

iHexagon

Original-Betriebsanleitung



Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	9
1.1	Produkthaftung	9
1.2	Zielgruppe	9
1.3	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	9
1.4	Die Arbeit mit dieser Anleitung	9
1.4.1	Erklärung der Symbole	9
1.4.2	Erklärung der Piktogramme	10
1.4.3	Erklärung der Warnhinweise	10
1.4.4	Abbildungen	10
1.4.5	Technische Änderungen	10
2	Der RATIONAL iHexagon	11
3	Allgemeine Sicherheitshinweise	12
3.1	Persönliche Schutzausrüstung	14
4	Elektromagnetische Verträglichkeit	15
4.1	Elektromagnetische Verträglichkeit - EU	15
4.2	Elektromagnetische Verträglichkeit - Deutschland	15
4.3	Zulassungsbescheinigung elektromagnetische Verträglichkeit - Deutschland	16
4.4	EMI Statement - Volksrepublik China	16
4.5	EMI Statement - Taiwan	16
4.6	EMI Statement - Korea	16
5	Wie Sie mit dem Gerät arbeiten	17
5.1	Erste Inbetriebnahme	17
5.2	Gerät ein- und ausschalten	17
5.3	Startbildschirm	18
5.3.1	Datum, Uhrzeit, Status	19
5.3.2	Hilfe im Gerät	19
5.4	Interaktion mit dem Gerät	19
5.4.1	Gesten	19
5.4.2	Zentrales Einstellrad	20
5.5	Maximale Beladungsmengen	20
5.6	Garraumtür öffnen und schließen	20
5.7	Gerät beladen	21
5.8	Kerntemperaturfühler stechen	21
5.9	Handbrause verwenden	24
5.10	Einhängegestelle entfernen	25
6	Intelligentes Garen - iCookingSuite	27
6.1	Betriebsarten und Garverfahren	27
6.2	Gargut intelligent garen	28
6.2.1	Intelligenten Garpfad aufrufen	28
6.2.2	Intelligenten Garpfad starten	28
6.2.3	Startzeitvorwahl	29
6.3	Garergebnis an eigene Wünsche anpassen	30

6.3.1	Garparameter	30
6.3.2	Zusatzfunktionen	32
6.3.3	Aufforderungen	33
6.3.4	Informationen.....	33
6.3.5	Optionen	34
6.4	Intelligenten Garpfad überwachen	35
6.5	Intelligenten Garpfad abbrechen.....	35
6.6	Intelligente Garpfade sortieren	36
7	Manuelles Garen.....	37
7.1	Garergebnis an eigene Wünsche anpassen	37
7.1.1	Garparameter	37
7.1.2	Zusatzfunktionen	38
7.1.3	Aufforderungen und Informationen	39
7.2	Dampf / Mikrowelle-Dampf	39
7.2.1	Garraumklima und Temperaturbereich	39
7.2.2	Gargut im Dampf garen.....	40
7.3	Kombination aus Mikrowelle-Combi-Dampf	40
7.3.1	Garraumklima und Temperaturbereich	40
7.3.2	Gargut in der Kombination aus Dampf und Heißluft garen	41
7.4	Heißluft / Mikrowelle-Heißluft	41
7.4.1	Garraumklima und Temperaturbereich	41
7.4.2	Gargut in Heißluft garen.....	42
7.5	Manuelles Garen abbrechen	42
8	Niedertemperaturgaren	43
9	iProductionManager	44
9.1	Manuelle Bons erstellen.....	44
9.2	Bon-Brett.....	45
9.2.1	Bon-Brett-Editor	46
9.2.2	Programme und Warenkörbe hinzufügen	46
9.2.3	Intelligente Garpfade hinzufügen	47
9.3	Timer	47
9.4	Bons platzieren.....	47
9.4.1	Kombinationsprüfung.....	48
9.4.2	Planungslücken schließen	48
9.4.3	Platzierlogik	49
9.4.4	Zeitoptimierung.....	50
9.4.5	Energieoptimierung.....	50
9.5	Bons bearbeiten und löschen	51
9.6	Zielzeitgaren.....	52
9.7	Planung.....	52
9.7.1	Planungen erstellen.....	53
9.7.2	Planungen starten.....	54
10	Programmiermodus.....	55
10.1	Manuelles Programm erstellen.....	55

10.2	Intelligentes Programm erstellen.....	57
10.3	Warenkorb programmieren	59
10.4	Programme bearbeiten und löschen.....	60
10.5	Programmen Bilder zuweisen.....	60
10.6	Programme und Warenkörbe starten	61
11	Programmiermodus- iCareSystem AutoDose.....	62
11.1	Reinigungsprogramm erstellen (Chemiebevorratung).....	62
11.2	Programme bearbeiten und löschen (Chemiebevorratung)	63
12	ExpressMode	65
13	Zwischen Betriebsmodi wechseln	68
14	Einstellungen	69
14.1	Favoriten.....	69
14.2	Anzeige.....	69
14.2.1	Sprache.....	69
14.2.2	Datum und Uhrzeit.....	69
14.2.3	Temperaturformat einstellen.....	70
14.2.4	Programmansicht.....	70
14.3	Licht.....	71
14.3.1	Displayhelligkeit	71
14.4	Ton.....	71
14.4.1	Gesamtlautstärke	71
14.4.2	Beladen / Aktionsaufforderungen.....	72
14.4.3	Ende Programmschritt.....	72
14.4.4	Garzeitende.....	72
14.4.5	Prozessabbruch / Fehler erkannt.....	73
14.5	Kochsystem.....	73
14.5.1	Informationen zu Gerätetyp.....	73
14.5.2	Energieverbrauch	73
14.5.3	iProductionManager Energiesparmodus	74
14.5.4	E/2.....	74
14.5.5	Bildschirm Sperre.....	74
14.5.6	Demomodus.....	74
14.5.7	Power Steam	74
14.5.8	Steuerdüse.....	74
14.5.9	Watchdog.....	75
14.5.10	Danger	75
14.5.11	Dampfgenerator leeren	75
14.6	Garen.....	75
14.6.1	Primäre Länderküche	75
14.6.2	Sekundäre Länderküche	75
14.6.3	Nachlaufzeit.....	76
14.6.4	Fühlermesswert.....	76
14.6.5	Garzeitformat	76
14.6.6	Tellergewicht à la carte.....	76

14.6.7	Anzahl der Einschübe	76
14.6.8	Reihenfolge der Einschübe.....	76
14.6.9	Lastaufschläge bei manuellen Programmen im iProductionManager	77
14.6.10	Haltezeit Klima	77
14.6.11	iProductionManager 3D.....	77
14.6.12	Automatisches Vorheizen iProductionManager	77
14.7	Reinigung iCareSystem AutoDose (Chemiebevorratung).....	78
14.7.1	Zwangsreinigung nach Betriebsstunden (Chemiebevorratung).....	78
14.7.2	Reinigungsplan (Chemiebevorratung).....	78
14.7.3	Reinigung Handbrause.....	79
14.7.4	Kartuschenfüllstandgrenzwert (Chemiebevorratung)	79
14.7.5	Ausschalten nach Reinigung (Chemiebevorratung)	79
14.7.6	Hinweise zur bevorstehenden Reinigung (Chemiebevorratung).....	79
14.7.7	Leerlaufzeit ohne Interaktion vor dem Beenden (Chemiebevorratung)	79
14.7.8	Natriumhydroxidfreie Reiniger	79
14.8	Reinigung	79
14.8.1	Zwangsreinigung nach Betriebsstunden	80
14.8.2	Reinigungsplan.....	80
14.8.3	Reinigung Handbrause.....	80
14.8.4	Natriumhydroxidfreie Reiniger	80
14.9	Datenverwaltung.....	80
14.9.1	Alle Daten exportieren	80
14.9.2	Benutzerprofile	81
14.9.3	Garprogramme.....	81
14.9.4	Benutzerbilder	81
14.9.5	Gerätegrundeinstellungen	82
14.9.6	HACCP-Daten	82
14.9.7	Entwickler-Protokoll exportieren	82
14.9.8	MyDisplay	83
14.10	Netzwerkeinstellungen	83
14.11	Benutzerprofil.....	85
14.11.1	Profil aktivieren.....	85
14.11.2	Profil bearbeiten	86
14.11.3	Profil hinzufügen	88
14.11.4	Bildschirm bearbeiten	88
14.11.5	Neuen Bildschirm erstellen.....	89
14.12	Service.....	89
14.12.1	Software-Update-Info.....	89
14.12.2	Installierte Software-Version.....	89
14.13	ConnectedCooking	90
15	Küchen-Management.....	92
15.1	Profil- und Rechte-Management	92
15.1.1	Neues Profil erstellen	92
15.1.2	Profil aktivieren.....	93

15.1.3	Profil auf andere Geräte übertragen	94
15.1.4	Profil löschen	94
15.2	Hygiene-Management	94
15.2.1	Aufgezeichnete HACCP-Daten	94
15.2.2	HACCP-Daten exportieren.....	95
15.2.3	HACCP-Daten automatisch an ConnectedCooking übertragen	95
15.3	Geräte in ein Netzwerk einbinden	96
15.3.1	WLAN-Verbindung herstellen.....	96
15.3.2	Netzwerkkabel anschließen.....	97
15.3.3	Netzwerkverbindung herstellen	97
15.4	ConnectedCooking	98
15.4.1	Gerät mit ConnectedCooking verbinden	98
15.4.2	Gerät von ConnectedCooking abmelden.....	99
15.5	Software-Update durchführen	99
16	Automatische Reinigung - iCareSystem AutoDose	101
16.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	101
16.2	Reinigungsmodi	101
16.3	Reinigungsprogramme	102
16.4	Reinigungs-, Care- und Reinigerkartuschenstatus	102
16.5	Reinigerkartusche wechseln.....	103
16.6	Automatische Reinigung starten.....	105
16.7	Automatische Reinigung abbrechen	105
16.8	Zwangsreinigung nach Betriebsstunden	106
17	Pflege.....	107
17.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	107
17.2	Pflegeintervalle Chemiebevorratung.....	107
17.3	Pflegeintervalle.....	107
17.4	Pflegeprodukte.....	108
17.5	Garraumtür reinigen	109
17.6	Beschwadungsdüse entkalken.....	110
17.7	Luftfilter reinigen.....	110
17.8	Bedienblende reinigen	111
17.9	Handbrause reinigen.....	112
17.10	Zubehör reinigen	112
17.11	Belüftungsrohr der Ablaufstrecke reinigen.....	112
18	Inspiration und Hilfe.....	113
18.1	Suchassistent	113
18.2	Hilfe per Telefon	113
18.3	Hilfe im Servicefall.....	114
18.3.1	Servicedaten automatisch an ConnectedCooking übertragen	114
18.3.2	Servicedaten abfragen	114
18.4	Problemlösung	114
18.4.1	Fehlermeldungen Heizung Dampfgenerator	114
18.4.2	Fehlermeldungen Heizung Heißluft.....	115

18.4.3	Fehlermeldungen Feuchte	115
18.4.4	Fehlermeldungen Reinigung	116
18.4.5	Fehlermeldungen iCareSystem - Care	116
18.4.6	Benachrichtigungscenter	116
18.4.7	Fehlermeldungen Mikrowelle.....	117
19	Wartung	118
19.1	Frontseitigen Luftfilter tauschen.....	118
19.2	Dichtung der Garraumtür tauschen.....	119
20	Transport	120
20.1	Gerät transportieren	120
21	Außerbetriebnahme und Entsorgung	122
21.1	Außerbetriebnahme	122
21.2	Entsorgung	122
22	Technische Daten	123
22.1	Geräte mit Elektroanschluss.....	123
22.2	Typen und Modellnamen.....	123
22.3	Netzwerkverbindungen.....	123
22.4	Konformität.....	123
22.4.1	Geräte mit Elektroanschluss.....	123
Index		125

1 Einleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen iHexagon. 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 iHexagon ist der intelligenteste und schnellste Combidämpfer seiner Generation. Mit ihm garen Sie eine Vielzahl unterschiedlicher Gerichte in kürzester Zeit und in höchster Qualität. Ob Fisch, Fleisch, Geflügel, Beilagen oder Backwaren, ob gebraten, gedämpft, gegrillt oder gebacken, dank seiner Garintelligenz und seinem intelligenten Klima- und Energiemanagement gelingt alles automatisch, auf den Punkt und in kürzester Zeit, auch bei maximaler Beschickung.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem iHexagon.

Ihre

RATIONAL AG

1.1 Produkthaftung

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

1.2 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.

1.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der iHexagon 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.

Dieses Gerät darf nicht leer betrieben werden. Andernfalls könnte es zu Beschädigungen am Gerät führen.

1.4 Die Arbeit mit dieser Anleitung

1.4.1 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.

1.4.2 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.

1.4.3 Erklärung der Warnhinweise

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

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

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

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

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

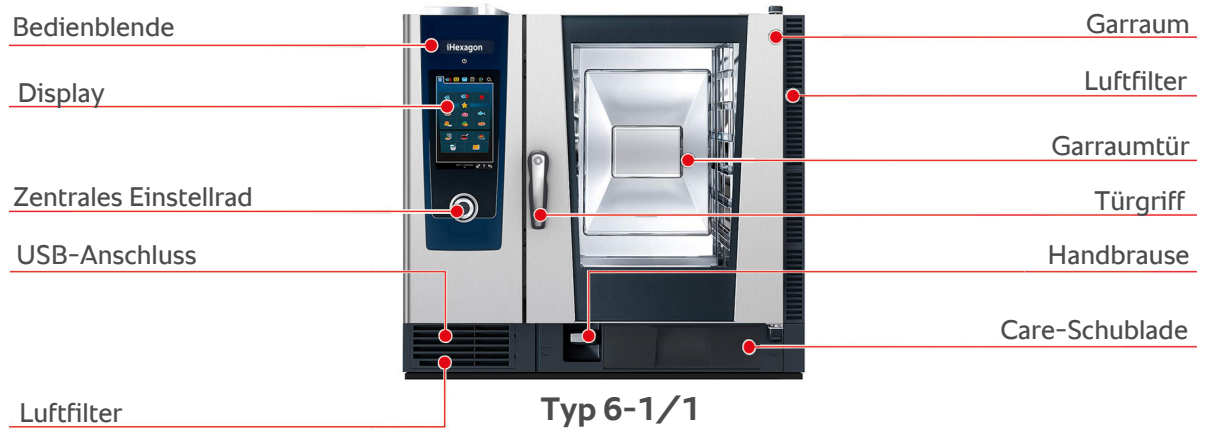
1.4.4 Abbildungen

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

1.4.5 Technische Änderungen

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, sind vorbehalten.

2 Der RATIONAL iHexagon



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 dafür geeignetem Personal warten.
- 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 +4 °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.
- Das Gerät darf nicht in kommerziellen Fahrzeugen genutzt werden.

Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellengeräte

WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper zwischen Gerätefront und Tür geklemmt sind, da ansonsten schädliche exzessive Mikrowellenstrahlung während des Betriebes austreten könnte.

- Das Gerät darf nicht von Kindern bedient werden.
- Unter keinen Umständen darf die Sicherheitsverriegelung manipuliert werden, da ansonsten schädliche, exzessive Mikrowellenstrahlung während des Betriebes austreten könnte. Bei einer Störung an der Verriegelung schaltet sich die Mikrowelle, durch Auslösen einer Sicherung, dauerhaft ab und kann nur von Fachpersonal wieder wieder in Betrieb genommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät niemals mit offener Tür in Betrieb nehmen, da ansonsten schädliche exzessive Mikrowellenstrahlung während des Betriebes austreten könnte.
- Stellen Sie sicher, dass kein Schmutz oder Reste von Reinigungsmittel sich an der Garraumdecke absetzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie alle Anleitungen vor dem Gebrauch gelesen haben.
- Stellen Sie sicher, dass Sie alle Sicherheitshinweise bzgl. "Vorsichtsmaßnahmen um mögliche Aussetzung von exzessiven Mikrowellenstrahlung zu vermeiden" gelesen und beachtet haben.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
- Nutzen Sie nur mikrowellengeeignete Utensilien und Gefäße. Geeignete Stoffe sind bspw. Porzellan, Glaskeramik, hitzebeständiges Glas, mikrowellengeeignete Kunststoffe und Backpapier.
- Bleiben Sie beim Gerät, wenn Sie Speisen oder Flüssigkeiten in Kartonagen oder Plastikgefäße erhitzen, aufgrund von Entzündungsmöglichkeit.

Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch

- Reinigen Sie den Garraum vor der ersten Inbetriebnahme. Es dürfen keine Metallteile, Späne oder ähnliches im Garraum und an der Garraumtür vorhanden sein.

- Beim Erwärmen von Speisen in Verpackungen dürfen nur die Einstellungen nach Angaben des Inverkehrbringers der Verpackung genutzt werden.
- 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 fest verschraubt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Einhängestelle fest verschraubt 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.
- Stellen Sie sicher, dass das Zubehör nicht mangelhaft ist und dass es keine losen Verbindungen gibt, sonst könnte es während des Betriebes zu Funkenbildung kommen.

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.
 - Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen an der rechten Seite nicht blockiert werden.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden (IEC 60335-2-90).
- Benutzen Sie entsprechende Schutzausrüstung beim Einsatz des Kerntemperaturfühlers. Dieser kann während des Betriebes, aufgrund der Mikrowellenstrahlen, sehr heiß werden.
- 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.
 - Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in verschlossenen Behältern, da sie leicht explodieren können.
 - Achten Sie darauf, dass keine lose Metallteile oder Alufolie während des Mikrowellenbetriebes im Garraum sind.
 - Beim Trocknen von Lebensmittel ist Vorsicht geboten, da es schnell durch Überhitzung zu einem Brand kommen kann.
 - Wenn Rauch festgestellt wird, ist das Gerät abzuschalten oder von der Stromquelle zu trennen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
 - Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da sie platzen können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht leer. Ausgenommen hiervon ist die automatische Reinigung
 - Verwenden Sie bei Grill- und Bratanwendungen einen Auffangbehälter für Fett unter dem Gargut.
- So vermeiden Sie Sachschaden durch unsachgemäße Verwendung von Zubehör:
- Speisen in Verpackungen dürfen nur auf Verzehrer temperatur gebracht werden, wenn dies unter den vom Hersteller spezifizierten Garklimabedingungen erfolgt.
- Wenn sich im Garraum Speisen befinden, die bereits auf Verzehrer temperatur gebracht wurden darf der Garraum nicht mit kalten Speisen beladen werden.

Sicherheitshinweise nach dem Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Prüfen und reinigen Sie in reglemäßigen Abständen die Garraumdichtung, um eine Korrosion der Garraumdichtung zu vermeiden.

- 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- und Stromversorgung zum Gerät.
- Leeren Sie bei längeren Standzeiten und vor dem Transport des Geräts den Dampfgenerator.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckstrahler.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler.
- Strahlen Sie die heiße Innenscheibe des Garraumtüres nicht mit der Handbrause ab. Dies könnte sonst zu einem Platzen des Glases führen.

3.1 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 Elektromagnetische Verträglichkeit

Klassifizierung nach EN 55011

Der iHexagon ist nach EN 55011 als Gerät der Klasse A eingestuft.

VORSICHT

Das Gerät darf nicht in Wohnbereichen eingesetzt werden.

Diese Einrichtung ist nicht dafür vorgesehen, in Wohnbereichen verwendet zu werden, und kann einen angemessenen Schutz des Funkempfangs in solchen Umgebungen nicht sicherstellen.

HINWEIS

Als Geräte der Klasse A (nach EN 55011) ist der iHexagon für den Gebrauch in der „industriellen elektromagnetischen Umgebung“ vorgesehen.

Beim Betrieb in anderen elektromagnetischen Umgebungen kann die elektromagnetische Verträglichkeit beeinflusst werden.

Klassifizierung nach FCC

Der iHexagon darf vom Nutzer nicht geändert oder modifiziert werden.

HINWEIS

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class A digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference when the equipment is operated in a commercial environment. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications. Operation of this equipment in a residential area is likely to cause harmful interference in which case the user will be required to correct the interference at his own expense.

4.1 Elektromagnetische Verträglichkeit - EU

Hinweis für Geräte der Klasse A EU-Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit

Dieses Produkt entspricht den Schutzanforderungen der EU-Richtlinie 2014/30/EU zur Angleichung der Rechtsvorschriften über die elektromagnetische Verträglichkeit in den EU-Mitgliedsstaaten und hält die Grenzwerte der EN 55022 / EN 55032 Klasse A ein.

Um dieses sicherzustellen, sind die Geräte wie in den Handbüchern beschrieben zu installieren und zu betreiben. Des Weiteren dürfen auch nur vom Hersteller empfohlene Kabel angeschlossen werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für die Einhaltung der Schutzanforderungen, wenn das Produkt ohne Zustimmung des Herstellers verändert bzw. wenn Erweiterungskomponenten von Fremdherstellern ohne Empfehlung vom Hersteller gesteckt/eingebaut werden.

EN 55022 / EN 55032 Klasse A Geräte müssen mit folgendem Warnhinweis versehen werden:

WARNUNG

Dieses ist eine Einrichtung der Klasse A. Diese Einrichtung kann im Wohnbereich Funk-Störungen verursachen; in diesem Fall kann vom Betreiber verlangt werden, angemessene Maßnahmen zu ergreifen und dafür aufzukommen.

4.2 Elektromagnetische Verträglichkeit - Deutschland

Deutschland: Einhaltung des Gesetzes über die elektromagnetische Verträglichkeit von Geräten

Dieses Produkt entspricht dem "Gesetz über die elektromagnetische Verträglichkeit von Geräten (EMVG)". Dies ist die Umsetzung der EU-Richtlinie 2014/30/EU in der Bundesrepublik Deutschland.

4.3 Zulassungsbescheinigung elektromagnetische Verträglichkeit - Deutschland

Zulassungsbescheinigung laut dem Deutschen Gesetz über die elektromagnetische Verträglichkeit von Geräten (EMVG) (bzw. der EMC Richtlinie 2014/30/EU) für Geräte der Klasse A

Dieses Gerät ist berechtigt, in Übereinstimmung mit dem Deutschen EMVG das EG-Konformitätszeichen - CE - zu führen.

Generelle Informationen:

Das Gerät erfüllt die Schutzanforderungen nach EN 55024 und EN 55022 / EN 55032 Klasse A.

4.4 EMI Statement - Volksrepublik China

HINWEIS

Declaration: This is a Class A product. In a domestic environment this product may cause radio interference in which case the user may need to perform practical action.

4.5 EMI Statement – Taiwan

WARNUNG

This is a Class A product. In a domestic environment this product may cause radio interference in which case the user will be required to take adequate measures.

4.6 EMI Statement - Korea

HINWEIS

This is a Class A product. In a domestic environment this product may cause radio interference in which case the user will be required to take adequate measures.

5 Wie Sie mit dem Gerät arbeiten

5.1 Erste Inbetriebnahme

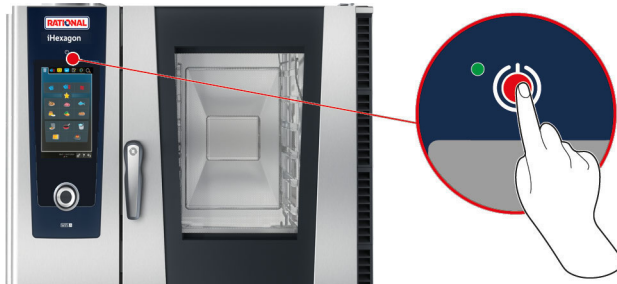
Wenn Sie Ihr Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, wurde es bereits ordnungsgemäß von einem RATIONAL-Servicepartner installiert. Der Selbsttest wurde bereits durchgeführt und das Gerät ist somit betriebsbereit. Alle Informationen über die Installation finden Sie im mitgelieferten Installationshandbuch.

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](#)

5.2 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 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.

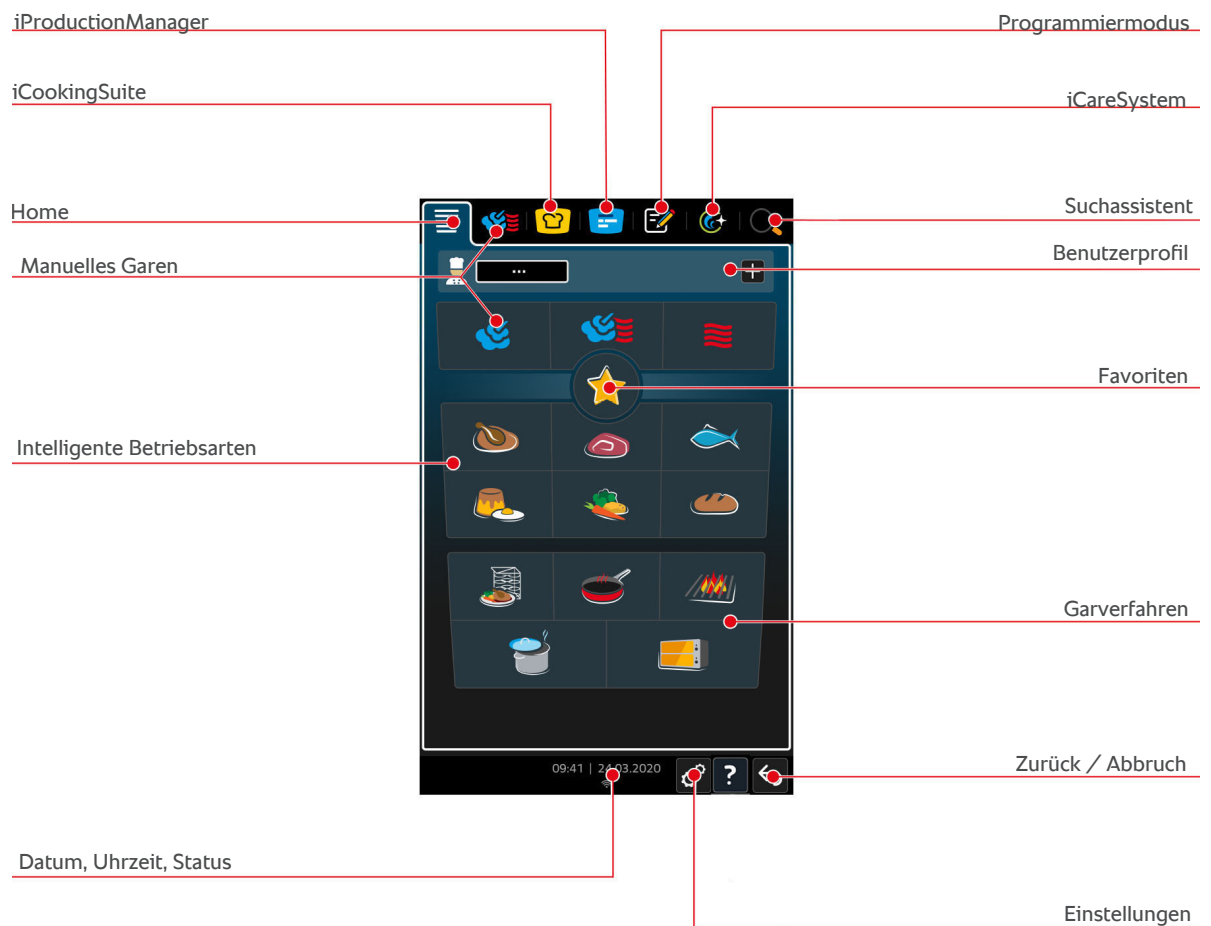
Wenn Sie das Gerät ohne Anschluss an eine Wasserzufuhr betreiben, werden Sie aufgefordert, 3 Liter Wasser in den Garraum zu gießen. In der Fußzeile wird das Symbol angezeigt: . Ein vorübergehender Betrieb ohne Wasserzufuhr ist unter folgenden Bedingungen möglich:

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.

5.3 Startbildschirm



- iProductionManager
- Intelligentes Garen - iCookingSuite
- Home
Wenn Sie diese Taste drücken, gelangen Sie zum Startbildschirm.
- Manuelle Betriebsarten
- Favoriten
- Intelligente Betriebsarten [▶ 27]
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 [▶ 55]
- Automatische Reinigung - iCareSystem
- Suchassistent [▶ 113]
- ExpressMode [▶ 65] Diese Funktion kann in der Kopfzeile mit einem Wisch nach rechts ausgewählt werden.
- Datum, Uhrzeit, Status
- Einstellungen
- 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.

5.3.1 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 mit dem Gerät verbunden haben.



Netzwerkverbindung

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:

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.

Mikrowellenbetrieb an

Dieses Symbol zeigt an, dass der Mikrowellenbetrieb aktiv ist.

Mikrowellenbetrieb aus

Dieses Symbol zeigt an, dass der Mikrowellenbetrieb inaktiv ist.

5.3.2 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.

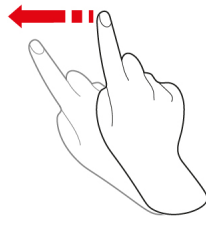
5.4 Interaktion mit dem Gerät

5.4.1 Gesten

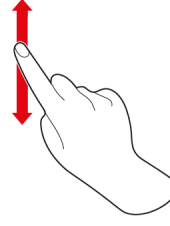
Sie können Ihr Gerät mit nur wenigen, einfachen Gesten bedienen.



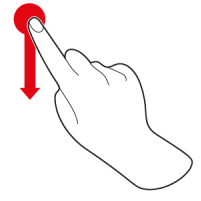
Drücken



Swipen



Scrollen



Drag-and-drop

5.4.2 Zentrales Einstellrad



Anstelle der Gesten [► 19] können Sie Einstellungen durch Drehen des zentralen Einstellrads ändern. Aktionen bestätigen Sie durch Drücken des zentralen Einstellrads.

5.5 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 angegebenen maximalen Beladungsmenge

Typ	max. Beladungsmenge [kg]	max. Last pro Einschub
6-1/1	30 kg	15 kg

5.6 Garraumtür öffnen und schließen



Garraumtür öffnen

1. Drehen Sie den Griff der Garraumtür nach rechts.
2. Öffnen Sie die Garraumtür langsam. **⚠ VORSICHT! Verbrühungsgefahr! Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann heißer Dampf schwallartig aus dem Garraum austreten.**

>> Das Lüfterrad wird abgebremst.

Garraumtür schließen

5.7 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 Garraumtürs 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 Garraumtürs die Innenglasscheibe zerbrechen.

1. Öffnen Sie die Garraumtür.
 - > Die Bremse des Lüfterrads wird aktiviert und bremst das Lüfterrad.
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.

5.8 Kerntemperaturfühler stechen

Die folgenden Absätze beschreiben das Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler. Dies empfiehlt sich besonders, wenn Sie mit dem iProductionManager Gargut zubereiten.

⚠ 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.

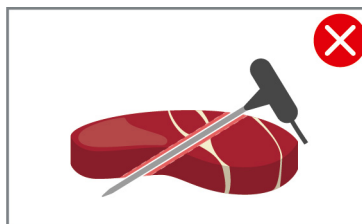
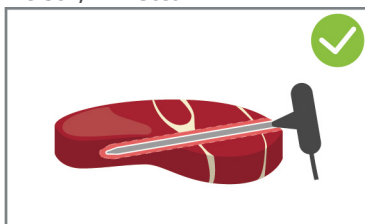
HINWEIS**Falscher Umgang mit Kerntemperaturfühler**

Um Beschädigungen zu vermeiden, ist es wichtig, den Kerntemperaturfühler korrekt zu handhaben. Bitte beachten Sie die folgenden Schritte:

1. Wenn der Kabel des Kerntemperaturfühlers beschädigt ist, muss dieser ausgetauscht werden.
2. Der Kerntemperaturfühler muss regelmäßig gereinigt werden.
3. Der Kerntemperaturfühler darf nicht aus der Tür hängen.
4. Der Kerntemperaturfühler darf nicht als Spieß verwendet werden.
5. Der Kerntemperaturfühler muss im Mikrowellenbetrieb ganz (bis zur Keramik) in das Lebensmittel gesteckt werden.
6. Der Kerntemperaturfühler darf nicht über scharfe Kanten gezogen werden.
7. Der Kerntemperaturfühler darf nicht mit Wasser abgekühlt werden.
8. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler nach dem Gebrauch, bis zum Griff, in die dafür vorgesehene Halterung.

**TIPP**

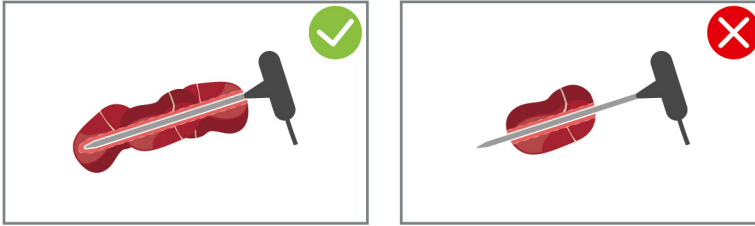
- Wenn der Kerntemperaturfühler wärmer ist als die eingestellte Kerntemperatur, kühlen Sie den Kerntemperaturfühler mit der Handbrause ab.

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

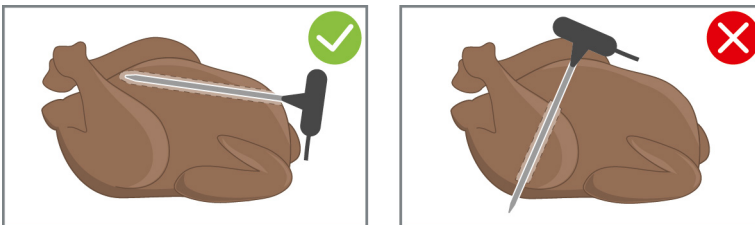
1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler bis zum Griff in die dickste Stelle des Gargut.

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.

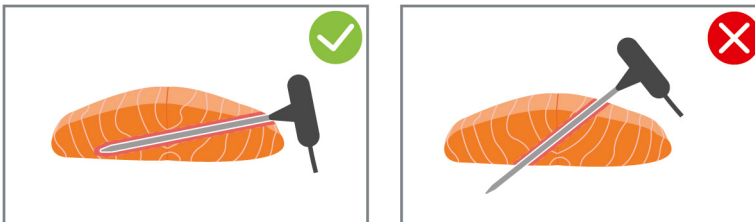
Unterschiedlich großes Gargut

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.

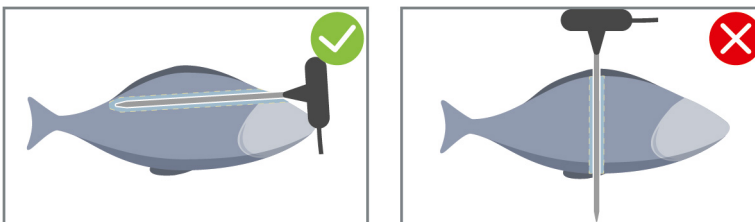
Ganze Hähnchen

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.

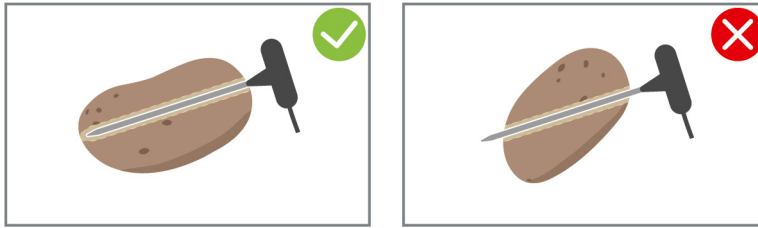
Fischfilets

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.

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. **Niedertemperaturkochen**, werden trotz des Fehlers weiter ausgeführt.

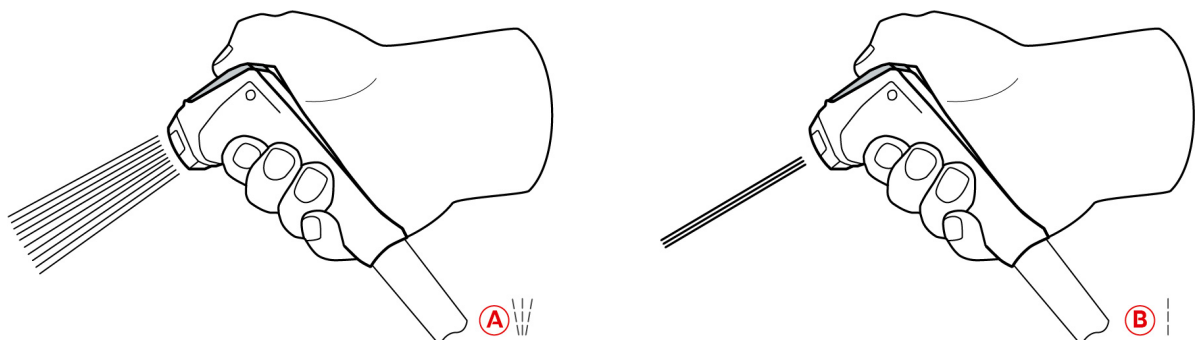
Kerntemperaturfühler entfernen

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.

5.9 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 Garraurtür beschädigt werden.

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

1. Ziehen Sie die Handbrause mindestens 20 cm aus der Parkposition heraus.
2. Halten Sie den Schlauch der Handbrause fest.
3. 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.

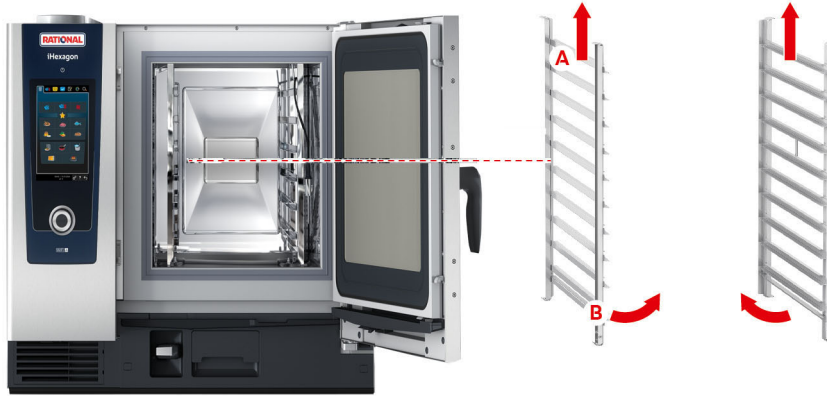
1. Drücken Sie den Hebel der Handbrause. Je stärker Sie den Hebel drücken, desto stärker wird der Wasserstrahl.
2. Lassen Sie die Handbrause nach dem Gebrauch langsam wieder in das Gehäuse zurück gleiten. **⚠ VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass der Schlauch der Handbrause sauber ist, bevor Sie ihn in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

5.10 Einhängestelle entfernen

HINWEIS

Prüfen Sie den korrekten Sitz der Kunststoffeinsätze

Stellen Sie sicher, dass die Kunststoffeinsätze der Einhängestelle beim Ein- und Ausbau korrekt sitzen. Bei Missachtung könnten die losen Kunststoffeinsätze zu Funkenbildung führen und das Gerät kann dauerhaft beschädigt werden.



1. Um das Einhängegerüst zu entfernen müssen Sie zuerst die Mutter, an den oberen und unteren Befestigungspunkten, mit einem 8 mm Gabelschlüssel oder Nuss lösen.
2. Greifen Sie das Einhängegerüst in der Mitte der oberen Einschübe.
3. Drücken Sie das Einhängegerüst nach oben (A).
4. Kippen Sie das Einhängegerüst leicht in Richtung Garraum (B).
5. Hängen Sie das Einhängegerüst aus und nehmen Sie es aus dem Garraum.

6 Intelligentes Garen - iCookingSuite



Die iCookingSuite ist die Garintelligenz im iHexagon. Sie wählen, welches Gargut mit welchem Garverfahren zubereitet werden soll. Anhand dieser Auswahl wird Ihnen eine Vielzahl von Garpfaden angeboten, mit denen Sie ideale Garergebnisse erreichen können und zwar in kürzester Zeit und ohne Qualitätsverlust. Bei Bedarf können Sie das Garergebnis mit Hilfe von Garparametern an Ihre Wünsche anpassen, und so z. B. die Bräunung intensivieren oder den Gargrad von rosa zu durch ändern. In der Hilfe im Gerät steht Ihnen zudem eine breite Auswahl internationaler Anwendungsbeispiele zur Verfügung. Sie können diese direkt aus der Hilfe anwählen.

Während der Garpfad abläuft, werden alle wichtigen Gareinstellungen wie Garraumtemperatur, Klima, Luftgeschwindigkeit und Garzeit regelmäßig angepasst, so dass Ihr gewünschtes Garergebnis erreicht wird. Bei Bedarf können Sie auch während des Garens in den Garpfad eingreifen und das gewünschte Garergebnis ändern. Für Sie bedeutet das einfachste Bedienung, kein Kontrollieren, kein Überwachen. Damit gewinnen Sie Zeit, sparen Rohwaren und Energie und haben jederzeit herausragende, standardisierte Speisenqualität.






6.1 Betriebsarten und Garverfahren

Die folgenden Betriebsarten stehen Ihnen zur Verfügung:

- Geflügel 🍗
- Fleisch 🍖
- Fisch 🐟
- Eierspeisen und Desserts 🍳
- Gemüse und Beilagen 🥦
- Backwaren 🍞
- Finishing 🍷

Die folgenden Garverfahren stehen Ihnen zur Verfügung:

- Kochen 
- Braten
- Backen 
- Grillen 

Jeder Betriebsart ist ein spezifisches Set von intelligenten Garpfaden zugeordnet. Diese Garpfade spiegeln kulturelle Kochgewohnheiten wider, die Sie in der primären Länderküche [▶ 75] und der sekundären Länderküche [▶ 75] einstellen können.

6.2 Gargut intelligent garen

6.2.1 Intelligenten Garpfad aufrufen

Sie können einen intelligenten Garpfad auf 3 Arten aufrufen:

- Über die iCookingSuite
- Über den Programmiermodus [▶ 55]

iCookingSuite

1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 

> In der iCookingSuite können Sie einen intelligenten Garpfad auf 3 Arten aufrufen:

- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart, z. B. **Gemüse und Beilagen**.
- Wählen Sie das gewünschte Garverfahren, z. B. **Schmoren**.
- Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und das gewünschte Garverfahren.

Nach Ihrer Wahl werden die entsprechenden intelligenten Garpfade angezeigt.

Programmiermodus

1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 

2. Drücken Sie die Taste: 

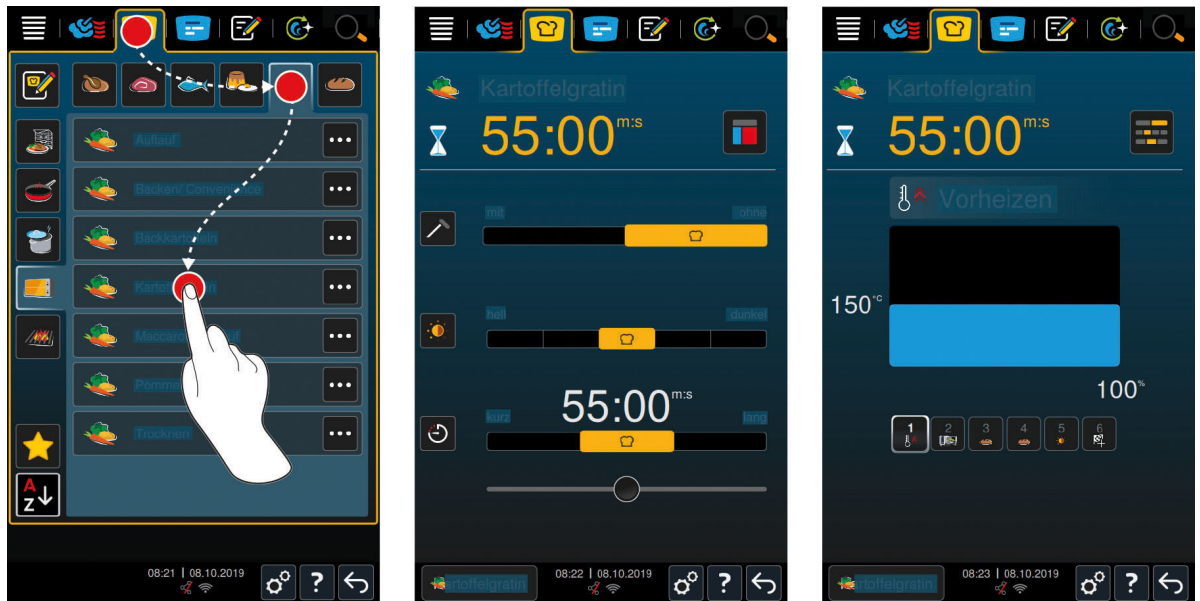
> Alle gespeicherten intelligenten Garpfade werden angezeigt.

Sehen Sie dazu auch

- Suchassistent [▶ 113]

6.2.2 Intelligenten Garpfad starten

In diesem Kapitel wird anhand des Garpfads **Kartoffelgratin** gezeigt, wie ein intelligenter Garpfad abläuft. Bitte beachten Sie, dass jeder intelligente Garpfad mit unterschiedlichen Garparametern und der idealen Abfolge von Garschritten zum Wunschergebnis führt.



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
2. Drücken Sie die Taste:
3. Drücken Sie die Taste: **Kartoffelgratin**
 - > Der intelligente Garpfad wird gestartet und der Garraum wird auf das hinterlegte Klima vorgeheizt.
4. Stellen Sie das gewünschte Garergebnis mit Hilfe der Garparameter ein. Beispiele für Garparameter können Kerntemperatur, Bräunungsstufe oder Zeit sein.
 - > Nach kurzer Zeit wechselt die Anzeige in das Cockpit [► 35].
 - > Wenn das eingestellte Klima erreicht ist, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen.
5. Beladen Sie das Gerät.
6. Schließen Sie die Garraumtür.
 - > Der Garpfad wird fortgesetzt.
7. Folgen Sie den Aufforderungen des Geräts.
 - > 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.
8. Wenn das Garergebnis Ihren Wünschen entspricht, nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.
9. Wenn das Garergebnis Ihren Wünschen noch nicht entspricht, setzen Sie den Garpfad mit einer der vorgeschlagenen Optionen fort.
10. Wenn Sie den Garpfad beenden möchten, drücken und halten Sie die Zurücktaaste.

6.2.3 Startzeitvorwahl

Mit der Startzeitvorwahl lässt sich die Startzeit des Garpfades minutengenau einstellen. Damit können Sie z. B. günstigeren Nachtstrom oder variable Stromtarife nutzen und Ihr Gerät bis zu 24 Stunden pro Tag optimal auslasten.

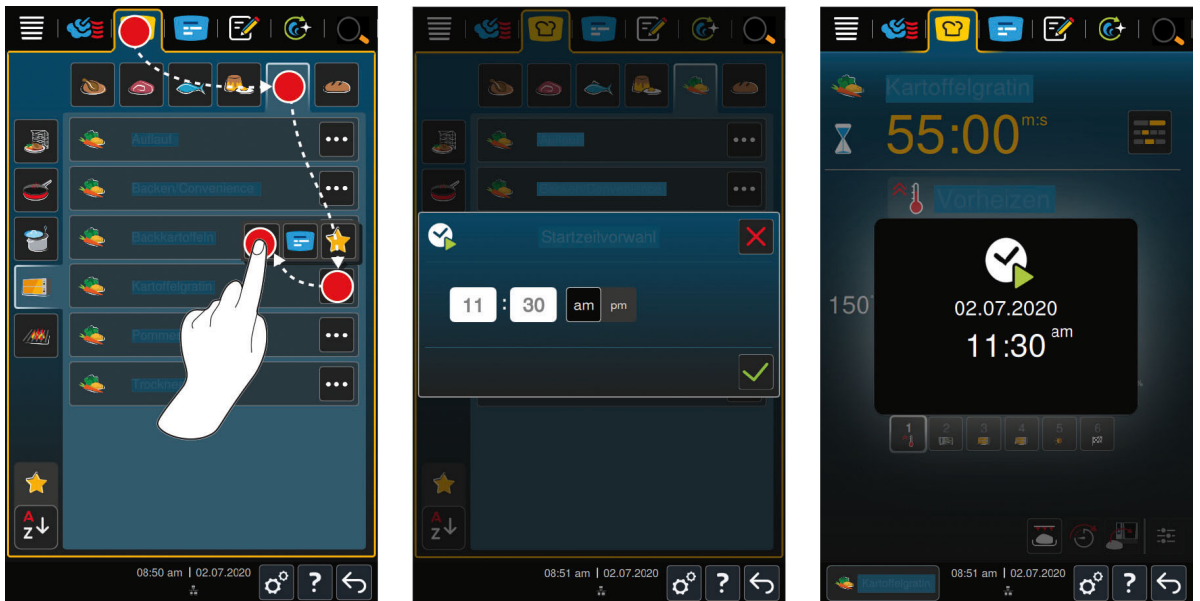
WARNUNG

Wenn Sie Gargut über längeren Zeitraum im nicht geheizten Garraum stehen lassen, können sich Keime auf dem Gargut bilden

Nicht keimfreie Lebensmittel können zu Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen führen.

1. Lassen Sie Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen.

In diesem Kapitel wird anhand des Garpfades **Kartoffelgratin** gezeigt, wie Sie die Startzeitvorwahl einstellen.



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste:
 2. Drücken Sie die Taste:
 3. Drücken Sie neben dem Garpfad **Kartoffelgratin** die Taste:
 4. Drücken Sie die Taste:
 5. Geben Sie die Startzeit ein.
 6. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste:
 - > Die Garparameter des Garpfades werden angezeigt. Sie können das Garergebnis an Ihre Wünsche anpassen. Nach kurzer Zeit wird angezeigt, dass die Startzeitvorwahl aktiviert wurde. 7. Beladen Sie das Gerät.
 8. Schließen Sie die Garraumtür.
- >> Der Garpfad startet zur eingestellten Uhrzeit. Wenn Sie die Startzeitvorwahl abbrechen möchten, drücken und halten Sie die Taste:

6.3 Garergebnis an eigene Wünsche anpassen

Je nachdem, welchen intelligenten Garpfad Sie gewählt haben, werden unterschiedliche Garparameter und Funktionen angezeigt. Die Garpfade greifen auf Standardeinstellungen für Ihr Land zurück, mit denen ideale Garergebnisse erreicht werden können. Sie können diese Garparameter mit einfachen Gesten [▶ 19] oder dem zentralen Einstellrad [▶ 20] an Ihre Wünsche anpassen und zusätzliche Funktionen wählen. In Abhängigkeit dieser Einstellungen variiert der Ablauf des Garpfades. Sie können den Ablauf jederzeit im Cockpit überwachen [▶ 35].

6.3.1 Garparameter

HINWEIS

Es gibt Garpfade bei denen auch die kleinste Stufe eine Anbratstufe ist, wie z.B. "Fleisch Großbraten". Hier gibt es die Option "ohne anbraten" nicht.



Anbratstufe

Mit diesem Garparameter stellen Sie ein, ob Sie das Gargut anbraten möchten, oder nicht. Wählen Sie eine beliebige Stufe, um die Anbratintensität an Ihre Wünsche anzupassen. Eine hohe Anbratstufe und eine kurze Garzeit ergeben bspw. einen geringen Garverlust. Wenn Sie **ohne** wählen, wird der Garschritt **Anbraten** übersprungen. Wählen Sie **ohne**, wenn Sie kleinere, bereits angebratene Fleischstücke schonend garziehen lassen möchten.

Wenn Sie Gargut am Ende des Garpfades überkrusten möchten, wählen Sie eine niedrigere Anbratstufe.

Durch die sehr hohen Temperaturen beim Anbraten werden Bakterien auf der Außenseite des Gargutes sicher abgetötet. Das Gargut wird so auch bei niedriger Kerntemperatur hygienisch unbedenklich gegart.



Bräunung

Mit diesem Garparameter stellen Sie ein, wie braun die Oberfläche des Garguts sein soll. Wählen Sie eine beliebige Stufe, um die Intensität der Bräunung an Ihre Wünsche anzupassen. Gargut, das mit bräunungsunterstützenden Gewürzen, Kräutern oder Pasten mariniert ist, bräunt schneller und intensiver. Wählen Sie in diesen Fällen eine niedrige Bräunungsstufe.



Gargutdicke

Mit diesem Garparameter stellen Sie ein, ob das Gargut dünn oder dick ist. Wählen Sie **ohne Kerntemperaturfühler** für Gargut, das dünner als 2 cm ist. Wählen Sie **mit Kerntemperaturfühler** für Gargut, das dicker als 2 cm ist.



Gargutgröße

Mit diesem Garparameter stellen Sie ein, wie groß das Gargut ist.

- Wählen Sie **klein** für Eier, die weniger als 53 g wiegen. Wählen Sie **groß** für Eier, die mehr als 64 g wiegen.



Garraumfeuchte

Mit diesem Garparameter stellen Sie die Feuchtigkeit im Garraum ein.

Wenn Sie Gargut finishen möchten, wählen Sie die folgenden Einstellungen:

Stufe	Geeignet für
Stufe 1 – trocken	Wählen Sie diese Stufe, wenn Sie Gargut zubereiten möchten, das keine zusätzliche Feuchtigkeit benötigt, z. B. paniertes Gargut oder Pommes frites.
Stufe 2	Wählen Sie diese Stufe, wenn Sie Gargut zubereiten möchten, das wenig zusätzliche Feuchtigkeit benötigt, z. B. gedünstetes Gemüse.
Stufe 3	Wählen Sie diese Stufe, wenn Sie gleichzeitig unterschiedliches Gargut zubereiten möchten.
Stufe 4 – feucht	Wählen Sie diese Stufe, wenn Sie Gargut zubereiten möchten, das viel zusätzliche Feuchtigkeit benötigt, z. B. Reis oder pochierten Fisch.



Garraumtemperatur

Mit diesem Garparameter stellen Sie die Temperatur im Garraum ein.

- Wenn das Heizelement aktiv ist um die eingestellte Garraumtemperatur zu erreichen, wird folgendes Symbol angezeigt:
- Wenn die Garraumtemperatur erreicht ist, wird folgendes Symbol angezeigt:

So können Sie die aktuelle Garraumfeuchte und Garraumtemperatur aufrufen:

1. Drücken und halten Sie die Taste:
 - > Nach 10 Sekunden wird die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt.
2. Um wieder zu den eingestellten Parameterwerten zurückzukehren, lassen Sie die Taste los.



Garzeit

Mit diesem Garparameter stellen Sie die Zeit ein, in der das Gargut das gewünschte Garergebnis oder einen gewünschten Gargrad erreichen soll. In manchen intelligenten Garpfaden können Sie Ihr Gerät ununterbrochen mit den von Ihnen vorgenommenen Einstellungen laufen lassen. Schalten Sie dafür den Dauerbetrieb ein.

1. Wählen Sie die Stufe, die mit **Dauer** gekennzeichnet ist.

Wenn Sie die Garzeit eingestellt haben, steht Ihnen der Garparameter **Kerntemperatur** nicht zur Verfügung.



Kerntemperaturfühler

Mit diesem Garparameter stellen Sie ein, ob Gargut mit oder ohne Hilfe des Kerntemperaturfühlers gegart werden soll. Danach können Sie die gewünschte Kerntemperatur des Garguts einstellen. Bei Produktgrößen mit einer Dicke von mehr als 20 mm empfiehlt es sich den Kerntemperaturfühler zu benutzen.



Kerntemperatur

Mit diesem Garparameter stellen Sie ein, wie hoch die Kerntemperatur oder der Gargrad des Garguts sein soll.

Bitte beachten Sie bei der Einstellung der Kerntemperatur die geltenden Hygienevorschriften für das entsprechende Lebensmittel in Ihrem Land.

Gargrad

Mit diesem Garparameter stellen Sie ein, wie der Gargrad des Garguts sein soll. Jedem Gargrad ist eine Kerntemperatur zugeordnet, die Sie an Ihre Wünsche anpassen können. Wenn Sie Gargut niedertemperaturgaren möchten, ist die Kerntemperatur um bis zu 10 °C niedriger, in Verbindung mit einer Haltezeit, als bei anderen Garverfahren. Wenn Sie Geflügel garen, stellen Sie immer eine hygienisch einwandfreie Kerntemperatur von mindestens 72 °C ein. Beachten Sie die HACCP-Vorschriften Ihres Landes.



Delta-T-Garen

Mit diesem Garparameter wird Gargut mit einer konstanten Differenz zwischen Garraumtemperatur und Kerntemperatur gegart. Durch den langsamen Anstieg der Garraumtemperatur mit konstanter Differenz zur Kerntemperatur wird das Gargut langsam und besonders schonend gegart. Garverluste werden minimiert. Sie können eine Differenz zwischen 5 °C und 60 °C einstellen. Danach müssen Sie die gewünschte Kerntemperatur einstellen.

Je geringer die Differenz zwischen Garraumtemperatur und Kerntemperatur, desto langsamer und schonender wird das Gargut gegart. Je höher die Differenz zwischen Garraumtemperatur und Kerntemperatur, desto schneller wird das Gargut gegart.



Gargeschwindigkeit

Mit diesem Garparameter stellen Sie die Temperaturführung des Garraums ein. Wenn Sie **schonend** wählen, wird das Gargut bei schonenden Temperaturen für eine längere Zeit gegart. Wenn Sie **normal** wählen, wird Gargut bei höheren Temperaturen und in kürzerer Zeit gegart. **HINWEIS! Der Garvorgang kann beschleunigt werden bei einem Wechsel von schonend zu normal.**

6.3.2 Zusatzfunktionen



Garraumfeuchte

Mit dieser Zusatzfunktion stellen Sie die Feuchtigkeit im Garraum ein. Ihnen stehen 2 Stufen zur Verfügung. Je höher die gewählte Stufe, desto mehr Feuchtigkeit ist im Garraum und das Feuchteniveau ist über den gesamten Garpfad hinweg höher.

Wenn Sie Gargut zubereiten möchten, das keine zusätzliche Feuchtigkeit benötigt, drücken Sie die Taste: Es wird keine zusätzliche Feuchtigkeit in den Garraum gegeben.



Gären

Mit dieser Zusatzfunktion lassen Sie Gargut im Garraum bei optimaler Temperatur gären. Ihnen stehen 5 Stufen zur Verfügung. Je höher die gewählte Stufe, desto länger gärt das Gargut im Garraum. Wenn Sie Gargut ohne Gärphase zubereiten möchten, drücken Sie die Taste:



Beschwaden

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.



Dampfschwaden

Mit dieser Zusatzfunktion wird zu Backbeginn Feuchtigkeit in den Garraum gegeben. Die Oberfläche des Garguts wird befeuchtet, der Dampf kondensiert und Sie erhalten eine knusprige Kruste und optimalen Ofentrieb. Je höher die gewählte Stufe, desto mehr Feuchtigkeit wird in den Garraum gegeben. Wenn Sie das Gargut ohne Dampfschwaden garen möchten, drücken Sie die Taste:



Luftgeschwindigkeit

Mit dieser Zusatzfunktion stellen Sie die Geschwindigkeit des Lüfterrads ein. Ihnen stehen 2 Stufen zur Verfügung. Je höher die gewählte Stufe, desto höher die Luftgeschwindigkeit. Wählen Sie bei kleinem, sensiblen Gargut eine niedrige Stufe.



Mit dieser Zusatzfunktion können Sie den Mikrowellenbetrieb einschalten. Ausgewählte Speisen werden dadurch schneller gegart oder erhitzt.

6.3.3 Aufforderungen



Abbrechen

Alle laufenden Garpfade werden abgebrochen



Beladen

Sie werden aufgefordert, das Gerät mit Gargut zu beladen.



Bestätigen

Sie werden aufgefordert, eine Aktion zu bestätigen.



Einpinseln

Sie werden aufgefordert das Gargut einzupinseln, z. B. Backwaren mit Ei.



Einschneiden

Sie werden aufgefordert, das Gargut, z. B. Schwarten oder Backwaren, einzuschneiden.



Kerntemperaturfühler erneut setzen

Sie werden aufgefordert, den Kerntemperaturfühler erneut in das Gargut zu stechen.



Kerntemperaturfühler in Gargut

Sie werden aufgefordert, den Kerntemperaturfühler in das Gargut zu stechen.



Einstecken

Sie werden aufgefordert, das Gargut einzustecken, z. B. Crispy Pork.



Auffüllen

Sie werden aufgefordert, den Behälter mit Flüssigkeit aufzufüllen, z. B. bei Schmorgerichten.



Durchmischen

Sie werden aufgefordert das Gargut durchzumischen, z. B. Totopos.

6.3.4 Informationen

Während eines Garpfades wird Ihnen angezeigt, welche Garschritte das Gerät gerade ausführt.



Vorheizen

Das Gerät wird auf die Temperatur vorgeheizt, die entweder als Standardeinstellung in den manuellen Betriebsarten oder in den intelligenten Garpfaden hinterlegt ist.



Restzeit

Der intelligente Garpfad benötigt noch die angezeigte Zeit um beendet zu werden.



Garpfad Ende

Das Ende des Garpfades wurde erreicht.

6.3.5 Optionen

Wenn Sie einen Garpfad gestartet haben, werden Ihnen alle verfügbaren Optionen angezeigt. Die Optionen **Überkrusten** und **Halten** können Sie bereits anwählen, wenn der Garpfad läuft. Die Optionen **Kerntemperaturfühler umstecken**, **Neue Charge**, **Weiter mit Zeit** und **Erwärmen auf Ausgabetemperatur** können Sie erst anwählen, wenn das Ende des Garpfades erreicht wurde.



Halten

Mit dieser Option wird entweder das Klima des Garraums über eine Zeit oder die Kerntemperatur des Garguts gehalten. Wenn Sie diese Option wählen, wird das Gargut mit der voreingestellten Garraumtemperatur oder Kerntemperatur bis zu 24 Stunden gehalten. Ein Übergaren wird so verhindert. Um Garverluste so gering wie möglich zu halten, wird empfohlen das Gargut nur kurz in der Option **Halten** im Garraum zu lassen.

In einigen Garpfaden, wie Niedertemperaturbraten, ist die Option **Halten** der letzte Garschritt und wird automatisch gestartet, wenn das gewünschte Garergebnis erreicht wurde. Wenn Sie unterschiedlich großes Gargut zubereiten, planen Sie eine längere Haltephase, sodass alle Stücke des Garguts die gewünschte Kerntemperatur erreichen.

Gut abgehangenes Fleisch, kleinere Fleischstücke und Wildfleisch sollte nicht zu lange mit der Option **Halten** im Garraum bleiben. Sehr junges, nicht ausreichend abgehangenes Rindfleisch wird dagegen besonders zart.


1. Um die Parameter der Option **Halten** anzupassen, drücken Sie die Taste: 
2. Passen Sie die Parameter an Ihre Wünsche an.

>> Wenn das Ende des Garpfades erreicht wurde, wird automatisch der Garschritt **Halten** gestartet.



Umstecken

Diese Option wählen Sie, wenn Sie unterschiedlich großes Gargut oder unterschiedliches Gargut mit unterschiedlichen Gargraden mit Hilfe des Kerntemperaturfühlers zubereiten:

1. Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, öffnen Sie die Garraumtür.
2. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in ein größeres Stück des Gargutes oder das Gargut mit der höheren Kerntemperatur.
3. Nehmen Sie alle kleineren Stücke des Gargutes aus dem Garraum.
4. Schließen Sie die Garraumtür.
5. Drücken Sie die Taste: 
 - > Ein Fenster erscheint, in dem Sie die Kerntemperatur einstellen können.
6. Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur.

>> Ihre Einstellung wird automatisch nach wenigen Sekunden übernommen.

Wiederholen Sie diesen Schritt so lange, bis das gesamte Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat.



Neue Charge

Mit dieser Option beladen Sie das Gerät mit einer neuen Charge und setzen den Garpfad mit den definierten Garparametern fort.

Sie werden erst aufgefordert das Gerät zu entladen und dann das Gerät wieder zu beladen. Wenn Sie das Gerät mit einer neuen Charge beladen haben und die Garraumtür schließen, wird der Garpfad fortgesetzt.



Weiter mit Zeit

Mit dieser Option wird der Garpfad für eine bestimmte Zeit fortgesetzt. Wenn Sie die Option am Ende des Garpfades wählen, erscheint ein Fenster, in dem Sie die Dauer einstellen können, mit der der Garpfad fortgesetzt werden soll.

1. Wählen Sie die gewünschte Zeit.

>> Ihre Einstellung wird automatisch nach wenigen Sekunden übernommen.

Wenn Sie vom Cockpit zurück zu den Garparametern wechseln, wird die Übersicht ausgegraut. Sie können die Garparameter nicht verändern. Wenn die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, können Sie entweder das Gerät entladen oder den Garpfad mit einer Option weiter fortsetzen.



Überkrusten

Mit dieser Option wird Gargut überbacken, sodass eine knusprige Kruste und Brataromen entstehen.

Bei Mischbeschickungen nehmen Sie das Gargut, das Sie nicht überkrusten möchten, aus dem Gerät. Starten Sie dann die Option **Überkrusten**.

Wenn Sie Gargut in Behältern gegart haben, und sich während des Garens flüssiges Fett angesammelt hat, tauschen Sie den Behälter aus, bevor Sie die Option **Überkrusten** starten. So vermeiden Sie, dass sich während des Überkrustens Rauch bildet.

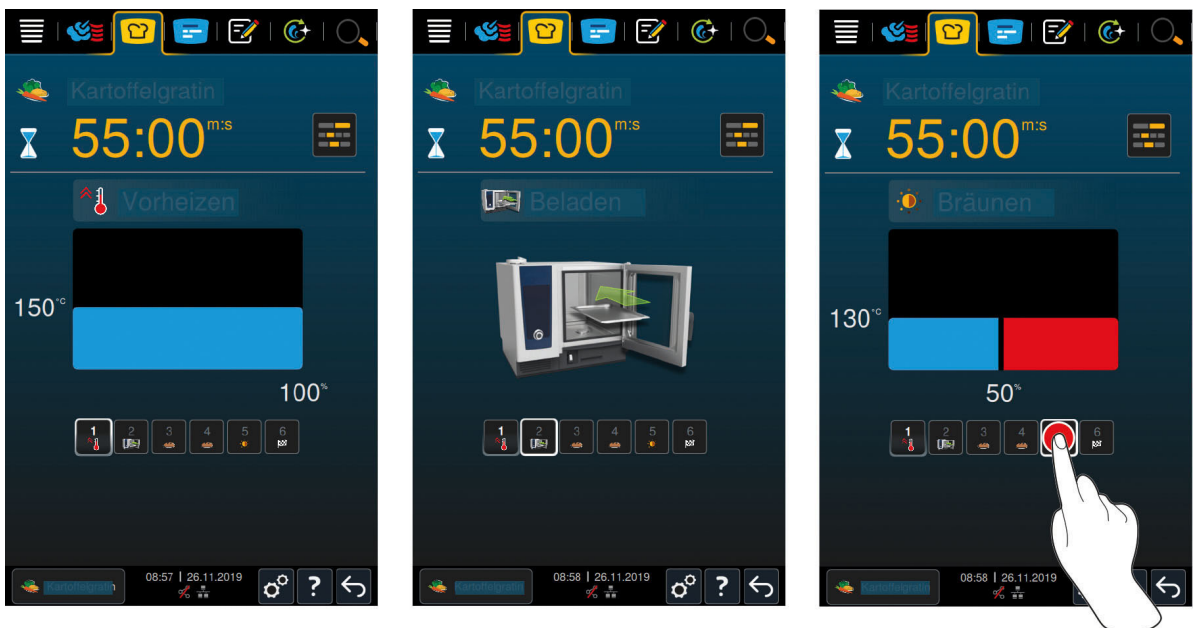
Wenn das Gargut nach dem Überkrusten nicht die gewünschte Kruste oder Farbe hat, wählen Sie die Option **Weiter mit Zeit**. Sie können dann einstellen, wie lange das Gargut zusätzlich überkrustet werden soll.

Rosa gebratenes Gargut eignet sich nicht, um überkrustet zu werden. Durch die hohen Temperaturen würde ein grauer Rand entstehen.

1. Um die Parameter der Option **Überkrusten** anzupassen, drücken und halten Sie die Taste:
2. Passen Sie die Parameter an Ihre Wünsche an.

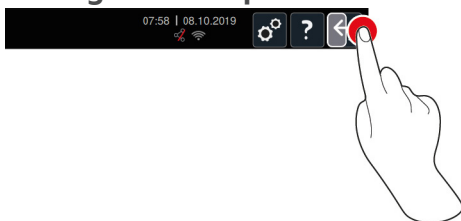
>> Wenn das Ende des Garpfades erreicht wurde, wird automatisch der Garschritt **Überkrusten** gestartet.

6.4 Intelligenten Garpfad überwachen



Wenn Sie einen intelligenten Garpfad gestartet haben, wechselt die Anzeige nach kurzer Zeit in das Cockpit. Hier werden alle Garschritte angezeigt, die der intelligente Garpfad nacheinander abarbeitet. Der aktive Garschritt ist markiert. Die Garschritte, die in der Zukunft liegen, sind ausgegraut. Wenn der Garschritt abgeschlossen ist, wird automatisch der nächste Garschritt angezeigt.



6.5 Intelligenten Garpfad abbrechen



1. Drücken und halten Sie die Taste:
- > Der Garpfad wird abgebrochen. Der Startbildschirm wird angezeigt.

6.6 Intelligente Garpfade sortieren

In der iCookingSuite können Sie die intelligenten Garpfade entweder alphabetisch sortieren oder anhand der Nutzungshäufigkeit.

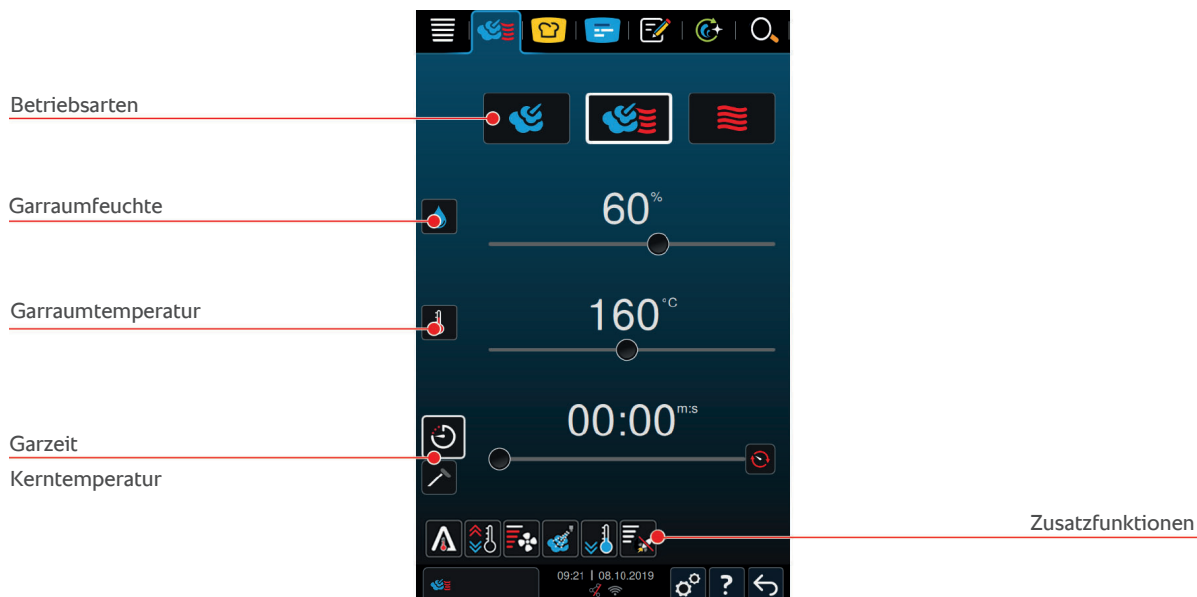
1. Um intelligente Garpfade alphabetisch zu sortieren, drücken Sie die Taste: ↓
2. Um intelligente Garpfade anhand der Nutzungshäufigkeit zu sortieren, drücken Sie die Taste: . Mit dieser Taste werden die Garpfade nach oben sortiert, die vorher als Favorit ausgewählt wurden.

7 Manuelles Garen



Mit den manuellen Betriebsarten unterstützt Sie der iHexagon 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.



7.1 Garergebnis an eigene Wünsche anpassen

7.1.1 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.

7.1.2 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 langsamen 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 Zielkerntemperatur 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.

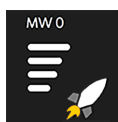
2. **⚠️ WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Wenn Sie die Garraumtür öffnen, tritt heißer Dampf schwallartig aus dem Garraum aus.** Öffnen Sie die Garraumtür.

>> **⚠️ 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.

Mikrowellennutzung im manuellen Betrieb.**HINWEIS**

Die Mikrowellenfunktion steht im Dauerbetriebmodus nicht zur Verfügung.

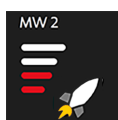
Die Leistung des Mikrowellenbetriebes kann mit den folgenden buttons eingestellt werden:



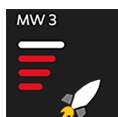
Die Leistung des Mikrowellenbetriebs liegt bei 0%.



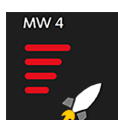
Die Leistung des Mikrowellenbetriebs liegt bei 25%.



Die Leistung des Mikrowellenbetriebs liegt bei 50%.



Die Leistung des Mikrowellenbetriebs liegt bei 75%.



Die Leistung des Mikrowellenbetriebs liegt bei 100%.

7.1.3 Aufforderungen und Informationen

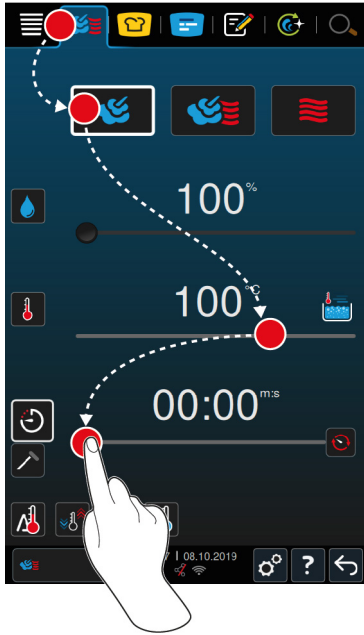
Während des Garvorgangs können Ihnen die gleichen Aufforderungen und Informationen [► 33] angezeigt werden wie in intelligenten Garpfaden.






7.2 Dampf / Mikrowelle-Dampf

7.2.1 Garraumklima und Temperaturbereich

Garraumklima	Garverfahren	Garraumfeuchte	Garraumtemperatur	Mikrowellenleistung
feucht	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dämpfen ▪ Dünsten ▪ Blanchieren ▪ Garziehen ▪ Quellen ▪ Sous-vide-Garen ▪ Auftauen ▪ Konservieren ▪ Mikrowelle 	100 %	30 – 130 °C	0-100%

7.2.2 Gargut im Dampf garen



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
 2. Drücken Sie die Taste: 
 - > Das Gerät heizt vor.
 3. Stellen Sie die gewünschte Garraumtemperatur ein.
 4. Um Gargut mit Hilfe der Garzeit zu garen, drücken Sie die Taste: 
 5. Stellen Sie die Garzeit ein.
 6. Um Gargut mit Hilfe der Kerntemperatur zu garen, drücken Sie die Taste: 
 7. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
 - > Wenn die eingestellte Garraumtemperatur erreicht wurde, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen.
 8. Stellen Sie bei Bedarf die Leistungsstufe für die Mikrowellenfunktion ein 
 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.

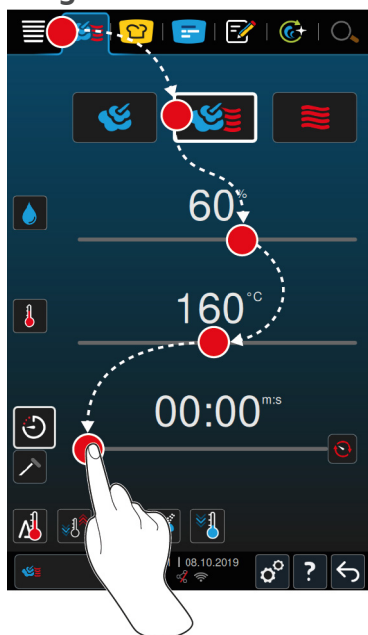
7.3 Kombination aus Mikrowelle-Combi-Dampf



7.3.1 Garraumklima und Temperaturbereich

Garraumklima	Garverfahren	Garraumfeuchte	Garraumtemperatur	Mikrowellenleistung
feucht und heiß	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Backen ▪ Braten ▪ Mikrowelle 	0 – 100 %	30 – 260 °C	0-100%

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.

7.3.2 Gargut in der Kombination aus Dampf und Heißluft garen



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
 2. Drücken Sie die Taste: 
 - > Das Gerät heizt vor.
 3. Stellen Sie die gewünschte Dampfsättigung ein.
 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.
 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. Stellen Sie bei Bedarf die Leistungsstufe für die Mikrowellenfunktion ein .
 10. 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.

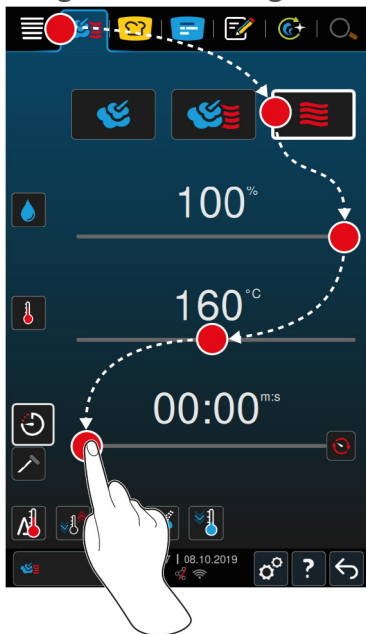
7.4 Heißluft / Mikrowelle-Heißluft






7.4.1 Garraumklima und Temperaturbereich

Garraumklima	Garverfahren	Garraumfeuchte	Garraumtemperatur	Mikrowellenleistung
heiß	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Backen ▪ Braten ▪ Grillen ▪ Frittieren ▪ Gratинieren ▪ Glacieren ▪ Mikrowelle 	0 – 100 %	30 – 260 °C	0-100%

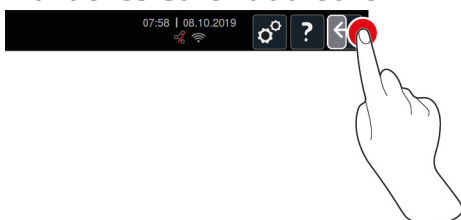
Wenn die Garraumtemperatur für 30 Minuten über 260 °C liegt, wird die Temperatur automatisch auf 260 °C reduziert wenn Sie innerhalb dieses Zeitraums nicht mit dem Gerät arbeiten. Wenn Sie innerhalb dieser 30 Minuten eine Aktion vornehmen, wie z. B. die Garraumtür öffnen, dann wird die Garraumtemperatur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


7.4.2 Gargut in Heißluft garen



1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
 2. Drücken Sie die Taste: 
 - > Das Gerät heizt vor.
 3. Stellen Sie die gewünschte Garraumtemperatur ein.
 4. Um Gargut mit Hilfe der Garzeit zu garen, drücken Sie die Taste: 
 5. Stellen Sie die Garzeit ein.
 6. Um Gargut mit Hilfe der Kerntemperatur zu garen, drücken Sie die Taste: 
 7. Stellen Sie die Kerntemperatur ein.
 - > Wenn die eingestellte Garraumtemperatur erreicht wurde, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen.
 8. Stellen Sie bei Bedarf die Leistungsstufe für die Mikrowellenfunktion ein .
 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.

7.5 Manuelles Garen abbrechen



1. Drücken und halten Sie die Taste: 
 - > Der Garvorgang wird abgebrochen. Der Startbildschirm wird angezeigt.

8 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 Nachtтарifen 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.

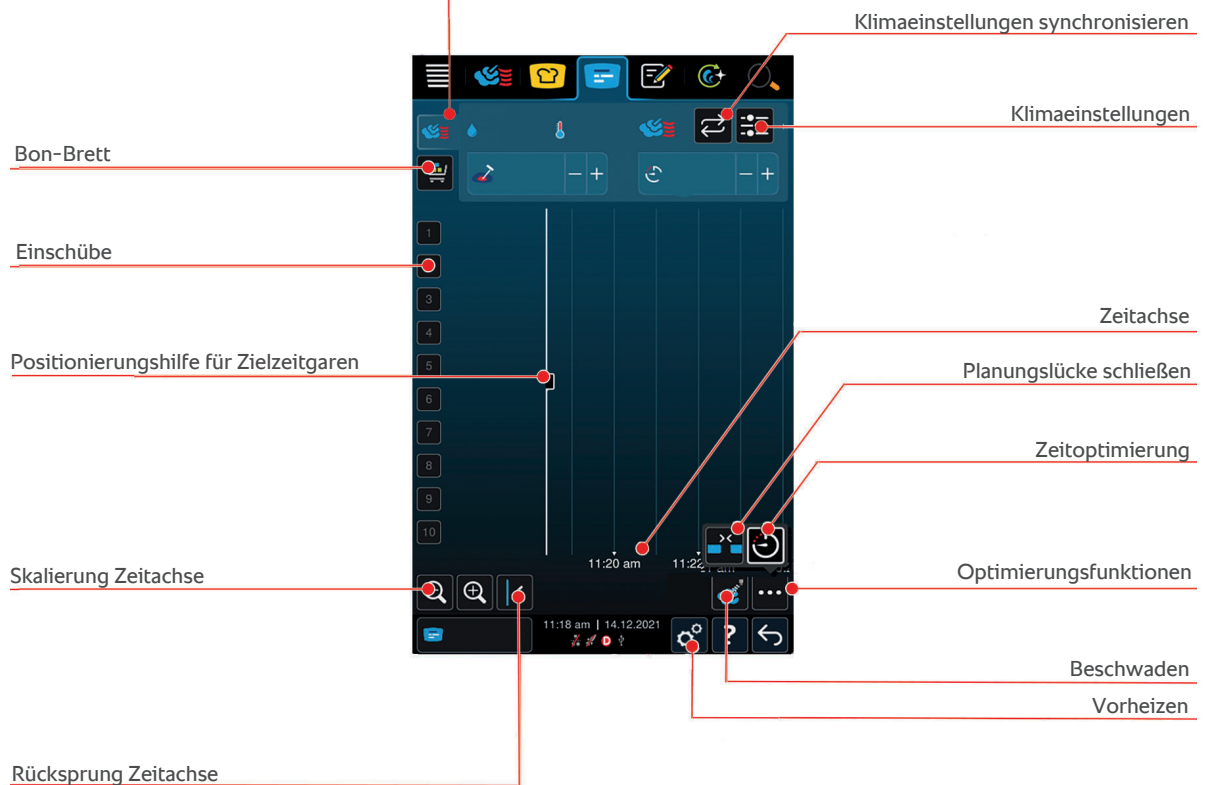
9 iProductionManager



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.












Manuelle Bons



9.1 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.

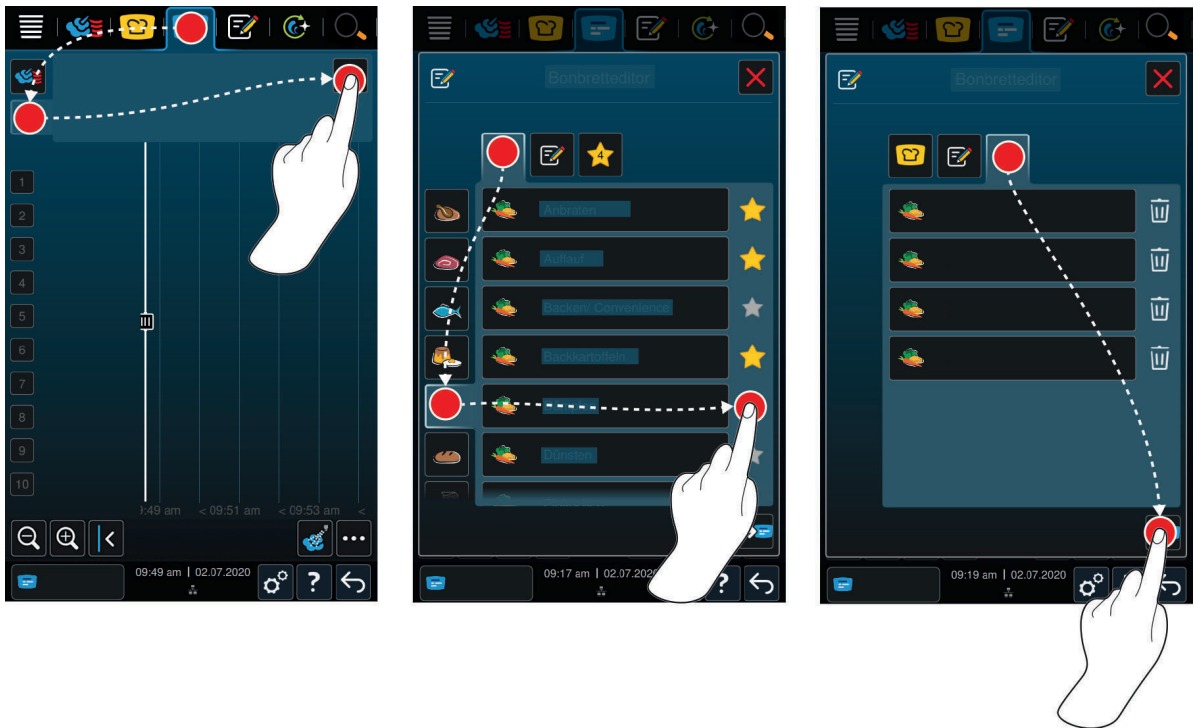












1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
 2. Drücken Sie die Taste: 
 3. Drücken Sie die Taste: 
 4. Wählen Sie die Betriebsart, Dampf , Kombination aus Dampf und Heißluft  oder Heißluft .
 5. Passen Sie die Garparameter an Ihre Wünsche an. Sie können auch die Geschwindigkeit des Lüfterrads einstellen. Drücken Sie dazu die Taste: .
 6. Sie können auch die Leistungsstufe der Mikrowelle einstellen. Drücken Sie dazu die Taste: .
 7. Um Ihre Änderungen zu speichern, drücken Sie die Taste: .
 8. 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 .
 9. Drücken Sie die Taste so oft, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist.
- >> Sie können die Bons jetzt platzieren.

9.2 Bon-Brett




Sie können dem Bon-Brett beliebige intelligente Garpfade, Programme oder Warenkörbe hinzufügen. Wird das Bon-Brett nicht als Warenkorb speichern [► 59] gespeichert, wird es überschrieben, sobald ein neuer Warenkorb geladen wird.

9.2.1 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 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 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.

9.2.2 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.

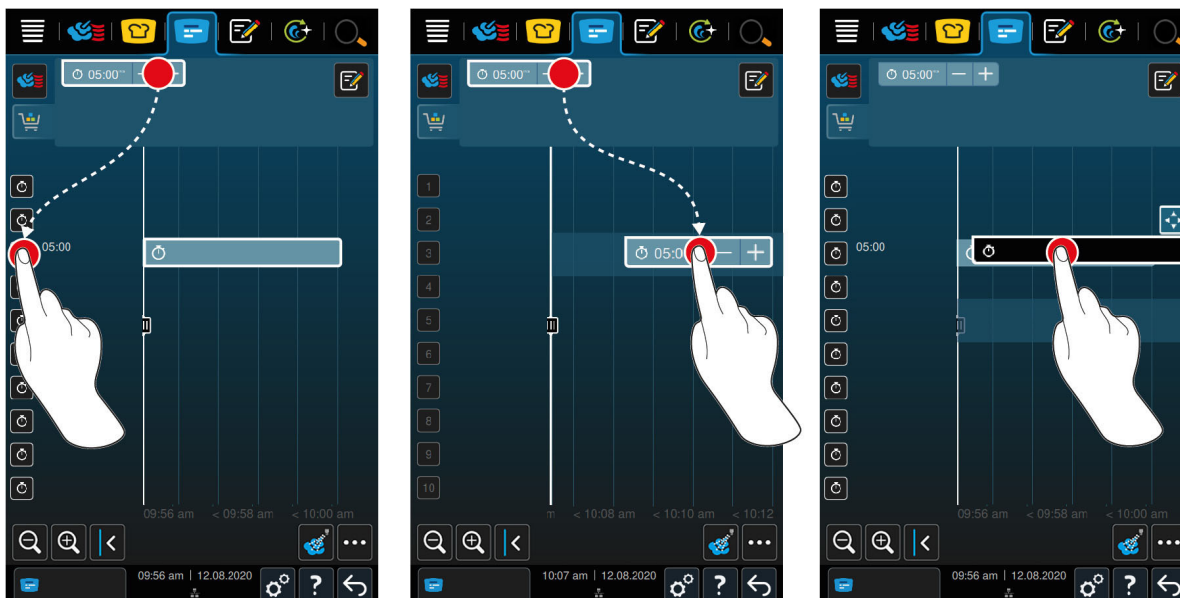
4. Um einen Warenkorb an den iProductionManager zu schicken, drücken Sie auf den gewünschten Warenkorb.
 - > Der Warenkorb wird an den iProduction Manager geschickt. Alle Programme werden im Bon-Brett angezeigt.


9.2.3 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.

9.3 Timer


Auch wenn die Kombinationsprüfung [▶ 48] 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.

9.4 Bons platzieren

- ✓ Sie haben manuelle Bons, Warenkörbe [▶ 45] oder ein Bon-Brett [▶ 46] 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 [► 48] und Platzierlogik
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 [► 48]
- Zeitoptimierung
- Energieoptimierung
- Zielzeitgaren [► 52]

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.

9.4.1 Kombinationsprüfung

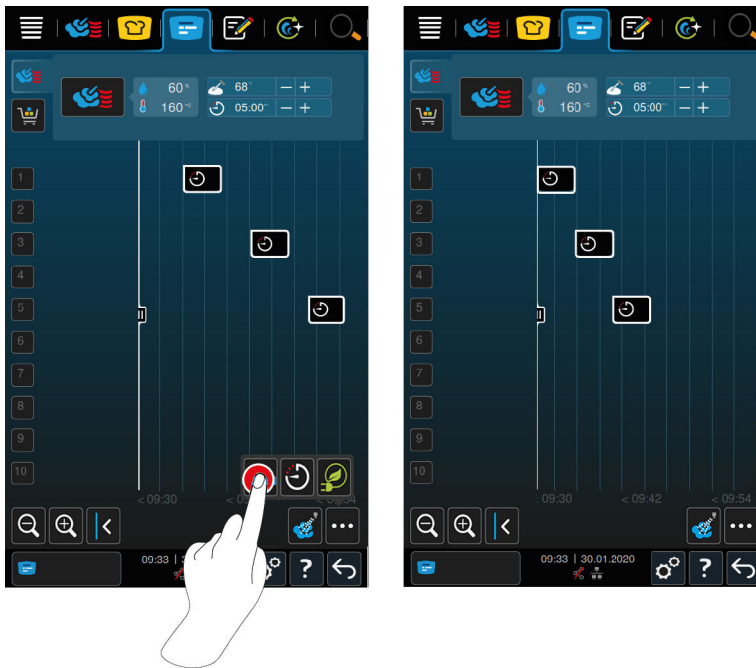
Bei jedem Bon, den Sie im iProductionManager platzieren möchten, wird geprüft, ob der neue Bon zu den bereits platzierten Bons passt und zur gewählten Zeit platziert werden kann. Die Bons werden anhand der folgenden 3 Werte getrennt und unabhängig voneinander geprüft:

- 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. Desweiteren können nur einstufige manuelle Programme kombiniert werden.

9.4.2 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: 

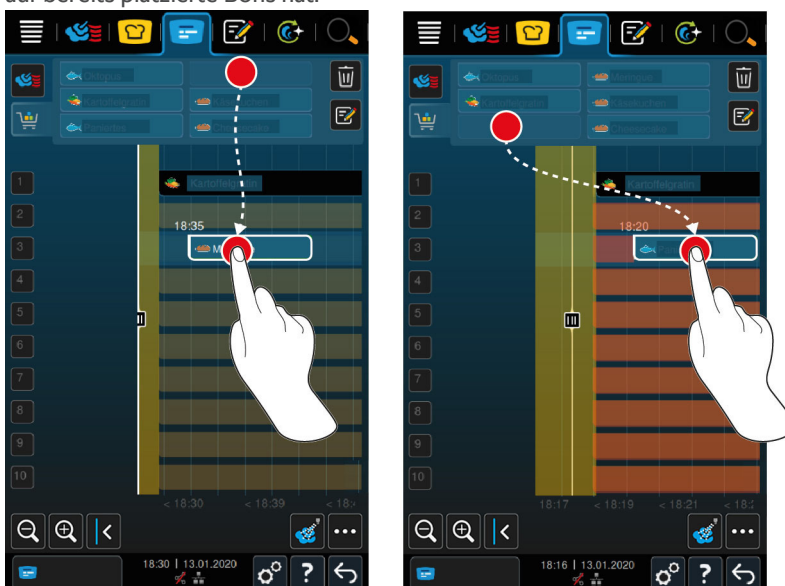
> Sie werden gefragt, ob Sie die Planungslücken wirklich schließen wollen. **HINWEIS! Die Aktion kann nicht rückgängig gemacht werden.**

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.

9.4.3 Platzierlogik

Anhand der Kombinationsprüfung entscheidet der iHexagon, 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:



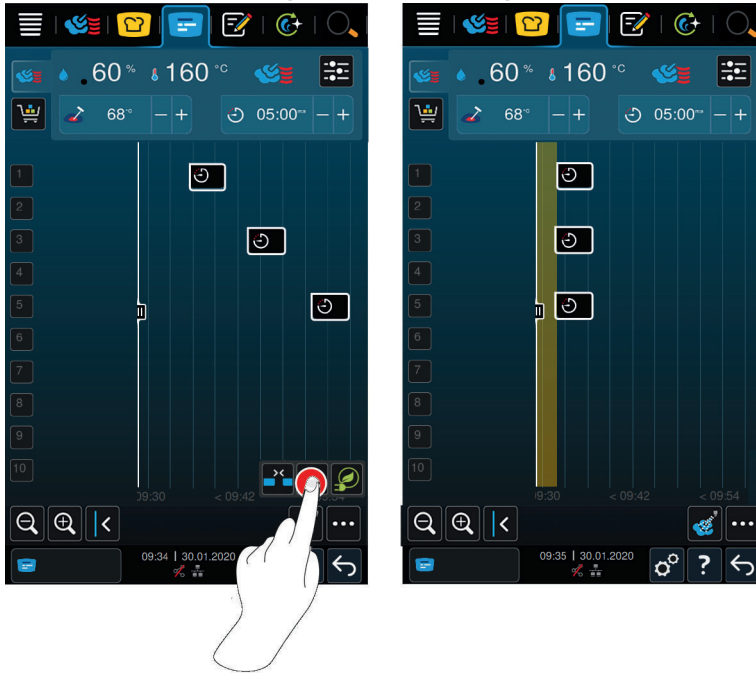
- Wenn die Einschubebenen gelb markiert sind, können Sie einen Bon platzieren, andere bereits platzierte Bons werden aber verschoben.

- 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.

9.4.4 Zeitoptimierung

Sie können Bons, die Sie bereits im iProductionManager platziert haben, automatisch von Ihrem iHexagon 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: 

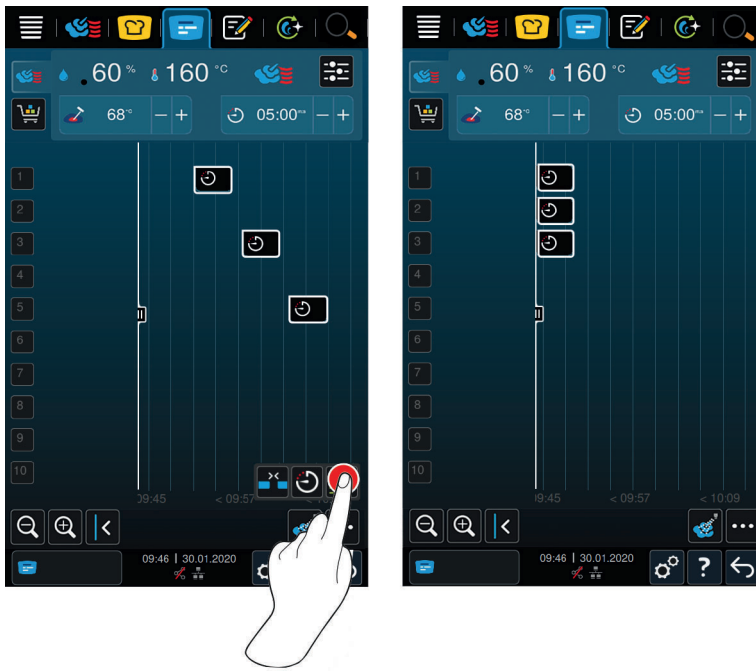
- > Sie werden gefragt, ob zeitliche Lücken wirklich geschlossen werden sollen. **HINWEIS! Die Aktion kann nicht rückgängig gemacht werden.**

2. Bestätigen Sie die Frage mit: **OK**

>> In Abhängigkeit der Kombinationsprüfung [► 48] werden die Bons neu platziert.

9.4.5 Energieoptimierung

Sie können Bons, die Sie bereits im iProductionManager platziert haben, automatisch von Ihrem iHexagon 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.

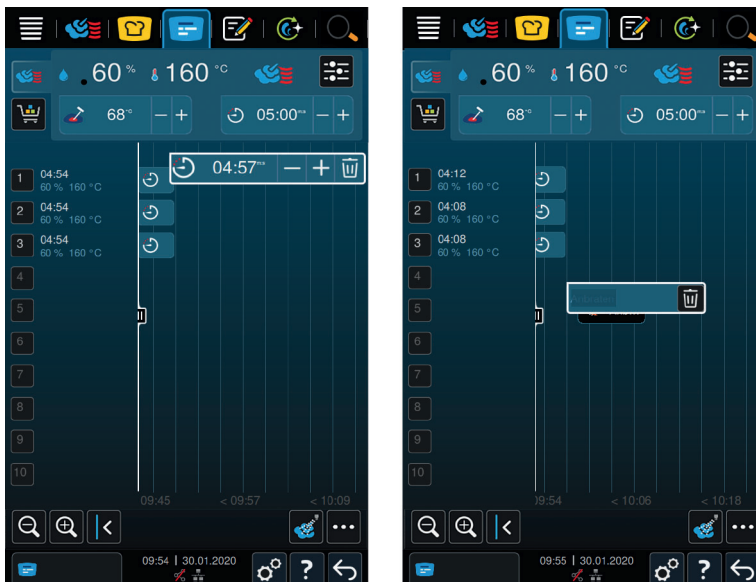
1. Drücken Sie die Taste: 

> 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 [► 48] werden die Bons neu platziert.

9.5 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: 

9.6 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 .

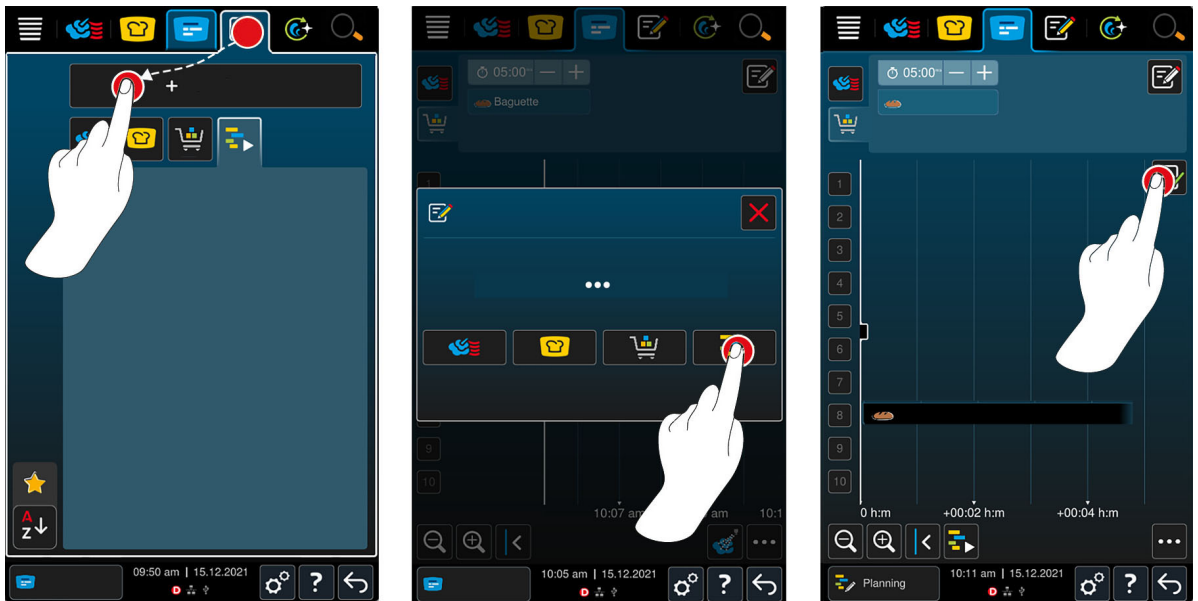
9.7 Planung






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

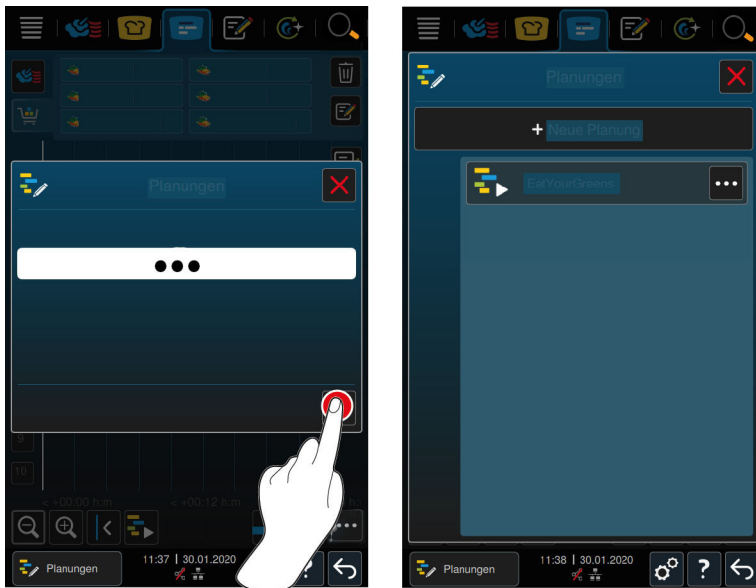


- Es ist nicht möglich, bereits abgearbeitet Bons als Planung zu speichern.
- Die Zusatzfunktion **Beschwaden** steht Ihnen bei der Planung nicht zur Verfügung.

9.7.1 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 [► 48]
 - Zeitoptimierung
 - Energieoptimierung
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.

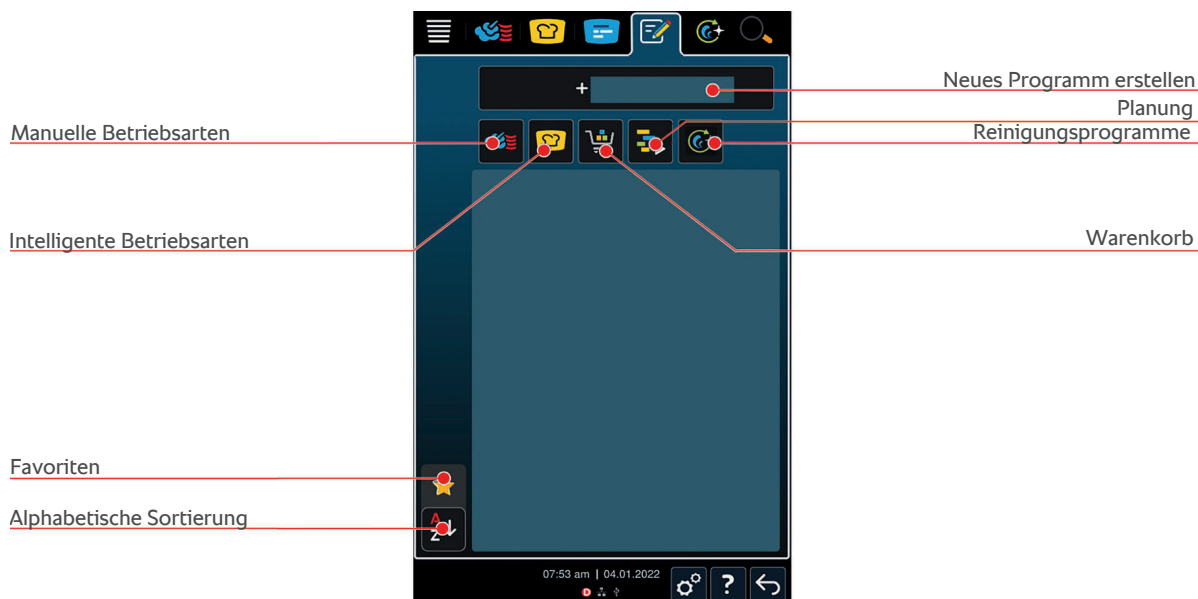
9.7.2 Planungen starten

- ✓ Sie haben Planungen erstellt [► 53].
 - ✓ 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.

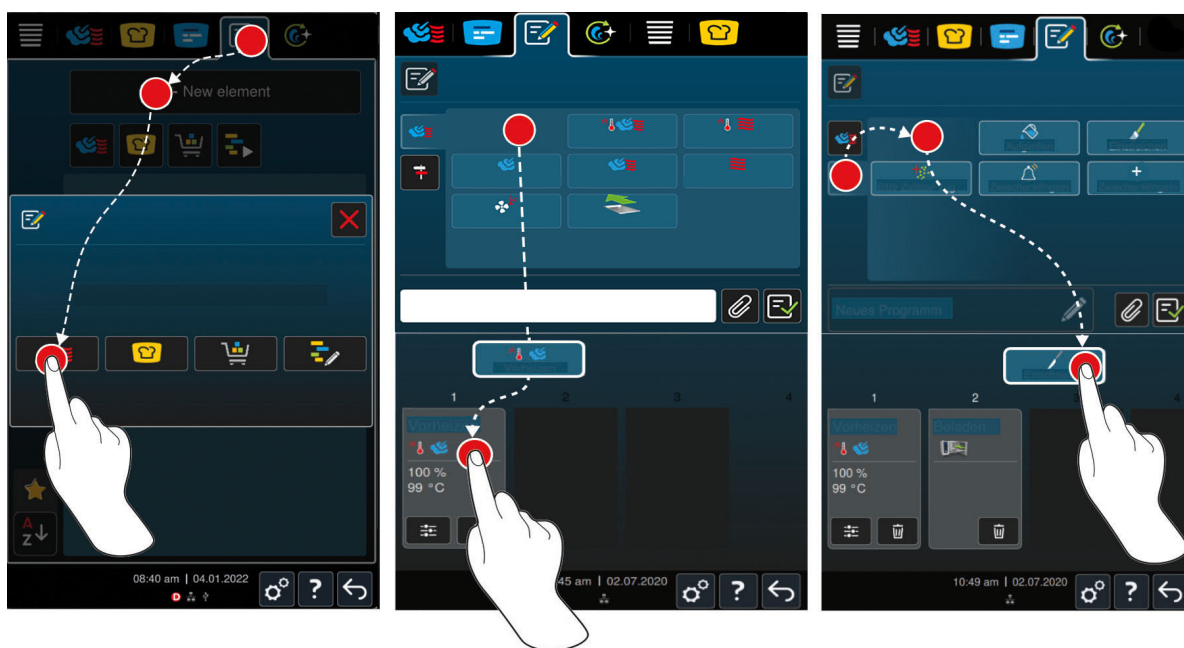
10 Programmiermodus






Im Programmiermodus können Sie Ihre eigenen manuellen Programme [▶ 55], intelligente Garpfade [▶ 57] und Warenkörbe [▶ 59] erstellen, speichern und verwalten. Dafür stehen Ihnen alle manuellen Betriebsarten, intelligenten Garpfade, Reinigungsprogramme [▶ 62] und vorprogrammierte Warenkörbe zur Verfügung.

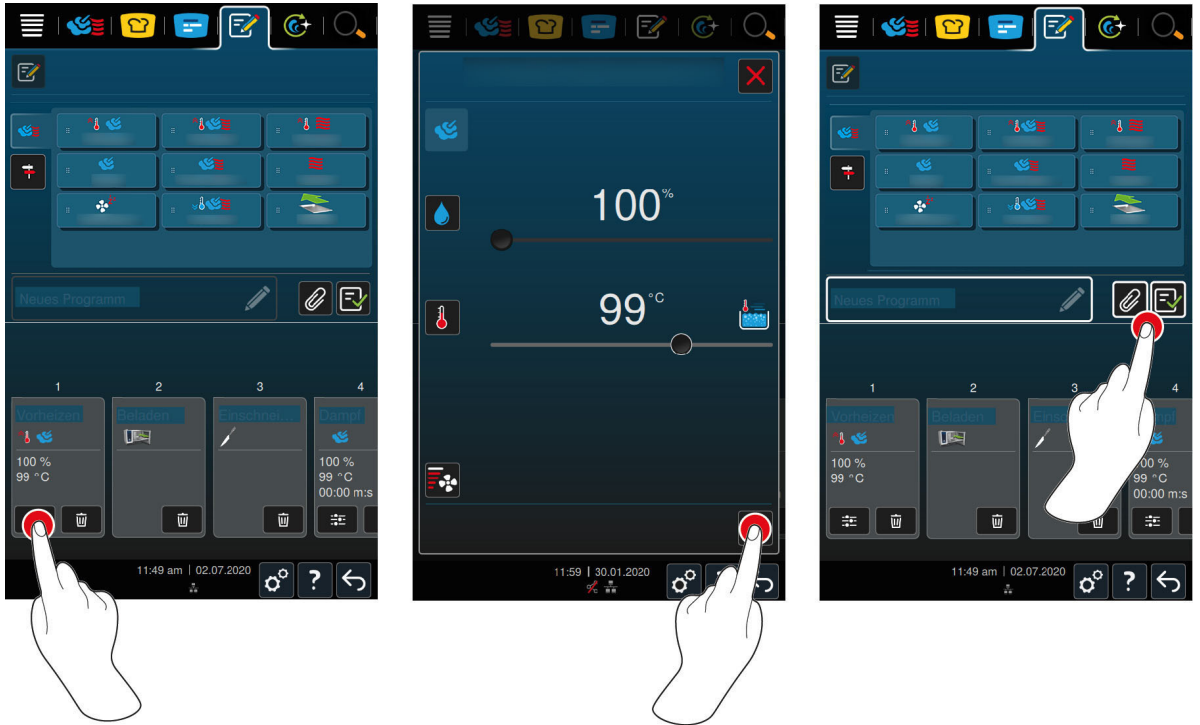


10.1 Manuelles Programm erstellen



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 konfigurierbare 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garraumtemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Luftgeschwindigkeit
Dampf	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garraumtemperatur ▪ Garzeit ▪ Kerntemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Delta-T-Garen ▪ Luftgeschwindigkeit
Kombination aus Heißluft und Dampf	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garraumfeuchte ▪ Garraumtemperatur ▪ Garzeit ▪ Kerntemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Delta-T-Garen ▪ Luftgeschwindigkeit ▪ Beschwaden
Heißluft	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garraumfeuchte ▪ Garraumtemperatur ▪ Garzeit ▪ Kerntemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Delta-T-Garen ▪ Luftgeschwindigkeit ▪ Beschwaden
Cool-Down	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garraumtemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Luftgeschwindigkeit

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



Startzeitvorwahl und Programmbild

✓ Sie haben Bilder importiert [▶ 81].

- 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.

10.2 Intelligentes Programm erstellen

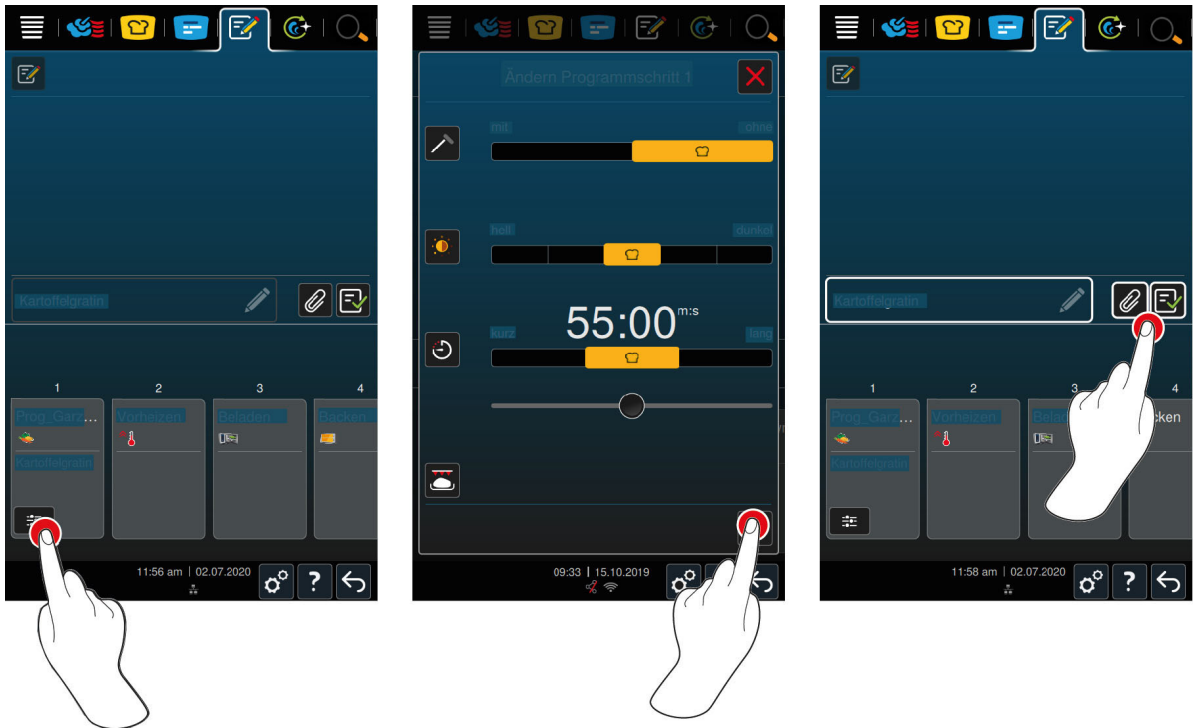
Wenn Sie einen intelligenten Garpfad programmieren, können Sie ausschließlich die Garparameter an Ihre Wünsche anpassen. Es ist nicht möglich, die Reihenfolge der einzelnen Garschritte zu ändern.






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.

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





2. 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: 
3. Passen Sie die Garparameter an Ihre Wünsche an.
4. Um Ihre Änderungen zu speichern, drücken Sie die Taste: 
 - > Die einzelnen Garschritte werden wieder angezeigt.

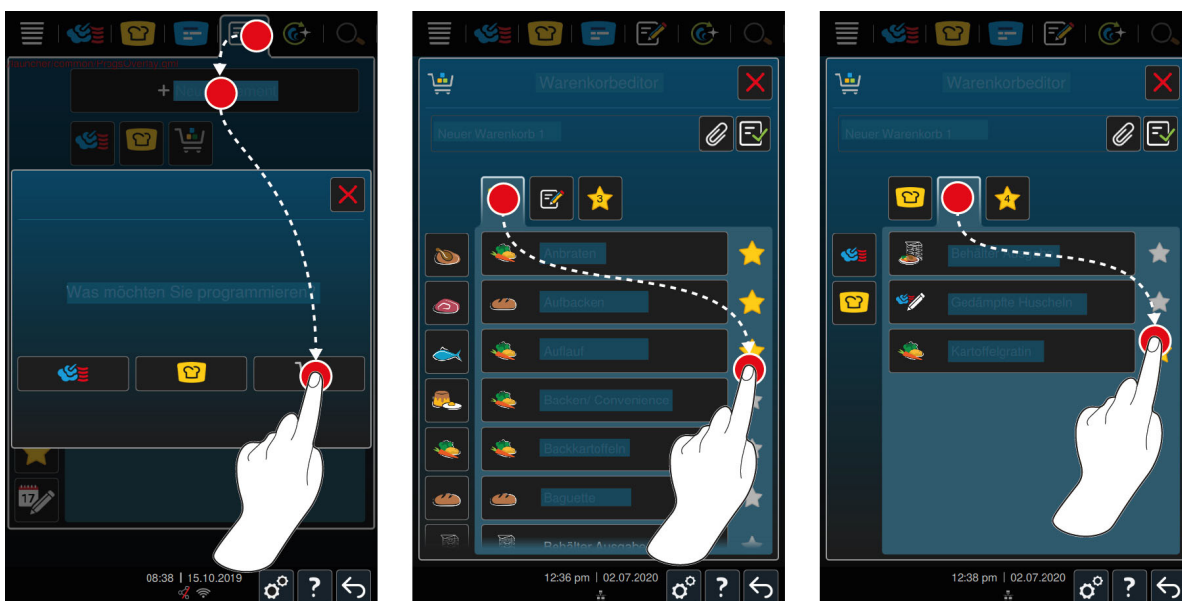
Startzeitvorwahl und Programmbild







- ✓ Sie haben Bilder importiert [ 81].
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: .

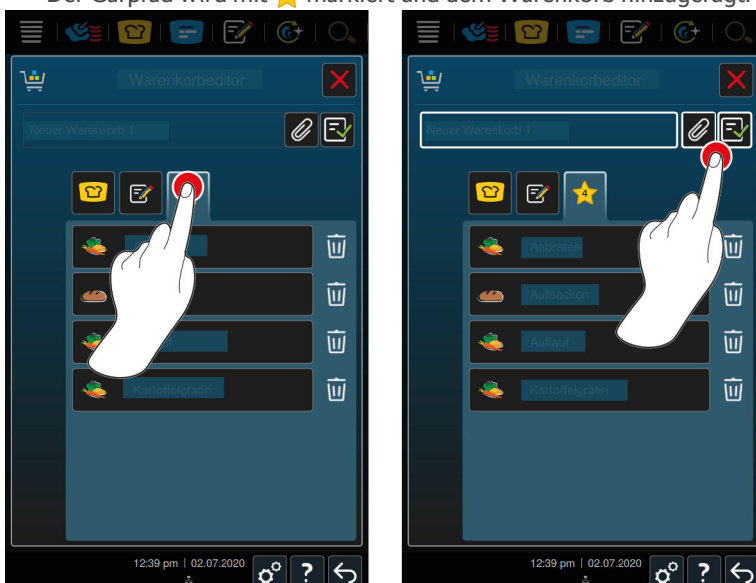
Programm speichern

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.



10.3 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.

10.4 Programme bearbeiten und löschen

✓ Sie haben manuelle Programme [▶ 55], intelligente Garpfade [▶ 57] oder Warenkörbe [▶ 59] 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 

10.5 Programmen Bilder zuweisen

Sie können jedem Programm ein eigenes Bild zuweisen. Die Bilder werden in allen Betriebsmodi angezeigt. In der iCookingSuite ist dies besonders hilfreich, wenn Sie eine dreispaltige Programmansicht [▶ 70] eingestellt haben.


1. Um dem Programm ein Bild zuzuweisen, drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die: 
3. Wählen Sie das gewünschte Bild.

Bitte beachten Sie die folgenden Anforderungen an Bilder:

- Bildtyp: PNG 3x8-Bit Farbtiefe
- Bildgröße: 130 x 130 px
- Dateigröße: < 50 kByte

Mikrowellensteuerung

Sie können Ihre erstellten Programme mit individuellen Mikrowelleneinstellungen ausstatten.


1. Um die Mikrowellensteuerung einzustellen, drücken Sie die Taste: 
2. Sie können nun die gewünschte Mikrowellenstufen, für das jeweilige Programm, auswählen.

Sehen Sie dazu auch


 Programmansicht [▶ 70]

10.6 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.

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.

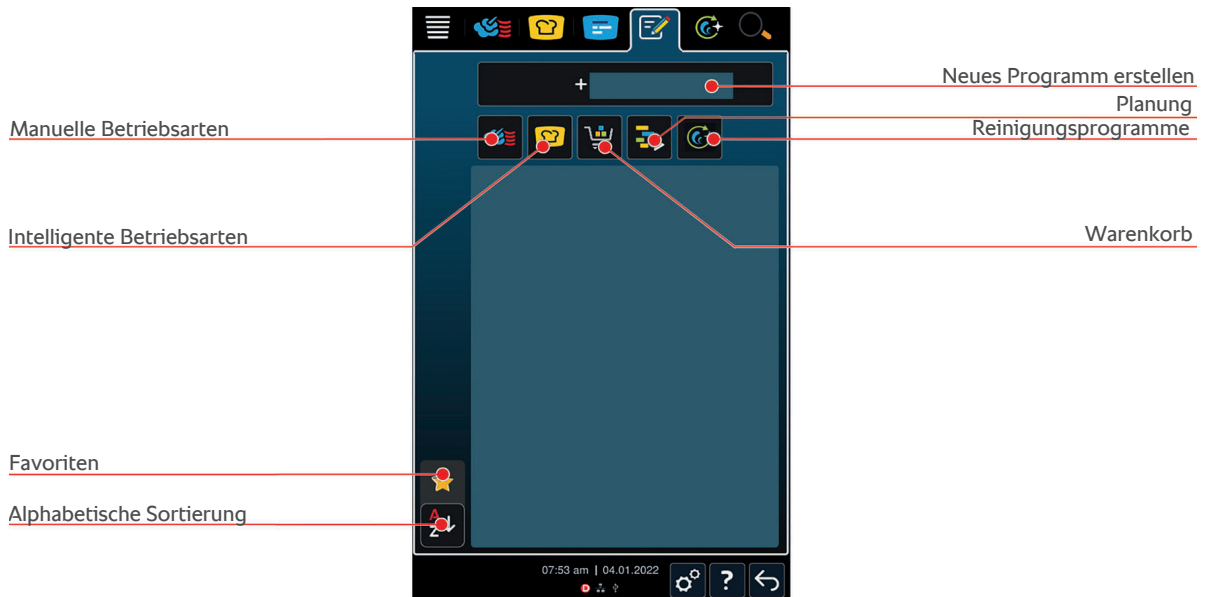
Warenkorb starten

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.

11 Programmiermodus- iCareSystem AutoDose

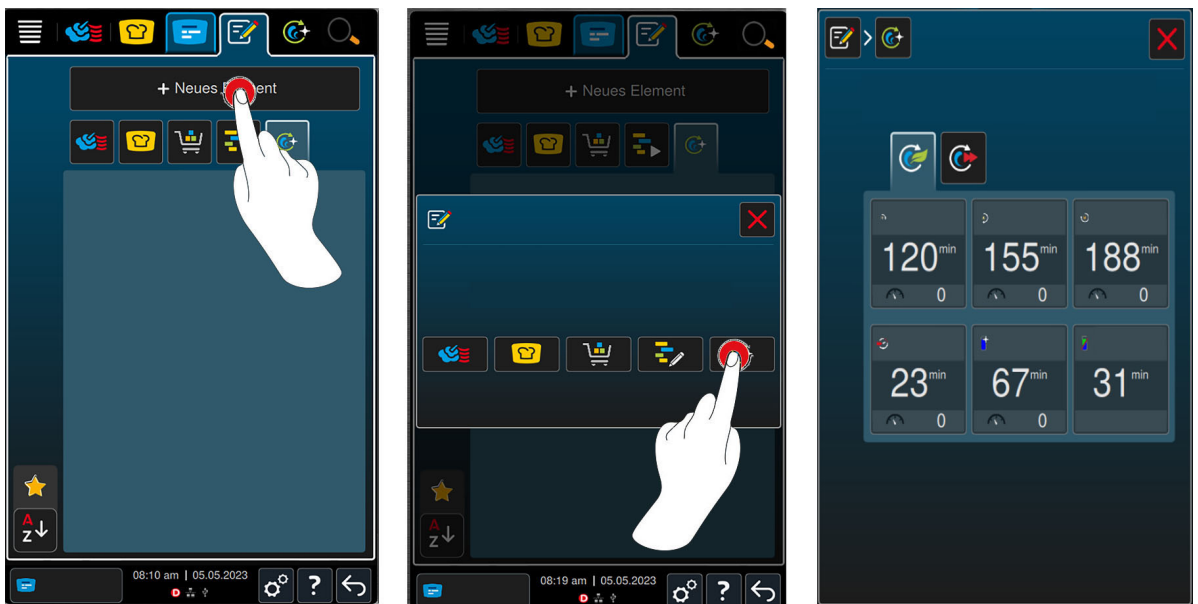


Im Programmiermodus können Sie Ihre eigenen manuellen Programme [▶ 55], intelligente Garpfade [▶ 57] und Warenkörbe [▶ 59] erstellen, speichern und verwalten. Dafür stehen Ihnen alle manuellen Betriebsarten, intelligenten Garpfade, Reinigungsprogramme [▶ 62] und vorprogrammierte Warenkörbe zur Verfügung.

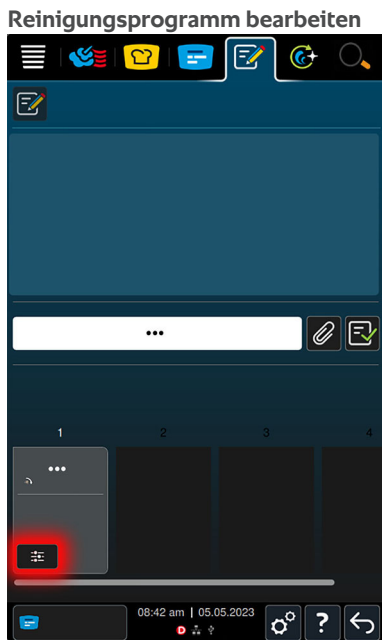


11.1 Reinigungsprogramm erstellen (Chemiebevorratung)

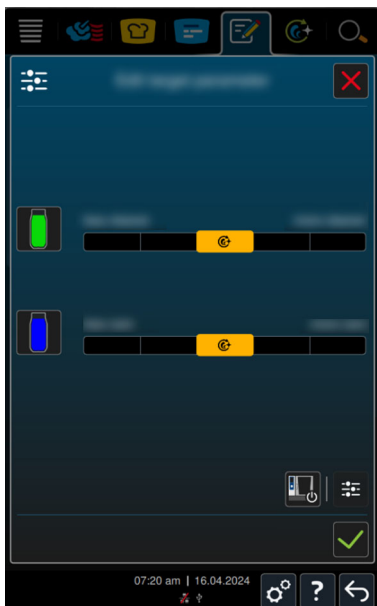
Hier können sie ein eigenes Reinigungsprogramm erstellen:






1. Drücken Sie die Taste: Programmiermodus.
2. Drücken Sie die Taste: **+ Neues Element**.
3. Drücken Sie die Taste: .
4. Drücken Sie die Taste: *Eco - Modus* oder *Normal - Modus*, um die gewünschten Reinigungsprogramme individuell zu programmieren.



Nachdem Sie ein Reinigungsprogramm ausgewählt haben, drücken Sie: , um die Zielparameter zu ändern.



Durch Auswahl können Sie entscheiden, ob mehr oder weniger Spülmittel oder Care, während der Reinigung, eingesetzt werden soll.


- Drücken Sie die Taste: , um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Drücken Sie die Taste: , um Ihr eingestelltes Reinigungsprogramm zu speichern.
- Drücken Sie die Taste: , um das Gerät nach der Reinigung auszuschalten.






11.2 Programme bearbeiten und löschen (Chemiebevorratung)

✓ Sie haben manuelle Programme [▶ 55], intelligente Garpfade [▶ 57], Warenkörbe [▶ 59] oder Reinigungsprogramme [▶ 62] programmiert.

1. Um ein Programm zu bearbeiten, drücken Sie die Taste: 

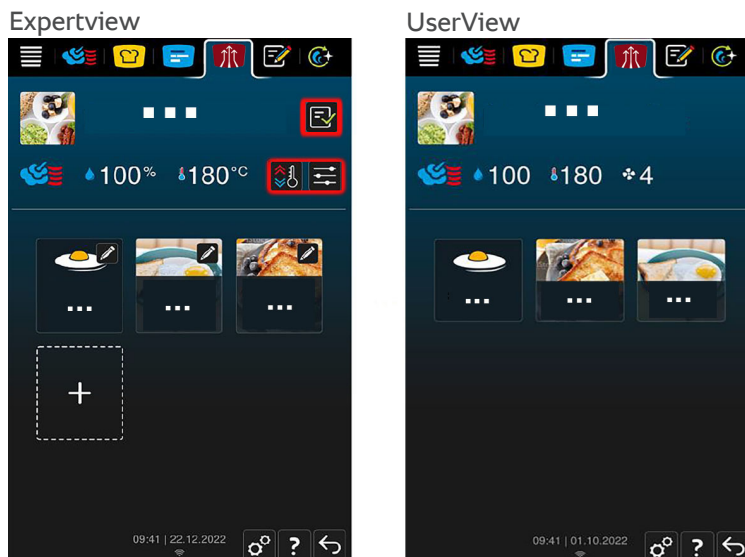
Die folgenden Bearbeitungsmöglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:

- Element bearbeiten 

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

12 ExpressMode

Der ExpressMode bietet eine effiziente Methode zur schnellen und unkomplizierten Erwärmung von Speisen per Knopfdruck. Die klare Trennung der UserView von der ExpertView stellt sicher, dass der Bediener sicher zum Ziel kommt. Der Nutzer nimmt die Bestellung des Kunden entgegen, platziert das Produkt im iHexagon, startet das Programm am Display und kann weiterhin seinen Aufgaben nachgehen. Dies gewährleistet eine reibungslose und zügige Zubereitung von Speisen höchster Qualität und ermöglicht es dem Bediener, sich auf seine Kernaufgaben zu fokussieren..



Expertview

ExpertView ist ein Modus innerhalb des ExpressModes, der für fortgeschrittene Benutzer entwickelt wurde. In diesem Modus haben Experten, wie RATIONAL-Anwendungsberater, Manager oder verantwortliche Personen für Geschäftskonzepte, die Möglichkeit, detaillierte Anpassungen und Programmierungen vorzunehmen. Hier sind einige der wichtigen Funktionen von ExpertView:

- **Anpassung von Standardeinstellungen:**

Experten können die Standardwerte für Betriebsart, Temperatur und Feuchtigkeit festlegen, um sicherzustellen, dass die Erwärmung der Speisen den spezifischen Anforderungen und Qualitätsstandards entspricht.

- **Individuelle Programmierung:**

Experten können individuelle Programme erstellen, die mehrere Schritte und Anpassungsoptionen für verschiedene Produkte ermöglichen. Dies bietet Flexibilität bei der Zubereitung von verschiedenen Speisen.

- **Feinabstimmung von Mikrowellenleistung und Einstellungen:**

Die Experten können die Mikrowellenleistung, die Lüftergeschwindigkeit und die Feuchtigkeitseinstellungen für jedes einzelne Produkt anpassen, um sicherzustellen, dass die Speisen perfekt erhitzt werden.

- **Zusätzliche Anpassungsmöglichkeiten:**

Experten können auch zusätzliche Anpassungen wie das Hinzufügen von Bildern oder anderen visuellen Elementen zu den Programmschritten vornehmen.

- **Vorab konfigurierte Warenkörbe:**



Die Erstellung vorab konfigurierter Warenkörbe für verschiedene Grundklimata ermöglicht eine einfache Auswahl und Anwendung spezifischer Programme.

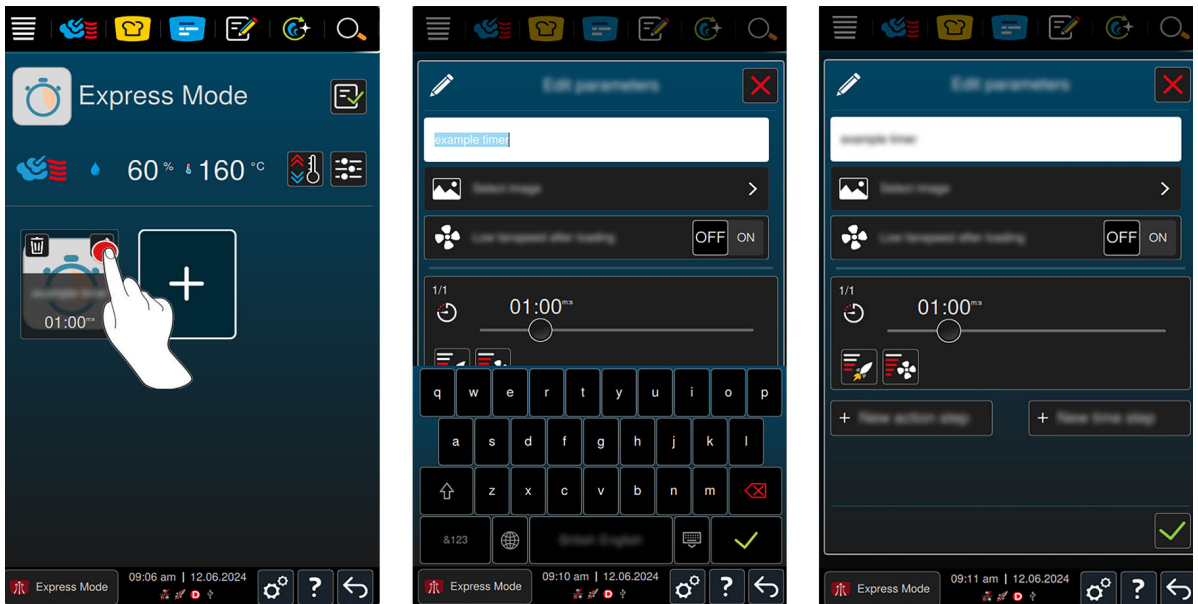
- **Integration in MyDisplay:**








Die ExpertView-Anpassungen werden nahtlos in die Benutzeroberfläche MyDisplay integriert, um eine konsistente und benutzerfreundliche Erfahrung sicherzustellen.

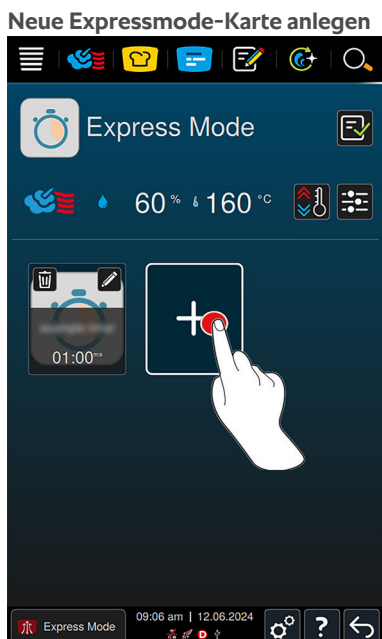
Bedienung Expressmode

- ✓ Sie haben den Expressmode in den Einstellungen auf **ON** gestellt. Sehen Sie dazu Profil bearbeiten [► 88].

1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: .
 2. Drücken Sie die Taste: **+ Neues Element**
 3. Drücken Sie die Taste: .
- > Nun Können Sie eine neue Karte anlegen oder ein bereits existierende Karte bearbeiten.



4. Drücken Sie die Taste: .
- > Nun können Sie das Programm mit einem Titel versehen. Desweiteren können Sie die folgenden Einstellungen zu Ihrem Programm durchführen:
5. Drücken Sie die Taste: , um ein Bild zu vergeben.
 6. Drücken Sie die Taste: , um einzustellen, ob der Lüfter nach dem Beladen verlangsamt werden soll.
 7. Drücken Sie die Taste: , um die Zeit zu vergeben.
 8. Drücken Sie die Taste: , um die Mikrowelle einzustellen oder auszustellen und um den Power Level nach Ihren Wünschen anzupassen.
 9. Drücken Sie die Taste: , um die Lüfterstufe einzustellen.
 10. Drücken Sie die Taste: **+ New action step**, um die Einstellung  Zwischenklingeln hinzuzufügen, oder zu entfernen.
 11. Drücken Sie die Taste: **+ New time step**, um zusätzliche Einstellungen zur Karte hinzuzufügen.
- Nachdem Sie die Einstellungen vorgenommen haben, können Sie das Programm abspeichern.



1. Drücken Sie die Taste: +, um eine neue Karte anzulegen:
 - > Nun gelangen Sie in den bereits oben beschriebenen Einstellungsbereich.

UserView

Die UserView ist der Betriebsmodus im Rahmen des ExpressModes, der darauf abzielt, die Benutzeroberfläche und Funktionalität für Bediener vor Ort, wie sie in Verkaufsumgebungen und Selbstbedienungskiosken im Einzelhandel tätig sind, zu optimieren. Diese spezielle MyDisplay-Ansicht bietet lediglich die Funktion zum Starten der Programme, was die Bedienung des iHexagon für die Nutzer vereinfacht:

- **MyDisplay-Ansicht:** UserView bietet eine klar strukturierte und benutzerfreundliche Anzeige auf dem Bildschirm des Bedieners, die es ihnen ermöglicht, den aktuellen Status der Bestellungen und des Erwärmungsvorgangs einfach zu überwachen und zu steuern.
- **Produktplatzierung:**
Die Bediener legen die ausgewählten Produkte in die iHexagon, in der sie dann mithilfe des ExpressModes, in kürzester Zeit, erhitzt werden.
- **Programmstart:**
Mit nur einem Tastendruck auf das Bild des entsprechenden Produktes, können die Bediener das entsprechende Garprogramm starten, um die Produkte auf die gewünschte Temperatur zu bringen.
- **Nächste Bestellung aufnehmen:**
Während die Produkte erwärmt werden, können die Bediener die nächsten Bestellungen aufnehmen, um den Ablauf zu optimieren.
- **Einheit entladen und Speisen servieren:**
Nachdem die Produkte ausreichend erwärmt wurden, können die Bediener sie entnehmen und den Kunden servieren.
- Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: (Expressmode-Icon).
- Nun wählen Sie das von Ihnen gewünschte Programm aus.

13 Zwischen Betriebsmodi wechseln

Mit dem iHexagon 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. 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 [▶ 28]. 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 [▶ 28]. 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 [▶ 69]
 - Anzeige [▶ 69]
 - Licht [▶ 71]
 - Ton [▶ 71]
 - Kochsystem
 - Garen
 - Reinigung [▶ 79]
 - Datenverwaltung [▶ 80]
 - Netzwerkeinstellungen [▶ 83]
 - Benutzerprofil
 - Service [▶ 89]
 - ConnectedCooking [▶ 90]

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 [▶ 19] oder das zentrale Einstellrad [▶ 20] 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.

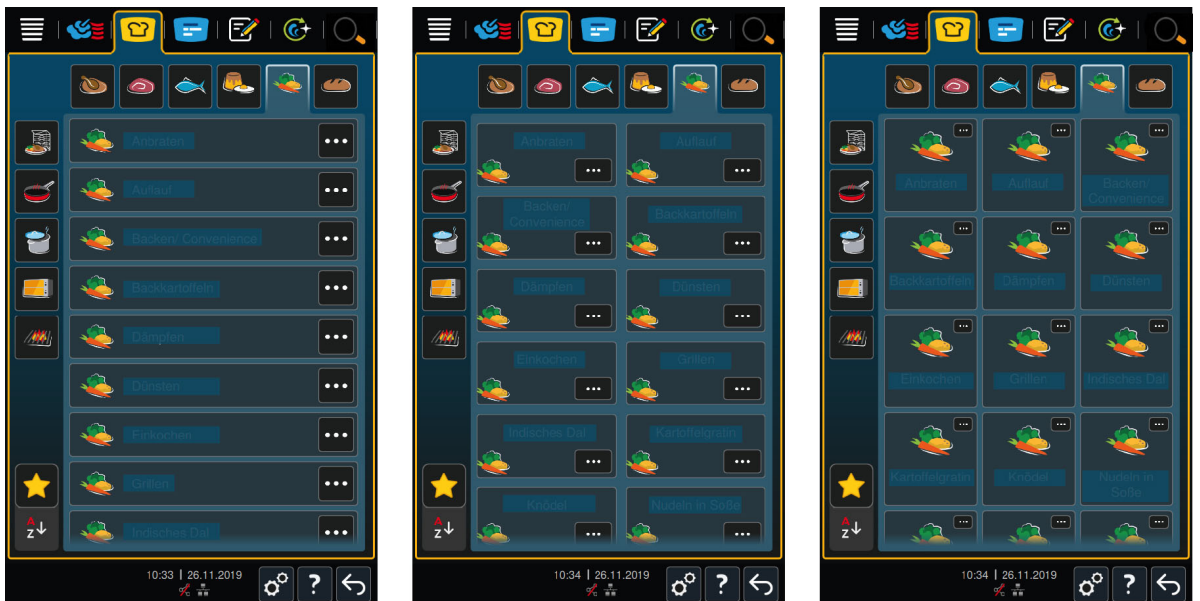
1. Drücken Sie die Taste:
2. Drücken Sie die Taste: **ConnectedCooking**
3. Drücken Sie neben **Automatische Zeitsynchronisation** die Taste: **ON**

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 Garpfade 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 Energieverbrauch 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 E/2



Drücken Sie die Taste: , um den halben Energieverbraucheinstellung ein- oder auszuschalten.

Mit Aktivierung dieser Option wird die Leistungsaufnahme der Heizung bei Elektrogeräten um 50 % reduziert. Bitte beachten Sie, dass bei aktivierter Option nur manuelle Garpfade zur Verfügung stehen. Intelligente Garpfade werden sowohl in der iCookingSuite als auch im iProductionManager ausgeblendet.

14.5.5 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.

14.5.6 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: 

14.5.7 Power Steam

Hier können Sie einstellen, dass in der Betriebsart Dampf 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: 

14.5.8 Steurdüse

Hier können Sie einstellen, in welchem Maße die Steurdüse 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 Steurdüse aktivieren oder deaktivieren:





- Die dauerhafte Aktivierung der Steurdüse kann besonders dann sinnvoll sein, wenn unerwünschte Kondensation in der Küche vermieden werden soll.
- Die Deaktivierung der Steurdüse 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**




14.5.9 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.

14.5.10 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.

14.5.11 Dampfgenerator leeren

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


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 [▶ 75] beeinflusst.

14.6.3 Nachlaufzeit


1. Drücken Sie die Taste: , um die Nachlaufzeit der Kondensationshaube einzustellen.
- >> Nun können Sie einstellen wie viel Minuten die Nachlaufzeit betragen soll.

14.6.4 Fühlermesswert

Hier wird der genaue Fühlermesswert für die Garraumtemperatur in °C angezeigt.

14.6.5 Garzeitformat

Garzeitformat einstellen


1. Drücken Sie die Taste: , um das Garzeitformat anzupassen.
- >> Nun können Sie die Garzeitformat entweder auf automatisch, h:m, oder auf m:s einstellen.

14.6.6 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 iHexagon die Garschritte so anpassen, dass Sie ein ideales Finishing-Ergebnis erzielen und keine Feuchtigkeit auf den Tellern kondensiert. Weitere Informationen finden Sie hier: Tellergewicht einstellen

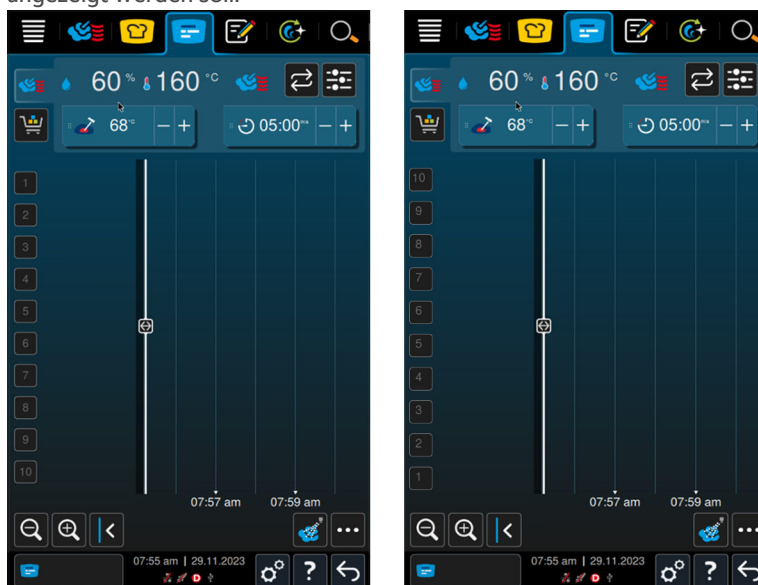
14.6.7 Anzahl der Einschübe



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.

14.6.8 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.


14.6.9 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**

14.6.10 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.

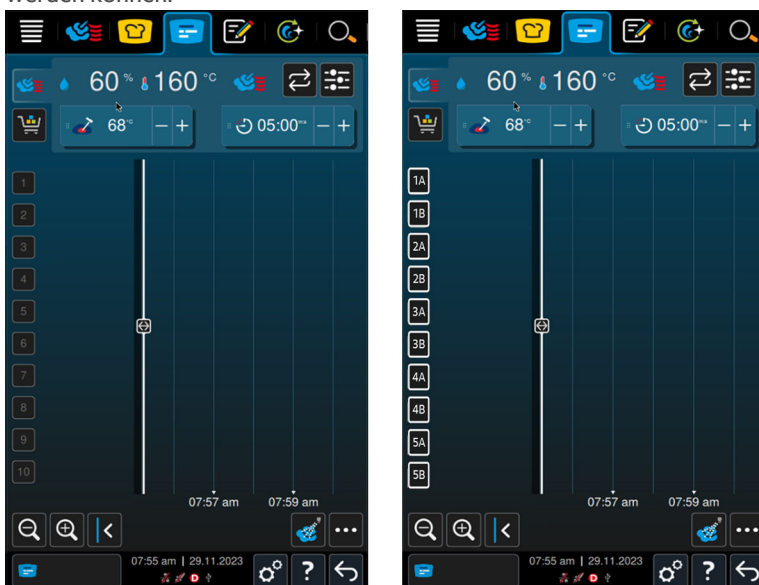
>> Die Haltezeit wird sofort angepasst.

HINWEIS

Mit einer kürzeren Haltezeit sparen Sie Energie.

14.6.11 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.






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

>> Die Einstellung wird sofort übernommen.



14.6.12 Automatisches Vorheizen iProductionManager

Sie haben die Möglichkeit einzustellen, dass das Garraumklima direkt mit dem Start des iProductionManagers hergestellt wird.

1. Drücken Sie die Taste: .
2. Drücken Sie die Taste: .
3. Drücken Sie die Taste: , um automatisches Vorheizen ein- oder auszustellen.

14.7 Reinigung iCareSystem AutoDose (Chemiebevorratung)

Geräte, die mit der Chemiebevorratung ausgestattet sind, enthalten erweiterte Einstellungen zur Reinigung. Diese finden Sie unter Automatische Reinigung - iCareSystem (Chemiebevorratung).

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


14.7.1 Zwangsreinigung nach Betriebsstunden (Chemiebevorratung)

Hier können Sie einstellen, nach welcher Dauer Sie aufgefordert werden möchten, das Gerät zu reinigen. Sie können erst wieder mit dem Gerät arbeiten, wenn die Reinigung durchgeführt wurde. So können Sie sicherstellen, dass Reinigungs- und Hygienevorschriften im Schichtbetrieb eingehalten werden.

1. Drücken Sie die Taste: , um die Zwangsreinigung ein- oder auszuschalten.

Zeit bis zur Reinigungsaufforderung

Hier können Sie einstellen nach wie vielen Stunden die Reinigungsaufforderung erscheinen soll.

1. Drücken Sie die Taste: , um die Stundenanzahl einzustellen.

Verzögerungszeit der Zwangsreinigung

Hier können Sie einstellen wann die Zwangsreinigung mit Verzögerung starten soll.

1. Drücken Sie die Taste: , um die Verzögerungszeit einzustellen.

Reinigungsprogramm

Hier können Sie ein Reinigungsprogramm für die Zwangsreinigung auswählen.





1. Drücken Sie die Taste: . Nun können Sie entweder aus den standard oder den selbsterstellten Reinigungsprogrammen auswählen.


Automatischer Reinigungsstart

1. Drücken Sie die Taste: , um den automatischen Reinigungsstart ein- oder auszuschalten.

14.7.2 Reinigungsplan (Chemiebevorratung)

Hier können Sie einstellen, an welchen Wochentagen eine Zwangsreinigung durchgeführt werden soll. So können Sie sicherstellen, dass Reinigungs- und Hygienevorschriften im Schichtbetrieb eingehalten werden. **Der Reinigungsplan und die Zwangsreinigung können nicht gleichzeitig aktiviert 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 Reinigungsaufforderung verhalten soll, drücken Sie die Taste: **Reinigungsplan Zeitpunkt**
 - > Zum Deaktivieren des Reinigungsplans, drücken Sie die Taste: **OFF**
 - > Wenn zum Reinigungszeitpunkt eine Warnung angezeigt werden soll, drücken Sie die Taste: **Warnung**
 - > Wenn das Gerät gereinigt werden muss, wenn eine Reinigungsaufforderung erscheint, drücken Sie die Taste: **Zwang**
- >> Sie werden jetzt zur Übersichtsseite des Reinigungsplan zurückgeführt.
1. Wählen Sie den Wochentag, an dem eine Reinigung durchgeführt werden soll.
 2. Drücken Sie die Taste: **+**, um einen ersten Eintrag zu erstellen.
 3. Stellen Sie die Uhrzeit ein, zu der die Reinigung gestartet werden soll.
 4. Drücken Sie die Taste: . **HINWEIS! Stellen Sie sicher, dass Sie den Reinigungsplan auf ON gestellt haben.**
 5. Wählen Sie aus einer der Gruppierungen: **Leicht, Mittel, Stark, Schnell** oder **eigene Programme** das gewünschte Reinigungsprogramm.

6. Sie können den gewünschten Reinigungsprogramm und den automatischen Reinigungsstart auswählen.
7. Drücken Sie die Taste: **ON** oder **OFF**, um die automatische Reinigung ein- oder auszuschalten.
8. Drücken Sie die Taste: +, wenn Sie mehrere Reinigungen am gleichen Tag programmieren möchten.
9. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf , um zur Übersicht des Reinigungsplans zurückzukehren.
10. Sie haben auch die Möglichkeit die Verzögerungszeit bei einer Zwangsreinigung einzustellen.

Das Gerät muss nach Erreichen des eingestellten Termins vor der weiteren Benutzung die Reinigung durchlaufen.




Unter der Option *Verzögerungszeit bei Zwang* können Sie einstellen wie lange bei eingestelltem Zwang die Reinigung hinausgeschoben werden kann.

14.7.3 Reinigung Handbrause

1. Drücken Sie die Taste: , um die Optionen zur Handbrausenreinigung aufzurufen.
 - > Nun können Sie auf die Optionen zur Handbrausereinigung aufrufen.
2. Drücken Sie die Taste: , um die Erinnerung zur Handbrausereinigung ein- oder auszuschalten **HINWEIS! Um Intervall und Spüldauer einstellen zu können, müssen Sie zuerst die Erinnerung zur Handbrausenreinigung einschalten.**
3. Drücken Sie die Taste: , um das Intervall für die Handbrausenreinigung einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste: , um die Spüldauer einzustellen.

14.7.4 Kartuschenfüllstandgrenzwert (Chemiebevorratung)


Hier Können Sie Einstellungen zu den Füllständen Ihrer Kartuschen tätigen.

- Drücken Sie die Taste: **OFF** oder **ON** neben das  Icon, um die Einstellungen zur Kartuschenfüllstandgrenzwert ein- oder auszuschalten. Wenn Sie die Kartuschenfüllstandgrenzwert eingeschaltet haben, können Sie nun folgende Einstellungen tätigen:
- Drücken Sie die Taste: , um den Reinigungskartuschenfüllstand in Prozent einzustellen.
- Drücken Sie die Taste: , um den Care-Kartuschenfüllstandgrenzwert in Prozent einzustellen.

14.7.5 Ausschalten nach Reinigung (Chemiebevorratung)

- Drücken Sie die Taste: **OFF** oder **ON** neben dem  Icon, um die Funktion "Ausschalten nach Reinigung" ein- oder auszuschalten.

14.7.6 Hinweise zur bevorstehenden Reinigung (Chemiebevorratung)


- Drücken Sie die Taste: **OFF** oder **ON** neben dem , um Hinweise zur bevorstehenden Reinigung ein- oder auszuschalten.

14.7.7 Leerlaufzeit ohne Interaktion vor dem Beenden (Chemiebevorratung)



Hier haben Sie die Möglichkeit die Minuten im Leerlauf einzustellen, nach der das Kochsystem selbstständig eine Reinigung starten darf.

14.7.8 Natriumhydroxidfreie Reiniger

Der Menüpunkt **NaOH-frei** ermöglicht die Auswahl des verwendeten Reinigers direkt in den Geräteeinstellungen. Dies verhindert Fehlkonfigurationen und reduziert übermäßigen Verbrauch, insbesondere in Ländern mit unterschiedlichen regulatorischen Vorgaben.

- Drücken Sie die Taste: **OFF** oder **ON** neben dem , um die Einstellung zu Natriumhydroxidfreie Reiniger ein- oder auszuschalten.

14.8 Reinigung

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

14.8.1 Zwangsreinigung nach Betriebsstunden

Hier können Sie einstellen, nach welcher Dauer Sie aufgefordert werden möchten, das Gerät zu reinigen. Sie können erst wieder mit dem Gerät arbeiten, wenn die Reinigung durchgeführt wurde. So können Sie sicherstellen, dass Reinigungs- und Hygienevorschriften im Schichtbetrieb eingehalten werden. Weitere Informationen finden Sie hier: Zwangsreinigung





14.8.2 Reinigungsplan

Hier können Sie einstellen, an welchen Wochentagen eine Zwangsreinigung durchgeführt werden soll. So können Sie sicherstellen, dass Reinigungs- und Hygienevorschriften im Schichtbetrieb eingehalten werden.

Ausschalten nach Reinigung


Zur Optimierung des Energieverbrauchs kann ein generelles Ausschalten des Kochsystems nach einer Reinigung im Menü aktiviert werden.

14.8.3 Reinigung Handbrause

1. Drücken Sie die Taste: , um die Optionen zur Handbrausenreinigung aufzurufen.
 - > Nun können Sie auf die Optionen zur Handbrausereinigung aufrufen.
2. Drücken Sie die Taste: , um die Erinnerung zur Handbrausereinigung ein- oder auszuschalten **HINWEIS! Um Intervall und Spüldauer einstellen zu können, müssen Sie zuerst die Erinnerung zur Handbrausenreinigung einschalten.**
3. Drücken Sie die Taste: , um das Intervall für die Handbrausenreinigung einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste: , um die Spüldauer einzustellen.



14.8.4 Natriumhydroxidfreie Reiniger

Der Menüpunkt **NaOH-frei** ermöglicht die Auswahl des verwendeten Reinigers direkt in den Geräteeinstellungen. Dies verhindert Fehlkonfigurationen und reduziert übermäßigen Verbrauch, insbesondere in Ländern mit unterschiedlichen regulatorischen Vorgaben.

- Drücken Sie die Taste: **OFF** oder **ON** neben dem , um die Einstellung zu Natriumhydroxidfreie Reiniger ein- oder auszuschalten.

14.9 Datenverwaltung

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

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

Sie können die folgenden Einstellungen anpassen:

- Alle Daten exportieren [▶ 80]
- Garprogramme [▶ 81]
- Benutzerprofile [▶ 81]
- Benutzerbilder [▶ 81]
- Benutzerdaten: Alle löschen
- Gerätegrundeinstellungen [▶ 82]
- HACCP-Daten [▶ 82]
- Service
- MyDisplay [▶ 83]

14.9.1 Alle Daten exportieren

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

1. Drücken Sie die Taste:  **Alle Daten exportieren**

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

14.9.2 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.

14.9.3 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.

1. 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.

14.9.4 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.

14.9.5 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.

14.9.6 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.

14.9.7 Entwickler-Protokoll exportieren

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.

14.9.8 MyDisplay

Mit der **MyDisplay**-Option können auf dem Gerät installierte Kettenskripte 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 Kettenskripts 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.

14.10 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. Der Zugang zu vernetzten Geräten darf nur autorisierten Personen ermöglicht werden. Dieses Gerät darf nur mit technischen Schutzmaßnahmen wie einer Firewall mit dem Internet verbunden werden.
2. Konfiguration und Wartung des Geräts dürfen ausschließlich durch autorisierte und geschulte Personen erfolgen.
3. 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.
4. 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).
5. 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.
6. 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.

Bei Bedarf können Sie in den Systemeinstellungen eine **NTP**-basierte Zeitsynchronisation aktivieren. Ist **NTP** aktiviert, muss der Kunde sicherstellen, dass ein vertrauenswürdiger und sicherer **NTP**-Server bereitgestellt wird.




- Der **NTP**-Server muss aus einer zuverlässigen und kontrollierten Umgebung stammen, um genaue und manipulationssichere Zeitdaten zu gewährleisten.
- Die Kommunikation mit dem **NTP**-Server muss abgesichert sein, unter Verwendung geschützter Netzwerksegmente und geeigneter Firewall-Regeln.

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: **V**
- 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 Verbindungsaufbau zu WLAN-Netzwerken mit Hidden SSIDs:




- Drücken Sie die Taste:  **Manuelles Verbinden mit WLAN.**
- Sie können nun den Netzwerknamen (**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 \[▶ 96\]](#)

Wie Sie Ihr Gerät mit dem Netzwerk verbinden, finden Sie hier: [Netzwerkverbindung herstellen \[▶ 97\]](#)

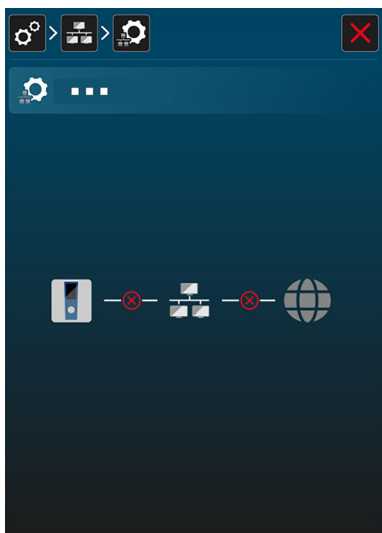
Netzwerk-Assistent starten

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:  **IP DHCP aktiv: OFF**, um folgende Netzwerkeinstellungen bearbeiten zu können:
 - **IP Adresse**
 - **IP Gateway**
 - **IP Netmask**
 - **DNS 1**
 - **MAC Adresse**
1. Drücken Sie die Taste:  **IP DHCP aktiv: ON**, um folgende Netzwerkeinstellungen bearbeiten zu können:
 - **MAC Adresse**

Bei Verbindungsprobleme können Sie eine Netzwerkdiagnose durchführen.



1. Drücken Sie die Taste:  **Netzwerkdiagnose 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.



14.11 Benutzerprofil

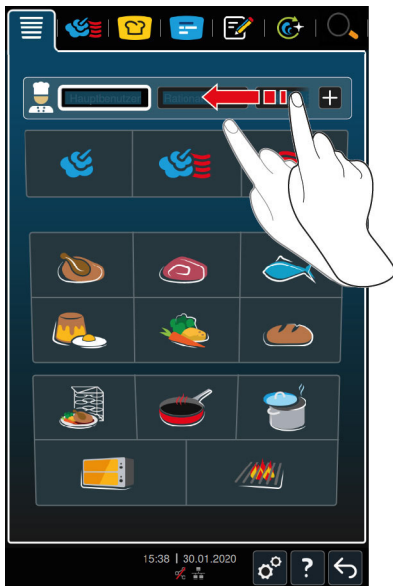
Sie können Benutzer in Profilen zusammenfassen und diesen Profilen Zugriffsberechtigungen zuweisen. Standardmäßig ist Ihrem Gerät ein Profil zugewiesen, das nicht gelöscht werden kann. Sie können bis zu 10 weitere Profile hinzufügen.

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 [[▶ 92](#)]

14.11.1 Profil aktivieren

- ✓ Sie haben ein Profil erstellt. Sehen Sie dazu Neues Profil erstellen [[▶ 92](#)]
- 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 [[▶ 92](#)].



14.11.2 Profil bearbeiten

✓ Sie haben einen Profil erstellt.

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

> Nun können Sie ein zu bearbeitendes Profil aussuchen.

Nachdem Sie ein Profil ausgewählt haben, können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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 Menüleiste 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 [► 89] 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.
 -  **Beschwaden** 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.
1. Drücken Sie die Taste:  **Einstellungen**.
 2. Drücken Sie die Taste:  **Benutzerprofil**.
 3. Drücken Sie die Taste:  **Profil bearbeiten**.
 4. Drücken Sie die Taste:  **Hauptbenutzer**.
 5. Drücken Sie die Taste:  **Menüleiste anpassen**.
 6. Drücken Sie die Taste: **ExpressMode**, um die Funktion ein- oder auszuschalten.
- >> Nun können Sie die Funktion **ExpressMode** benutzen.

Sehen Sie dazu auch

-  Profil hinzufügen [► 88]
-  Neues Profil erstellen [► 92]













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





14.11.4 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 und Reinigungsprogramme 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 [▶ 85], wird das neue Bildschirm-Menü in der Menüleiste angezeigt.









14.11.5 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: .

14.12 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 [▶ 113] 
- Hotline - Service [▶ 113] 
- Service-Ebene 
Diese Funktion steht nur RATIONAL-Servicepartnern zur Verfügung.
- Software-Update-Info [▶ 89] 
- Installierte Software-Version [▶ 89]
- Servicemeldungen der letzten 14 Tage 
- Open Source licences .

14.12.1 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 [▶ 99] 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.

14.12.2 Installierte Software-Version

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

14.13 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, Netzmaske, 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 [► 98]


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 Profil- und Rechte-Management


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.

15.1.1 Neues Profil erstellen

1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste:  **Benutzerprofil**
3. Drücken Sie die Taste: **Neues Profil hinzufügen**
4. Wenn Sie ein Profil aus einem bereits existierenden Profil ableiten möchten, drücken Sie die Taste: **aus einem existierenden Profil**
5. Wenn Sie ein Profil aus einer Profilvorlage ableiten möchten, drücken Sie die Taste: **aus einer Profilvorlage**
 - > Eine Meldung wird angezeigt, dass das neue Profil erfolgreich angelegt wurde.
6. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf  um zur Übersicht der Benutzerprofile zurückzukehren.
7. Drücken Sie die Taste:  **Profil bearbeiten**
8. Drücken Sie die Taste:  **Neues Profil**









Profileinstellungen anpassen

1. Drücken Sie die Taste:  **Profileinstellungen**
2. Um dem Profil einen Namen zu geben, drücken Sie die Taste:  **Profilname ändern**
3. Geben Sie einen eindeutigen Profilnamen ein und drücken Sie die Enter-Taste auf der Tastatur.
 - > Sie gelangen zurück zur Profil-Übersicht.
4. Um dem Profil ein Passwort zuzuweisen, drücken Sie die Taste:  **Profilpasswort ändern**
5. Geben Sie ein Passwort ein und drücken Sie die Enter-Taste auf der Tastatur. Dokumentieren Sie das Passwort und schützen Sie es vor dem Zugriff unbefugter Dritter. Wenn Sie das Passwort vergessen, können Sie die Einstellungen nicht mehr aufrufen. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an Ihren RATIONAL-Servicepartner.
 - > Sie gelangen zurück zur Profil-Übersicht.
6. Um dem Profil eine Sprache der Geräteoberfläche zuzuweisen, drücken Sie die Taste:  **Sprache ändern**
7. Scrollen Sie durch die Liste und wählen Sie die gewünschte Sprache.
 - > Sie gelangen zurück zur Profil-Übersicht.
8. Um dem Profil zuzuweisen, ob es der Hauptbenutzer oder ein Profil mit eingeschränkten Rechten sein soll, drücken Sie die Taste:  **Profiltyp ändern**
9. Wählen Sie  **Hauptbenutzer**, wenn das Benutzerprofil alle Rechte zum Bearbeiten von Profilen haben soll. Wenn Sie diesen Profiltyp wählen, haben alle Benutzer vollen Zugriff auf das Gerät
10. Wählen Sie  **Eingeschränkter Benutzer**, wenn das Benutzerprofil eingeschränkte Rechte haben soll. Wenn Sie diesen Profiltyp wählen, können Sie alle Elemente der Benutzeroberfläche außer den Favoriten ausblenden.
 - > Sie gelangen zurück zur Profil-Übersicht.
11. Um dem Profil eine primäre Länderküche zuzuweisen, drücken Sie die Taste:  **Primäre Länderküche ändern**
12. Scrollen Sie durch die Liste und wählen Sie die gewünschte primäre Länderküche.
 - > Sie gelangen zurück zur Profil-Übersicht.
13. Um dem Profil eine sekundäre Länderküche zuzuweisen, drücken Sie die Taste:  **Sekundäre Länderküche ändern**
14. Scrollen Sie durch die Liste und wählen Sie die gewünschte sekundäre Länderküche.




- > Sie gelangen zurück zur Profil-Übersicht.
- 15. Wenn Sie alle Elemente der Benutzeroberfläche außer den Favoriten ausblenden möchten, drücken Sie hinter **Alle Elemente außer Favoriten ausblenden** die Taste: **ON**
- 16. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf  um zur Übersicht der Benutzerprofile zurückzukehren.

Menüleiste anpassen






Definieren Sie, welche Funktionen und intelligenten Assistenten in der Menüleiste angezeigt werden sollen.

1. Drücken Sie die Taste:  **Menüleiste anpassen**
2. Wenn Sie eine Funktion oder intelligenten Assistenten ausblenden möchten, drücken Sie hinter den folgenden Elementen die Taste: **OFF**
 - Home 
 - Manuelle Betriebsarten 
 - iCookingSuite 
 - iProductionManager 
 - Programmiermodus 
 - iCareSystem 
1. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf  um zur Übersicht der Benutzerprofile zurückzukehren.



Berechtigung Garparameter

1. Drücken Sie die Taste:  **Berechtigungen Garparameter**
2. Um dem Benutzerprofil zu erlauben, während des Garens die Garparameter zu ändern, drücken Sie die Taste:  **bedienbar**
3. Um dem Benutzerprofil zu verbieten, während des Garens die Garparameter zu ändern, drücken Sie die Taste:  **nicht sichtbar**

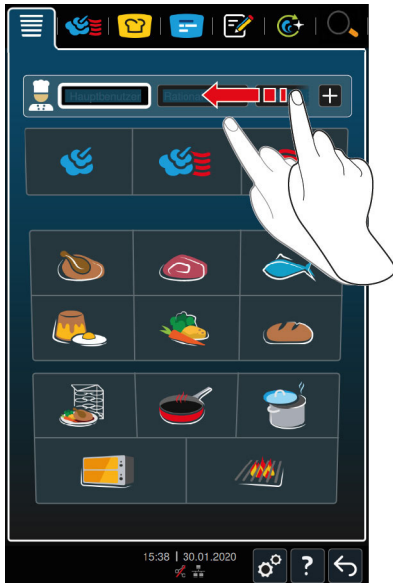
iProductionManager

1. Drücken Sie die Taste: **Profileinstellungen**
2. Wenn Sie eine Funktion ausblenden möchten, drücken Sie hinter den folgenden Elementen die Taste: **OFF**
 - Beschwaden 
 - Bonbrett editieren 
 - Planungen 
 - Optimierungsfunktionen
 - Manuelles Bonbrett 
1. Drücken Sie in der Icon-Leiste auf  um zur Übersicht der Benutzerprofile zurückzukehren.

15.1.2 Profil aktivieren

- ✓ Sie haben ein Profil erstellt. Sehen Sie dazu Neues Profil erstellen [► 92]
- 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 [► 92].



15.1.3 Profil auf andere Geräte übertragen

Sie können Profile, die Sie auf einem Gerät erstellt haben, auf andere Geräte übertragen:

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




1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste:  **Benutzerprofil**
3. Drücken Sie die Taste:  **Profil-Export**
 - > Alle erstellten Profile werden auf den USB-Stick geladen.
4. Verbinden Sie den USB-Stick, der die heruntergeladenen Profile enthält, mit einem anderen Gerät.
5. Drücken Sie die Taste: 
6. Drücken Sie die Taste:  **Benutzerverwaltung**
7. Drücken Sie die Taste:  **Profil-Import**

>> Alle Profile werden auf das Gerät geladen und nach kurzer Wartezeit angezeigt.

15.1.4 Profil löschen

Sie können alle Profile, bis auf das standardmäßig zugewiesene Administratoren-Profil, löschen.

✓ Sie haben ein Profil erstellt [► 92].

1. Drücken Sie die Taste:  **Profil bearbeiten**
2. Wählen Sie das gewünschte Profil.
3. Drücken Sie die Taste:  **Profileinstellungen**
4. Drücken Sie die Taste:  **Profil löschen**

>> Das Profil ist gelöscht.

15.2 Hygiene-Management

15.2.1 Aufgezeichnete HACCP-Daten

Die folgenden HACCP-Daten werden pro Charge aufgezeichnet:

- Chargen-Nummer
- Gerätetyp
- Seriennummer

- Software-Version
- Datum und Uhrzeit
- Reinigungsprogramm
- 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
- Mikrowelle

15.2.2 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. [► 82] Bei entsprechend weniger Nutzungsdauer ist eine längere Periode verfügbar.

15.2.3 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 [► 98].

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.

15.3 Geräte in ein Netzwerk einbinden

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. Der Zugang zu vernetzten Geräten darf nur autorisierten Personen ermöglicht werden. Dieses Gerät darf nur mit technischen Schutzmaßnahmen wie einer Firewall mit dem Internet verbunden werden.
2. Konfiguration und Wartung des Geräts dürfen ausschließlich durch autorisierte und geschulte Personen erfolgen.
3. 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.
4. 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).
5. 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.
6. 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.

Bei Bedarf können Sie in den Systemeinstellungen eine **NTP**-basierte Zeitsynchronisation aktivieren. Ist **NTP** aktiviert, muss der Kunde sicherstellen, dass ein vertrauenswürdiger und sicherer **NTP**-Server bereitgestellt wird.

- Der **NTP**-Server muss aus einer zuverlässigen und kontrollierten Umgebung stammen, um genaue und manipulationssichere Zeitdaten zu gewährleisten.
- Die Kommunikation mit dem **NTP**-Server muss abgesichert sein, unter Verwendung geschützter Netzwerksegmente und geeigneter Firewall-Regeln.







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.

Wenn Sie die Geräte einer Combi-Duo-Installation vernetzen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihren RATIONAL-Servicepartner.



15.3.1 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: 
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: **V**
- 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 Verbindungsaufbau zu WLAN-Netzwerken mit Hidden SSIDs:

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

15.3.2 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:

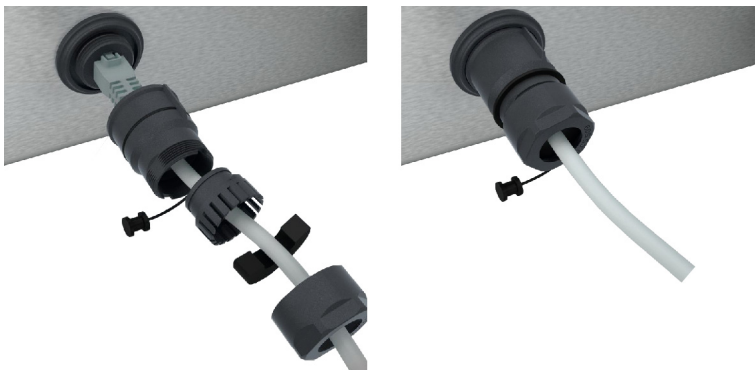
- Netzwerkkabel Kategorie 6
- Maximale Steckerlänge von 45 mm
- Steckerdurchmesser von 18,5 mm
- Kabeldurchmesser von 5,5 – 7,5 mm

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.

15.3.3 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 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: **IP DHCP ON**
 - > IP-Adresse, Gateway und DNS werden jetzt automatisch konfiguriert.
11. Drücken Sie die Taste: **IP DNS 1 (bevorzugt)**
12. Geben Sie die Adresse der DNS-Servers ein.

15.4 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.


15.4.1 Gerät mit ConnectedCooking verbinden

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


- HACCP-Daten automatisch an ConnectedCooking übertragen [► 95]
 - Servicedaten automatisch an ConnectedCooking übertragen [► 114]
 - 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.

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

Registrierung ohne Smartphone



- Notieren Sie die PIN.
 - Loggen Sie sich unter www.connectedcooking.com ein.
 - Klicken Sie auf das Symbol: **Gerätemanagement**
 - Wählen Sie: **Geräteübersicht**
 - Klicken Sie auf das Symbol: Roter Kreis mit +
 - Geben Sie in das Feld **Name** einen Gerätenamen ein.
 - 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.
- Scannen Sie den QR-Code.
- >> Nach kurzer Zeit wird im Gerät 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.







15.4.2 Gerät von ConnectedCooking abmelden

Sie können sich jederzeit von ConnectedCooking abmelden (sehen Sie dazu ConnectedCooking [► 91]). Die Verbindungsdetails werden gelöscht. Wenn Sie das Gerät erneut mit ConnectedCooking verbinden möchten, müssen sie das Gerät erneut registrieren. Weitere Informationen finden Sie hier: Gerät mit ConnectedCooking verbinden [► 98]

- Drücken Sie die Taste: 
- Drücken Sie die Taste: **ConnectedCooking**
- Drücken Sie die Taste: **Abmelden**
 - > Sie werden gefragt, ob Sie sich wirklich von ConnectedCooking abmelden möchten.
- Drücken Sie die Taste: 

15.5 Software-Update durchführen

Automatisches Software-Updates via ConnectedCooking

- ✓ Sie haben Ihr Gerät mit ConnectedCooking verbunden.
- Drücken Sie die Taste: 
 - Drücken Sie die Taste:  **ConnectedCooking**
 - Um die Funktion **Software-Updates automatisch herunterladen** zu aktivieren, drücken Sie die Taste:  **ON**
 - Drücken Sie die Taste: 
 - Drücken Sie die Taste:  **Service**
 - Drücken Sie die Taste:  **Software-Update-Info**
 - 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 AutoDose



Das iCareSystem ist das intelligente Reinigungs- und Entkalkungssystem des iHexagon. 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 Reiniger.
- Schließen Sie keinen Schlauch an den Notüberlauf an.

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 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, ertönt ein Warnsignal.
- 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.

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 Pflegemittel 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 weniger Pflegemittel und weniger Wasser 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 mehr Pflegemittel verwendet um das Gerät zu reinigen. Die Reinigungsprogramme 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-Kartusche Care-Kartusche
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-Kartusche Care-Kartusche
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-Kartusche Care-Kartusche
schnell	–	Geeignet für eine Zwischenreinigung, um starke Verschmutzungen in kurzer Zeit zu entfernen. Dieses Reinigungsprogramm setzt die Zwangsreinigung nicht zurück.	<ul style="list-style-type: none"> Active Green Reiniger-Kartusche
Spülen ohne Reiniger	–	Geeignet, um wasserlösliche Verschmutzungen zu entfernen. Dieses Reinigungsprogramm setzt die Zwangsreinigung nicht zurück.	–
Klarspülen	–	Geeignet, um kalkhaltige Verschmutzungen zu entfernen, die durch Garpfade in denen gebacken oder gedämpft wird entstanden sind.	<ul style="list-style-type: none"> Care-Kartusche

Sie haben die Möglichkeit vorhandene Reinigungsprogramme individuell zu ändern und abzuspeichern. Diese können Sie dann exportieren und auf andere Geräte importieren.



TIPP

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

16.4 Reinigungs-, Care- und Reinigerkartuschenstatus

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.


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.

Kartuschenübersicht

Anhand einer Darstellung, kann der Status der Reinigerkartuschen überprüft werden.



- Die jeweiligen Steckplätze und den Status der Reinigerkartuschen werden angezeigt.
- Vier gefüllte Balken (Vgl. Steckplatz 2) symbolisieren einen vollen Status.
- Reinigerkartuschen mit einem gelben Warnhinweis und einem gefüllten Balken (Vgl. Steckplatz 1) symbolisieren eine Reinigerkartusche, die nur noch zu 25% voll ist.
- Reinigerkartuschen mit einem roten Warnhinweis (Vgl. Steckplatz 3) symbolisieren eine leere Reinigerkartusche.
- Eine ausgegraute Reinigerkartusche (Vgl. Steckplatz 4) symbolisiert, dass an dieser Stelle keine Reinigerkartusche gesteckt ist.
- Drücken Sie die Taste: , um zur geführten Kartuschentausch zu gelangen.
- Folgen Sie den angezeigten Anweisungen.
- Nach dem Tausch von Reingerkartuschen, bestätigen Sie bitte am Display, dass Sie volle Reinigerkartuschen gesteckt haben.

16.5 Reinigerkartusche wechseln

VORSICHT

Verätzungsgefahr!

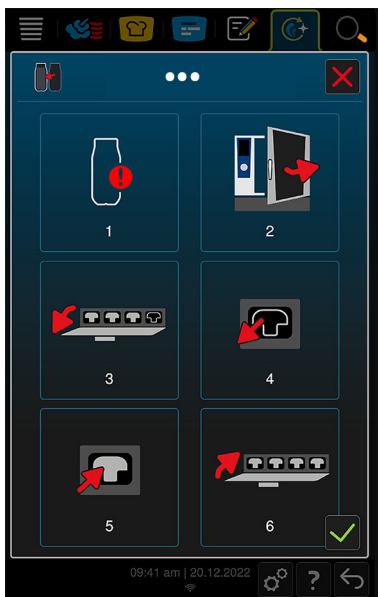
Tragen Sie eine enganliegende Schutzbrille und Chemikalien-Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit den Reinigerkartuschen zu schützen.

HINWEIS

Umgang mit Reinigerkartuschen

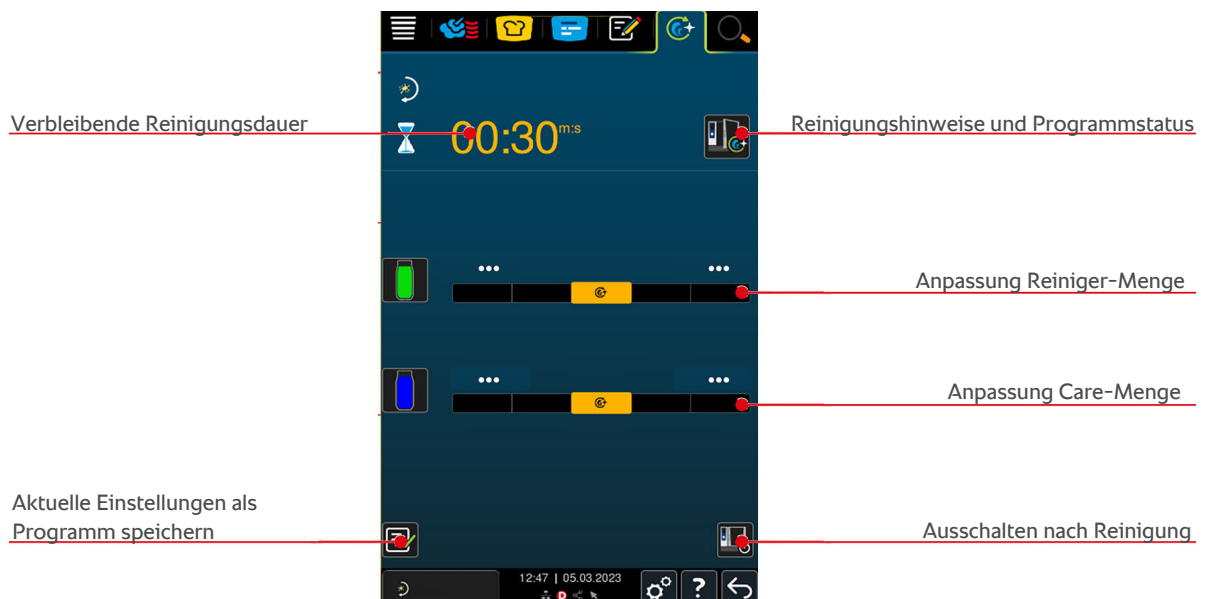
- Ein beliebiges Herausziehen oder Einstecken der Reinigerkartuschen muss unterlassen werden! Tauschen Sie nur leere Kartuschen gegen volle aus.
- Verwenden Sie keine defekten Reinigerkartuschen!
- Tauschen Sie die leeren Reinigerkartuschen aus, auch außerhalb der Reinigung, nur wenn Sie dazu aufgefordert werden.
- Prüfen Sie die Reinigerkartusche auf Beschädigungen, falls diese zuvor runtergefallen sind.


Wenden Sie sich bei weiteren Fragen zum richtigen Umgang mit Reinigerkartuschen an Ihren RATIONAL-Servicepartner.



1. Drücken Sie die Taste: .
2. Öffnen Sie die Garraumtür.
3. Öffnen Sie die Reinigungsklappe **HINWEIS! Stellen Sie nichts, das über 7 kg wiegt auf die offene Reinigungsklappe!** Der Status der Kartuschen wird automatisch angezeigt.
4. Ziehen Sie leere Kartuschen an den Griffmulden aus dem Steckplatz.
5. Packen Sie die Active Green-Reinigerkartuschen oder Care-Reinigerkartuschen aus, entfernen Sie die Kappe und platzieren Sie die Kartusche in einen leeren Steckplatz des Chemiebevorratungssystems. Sie können selbst entscheiden, wie viele Reinigerkartuschen Sie einsetzen möchten. Es empfiehlt sich aber, dass Sie zwei Care-Reinigerkartuschen und zwei Active Green-Reinigerkartuschen benutzen.
6. Sie werden gefragt, ob Sie eine neue Reinigerkartusche eingesetzt haben.
7. Schließen Sie die Reinigungsklappe.
8. Bestätigen Sie mit: , dass Sie volle Reinigerkartuschen eingesetzt haben.
9. Schließen Sie die Garraumtür.

16.6 Automatische Reinigung starten



- ✓ Die Einhängestelle sind korrekt im Garraum platziert.
 - ✓ Der Hordengestellwagen ist korrekt im Garraum platziert. **HINWEIS! Die Feststellbremse der Hordengestellwagen darf nicht betätigt sein.**
 - ✓ Wenn Ihr Gerät mit dem optionalen integrierten Fettablauf ausgestattet ist, nehmen Sie die Fettauffangwanne aus dem Garraum und schließen das Ablaufrohr. **HINWEIS! Dies gilt nicht für iHexagon.**
1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
 - > Wenn die Garraumtemperatur über 75 °C liegt, wird die Meldung angezeigt: **Garraum zu heiß**
 2. Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm.
 3. Sie haben nun die Möglichkeit die Reiniger- und Caremenge anzupassen, Sie können auswählen, ob das Gerät nach der Reinigung ausgeschaltet werden soll und Sie können die Programmierungstaste betätigen.
 4. Öffnen Sie die Garraumtür.
 5. Entfernen Sie alle Behälter und Bleche aus dem Garraum.
 6. Schließen Sie die Garraumtür.
 7. Die Cool-Down-Funktion startet, um die Garraumtemperatur zu senken.
 8. Die automatische Reinigung startet.
 9. Wenn die automatische Reinigung abgeschlossen ist, erklingt ein Signalton.
 10. Entsorgen Sie leere Kartuschen in die Wertstofftonne.





TIPPS

- Wenn sich während der automatischen Reinigung Schaum im Garraum bildet obwohl Sie die empfohlene Menge Active Green Reiniger verwendet haben, sollten Sie den Schaumschalter durch den Servicepartner (Service-Ebene) setzen lassen. Wenn sich weiterhin Schaum bildet, wenden Sie sich bitte an Ihren RATIONAL-Servicepartner.

16.7 Automatische Reinigung abbrechen

Sie können alle automatischen Reinigungsprogramme zu jedem Zeitpunkt abbrechen.






1. Drücken und halten 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: 
- >> Die automatische Reinigung wird abgebrochen.

**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.

16.8 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 nach Betriebsstunden**
 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 Reinigungsaufforderung** 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 geschoben werden kann, drücken Sie die Taste: **Verzögerungszeit der Zwangsreinigung**
 8. Wählen Sie auf der Skala einen Wert von 1 – 24 Stunden.
 9. Drücken Sie die Taste: . Nun können Sie entweder aus den standard oder den selbsterstellten **Reinigungsprogrammen** auswählen.
 10. Drücken Sie die Taste: , um den **automatischen Reinigungsstart** ein- oder auszuschalten.
 - 11.
- >> In der Fußzeile wird angezeigt, wie viele Betriebsstunden es noch dauert, bis eine Reinigung durchgeführt werden muss.

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 ausschließliche die manuelle Betriebsart Dampf verwenden.
- Reinigen Sie Zubehör nicht mit der automatischen Reinigung des Gerätes.

17.2 Pflegeintervalle Chemiebevorratung

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 ▪ Reinigerklappe

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

17.3 Pflegeintervalle

Pflegeintervall	Funktionsteile
Täglich	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garraum ▪ Garraumdichtung ▪ Garraumtür ▪ Tropfwanne und Ablaufrinne

Pflegeintervall	Funktionsteile
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

17.4 Pflegeprodukte

Geeignete Pflegeprodukte

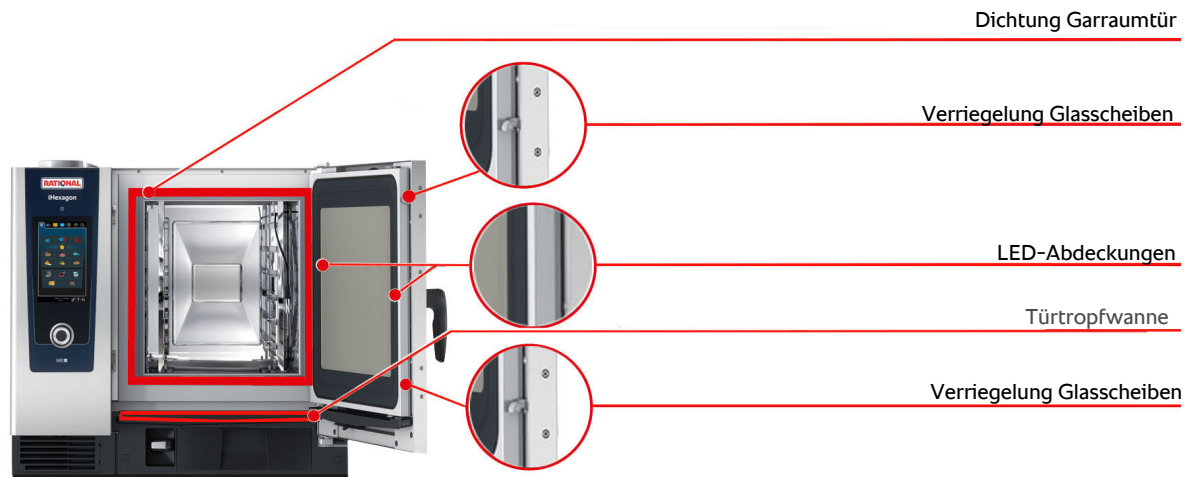
- Reinigen Sie die folgenden Funktionsteile mit lauwarmem Wasser, einem milden Handspülmittel und einem weichen Tuch:
 - Außenseite des Geräts
 - Glasscheibe der Garraumtür
 - LED-Abdeckung in der Garraumtür
 - Garraumdichtung
- Reinigen Sie Zubehör mit lauwarmem Wasser, einem milden Handspülmittel und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

17.5 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 [► 108].

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 verschleifen. 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 Türtropfwanne und Flachdichtung des Ablauföffners reinigen

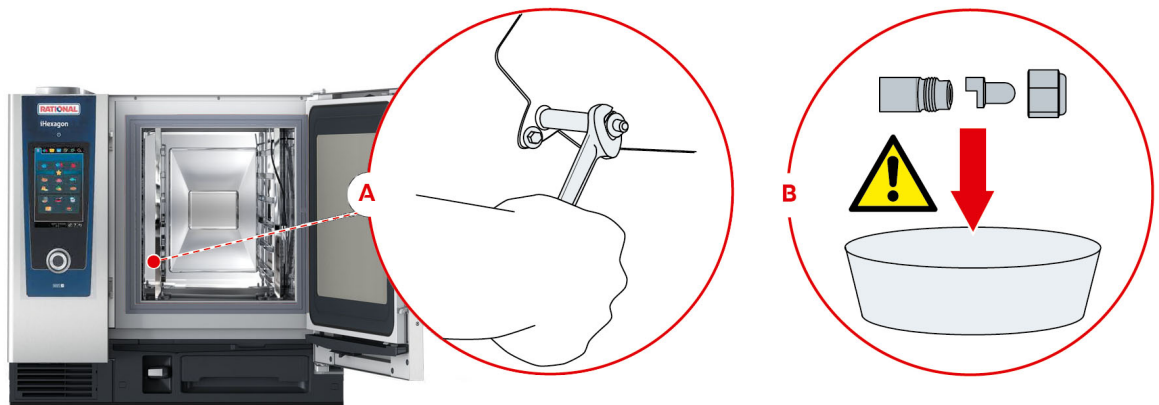
- ✓ Die Garraumtür ist geöffnet.
1. Ablauföffner mit einer Hand am Betätigungsfuß öffnen und sicher festhalten.
 2. Reinigen Sie die Flachdichtung und Auslassöffnung mit einem weichen Tuch, lauwarmem Wasser und mildem Handspülmittel, um Verkrustungen zu beseitigen. Halten Sie dabei den Ablauföffner mit 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.

17.6 Beschwadungsdüse entkalken



Benötigtes Werkzeug

- Sechskantschlüssel



1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Schrauben Sie sowohl das linke Einhängegerüst als auch das Luftleitblech ab und schwenken Sie danach das Luftleitblech in die Mitte des Garraums. **HINWEIS! Prüfen Sie den korrekten Sitz der Kunststoffeinsätze. Stellen Sie sicher, dass die Kunststoffeinsätze der Einhängegerüste und Luftleitblech beim Ein- und Ausbau korrekt sitzen. Bei Missachtung könnten die losen Kunststoffeinsätze zu Funkenbildung führen und das Gerät kann dauerhaft beschädigt werden.**
3. Lösen Sie die Mutter der Beschwadungsdüse mit dem Sechskantschlüssel (A).
4. Entfernen Sie die Beschwadungsdüse.
5. **⚠️ WARNUNG! Verätzungsgefahr! Tragen Sie Mundschutz und Chemikalien-Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit Entkalker zu schützen.** Legen Sie die Beschwadungsdüse in Entkalker (B).
6. Lassen Sie die Beschwadungsdüse solange im Entkalker, bis sich der Kalk aufgelöst hat.
7. Nehmen Sie die entkalkte Beschwadungsdüse aus dem Entkalker.
8. Spülen Sie die Beschwadungsdüse gründlich mit Wasser und lassen Sie sie dann vollständig trocknen.
9. Bauen Sie die Beschwadungsdüse in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

17.7 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 (A).
2. Entfernen Sie die Abdeckung des Luftfilters.
3. Ziehen Sie den Luftfilter heraus (B).
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.

17.8 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 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.

17.10 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.

17.11 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.

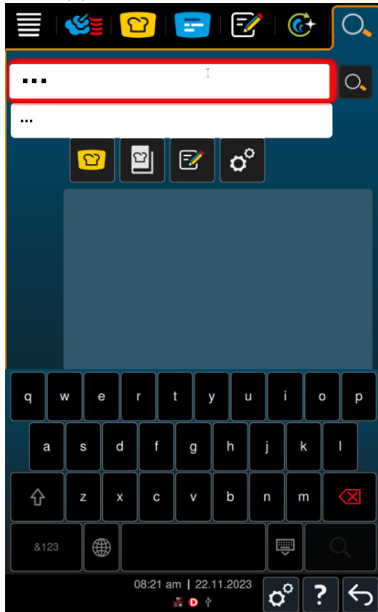
1. Füllen Sie so viel warmes Wasser in das Belüftungsrohr, bis das Belüftungsrohr rückstandslos sauber ist. Das Wasser sollte 60 °C warm sein.





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 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.

18.3 Hilfe im Servicefall

18.3.1 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 [► 98].

1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste:  **ConnectedCooking**
3. Drücken Sie neben **Servicedaten automatisch übertragen** die Taste: **ON**

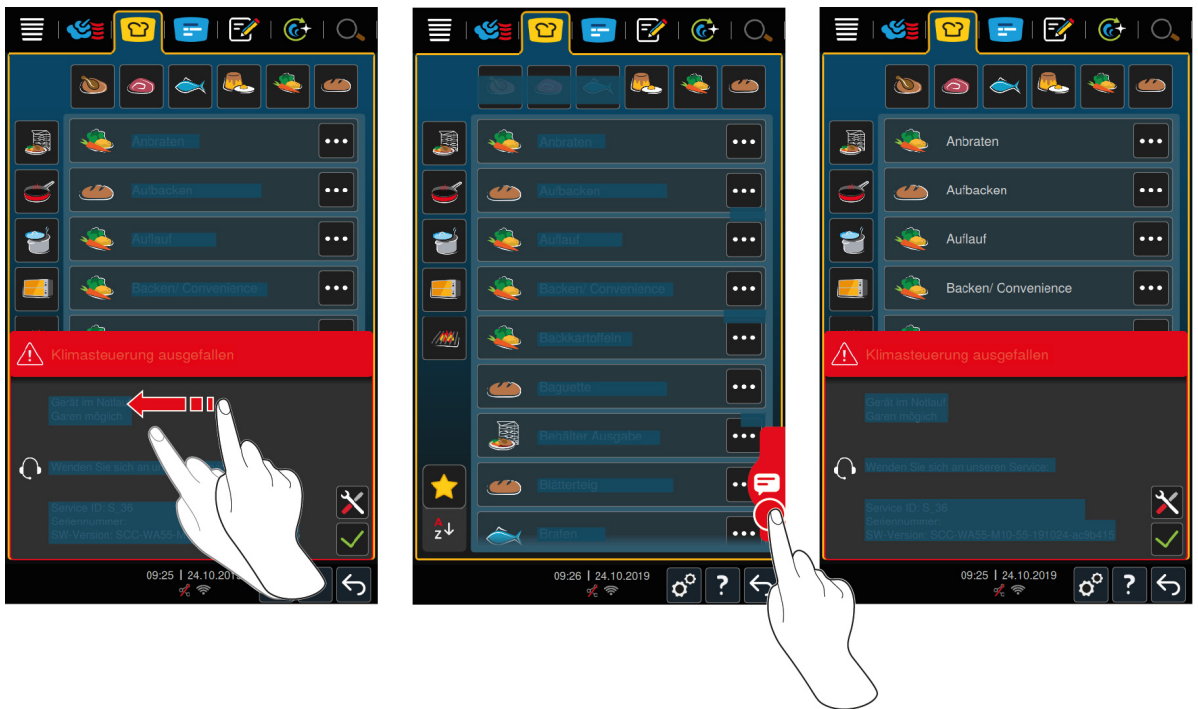
>> Servicedaten werden jetzt automatisch an ConnectedCooking übertragen. Sie können die Daten in Ihrem Account unter connectedcooking.com oder in der ConnectedCooking-App ansehen.

18.3.2 Servicedaten abfragen

Die Servicedaten können Sie in den Einstellungen abrufen. Weitere Informationen finden Sie hier: Service [► 89]

18.4 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.

18.4.1 Fehlermeldungen Heizung Dampfgenerator

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 10	Die SC-Automatik ist fehlerhaft.	Ja
Service 11	Der Wasserzulauf des Dampfgenerators ist fehlerhaft.	Ja
Service 12	Die Messung der Wassermenge ist fehlerhaft.	Ja

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
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

18.4.2 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.

18.4.3 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.

18.4.4 Fehlermeldungen 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
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

18.4.5 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

18.4.6 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

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
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

18.4.7 Fehlermeldungen Mikrowelle

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 70.3	Ausfall Kühllüfter Mikrowelle	Nein
Service 70.4	Ausfall Kühllüfter Mikrowelle	Nein
Service 71.3	Ausfall Netzteil Mikrowelle	Nein
Service 71.4	Ausfall Netzteil Mikrowelle	Nein
Service 73.64	Übertemperatur Mikrowelle	Nein
Service 73.128	Übertemperatur Mikrowelle	Nein
Service 73.256	Übertemperatur Mikrowelle	Nein
Service 73.512	Übertemperatur Mikrowelle	Nein
Service 77.1	Sicherheitskette unterbrochen	Nein
Service 77.2	Fehlfunktion Magnetron	Nein
Service 77.3	Fehlfunktion Magnetron	Nein
Service 77.4	Fehlfunktion Magnetron	Nein
Service 77.5	Fehlfunktion Magnetron	Nein
Service 77.7	Fehlfunktion Magnetron	Nein
Service 77.8	Türerkennung fehlerhaft	Nein
Service 77.11	Sicherheitskette unterbrochen	Nein
Service 77.12	Fehlfunktion Magnetron	Nein
Service 77.13	Fehlfunktion Magnetron	Nein
Service 77.14	Fehlfunktion Magnetron	Nein
Service 77.15	Fehlfunktion Magnetron	Nein

19 Wartung

Die folgenden Wartungsarbeiten können Sie selber durchführen:

- Frontseitigen Luftfilter tauschen
- Dichtung der Garraumtür tauschen

19.1 Frontseitigen Luftfilter tauschen



Benötigtes Werkzeug

- Schraubendreher



- ✓ Eine Meldung wird angezeigt, dass der Luftfilter gewechselt werden muss.
1. Stecken Sie den Schraubendreher in die Aussparungen der Abdeckung des Luftfilters.
 2. Entfernen Sie die Abdeckung des Luftfilters.
 3. Ziehen Sie den Luftfilter heraus.
 4. Schieben Sie den neuen Luftfilter so in das Gerät, dass er einrastet.
 5. Stecken Sie die Abdeckung des Luftfilters wieder in das Gerät.

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

Seitliche Luftfilter austauschen

Die seitlichen Luftfilter dürfen nur von RATIONAL-Service Mitarbeiter ausgetauscht werden.

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 schiefen Ebenen schieben, kann das Gerät kippen und Sie verletzen.

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

VORSICHT

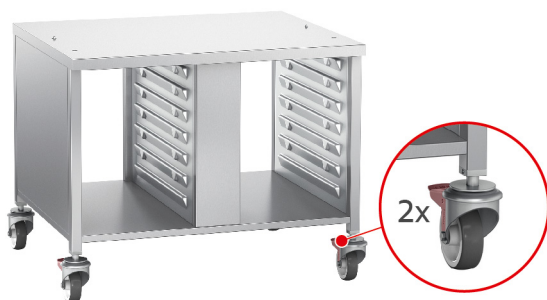
Geräte und Combi-Duo auf Lenkrollen können beim Transport oder Verschieben kippen

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.

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 6-1/1	154 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 Typen und Modellnamen

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

Typ	Modellname
LM400	iHexagon 6-1/1

22.3 Netzwerkverbindungen

Die folgende Tabelle listet die verwendeten Ports und deren Verwendung. Ports mit der Angabe **Standard** sind ab Werk geöffnet, **Optional** kann über Optionen und die Geräteeinstellungen konfiguriert werden.

Port	Protokoll	Verwendung	Konfiguration
53	TCP / UDP	DNS	Standard
68	TCP	DHCP	Standard
443	TCP	HTTPS	Standard
4840	TCP	OPC UA	Optional
8883	TCP	MQTT over SSL/TLS	Standard

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

Index

A

Abbruch	35, 42
Aktion bestätigen	33
Anbratstufe	30
Anzeige	
öffnen	69
Aufforderungen	
beladen	33
auffüllen	33
Automatische Reinigung	
Reinigungsprogramme	102

B

Bedienblende	
reinigen	112
Benutzerbilder	
alle eigenen Bilder löschen	82
Bilder exportieren	82
Bilder importieren	81
Benutzerprofile	
Profile exportieren	81
Profile importieren	81
Beschwaden	32, 38
Beschwadungsdüse	
Entkalkung	110
Bildschirmschoner	
ein- oder ausschalten	71
nach x min aktivieren	71
Boost-Betrieb	33

C

Cockpit	35
ConnectedCooking	
Gerät mit Smartphone registrieren	99
Gerät ohne Smartphone registrieren	99
Cool-Down-Funktion	38

D

Dampfschwaden	32
Datum	69
einstellen	70
Dauerbetrieb	31
Delta-T-Garen	32
Demomodus ein- / ausschalten	74
Dichtung tauschen	119
Displayhelligkeit	
dimmen nach x min einstellen	71
einstellen	71
Durchmischen	33

E

Einpinseln	33
Einschneiden	33
Einstecken	33
Einstellrad	

reinigen	111
Einstellungen	
als Favorit speichern	69
Entkalkung	
Beschwadungsdüse	110

F

Favorit	
Einstellung als Favorit speichern	69

G

Gären	32
Gargrad	32
Gargutdicke	31
Gargutgröße	31
Garpfad	
intelligenten Garpfad starten	61
intelligenten Garpfad überwachen	35
Garpfad abbrechen	33, 35, 42
Garraumfeuchte	31, 32
Garraumklima	
Dampf	39
Heißluft	41
Kombination aus Dampf und Heißluft	40
Garraumtemperatur	31, 37
Dampf	39
Heißluft	41
Kombination aus Dampf und Heißluft	40
Garraumtür	
Dichtung reinigen	109
LED-Abdeckung reinigen	109
Reinigung	109
Garzeit	31
Garzeitformat einstellen	76
Gerät	
beladen	33
mit Gesten bedienen	19
Gerät ausschalten	17
Gerät bedienen	
Zentrales Einstellrad	20
Gerät einschalten	17
Gerätegrundeinstellungen	
alle Gerätegrundeinstellungen exportieren	82
alle Gerätegrundeinstellungen importieren	82
Gesamtlautstärke einstellen	71
Gesten	19
Reinigung	109

H

HACCP-Daten	
alle HACCP-Daten exportieren	82
HACCP-Daten über einen Zeitraum exportieren	82
Halten	34
Handbrause	

reinigen	112	Bedienblende	111
Sprühbilder	24	Handbrause	112
verwenden	24	Zentrales Einstellrad	112
Hilfe		Zubehör	112
Hilfe im Gerät wählen	19	Pflegeprodukte	
I		geeignete Pflegeprodukte	108
iProductionManager		ungeeignete Reinigungsmittel	108
Kombinationsprüfung	48	Profil	
Platzierlogik	49	aktivieren	85, 93
K		bearbeiten	92
Kerntemperatur	31, 32	löschen	94
Kerntemperatur halten	34	neues Profil	92
Kerntemperaturfühler		neues Profil hinzufügen	92
Backwaren	24	Programm	
Entfernen	24	alle eigenen Programme löschen	81
Fehlermeldung	24	exportieren	81
Fischfilets	23	importieren	81
Ganze Fische	23	intelligentes Programm erstellen	57
Ganze Hähnchen	23	manuell erstellen	55
Gemüse	24	manuelles Programm starten	61
Große Fleischstücke	22	speichern	57
In Gargut stechen	21	R	
Kleines Gargut	23	Reinigung	
Steak	22	Dichtung der Garraumtür	109
stechen	22, 23	Garraumtür	109
umstecken	34	LED-Abdeckung	109
Kerntemperaturfühler erneut setzen	33	Luftfilter	111
Klarspülen	102	Schnelle Reinigung	102
L		Reinigungsprogramme	
Länderküche		Leicht	102
primäre Länderküche wählen	75	Mittel	102
sekundäre Länderküche wählen	75	Stark	102
LED-Abdeckung reinigen	109	Reinigungsprogramme (Spülen ohne Reiniger)	102
Licht		Restzeit	33
einstellen	71	S	
Luftfilter		Sicherheitshinweise	
Reinigung	111	allgemeine	12
Luftfilter tauschen	118	Siedetemperatur	37
Luftgeschwindigkeit	33, 38	Sprache	
M		Sprache der Benutzeroberfläche einstellen	69
Manuelles Garen		Suchassistent	113
Dampf	40	T	
Heißluft	42	Temperaturformat	
Kombination aus Dampf und Heißluft	41	einstellen	70
N		Ton	
Neue Charge	34	einstellen	71
P		U	
Pflege		Überkrusten	35
V		Uhrzeit	69
Vorheizen	33	einstellen	70
		Uhrzeit synchronisieren über ConnectedCooking	70

W

Warenkorb	
programmieren	59
prüfen	60
speichern	60
starten	61
Wartung	
Dichtung tauschen	119
Luftfilter tauschen	118
Wartung selber durchführen	118
weiter mit Zeit	34

Z

Zentrales Einstellrad	20
Zwangsreinigung	106

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