

iCombi® Pro

Original-Betriebsanleitung



Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung.....	8
1.1 Hilfe im Gerät.....	8
1.2 Produkthaftung	8
1.3 Zielgruppe.....	8
1.4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
1.5 Die Arbeit mit dieser Anleitung.....	8
1.5.1 Erklärung der Symbole	8
1.5.2 Erklärung der Piktogramme.....	9
1.5.3 Erklärung der Warnhinweise	9
1.5.4 Abbildungen.....	9
1.5.5 Technische Änderungen.....	9
2 Der iCombi Pro.....	10
3 Allgemeine Sicherheitshinweise	11
3.1 Sicherheitshinweise für Geräte mit Gasanschluss	12
3.2 Persönliche Schutzausrüstung.....	12
4 Wie Sie mit dem Gerät arbeiten	14
4.1 Erste Inbetriebnahme.....	14
4.2 Gerät ein- und ausschalten	14
4.3 Startbildschirm	15
4.3.1 Datum, Uhrzeit, Status.....	16
4.3.2 Hilfe im Gerät	16
4.4 Interaktion mit dem Gerät	17
4.4.1 Gesten.....	17
4.4.2 Zentrales Einstellrad	17
4.5 Maximale Beladungsmengen	17
4.6 Garraumtür öffnen und schließen.....	18
4.7 Gerät beladen.....	18
4.8 Kerntemperaturfühler stechen	19
4.9 Handbrause verwenden.....	22
4.10 Integrierter Fettablauf	23
5 Manuelles Garen.....	25
5.1 Garergebnis an eigene Wünsche anpassen	25
5.1.1 Garparameter	25
5.1.2 Zusatzfunktionen	26
5.1.3 Aufforderungen und Informationen	27
5.2 Dampf.....	27
5.2.1 Garraumklima und Temperaturbereich	27
5.2.2 Gargut im Dampf garen.....	27
5.3 Kombination aus Dampf und Heißluft.....	28
5.3.1 Garraumklima und Temperaturbereich	28
5.3.2 Gargut in der Kombination aus Dampf und Heißluft garen	28
5.4 Heißluft	28

5.4.1	Garraumklima und Temperaturbereich	28
5.4.2	Gargut in Heißluft garen.....	29
5.5	Manuelles Garen abbrechen	30
6	Sous-Vide Garen	31
6.1	Sous-Vide Garpfade.....	31
7	Pasteurisieren.....	32
7.1	Pasteurisieren Garpfade	32
8	Räuchern	33
8.1	Räuchern Garpfade.....	33
9	Niedertemperaturgaren	34
10	Finishing.....	35
10.1	Tellergewicht à la carte einstellen.....	35
10.2	Tellergewicht Bankett einstellen.....	36
11	iProductionManager	37
11.1	Manuelle Bons erstellen.....	37
11.2	Bon-Brett.....	38
11.2.1	Intelligente Garpfade hinzufügen	38
11.2.2	Programme und Warenkörbe hinzufügen	38
11.2.3	Bon-Brett-Editor.....	39
11.3	Timer	40
11.4	Bons platzieren	40
11.4.1	Kombinationsprüfung	41
11.4.2	Platzierlogik	41
11.4.3	Planungslücken schließen	42
11.4.4	Zeitoptimierung	42
11.4.5	Energieoptimierung.....	43
11.5	Bons bearbeiten und löschen	44
11.6	Zielzeitgaren	44
11.7	Planung	45
11.7.1	Planungen erstellen.....	45
11.7.2	Planungen starten.....	46
12	Programmiermodus	47
12.1	Manuelles Programm erstellen.....	47
12.2	Intelligentes Programm erstellen.....	49
12.3	Warenkorb programmieren	51
12.4	Programme bearbeiten und löschen.....	52
12.5	Programme und Warenkörbe starten	52
13	Zwischen Betriebsmodi wechseln	54
14	Einstellungen	55
14.1	Favoriten	55
14.2	Anzeige	55
14.2.1	Sprache	55

14.2.2	Datum und Uhrzeit.....	55
14.2.3	Temperaturformat einstellen.....	56
14.2.4	Programmansicht.....	56
14.3	Licht	57
14.3.1	Displayhelligkeit	57
14.4	Ton	57
14.4.1	Gesamtlautstärke	57
14.4.2	Beladen / Aktionsaufforderungen.....	58
14.4.3	Ende Programmschritt.....	58
14.4.4	Garzeitende.....	58
14.4.5	Prozessabbruch / Fehler erkannt.....	59
14.5	Kochsystem	59
14.5.1	Informationen zu Gerätetyp.....	59
14.5.2	Energieverbrauch	59
14.5.3	iProductionManager Energiesparmodus	60
14.5.4	Bildschirmsperre.....	60
14.5.5	Demomodus	60
14.5.6	Power Steam	60
14.5.7	Steuerdüse.....	60
14.5.8	Watchdog	61
14.5.9	Danger	61
14.5.10	IP Fernsteuerung	61
14.5.11	Dampfgenerator leeren	61
14.5.12	VarioSmoker	61
14.6	Garen	61
14.6.1	Primäre Länderküche	61
14.6.2	Sekundäre Länderküche	62
14.6.3	Tellergewicht à la carte	62
14.6.4	Tellergewicht Bankett.....	62
14.6.5	Anzahl der Einschübe	62
14.6.6	Reihenfolge der Einschübe	62
14.6.7	Lastaufschläge bei manuellen Programmen im iProductionManager	63
14.6.8	Haltezeit Klima	63
14.6.9	iProductionManager 3D	63
14.7	Datenverwaltung	64
14.7.1	Alle Daten exportieren	64
14.7.2	Garprogramme.....	64
14.7.3	Benutzerprofile	65
14.7.4	Benutzerbilder	65
14.7.5	Gerätegrundeinstellungen	66
14.7.6	HACCP-Daten	66
14.7.7	Service	66
14.7.8	MyDisplay	67
14.8	Netzwerkeinstellungen	67
14.9	Benutzerprofil	69

14.9.1	Profil aktivieren.....	69
14.9.2	Profil bearbeiten	70
14.9.3	Profil hinzufügen	72
14.9.4	Bildschirm bearbeiten	72
14.9.5	Neuen Bildschirm erstellen.....	72
14.10	Service.....	73
14.10.1	Installierte Software-Version.....	73
14.10.2	Software-Update-Info.....	73
14.11	ConnectedCooking	74
15	Küchen-Management.....	76
15.1	Hygiene-Management.....	76
15.1.1	Aufgezeichnete HACCP-Daten	76
15.1.2	HACCP-Daten exportieren.....	76
15.1.3	HACCP-Daten automatisch an ConnectedCooking übertragen	76
15.2	Geräte in ein Netzwerk einbinden.....	77
15.2.1	WLAN-Verbindung herstellen.....	77
15.2.2	Netzwerkkabel anschließen.....	78
15.2.3	Netzwerkverbindung herstellen	78
15.3	ConnectedCooking	79
15.3.1	Gerät mit ConnectedCooking verbinden	79
15.4	Software-Update durchführen	80
16	Automatische Reinigung - iCareSystem.....	81
16.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	81
16.2	Reinigungsmodi	82
16.3	Reinigungsprogramme	82
16.4	Reinigungs- und Care-Status.....	82
16.5	Automatische Reinigung starten.....	83
16.6	Automatische Reinigung abbrechen	84
16.7	Zwangreinigung nach Betriebsstunden	84
16.8	Reinigungsplan	85
17	Pflege.....	86
17.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	86
17.2	Pflegeintervalle.....	86
17.3	Pflegeprodukte.....	86
17.4	Garraumtür reinigen	87
17.5	Beschwadungsdüse entkalken.....	88
17.6	Luftfilter reinigen.....	89
17.7	Handbrause reinigen.....	89
17.8	Bedienblende reinigen	90
17.9	Zubehör reinigen	90
17.10	Belüftungsrohr der Ablaufstrecke reinigen.....	91
18	Inspiration und Hilfe.....	92
18.1	Suchassistent	92
18.2	Hilfe im Gerät.....	92

18.3	Hilfe per Telefon	92
18.4	Hilfe im Servicefall.....	93
18.4.1	Servicedaten automatisch an ConnectedCooking übertragen	93
18.4.2	Servicedaten abfragen	93
18.5	Problemlösung	93
18.5.1	Fehlermeldungen Heizung Dampfgenerator	93
18.5.2	Fehlermeldungen für Gasgeräte	94
18.5.3	Fehlermeldungen Heizung Heißluft.....	95
18.5.4	Fehlermeldungen Feuchte	95
18.5.5	Fehlermeldungen iCareSystem - Reinigung.....	95
18.5.6	Fehlermeldungen iCareSystem - Care	96
18.5.7	Benachrichtigungscenter	96
19	Wartung	97
19.1	Luftfilter tauschen.....	97
19.2	Dichtung der Garraumtür tauschen.....	98
20	Transport	99
20.1	Gerät transportieren.....	99
21	Außerbetriebnahme und Entsorgung	101
21.1	Außerbetriebnahme	101
21.2	Entsorgung	101
22	Technische Daten	102
22.1	Geräte mit Elektroanschluss.....	102
22.2	Geräte mit Gasanschluss	102
22.3	Typen und Modellnamen.....	102
22.4	Konformität.....	102
22.4.1	Geräte mit Elektroanschluss.....	102
22.4.2	Geräte mit Gasanschluss	103
	Stichwortverzeichnis	104

1 Einleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen iCombi Pro. Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch. Die Betriebsanleitung ermöglicht Ihnen einen sicheren Umgang mit dem Gerät. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung so auf, dass sie für das Bedienpersonal des Gerätes jederzeit zugänglich ist.

Der iCombi Pro ist der intelligenteste Combi-Dämpfer. Er gart eine Vielzahl unterschiedlicher Gerichte für 20 oder mehrere Tausend Gäste. Ob Fisch, Fleisch, Geflügel, Beilagen oder Backwaren, ob gebraten, gedämpft, gegrillt oder gebacken. Dank seiner Garintelligenz und seinem intelligenten Klimamanagement gelingt alles automatisch, auf den Punkt, auch bei maximaler Beschickung.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem iCombi Pro.

Ihre

RATIONAL AG

1.1 Hilfe im Gerät

Diese Betriebsanleitung sowie eine Vielzahl an Anwendungsbeispielen aus aller Welt stehen Ihnen als Bedienhilfe im Gerät zur Verfügung. Alle Informationen zu dieser Funktion finden Sie hier: Hilfe im Gerät [► 92]

1.2 Produkthaftung

RATIONAL haftet nicht für Schäden, die durch nicht genehmigte technische Änderungen oder bei nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen..

1.3 Zielgruppe

Dieses Dokument richtet sich an Personen, die in Groß- und Gewerbeküchen arbeiten.

Das Gerät darf nicht von den folgenden Personengruppen benutzt, gereinigt oder gewartet werden:

- Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten
- Personen mit Mangel an Erfahrung und Wissen
- Kinder

Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

1.4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der iCombi Pro wurde entwickelt, um Speisen thermisch zuzubereiten.

Dieses Gerät darf nur gewerblich genutzt werden, zum Beispiel in Restaurantküchen und Groß- und Gewerbeküchen von Krankenhäusern, Bäckereien oder Metzgereien. Dieses Gerät darf nicht im Freien verwendet werden. Dieses Gerät darf nicht für die kontinuierliche, industrielle Massenproduktion von Lebensmitteln eingesetzt werden.

Jeder andere Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß und gefährlich. Die RATIONAL AG übernimmt keine Haftung aus Folgen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs.

1.5 Die Arbeit mit dieser Anleitung

1.5.1 Erklärung der Symbole

In diesem Dokument werden die folgenden Symbole verwendet, um Ihnen Informationen zu vermitteln und Sie zum Handeln anzuleiten:

- ✓ Dieses Symbol markiert Voraussetzungen, die erfüllt sein müssen bevor Sie eine Handlung durchführen.
- 1. Dieses Symbol markiert einen Handlungsschritt, den Sie ausführen müssen.
- > Dieses Symbol markiert ein Zwischenresultat, anhand dessen Sie das Ergebnis eines Handlungsschrittes prüfen können.
- >> Dieses Symbol markiert ein Resultat, anhand dessen Sie das Endergebnis einer Handlungsanweisung prüfen können.

- Dieses Symbol markiert eine Aufzählung.
 - a. Dieses Symbol markiert eine Liste.

1.5.2 Erklärung der Piktogramme

Die folgenden Piktogramme werden in diesem Dokument verwendet:

 Vorsicht! Vor Gebrauch des Gerätes die Betriebsanleitung lesen.

 Allgemeines Warnzeichen

 Nützliche Hinweise für den einfachen Gebrauch Ihres Geräts.

1.5.3 Erklärung der Warnhinweise

Wenn Sie einen der folgenden Warnhinweis sehen, werden Sie vor gefährlichen Situationen gewarnt und angeleitet, diese Situationen zu vermeiden.

GEFAHR

Wenn Sie den Warnhinweis der Gefahrenstufe GEFAHR sehen, werden Sie vor Situationen gewarnt, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen.

WARNUNG

Wenn Sie den Warnhinweis der Gefahrenstufe WARNUNG sehen, werden Sie vor Situationen gewarnt, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen können.

VORSICHT

Wenn Sie den Warnhinweis der Gefahrenstufe VORSICHT sehen, werden Sie vor Situationen gewarnt, die zu Verletzungen führen können.

HINWEIS

Wenn Sie diesen Hinweis sehen, werden Sie vor Situationen gewarnt, die zu Schäden am Gerät führen können.

1.5.4 Abbildungen

Die in dieser Betriebsanleitung verwendeten Abbildungen können vom tatsächlichen Gerät abweichen.

1.5.5 Technische Änderungen

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, sind vorbehalten.

2 Der iCombi Pro



3 Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gerät ist sicher konstruiert und stellt bei normalem, vorschriftsmäßigem Gebrauch keine Gefahr dar. Der richtige Umgang für den Gebrauch des Gerätes wird in dieser Anleitung beschrieben.

- Lassen Sie das Gerät ausschließlich von Ihrem RATIONAL-Servicepartner installieren.
- Lassen Sie das Gerät ausschließlich von Ihrem RATIONAL-Servicepartner warten.
- Ihr Gerät muss mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten RATIONAL-Servicepartner gewartet werden, um einen technisch einwandfreien Zustand sicherzustellen.
- Modifizieren Sie nicht das Gerät oder die von Ihrem RATIONAL-Servicepartner abgenommene Geräteinstallation.
- Entfernen Sie nicht das Bodenablaufsieb.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es allgemein beschädigt oder das Anschlusskabel beschädigt ist. Ein beschädigtes Gerät ist nicht sicher und kann Verletzungen und Brand verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn eine Glasscheibe der Garraumtür beschädigt ist. Kontaktieren Sie Ihren RATIONAL-Servicepartner und lassen Sie die Glasscheibe der Garraumtür ersetzen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
Stellen Sie auf dem Gerät keine heißen Behälter oder Behälter mit heißen Flüssigkeiten ab.
- Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie das Gerät nur bei einer Umgebungstemperatur von +5 °C bis +40 °C.
- Vermeiden Sie Hitzequellen in der Nähe des Gerätes, z. B. Fritteusen oder Grillplatten.
- Stellen Sie während des Betriebs sicher, dass der Boden in der Umgebung des Geräts trocken und rutschfest ist.
- Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissens benutzt werden. Es sei denn, dieser Personenkreis wird durch von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und auf die Gefahren des Gerätes hingewiesen. Oberflächen und Zubehörteile können heiß sein, bitte bei der Beaufsichtigung beachten. Reinigung und Benutzerwartung dürfen auch unter Aufsicht nicht von Kindern durchgeführt werden

Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eine Temperatur von mindestens +5 °C aufweist.
- Stellen Sie sicher, dass das Luftleitblech vor dem Lüfterrad oben und unten verriegelt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen arretiert sind.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine Rückstände von Reiniger-Tabs im Garraum befinden.
- Wenn Sie das Gerät nach längeren Standzeiten wieder in Betrieb nehmen, spülen Sie die Handbrause mit mindestens 10 Litern Wasser durch.
- Beim Erwärmen von Speisen in Verpackungen dürfen nur die Einstellungen nach Angaben des Inverkehrbringers der Verpackung genutzt werden.

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

- So vermeiden Sie Verbrühungen und Verbrennungen:
 - Öffnen Sie die Garraumtür während des Gebrauchs vorsichtig. Heißer Dampf kann austreten.
 - Tragen Sie Ihre persönliche Schutzausrüstung, wenn Sie Zubehör oder Gegenstände aus dem heißen Garraum entfernen.
 - Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an der Bedienblende und dem Griff der Garraumtür. Die äußeren Oberflächen können über 60°C heiß werden.
 - Schieben Sie Behälter mit Gargut nur in Einschubebenen, die Sie einsehen können. Heißes Gargut kann beim Entnehmen aus dem Gerät ansonsten überschwappen.
- So vermeiden Sie Brand- und Explosionsgefahr:

- Garen Sie keine leicht entzündlichen Flüssigkeiten im Gerät, z. B. alkoholhaltige Getränke wie Wein. Leicht entzündliche Flüssigkeiten können sich beim Verdampfen selber entzünden.
- Verwenden Sie bei Grill- und Bratanwendungen einen Auffangbehälter für Fett unter dem Gargut.
- So vermeiden Sie Sachschaden durch unsachgemäße Verwendung von Zubehör:
 - Verwenden Sie nur RATIONAL-Originalzubehör.
 - Verwenden Sie zum Gargut räuchern ausschließlich den VarioSmoker.
- Wenn sich im Garraum Speisen befinden, die bereits auf Verzehrtemperatur gebracht wurden darf der Garraum nicht mit kalten Speisen beladen werden.
- Speisen in Verpackungen dürfen nur auf Verzehrtemperatur gebracht werden, wenn dies unter den vom Hersteller spezifizierten Garklimabedingungen erfolgt.

So vermeiden Sie Verletzungen, wenn Sie mit Transportwagen, Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen arbeiten:

- Schieben Sie Transportwagen, Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen vorsichtig über Schwellen und unebenen Boden, damit sie nicht kippen.
- Aktivieren Sie die Feststellbremsen von Transportwagen, Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen, damit sie auf unebenem Boden nicht wegrollen.
- Fixieren Sie den Transportwagen an Ihrem Gerät, bevor Sie einen Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen in das Gerät schieben oder aus dem Gerät heraus holen.
- Schließen Sie die Behälterverriegelung des Hordengestellwagens und decken Sie Behälter mit heißem Gargut ab, wenn Sie Hordengestellwagen bewegen. Heißes Gargut kann ansonsten überschwappen.

Sicherheitshinweise nach dem Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Um eine Korrosion des Garraums zu vermeiden, lassen Sie die Garraumtür bei längeren Betriebspausen und auch über Nacht einen Spalt geöffnet.
- Schließen Sie bei längeren Standzeiten bauseitig die Wasser-, Strom- und Gasversorgung zum Gerät.
- Leeren Sie bei längeren Standzeiten und vor dem Transport des Geräts den Dampfgenerator.

3.1

Sicherheitshinweise für Geräte mit Gasanschluss

- So vermeiden Sie Brandgefahr:
 - Wenn Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, kontaktieren Sie Ihren Gas-Installateur regelmäßig, um die Abzugsleitung des Geräts zu reinigen. Achten Sie darauf, dass die länderspezifischen Bestimmungen eingehalten werden.
 - Legen Sie keine Gegenstände auf den Abgasrohren ab.
- So vermeiden Sie tödliche Unfälle:
 - Wenn Ihr Gerät mit einer Abzugshaube betrieben wird, schalten Sie die Abzugshaube während des Betriebs immer ein. Ansonsten können sich Verbrennungsgase ansammeln.
- So verhalten Sie sich richtig, wenn sie Gasgeruch wahrnehmen:
 - Drücken Sie keine Licht- und Geräteschalter, ziehen Sie keine Stecker aus Steckdosen und verwenden Sie keine Mobiltelefone oder Telefone. Es kann zur Funkenbildung kommen und die Explosionsgefahr steigt.
 - Öffnen Sie die Fenster und Türen und belüften Sie den Raum mit frischer Luft. Schalten Sie keine Abzugshauben und Ventilatoren ein um den Raum zu belüften. Es kann zur Funkenbildung kommen und die Explosionsgefahr steigt.
 - Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.
 - Verlassen Sie das Gebäude und kontaktieren Sie Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

3.2

Persönliche Schutzausrüstung

- Tragen Sie bei der Arbeit mit dem Gerät nur Kleidung, durch die ein Arbeitsunfall, insbesondere durch Hitze, Spritzer von heißen Flüssigkeiten oder ätzende Stoffe, nicht verursacht werden kann.

- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit heißen Gegenständen und scharfkantigen Blechteilen zu schützen.
- Tragen Sie bei Reinigungsarbeiten eine enganliegende Schutzbrille und Chemikalien-Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit Pflegemitteln zu schützen.

4 Wie Sie mit dem Gerät arbeiten

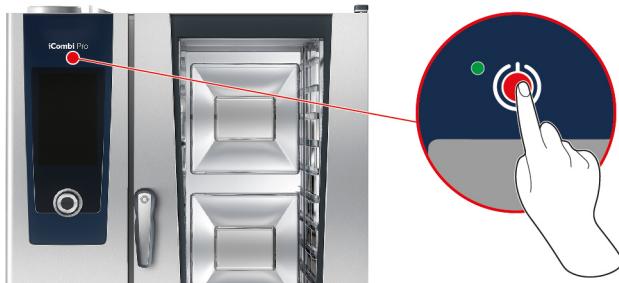
4.1 Erste Inbetriebnahme

Wenn Sie Ihr Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, wurde es bereits ordnungsgemäß von einem RATIONAL-Servicepartner installiert. Der Selbsttest wurde bereits durchgeführt und das Gerät ist somit betriebsbereit. Alle Informationen über die Installation finden Sie im mitgelieferten Installationshandbuch.

Bevor Sie das erste Mal mit dem Gerät arbeiten

1. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.
Weitere Informationen finden Sie hier: Pflege [▶ 86]

4.2 Gerät ein- und ausschalten



Gerät einschalten

1. Um das Gerät einzuschalten, drücken und halten Sie die Taste, bis die LED grün leuchtet: (↓)
-> Das Gerät wird gestartet. Der Startbildschirm [▶ 15] wird angezeigt.

Betrieb ohne Wasserzufuhr

HINWEIS

Betrieb nur mit Wasseranschluss zur Vermeidung von Überhitzung und Geräteschäden.

Ohne Wasseranschluss kann das Gerät nicht im Dampf- oder Kombinationsbetrieb verwendet werden. Es steht nur der Heißluftbetrieb mit trockener Hitze zur Verfügung. Die beschriebenen Maßnahmen sind zwingend erforderlich, um eine Überhitzung des Geräts und mögliche Schäden zu verhindern.

Ein dauerhafter Betrieb ohne Wasser ist nicht möglich.

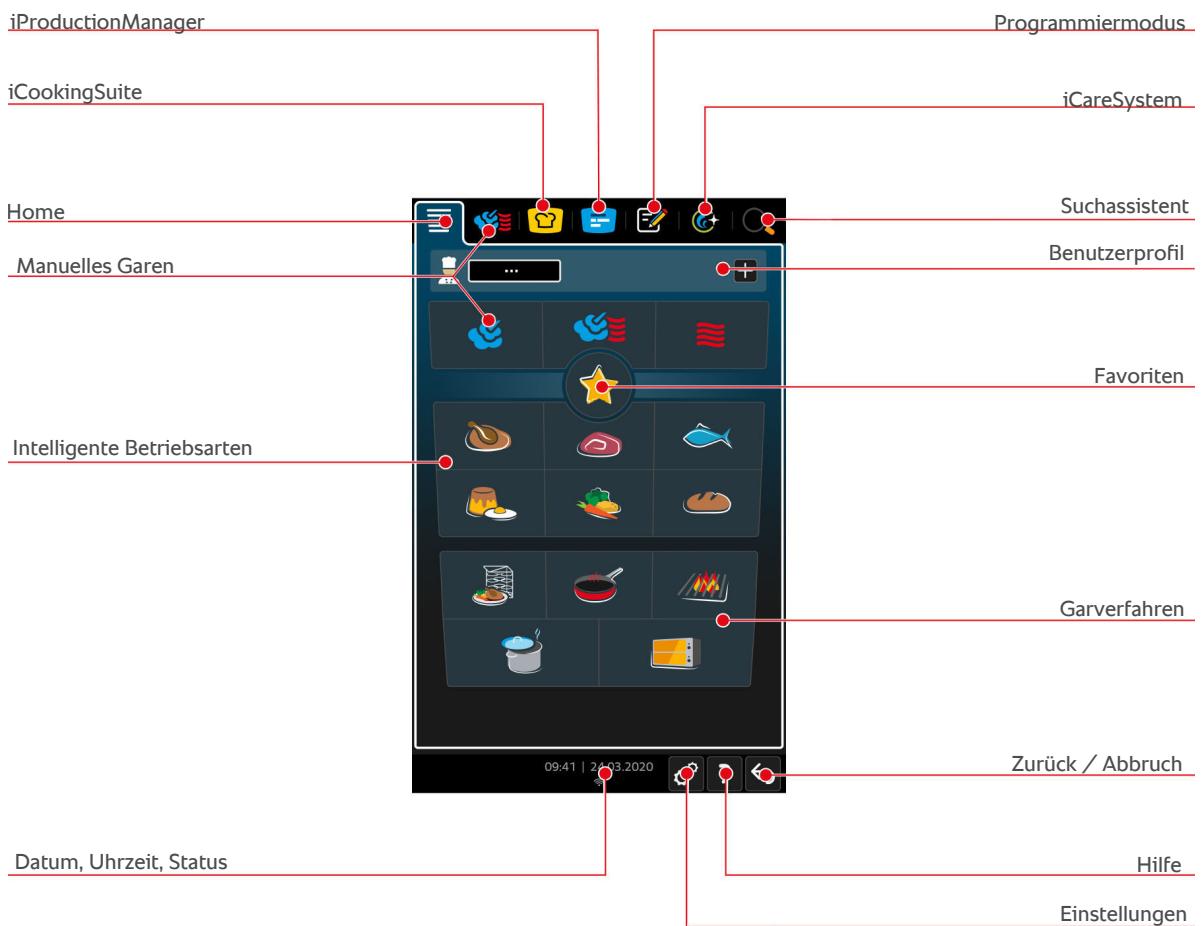
Wenn Sie das Gerät ohne Anschluss an eine Wasserzufuhr betreiben, werden Sie aufgefordert, 3 Liter Wasser in den Garraum zu gießen. In der Fußzeile wird das Symbol angezeigt: ♦. Ein vorübergehender Betrieb ohne Wasserzufuhr ist unter folgenden Bedingungen möglich:

1. Gießen Sie 3 Liter Wasser auf den Boden des Garraums, um eine Überhitzung des Geräts zu verhindern.
2. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste: ✓
3. Nach spätestens 5 Stunden im laufenden Betrieb führen Sie einen Cooldown auf < 100 °C durch.
4. Gießen Sie anschließend erneut 3 Liter Wasser in den Garraum.
5. Sobald wieder Wasser vorhanden ist, starten Sie eine Reinigung.

Gerät ausschalten

1. Um das Gerät auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste, bis die LED orange leuchtet: (↓)
-> Sie werden gefragt, ob Sie das Gerät wirklich ausschalten möchten.
2. Um das Gerät auszuschalten, wischen Sie den Balken nach rechts.
->> Das Gerät wird ausgeschaltet.

4.3 Startbildschirm



- iProductionManager [► 37]

- Intelligentes Garen - iCookingSuite

- Home

Wenn Sie diese Taste drücken, gelangen Sie zum Startbildschirm.

- Manuelle Betriebsarten [► 25]

- Favoriten

- Intelligente Betriebsarten

Wenn Sie eine dieser Taste drücken, werden alle intelligenten Garpfade angezeigt, die der intelligenten Betriebsart zugeordnet sind.

- Garverfahren

Wenn Sie diese Taste drücken, werden alle intelligenten Garpfade angezeigt, die dem Garverfahren zugeordnet sind.

- Programmiermodus [► 47]

- Automatische Reinigung - iCareSystem [► 81]

- Datum, Uhrzeit, Status [► 16]

- Einstellungen [► 55]

- Hilfe im Gerät [► 92]

- Zurück / Abbruch

Wenn Sie diese Taste drücken, kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück. Wenn Sie diese Taste drücken und halten, brechen Sie einen Garvorgang ab.

Sehen Sie dazu auch

 Suchassistent [► 92]

4.3.1 Datum, Uhrzeit, Status

In der Fußzeile sehen Sie zu jeder Zeit das aktuelle Datum und die Uhrzeit, sowie den Status der folgenden Anschlüsse und Verbindungen:

**USB-Stick verbunden**

Dieses Symbol zeigt an, dass Sie einen USB-Stick oder ein USB-Zubehör mit dem Gerät verbunden haben.

**Netzwerkverbindung**

Dieses Symbol zeigt an, dass Sie zwar mit dem Router verbunden sind, aber nicht mit dem Internet: 

Dieses Symbol zeigt an, dass Ihr Gerät in ein LAN-Netzwerk eingebunden ist. Wenn ein Netzwerkfehler besteht, wird folgendes Symbol angezeigt: 

**WLAN-Verbindung**

Dieses Symbol zeigt an, dass Ihr Gerät mit dem WLAN verbunden ist. Die Verbindungsqualität ist sehr gut.

Wenn die Verbindungsqualität abnimmt, werden folgende Symbole angezeigt: 

Dieses Symbol zeigt an, dass Sie zwar mit dem Router verbunden sind, aber nicht mit dem Internet: 

Wenn ein Verbindungsfehler besteht, wird folgendes Symbol angezeigt: 

**Fehlermeldung**

Dieses Symbol zeigt an, dass auf dem Display eine Fehlermeldung angezeigt wird.

**ConnectedCooking-Verbindung**

Dieses Symbol zeigt an, dass Ihr Gerät mit ConnectedCooking verbunden ist. Wenn Ihr Gerät nicht mit ConnectedCooking verbunden ist, wird folgendes Symbol angezeigt: 

**Wasseranschluss**

Dieses Symbol zeigt an, dass Ihr Gerät nicht an die Wasserzufuhr angeschlossen ist. Wenn Sie das Gerät einschalten, werden Sie aufgefordert, 3 Liter Wasser in den Garraum zu gießen.

Aktive Energieoptimierung (Option: Anschluss an Energieoptimierungsanlage)

Ihr RATIONAL Gerät kann mit einer optionalen Schnittstelle zu einer Energieoptimierungsanlage ausgestattet werden. Wird die verfügbare Leistung Ihres Geräts durch die Energieoptimierungsanlage eingeschränkt, so erscheint das Symbol  in der Fusszeile des Displays. Ist das Symbol  nicht sichtbar, so steht die volle Leistung des Netzzuschlusses zur Verfügung.

4.3.2 Hilfe im Gerät**Hilfe im Gerät wählen**

Durch das Auswählen des Fragezeichensymbols gelangen Sie zur integrierten Hilfe im Gerät. Hier wird die Bedienung Ihres Gerätes in digitaler Form beschrieben. Die Hilfe ist kontextsensitiv, es wird also immer zuerst die Hilfe zum aktuellen Bildschirminhalt angezeigt. Zusätzlich bietet die Hilfefunktion detaillierte Informationen zu den einzelnen Garpfaden sowie nützliche Tipps zu diesen an.

4.4 Interaktion mit dem Gerät

HINWEIS

Nicht sachgemäße Bedienung des Displays

Das Display kann beschädigt werden, wenn Sie es mit einem spitzen oder scharfen Gegenstand bedienen.

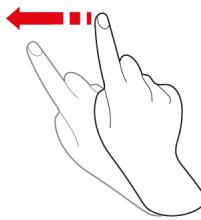
1. Bedienen Sie das Gerät ausschließlich mit Ihren Händen.

4.4.1 Gesten

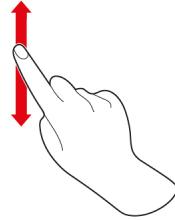
Sie können Ihr Gerät mit nur wenigen, einfachen Gesten bedienen.



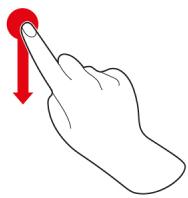
Drücken



Swipen



Scrollen



Drag-and-drop

4.4.2 Zentrales Einstellrad



Anstelle der Gesten [► 17] können Sie Einstellungen durch Drehen des zentralen Einstellrads ändern. Aktionen bestätigen Sie durch Drücken des zentralen Einstellrads.

4.5 Maximale Beladungsmengen

HINWEIS

Beschädigungen am Gerät durch zu hohe Beladungsmenge

Wenn Sie die maximale Beladungsmenge überschreiten, kann das Gerät beschädigt werden.

1. Beladen Sie das Gerät nur mit der hier angegeben maximalen Beladungsmenge

Typ	max. Beladungsmenge [kg]	max. Last pro Einschub
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.6 Garraumtür öffnen und schließen



Garraumtür öffnen

1. Drehen Sie den Griff der Garraumtür nach rechts.
2. Wenn Ihr Gerät mit einem Sicherheitstürverschluss ausgestattet ist, treten Sie erst auf das Fußpedal und drehen Sie den Griff der Garraumtür dann nach rechts in horizontale Stellung.
3. Öffnen Sie die Garraumtür langsam. **!VORSICHT! Verbrühungsgefahr! Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann heißer Dampf schwallartig aus dem Garraum austreten.**
>> Das Lüfterrads wird abgebremst.

Garraumtür schließen

1. Schließen Sie die Garraumtür und drehen Sie den Griff dann nach links in vertikale Stellung.

4.7 Gerät beladen

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch zerbrochenses Glas

Stellen Sie zu jederzeit sicher, dass Zubehör komplett in das Gerät eingeschoben wurde. Ansonsten kann beim Schließen des Garraumtūrs die Innenglasscheibe zerbrechen und es könnte zu Schnittverletzungen kommen.

HINWEIS

Herausstehendes Zubehör

Stellen Sie zu jederzeit sicher, dass Zubehör komplett in das Gerät eingeschoben wurde. Ansonsten kann beim Schließen des Garraumtūrs die Innenglasscheibe zerbrechen.

1. Öffnen Sie die Garraumtür.
> Die Bremse des Lüfterrads wird aktiviert und bremst das Lüfterrads.
2. Schieben Sie das Gargut in das Gerät.

3. Wenn Sie Gargut grillen oder braten, schieben Sie einen Behälter unter das Gargut, damit das austretende Fett aufgefangen wird.
4. Schließen Sie die Garraumtür. Achten Sie darauf, dass die Garraumtür komplett geschlossen ist und der Griff der Garraumtür in vertikaler Stellung steht. **HINWEIS! Im Fall dass das Gerät für weniger als 15 Minuten ohne Spannung oder ausgeschaltet war, wird der ablaufende Prozess dort weitergeführt, wo er unterbrochen wurde.**

Einschubebene über 1,60 m



Wenn Ihr Gerät so installiert wurde, dass die oberste Einschubebene 1,60 m über dem Boden liegt, müssen Sie das mitgelieferte Warnzeichen an dieser Stelle anbringen.

4.8

Kerntemperaturfühler stechen

Die folgenden Absätze beschreiben sowohl das Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler, als auch das Arbeiten mit den optional verfügbaren außen ansteckbaren USB-Kerntemperaturfühlern. Mit einem Sous-vide USB-Kerntemperaturfühler kann die Temperatur von Sous-Vide gegarten Lebensmittel überwacht werden, ohne das Vakuum im Sous-Vide-Beutel zu zerstören. Außerdem kann ein externer USB-Kerntemperaturfühler verwendet werden, wenn bspw. eine Austattungsvariante ohne internen Kerntemperaturfühler vorliegt.

VORSICHT

Heißer Kerntemperaturfühler

Wenn Sie den heißen Kerntemperaturfühler ohne Schutzhandschuhe anfassen, besteht Verbrennungsgefahr.

1. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie mit dem heißen Kerntemperaturfühler arbeiten.

VORSICHT

Spitzer Kerntemperaturfühler

Wenn Sie nicht vorsichtig mit dem Kerntemperaturfühler arbeiten, können Sie sich an der Spitze des Kerntemperaturfühlers verletzen. Dies gilt insbesondere für den Sous-Vide USB-Kerntemperaturfühler.

1. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie mit dem heißen Kerntemperaturfühler arbeiten.
2. Stecken Sie den Sous Vide USB-Kerntemperaturfühler in die seitliche Halterung.

HINWEIS

Kerntemperaturfühler hängt aus dem Garraum

Wenn Sie nach dem Gebrauch den Kerntemperaturfühler nicht in die vorgesehene Halterung stecken, kann der Kerntemperaturfühler beschädigt werden.

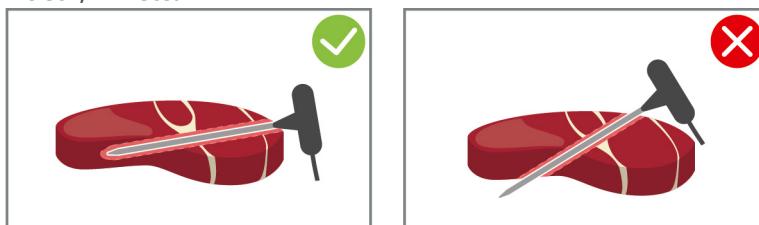
1. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler nach dem Gebrauch in die dafür vorgesehene Halterung im Einhängegestell.



TIPP

- Wenn Sie regelmäßig sehr dünnes oder flüssiges Gargut zubereiten, empfiehlt es sich, die optional erhältliche Positionierhilfe zu verwenden. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler erst in die Positionierhilfe und dann in das Gargut.
- Wenn der Kerntemperaturfühler wärmer ist als die eingestellte Kerntemperatur, kühlen Sie den Kerntemperaturfühler mit der Handbrause ab.

Fleisch, z. B. Steak



1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler bis zum Griff schräg in das Gargut, sodass der Kerntemperaturfühler so weit wie möglich im Gargut steckt.

Große Fleischstücke, z. B. Braten

1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler bis zum Griff in die dickste Stelle des Garguts.

Kleines Gargut, z. B. Gulasch



1. Stechen Sie mit dem Kerntemperaturfühler so viele Stücke des Garguts auf, dass der Kerntemperaturfühler von der Spitze bis zum Griff mit Gargut voll ist.

Unterschiedlich großes Gargut

1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler zuerst in ein kleines Stück des Garguts.
2. Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, entfernen Sie die kleinen Stücke des Garguts vom Kerntemperaturfühler und aus dem Garraum.
3. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler dann in ein größeres Stück des Gargutes und setzen Sie den Garpfad mit der Option **Umstecken** fort.

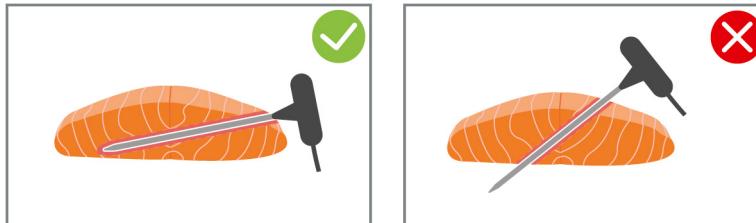
Ganze Hähnchen



1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler bis zum Griff in die dicksten Stelle des Brustfilets, nicht zu nah an die Rippen.

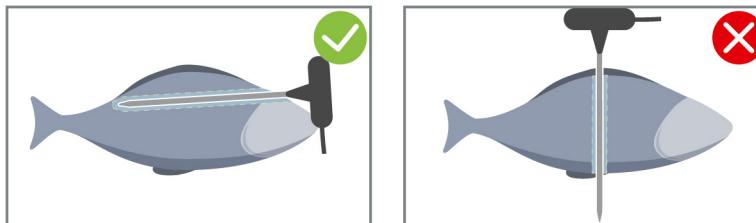
Achten Sie darauf, dass die Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht in die Bauchhöhle des Hähnchens ragt. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler nicht in die Keule.

Fischfilets



1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler bis zum Griff schräg in das Gargut, sodass der Kerntemperaturfühler so weit wie möglich im Gargut steckt.

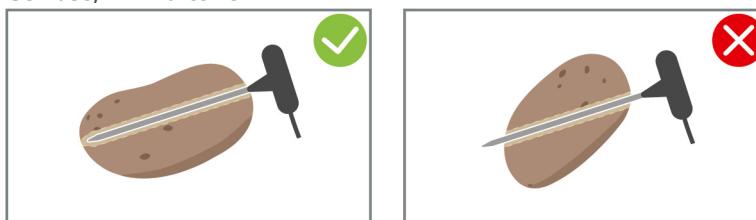
Ganze Fische



1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler bis zum Griff in die dickste Stelle des Gargut.

Achten Sie darauf, dass die Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht in die Bauchhöhle des Fisches ragt.

Gemüse, z. B. Kartoffeln



1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler bis zum Griff in die dickste Stelle des Gargut.

Suppen, Soßen, Süßspeisen

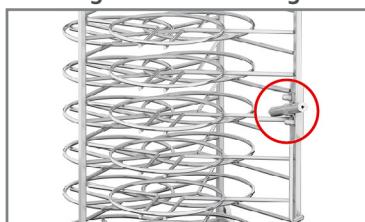
1. Legen Sie den Kerntemperaturfühler in den Gastro-Norm-Behälter, sodass der Kerntemperaturfühler komplett von der Flüssigkeit bedeckt ist.
2. Wenn Sie die Flüssigkeit umrühren, achten Sie darauf, dass der Kerntemperaturfühler im Gastro-Norm-Behälter bleibt.

Backwaren

1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler bei Backwaren, die während des Backens stark aufgehen, senkrecht in die Mitte des Gargutes.

Verwenden Sie dazu die optional erhältliche Positionierhilfe.

Finishing mit Tellerhordengestellwagen



1. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in das weiße Keramikrohr des Tellerhordengestellwagens.

Kerntemperaturfühler nicht erkannt

- ✓ Das Symbol wird angezeigt: ✗

1. Setzen Sie den Kerntemperaturfühler so wie in dieser Anleitung beschrieben.
2. Bestätigen Sie die Korrektur.

>> Der Garpfad wird korrekt ausgeführt. Wenn Sie die Korrektur nicht bestätigen, wird der Garpfad abgebrochen und Sie müssen ihn erneut starten. Wenige Garpfade, wie z. B. **Niedertemperatkochen**, werden trotz des Fehlers weiter ausgeführt.

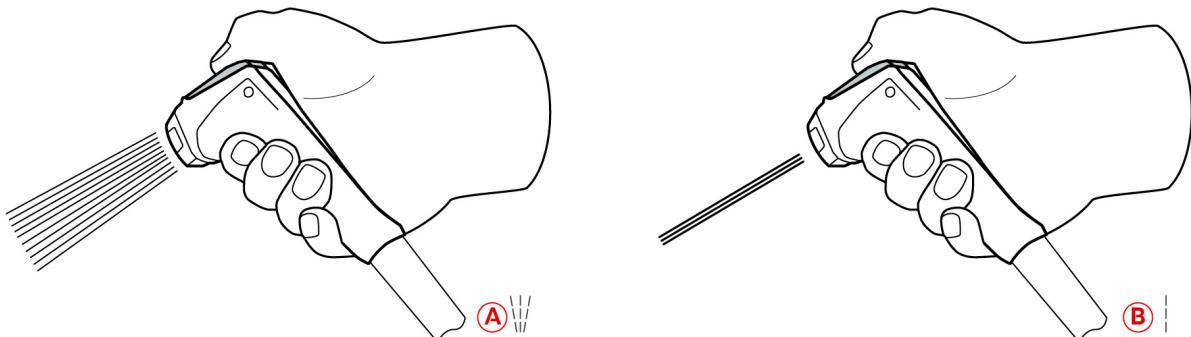
Kerntemperaturfühler entfernen

1. Wenn das Gargut das Wunschergebnis erreicht hat, entfernen Sie erst den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut.
2. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler, nachdem Sie ihn gereinigt haben, in die dafür vorgesehene Halterung und entnehmen Sie dann das Gargut aus dem Garraum.

4.9 Handbrause verwenden

Bitte beachten Sie, dass Ihr Gerät optional ohne Handbrause ausgestattet sein kann.

Die Handbrause verfügt über zwei einstellbare Sprühbilder, Brause  (A) und Punktstrahl  (B).



VORSICHT

Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause können über 60 °C heiß werden

Sie können sich verbrühen, wenn Sie erhitzte Bauteile anfassen oder mit heißem Wasser in Berührung kommen.

1. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit der Handbrause arbeiten.

VORSICHT

Keimbildung in der Wasserleitung

Wenn Sie die Handbrause nicht täglich verwenden, können sich in der Wasserleitung Keime bilden.

1. Spülen Sie die Handbrause morgens und abends für 10 Sekunden mit Wasser durch.

HINWEIS

Unsachgemäße Handhabung der Handbrause

Wenn Sie die Handbrause über die maximal verfügbare Schlauchlänge herausziehen oder am Schlauch reißen, kann die Rückholautomatik der Handbrause beschädigt werden. Die Handbrause wird dann nicht mehr automatisch ins Gehäuse zurückgezogen.

1. Ziehen Sie die Handbrause nicht über die maximal verfügbare Schlauchlänge hinaus.

HINWEIS

Die Handbrause ist nicht geeignet um den Garraum abzukühlen

Wenn Sie den Garraum mit der Handbrause abkühlen, können Garraum, Luftleitblech oder die Glasscheiben der Garraumtür beschädigt werden.

- Kühlen Sie den Garraum nur mit der Cool-Down-Funktion ab.

- Ziehen Sie die Handbrause mindestens 20 cm aus der Parkposition heraus.
- Halten Sie den Schlauch der Handbrause fest.
- Drehen Sie den vorderen Teil der Handbrause um das gewünschte Sprühbild zu wählen.
 - Stellen Sie die Handbrause auf  um das Sprühbild **Punktstrahl** zu wählen.
 - Stellen Sie die Handbrause auf  um das Sprühbild **Brause** zu wählen.

Wenn Sie den vorderen Teil der Handbrause nicht auf eines der beiden Sprühbilder drehen, kann Wasser aus dem Brausenkopf tropfen.

- Drücken Sie den Hebel der Handbrause. Je stärker Sie den Hebel drücken, desto stärker wird der Wasserstrahl.
- Lassen Sie die Handbrause nach dem Gebrauch langsam wieder in das Gehäuse zurück gleiten. **VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass der Schlauch der Handbrause sauber ist, bevor Sie ihn in das Gehäuse zurück gleiten lassen.**

4.10 Integrierter Fettablauf

Wenn Ihr Gerät mit dem optionalen integrierten Fettablauf ausgestattet ist, wird herabtropfendes Fett im Garraum gesammelt und in Fettauffangbehälter geleitet.



1 Kugelhahn-Griff

3 Einfüllstutzen mit Bajonettverschluss

2 Ablauftrohr

4 Fettauffangbehälter

- Öffnen Sie die Garraumtür.
- Entfernen Sie den Stopfen des Ablauftrohrs.
- Legen Sie den Stopfen neben dem Ablauf auf den Garraumboden. Die Kette stellt sicher, dass der Stopfen nicht verloren gehen kann.
- Setzen Sie die Fettauffangwanne so in den Garraum, dass die Öffnung der Fettauffangwanne auf dem Ablauftrohr steckt.

5. Stellen Sie unter den Ablauf an der Außenseite des Geräts einen Fettauffangbehälter, z. B. einen Kanister.
 6. Stecken Sie den Einfüllstutzen des integrierten Fettaufblaufs in den Fettauffangbehälter.
 7. Stecken Sie den Bajonettverschluss des Einfüllstutzen auf den Ablauf.
 8. Verriegeln Sie den Bajonettverschluss.
 9. Drehen Sie den Griff des Kugelhahns in waagrechte Position.
- >> Der Kugelhahn ist geöffnet. Herabtropfendes Fett kann jetzt im Fettauffangbehälter gesammelt werden.

Fettauffangbehälter tauschen

VORSICHT

Die Außenseite des Geräts, der Ablauf und der Fettauffangbehälter können sehr heiß werden

Sie können sich verbrennen, wenn Sie mit heißen Funktionsteilen in Berührung kommen. Tragen Sie Ihre persönliche Schutzausrüstung, wenn Sie den Fettauffangbehälter tauschen.

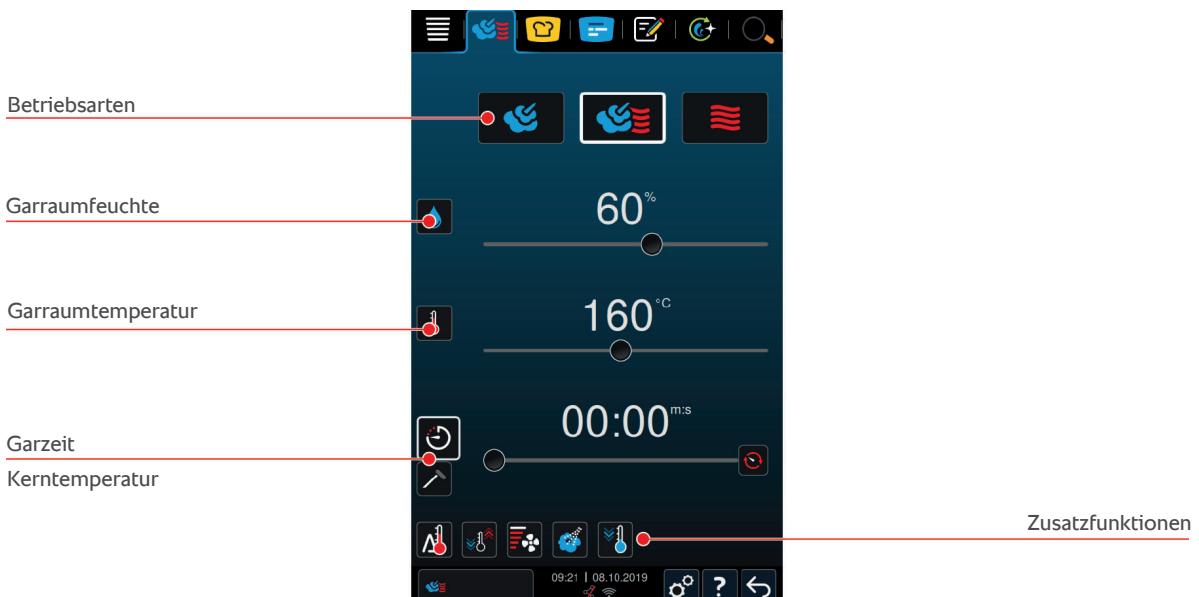
1. Wenn der Fettauffangbehälter voll ist, drehen Sie den Griff des Kugelhahns in senkrechte Position.
-> Der Kugelhahn ist geschlossen.
2. Lösen Sie den Bajonettverschluss.
3. Tauschen Sie den Fettauffangbehälter aus.
4. Entsorgen Sie das Fett ordnungsgemäß. **HINWEIS!** Fett und andere flüssige Stoffe, die im Fettauffangbehälter gesammelt werden, müssen unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden. Entsorgen Sie Fett niemals über den Abfluss. Verwenden Sie Fett, das Sie im Fettauffangbehälter gesammelt haben, niemals zum Garen von Speisen oder als Lebensmittel.

5 Manuelles Garen



Mit den manuellen Betriebsarten unterstützt Sie der iCombi Pro in Ihrer individuellen Handwerkskunst.

Mit der Wahl der Betriebsart stellen Sie das Klima ein und wählen, ob Sie Gargut im Dampf, mit Heißluft oder der Kombination aus Dampf und Heißluft zubereiten möchten. Dazu stellen Sie die Garraumtemperatur, die Luftgeschwindigkeit und die Garzeit ein und treffen alle notwendigen Entscheidungen selbstständig. So haben Sie die Kontrolle, dass das Gargut genau so wird, wie Sie es möchten.



5.1 Garergebnis an eigene Wünsche anpassen

5.1.1 Garparameter



Garraumtemperatur

Mit diesem Garparameter stellen Sie die Temperatur im Garraum ein. Wenn Sie in der Betriebsart **Dampf** die Temperatur auf Siedetemperatur stellen, wird folgendes Symbol angezeigt:

So können Sie die aktuelle Garraumfeuchte und Garraumtemperatur aufrufen:

1. Drücken und halten Sie die Taste:
- > Nach zwei Sekunden wird die aktuelle Garraumtemperatur dauerhaft angezeigt.
2. Um wieder zu den eingestellten Parameterwerten zurückzukehren, drücken und halten Sie die Taste erneut.



Garraumfeuchte

Mit diesem Garparameter stellen Sie die Feuchtigkeit im Garraum ein.

- In der Betriebsart **Dampf** beträgt die Garraumfeuchte 100 % und kann nicht verändert werden.
- In der Betriebsart **Kombination aus Dampf und Heißluft** wird der Feuchtigkeit aus dem Gargut zusätzliche Feuchtigkeit aus dem Dampfgenerator zugeführt. Wenn die eingestellte Garraumfeuchte überschritten wird, wird der Garraum entfeuchtet.
- In der Betriebsart **Heißluft** wird die Feuchtigkeit nicht durch den Dampfgenerator zugeführt, sondern tritt aus dem Gargut aus. Wenn die eingestellte Garraumfeuchte überschritten wird, wird der Garraum entfeuchtet.



Garzeit

Mit diesem Garparameter stellen Sie die Zeit ein, über welche die Speisen gegart werden. Wenn Sie die Garzeit eingestellt haben, steht Ihnen der Garparameter **Kerntemperatur** nicht zur Verfügung.

Alternativ können Sie Ihr Gerät ununterbrochen mit den von Ihnen vorgenommenen Einstellungen laufen lassen. Schalten Sie dafür den Dauerbetrieb ein.

1. Wenn Sie Ihr Gerät im Dauerbetrieb betreiben möchten, drücken Sie entweder auf  oder schieben Sie den Regler Garzeit ganz nach rechts, bis folgende Meldung angezeigt wird: **Dauerbetrieb**



Kerntemperatur

Mit diesem Garparameter stellen Sie ein, wie hoch die Kerntemperatur des Garguts sein soll. Wenn Sie die Kerntemperatur eingestellt haben, steht Ihnen der Garparameter **Garzeit** nicht zur Verfügung.

5.1.2 Zusatzfunktionen



Delta-T-Garen

HINWEIS

Bitte beachten Sie, dass bei Delta-T Garen mit einer Garzeit, der Kerntemperaturfühler ebenfalls im Produkt platziert werden muss.

Mit dieser Zusatzfunktion wird Gargut mit einer konstanten Differenz zwischen der Garraumtemperatur und Kerntemperatur gegart. Durch den langsam Anstieg der Garraumtemperatur mit konstanter Differenz zur Kerntemperatur wird das Gargut langsam und besonders schonend gegart. Garverluste werden dadurch minimiert. Sie können eine Differenz zwischen 20 °C und 60 °C wählen. Je geringer die Differenz zwischen Garraumtemperatur und Kerntemperatur ist, desto langsamer und schonender wird das Gargut gegart. Je höher die Differenz zwischen Garraumtemperatur und Kerntemperatur ist, desto schneller wird das Gargut gegart.

Es kann entweder eine Zieltemperatur oder eine gewünschte Garzeit eingestellt werden. Wird eine Zielerntemperatur für das Produkt eingestellt, wird die Garraumtemperatur automatisch über die Differenz der eingestellten Delta-Temperatur bis zur eingestellten Kerntemperatur geregelt. Wird eine Garzeit für das Produkt eingestellt, wird die Garraumtemperatur automatisch über die Differenz der eingestellten Delta-Temperatur bis zum Ablauf der eingestellten Garzeit geregelt.



Klima herstellen

Mit dieser Funktion wird die Garraumtemperatur auf den Zielwert eines Garpfades angepasst. Wenn Sie von einem Garvorgang, mit dem Sie z. B. Gargut grillen, zu einem Garvorgang wechseln, mit dem Sie Gargut backen, wird der Garraum abgekühlt. Wenn Sie vom Backen zum Grillen wechseln, wird der Garraum aufgeheizt.



Luftgeschwindigkeit

Mit dieser Zusatzfunktion stellen Sie die Geschwindigkeit des Lüfterrads ein. Je höher die gewählte Stufe, desto höher die Luftgeschwindigkeit. Wählen Sie bei kleinem, sensiblen Gargut eine niedrige Stufe.



Beschwadern

Mit dieser Zusatzfunktion wird während des Garens Wasser aus der Beschwadungsdüse auf das Heizelement gesprüht. Die Oberfläche des Garguts wird befeuchtet, der Dampf kondensiert und Sie erhalten eine knusprige Kruste und optimalen Ofentrieb. Die Garraumtemperatur muss zwischen 30 – 260 °C liegen.

1. Drücken und halten Sie die Taste: 

>> So lange Sie die Taste gedrückt halten, wird aus der Beschwadungsdüse Wasser auf das Lüfterrad gesprüht.



Cool-Down-Funktion

Wenn Sie Gargut mit hohen Temperaturen zubereitet haben und im Anschluss eine niedrigere Garraumtemperatur benötigen, können Sie den Garraum mit Hilfe der Cool-Down-Funktion abkühlen.

- ✓ Das Luftleitblech ist korrekt verriegelt.

1. Drücken Sie die Taste: 

> Wählen Sie die Temperatur, auf die der Garraum abgekühlt werden soll.

2. **⚠️ WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Wenn Sie die Garraumtür öffnen, tritt heißer Dampf schwallartig aus dem Garraum aus. Öffnen Sie die Garraumtür.**

>> **⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr! Wenn Sie die Garraumtür öffnen, wird das Lüfterrad nicht abgebremst. Greifen Sie nicht in das rotierende Lüfterrad.** Die Geschwindigkeit des Lüfterrads wird erhöht. Der Garraum wird abgekühlt.

5.1.3 Aufforderungen und Informationen

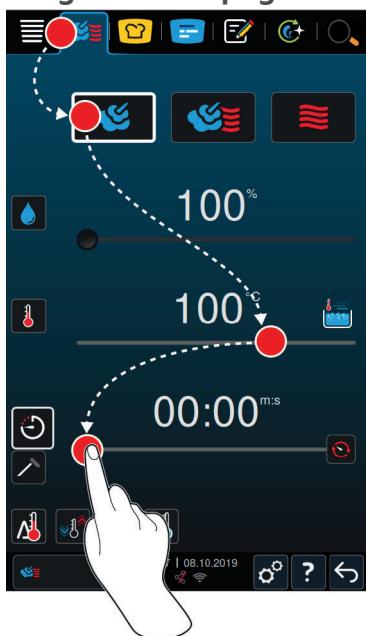
Während des Garvorgangs können Ihnen die gleichen Aufforderungen und Informationen angezeigt werden wie in intelligenten Garpfaden.

5.2 Dampf

5.2.1 Garraumklima und Temperaturbereich

Garraumklima	Garverfahren	Garraumfeuchte	Garraumtemperatur
feucht	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dämpfen ▪ Dünsten ▪ Blanchieren ▪ Garziehen ▪ Quellen ▪ Sous-Vide Garen [► 31] ▪ Auftauen ▪ Konservieren 	100 %	30 – 130 °C

5.2.2 Gargut im Dampf garen



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
2. Drücken Sie die Taste:
-> Das Gerät heizt vor. Dafür muss zuerst die Zeit oder der Kerntemperaturfühler eingestellt werden.
3. Stellen Sie die gewünschte Garraumtemperatur ein.
4. Stellen Sie die Garzeit ein.
5. Um Gargut mit Hilfe der Kerntemperatur zu garen, drücken Sie die Taste:
6. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
-> Wenn die eingestellte Garraumtemperatur erreicht wurde, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen.
7. Beladen Sie das Gerät.
- >> Der Garpfad wird fortgesetzt. Wenn die Garzeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht wurde, erklingt ein Signalton der Sie auffordert zu prüfen, ob das Gargut das gewünschte Ergebnis erreicht hat.

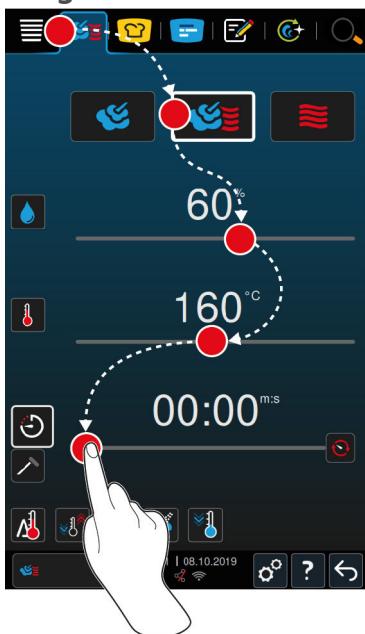
5.3 Kombination aus Dampf und Heißluft

5.3.1 Garraumklima und Temperaturbereich

Garraumklima	Garverfahren	Garraumfeuchte	Garraumtemperatur
feucht und heiß	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Backen ▪ Braten 	0 – 100 %	30 – 300 °C

Wenn die Garraumtemperatur für 30 Minuten über 260 °C liegt, wird die Temperatur automatisch auf 260 °C reduziert wenn Sie innerhalb dieses Zeitraums nicht mit dem Gerät arbeiten. Wenn Sie innerhalb dieser 30 Minuten eine Aktion vornehmen, wie z. B. die Garraumtür öffnen, dann wird die Garraumtemperatur für weitere 30 Minuten auf über 260 °C gehalten.

5.3.2 Gargut in der Kombination aus Dampf und Heißluft garen



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
- > Das Gerät heizt auf die eingestellte Temperatur auf.
2. Stellen sie die gewünschte Garraumfeuchte prozentgenau ein.
3. Stellen Sie die gewünschte Garraumtemperatur ein.
4. Stellen Sie die Garzeit ein.
- > Die Garzeit beginnt abzulaufen entweder nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe oder direkt nach Drücken des Drehrades.
5. Um Gargut mit Hilfe der Kerntemperatur zu garen, drücken Sie die Taste:
6. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
- > Wenn die eingestellte Garraumtemperatur erreicht wurde, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen.
7. Beladen Sie das Gerät.
- >> Der Garpfad wird fortgesetzt. Wenn die Garzeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht wurde, erklingt ein Signalton der Sie auffordert zu prüfen, ob das Gargut das gewünschte Ergebnis erreicht hat.

5.4 Heißluft

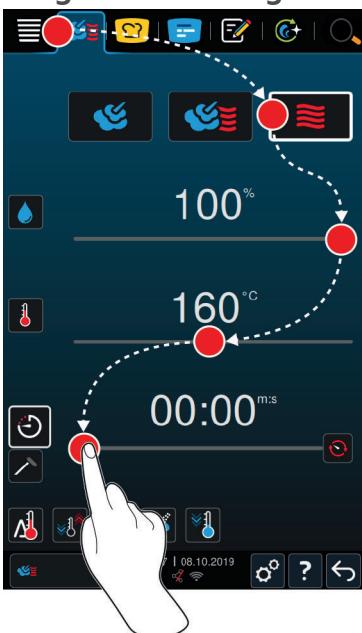
5.4.1 Garraumklima und Temperaturbereich

Garraumklima	Garverfahren	Garraumfeuchte	Garraumtemperatur
heiß	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Backen 	0 – 100 %	30 – 300 °C

Garraumklima	Garverfahren	Garraumfeuchte	Garraumtemperatur
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Braten ▪ Grillen ▪ Frittieren ▪ Gratinieren ▪ Glacieren 		

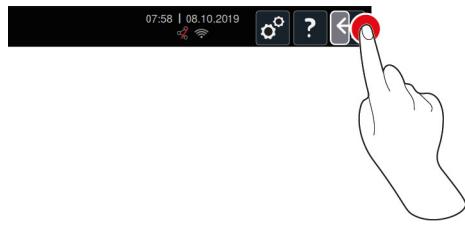
Wenn die Garraumtemperatur für 30 Minuten über 260 °C liegt, wird die Temperatur automatisch auf 260 °C reduziert wenn Sie innerhalb dieses Zeitraums nicht mit dem Gerät arbeiten. Wenn Sie innerhalb dieser 30 Minuten eine Aktion vornehmen, wie z. B. die Garraumtür öffnen, dann wird die Garraumtemperatur für weitere 30 Minuten auf über 260 °C gehalten.

5.4.2 Gargut in Heißluft garen



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
2. Drücken Sie die Taste:
 - > Das Gerät heizt auf die eingestellte Temperatur auf.
3. Drücken Sie die Taste: , um die maximal erlaubte Luftfeuchtigkeit im Garraum einzustellen.
4. Stellen Sie die gewünschte Garraumtemperatur ein.
5. Um Gargut mit Hilfe der Garzeit zu garen, drücken Sie die Taste:
6. Stellen Sie die Garzeit ein.
 - > Die Garzeit beginnt abzulaufen entweder nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe oder direkt nach Drücken des Drehrades.
7. Um Gargut mit Hilfe der Kerntemperatur zu garen, drücken Sie die Taste:
8. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
 - > Wenn die eingestellte Garraumtemperatur erreicht wurde, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen.
9. Beladen Sie das Gerät.
 - >> Der Garpfad wird fortgesetzt. Wenn die Garzeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht wurde, erklingt ein Signalton der Sie auffordert zu prüfen, ob das Gargut das gewünschte Ergebnis erreicht hat.

5.5 Manuelles Garen abbrechen



1. Drücken und halten Sie die Taste: ↵

> Der Garvorgang wird abgebrochen. Der Startbildschirm wird angezeigt.

6

Sous-Vide Garen

Beim Sous-vide-Garen wird Gargut vorbereitet, gewürzt, mariniert oder angebraten, in einem Sous-vide-Beutel vakuumiert und gegart. So produzieren Sie Gargut mit intensiven Eigengeschmack, erhalten die natürlichen Farben, wertvolle Vitamine und Inhaltsstoffe und reduzieren Garverluste durch schonendes Garen. Nach dem Garen muss das Gargut abgekühlt werden. Vor der Ausgabe wird das Gargut wieder im Plastikbeutel erhitzt, dann aus dem Plastikbeutel genommen und je nach Gericht unterschiedlich vollendet.

Sous-vide-Garen eignet sich besonders für die folgenden Einsatzgebiete:

- Cook and Chill

Produzieren Sie Ihre Gerichte zentral in einer Produktionsküche und liefern Sie die Gerichte dann an Satellitenküchen. So vermeiden Sie teure Überproduktionen, da Sie nur die Gerichte finishen, die Sie tatsächlich benötigen.

- Zimmer-Service

Produzieren Sie Ihre Gerichte oder Einzelkomponenten vor, kühlen Sie diese herunter und finishen Sie Einzelportionen auf Bestellung. So kann auch angelerntes Küchenpersonal Ihre Gäste 24 Stunden am Tag in hoher Qualität bewirken.

- Diät- und Schonverpflegung

Produzieren Sie schonend gesunde Gerichte und erhalten Sie die natürlichen Geschmacks- und Aromastoffe. Durch die Zugabe von Aromaten schmecken auch ungesalzene Gerichte natürlich gehaltvoll.

Für detaillierte Informationen zu den Sous-Vide-Garpfaden sehen Sie Sous-Vide Garpfade [▶ 31].



TIPP

Mit Hilfe des als Zubehör erhältlichen Sous-vide-Kerntemperaturfühlers können Sie sicherstellen, dass die gewünschte Kerntemperatur beim Sous-vide-Garen erreicht wurde. Durch eine erweiterte und automatische HACCP-Dokumentation der Kerntemperatur stellen Sie sicher, dass die allgemeinen Grundsätze der Lebensmittelhygiene entsprechend dokumentiert sind.

Weitere Details zur Montage und Verwendung des Sous-vide-Kerntemperaturfühlers finden Sie in der Betriebsanleitung der USB-Kerntemperaturfühler, das Sie auf unserer Website herunterladen können.

6.1

Sous-Vide Garpfade

Diese Garpfade sind nur bei Nutzung des Zubehörs Sous-Vide-USB-Kerntemperaturfühlers zugänglich.

Sous-Vide Geflügel

Wählen Sie diesen Garpfad, wenn sie in Vakuumbeuteln verpackte Fleischteilstücke von Geflügel sous-vide-garen möchten.

Sous-Vide Fleisch

Wählen Sie diesen Garpfad, wenn sie in Vakuumbeuteln verpackte Fleischteilstücke von Rind, Schwein, Lamm und Wild sous-vide-garen möchten.

Sous-Vide Fisch

Wählen Sie diesen Garpfad, wenn sie in Vakuumbeuteln verpackte Fisch, Fischfilets oder Meeresfrüchte e sous-vide-garen möchten.

Sous-Vide Beilagen

Wählen Sie diesen Garpfad, wenn sie in Vakuumbeuteln verpacktes Gemüse oder Sättigungsbeilagen sous-vide-garen möchten.

7 Pasteurisieren

Beim Pasteurisieren wird Gargut erhitzt, um Keime und Mikroorganismen zu reduzieren und die Haltbarkeit zu verlängern. Das Gargut wird vorbereitet, in geeignete Behältnisse gefüllt und bei kontrollierten Temperaturen schonend erhitzt. So bleibt der Geschmack erhalten, während die Sicherheit und Qualität der Speisen gewährleistet werden.

7.1 Pasteurisieren Garpfade

Diese Garpfade sind nur bei Nutzung des Zubehörs Sous-Vide-USB-Kerntemperaturfühlers zugänglich.

Pasteurisieren

Wählen Sie diesen Garpfad, wenn Sie pasteurisieren möchten.

Geflügel Pasteurisieren

Wählen Sie diesen Garpfad, wenn sie Geflügelteilstücke in Vakuumverpackung zur verbesserten Haltbarmachung pasteurisieren möchten. Bei optimaler Prozesshygiene und Lagertemperaturen < 3 °C steigt die Haltbarkeit auf bis zu 2 Monaten.

Fleisch_Pasteurisieren

Wählen Sie diesen Garpfad, wenn Sie Fleisch pasteurisieren möchten.

Hühnereier Pasteurisieren

Wählen Sie diesen Garpfad, wenn sie Hühnereier zur verbesserten Haltbarmachung pasteurisieren möchten. Bei optimaler Prozesshygiene und Lagertemperaturen < 3 °C steigt die Haltbarkeit auf bis zu 2 Monaten.

Convenience Pasteurisieren

Wählen Sie diesen Garpfad, wenn sie bereits vorgegarte Produkte in Vakuumverpackung zur verbesserten Haltbarmachung pasteurisieren möchten. Diese Garpfad eignet sich besonders zur Herstellung von Eigencconvenience.

Behälter Pasteurisieren

Wählen Sie diesen Garpfad, wenn sie vorbereitet Speisen in GN Behältern zur Ausgabe erwärmen und gleichzeitig pasteurisieren möchten.

8**Räuchern****HINWEIS****Räuchern mit dem VarioSmoker im manuellen Heißluftbetrieb**

Beim manuellen Räuchern mit dem VarioSmoker ist besondere Sorgfalt erforderlich, um die Sicherheit und Qualität des Räucherprozesses zu gewährleisten. Bitte beachten Sie folgende wichtige Punkte:

Feuchtigkeitseinstellung: Stellen Sie beim Räuchern im Heißluftbetrieb die Eigenfeuchte auf 100 % ein, um die Entfeuchtungsklappe geschlossen zu halten. Nur so bleibt der Rauch im Garraum und eine gleichmäßige Aromenbildung wird unterstützt.

Gefahr bei 0 % Feuchte: Räuchern mit eingeschaltetem VarioSmoker und 0 % Feuchte im Heißluftbetrieb ist zu vermeiden. Die Entfeuchtung spült den Rauch vollständig aus dem Garraum und erhöht gleichzeitig den Sauerstoffgehalt. In Verbindung mit einer hohen Lüfterstufe kann dies in seltenen Fällen:

- die Qualität des Räucherprozesses beeinträchtigen
- zu einer unbeabsichtigten Entzündung der Räucherchips oder -späne führen

Abtrocknen der Produkte: Möchten Sie Ihre Produkte abtrocknen, schalten Sie den VarioSmoker aus, bevor Sie die Feuchte auf 0 % stellen.

Achten Sie stets auf eine korrekte Einstellung der Feuchtigkeit, Lüftergeschwindigkeit und Temperatur, um ein sicheres Arbeiten und ein hochwertiges Räucherergebnis zu gewährleisten und um einen Sachschaden zu verhindern.

Beim Räuchern wird Gargut mit aromatischem Rauch behandelt, um ihm einen intensiven Geschmack und eine besondere Note zu verleihen. Das Gargut wird vorbereitet, gewürzt oder mariniert und anschließend im Räuchermodus des Geräts aromatisiert.

8.1**Räuchern Garpfade**

Diese Garpfade sind ausschließlich für Benutzer des neuen VarioSmokers mit USB-Verbindung verfügbar.

Heißräuchern Geflügel

Wählen Sie diesen Garpfad um Geflügel zu räuchern. Hierbei kann die gewünschte Kerntemperatur als auch eine reine Garzeit bestimmt werden.

Heißräuchern Pute

Wählen Sie diesen Garpfad um Pute zu räuchern. Hierbei kann die gewünschte Kerntemperatur als auch eine reine Garzeit bestimmt werden.

Heißräuchern Fisch

Wählen Sie diesen Garpfad um Fisch zu räuchern. Diese können parallel gegart werden. Hierbei kann die gewünschte Kerntemperatur als auch eine reine Garzeit bestimmt werden.

Heißräuchern Beilagen

Wählen Sie diesen Garpfad um Beilagen zu räuchern oder ausgefallene vegetarische bzw. vegane Gerichte und Komponenten herzustellen. Diese können parallel gegart werden. Hierbei kann die gewünschte Temperatur sowie die Garzeit selbst bestimmt werden.

Niedertemperatur Räuchern

Wählen Sie diesen Garpfad um Fleischstücke schonend zu räuchern und gleichzeitig zu garen. Hierbei kann die gewünschte Kerntemperatur als auch eine reine Garzeit bestimmt werden.

Schmoren und Räuchern

Wählen Sie diesen Garpfad um Fleischstücke schonend zu räuchern und gleichzeitig zu schmoren. Hierbei kann die gewünschte Kerntemperatur als auch eine reine Garzeit bestimmt werden.

9 Niedertemperaturgaren

Das Garen von großen Fleisch- und Geflügelprodukten erfordert einen hohen Überwachungsaufwand und langjährige Erfahrung. Darüber hinaus sind Ihre Geräte für Stunden blockiert. Mit Ihrem Kochsystem können Sie diesen Herausforderungen gelassen entgegen sehen: Braten, kochen oder schmoren Sie Gargut langsam und bei niedrigen Temperaturen in produktionsschwachen Zeiträumen, wie z. B. nachmittags oder in ausgabefreien Zeiträumen. So können Sie Ihr Gerät bis zu 24 Stunden am Tag optimal auslasten. Und wenn Sie Gargut über Nacht garen, können Sie Energie durch die Nutzung von Nachttarifen sparen.



TIPP

Wenn während des Niedertemperaturgarens der Strom ausfällt, wird der Garpfad unterbrochen. Wenn der Stromausfall weniger als 15 Minuten dauert, wird der Garpfad fortgesetzt. Wenn der Stromausfall länger als 15 Minuten dauert, schaltet das Gerät nach dem Stromausfall in den Standby-Modus. Sie müssen den Garpfad entweder ab dem Zeitpunkt neu starten, an dem der Stromausfall eingetreten ist, oder sie müssen das Gargut manuell zu Ende garen.

10 Finishing

Mit Hilfe des Finishing trennen Sie die Produktion Ihrer Speisen von der Ausgabe und schaffen somit Freiräume für die wesentlichen Dinge beim Kochen: Planung, Menügestaltung oder kreatives Anrichten. Qualitätsverluste beim Warmhalten werden minimiert und die perfekte Speisenqualität gesichert.

- Vollenden Sie nur die Speisen, die Sie gerade benötigen und reagieren Sie gelassen auf geänderte Gästezahlen.
- Vermeiden Sie Hektik und Stress beim Anrichten durch kürzere Produktions- und Ausgabezeiten.
- Reduzieren Sie Personalkosten durch effiziente zeitliche Einteilung und kürzere Wege zum Gast.
- Führen Sie mehrere Veranstaltungen gleichzeitig durch und steigern Sie Ihre Belegung, ganz ohne Zusatzkosten.

Mit Finishing produzieren Sie perfekte Speisenqualität und große Speisenvielfalt, egal ob im Restaurant, Hotel oder der Gemeinschaftsverpflegung:

- Finishing im Restaurant
Die Speisen werden genau dann, wenn Sie diese benötigen, durch das Finishing vollendet.
- Finishing im Hotel
Das Teller-Finishing eignet sich vor allem, wenn Sie gleichzeitig viele Teller für den Service bereitstellen möchten, z. B. bei Konferenzen, Hochzeiten oder anderen Caterings.
- Finishing in der Gemeinschaftsverpflegung
Das Behälter-Finishing eignet sich vor allem, wenn Sie in der Ausgabe eine hohe Speisenvielfalt in großen Mengen anbieten möchten.

10.1 Tellergewicht à la carte einstellen

Bevor Sie mit dem Finishing starten, stellen Sie ein, wie schwer ein leerer Teller ist. Mit Hilfe dieser Information wird das Gerät die Garschritte so anpassen, dass Sie ein ideales Finishing-Ergebnis erzielen und keine Feuchtigkeit auf den Tellern kondensiert.

1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste:  **Garen**
3. Drücken Sie die Taste:  **Tellergewicht à la carte**
4. Wählen Sie einen der folgenden Werte:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

10.2 Tellergewicht Bankett einstellen

HINWEIS

Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in das Keramikrohr an der rechten Seite des Tellerhordengestellwagens nach dem Beladen, um Sachschaden zu vermeiden.

Bevor Sie mit dem Finishing starten, stellen Sie ein, wie schwer ein leerer Teller ist. Mit Hilfe dieser Information wird das Gerät die Garschritte so anpassen, dass Sie ein ideales Finishing-Ergebnis erzielen und keine Feuchtigkeit auf den Tellern kondensiert.

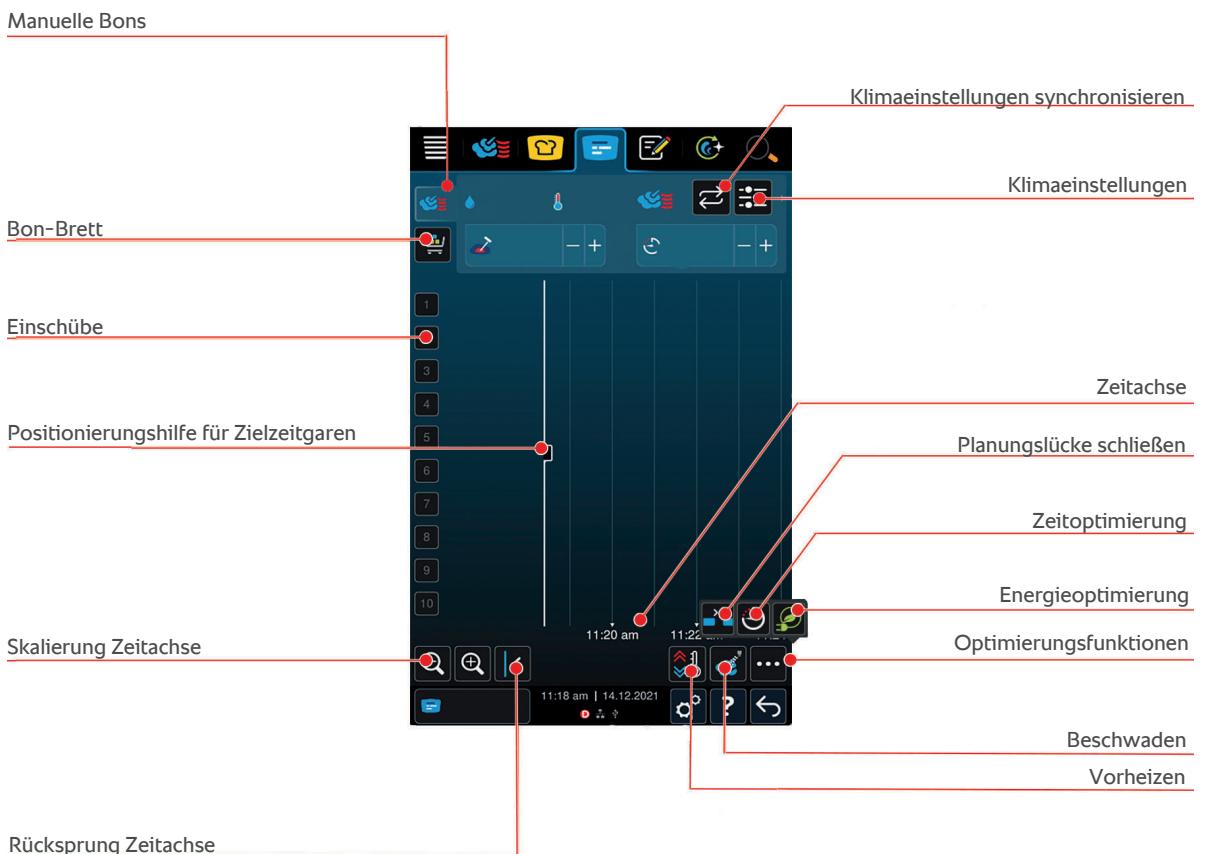
1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste:  **Garen**
3. Drücken Sie die Taste:  **Tellergewicht Bankett**
4. Wählen Sie einen der folgenden Werte:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

11 iProductionManager



Der iProductionManager organisiert intelligent und flexibel den gesamten Produktionsprozess. Dazu gehört, welche Produkte gemeinsam zubereitet werden können, die optimale Zubereitungsreihenfolge der Speisen und die Überwachung des Garpfades.

Der iProductionManager erinnert Sie, wenn eine Speise beschickt oder entnommen werden muss. Sie können entscheiden, ob die Speisen energieoptimiert, zeitoptimiert oder auf eine bestimmte Zielzeit hin gegart werden sollen. Entsprechend ordnet der iProductionManager intelligent die Zubereitungsreihenfolge der Speisen. Für Sie bedeutet das, immer alles im Griff zu haben, ohne Kontrolle und Überwachung, dafür mit hoher Effizienz in der Speisenproduktion.



11.1 Manuelle Bons erstellen

Sie können dem iProductionManager manuelle Bons hinzufügen. Sie stellen zuerst das Klima ein und wählen dann, ob der Bon mit Hilfe der Garzeit oder der Kerntemperatur erstellt werden soll. Bitte beachten Sie: Wenn Sie Gargut mit dem integrierten Kerntemperaturfühler garen, können Sie zur gleichen Zeit nur einen manuellen Kerntemperatur-Bon auf der Zeitachse platzieren.



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
 2. Drücken Sie die Taste:
 3. Drücken Sie die Taste:
 4. Wählen Sie die Betriebsart, Dampf [► 27] Kombination aus Dampf und Heißluft [► 28] oder Heißluft [► 28]
 5. Passen Sie die Garparameter an Ihre Wünsche an. Sie können auch die Geschwindigkeit des Lüfterrads einstellen. Drücken Sie dazu die Taste:
 6. Um Ihre Änderungen zu speichern, drücken Sie die Taste:
 7. Wenn Sie die Kerntemperatur erhöhen oder verringern oder die Garzeit verlängern oder verkürzen möchten, drehen Sie entweder das zentrale Einstellrad oder drücken Sie auf die Tasten: oder
 8. Drücken Sie die Taste so oft, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist.
- >> Sie können die Bons jetzt platzieren [► 40].

11.2 Bon-Brett

Sie können dem Bon-Brett beliebige intelligente Garpfade, Programme oder Warenkörbe hinzufügen. Wird das Bon-Brett nicht als Warenkorb speichern [► 51] gespeichert, wird es überschrieben, sobald ein neuer Warenkorb geladen wird.

11.2.1 Intelligente Garpfade hinzufügen

1. Um einen intelligenten Garpfad aus der iCookingSuite an den iProductionManager zu schicken, drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
 2. Drücken Sie neben dem gewünschten Garpfad die Taste:
 3. Drücken Sie die Taste:
- >> Der intelligente Garpfad wird an den iProductionManager geschickt und im Bon-Brett angezeigt.

11.2.2 Programme und Warenkörbe hinzufügen

1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
2. Um ein manuelles, intelligentes oder abgespeichertes Programm an den iProductionManager zu schicken, drücken Sie neben dem gewünschten Programm die Taste:

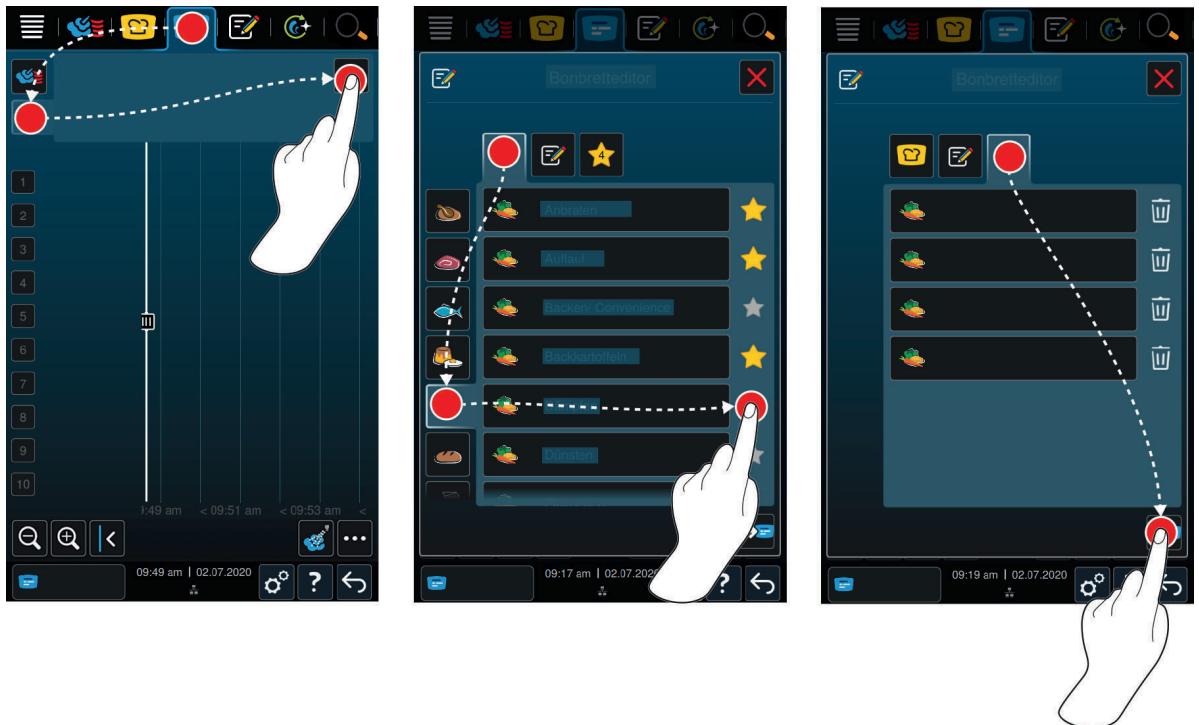
3. Drücken Sie die Taste: 

 - > Das Programm wird an den iProductionManager geschickt und im Bon-Brett angezeigt.

4. Um einen Warenkorb an den iProductionManager zu schicken, drücken Sie auf den gewünschten Warenkorb.

 - > Der Warenkorb wird an den iProduction Manager geschickt. Alle Programme werden im Bon-Brett angezeigt.

11.2.3 Bon-Brett-Editor



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste: 
3. Drücken Sie die Taste: 
4. Um dem Warenkorb intelligente Garpfade hinzufügen, drücken Sie die Taste: 

 - > Alle intelligenten Garpfade werden angezeigt.

5. Scrollen Sie durch die Liste oder wählen Sie eine Betriebsart und drücken Sie dann auf den gewünschten Garpfad.

 - > Der Garpfad wird mit  markiert und dem Bon-Brett hinzugefügt.

6. Um dem Warenkorb Programme aus dem Programmiermodus hinzuzufügen, drücken Sie die Taste: 

 - > Alle gespeicherten Programme werden angezeigt. Wenn Sie noch keine Programme erstellt haben, ist dieser Bereich leer.

7. Scrollen Sie durch die Liste oder wählen Sie manuelle oder intelligente Programme und drücken Sie dann auf das gewünschte Programm.

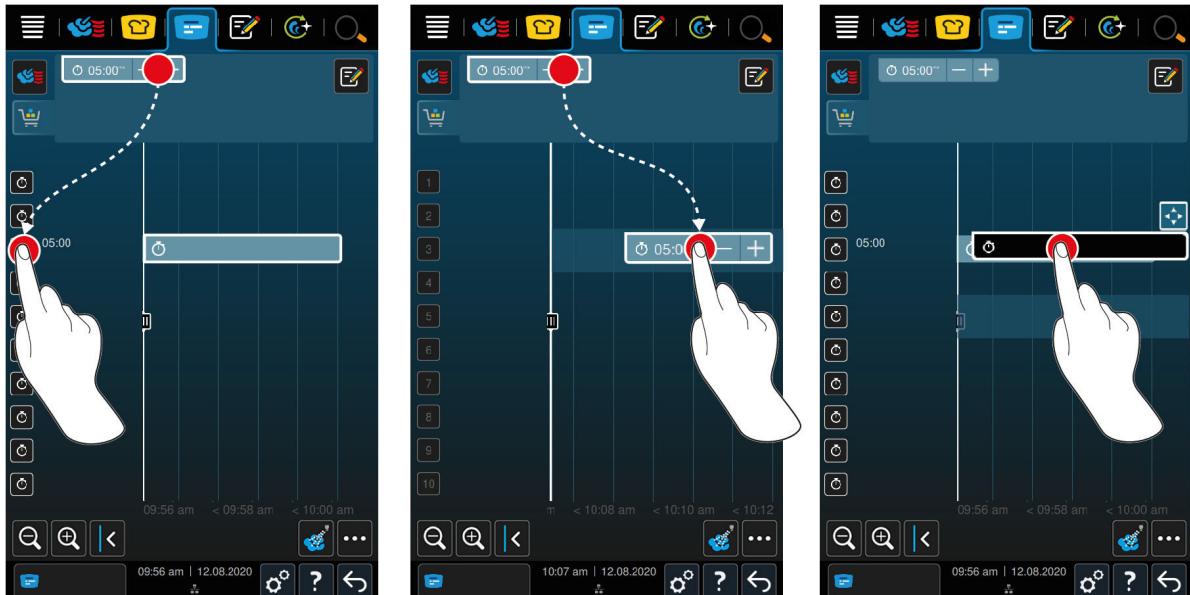
 - > Das Programm wird mit  markiert und dem Bon-Brett hinzugefügt.

8. Um die Zusammenstellung des Bon-Bretts zu prüfen, drücken Sie die Taste: 
9. Um einen intelligenten Garpfad oder ein Programm zu löschen, drücken Sie die Taste: 
10. Um das Bon-Brett zu aktualisieren, drücken Sie die Taste: 

 - >> Die intelligenten Garpfade oder Programme werden im Bon-Brett angezeigt. Sie können die Bons jetzt platzieren [► 40].

11.3 Timer

Auch wenn die Kombinationsprüfung [► 41] die Platzierung eines Bons verhindert, können Sie einen Timer platzieren. Der Timer ist ein Zeit-Bon, dem standardmäßig 5 Minuten zugewiesen sind. Dem Timer ist kein eigenes Klima zugeteilt, d. h. wenn Sie nur einen Timer platzieren wird kein Klima hergestellt bzw. das Klima nicht beeinflusst. Sie können die Dauer des Timers an Ihre Wünsche anpassen und ihn entweder zur Ist-Zeit oder in der Zukunft platzieren.



1. Um Timer zur Ist-Zeit zu platzieren, drücken Sie zuerst im Bonbrett auf den Timer und dann auf die gewünschte Einschubebene.
-> Der Timer wird zur Ist-Zeit platziert.
2. Um Timer in der Zukunft zu platzieren, ziehen Sie den Timer auf die gewünschte Einschubebene und die gewünschte Startzeit.
3. Um Timer auf eine andere Einschubebene zu verschieben und die Startzeit zu ändern, drücken und halten Sie den Timer.
4. Ziehen Sie den Timer auf die gewünschte Position.
5. Um die Dauer des Timers zu verlängern oder zu verkürzen, drücken Sie kurz auf den Timer.
6. Drehen Sie entweder das zentrale Einstellrad oder drücken Sie auf die Tasten: + oder —
-> Nach kurzer Wartezeit werden die Einstellungen übernommen.
->> Wenn der Timer abgelaufen ist, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu entladen. Neben der Einschubebene erscheint das Symbol █. Die Garzeit steht auf 00:00.

11.4 Bons platzieren

- ✓ Sie haben manuelle Bons [► 37], Warenkörbe [► 38] oder ein Bon-Brett [► 39] erstellt.
- 1. Ziehen Sie einen Bon auf die gewünschte Einschubebene.
-> Zur besseren Orientierung wird die Einschubebene, auf der Sie den Bon platzieren möchten, blau hervorgehoben. Als weitere Hilfestellung wird die Uhrzeit am Bon angezeigt.
-> Wenn die Einschubebene gelb oder rot markiert ist, können Sie den Bon nicht platzieren ohne die bereits platzierten Bons zu verschieben. Weitere Informationen finden Sie hier: Kombinationsprüfung [► 41] und Platzierlogik [► 41].
- 2. Wenn Sie mehrere Bons platziert haben, skalieren Sie die Zeitachse um einen Überblick zu erhalten. Drücken Sie dazu die Taste: ⌘

Folgende Möglichkeiten stehen Ihnen für die Optimierung der Platzierung von Bons zur Verfügung:

- Planungslücken schließen [► 42]
- Zeitoptimierung [► 42]

- Energieoptimierung [► 43]
- Zielzeitgaren [► 44]

Wenn Sie Bons zur Ist-Zeit platzieren, erscheint ein vertikaler gelber oder blauer Balken:

- Ein gelber Balken signalisiert, dass der Garraum aufgeheizt wird.
- Ein blauer Balken signalisiert, dass der Garraum mit der Cool-Down-Funktion abgekühlt wird.
- Die Breite des Balkens signalisiert, wie lange das Aufheizen oder Abkühlen dauert.

Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, werden Sie aufgefordert das Gerät zu beladen. Neben der Einschubebene erscheint das Symbol .

Nachdem Sie das Gerät beladen haben, wird neben der Einschubebene angezeigt, wie lange das Gargut noch im Garraum bleibt.

Wenn der Garvorgang des Bons beendet ist, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu entladen. Neben der Einschubebene erscheint das Symbol .

Die Garzeit steht auf 00:00.

11.4.1 Kombinationsprüfung

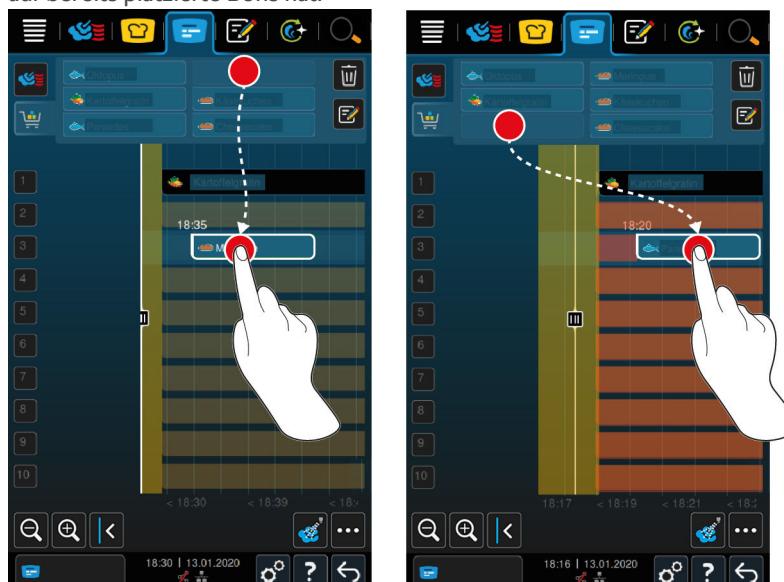
Bei jedem Bon, den Sie im iProductionManager platzieren möchten, wird geprüft, ob der neue Bon zu den bereits platzierten Bons passt und zur gewählten Zeit platziert werden kann. Die Bons werden anhand der folgenden 3 Werte getrennt und unabhängig voneinander geprüft:

- Jedem Bon ist eine Betriebsart zugewiesen. Es wird geprüft, ob die Betriebsarten zusammen passen.
- Jedem Bon ist eine Garraumtemperatur zugewiesen. Es wird geprüft, ob die Garraumtemperaturen zusammen passen.
- Jeder Betriebsart ist eine Garraumfeuchte zugewiesen. Es wird geprüft, ob die Garraumfeuchten zusammen passen.

Es werden sowohl manuelle Betriebsarten als auch intelligente Garpfade auf ihre Kombinierbarkeit geprüft. Sie können nur Garpfade miteinander kombinieren, die im gleichbleibenden Klima gegart werden. Garpfade, die unterschiedliche Klimata durchlaufen, wie z. B. Niedertemperaturbraten, können nicht mit anderen Bons kombiniert werden. Des Weiteren können nur einstufige manuelle Programme kombiniert werden.

11.4.2 Platzierlogik

Anhand der Kombinationsprüfung entscheidet der iCombi Pro, an welcher Stelle der Bon platziert wird. Je nachdem, wie die Prüfung ausfällt, werden die Bons optimal im iProductionManager platziert. Durch eine farbliche Markierung der Einschubebenen wird Ihnen im iProductionManager signalisiert, ob ein neuer Bon Auswirkungen auf bereits platzierte Bons hat:

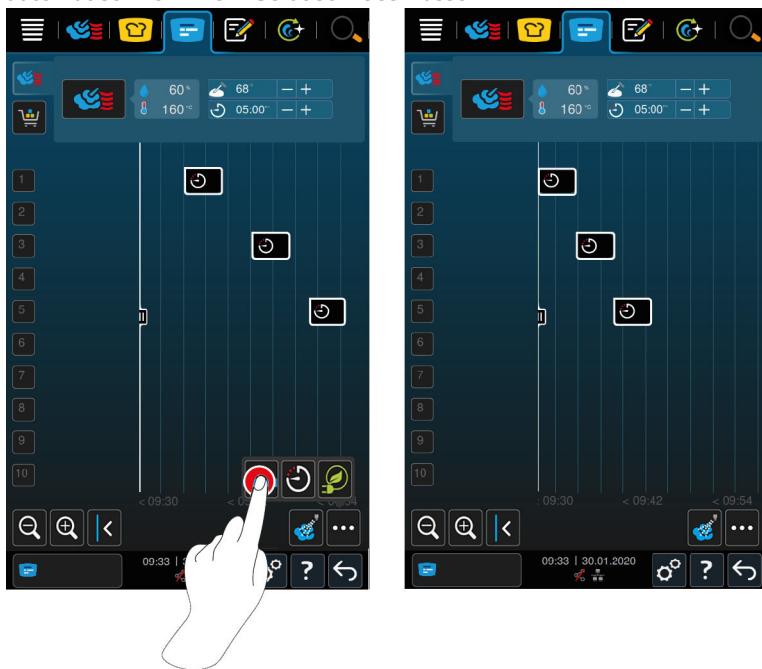


- Wenn die Einschubebenen gelb markiert sind, können Sie einen Bon platzieren, andere bereits platzierte Bons werden aber verschoben.
- Wenn der Hintergrund rot ist, können Sie den Bon nicht platzieren weil ein Bon bereits bearbeitet wird.

Wenn Sie einen Bon verschieben, wird der komplette Block, in dem der Bon nach der Kombinationsprüfung platziert wurde, verschoben.

11.4.3 Planungslücken schließen

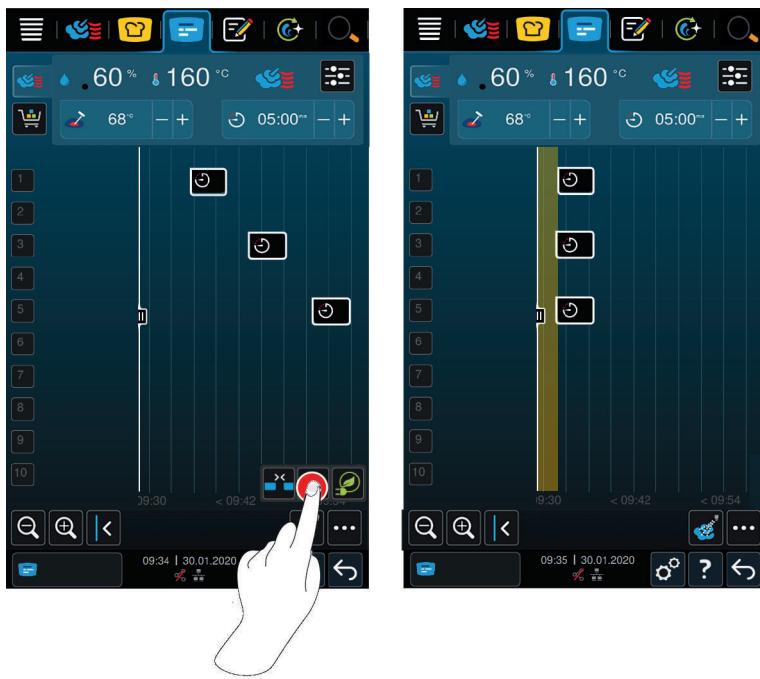
Sie können die zeitlichen Lücken, die beim Platzieren von Bons über alle Einschubebenen hinweg entstanden sind, automatisch von Ihrem Gerät schließen lassen.



- ✓ Sie haben Bons erstellt und platziert.
- 1. Drücken Sie die Taste:
- > Sie werden gefragt, ob Sie die Planungslücken wirklich schließen wollen. **HINWEIS! Die Aktion kann nicht rückgängig gemacht werden.**
- 2. Bestätigen Sie die Frage mit: **OK**
- >> Die zeitlichen Lücken zwischen den Bons werden geschlossen. Die Positionierung der Bons zueinander wird beibehalten. Die Positionierung der Bons auf der Zeitachse kann sich verschieben.

11.4.4 Zeitoptimierung

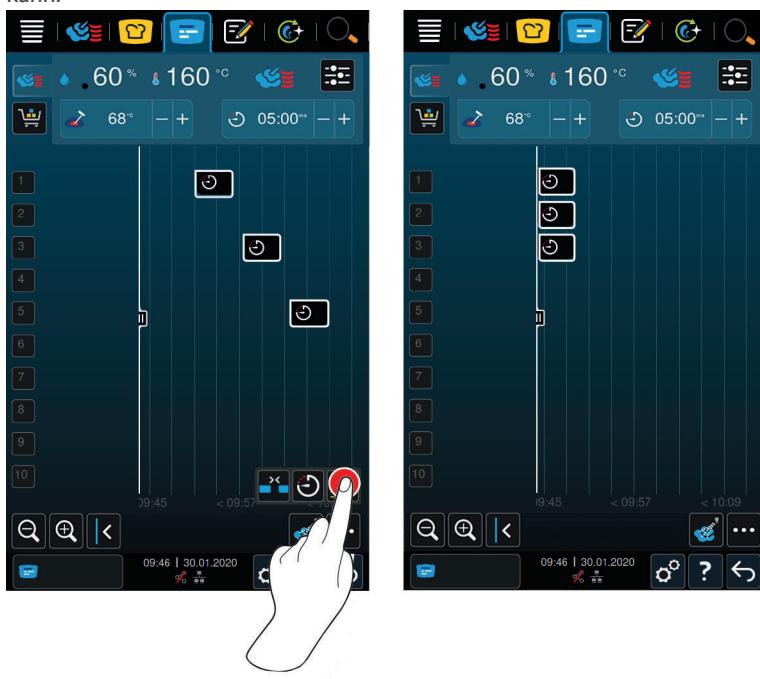
Sie können Bons, die Sie bereits im iProductionManager platziert haben, automatisch von Ihrem iCombi Pro so optimieren lassen, dass die Speisen in einem optimalen zeitlichen Ablauf gegart und zeitliche Lücken geschlossen werden. Die zeitliche Abfolge und die Platzierung auf den Einschubebenen bleibt dabei erhalten.



- ✓ Sie haben Bons erstellt und platziert.
- 1. Drücken Sie die Taste:
- > Sie werden gefragt, ob zeitliche Lücken wirklich geschlossen werden sollen. **HINWEIS!** Die Aktion kann nicht rückgängig gemacht werden.
- 2. Bestätigen Sie die Frage mit: **OK**
- >> In Abhängigkeit der Kombinationsprüfung [► 41] werden die Bons neu platziert.

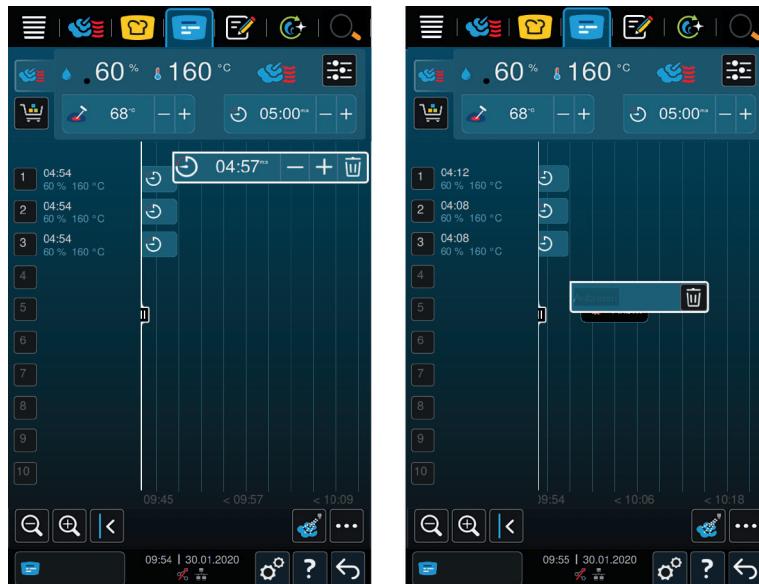
11.4.5 Energieoptimierung

Sie können Bons, die Sie bereits im iProductionManager platziert haben, automatisch von Ihrem iCombi Pro so optimieren lassen, dass die Speisen energetisch optimal gegart werden. Die Geräteauslastung kann somit optimiert und Energie gespart werden. Bitte beachten Sie, dass sich die zeitliche Abfolge der Bons dabei ändern kann.



- ✓ Sie haben Bons erstellt und platziert.
- 1. Drücken Sie die Taste: 
- > Sie werden gefragt, ob die Bons wirklich energieoptimiert angeordnet werden sollen. **HINWEIS!** Die Aktion kann nicht rückgängig gemacht werden.
- 2. Bestätigen Sie die Frage mit: **OK**
- >> In Abhängigkeit der Kombinationsprüfung [► 41] werden die Bons neu platziert.

11.5 Bons bearbeiten und löschen



Manuelle Bons

Wenn Sie einen manuellen Bon platziert haben, können Sie nachträglich entweder die Kerntemperatur oder die Garzeit verlängern. Sie können nicht das eingestellte Klima bearbeiten.

1. Drücken Sie auf den Bon.
- > Die Einstellungen des Bons werden angezeigt.
2. Wenn Sie die Kerntemperatur erhöhen oder verringern oder die Garzeit verlängern oder verkürzen möchten, drücken Sie auf die Tasten:  oder 
3. Um den Bon zu löschen, drücken Sie die Taste: 

Intelligente Bons und Programme

Bei einer Vielzahl von intelligenten Bons oder Programmen können Sie die Einstellungen nachträglich verändern, nachdem Sie diese platziert haben. Bei manchen können Sie den Bon nur löschen.

1. Wenn Sie die Kerntemperatur erhöhen oder verringern oder die Garzeit verlängern oder verkürzen möchten, drücken Sie auf die Tasten:  oder 
2. Um den Bon zu löschen, drücken Sie die Taste: 

11.6 Zielzeitgaren

Im iProductionManager können Sie Speisen so planen, dass die Garung von Speisen zur gleichen Zeit beginnt oder Speisen zur gleichen Zeit fertig gegart sind. Diese Planung können Sie nicht nur zum aktuellen Zeitpunkt durchführen, sondern auch in der Zukunft. Dazu platzieren Sie Bons vor oder hinter der Positionierungshilfe. Wenn Sie den iProductionManager starten, markiert die Positionierungshilfe die Ist-Zeit. Wenn Sie die Positionierungshilfe nach rechts verschieben, verändern Sie die Zeitachse in die Zukunft.

1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
2. Aktivieren Sie die Positionierungshilfe durch Drücken und ziehen Sie diese dann an den gewünschten Zeitpunkt der Zeitachse. Wenn Sie die Positionierungshilfe an den rechten Rand des Displays verschieben, wird die Zeitachse in die Zukunft verschoben.

3. Positionieren Sie die gewünschten Bons rechts oder links von der Positionierungshilfe.
 - > Wenn Sie einen Bon links von der Positionierungshilfe platzieren, wird das Ende des Bons auf diesen Zeitpunkt gelegt. Ihre Speisen werden zur gleichen Zeit fertig gegart.
 - > Wenn Sie einen Bon rechts von der Positionierungshilfe platzieren, wird der Anfang des Bons auf diesen Zeitpunkt gelegt. Die Garung der Speisen beginnt gleichzeitig, wenn sie Sie einen Double-Tap auf das Verschiebe-Icon an der Positionierungshilfe machen .

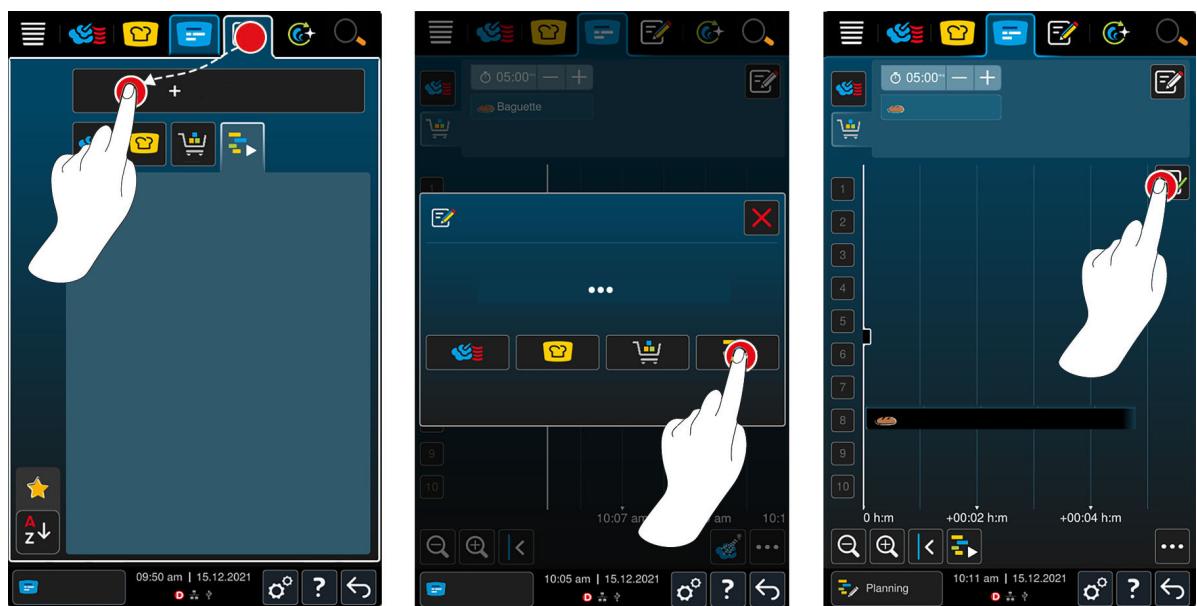
11.7 Planung

Mit der Planungsfunktion des iProductionManager müssen Sie Bons nur einmal platzieren, um sie dann jederzeit aufrufen zu können.



- Es ist nicht möglich, bereits abgearbeitet Bons als Planung zu speichern.
- Die Zusatzfunktion **Beschwadens** steht Ihnen bei der Planung nicht zur Verfügung.

11.7.1 Planungen erstellen

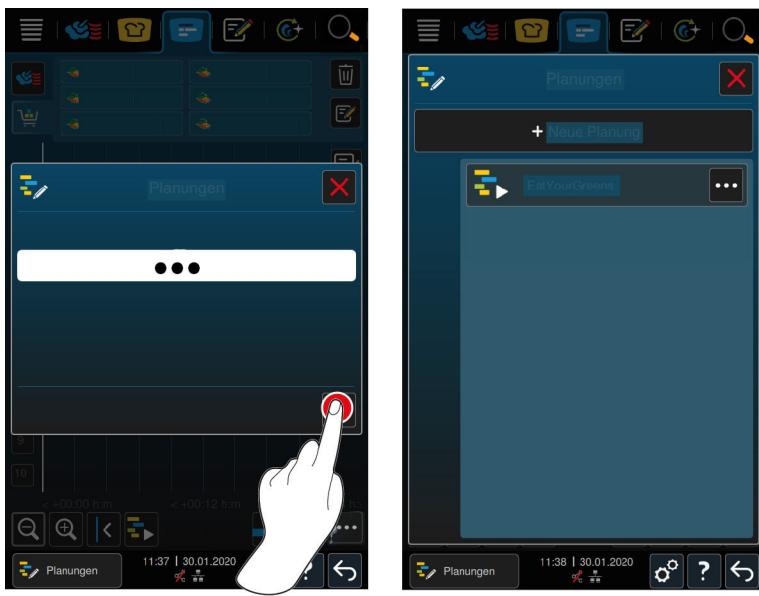


1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
2. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste
3. Drücken Sie die Taste: +Neue Planung
4. Drücken Sie die Taste:
 - > Die Positionierhilfe rutscht an den linken Rand des Displays. Die Skalierung der Zeitachse ändert sich von der Angabe der aktuellen Uhrzeit in die Angabe von Minuten. Sie können jetzt Unabhängig von der Uhrzeit Bons platzieren.
5. Positionieren Sie die gewünschten Bons. Sie können bis zu 30 Bons platzieren.

Zur Planungsoptimierung stehen Ihnen die folgenden Funktionen zur Verfügung:

- Planungslücken schließen [▶ 42]
- Zeitoptimierung [▶ 42]
- Energieoptimierung [▶ 43]

1. Um die Planung ohne Speichern zu starten, drücken Sie die Taste:
2. Um die Planung zu speichern, drücken Sie die Taste:



3. Geben Sie einen Namen ein.
 4. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste: ✓
- >> Die Planung wird in der Planungsliste angezeigt.

11.7.2 Planungen starten

- ✓ Sie haben Planungen erstellt [▶ 45].
 - ✓ Der iProductionManager arbeitet gerade keine Bons ab. Wenn Bons abgearbeitet werden, erscheint eine Meldung die Sie darauf hinweist, dass vor dem Start der Planung alle Bons abgebrochen werden müssen.
1. Drücken Sie die Taste: ⌂ im Menü unter *Programmierung*.
 2. Drücken Sie auf die gewünschte Planung.
- >> Die Planung startet sofort. Die Bons werden der Planung entsprechend auf den Einschüben platziert. Die Bons im Bon-Brett werden durch die in der Planung enthaltenen Bons ersetzt.

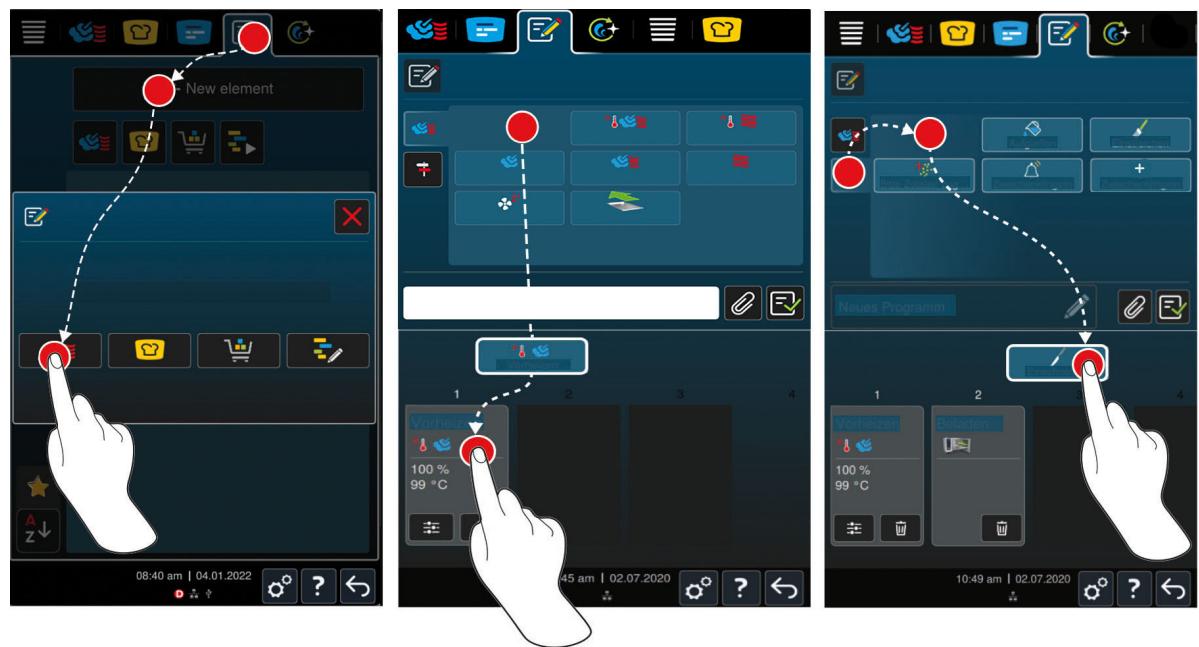
12 Programmiermodus



Im Programmiermodus können Sie Ihre eigenen manuellen Programme [▶ 47], intelligente Garpfade [▶ 49] und Warenkörbe [▶ 51] erstellen, speichern und verwalten. Dafür stehen Ihnen alle manuellen Betriebsarten [▶ 25], intelligenten Garpfade, Reinigungsprogramme und vorprogrammierte Warenkörbe zur Verfügung.



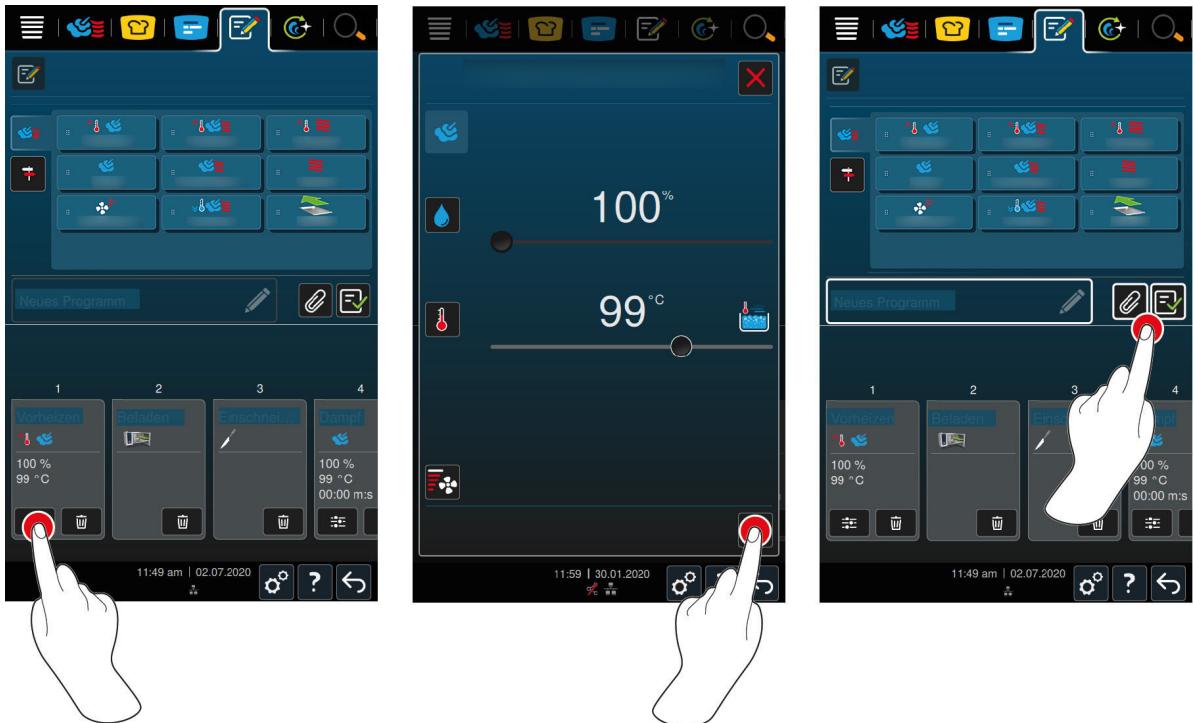
12.1 Manuelles Programm erstellen



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
2. Drücken Sie die Taste: **+ Neues Element**
3. Drücken Sie die Taste:
- > Eine Übersicht der verfügbaren Garschritte wird angezeigt.
4. Wählen Sie die gewünschten Garschritte und ziehen Sie diese in den unteren Bereich. **HINWEIS!** Sie können **Garschritte nicht beliebig miteinander kombinieren**.
5. Um dem Programm Aufforderungen hinzuzufügen, drücken Sie die Taste:

- > Eine Übersicht der verfügbaren Aufforderungen wird angezeigt. Diese konfiguierbare Aktionskarten helfen Ihnen dabei Zwischenschritte während des Garvorgangs zu planen. Sie können entweder die voreingestellten Aktionskarten benutzen oder eigene Aktionskarten anlegen.

6. Wählen Sie die gewünschten Aufforderungen und ziehen Sie diese in den unteren Bereich.
7. Sie haben auch die Möglichkeit eigene Aktionskarten zu erstellen. Drücken Sie dazu die + -Taste. Nun können Sie Ihre Aktionskarte benennen, ein Text und ein Bild hinzufügen und mit einem Ton versehen.



8. Um einen Garschritt zu bearbeiten, drücken Sie die Taste:

> Je nach gewählter Betriebsart werden die einstellbaren Garparameter und Zusatzfunktionen angezeigt.

Garschritt	Garparameter	Zusatzfunktionen
Vorheizen	▪ Garraumtemperatur	▪ Luftgeschwindigkeit
Dampf	▪ Garraumtemperatur ▪ Garzeit ▪ Kerntemperatur	▪ Delta-T-Garen ▪ Luftgeschwindigkeit
Kombination aus Heißluft und Dampf	▪ Garraumfeuchte ▪ Garraumtemperatur ▪ Garzeit ▪ Kerntemperatur	▪ Delta-T-Garen ▪ Luftgeschwindigkeit ▪ Beschwaden
Heißluft	▪ Garraumfeuchte ▪ Garraumtemperatur ▪ Garzeit ▪ Kerntemperatur	▪ Delta-T-Garen ▪ Luftgeschwindigkeit ▪ Beschwaden
Cool-Down	▪ Garraumtemperatur	▪ Luftgeschwindigkeit

1. Passen Sie den Garschritt an Ihre Wünsche an.
2. Um Ihre Änderungen zu speichern, drücken Sie die Taste:

Startzeitvorwahl und Programmmbild

- ✓ Sie haben Bilder importiert [65].

1. Um dem Programm eine Startzeitvorwahl zuzuweisen, drücken Sie die Taste:

2. Drücken Sie die Taste: **Startzeitvorwahl**
3. Drücken Sie die Taste: **ON**
4. Geben Sie die Startzeit ein.
5. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste:
6. Um dem Programm ein Bild zuzuweisen, drücken Sie die Taste:
7. Drücken Sie die Taste: **Programmbild auswählen**
8. Wählen Sie ein Bild.
9. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste:
10. Um eine niedrige Lüfterstufe nach dem Beladen einzustellen, drücken Sie die Taste:

Programm speichern

1. Um dem Programm einen Namen zu geben, drücken Sie die Taste:
 2. Geben Sie den Namen ein.
 3. Um das Programm zu speichern, drücken Sie die Taste:
- >> Das Programm wird geprüft. Wenn alle Garparameter vollständig eingestellt und logisch aneinander gereiht wurden, wird das Programm gespeichert und in der Programmliste angezeigt.
- >> Wenn das Programm einen Fehler enthält, wird die entsprechende Stelle markiert. Beheben Sie den Fehler bevor Sie das Programm nochmals speichern.

12.2 Intelligentes Programm erstellen

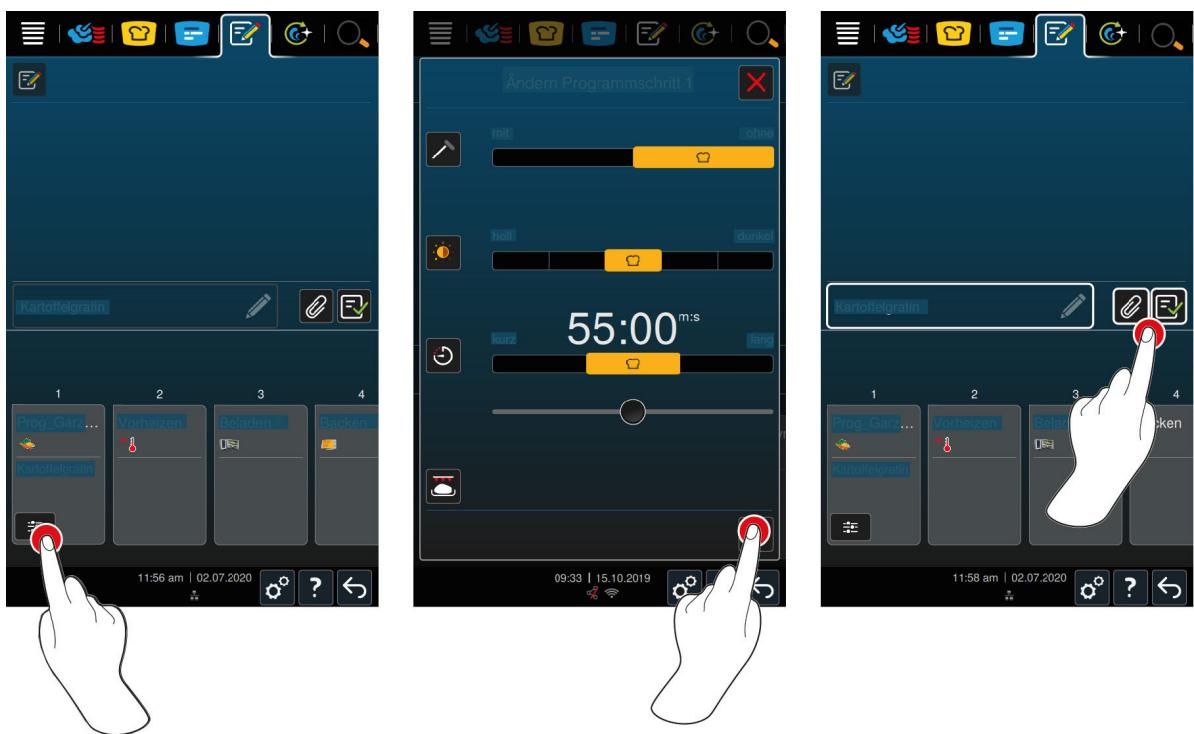
Wenn Sie einen intelligenten Garpfad programmieren, können Sie ausschließlich die Garparameter an Ihre Wünsche anpassen. Es ist nicht möglich, die Reihenfolge der einzelnen Garschritte zu ändern.



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
 2. Drücken Sie die Taste: **+ Neues Element**
 3. Drücken Sie die Taste:
- > Sie werden gefragt, was Sie programmieren möchten.
4. Wählen Sie eine der folgenden Möglichkeiten:
 - Betriebsart
 - Betriebsart und Garverfahren
 - Garverfahren

Nach Ihrer Wahl werden die entsprechenden intelligenten Garpfade angezeigt.

- Wählen Sie den gewünschten intelligenten Garpfad.
 > Die einzelnen Garschritte werden angezeigt. Sie können jetzt die Garparameter an Ihre Wünsche anpassen.



- Drücken Sie die Taste:
- > Je nach gewähltem Garpfad werden die einstellbaren Garparameter und Zusatzfunktionen angezeigt. Die Standardeinstellungen des Garpfads sind mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:
- Passen Sie die Garparameter an Ihre Wünsche an.
- Um Ihre Änderungen zu speichern, drücken Sie die Taste:
- > Die einzelnen Garschritte werden wieder angezeigt.

Startzeitvorwahl und Programmbild

- ✓ Sie haben Bilder importiert [► 65].
1. Um dem Programm eine Startzeitvorwahl zuzuweisen, drücken Sie die Taste:
 2. Drücken Sie die Taste: **Startzeitvorwahl**
 3. Drücken Sie die Taste: **ON**
 4. Geben Sie die Startzeit ein.
 5. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste:
 6. Um dem Programm ein Bild zuzuweisen, drücken Sie die Taste:
 7. Drücken Sie die Taste: **Programmbild auswählen**
 8. Wählen Sie ein Bild.
 9. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste:
 10. Um eine niedrige Lüfterstufe nach dem Beladen einzustellen, drücken Sie die Taste:

Programm speichern

1. Um dem Programm einen Namen zu geben, drücken Sie die Taste:
 2. Geben Sie einen Namen ein.
 3. Um das Programm zu speichern, drücken Sie die Taste:
- >> Das Programm wird in der Programmliste angezeigt.

12.3 Warenkorb programmieren



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
2. Drücken Sie die Taste: + Neues Element
3. Drücken Sie die Taste:
4. Um dem Warenkorb intelligente Garpfade hinzuzufügen, drücken Sie die Taste:
 > Alle intelligenten Garpfade werden angezeigt.
5. Scrollen Sie durch die Liste oder wählen Sie eine Betriebsart und drücken Sie dann auf den gewünschten Garpfad.
 > Der Garpfad wird mit markiert und dem Warenkorb hinzugefügt. Sie können auch die Kombinierbarkeit von Garpfaden prüfen, indem Sie die Tasten der gewählten Garpfade länger gedrückt halten. Ein grüner Haken symbolisiert die Möglichkeit Anwendungen zu kombinieren.
6. Um dem Warenkorb bereits gespeicherte Programme hinzuzufügen, drücken Sie die Taste:
 > Alle Programme werden angezeigt.
7. Scrollen Sie durch die Liste oder wählen Sie manuelle oder intelligente Programme und drücken Sie dann auf das gewünschte Programm.
 > Der Garpfad wird mit markiert und dem Warenkorb hinzugefügt.



Warenkorb prüfen

1. Um den Warenkorb zu prüfen, drücken Sie die Taste: 
- > Alle gewählten intelligenten Garpfade und Programme werden angezeigt.
2. Um ein Element aus dem Warenkorb zu löschen, drücken Sie die Taste: 

Warenkorb speichern

1. Um dem Warenkorb einen Namen zu geben, drücken Sie die Taste: 
2. Geben Sie einen Namen ein.
3. Um den Warenkorb zu speichern, drücken Sie die Taste: 
- >> Der Warenkorb wird in der Programmliste angezeigt.

Kombinierbarkeit prüfen

Sie haben die Möglichkeit die Kombinierbarkeit von Anwendungen im Programmiermodus zu prüfen.

1. Drücken und halten Sie die ausgewählte Anwendung.
2. Anwendungen, die mit einem grünen Haken gekennzeichnet sind, sind mit der ausgewählten Anwendung kombinierbar.
3. Anwendungen, die mit einem roten X gekennzeichnet sind, sind mit der ausgewählten Anwendung nicht kombinierbar.

12.4 Programme bearbeiten und löschen

- ✓ Sie haben manuelle Programme [► 47], intelligente Garpfade [► 49] oder Warenkörbe [► 51] programmiert.
- 1. Um ein Programm zu bearbeiten, drücken Sie die Taste: ...

Die folgenden Bearbeitungsmöglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:

- Element bearbeiten 
- Element duplizieren 
- Element löschen 
- Startzeitvorwahl einstellen 
- Programm an iProduction Manager schicken 
- Programm zu Favoriten hinzufügen 

12.5 Programme und Warenkörbe starten

Manuelles Programm starten

1. Um ein manuelles Programm zu starten, drücken Sie auf das gewünschte Programm.
- > Das Programm startet sofort. Alle Garschritte werden angezeigt.
2. Um ein manuelles Programm an den iProductionManager zu senden, drücken Sie die Taste: ...
3. Drücken Sie die Taste: 
- >> Das manuelle Programm wird im Bon-Brett angezeigt. Sie können den Bon jetzt wie gewohnt platzieren [► 40].

Intelligenten Garpfad starten

1. Um einen intelligenten Garpfad zu starten, drücken Sie auf das gewünschte Programm.
- > Das Programm startet sofort. Alle Garschritte werden angezeigt.
2. Um einen intelligenten Garpfad an den iProductionManager zu senden, drücken Sie die Taste: ...
3. Drücken Sie die Taste: 
- >> Das intelligente Programm wird im Bon-Brett angezeigt. Sie können den Bon jetzt wie gewohnt platzieren [► 40].

Warenkorb starten

1. Um einen Warenkorb an den iProductionManager zu übergeben, drücken Sie den gewünschten Warenkorb.
➤ Alle Elemente des Warenkorbs werden im Bon-Brett angezeigt. Sie können die Bons jetzt wie gewohnt platzieren [► 40].

13 Zwischen Betriebsmodi wechseln

Mit dem iCombi Pro können Sie einfach jederzeit zwischen den Betriebsmodi manuelles Garen, iCookingSuite und iProductionManager wechseln. So steht Ihnen der optimale Mix aus automatischer, arbeitssparender Garintelligenz und individuell gewünschten Steuerungsmöglichkeiten zur Verfügung. Nachfolgende Hauptanwendungen können Sie durchführen:

- Wandeln Sie einen Bon im iProductionManager in eine manuelle Betriebsart.
- Wandeln Sie einen intelligenten Garpfad der iCookingSuite in einen intelligenten Bon im iProductionManager.
- Wandeln Sie einen intelligenten Garpfad der iCookingSuite in eine manuelle Betriebsart.

Bon in manuelle Betriebsart wandeln

- ✓ Sie haben einen Bon platziert [► 40]. Der Garvorgang läuft.
- 1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
- > Es erscheint ein Abfragefeld, in welchem Sie den Wechselvorgang in die manuelle Betriebsart bestätigen können.
- 2. **HINWEIS! Die Aktion kann nicht rückgängig gemacht werden.** Drücken Sie die Taste: 
- >> Die Garparameter des Bons werden übernommen und im manuellen Modus angezeigt.

Intelligenten Garpfad in intelligenten Bon wandeln

- ✓ Sie haben einen intelligenten Garpfad gestartet. Der Garvorgang läuft.
- 1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
- > Es erscheint ein Abfragefeld, in welchem Sie den Wechselvorgang in den iProduction Manager bestätigen können.
- 2. **HINWEIS! Die Aktion kann nicht rückgängig gemacht werden.** Drücken Sie die Taste: 
- >> Der intelligente Garpfad wird an den iProductionManager geschickt und auf der mittleren Einschubebene angezeigt.

Intelligenten Garpfad in manuellen Modus wandeln

- ✓ Sie haben einen intelligenten Garpfad gestartet. Der Garvorgang läuft.
- 1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
- > Es erscheint ein Abfragefeld, in welchem Sie den Wechselvorgang in die manuelle Betriebsart bestätigen können.
- 2. **HINWEIS! Die Aktion kann nicht rückgängig gemacht werden.** Drücken Sie die Taste: 
- >> Die zu dem Zeitpunkt eingestellten Garparameter des intelligenten Garpfades werden übernommen und im manuellen Modus angezeigt und direkt gestartet.

14 Einstellungen



Sie können die Werkseinstellungen Ihres Geräts dauerhaft an Ihre Bedürfnisse anpassen.

1. Drücken Sie die Taste:

> Die Übersicht aller Einstellmöglichkeiten wird angezeigt:

- Favoriten [▶ 55]
- Anzeige [▶ 55]
- Licht [▶ 57]
- Ton [▶ 57]
- Kochsystem [▶ 59]
- Garen [▶ 61]
- Reinigung
- Datenverwaltung [▶ 64]
- Netzwerkeinstellungen [▶ 67]
- Benutzerprofil [▶ 69]
- Service [▶ 73]
- ConnectedCooking [▶ 74]

Einstellungen ändern Sie, indem Sie durch die Liste scrollen und auf die gewünschte Kategorie drücken. Jeder Kategorie ist eine Auswahl von Einstellmöglichkeiten zugeordnet, die sich über einfache Gesten [▶ 17] oder das zentrale Einstellrad [▶ 17] ändern lassen.

14.1 Favoriten

In den Favoriten werden Ihnen alle Einstellungen angezeigt, die Sie als Favorit markiert haben.

Einstellung als Favorit speichern

1. Wählen Sie eine Einstellung.

2. Drücken Sie die Taste:

>> Die Einstellung ist als Favorit gespeichert und wird unter angezeigt, die Sortierung erfolgt chronologisch nach dem Zeitpunkt des Hinzufügens.

14.2 Anzeige

Anzeige öffnen

1. Drücken Sie die Taste:

2. Drücken Sie die Taste: Anzeige

14.2.1 Sprache

Hier können Sie die Sprache der Benutzeroberfläche ändern.

Sprache der Benutzeroberfläche einstellen

1. Drücken Sie die Taste: Sprache

2. Wählen Sie die gewünschte Sprache.

>> Die Sprache der Benutzeroberfläche wird sofort umgestellt.

14.2.2 Datum und Uhrzeit

Hier können Sie folgende Einstellungen ändern:

- **Datum**
- **Uhrzeit**

■ **Umschaltung 24h/12h** 

Datum einstellen

1. Drücken Sie die Taste:  **Datum**
 - > Ein Kalender wird angezeigt.
2. Wählen Sie das gewünschte Datum.
- >> Das Datum wird automatisch übernommen.

Uhrzeit einstellen

1. Drücken Sie die Taste:  **Uhrzeit**
 - > Die Uhrzeit wird angezeigt.
2. Drücken Sie auf die Uhrzeit.
3. Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit ein.
- >> Die Uhrzeit wird automatisch übernommen.

Umschaltung 24h/12h einstellen

1. Wählen Sie **12** um das 12-Stunden-Format einzustellen und **24** um das 24-Stunden-Format einzustellen.

Uhrzeit synchronisieren über ConnectedCooking

Sie können die Uhrzeit auch automatisch über ConnectedCooking synchronisieren lassen.

1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste:  **ConnectedCooking**
3. Drücken Sie neben **Automatische Zeitsynchronisation** die Taste: **ON**

14.2.3 Temperaturformat einstellen

Hier können Sie einstellen, ob die Temperatur in °C oder °F angezeigt werden soll.

14.2.4 Programmansicht

Hier können Sie einstellen, ob intelligente Garfade in der iCookingSuite und im Programmiermodus einspaltig, zweispaltig oder dreispaltig angezeigt werden sollen.



1. Drücken Sie die Taste:  **Programmansicht**
2. Wählen Sie  **Einspaltig**,  **Zweispaltig** oder  **Dreispaltig**.

>> Die Auswahl wird sofort übernommen.

14.3 Licht

Licht einstellen

1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste:  **Licht**

14.3.1 Displayhelligkeit

Displayhelligkeit einstellen

Hier können Sie die Displayhelligkeit auf einer Skala von 0 - 100 % anpassen.

1. Drücken Sie die Taste:  **Displayhelligkeit**
 2. Wählen Sie auf der Skala den gewünschten Wert oder stellen sie diesen mit dem Drehrad ein.
- >> Die Displayhelligkeit wird sofort angepasst.

Dimmautomatik

1. Drücken Sie die Taste:  **Dimmautomatik**

>> Hier können Sie die Dimmautomatik ein- oder ausschalten.

Dimmen nach x min einstellen

1. Drücken Sie die Taste:  **Dimmen nach x min**

>> Hier können Sie einstellen nach wie vielen Minuten die Dimmautomatik aktiviert werden soll.

Maximale Garraumhelligkeit

1. Drücken Sie die Taste:  **Maximale Garraumhelligkeit**

>> Hier können Sie die Garraumhelligkeit auf einer Skala von 0 - 100 % anpassen.

Bildschirmschoner ein- oder ausschalten

1. Drücken Sie die Taste:  **Bildschirmschoner**

>> Hier können Sie den Bildschirmschoner ein- oder ausschalten.

Bildschirmschoner nach x min aktivieren

1. Drücken Sie die Taste:  **Aktiviere Bildschirmschoner nach x min**

>> Hier können Sie einstellen nach wieviel Minuten der Bildschirmschoner aktiviert werden soll.

14.4 Ton

Ton einstellen

1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste:  **Ton**

14.4.1 Gesamtlautstärke

Gesamtlautstärke einstellen

Hier können Sie die Gesamtlautstärke des Geräts auf einer Skala von 0 – 100 % einstellen.

1. Drücken Sie die Taste:  **Gesamtlautstärke**
 2. Wählen Sie auf der Skala den gewünschten Wert.
- >> Die Gesamtlautstärke wird sofort angepasst.

14.4.2 Beladen / Aktionsaufforderungen

Hier können Sie einstellen, welcher Ton oder welche Melodie erklingen soll, wenn Sie das Gerät beladen sollen oder aufgefordert werden, eine Aktion auszuführen. Sie können aus 25 Möglichkeiten wählen.

1. Drücken Sie die Taste:  **Beladen-/Aktionsaufforderung**
2. Drücken Sie die Taste:  **Ton**
3. Drücken Sie auf den gewünschten Ton.
-> Der Ton wird vorgespielt.
4. Wenn Sie den Ton ausschalten möchten, drücken Sie die Taste: **AUS**
5. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf  um zur Übersicht zurückzukehren.
6. Wenn der Ton so lange erklingen soll, bis das Gerät beladen oder die Aktion bestätigt wurde, drücken Sie die Taste:  **Dauerhafte Wiedergabe ON**
7. Wenn der Ton nur eine gewisse Zeit erklingen soll, drücken Sie die Taste:  **Dauerhafte Wiedergabe OFF**
-> Der Bereich  **Tonlänge** wird aktiv.
8. Stellen Sie die Dauer auf einer Skala von 0 – 180 Sekunden ein.
9. Um die Einstellung zu übernehmen, drücken Sie in der Icon-Leiste die Taste: 
->> Sie gelangen zurück zur Übersicht.

14.4.3 Ende Programmschritt

Hier können Sie einstellen, welcher Ton oder welche Melodie erklingen soll, wenn ein Programmschritt beendet ist. Sie können aus 37 Möglichkeiten wählen.

1. Drücken Sie die Taste:  **Ende Programmschritt**
2. Drücken Sie die Taste:  **Ton**
3. Drücken Sie auf den gewünschten Ton.
-> Der Ton wird vorgespielt.
4. Wenn Sie den Ton ausschalten möchten, drücken Sie die Taste: **AUS**
5. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf  um zur Übersicht zurückzukehren.
6. Wenn der Ton so lange erklingen soll, bis das Gerät beladen oder die Aktion bestätigt wurde, drücken Sie die Taste:  **Dauerhafte Wiedergabe ON**
7. Wenn der Ton nur eine gewisse Zeit erklingen soll, drücken Sie die Taste:  **Dauerhafte Wiedergabe OFF**
-> Der Bereich  **Tonlänge** wird aktiv.
8. Stellen Sie die Dauer auf einer Skala von 0 – 180 Sekunden ein.
9. Um die Einstellung zu übernehmen, drücken Sie in der Icon-Leiste die Taste: 
->> Sie gelangen zurück zur Übersicht.

14.4.4 Garzeitende

Hier können Sie einstellen, welcher Ton oder welche Melodie erklingen soll, wenn die Garzeit abgelaufen ist. Sie können aus 37 Möglichkeiten wählen.

1. Drücken Sie die Taste:  **Garzeitende**
2. Drücken Sie die Taste:  **Ton**
3. Drücken Sie auf den gewünschten Ton.
-> Der Ton wird vorgespielt.
4. Wenn Sie den Ton ausschalten möchten, drücken Sie die Taste: **AUS**
5. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf  um zur Übersicht zurückzukehren.

6. Wenn der Ton so lange erklingen soll, bis das Gerät beladen oder die Aktion bestätigt wurde, drücken Sie die Taste: **Dauerhafte Wiedergabe ON**
7. Wenn der Ton nur eine gewisse Zeit erklingen soll, drücken Sie die Taste: **Dauerhafte Wiedergabe OFF**
 - > Der Bereich **Tonlänge** wird aktiv.
8. Stellen Sie die Dauer auf einer Skala von 0 – 180 Sekunden ein.
9. Um die Einstellung zu übernehmen, drücken Sie in der Icon-Leiste die Taste:
- >> Sie gelangen zurück zur Übersicht.

14.4.5 Prozessabbruch / Fehler erkannt

Hier können Sie einstellen, welcher Ton oder welche Melodie erklingen soll, wenn ein Fehler erkannt wurde. Sie können aus 37 Möglichkeiten wählen.

1. Drücken Sie die Taste: **Prozessabbruch / Fehler erkannt**
2. Drücken Sie auf den gewünschten Ton.
 - > Der Ton wird vorgespielt.
3. Wenn Sie den Ton ausschalten möchten, drücken Sie die Taste: **AUS**
4. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf um zur Übersicht zurückzukehren.
5. Wenn der Ton so lange erklingen soll, bis das Gerät beladen oder die Aktion bestätigt wurde, drücken Sie die Taste: **Dauerhafte Wiedergabe ON**
6. Wenn der Ton nur eine gewisse Zeit erklingen soll, drücken Sie die Taste: **Dauerhafte Wiedergabe OFF**
 - > Der Bereich **Tonlänge** wird aktiv.
7. Stellen Sie die Dauer auf einer Skala von 0 – 180 Sekunden ein.
8. Um die Einstellung zu übernehmen, drücken Sie in der Icon-Leiste die Taste:
- >> Sie gelangen zurück zur Übersicht.

14.5 Kochsystem

1. Drücken Sie die Taste:
2. Drücken Sie die Taste: **Kochsystem**

14.5.1 Informationen zu Gerätetyp

Hier sehen Sie, zu welchem Typ Ihr Gerät zählt und welche Software-Version installiert ist.

14.5.2 Energieverbrauch

HINWEIS

Der Enrgieverbrauch steht erst nach Abschluss des Garvorgangs zur Verfügung und wird mit dem Start eines neuen Garvorgangs überschrieben. Die ausgewiesenen Energiewerte sind nicht gemessen, sondern berechnet. Eine geringe Abweichung der angezeigten Werte zu Werten die mit Messgeräten ermittelt wurden, ist möglich.

Unter diesem Menüpunkt können Sie das Energy Dashboard aufrufen. Hier können Sie den Energieverbrauch ihres Kochsystems überwachen. Der Energieverbrauch wird aus den gewählten Einstellungen detailliert berechnet und kann zudem in ConnectedCooking angezeigt und ausgewertet werden.

Drücken Sie die Taste: , um den Energieverbrauch Ihres Gerätes zu prüfen.

Mit Hilfe der Energieverbrauchsanzeige bieten wir die Möglichkeit den Energieverbrauch des zuletzt ausgeführten Garvorgangs einzusehen. Die folgenden Verbrauchsdaten werden nach Abschluss eines manuellen Garvorgangs, eines intelligenten Garvorgangs, Nutzung des iProductionManager oder Durchführung einer Reinigung zur Verfügung gestellt:

- Dauer des Garvorgangs
- Art des Garvorgangs

- Energieverbrauch in kWh

14.5.3 iProductionManager Energiesparmodus

Drücken Sie die Taste:  um den IPM Energiesparmodus ein- oder auszuschalten.

14.5.4 Bildschirmsperre

Hier können Sie die Funktion der Bildschirmsperre aktivieren oder deaktivieren.

- Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste:  ON
- Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie die Taste:  OFF

Ist die Funktion aktiviert, kann der Bildschirm durch langes Drücken der Taste  gesperrt werden. Dadurch wird ein versehentliches Bedienen, z. B. beim Abwischen des Displays, verhindert. Die Bildschirmsperre kann durch langes Drücken der Taste  wieder deaktiviert werden.

14.5.5 Demomodus

Demomodus ein- / ausschalten

Hier können Sie Ihr Gerät in den Demomodus schalten. Diese Funktion ist dann hilfreich, wenn Sie die Funktionalitäten Ihres Geräts präsentieren möchten, ohne darin zu garen.

1. Um die Funktion zu aktivieren, drücken und halten Sie die Taste:  ON bis der Fortschrittsbalken über beide Schalterpositionen ON und OFF hinweggewandert ist.
- >> Wenn der Demomodus aktiviert ist, wird das Gerät neu gestartet. In der Fußzeile erscheint das Symbol: 

14.5.6 Power Steam

Hier können Sie einstellen, dass in der Betriebsart Dampf [▶ 27] für besonders anspruchsvolle Produkte eine stetige, ununterbrochene Frischdampfzufuhr gewährleistet ist.

VORSICHT

Wenn Sie mit der Power Steam-Funktion arbeiten, entsteht vermehrt heißer Wasserdampf

Sie können sich am heißen Wasserdampf verbrühen, wenn Sie die Garraumtür öffnen.

1. Öffnen Sie die Garraumtür vorsichtig, wenn Sie mit der Power Steam-Funktion arbeiten.

1. Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste:  ON

>> In der Betriebsart **Dampf** wird die Siedetemperatur durch das Symbol ersetzt: 

14.5.7 Steuerdüse

Hier können Sie einstellen, in welchem Maße die Steuerdüse des Geräts überschüssigen Dampf kondensieren soll. Diese Funktion ist standardmäßig im Eco-Modus. Mit dieser Einstellung wird das Austreten von Dampf optimiert. Neben der Einstellung Eco-Mode, können Sie die Funktion der Steuerdüse aktivieren oder deaktivieren:

- Die dauerhafte Aktivierung der Steuerdüse kann besonders dann sinnvoll sein, wenn unerwünschte Kondensation in der Küche vermieden werden soll.
- Die Deaktivierung der Steuerdüse kann besonders dann sinnvoll sein, wenn die Leistung Ihres Abluftsystems ausreichend ist, denn so können Sie Wasser sparen.

Bevor Sie die Funktion aktivieren oder deaktivieren, halten Sie mit Ihrem RATIONAL-Servicepartner Rücksprache.

1. Drücken Sie die Taste:  Steuerdüse
2. Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste: AN
3. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie die Taste: AUS

14.5.8 Watchdog

Hier können Sie einstellen, dass ein Warnton erklingen soll, wenn die Garraumtür beim Beladen des Geräts zu lange geöffnet ist. Stellen Sie die Zeit auf einer Skala von 0 – 180 Sekunden ein.

- Drücken Sie die Taste:  um die Watchdog Einstellungen aufzurufen.
- Drücken Sie die Taste:  um die Sekundenanzahl der Watchdogfunktion 1 einzustellen.
- Drücken Sie die Taste:  um die Sekundenanzahl der Watchdogfunktion 2 einzustellen.
- Drücken Sie die Taste:  um die Sekundenanzahl der Watchdogfunktion im Programmiermodus einzustellen.

14.5.9 Danger

Hier können Sie einstellen, dass ein Warnton erklingen soll, wenn die Garraumtür während des Garens zu lange geöffnet ist. Stellen Sie die Zeit auf einer Skala von 0 – 180 Sekunden ein.

- Drücken Sie die Taste:  um die Danger Einstellungen aufzurufen.
- Drücken Sie die Taste:  um die Anzahl der Sekunden für die Danger-Funktion im Vorheizen oder die iProductionManager-Vorheizfunktion einzustellen.
- Drücken Sie die Taste:  um die Anzahl der Sekunden für die Danger-Stufen im iProductionManager einzustellen.

14.5.10 IP Fernsteuerung

- Drücken Sie die Taste:  um die Einstellungen der Fernsteuerung aufzurufen.
- Drücken Sie die Taste:  um einen Gerätename zu vergeben.
- Drücken Sie die Taste:  um die Farbe des Displayrahmens zu verändern.
- Drücken Sie die Taste:  um die Fernsteuerungsfunktion zu aktivieren oder zu deaktivieren.
- Neben dem  Icon wird Ihnen die IP Adresse des Gerätes angezeigt, das Sie fernsteuern können.

14.5.11 Dampfgenerator leeren

1. Drücken Sie die Taste:  um den Dampfgenerator zu leeren.

14.5.12 VarioSmoker

Sie können die Räucherfunktion aktivieren oder deaktivieren unabhängig davon, ob Sie schon den VarioSmoker angebracht haben.

1. Drücken Sie die Taste:  VarioSmokerON oder OFF, um in der manuellen Programmierung die Optionstaste zur Aktivierung des Variosmokers verfügbar zu haben.

14.6 Garen

1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste:  Garen

14.6.1 Primäre Länderküche

In der primären Länderküche werden kulturelle Essgewohnheiten in intelligente Garpfade übersetzt. Die Garparameter dieser intelligenten Garpfade spiegeln diese Essgewohnheiten wider und Speisen werden so zubereitet, wie Sie von den Gästen im jeweiligen Land bzw. Region erwartet werden. So beherrschen Sie nicht nur Ihre lokale Küche, sondern alle Küchen dieser Erde. Diese Einstellung ist unabhängig von der eingestellten Sprache.

Primäre Länderküche wählen

1. Drücken Sie die Taste:  Primäre Länderküche
2. Scrollen Sie durch die Liste und wählen Sie die gewünschte primäre Länderküche.

>> Die Länderküche wird sofort übernommen. In der iCookingSuite werden die intelligenten Garpfade, die der Länderküche entsprechen, angezeigt. Die Garparameter, Garzeiten und Kerntemperaturen der intelligenten Garpfade sind den kulturellen Essgewohnheiten angepasst.

14.6.2 Sekundäre Länderküche

Sie können der primären Länderküche eine zusätzliche Länderküche hinzufügen. So können Sie gleichzeitig die typischen Gerichte von 2 Ländern zubereiten. Das ist z. B. dann von Vorteil, wenn Sie in Ihrem Restaurant eine spezielle Wochenkarte einer anderen Länderküche anbieten möchten.

Sekundäre Länderküche wählen

1. Drücken Sie die Taste:  **Sekundäre Länderküche**
2. Scrollen Sie durch die Liste und wählen Sie die gewünschte sekundäre Länderküche.

>> Die Länderküche wird sofort übernommen. In der iCookingSuite werden die zusätzlichen intelligenten Garpfade der sekundären Länderküche angezeigt und mit  gekennzeichnet. Die Einstellungen der Garparameter werden weiterhin von der primären Länderküche [▶ 61] beeinflusst.

14.6.3 Tellergewicht à la carte

Bevor Sie mit dem Finishing starten, stellen Sie ein, wie schwer ein leerer Teller ist. Mit Hilfe dieser Information wird Ihr iCombi Pro die Garschritte so anpassen, dass Sie ein ideales Finishing-Ergebnis erzielen und keine Feuchtigkeit auf den Tellern kondensiert. Weitere Informationen finden Sie hier: Tellergewicht à la carte einstellen [▶ 35]

14.6.4 Tellergewicht Bankett

Bevor Sie mit dem Finishing starten, stellen Sie ein, wie schwer ein leerer Teller ist. Mit Hilfe dieser Information wird Ihr iCombi Pro die Garschritte so anpassen, dass Sie ein ideales Finishing-Ergebnis erzielen und keine Feuchtigkeit auf den Tellern kondensiert. Weitere Informationen finden Sie hier: Tellergewicht Bankett einstellen [▶ 36]

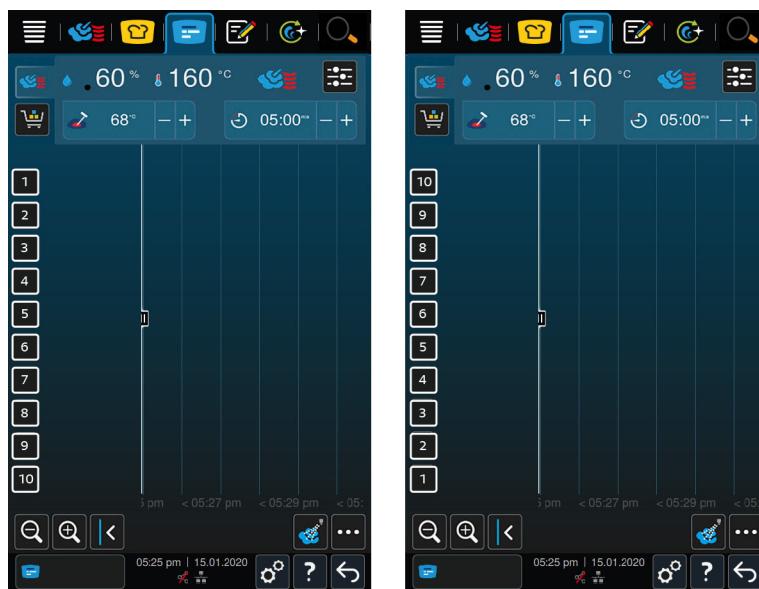
14.6.5 Anzahl der Einschübe

Hier können Sie einstellen, wie viel Einschübe sie im iProductionManager verwenden möchten.

1. Drücken Sie die Taste:  **Anzahl der Einschübe**
 2. Wählen Sie auf der Skala den gewünschten Wert von 0 - 12.
- >> Die Einstellung wird sofort übernommen.

14.6.6 Reihenfolge der Einschübe

Hier können Sie einstellen, ob die Reihenfolge der Einschübe im iProductionManager aufsteigend oder absteigend angezeigt werden soll.



1. Um die Einschübe aufsteigend anzuzeigen, drücken Sie die Taste: 123
 2. Um die Einschübe absteigend anzuzeigen, drücken Sie die Taste: 321
- >> Die Einstellung wird sofort übernommen.

14.6.7 Lastaufschläge bei manuellen Programmen im iProductionManager

Hier können Sie einstellen, ob bei manuellen Programmen im iProductionManager die Garzeit verlängert werden soll, wenn die Garraumtür während des Garens geöffnet wird und der gemessene Energieabfall so hoch ist, dass mit der gewählten Einstellung das Garergebnis nicht erreicht werden kann.

1. Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste: **Lastaufschläge bei manuellen Programmen im iProductionManager ON**

14.6.8 Haltezeit Klima

Hier können Sie einstellen, wie lange das Klima im Garraum gehalten werden soll, wenn Sie keine Speisen mit dem iProductionManager zubereiten.

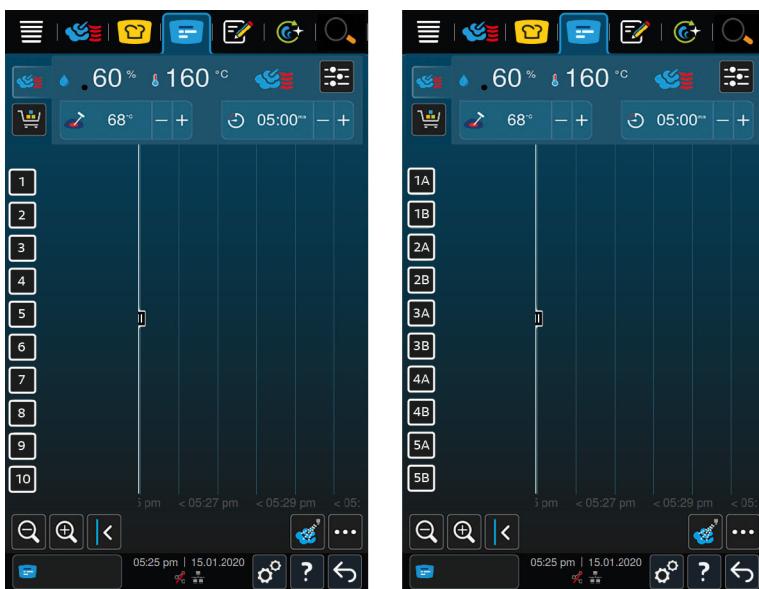
1. Drücken Sie die Taste: **Haltezeit Klima**
 2. Wählen Sie auf der Skala den gewünschten Wert.
- >> Die Haltezeit wird sofort angepasst.

HINWEIS

Mit einer kürzeren Haltezeit sparen Sie Energie.

14.6.9 iProductionManager 3D

Hier können Sie einstellen, dass Sie im iProductionManager die Einschübe mit zwei Blechen beladen möchten. Jedes Blech wird getrennt voneinander überwacht. Bitte beachten Sie, dass maximal 12 Einschübe angezeigt werden können.



- Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste: **ON**

>> Die Einstellung wird sofort übernommen.

14.7 Datenverwaltung

Bitte beachten Sie, dass Ihnen die Funktionen der **Datenverwaltung** nur zur Verfügung stehen, wenn Sie einen USB-Stick mit dem Gerät verbinden.

- Drücken Sie die Taste:
- Drücken Sie die Taste: **Datenverwaltung**

Sie können die folgenden Einstellungen anpassen:

- Alle Daten exportieren [▶ 64]
- Garprogramme [▶ 64]
- Benutzerprofile [▶ 65]
- Benutzerbilder [▶ 65]
- Benutzerdaten: Alle löschen
- Gerätegrundeinstellungen [▶ 66]
- HACCP-Daten [▶ 66]
- Service [▶ 66]
- MyDisplay [▶ 67]

14.7.1 Alle Daten exportieren

- ✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden.

- Drücken Sie die Taste: **Alle Daten exportieren**

>> Nun können Sie alle Daten auf ein USB-Stick exportieren.

14.7.2 Garprogramme

Hier können Sie alle Programme, die Sie erstellt haben, exportieren, importieren oder löschen.

Programme exportieren

- ✓ Sie haben Programme im Programmiermodus erstellt.
- ✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden.

- Drücken Sie die Taste: **Programme exportieren**

>> Die gespeicherten Programme werden auf dem USB-Stick gespeichert.

Programme importieren

1. Verbinden Sie einen USB-Stick, auf dem bereits exportierte Programme sind, mit dem Gerät.
 2. Drücken Sie die Taste:  **Programme importieren**
- >> Die gespeicherten Programme werden importiert und werden im Programmiermodus angezeigt.

Programme: Alle eigenen löschen

Hier können Sie alle Programme, die Sie erstellt haben, löschen.

1. Drücken Sie die Taste: 
 - > Sie werden gefragt, ob Sie die Programme wirklich löschen möchten.
 2. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste: 
- >> Eine Meldung bestätigt, dass alle Programme gelöscht wurden.

14.7.3 Benutzerprofile

Profile exportieren

- ✓ Sie haben Profile erstellt.
 - ✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden.
1. Drücken Sie die Taste:  **Profile exportieren**
- >> Die gespeicherten Programme werden auf dem USB-Stick gespeichert.

Profile importieren

1. Verbinden Sie einen USB-Stick auf dem bereits exportierte Programme sind mit dem Gerät.
 2. Drücken Sie die Taste:  **Profile importieren**
- >> Die gespeicherten Profile werden importiert und werden im Bereich Benutzerverwaltung angezeigt.

14.7.4 Benutzerbilder

Hier können Sie alle Bilder, die Sie Programmen und Warenkörben zuweisen möchten, importieren und exportieren. Bilder müssen den folgenden Anforderungen entsprechen:

- Dateityp: PNG
- Farbtiefe: 3 x 8 Bit
- Bildgröße: 130 x 130 px
- Dateigröße: max. 50 kb

Bilder importieren

1. Speichern Sie Bilder auf einen USB-Stick in einen Ordner, der **userpix** heißt.
 2. Verbinden Sie den USB-Stick mit dem Gerät.
 3. Drücken Sie die Taste:  **Bilder importieren**
- >> Die gespeicherten Bilder werden importiert.

Bilder exportieren

- ✓ Sie haben Bilder importiert.
 - ✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden.
1. Drücken Sie die Taste:  **Bilder exportieren**
- >> Die gespeicherten Bilder werden auf dem USB-Stick gespeichert.

Alle eigenen Bilder löschen

Hier können Sie alle Bilder, die Sie importiert haben, löschen.

1. Drücken Sie die Taste: **Alle eigenen Bilder löschen**
 - > Sie werden gefragt, ob Sie die Bilder wirklich löschen möchten.
2. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste: ✓
 - >> Eine Meldung bestätigt, dass alle eigenen Bilder gelöscht wurden.

14.7.5 Gerätegrundeinstellungen

Gerätegrundeinstellungen: Alle exportieren

- ✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden.
1. Drücken Sie die Taste:  **Gerätegrundeinstellungen: Alle exportieren**
 - >> Die Gerätegrundeinstellungen werden auf dem USB-Stick gespeichert.

Gerätegrundeinstellungen importieren

1. Verbinden Sie einen USB-Stick auf dem bereits exportierte Gerätegrundeinstellungen sind mit dem Gerät.
2. Drücken Sie die Taste:  **Gerätegrundeinstellungen: Alle importieren**
 - >> Die Gerätegrundeinstellungen werden importiert.

14.7.6 HACCP-Daten

Hier können Sie alle vom Gerät erfassten HACCP-Daten auf einen USB-Stick exportieren. Sie können die HACCP-Daten auch automatisch an ConnectedCooking übertragen lassen.

HACCP Daten: Alle exportieren

- ✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden.
1. Drücken Sie die Taste:  **HACCP Daten: Alle exportieren**
 - >> Die HACCP-Daten werden auf dem USB-Stick gespeichert.

HACCP Daten: Über Zeitraum exportieren

- ✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden.
1. Drücken Sie die Taste:  **HACCP Daten: Über Zeitraum exportieren**
 2. Wählen Sie den gewünschten Zeitraum aus und drücken Sie die Taste "exportieren".
- >> Die HACCP-Daten über den ausgewählten Zeitraum werden auf dem USB-Stick gespeichert.

14.7.7 Service

Entwickler Protokolle: Alle exportieren

- ✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden.
1. Drücken Sie die Taste:  **Entwickler Protokolle: Alle exportieren**
 - >> Nun werden die Entwickler Protokolle auf ein USB-Stick runtergeladen.

Entwickler Protokolle: Über Zeitraum exportieren

- ✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden.
1. Drücken Sie die Taste:  **Entwickler Protokolle: Über Zeitraum exportieren**
 - >> Nun können sie die Entwickler Protokolle eines bestimmten Zeitraums herunterladen.

Service Report: Alle exportieren

- ✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden.
1. Drücken Sie die Taste:  **Service Report: Alle exportieren**

>> Nun werden die Service Reports auf ein USB-Stick runtergeladen.

Fehlerstatistik-Protokoll exportieren

- ✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden.
- 1. Drücken Sie die Taste: Kopiere Fehlerstatistik-Protokoll auf USB-Stick
- >> Das Fehlerstatistik-Protokoll wird auf dem USB-Stick gespeichert.

14.7.8 MyDisplay

Mit der **MyDisplay**-Option können auf dem Gerät installierte Kettenkripte exportiert werden. Dies ermöglicht die Übertragung von Profilen, Programmen und Bildern auf ein weiteres Kochsystem. Vor dem Export können Sie mit Hilfe des Schalters **Vor Aktualisierung löschen** einstellen, ob beim Import des Kettenkripts die vorhandenen Programme, Profile und Bilder gelöscht werden sollen.

- Drücken Sie die Taste: , wenn Sie zuvor installierte Programme, Profile und Bilder vor dem Import löschen wollen.
- Drücken Sie die Taste: , wenn Sie Ihre MyDisplay-Konfigurationen auf ein USB-Stick exportieren möchten.

14.8 Netzwerkeinstellungen

HINWEIS

Gefährdung der Cybersicherheit

Das Gerät ist ein vernetzbares Kochsystem mit digitaler Steuerung, Bedienoberfläche und Softwareintegration. Um die Cybersicherheit, den Datenschutz sowie den sicheren Betrieb sicherzustellen, beachten Sie die folgenden Hinweise:

1. Konfiguration und Wartung des Geräts dürfen ausschließlich durch autorisierte und geschulte Personen erfolgen.
2. Führen Sie regelmäßig von RATIONAL bereitgestellte Software-Updates durch. Nur authentische und signierte Software darf verwendet werden. Die Installation von nicht freigegebener Software ist untersagt und kann die Sicherheit gefährden.
3. Binden Sie das Gerät ausschließlich in gesicherte Netzwerke (z.B. WPA2/WPA3 bei WLAN, VLAN bei LAN) ein. Die Kommunikation mit RATIONAL ConnectedCooking oder anderen Diensten muss über verschlüsselte Verbindungen erfolgen (z.B. HTTPS).
4. Jegliche Manipulation oder unautorisierte Veränderung an Software, Hardware oder Netzwerkkonfiguration des Geräts ist untersagt und führt zum Verlust der Betriebssicherheit sowie möglicher Garantie- und Haftungsansprüche.
5. Die Verantwortung für die sichere Integration in Ihre IT-Infrastruktur liegt beim Betreiber. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Nutzung, unzureichende Absicherung oder Zugriff durch nicht autorisierte Personen entstehen.

Wenn Sie das Gerät mit einem WLAN-Netzwerk verbinden möchten, in dem Sie sich über eine Website anmelden müssen, kann keine WLAN-Verbindung hergestellt werden. Die Verbindung zu WLAN-Netzwerken, die eine Anmeldung über eine Website erfordern, kann nicht hergestellt werden.

1. Drücken Sie die Taste:
2. Drücken Sie die Taste: Netzwerk
3. Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste: ON
4. Drücken Sie die Taste: WLAN
 - > Eine Liste aller verfügbaren WLAN-Netzwerke wird angezeigt. Die WLAN-Netzwerke sind anhand der Signalstärke abnehmend sortiert.
5. Wählen Sie das gewünschte WLAN-Netzwerk.
- > Sie werden aufgefordert, das Passwort des WLAN-Netzwerks einzugeben.
6. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste:

- > Wenn die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde, erscheint in der Fußzeile das folgende Symbol: 
- > Das WLAN-Netzwerk wird in der Liste der verfügbaren WLAN-Netzwerke an erster Stelle angezeigt.
- 7. Um die Verbindungsdetails anzuzeigen, drücken Sie neben dem WLAN-Netzwerk die Taste: 
- 8. Um die Verbindung zu trennen, drücken Sie in den Verbindungsdetails die Taste: **Trennen**
- 9. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf  um zur Übersicht der Netzwerkeinstellungen zurückzukehren.
- >> Der Name des WLAN-Netzwerks wird im Bereich **WLAN** angezeigt.

Die optimierten Netzwerkeinstellungen ermöglichen den Verbindunaufbau zu WLAN-Netzwerken mit Hidden SSIDs:

- Drücken Sie die Taste:  **Manuelles Verbinden mit WLAN**.
- Sie können nun den Netwerknamen (**SSID**) und das dazugehörige Passwort eintragen.
- Drücken Sie die Taste:  , um sich zu verbinden.
- 1. Drücken Sie die Taste: 
- 2. Drücken Sie die Taste:  **Netzwerkeinstellungen**

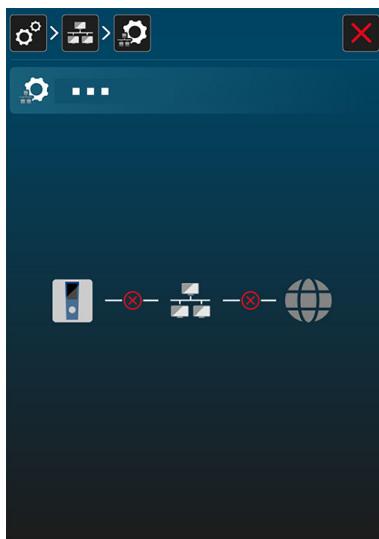
Wie Sie Ihr Gerät mit einem WLAN-Netzwerk verbinden, finden Sie hier: WLAN-Verbindung herstellen [▶ 77]

Wie Sie Ihr Gerät mit dem Netzwerk verbinden, finden Sie hier: Netzwerkverbindung herstellen [▶ 78]

Netzwerk-Assistent starten

Mit dem Netzwerk-Assistent werden Sie bei der Einrichtung der Netzwerkeinstellungen unterstützt.

1. Drücken Sie die Taste:  **Netzwerk-Assistent starten**
 - > Nun werden Sie gefragt, ob bei der Netzwerkeinstellungen unterstützt werden soll. Sie können entweder bei der WLAN-Verbindung oder bei der LAN-Verbindung unterstützt werden.
 2. Drücken Sie die Taste:  **DHCP aktiv: OFF**, um folgende Netzwerkeinstellungen bearbeiten zu können:
 - IP Adresse
 - IP Gateway
 - IP Netmask
 - DNS 1
 - MAC Adresse
 1. Drücken Sie die Taste:  **DHCP aktiv: ON**, um folgende Netzwerkeinstellungen bearbeiten zu können:
 - MAC Adresse
- Bei Verbindungsprobleme können Sie eine Netzwerkdagnostik durchführen.
1. Drücken Sie die Taste:  **Netzwerkdagnostik durchführen**, um zu sehen, ob Ihr Gerät mit dem Netzwerk verbunden ist.



Über den Button **Netzwerkstatus** kann überprüft werden, ob eine Verbindung zum Router und zum Internet vorhanden ist.

14.9 Benutzerprofil

Sie können Benutzer in Profilen zusammenfassen und diesen Profilen Zugriffsberechtigungen zuweisen. Standardmäßig ist Ihrem Gerät ein Profil zugewiesen, das nicht gelöscht werden kann. Sie können bis zu 10 weitere Profile hinzufügen.

1. Drücken Sie die Taste:
2. Drücken Sie die Taste: **Benutzerprofil**

Wie Sie Profile erstellen, ändern und auf andere Geräte übertragen, finden Sie hier: Profil- und Rechte-Management

14.9.1 Profil aktivieren

- ✓ Sie haben ein Profil erstellt. Sehen Sie dazu Neues Profil erstellen
1. Drücken Sie die Taste: **Profil aktivieren**
 2. Wählen Sie das gewünschte Profil.
 3. Wenn Sie dem Profil ein Passwort zugewiesen haben, geben Sie das Passwort ein.
 4. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste:
- >> Das Profil wird sofort aktiviert.
- >> Wenn Sie den Startbildschirm öffnen, wird das aktivierte Profil angezeigt. Wenn Sie mehrere Profile angezeigt haben, können Sie durch die Liste scrollen.
- >> Um ein neues Profil anzulegen, drücken Sie die Taste: +
- >> Sie gelangen nun zu den Profil-Einstellungen.
- >> Drücken Sie die Taste: Neues Profil erstellen.



14.9.2 Profil bearbeiten

- ✓ Sie haben einen Profil erstellt.
- 1. Drücken Sie die Taste: Profil bearbeiten
 - > Nun können Sie ein zu bearbeitendes Profil aussuchen.

Profileinstellungen

1. Drücken Sie die Taste: Profileinstellungen.
- >> Nun können Sie folgenden Einstellungen vornehmen:
- Profilname ändern
 - Profilpasswort ändern
 - Sprache verändern
 - Profiltyp ändern **HINWEIS!** Der Profiltyp kann nur vom Hauptbenutzer geändert werden.
 - Primäre Länderküche ändern
 - Sekundäre Länderküche ändern
 - Profil löschen
 - Alle Elemente außer Favoriten ausblenden kann ein- oder ausgeschaltet werden.

Menüleiste anpassen

Mit dieser Option können Sie die Menüsleiste nach Ihren Vorstellungen anpassen.

1. Drücken Sie die Taste: Menüleiste anpassen
 - >> Die folgenden Einstellungen können vorgenommen werden:
 - Startbildschirm kann ein- oder ausgeblendet werden.
 - Manuelle Betriebsarten kann ein- oder ausgeblendet werden.
 - iCookingSuite kann ein- oder ausgeblendet werden.
 - iProductionManager kann ein- oder ausgeblendet werden.
 - Programmiermodus kann ein- oder ausgeblendet werden.
 - iCareSystem kann ein- oder ausgeblendet werden.
 - Suchassistent kann ein- oder ausgeblendet werden.

Bildschirm erstellen und bearbeiten

1. Drücken Sie die Taste: **ON** oder **OFF**, der Option **Bildschirm erstellen und bearbeiten**, um die Option **Neuen Bildschirm erstellen [▶ 72]** zu aktivieren oder zu deaktivieren.

Fußzeile anpassen

1. Drücken Sie die Taste: **Fußzeile anpassen**.

>> Nun können Sie einstellen, ob die **Hilfe im Gerät** in der Fußzeile ein- oder ausgeblendet werden soll.

Profil wechseln

1. Drücken Sie die Taste: **ON** oder **OFF**, der Option **Wechseln**, um die Möglichkeit ein Profil zu wechseln zu aktivieren oder zu deaktivieren

iCookingsuite anpassen

1. Drücken Sie die Taste: **iCookingSuite**

>> Nun können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- **Berechtigungen Parameter**. Hier können Sie zwischen **bedienbar** und **nicht sichtbar** wählen.
- **Feuchte** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Garraumtemperatur** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Kerntemperatur** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Cockpit Kopfzeile** kann ein- oder ausgeblendet werden.

iProduktionManager

1. Drücken Sie die Taste: **iProductionManager**

>> Nun können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- **À-la-carte Modus** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Manuelles Bonbrett** kann ein- oder ausgeschaltet werden.
- **Zeit-Bon** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Bonbrett editieren** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Drag&Drop erlauben** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Bons Kombinierbarkeit** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Ebenenzuweisung erlauben** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Zur Ist-Zeit platzieren** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Nachträgliches Drag&Drop erlauben** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Pop-over Zugang erlauben** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Bons klonen** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Zur aktuellen Zeit springen** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Positionierungshilfe** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Scrollen erlauben** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Zoom** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Beschwadern** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Vorheizen** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Planungslücken schließen** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Zeitoptimierung** kann ein- oder ausgeblendet werden.
- **Energieoptimierung** kann ein- oder ausgeblendet werden.

Sehen Sie dazu auch

Profil hinzufügen [▶ 72]

14.9.3 Profil hinzufügen

Hier können Sie ein neues Profil hinzufügen.

1. Drücken Sie die Taste: **Profil hinzufügen**

>> Nun können Sie ein neues Profil hinzufügen.

1. Drücken Sie die Taste: aus einem existierenden Profil, um ein Profil aus einem schon existierenden Profil zu erstellen. Sie können nun alle Einstellungen am neu hinzugefügten Profil unter dem Menüpunkt Profil bearbeiten [▶ 70] vornehmen.

2. Drücken Sie die Taste: aus einer Profilverlage, um ein neues Profil nach einer Profilverlage zu erstellen.

14.9.4 Bildschirm bearbeiten

✓ Sie haben einen neuen Bildschirm erstellt.

1. Drücken Sie die Taste: **Bildschirm bearbeiten**

> Die Funktionen und intelligenten Assistenten der Menüleiste werden angezeigt.

2. Drücken Sie die gewünschte Taste.

> Alle verfügbaren Funktionen werden angezeigt.

- Im Bereich **Manuelles Garen** können Sie die Betriebsarten Dampf, Kombination aus Dampf und Heißluft und Heißluft wählen.

- Im Bereich **iCookingSuite** stehen Ihnen alle intelligenten Garpfade zur Verfügung.

- Im Bereich **Programmiermodus** stehen Ihnen alle manuellen und intelligenten Programme sowie Warenkörbe zur Verfügung. Wenn Sie noch keine Programme oder Warenkörbe erstellt haben, ist dieser Bereich leer.

- Im Bereich **iCareSystem** stehen Ihnen alle Reinigungsmodi [▶ 82] und Reinigungsprogramme [▶ 82] zur Verfügung.

1. Drücken Sie auf jede Funktion, die Sie dem Bildschirm zuweisen möchten.

> Die Funktion wird mit markiert.

2. Um den Funktionsumfang des Bildschirms zu prüfen, drücken Sie die Taste:

3. Um eine Funktion aus dem Bildschirm-Menü zu entfernen, drücken Sie die Taste:

4. Um dem Bildschirm-Menü einen Namen zu geben, drücken Sie die Taste:

5. Geben Sie einen Namen ein.

6. Um das Bildschirm-Menü zu speichern, drücken Sie die Taste:

>> Sie gelangen zurück zur Übersicht.

1. Um das Bildschirm-Menü einem Profil zuzuweisen, drücken Sie die Taste: **Profil bearbeiten**

2. Wählen Sie das gewünschte Profil.

3. Drücken Sie die Taste: **Menüleiste anpassen**

4. Drücken Sie hinter dem Bildschirm-Menü die Taste: **ON**

5. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf um zur Übersicht der Benutzerprofile zurückzukehren.

>> Wenn Sie das Profil aktivieren [▶ 69], wird das neue Bildschirm-Menü in der Menüleiste angezeigt.

14.9.5 Neuen Bildschirm erstellen

1. Drücken Sie die Taste: .

2. Drücken Sie die Taste: .

3. Drücken Sie die Taste:

4. Im **Bildschirm Editor** können Sie nun ihren eigenen Bildschirm erstellen.
5. Drücken Sie auf jede Funktion, die Sie dem Bildschirm hinzufügen oder entfernen möchten.
6. Um Ihren Bildschirm zu benennen, geben Sie einen Titel in das Textfeld ein.
7. Um ihre Änderungen zu speichern, drücken Sie die Taste: 

14.10 Service

1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste:  **Service**

Die folgenden Informationen stehen Ihnen zur Verfügung:

- Informationen zum Gerätetyp / Softwareversion 
 - Informationen zur Seriennummer 
 - Hotline - Koch [▶ 92] 
 - Hotline - Service [▶ 92] 
 - Service-Ebene 
- Diese Funktion steht nur RATIONAL-Servicepartnern zur Verfügung.
- Software-Update-Info [▶ 73] 
 - Installierte Software-Version [▶ 73]
 - Servicemeldungen der letzten 14 Tage 
 - Open Source licences .

14.10.1 Installierte Software-Version

Hier finden Sie alle Informationen zur installierten Software-Version und installierten Hilfe-Paketen.

14.10.2 Software-Update-Info

Hier sehen Sie, welche Software-Version auf Ihrem Gerät installiert ist. Wenn Sie Ihr Gerät mit ConnectedCooking verbunden haben und die Funktion **Software-Updates automatisch herunterladen** aktiviert haben, werden Ihnen Software-Updates automatisch zur Verfügung gestellt. Weitere Informationen finden Sie hier: Software-Updates automatisch durchführen [▶ 80] Wenn ein Software-Update zur Verfügung steht, wird die aktuelle Software-Version angezeigt und die Taste **Starte Installation** ist aktiv.

1. Drücken Sie die Taste: **Starte Installation**
- >> Das Software-Update wird ausgeführt und das Gerät neu gestartet.

14.11 ConnectedCooking

HINWEIS

Sollte kein "Aktivierungscode angezeigt" werden, so ist noch keine Verbindung mit dem ConnectedCooking Server möglich.

Folgende Gründe kann es geben:

- DNS Namensauflösung für www.connectedcooking.com muss vorhanden sein.
- Variante mit DHCP: DHCP-Aktiv - IP-Adresse wird vom Netzwerk vergeben.
- Variante ohne DHCP: Netzbetreiber muss IP-Adresse, Netzmase, Gateway, DNS-Server zur Verfügung stellen, können dann manuell am Gerät eingegeben werden.
- Firewall Port 443 und 8883 frei (Protokoll: HTTPS und MQTT) für ausgehende Kommunikation zum Zielhost: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Netzwerk mit MAC-Filter: MAC Adressen können am Combi-Dämpfer ausgelesen oder über den Kundendienst erfragt werden *Diese Einstellungen entsprechen den Standardeinstellungen eines Home-Routers"

1. Drücken Sie die Taste: 

2. Drücken Sie die Taste:  **ConnectedCooking**

Wie Sie Ihr Gerät mit ConnectedCooking verbinden und welche Funktionen Ihnen zur Verfügung stehen, finden Sie hier: ConnectedCooking [► 79]

Ist Ihr Gerät mit ConnectedCooking verbunden, haben Sie die folgenden Einstellmöglichkeiten.

1. Drücken Sie die Taste: 

>> Sie können sich mit Ihrem bereits vorhanden Account bei ConnectedCooking anmelden.

1. Drücken Sie die Taste: 

>> Sie können sich anonym bei ConnectedCooking anmelden ohne Account.

Automatischer Zeitsynchronisation

1. Drücken Sie die Taste:  **ON** oder **OFF**

>> Eine automatische Zeitsynchronisation findet nicht statt, wenn Sie auf **OFF** drücken. Wenn Sie auf **ON** drücken, findet eine automatische Zeitsynchronisation statt.

HACCP Daten automatisch übertragen

1. Drücken Sie die Taste:  **ON** oder **OFF**

>> Ihr Gerät überträgt nicht automatisch die HACCP-Daten an ConnectedCooking, wenn Sie **OFF** drücken. Sobald Sie die Taste **ON** drücken, überträgt das Gerät automatisch die HACCP-Daten an ConnectedCooking.

Remote access

1. Drücken Sie die Taste:  **ON** oder **OFF**

>> Remote Access ist nicht verfügbar, wenn sie auf **OFF** drücken. Wenn Sie auf **ON** drücken, ist die Fernsteuerung Ihres Geräts durch ConnectedCooking möglich.

Softwareupdate

1. Drücken Sie die Taste:  **ON** oder **OFF**

>> Softwareupdates werden nicht automatisch durchgeführt, wenn sie auf **OFF** drücken. Wenn Sie auf **ON** drücken, Softwareupdates automatisch durchgeführt.

Automatisch verbinden

Sollte die Netzwerkverbindung Ihres Gerätes verloren gehen, verbindet sich Ihr Gerät nach Wiederherstellen der Verbindung erneut automatisch mit ConnectedCooking. Wenn Sie dies nicht wünschen, können Sie die Funktion deaktivieren.

1. Drücken Sie die Taste:  **ON** oder **OFF**

>> Ihr Gerät trennt die Verbindung zu ConnectedCooking, wenn Sie **OFF** drücken. Sobald Sie die Taste **ON** drücken, verbindet sich ihr Gerät erneut automatisch mit ConnectedCooking

Abmelden

Sie können sich jederzeit von ConnectedCooking abmelden. Die Verbindungsdetails werden gelöscht. Wenn Sie das Gerät erneut mit ConnectedCooking verbinden möchten, müssen sie das Gerät erneut registrieren.

1. Drücken Sie die Taste: 

>> Sie werden gefragt, ob Sie sich von ConnectedCooking abmelden wollen. Wenn Sie dies bestätigen, wird Ihr Gerät sofort von ConnectedCooking abgemeldet.

15 Küchen-Management

15.1 Hygiene-Management

15.1.1 Aufgezeichnete HACCP-Daten

Die folgenden HACCP-Daten werden pro Charge aufgezeichnet:

- Chargen-Nummer
- Gerätetyp
- Seriennummer
- Software- und Hilfeversion
- Datum und Uhrzeit
- Reinigungsprogramm
- Spülung Handbrause
- Garraumtemperatur
- Sollwert der Kerntemperatur
- Gemessene Kerntemperatur
- Zeit (hh:mm:ss)
- Temperatureinheit
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Name und ID des Garpfads
- Garraumtür öffnen / schließen
- Wechsel der Betriebsart
- Automatische Reinigung

15.1.2 HACCP-Daten exportieren

HACCP-Daten werden 14 Tage lang, bei maximaler Nutzung, auf dem Gerät gespeichert. Während dieses Zeitraums können Sie die Daten herunterladen. Weitere Informationen finden Sie hier: HACCP-Daten exportieren. [► 66] Bei entsprechend weniger Nutzungsdauer ist eine längere Periode verfügbar.

15.1.3 HACCP-Daten automatisch an ConnectedCooking übertragen

Wenn Sie Ihr Gerät mit ConnectedCooking verbunden haben, können Sie einstellen, dass die HACCP-Daten automatisch an ConnectedCooking übertragen werden, wenn ein Garpfad beendet wurde.

- ✓ Sie haben Ihr Gerät mit ConnectedCooking verbunden [► 79].
 1. Drücken Sie die Taste: 
 2. Drücken Sie die Taste:  ConnectedCooking
 3. Drücken Sie neben **HACCP-Daten automatisch übertragen** die Taste:  ON

>> HACCP-Daten werden jetzt automatisch übertragen, wenn ein Garpfad beendet wurde. Sie können die Daten unter connectedcooking.com oder in der ConnectedCooking-App ansehen.

15.2 Geräte in ein Netzwerk einbinden

HINWEIS
<p>Gefährdung der Cybersicherheit</p> <p>Das Gerät ist ein vernetzbares Kochsystem mit digitaler Steuerung, Bedienoberfläche und Softwareintegration. Um die Cybersicherheit, den Datenschutz sowie den sicheren Betrieb sicherzustellen, beachten Sie die folgenden Hinweise:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Konfiguration und Wartung des Geräts dürfen ausschließlich durch autorisierte und geschulte Personen erfolgen. 2. Führen Sie regelmäßig von RATIONAL bereitgestellte Software-Updates durch. Nur authentische und signierte Software darf verwendet werden. Die Installation von nicht freigegebener Software ist untersagt und kann die Sicherheit gefährden. 3. Binden Sie das Gerät ausschließlich in gesicherte Netzwerke (z.B. WPA2/WPA3 bei WLAN, VLAN bei LAN) ein. Die Kommunikation mit RATIONAL ConnectedCooking oder anderen Diensten muss über verschlüsselte Verbindungen erfolgen (z.B. HTTPS). 4. Jegliche Manipulation oder unautorisierte Veränderung an Software, Hardware oder Netzwerkkonfiguration des Geräts ist untersagt und führt zum Verlust der Betriebssicherheit sowie möglicher Garantie- und Haftungsansprüche. 5. Die Verantwortung für die sichere Integration in Ihre IT-Infrastruktur liegt beim Betreiber. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Nutzung, unzureichende Absicherung oder Zugriff durch nicht autorisierte Personen entstehen.

Wenn Sie Ihre Geräte vernetzen, stehen Ihnen die folgenden Möglichkeiten zur Verfügung:

- Beide Geräte einer Combi-Duo-Installation an nur einem Gerät bedienen.
- Geräte mit ConnectedCooking verbinden.

15.2.1 WLAN-Verbindung herstellen

Wenn Sie das Gerät mit einem WLAN-Netzwerk verbinden möchten, in dem Sie sich über eine Website anmelden müssen, kann keine WLAN-Verbindung hergestellt werden. Die Verbindung zu WLAN-Netzwerken, die eine Anmeldung über eine Website erfordern, kann nicht hergestellt werden.

1. Drücken Sie die Taste:
 2. Drücken Sie die Taste: **Netzwerk**
 3. Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste: **ON**
 4. Drücken Sie die Taste: **WLAN**
 - > Eine Liste aller verfügbaren WLAN-Netzwerke wird angezeigt. Die WLAN-Netzwerke sind anhand der Signalstärke abnehmend sortiert.
 5. Wählen Sie das gewünschte WLAN-Netzwerk.
 - > Sie werden aufgefordert, das Passwort des WLAN-Netzwerks einzugeben.
 6. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste:
 - > Wenn die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde, erscheint in der Fußzeile das folgende Symbol:
 - > Das WLAN-Netzwerk wird in der Liste der verfügbaren WLAN-Netzwerke an erster Stelle angezeigt.
 7. Um die Verbindungsdetails anzuzeigen, drücken Sie neben dem WLAN-Netzwerk die Taste:
 8. Um die Verbindung zu trennen, drücken Sie in den Verbindungsdetails die Taste: **Trennen**
 9. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf um zur Übersicht der Netzwerkeinstellungen zurückzukehren.
- >> Der Name des WLAN-Netzwerks wird im Bereich **WLAN** angezeigt.

Die optimierten Netzwerkeinstellungen ermöglichen den Verbindungsauflauf zu WLAN-Netzwerken mit Hidden SSIDs:

- Drücken Sie die Taste: **Manuelles Verbinden mit WLAN**.
- Sie können nun den Netwerknamen (**SSID**) und das dazugehörige Passwort eintragen.

- Drücken Sie die Taste:  , um sich zu verbinden.

15.2.2 Netzwerkkabel anschließen

Ihr Gerät ist serienmäßig mit einem Netzwerkanschluss ausgestattet. Um Ihr Gerät mit dem Netzwerk zu verbinden und den Schutz des Gerätes gegen Strahlwasser aus allen Seiten zu gewährleisten, verwenden Sie ein Netzwerkkabel mit den folgenden Eigenschaften:

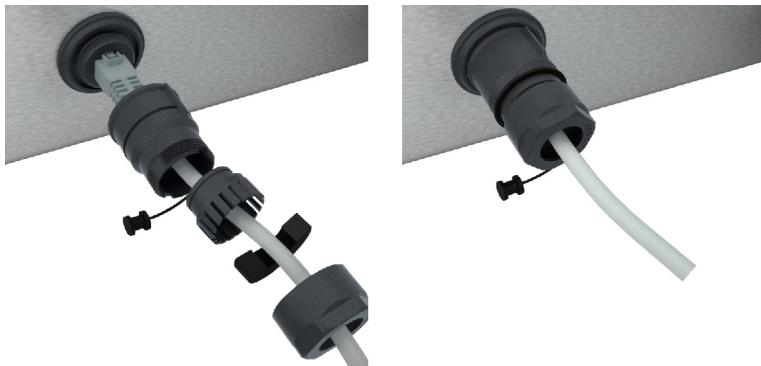
- Netzwerkkabel Kategorie 6
- Maximale Steckerlänge von 45 mm
- Steckerdurchmesser von 18,5 mm
- Kabeldurchmesser von 5,5 – 7,5 mm

VORSICHT

Die Funktionsteile um den Netzwerkanschluss können über 60 °C heiß sein

Sie können sich verbrennen, wenn Sie ein Netzwerkkabel an ein Gerät anschließen, das gerade in Gebrauch ist oder in Gebrauch war.

1. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Netzwerkkabel anschließen.



1. Schrauben Sie die Schutzabdeckung ab.
2. Fädeln Sie die Einzelteile der Schutzabdeckung auf das Netzwerkkabel.
3. Stecken Sie das Netzwerkkabel in den Netzwerkanschluss.
4. Schrauben Sie die Schutzabdeckung fest.

15.2.3 Netzwerkverbindung herstellen

- ✓ Sie haben alle Daten für die Netzwerkverbindung vorliegen.
- 1. Drücken Sie die Taste: 
- 2. Drücken Sie die Taste:  **Netzwerkeinstellungen**
- 3. Drücken Sie die Taste:  **LAN**
- 4. Drücken Sie die Taste:  **IP IP Netzwerk**
- 5. Geben Sie die IP-Adresse ein.
- 6. Drücken Sie die Taste:  **IP IP Gateway**
- 7. Geben Sie die Adresse des IP-Gateway ein.
- 8. Drücken Sie die Taste:  **IP IP Netmask**
- 9. Geben Sie die IP-Netmask ein.
- 10. Wenn Sie die Netzwerkkonfiguration an Clients durch einen Server zuweisen lassen möchten, aktivieren Sie DHCP. Drücken Sie die Taste:  **ON**
 - > IP-Adresse, Gateway und DNS werden jetzt automatisch konfiguriert.
- 11. Drücken Sie die Taste:  **DNS 1 (bevorzugt)**

12. Geben Sie die Adresse der DNS-Servers ein.

15.3

ConnectedCooking

ConnectedCooking ist die modernste Vernetzungslösung von RATIONAL. Egal, ob Sie ein oder mehrere RATIONAL-Geräte besitzen – ConnectedCooking bietet Ihnen völlig neue, komfortable Anwendungsmöglichkeiten. Das Einzige, was Sie dafür tun müssen, ist Ihr RATIONAL-Gerät in ein Netzwerk einzubinden und sich unter connectedcooking.com zu registrieren.

In ConnectedCooking sehen Sie auf einen Blick den Online-Status, Reinigungsdetails, die Betriebsstatistik und ob die HACCP-Vorgaben eingehalten werden. Des Weiteren stehen Ihnen folgende Features zur Verfügung:

- **Push-Nachrichten**

Egal ob Beladen-, Fertig- oder Service-Meldung, in Echtzeit bekommen Sie alle Informationen einfach zugesandt, wohin immer Sie möchten.

- **Garpfade übertragen und verwalten**

Übertragen Sie bewährte Garpfade automatisch auf alle Geräte Ihres Betriebs.

- **Automatische Software-Updates**

Software-Updates werden Ihnen immer kostenfrei und automatisch zur Verfügung gestellt.

Außerdem finden Sie unter connectedcooking.com umfangreiche Rezeptbibliotheken, Tipps und Tricks von unseren Profis sowie eine Vielzahl von Anwendungsvideos.

15.3.1

Gerät mit ConnectedCooking verbinden

Wenn Sie Ihr Gerät mit ConnectedCooking verbinden, stehen folgende Features zur Verfügung:

- HACCP-Daten automatisch an ConnectedCooking übertragen [▶ 76]

- Servicedaten automatisch an ConnectedCooking übertragen [▶ 93]

Geräte remote über ConnectedCooking bedienen

- Gerätedisplay remote überwachen

✓ Sie haben eine Netzwerkverbindung hergestellt.

✓ Sie haben sich unter connectedcooking.com registriert.

1. Drücken Sie die Taste: 

2. Drücken Sie die Taste: **ConnectedCooking**

3. Wählen Sie im ersten Tab welchen Server Sie zur Verbindung nutzen möchten. Zur Auswahl steht der internationale Server **iot.com** oder der chinesische Server **iot.cn**.

4. Melden Sie sich mit Ihrem ConnectedCooking Account an.

> Geben Sie Ihre Registrierungsdaten ein oder wählen Sie die Registrierung per QR-Code.

5. Drücken Sie neben **Verbinden** die Taste: **Anmelden**

> Nach kurzer Wartezeit wird eine neunstellige PIN und ein QR-Code angezeigt. Wenn Sie kein Smartphone zur Hand haben, können Sie sich unter www.connectedcooking.com registrieren. Wenn Sie ein Smartphone zur Hand haben, können Sie den QR-Code scannen.

6. Alternativ können Sie sich über den Auto-register registrieren. Hierbei stehen Ihnen dann nur die Basis-Features zur Verfügung.

Registrierung ohne Smartphone

1. Notieren Sie die PIN.

2. Loggen Sie sich unter www.connectedcooking.com ein.

3. Klicken Sie auf das Symbol: **Gerätemanagement**

4. Wählen Sie: **Geräteübersicht**

5. Klicken Sie auf das Symbol: Roter Kreis mit +

6. Geben Sie in das Feld **Name** einen Gerätenamen ein.

7. Geben Sie in das Feld **Aktivierungsschlüssel** die PIN ein, die am Gerät angezeigt wurde.

- >> Nach kurzer Zeit wird das Gerät in der Geräteübersicht von ConnectedCooking angezeigt.
- >> Im Display wird angezeigt, dass das Gerät mit dem ConnectedCooking-Server verbunden ist. In der Fußzeile erscheint das Symbol: ☁
- >> Sie erhalten eine E-Mail in der bestätigt wird, dass das Gerät erfolgreich registriert wurde.

Registrierung mit Smartphone

- ✓ Sie haben eine App auf Ihrem Smartphone installiert, mit der Sie QR-Codes scannen können.
- ✓ Sie haben die ConnectedCooking-App auf Ihrem Smartphone installiert.
- 1. Scannen Sie den QR-Code.
- >> Nach kurzer Zeit wird im Gerät wird angezeigt, dass das Gerät mit dem ConnectedCooking-Server verbunden ist. In der Fußzeile erscheint das Symbol: ☁
- >> In der Geräteübersicht von ConnectedCooking wird das Gerät angezeigt.
- >> Sie erhalten eine E-Mail in der bestätigt wird, dass das Gerät erfolgreich registriert wurde.

15.4 Software-Update durchführen

Automatisches Software-Updates via ConnectedCooking

- ✓ Sie haben Ihr Gerät mit ConnectedCooking verbunden.
- 1. Drücken Sie die Taste: ⚙
- 2. Drücken Sie die Taste: ☁ ConnectedCooking
- 3. Um die Funktion **Software-Updates automatisch herunterladen** zu aktivieren, drücken Sie die Taste: ↴ ON
- 4. Drücken Sie die Taste: ⚙
- 5. Drücken Sie die Taste: ✖ Service
- 6. Drücken Sie die Taste: ↴ Software-Update-Info
- 7. Drücken Sie die Taste: Starte Installation
- >> Das Software-Update wird ausgeführt und das Gerät neu gestartet.

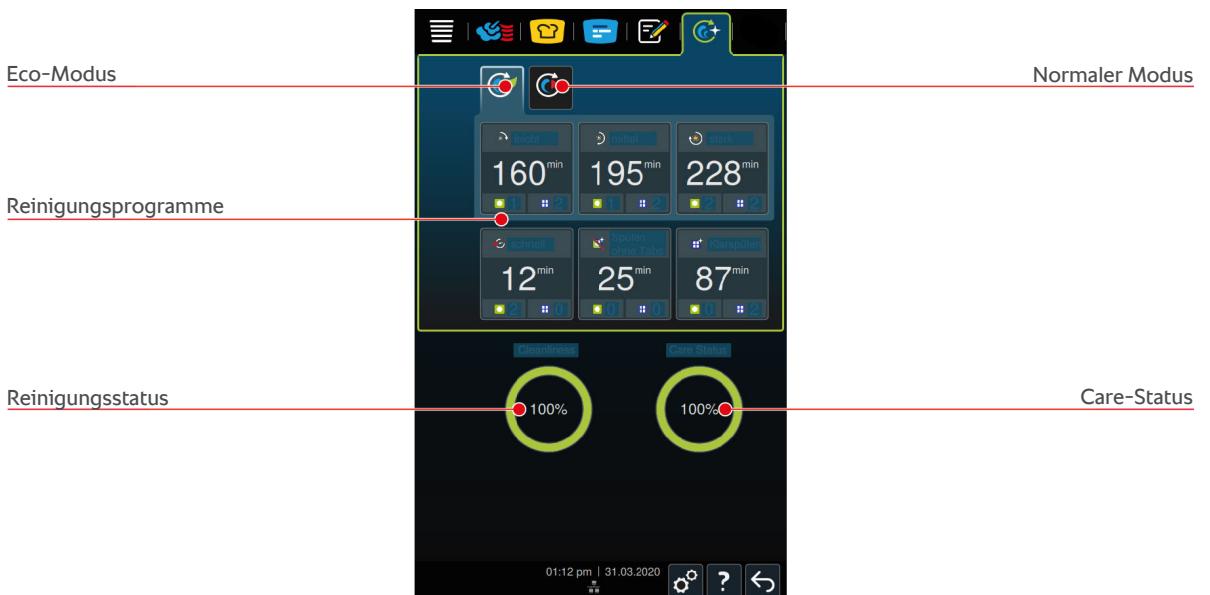
Software-Update per USB-Stick

- ✓ Sie haben einen USB-Stick mit dem Gerät verbunden auf dem ein Software-Update ist.
- ✓ Eine Meldung wird angezeigt die Ihnen mitteilt, dass ein Software-Update erkannt wurde.
- 1. Bestätigen Sie die Meldung, dass das Software-Update ausgeführt werden soll.
- >> Das Software-Update wird ausgeführt und das Gerät neu gestartet.

16 Automatische Reinigung - iCareSystem



Das iCareSystem ist das intelligente Reinigungs- und Entkalkungssystem des iCombi Pro. Es erkennt den aktuellen Verschmutzungsgrad des Geräts und schlägt Ihnen das ideale Reinigungsprogramm sowie die optimale Menge an Pflegemitteln vor.



16.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie für die automatische Reinigung nur die vom Hersteller empfohlenen Active Green Reiniger-Tabs und Care-Tabs.
- Verwenden Sie keine roten Reiniger.

So vermeiden Sie Verbrühungen und Verbrennungen:

- Lassen Sie das Gerät und alle Funktionsteile abkühlen, bevor Sie die automatische Reinigung starten.

So vermeiden Sie schwere Verätzungen:

- Die Pflegemittel und Chemikalien verursachen schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. Tragen Sie eine enganliegende Schutzbrille und Chemikalien-Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät reinigen.
- Halten Sie die Garraumtür während der automatischen Reinigung geschlossen. Ansonsten können ätzende Pflegemittel und heißer Dampf austreten. Wenn Sie die Garraumtür während der automatischen Reinigung öffnen, erscheint ein Hinweis, der Sie dazu auffordert diese wieder zu schließen.
- Lassen Sie nicht den Kerntemperaturfühler während der automatischen Reinigung aus dem Gerät hängen. Die Dichtung der Garraumtür kann beschädigt werden und ätzende Pflegemittel können austreten.
- Reinigen Sie nicht die von außen ansteckbaren Kerntemperaturfühler mit der automatischen Reinigung.
- Entfernen Sie alle Pflegeprodukte und die Rückstände von Pflegeprodukten, bevor Sie das Gerät aufheizen um Gargut darin zu garen.

So verhalten Sie sich richtig, wenn Sie mit Pflegemitteln in Kontakt kommen:

- Wenn Sie Pflegemittel ohne Chemikalien-Schutzhandschuhe berühren oder andere Hautstellen in Kontakt mit Active Green Reiniger-Tabs kommen, spülen Sie die Hautstellen 10 Minuten lang mit fließendem Wasser ab.
- Wenn Pflegemittel in Ihre Augen gelangen, spülen Sie Ihre Augen 15 Minuten lang mit fließendem Wasser aus. Entfernen Sie vorhandene Kontaktlinsen.
- Wenn Sie Pflegemittel verschlucken, spülen Sie Ihren Mund mit Wasser aus und trinken Sie sofort einen halben Liter Wasser. Führen Sie kein Erbrechen herbei.
- Rufen Sie sofort den Giftnotruf oder einen Arzt an.

16.2 Reinigungsmodi

Die folgenden 2 Reinigungsmodi stehen Ihnen für die Reinigungsprogramme **leicht**, **mittel** und **stark** zur Verfügung:



Eco-Modus

Wenn Sie diesen Reinigungsmodus wählen, werden in den Reinigungsprogrammen [▶ 82] weniger Pflegemittel verwendet um das Gerät zu reinigen. Die Reinigungsprogramme laufen dafür länger, als im normalen Modus.



Normaler Modus

Wenn Sie diesen Reinigungsmodus wählen, werden in den Reinigungsprogrammen [▶ 82] mehr Pflegemittel verwendet um das Gerät zu reinigen. Die Reinigungsprogramm laufen dafür kürzer, als im Eco-Modus.

16.3 Reinigungsprogramme

Die folgenden Reinigungsprogramme stehen Ihnen zur Verfügung:

Programm	Modus	Beschreibung	Pflegemittel
leicht	Eco / Normal	Geeignet, um leichte Verschmutzungen und Verkalkungen zu entfernen, die beim Einsatz des Gerätes bis 200 °C entstanden sind.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Active Green Reiniger-Tabs ▪ Care-Tabs
mittel	Eco / Normal	Geeignet, um Verschmutzungen und Verkalkungen zu entfernen, die durch Garpfade in denen gegrillt oder gebraten wird entstanden sind.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Active Green Reiniger-Tabs ▪ Care-Tabs
stark	Eco / Normal	Geeignet, um starke Verschmutzungen und Verkalkungen zu entfernen, die durch Garpfade in denen gegrillt oder gebraten wird entstanden sind.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Active Green Reiniger-Tabs ▪ Care-Tabs
schnell	–	Geeignet für eine Zwischenreinigung, um Verschmutzungen in kurzer Zeit zu entfernen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Active Green Reiniger-Tabs
Spülen ohne Tabs	–	Geeignet, um wasserlösliche Verschmutzungen zu entfernen. Dieses Reinigungsprogramm setzt die Zwangsräumung nicht zurück.	–
Klarspülen	–	Geeignet, um kalkhaltige Verschmutzungen zu entfernen, die durch Garpfade in denen gebacken oder gedämpft wird entstanden sind. Dieses Reinigungsprogramm setzt die Zwangsräumung nicht zurück.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Care-Tabs



TIPP

Wenn Ihr Gerät an Weichwasser angeschlossen ist, sollten Sie den Weichwasserschalter auf „Weichwasser“ stellen.

16.4 Reinigungs- und Care-Status

iCareSystem erkennt automatisch den Reinigungs- und Care-Status Ihres Geräts.

Reinigungsstatus

- Wenn die Anzeige grün ist, ist das Gerät sauber.
- Wenn die Anzeige gelb ist, ist das Gerät verschmutzt. Sie können aber weiterhin mit dem Gerät Speisen zubereiten, bis Sie zur Reinigung aufgefordert werden.
- Wenn die Anzeige rot ist, ist das Gerät stark verschmutzt. Starten Sie umgehend ein Reinigungsprogramm, spätestens jedoch, wenn Sie das nächste Mal zur Reinigung aufgefordert werden.
- Wenn die Anzeige weiß wird, dann ist der Reinigungsstatus bei 0%.

Care-Status

- Wenn der Care-Status grün ist, ist der Dampfgenerator kalkfrei.
- Wenn die Anzeige gelb ist, ist der Dampfgenerator leicht verkalkt
- Wenn die Anzeige rot ist, ist der Dampfgenerator stark verkalkt. Starten Sie umgehend ein Reinigungsprogramm, spätestens jedoch, wenn Sie das nächste Mal zur Reinigung aufgefordert werden.

16.5 Automatische Reinigung starten

- ✓ Die Einhängegestelle sind korrekt im Garraum platziert.
 - ✓ Der Hordengestellwagen ist korrekt im Garraum platziert. **HINWEIS! Die Feststellbremse der Hordengestellwagen darf nicht betätigt sein.**
1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
 2. Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm [▶ 82].
-> Bei allen Reinigungsprogrammen startet automatisch die Cooldown-Funktion, wenn die Garraumtemperatur über 90 °C liegt.
 3. Öffnen Sie die Garraumtür.
 4. Entfernen Sie alle Behälter und Bleche aus dem Garraum. **⚠️ WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Tragen Sie Sicherheitshandschuhe, wenn Sie Bleche und Behälter aus dem Garraum nehmen.**



5. Packen Sie die angezeigte Anzahl Active Green Reiniger-Tabs aus und legen Sie diese in das Bodenablaufsieb.
 - ⚠️ WARENUNG! Verätzungsgefahr! Tragen Sie eine enganliegende Schutzbrille und Chemikalien-Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit Active Green Reiniger-Tabs und Care-Tabs zu schützen.**
 6. Packen Sie die angezeigte Anzahl Care-Tabs-Packungen aus und legen Sie diese in die Care-Schublade.
 7. Schließen Sie die Garraumtür.
- >> Die automatische Reinigung startet.
- >> Wenn die automatische Reinigung abgeschlossen ist, erklingt ein Signalton.

**TIPPS**

- Wenn sich während der automatischen Reinigung Schaum im Garraum bildet obwohl Sie die empfohlene Menge Active Green Reiniger-Tabs verwendet haben, sollten Sie bei der nächsten automatischen Reinigung die Menge der Tabs reduzieren. Wenn sich weiterhin Schaum bildet, wenden Sie sich bitte an Ihren RATIONAL-Servicepartner.

Sehen Sie dazu auch

- Zusatzfunktionen [▶ 26]

16.6 Automatische Reinigung abbrechen

Sie können alle automatischen Reinigungsprogramme zu jedem Zeitpunkt abbrechen.

1. Drücken Sie die Taste: ↵
 - > Sie werden gefragt, ob Sie die Reinigung wirklich abbrechen möchten. Es wird angezeigt, wie lange der Abbruch dauern wird.
 2. Drücken Sie die Taste: ✓
 3. Öffnen Sie die Garraumtür.
 4. **⚠️ WARENUNG! Verätzungsgefahr! Tragen Sie eine enganliegende Schutzbrille und Chemikalien-Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit Active Green Reiniger-Tabs vorzubereiten und zu schützen.** Nehmen Sie die Active Green Reiniger-Tabs aus dem Garraum und entsorgen Sie diese.
 5. Spülen Sie den Garraum mit Wasser aus um Reste der Active Green Reiniger-Tabs zu entfernen.
 6. Schließen Sie die Garraumtür.
 - > Der Abbruch wird fortgesetzt.
 - > Wenn der Abbruch abgeschlossen ist, werden Sie aufgefordert, den Garraum auf Rückstände der Active Green Reiniger-Tabs zu prüfen.
 7. Öffnen Sie die Garraumtür.
 8. Schließen Sie die Garraumtür.
- >> Das Gerät ist jetzt wieder einsatzbereit. Der Startbildschirm wird angezeigt.

**TIPP**

Wenn während der automatischen Reinigung der Strom ausfällt, wird die automatische Reinigung unterbrochen. Wenn die Stromversorgung wieder sichergestellt ist, wird die automatische Reinigung fortgesetzt.

16.7 Zwangsreinigung nach Betriebsstunden

Wenn Sie die Zwangsreinigung aktiviert haben, werden Sie nach einer definierten Zeit aufgefordert, das Gerät zu reinigen. Sie können erst wieder mit dem Gerät arbeiten, wenn die Reinigung durchgeführt wurde.

1. Drücken Sie die Taste: ⚡
2. Drücken Sie die Taste: ⚡ Reinigung
3. Drücken Sie die Taste: ⚡ Zwangsreinigung
4. Um die Zwangsreinigung zu aktivieren, drücken Sie die Taste: ON

5. Um die Zeit einzustellen, nach der Sie aufgefordert werden möchten, das Gerät zu reinigen, drücken Sie die Taste: **Zeit bis zur Reinigungsauflöschung** Bitte beachten Sie, dass hier die Betriebszeit, nicht die tatsächlich vergangene Zeit einstellen.
6. Wählen Sie auf der Skala einen Wert von 1 – 24 Stunden.
7. Um einzustellen, um wie viele Stunden die Reinigung nach Aufforderung nach hinten verschoben werden kann, drücken Sie die Taste: **Verzögerungszeit der Zwangsreinigung**
8. Wählen Sie auf der Skala einen Wert von 1 – 24 Stunden.
- >> In der Fußzeile wird angezeigt, wie viele Betriebsstunden es noch dauert, bis eine Reinigung durchgeführt werden muss.

16.8 Reinigungsplan

Mit Hilfe eines Reinigungsplans legen Sie fest, an welchen Wochentagen eine Zwangsreinigung [▶ 84] durchgeführt werden muss. Wenn Sie eine Zwangsreinigung festgelegt haben, kann kein Reinigungsplan angelegt werden.

1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste:  **Reinigung**
3. Drücken Sie die Taste:  **Reinigungsplan**
4. Um zu definieren, wie sich das Gerät bei einer Reinigungsauflöschung verhalten soll, drücken Sie die Taste: **Reinigungsplan Zeitpunkt**
5. Wenn Sie keine Benachrichtigung zum Reinigungszeitpunkt wünschen, drücken Sie die Taste: **AUS**
6. Wenn zum Reinigungszeitpunkt eine Warnung angezeigt werden soll, drücken Sie die Taste: **Warnung**
7. Wenn das Gerät sofort gereinigt werden muss, wenn eine Reinigungsauflöschung erscheint, drücken Sie die Taste: **Zwang**
8. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf um zur Übersicht des Reinigungsplans zurückzukehren.
9. Wählen Sie den Wochentag, an dem eine Reinigung durchgeführt werden soll.
10. Drücken Sie die Taste: **ON**
11. Stellen Sie die Uhrzeit ein, an der die Reinigung durchgeführt werden soll.
12. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf um zur Übersicht des Reinigungsplans zurückzukehren.

17 Pflege

WARNUNG

Abgelagerte Fett- oder Lebensmittelreste im Garraum

Wenn Sie den Garraum nicht ausreichend reinigen, besteht Brandgefahr durch sich ablagernde Fett- oder Lebensmittelreste.

1. Reinigen Sie das Gerät täglich.
2. Lassen Sie im Brandfall die Garraumtür geschlossen. So wird dem Feuer Sauerstoff entzogen. Schalten Sie das Gerät aus. Wenn sich das Feuer ausgebreitet hat, verwenden Sie einen Feuerlöscher, der dazu geeignet ist einen Fettbrand zu löschen. Verwenden Sie niemals Wasser- oder Schaumlöscher um einen Fettbrand zu löschen.

17.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

So vermeiden Sie Verbrühungen und Verbrennungen:

- Lassen Sie das Gerät und alle Funktionsteile abkühlen, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.

So vermeiden Sie Sachschaden, Verletzungen oder tödliche Unfälle:

- Trennen Sie das Gerät bei allen Reinigungsarbeiten, außer der automatischen Reinigung, von der Energieversorgung.
- Spritzen Sie die Chemiebevorratung weder mit der Handbrause noch mit jegliche Art von Flüssigkeit aus.
- Reinigen Sie Ihr Gerät auch dann täglich, wenn Sie ausschließlich die manuelle Betriebsart Dampf verwenden.
- Reinigen Sie Zubehör nicht mit der automatischen Reinigung des Gerätes.

17.2 Pflegeintervalle

Pflegeintervall	Funktionsteile
Täglich	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garraum ▪ Garraumdichtung ▪ Garraumtür ▪ Tropfwanne und Ablaufrinne ▪ Kerntemperaturfühler ▪ Zubehör ▪ Handbrause
Wöchentlich	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Außenseiten des Geräts ▪ LED-Abdeckung ▪ Bedienblende ▪ Kunststoffteile
Monatlich	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschwadungsdüse

Die Funktionsteile müssen dem Pflegeintervall folgend gereinigt werden, können aber bei Bedarf öfter gereinigt werden.

17.3 Pflegeprodukte

Geeignete Pflegeprodukte

- Reinigen Sie die folgenden Funktionsteile mit lauwarmem Wasser, einem milden Handspülmittel und einem weichen Tuch:
 - Außenseite des Geräts
 - Glasscheibe der Garraumtür
 - LED-Abdeckung in der Garraumtür

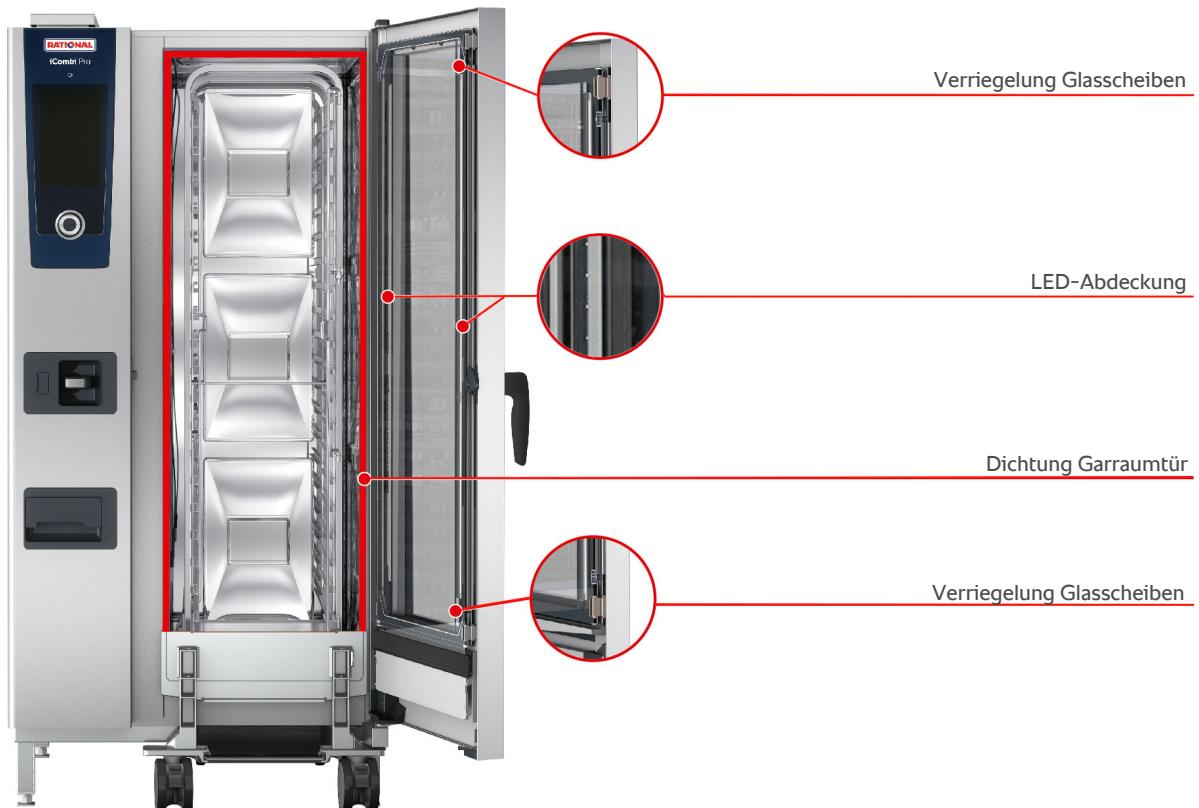
- Garraumdichtung
- Reinigen Sie Zubehör mit lauwarmem Wasser, einem milden Handspülmittel und einem weichen Tuch.

Ungeeignete Pflegeprodukte

Reinigen Sie das Gerät, seine Funktionsteile und Zubehör nicht mit den folgenden, ungeeigneten Pflegeprodukten:

- Scheuernde Reinigungsmittel
- Salzsäure, Lauge, schwefelhaltigen Stoffen oder andere sauerstoffverbrauchende Stoffe
- Unverdünnter Alkohol, Methanol oder Lösungsmitteln wie Aceton, Benzol, Toluol oder Xylol
- Backofenreiniger oder Grillreiniger
- Topfreiniger-Schwämme mit Scheuervlies
- Stahlwolle
- Hochdruckreiniger
- Scharfe oder spitze Werkzeuge

17.4 Garraumtür reinigen



Glasscheiben reinigen

1. Öffnen Sie die Garraumtür komplett, bis sie einrastet.
2. Lösen Sie die Verriegelungen der Glasscheiben durch leichten Druck.
3. Schwenken Sie die Glasscheiben der Garraumtür nacheinander auf.
4. Reinigen Sie die Glasscheiben der Garraumtür mit lauwarmem Wasser, einem milden Handspülmittel und einem weichen Tuch.
5. Lassen Sie die Glasscheiben der Garraumtür vollständig trocknen.



LED-Abdeckungen reinigen

Wenn Sie die Glasscheiben der Garraumtür gereinigt haben, können Sie auch die LED-Abdeckungen reinigen. Reinigen Sie die LED-Abdeckungen nur mit den geeigneten Pflegeprodukten [▶ 86].

Die LED-Abdeckung liegt zwischen der mittleren und der vorderen Glasscheibe der Garraumtür.

- ✓ Die Glasscheiben der Garraumtür sind entriegelt.
1. Reinigen Sie die LED-Abdeckung mit lauwarmem Wasser, einem milden Handspülmittel und einem weichen Tuch.
 2. Entfernen Sie Reinigungsmittelrückstände mit klarem Wasser und einem weichen Tuch.
 3. Lassen Sie die LED-Abdeckung vollständig trocknen.
 4. Arretieren Sie wieder alle Glasscheiben der Garraumtür.

Dichtung der Garraumtür reinigen

Wenn Sie Ihr Gerät im Dauerbetrieb und mit hohen Garraumtemperaturen über 260 °C betreiben und vorwiegend fett- und gelatinehaltiges Gargut garen, kann die Dichtung der Garraumtür schnell verschleißen. Um die Lebensdauer der Dichtung der Garraumtür zu erhöhen, reinigen Sie diese täglich.

- ✓ Die Garraumtür ist geöffnet.
1. Reinigen Sie die Dichtung der Garraumtür mit lauwarmem Wasser, einem milden Handspülmittel und einem weichen Tuch.
 2. Lassen Sie die Dichtung der Garraumtür vollständig trocknen.

Türtropfwanne reinigen

Wenn Sie Ihr Gerät im Dauerbetrieb und mit hohen Garraumtemperaturen über 260 °C betreiben und vorwiegend fett- und gelatinehaltiges Gargut garen, kann die Türtropfwanne sehr dreckig werden. Reinigen Sie diese täglich, um einen Hygienestandard sicherzustellen.

- ✓ Die Garraumtür ist geöffnet.
1. Reinigen Sie die Türtropfwanne mit lauwarmem Wasser, einem milden Handspülmittel und einem weichen Tuch.
 2. Stellen Sie sicher, dass Sie Lebensmittelrückstände, Fettablagerungen und Verkrustungen entfernt haben.

Auslassöffnung der Türtropfwann und Flachdichtung des Ablauföffners reinigen

- ✓ Die Garraumtür ist geöffnet.
1. Ablauföffner mit einer Hand am Betätigungsfuß öffnen und sicher festhalten.
 2. Reinigen Sie die Flachdichtung und Auslassöffnung mit einem weichen Tuch, lauwarmem Wasser und mildem Handspülmittel, um Verkrustungen zu beseitigen. Halten Sie dabei den Ablauföffner mit der Hand sicher in offener Position fest, um ein unbeabsichtigtes Aushängen des Mechanismus zu verhindern.
 3. Bringen Sie die Flachdichtung wieder in die richtige Position, falls diese bei der Reinigung verrutscht ist.

17.5 Beschwadungsdüse entkalken



Benötigtes Werkzeug

- Sechskantschlüssel

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Lösen Sie die Mutter der Beschwadungsdüse mit dem Sechskantschlüssel (A).
3. Entfernen Sie die Beschwadungsdüse.
4. **⚠️ WARENUNG! Verätzungsgefahr! Tragen Sie Mundschutz und Chemikalien-Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit Entkalker zu schützen.** Legen Sie die Beschwadungsdüse in Entkalker (B).
5. Lassen Sie die Beschwadungsdüse solange im Entkalker, bis sich der Kalk aufgelöst hat.
6. Nehmen Sie die entkalkte Beschwadungsdüse aus dem Entkalker.
7. Spülen Sie die Beschwadungsdüse gründlich mit Wasser und lassen Sie sie dann vollständig trocknen.
8. Bauen Sie die Beschwadungsdüse in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

17.6 Luftfilter reinigen

HINWEIS

Strahlwasser dringt in das Gerät wenn der Luftfilter nicht korrekt montiert ist

Der Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen ist nur mit korrekt montiertem Luftfilter sichergestellt.

1. Schieben Sie den Luftfilter so in das Gerät, dass er einrastet.

HINWEIS

Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände

Verwenden Sie zum Öffnen der Luftfilterabdeckung keine scharfen Gegenstände wie z.B. Messer, da sonst die Gefahr besteht, dass der Filterhalter beschädigt wird.



Benötigtes Werkzeug

- Schraubendreher



1. Stecken Sie den Schraubendreher in die Aussparungen der Abdeckung des Luftfilters.
2. Drücken Sie die Nasen leicht ein.
3. Ziehen Sie den Luftfilter heraus.
4. Reinigen Sie den Luftfilter im Geschirrspüler und lassen Sie ihn danach vollständig trocknen.
-> Wenn der Luftfilter nach der Reinigung im Geschirrspüler nicht sauber ist, muss er ersetzt werden.
5. Wenn der Luftfilter gereinigt ist, schieben Sie ihn zurück in das Gerät.
6. Stecken Sie die Abdeckung des Luftfilters wieder in das Gerät.

17.7 Handbrause reinigen

1. Ziehen Sie den Schlauch der Handbrause komplett heraus und halten Sie ihn fest.
2. Reinigen Sie die Handbrause und den Schlauch mit einem weichen Schwamm.
3. Um hartnäckige Verkalkungen zu entfernen, reinigen Sie die Handbrause und den Schlauch mit verdünntem Speiseessig.

17.8 Bedienblende reinigen



⚠️ VORSICHT! Schnittgefahr! Das zentrale Einstellrad ist scharfkantig. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie das zentrale Einstellrad und die darunter liegenden Flächen reinigen.

1. Ziehen Sie das zentrale Einstellrad von Hand und ohne Werkzeug ab.
2. Reinigen Sie das zentrale Einstellrad und die darunter liegende Fläche mit einem weichen Tuch.
3. Stecken Sie das zentrale Einstellrad wieder auf.

Wenn Ihr Gerät mit einer abschließbaren Bedienblende ausgestattet ist, müssen Sie die abschließbare Bedienblende aufschließen und die Abdeckung öffnen, bevor Sie die Bedienblende reinigen.

Bevor Sie das Display reinigen, können Sie das Display sperren. So verhindern Sie, dass versehentlich Garpfade gestartet, Aktionen ausgeführt oder Funktionen aufgerufen werden.

1. Drücken und halten Sie die Taste:
- > Nach wenigen Sekunden wird die Display-Sperre aktiviert und das Symbol wird angezeigt:
2. Reinigen Sie das Display mit einem weichen Tuch.
3. Um das Display zu entsperren, drücken und halten Sie die Taste:
- > Das Symbol wird angezeigt:
4. Ziehen Sie das zentrale Einstellrad von Hand und ohne Werkzeug ab.
5. Reinigen Sie das zentrale Einstellrad und die darunter liegende Fläche mit einem weichen Tuch.
6. Stecken Sie das zentrale Einstellrad wieder auf.

17.9 Zubehör reinigen

HINWEIS

Zubehör bei Reinigung nicht bei der automatischen Reinigung im Gerät belassen.

Belassen Sie Zubehör niemals bei der automatischen Reinigung im Gerät. Ihr Gerät oder das Zubehör können dadurch beschädigt werden.

1. Lassen Sie Zubehör abkühlen, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.
2. Entfernen Sie Lebensmittelrückstände und Schichten von Fett, Stärke und Eiweiß mit einem weichen Tuch.

3. Wenn das Zubehör hartnäckig verschmutzt ist, weichen Sie es in lauwarmem Wasser ein und entfernen Sie die Verschmutzung dann mit einem weichen Tuch.

17.10 Belüftungsrohr der Ablaufstrecke reinigen

Wenn Ihr Gerät bei der Installation an einen bauseitig vorhandenen Siphon angeschlossen wurde, wurde an die Ablaufstrecke ein Belüftungsrohr montiert. Wenn der Härtebereich des Wassers weich ist oder das Gerät an eine Wasserenthärtungsanlage angeschlossen ist und Sie häufig die Reinigungsprogramme **mittel** und **stark** nutzen, wird Schaum, der bei der Reinigung entsteht, in das Belüftungsrohr geleitet. Um einen optimalen Ablauf des Schaums zu gewährleisten, reinigen Sie das Belüftungsrohr einmal pro Woche.

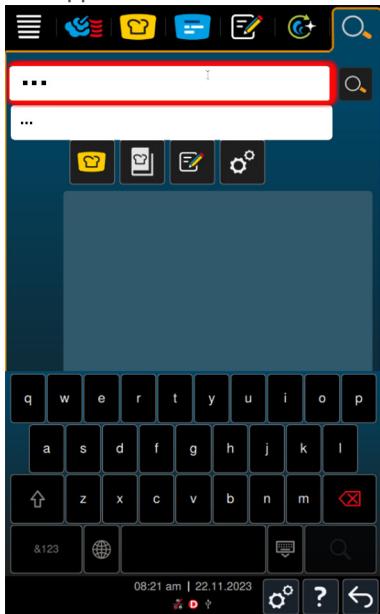
1. Füllen Sie so viel warmes Wasser in das Belüftungsrohr, bis das Belüftungsrohr rückstandslos sauber ist. Das Wasser sollte 60 °C warm sein.

18 Inspiration und Hilfe

18.1 Suchassistent

Der Suchassistent Ihres Kochsystems erleichtert die Suche nach intelligenten Garpfaden, eigenen Programmen, Einstellungen und Anwendungsbeispielen.

1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
2. Geben Sie Ihren Suchbegriff ein. Die integrierte In-Text-Suche sorgt für präzise Ergebnisse trotz möglicher Tippfehler oder ähnlicher Schreibweisen.



- > Während Sie tippen, werden Suchergebnisse, innerhalb der eingestellten Gerätesprache, vorgeschlagen. Der angezeigte Pfad ermöglicht es, den Ort des gefundenen Ergebnisses auf dem Gerät nachzuvollziehen.
- > Die Suchergebnisse werden in die Kategorien **iCookingSuite** , **Anwendungsbeispiele** , **Eigene Programme** und **Einstellungen** unterteilt.
- > Sie können die Ergebnisse nach intelligenten Garpfaden, eigenen Programmen, Einstellungen und Anwendungsbeispielen filtern.

3. Drücken Sie auf das gewünschte Icon, um die Suchergebnisse anzuzeigen.

Der Suchassistent ermöglicht das direkte Starten von Garpfaden, eigenen Programmen oder Anwendungsbeispielen aus der Suche heraus. Zudem unterstützt er dabei, nachzuvollziehen, welche Gerichte in welchen Garpfaden zu finden sind. Dadurch bietet er eine umfassende Lösung für eine optimierte Kocherfahrung.

18.2 Hilfe im Gerät

Diese Betriebsanleitung steht Ihnen als Bedienhilfe im Gerät zur Verfügung. Außerdem finden Sie alle Informationen rund um Beladungsmengen und den Einsatz von original RATIONAL-Zubehör.

Durch drücken der Taste , zeigt Ihnen die Hilfe im Gerät immer den aktuellen Hilfeinhalt, passend zu dem aktuell angezeigten Bereich, auf dem Display an.

18.3 Hilfe per Telefon

ChefLine®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Rufen Sie einfach unsere RATIONAL ChefLine® an. Die Nummer finden Sie auf dem ChefLine®-Aufkleber auf der Garraumtür, in den Einstellungen unter Service und unter rational-online.com.

RATIONAL-Servicepartner

Unsere Geräte sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL-Servicepartner schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive. Die Nummer finden Sie unter den Einstellungen > Service oder unter rational-online.com.

18.4 Hilfe im Servicefall

18.4.1 Servicedaten automatisch an ConnectedCooking übertragen

Wenn Sie Ihr Gerät mit ConnectedCooking verbunden haben, können Sie einstellen, dass die Servicedaten automatisch und in regelmäßigen Abständen an ConnectedCooking übertragen werden.

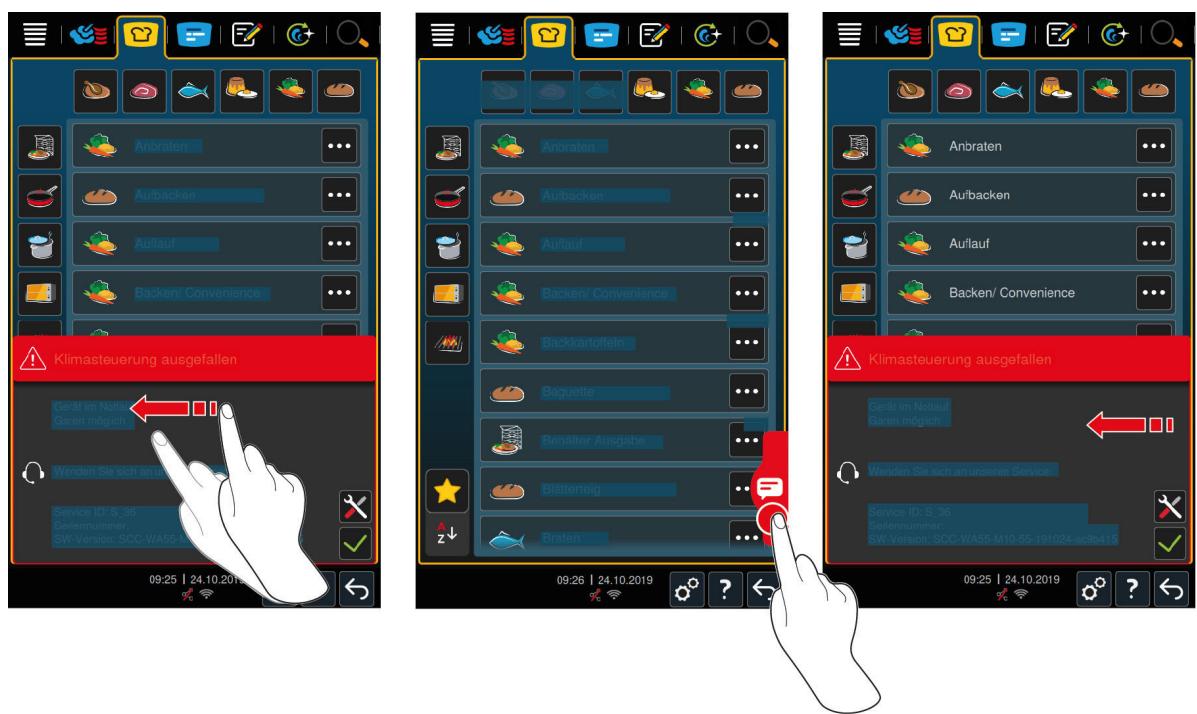
- ✓ Sie haben Ihr Gerät mit ConnectedCooking verbunden [► 79].
 - 1. Drücken Sie die Taste: 
 - 2. Drücken Sie die Taste:  ConnectedCooking
 - 3. Drücken Sie neben **Servicedaten automatisch übertragen** die Taste: ON
- >> Servicedaten werden jetzt automatisch an ConnectedCooking übertragen. Sie können die Daten in Ihrem Account unter connectedcooking.com oder in der ConnectedCooking-App ansehen.

18.4.2 Servicedaten abfragen

Die Servicedaten können Sie in den Einstellungen abrufen. Weitere Informationen finden Sie hier: Service [► 73]

18.5 Problemlösung

Wenn Ihnen eine Fehlermeldung angezeigt wird, können Sie diese, während Sie auf Abhilfe warten, zur Seite wischen. Die Fehlermeldung wird minimiert und an der Seite als rotes Symbol dargestellt. Wenn Sie auf dieses Symbol drücken, wird die Fehlermeldung wieder vergrößert angezeigt.



Bitte rufen Sie bei allen Fehlermeldungen Ihren RATIONAL-Servicepartner an. Halten Sie immer die Seriennummer Ihres Geräts und die Versionsnummer der installierten Software bereit. Beide Informationen finden Sie in der Fehlermeldung.

18.5.1 Fehlermeldungen Heizung Dampfgenerator

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 10	Die SC-Automatik ist fehlerhaft.	Ja

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 11	Der Wasserzulauf des Dampfgenerators ist fehlerhaft.	Ja
Service 12	Die Messung der Wassermenge ist fehlerhaft.	Ja
Service 13	Die Erkennung des Wasserstands im Dampfgenerator ist fehlerhaft.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service 20.8	Der Temperaturfühler ist defekt.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service 28.4	Die Temperaturgrenze des Garraums wurde überschritten.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service 42.1	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service 43.1	Die interne Wasserversorgung schließt nicht.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service 46.1	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja

18.5.2 Fehlermeldungen für Gasgeräte

Wenn Ihr Gerät ein Gerät mit Gasanschluss ist, können die folgenden zusätzlichen Fehlermeldungen angezeigt werden. Bitte rufen Sie bei allen Fehlermeldungen Ihren RATIONAL-Servicepartner [▶ 92] an. Halten Sie immer die Seriennummer Ihres Geräts bereit.

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 32.1	Der Gasbrenner ist fehlerhaft. Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	Nein
Service 32.2	Der Gasbrenner ist fehlerhaft. Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	Nein
Service 32.3	Der Gasbrenner ist fehlerhaft. Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	Nein
Service 33.1	Der Gasbrenner ist fehlerhaft. Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	Nein
Service 33.2	Der Gasbrenner ist fehlerhaft. Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	Nein
Service 33.3	Der Gasbrenner ist fehlerhaft. Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	Nein
Service 34.32	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Ja
Service 60	Die Initialisierung der Zündbox ist fehlerhaft. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, rufen Sie Ihren Service-Partner an.	–

18.5.3 Fehlermeldungen Heizung Heißluft

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 20.1	Der Temperaturfühler ist defekt.	Nein
Service 28.1	Die Temperaturgrenze des Dampfgenerators wurde überschritten.	Nein
Service 28.2	Die Temperaturgrenze des Garraums wurde überschritten.	Nein
Service 34.1	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Nein
Service 34.2	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Nein
Service 34.4	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Nein
Service 42.3	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ihnen steht die Funktion Beschwaden nicht zur Verfügung.
Service 42.6	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja
Service 43.3	Die interne Wasserversorgung schließt nicht.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.

18.5.4 Fehlermeldungen Feuchte

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 20.2	Der Temperaturfühler ist defekt.	Ja
Service 20.4	Der Temperaturfühler ist defekt.	Ja
Service 30	Die Feuchtemessung ist fehlerhaft.	Ja
Service 36	Der Differenzdrucksensor ist defekt.	Ja
Service 37	Der Differenzdrucksensor ist defekt.	Ja
Service 42.2	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja
Service 43.2	Die interne Wasserversorgung schließt nicht.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.

18.5.5 Fehlermeldungen iCareSystem - Reinigung

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 25	Die vom iCareSystem benötigte Wassermenge ist zu gering.	–
Service 26	Der Kugelhahn findet die Position offen nicht.	Nein
Service 27	Der Kugelhahn findet die Position geschlossen nicht.	Nein
Service 34.8	Die automatische Reinigung funktioniert nicht.	Ja
Service 43.6	Die interne Wasserversorgung schließt nicht.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service 47.1	Die Abwasserpumpe ist defekt.	Ja
Service 47.2	Die Abwasserpumpe ist defekt.	Ja
Service 48.1	Die Umwälzpumpe ist defekt.	Ja

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 48.2	Die Umwälzpumpe ist defekt.	Ja
Service 110	Während der automatischen Reinigung ist ein Fehler in der SC-Pumpe aufgetreten.	Nein
Service 120	Während der automatischen Reinigung ist ein Fehler in der Wasserstandserkennung aufgetreten.	Nein

18.5.6 Fehlermeldungen iCareSystem - Care

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 40	Die vom iCareSystem benötigte Menge an Care-Flüssigkeit ist zu gering.	Ja
Service 42.4	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja
Service 43.4	Die interne Wasserversorgung schließt nicht.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service 49.1	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja
Service 49.2	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja

18.5.7 Benachrichtigungscenter

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 17	Der Gerätetyp ist fehlerhaft.	Nein
Service 29	Die Temperatur der Platine ist zu hoch.	Nein
Service 31.1	Der Kerntemperaturfühler im Garraum ist defekt.	Ja, Sie können den Kerntemperaturfühler allerdings nicht verwenden.
Service 31.2	Der Kerntemperaturfühler im Garraum ist defekt.	Ja, Sie können den Kerntemperaturfühler allerdings nicht verwenden.
Service 34.16	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Ja
Service 34.64	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Ja
Service 34.400	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Ja
Service 41	Die Beschwadungsdüse oder das Beschwadungsrohr ist verkalkt.	Ihnen steht die Funktion Beschwaden nicht zur Verfügung.
Service 50	Die Echtzeituhr der CPU ist nicht initialisiert. Stellen Sie Datum und Uhrzeit ein.	Ja
Service 51	Die Batterie ist defekt.	Ja
Service 52.1	Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht richtig.	Ja
Service 52.2	Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht richtig.	Ja
Service 72	Die Auslösetemperatur eines Temperaturfühlers wurde überschritten.	Nein

19 Wartung

Sie können die Dichtung der Garraumtür selber tauschen. Weitere Informationen finden Sie hier: Dichtung der Garraumtür tauschen [► 98]

Wenden Sie sich für die folgenden Wartungsarbeiten an Ihren RATIONAL-Servicepartner:

- Luftfilter tauschen

19.1 Luftfilter tauschen

HINWEIS

Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände

Verwenden Sie zum Öffnen der Luftfilterabdeckung keine scharfen Gegenstände wie z.B. Messer, da sonst die Gefahr besteht, dass der Filterhalter beschädigt wird.

HINWEIS

Strahlwasser dringt in das Gerät wenn der Luftfilter nicht korrekt montiert ist

Der Schutz gegen Strahlwasser aus allen Richtungen ist nur mit korrekt montiertem Luftfilter sichergestellt.

1. Schieben Sie den Luftfilter so in das Gerät, dass er einrastet.

HINWEIS

Nur trockene Luftfilter einsetzen.

Stellen Sie sicher, dass der neue Luftfilter vor dem Auswechseln trocken ist, um Sachschäden zu vermeiden.



Benötigtes Werkzeug

- Schraubendreher



1. Drücken Sie die Nasen der Abdeckung leicht ein.
2. Nehmen Sie die Abdeckung ab und entnehmen Sie das Luftfiltergehäuse.
3. Tauschen Sie den Luftfilter aus.
4. Bringen Sie das Luftfiltergehäuse an, sodass es einrastet.
5. Bringen Sie die Abdeckung wieder an.

19.2 Dichtung der Garraumtür tauschen



1. Öffnen Sie die Garraumtür.
2. Ziehen Sie die Dichtung der Garraumtür aus der Führung heraus und entsorgen sie diese.
3. Befeuchten Sie die Haltelippen der neuen Dichtung mit Seifenwasser.
4. Drücken Sie zuerst die Ecken der Dichtung in die Ecken der Führung.
5. Drücken Sie dann den Rest der Dichtung in die Führung.

20 Transport

20.1 Gerät transportieren

WARNUNG

Die Lenkrollen können beschädigt werden, wenn das Gerät oder der Combi-Duo mit festgezogenen Feststellbremsen bewegt wird

Wenn die Lenkrollen beschädigt sind, kann das Gerät oder der Combi-Duo umkippen und Sie schwer verletzen.

1. Lösen Sie die Feststellbremsen der Rollen, bevor Sie das Gerät oder den Combi-Duo transportieren oder verschieben.
2. Bewegen Sie das Gerät oder Combi-Duo immer nur zu zweit, um einen sicheren Transport zu garantieren.

WARNUNG

Die Lenkrollen können beschädigt werden, wenn Sie die Ausrichtung der Lenkrollen mit festgezogenen Feststellbremsen verändern möchten

Wenn die Lenkrollen beschädigt sind, kann das Gerät oder der Combi-Duo umkippen und Sie schwer verletzen.

1. Wenn die Lenkrollen unter dem Gerät oder dem Untergestell hervorstehen und Sie die Ausrichtung der Rollen verändern möchten, lösen Sie zuerst die Feststellbremse und verdrehen Sie dann die Rollen.
2. Treten Sie nicht gegen die Lenkrollen.

VORSICHT

Geräte können beim Transport über Schwellen und schiefe Ebenen kippen

Wenn Sie Geräte über Schwellen oder auf schießen Ebenen schieben, kann das Gerät kippen und Sie verletzen.

1. Schieben Sie Geräte vorsichtig über Schwellen und schieße Ebenen.

VORSICHT

Geräte und Combi-Duo auf Lenkrollen können beim Transport oder Verschieben kippen

Wenn Ihr Gerät auf Lenkrollen oder Combi-Duo auf einem Gestell mit Lenkrollen steht und Sie die Feststellbremse nicht lösen bevor Sie das Gerät transportieren oder verschieben, kann das Gerät oder der Combi-Duo kippen und Sie verletzen.

1. Lösen Sie die Feststellbremsen der Rollen, bevor Sie das Gerät oder den Combi-Duo transportieren oder verschieben.
2. Ziehen Sie die Feststellbremsen der Rollen nach dem Transport wieder fest.

HINWEIS

Lassen Sie Ihren Servicepartner Ihr Gerät transportieren, um einen ordnungsgemäßen Ablauf zu garantieren.

Sie können Geräte, die auf fahrbaren Untergestellen oder Lenkrollen stehen, bewegen.

- ✓ Der Dampfgenerator ist geleert und Reinigungsbox ist abgepumpt. **Beide genannten Punkte dürfen nur von einem Servicepartner durchgeführt werden.**
1. Bevor Sie das Gerät an einen anderen Ort transportieren, müssen Sie das Gerät ordnungsgemäß vom Stromnetz, der Wasser- und Abwasserleitung trennen.
 2. Wenn Sie das Gerät an seinen neuen Platz transportiert haben, müssen Sie das Gerät wieder ordnungsgemäß an das Stromnetz, die Wasser- und Abwasserleitung anschließen und die Feststellbremsen des fahrbaren Untergestells oder der Lenkrollen festziehen.



3. Wenn Sie das Gerät während der Reinigung der Küche etwas nach vorne ziehen möchten, lösen Sie die Feststellbremsen des fahrbaren Untergestells oder der Lenkrollen.
4. Ziehen Sie das Gerät vorsichtig nach vorne.
5. Wenn Sie mit der Reinigung der Küche fertig sind, schieben Sie das Gerät wieder vorsichtig zurück und ziehen Sie die Feststellbremsen fest.

21 Außerbetriebnahme und Entsorgung

21.1 Außerbetriebnahme

Kontaktieren Sie Ihren RATIONAL-Servicepartner, wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen möchten.

21.2 Entsorgung



Altgeräte enthalten recyclingfähige Materialien. Entsorgen Sie Altgeräte umweltgerecht und über geeignete Sammelsysteme.

22 Technische Daten

Bitte beachten Sie auch die technischen Daten auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich links neben der Bedienblende.

22.1 Geräte mit Elektroanschluss

	Wert
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 20-1/1	252 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 20-2/1	325 kg
Schutzklasse	IPX5
Umgebungsbedingungen	5 – 40 °C
Luftschallemission	≤60 dBA
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequenz und max. Sendeleistung WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

22.2 Geräte mit Gasanschluss

	Wert
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 20-1/1	271 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 20-2/1	358 kg
Schutzklasse	IPX5
Umgebungsbedingungen	5 – 40 °C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequenz und max. Sendeleistung WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Luftschallemission	≤65 dBA

22.3 Typen und Modellnamen

Die Typenbezeichnung und die Modellnamen auf dem Typenschild unterscheiden sich. Bitte entnehmen Sie die Zuordnung dieser Tabelle.

Typ	Modellname
LMxxxF	iCombi Pro 20-1/1
LMxxxG	iCombi Pro 20-2/1

22.4 Konformität

22.4.1 Geräte mit Elektroanschluss

Dieses Gerät stimmt mit den folgenden EU-Richtlinien überein:

- Richtlinie 2014/53/EU über die Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung von Funkanlagen auf dem Markt
- Richtlinie 2006/42/EU über Maschinen
- Richtlinie 2014/30/EU zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Richtlinie 2011/65/EU Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, einschließlich 2015/863/EU

Dieses Gerät stimmt mit den folgenden europäischen Normen überein:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013

- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

22.4.2 Geräte mit Gasanschluss

Dieses Gerät stimmt mit den folgenden EU-Richtlinien überein:

- Verordnung (EU) 2016/426 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe
- Richtlinie 2014/53/EU über die Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung von Funkanlagen auf dem Markt
- Richtlinie 2006/42/EU über Maschinen
- Richtlinie 2014/30/EU zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Richtlinie 2011/65/EU Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, einschließlich 2015/863/EU

Dieses Gerät stimmt mit den folgenden europäischen Normen überein:

- EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
- EN 60335-2-42:2002 + A1:2008 + A11:2012
- EN 60335-2-102:2016
- EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011; EN55014-2:2015
- EN 62233:2008
- EN 203-1:2014; EN203-2-2:2006; EN 203-3-:2009
- EN 1672-1:2014
- EN 1717:2000

Stichwortverzeichnis

A

Abbruch	30
Anzeige	
öffnen	55
Automatische Reinigung	
Reinigungsprogramme	82

B

Bedienblende	
reinigen	90
Benutzerbilder	
alle eigenen Bilder löschen	65
Bilder exportieren	65
Bilder importieren	65
Benutzerprofile	
Profile exportieren	65
Profile importieren	65
Beschwadnen	26
Beschwadungsdüse	
Entkalkung	88
Bildschirmschoner	
ein- oder ausschalten	57
nach x min aktivieren	57

C

ConnectedCooking	
Gerät mit Smartphone registrieren	80
Gerät ohne Smartphone registrieren	79
Cool-Down-Funktion	26

D

Datum	55
einstellen	56
Demomodus ein- / ausschalten	60
Dichtung tauschen	98
Displayhelligkeit	
dimmen nach x min einstellen	57
einstellen	57

E

Einstellrad	
reinigen	90
Einstellungen	
als Favorit speichern	55
Entkalkung	
Beschwadungsdüse	88

F

Favorit	
Einstellung als Favorit speichern	55

G

Garpfad	
intelligenten Garpfad starten	52
Garpfad abbrechen	30

Garraumklima

Dampf	27
Heißluft	28
Kombination aus Dampf und Heißluft	28
Garraumtemperatur	25
Dampf	27
Heißluft	28
Kombination aus Dampf und Heißluft	28

Garraumtür

Dichtung reinigen	88
LED-Abdeckung reinigen	87
Reinigung	87
Gasgeruch	12
Gerät	
mit Gesten bedienen	17
Gerät ausschalten	14
Gerät bedienen	
Zentrales Einstellrad	17
Gerät einschalten	14
Gerätegrundeinstellungen	
alle Gerätegrundeinstellungen exportieren	66
alle Gerätegrundeinstellungen importieren	66
Gesamtlautstärke einstellen	57
Gesten	17
Reinigung	87

H

HACCP-Daten	
alle HACCP-Daten exportieren	66
HACCP-Daten über einen Zeitraum exportieren	66

Handbrause

reinigen	89
Sprühbilder	22
verwenden	22

Hilfe

Hilfe im Gerät	92
Hilfe im Gerät wählen	16

I

iProductionManager	
Kombinationsprüfung	41
Platzierlogik	41

K

Kerntemperaturfühler	
----------------------	--

Backwaren	21	Leicht	82
Entfernen	22	Mittel	82
Fehlermeldung	22	Stark	82
Fischfilets	21		
Ganze Fische	21		
Ganze Hähnchen	20		
Gemüse	21		
Große Fleischstücke	20		
In Gargut stechen	19		
Kleines Gargut	20		
Steak	20		
stechen	20, 21		
Klarspülen	82		
L			
Länderküche			
primäre Länderküche wählen	61		
sekundäre Länderküche wählen	62		
LED-Abdeckung reinigen	87		
Licht			
einstellen	57		
Luftfilter			
Reinigung	89		
Luftgeschwindigkeit	26		
M			
Manuelles Garen			
Dampf	27		
Heißluft	29		
Kombination aus Dampf und Heißluft	28		
P			
Pflege			
Bedienblende	90		
Handbrause	89		
Zentrales Einstellrad	90		
Zubehör	91		
Pflegeprodukte			
geeignete Pflegeprodukte	86		
ungeeignete Reinigungsmittel	87		
Profil			
aktivieren	69		
Programm			
alle eigenen Programme löschen	65		
exportieren	64		
importieren	65		
intelligentes Programm erstellen	49		
manuell erstellen	47		
manuelles Programm starten	52		
speichern	49		
R			
Reinigung			
Dichtung der Garraumtür	88		
Garraumtür	87		
LED-Abdeckung	87		
Luftfilter	89		
Schnelle Reinigung	82		
Reinigungsprogramme			
S			
Service			
alle Entwickler Protokolle exportieren	66		
alle Service Report exportieren	66		
Entwickler Protokolle über Zeitraum exportieren	66		
Fehlerstatistik-Protokoll exportieren	67		
Sicherheitshinweise			
allgemeine	11		
Siedetemperatur			
Sous-vide-Garen			
Cook and Chill	31		
Diät- und Schonverpflegung	31		
Einsatzgebiete	31		
Zimmer-Service	31		
Spezialzubehör			
Sprache			
Sprache der Benutzeroberfläche einstellen	55		
Reinigungsprogramme			
Suchassistent			
T			
Temperaturformat			
einstellen	56		
Ton			
einstellen	57		
U			
Uhrzeit			
einstellen	56		
Uhrzeit synchronisieren über ConnectedCooking	56		
W			
Warenkorb			
programmieren	51		
prüfen	52		
speichern	52		
starten	53		
Wartung			
Dichtung tauschen	98		
Wartung selber durchführen	97		
Z			
Zentrales Einstellrad			
Zwangsreinigung			

RATIONAL AG
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-online.com
rational-online.com