

iCombi® Pro

Original-Betriebsanleitung



Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	7
1.1	Dokumente auf unserer Homepage herunterladen	7
1.2	Hilfe im Gerät	7
1.3	Produktgarantie	7
1.4	Zielgruppe	7
1.5	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
1.6	Die Arbeit mit dieser Anleitung	8
1.6.1	Erklärung der Symbole	8
1.6.2	Erklärung der Piktogramme	8
1.6.3	Erklärung der Warnhinweise	9
1.6.4	Abbildungen	9
1.6.5	Technische Änderungen	9
2	Allgemeine Sicherheitshinweise	10
2.1	Sicherheitshinweise für Geräte mit Gasanschluss	13
2.2	Persönliche Schutzausrüstung	15
3	Der iCombi Pro	16
3.1	Typ XS	16
3.2	Tischgeräte	16
3.3	Standgeräte	17
4	Wie Sie mit dem Gerät arbeiten	18
4.1	Erste Inbetriebnahme	18
4.2	Gerät ein- und ausschalten	18
4.3	Startbildschirm	19
4.3.1	Favoriten	20
4.3.2	Datum, Uhrzeit, Status	20
4.3.3	Hilfe im Gerät	21
4.4	Interaktion mit dem Gerät	22
4.4.1	Gesten	22
4.4.2	Zentrales Einstellrad	22
4.5	Maximale Beladungsmengen	22
4.6	Garraumtür öffnen und schließen	23

4.7	Gerät beladen	24
4.8	Kerntemperaturfühler stechen	25
4.9	Handbrause verwenden	28
4.10	Einhängegestelle entfernen.....	30
5	Intelligentes Garen - iCookingSuite	32
5.1	Gargut intelligent garen.....	32
5.1.1	Intelligenten Garpfad aufrufen.....	32
5.1.2	Intelligenten Garpfad starten	33
5.1.3	Startzeitvorwahl.....	34
5.2	Garergebnis an eigene Wünsche anpassen	35
5.2.1	Garparameter.....	36
5.2.2	Zusatzfunktionen	39
5.2.3	Aufforderungen.....	40
5.2.4	Informationen.....	40
5.2.5	Optionen	41
6	Manuelles Garen	44
6.1	Garergebnis an eigene Wünsche anpassen	44
6.1.1	Garparameter.....	44
6.1.2	Zusatzfunktionen	45
6.1.3	Aufforderungen und Informationen.....	47
7	Sous-vide-Garen	48
8	Niedertemperaturgaren	49
9	Finishing	50
9.1	Tellergewicht à la carte einstellen	50
9.2	Tellergewicht Bankett einstellen	51
10	iProductionManager.....	52
11	Programmiermodus	53
11.1	Manuelles Programm erstellen.....	53
11.2	Intelligentes Programm erstellen	56
11.3	Warenkorb programmieren.....	58
11.4	Programme bearbeiten und löschen	59

11.5	Programme und Warenkörbe starten	60
12	Zwischen Betriebsmodi wechseln	61
13	Einstellungen.....	63
14	Küchen-Management.....	64
14.1	Hygiene-Management.....	64
14.1.1	Aufgezeichnete HACCP-Daten	64
14.1.2	HACCP-Daten exportieren.....	65
14.1.3	HACCP-Daten automatisch an ConnectedCooking übertragen	65
15	Automatische Reinigung - iCareSystem	66
15.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	66
15.2	Reinigungsmodi.....	67
15.3	Reinigungsprogramme.....	68
15.4	Reinigungs- und Care-Status.....	69
15.5	Automatische Reinigung starten	70
15.6	Automatische Reinigung abbrechen.....	72
16	Pflege	74
16.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	74
16.2	Pflegeintervalle	74
16.3	Pflegeprodukte	75
16.4	Garraumtür reinigen.....	76
16.5	Beschwadungsdüse entkalken.....	77
16.6	Luftfilter reinigen.....	78
16.7	Handbrause reinigen	80
16.8	Bedienblende reinigen	80
16.9	Zubehör reinigen	81
17	Inspiration und Hilfe	82
17.1	Hilfe im Gerät	82
17.2	Hilfe per Telefon	82
17.3	Hilfe im Servicefall	82
17.3.1	Service-daten automatisch an ConnectedCooking übertragen.....	82
17.3.2	Service-daten abfragen.....	83

17.4	Problemlösung	83
17.4.1	Fehlermeldungen Heizung Dampfgenerator.....	83
17.4.2	Fehlermeldungen für Gasgeräte.....	84
17.4.3	Fehlermeldungen Heizung Heißluft	85
17.4.4	Fehlermeldungen Feuchte	86
17.4.5	Fehlermeldungen iCareSystem - Reinigung.....	87
17.4.6	Fehlermeldungen iCareSystem - Care	88
17.4.7	Benachrichtigungscenter.....	88
18	Wartung	90
18.1	Luftfilter tauschen	90
18.2	Dichtung der Garraumtür tauschen	92
19	Transport.....	93
19.1	Gerät transportieren.....	93
20	Außerbetriebnahme und Entsorgung.....	96
20.1	Außerbetriebnahme.....	96
20.2	Entsorgung	96
21	Technische Daten	97
21.1	Geräte mit Elektroanschluss.....	97
21.2	Geräte mit Gasanschluss	97
21.3	Typen und Modellnamen	98
21.4	Konformität.....	98
21.4.1	Geräte mit Elektroanschluss.....	98
21.4.2	Geräte mit Gasanschluss	99
	Stichwortverzeichnis.....	100

1 Einleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem iCombi Pro.

Ihre

RATIONAL AG

1.1 Dokumente auf unserer Homepage herunterladen

Dieses Dokument ist die Kurzanleitung für alle Typen Ihres Geräts. Die vollständige und stets aktuelle Dokumentation für Ihr Gerät können Sie unter <http://www.rational-online.com> herunterladen. Klicken Sie in der Menüleiste auf **Kundenservice** und wählen Sie dann **Downloads**.

1.2 Hilfe im Gerät

Diese Betriebsanleitung sowie eine Vielzahl an Anwendungsbeispielen aus aller Welt stehen Ihnen als Bedienhilfe im Gerät zur Verfügung. Alle Informationen zu dieser Funktion finden Sie hier: Hilfe im Gerät ► 82

1.3 Produktgarantie

Registrieren Sie Ihr Gerät unter www.rational-online.com/warranty und profitieren Sie von der 2-Jahres-Garantie. Auf dieser Seite finden Sie auch die allgemeinen Garantiebedingungen und die Garantieleistungen.

RATIONAL haftet nicht für Schäden, die durch nicht genehmigte technische Änderungen entstehen.

1.4 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.

1.5 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der iCombi Pro wurde entwickelt, um Speisen thermisch zuzubereiten.

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

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

1.6 Die Arbeit mit dieser Anleitung

1.6.1 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.

1.6.2 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.

1.6.3 Erklärung der Warnhinweise

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

GEFAHR

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

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

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

1.6.4 Abbildungen

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

1.6.5 Technische Änderungen

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten.

2 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Lassen Sie das Gerät ausschließlich von Ihrem RATIONAL-Servicepartner installieren.
- Lassen Sie das Gerät ausschließlich von Ihrem RATIONAL-Servicepartner warten.
- Ihr Gerät sollte für einen technisch einwandfreien Zustand mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten RATIONAL-Servicepartner gewartet werden.
- 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.
- Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie das Gerät nur bei einer Umgebungstemperatur von +10 °C bis +40 °C.

- Vermeiden Sie Hitzequellen in der Nähe des Gerätes, z. B. Fritteusen oder Grillplatten.
- Stellen Sie während des Betriebs sicher, dass der Boden in der Umgebung des Geräts trocken und rutschfest ist.
- Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissens benutzt werden. Es sei denn, dieser Personenkreis wird durch von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und auf die Gefahren des Gerätes hingewiesen. Oberflächen und Zubehörteile können heiß sein, bitte bei der Beaufsichtigung beachten. Reinigung und Benutzerwartung dürfen auch unter Aufsicht nicht von Kindern durchgeführt werden

Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch

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

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

- So vermeiden Sie Verbrühungen und Verbrennungen:
 - Öffnen Sie die Garraumtür während des Gebrauchs vorsichtig. Heißer Dampf kann austreten.
 - Tragen Sie Ihre persönliche Schutzausrüstung, wenn Sie Zubehör oder Gegenstände aus dem heißen Garraum entfernen.
 - Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an der Bedienblende und dem Griff der Garraumtür. Die äußeren Oberflächen können über 60°C heiß werden.
 - Schieben Sie Behälter mit Gargut nur in Einschubebenen, die Sie einsehen können. Heißes Gargut kann beim Entnehmen aus dem Gerät ansonsten überschwappen.
- So vermeiden Sie Brand- und Explosionsgefahr:
 - Garen Sie keine leicht entzündlichen Flüssigkeiten im Gerät, z. B. alkoholhaltige Getränke wie Wein. Leicht entzündliche Flüssigkeiten können sich beim Verdampfen selber entzünden.
 - Verwenden Sie bei Grill- und Bratanwendungen einen Auffangbehälter für Fett unter dem Gargut.
- So vermeiden Sie Sachschaden durch unsachgemäße Verwendung von Zubehör:
 - Verwenden Sie nur RATIONAL-Originalzubehör.
 - Verwenden Sie zum Gargut räuchern ausschließlich den VarioSmoker.
- Wenn sich im Garraum Speisen befinden, die bereits auf Verzehrttemperatur gebracht wurden darf der Garraum nicht mit kalten Speisen beladen werden.

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

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

Sicherheitshinweise nach dem Gebrauch

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

2.1 Sicherheitshinweise für Geräte mit Gasanschluss

- So vermeiden Sie Brandgefahr:

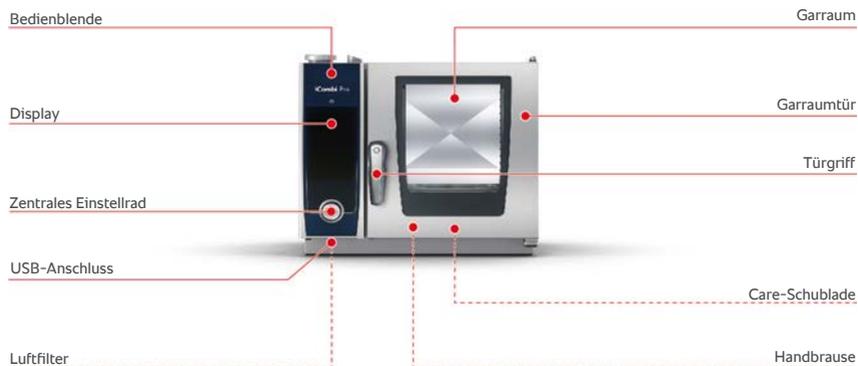
- Wenn Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, kontaktieren Sie Ihren Gas-Installateur regelmäßig, um die Abzugsleitung des Geräts zu reinigen. Achten Sie darauf, dass die länderspezifischen Bestimmungen eingehalten werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf den Abgasrohren ab.
- So vermeiden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

2.2 Persönliche Schutzausrüstung

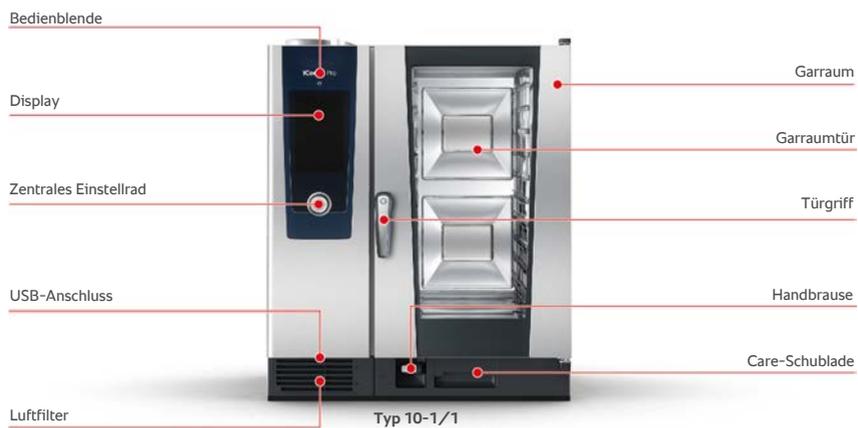
- Tragen Sie bei der Arbeit mit dem Gerät nur Kleidung, durch die ein Arbeitsunfall, insbesondere durch Hitze, Spritzer von heißen Flüssigkeiten oder ätzende Stoffe, nicht verursacht werden kann.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit heißen Gegenständen und scharfkantigen Blechteilen zu schützen.
- Tragen Sie bei Reinigungsarbeiten eine enganliegende Schutzbrille und Chemikalien-Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit Pflegemitteln zu schützen.

3 Der iCombi Pro

3.1 Typ XS



3.2 Tischgeräte



3.3 Standgeräte



Typ 20-1/1



Typ 20-2/1

4 Wie Sie mit dem Gerät arbeiten

4.1 Erste Inbetriebnahme

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

Bevor Sie das erste Mal mit dem Gerät arbeiten

1. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.

Weitere Informationen finden Sie hier: Pflege [► 74]

4.2 Gerät ein- und ausschalten



Gerät einschalten

1. Um das Gerät einzuschalten, drücken und halten Sie die Taste, bis die LED grün leuchtet: ⏻
> Das Gerät wird gestartet. Der Startbildschirm [► 19] wird angezeigt.

Betrieb ohne Wasserzufuhr

Wenn Sie das Gerät ohne Anschluss an eine Wasserzufuhr betreiben, werden Sie nach kurzer Zeit aufgefordert, 3 Liter Wasser in den Garraum zu gießen. In der Fußzeile wird das Symbol angezeigt: 💧

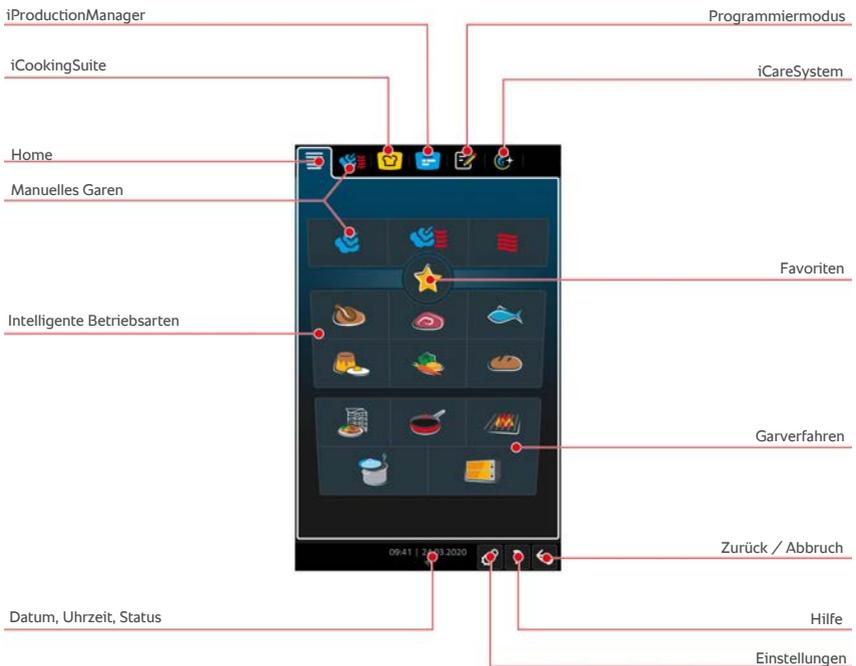
1. Gießen Sie 3 Liter Wasser auf den Boden des Garraums.
2. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste: ✓

Gerät ausschalten

1. Um das Gerät auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste, bis die LED orange leuchtet: ⏻
> Sie werden gefragt, ob Sie das Gerät wirklich ausschalten möchten.
2. Um das Gerät auszuschalten, wischen Sie den Balken nach rechts.

>> Das Gerät wird ausgeschaltet.

4.3 Startbildschirm



- iProductionManager [▶ 52]
- Intelligentes Garen - iCookingSuite [▶ 32]
- Home
Wenn Sie diese Taste drücken, gelangen Sie zum Startbildschirm.
- Manuelle Betriebsarten [▶ 44]
- Favoriten [▶ 20]
- Intelligente Betriebsarten
Wenn Sie eine dieser Taste drücken, werden alle intelligenten Garpfade angezeigt, die der intelligenten Betriebsart zugeordnet sind.
- Garverfahren
Wenn Sie diese Taste drücken, werden alle intelligenten Garpfade angezeigt, die dem Garverfahren zugeordnet sind.
- Programmiermodus [▶ 53]
- Automatische Reinigung - iCareSystem [▶ 66]

- Datum, Uhrzeit, Status [► 20]
- Einstellungen [► 63]
- Hilfe im Gerät [► 82]
- 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.

4.3.1 Favoriten

Sie können intelligente Garpfade und Programme, die Sie besonders oft nutzen, als Favoriten speichern und über den Startbildschirm aufrufen. So können Sie z. B. besonders schnell auf die Gerichte einer saisonalen Speisekarte zugreifen.



1. Wählen Sie in der iCookingSuite oder im Programmiermodus die Garpfade oder Programme, die Sie als Favorit speichern möchten
 2. Drücken Sie die Taste: **...**, die Sie neben den ausgewählten Garpfaden und Programmen finden.
 3. Drücken Sie die Taste: **★**
- >> Alle als Favorit gespeicherten Garpfade und Programme werden angezeigt.

4.3.2 Datum, Uhrzeit, Status

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



USB-Stick verbunden

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



Netzwerkverbindung

Dieses Symbol zeigt an, dass 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.

4.3.3 Hilfe im Gerät



Hilfe im Gerät

Durch das Auswählen des Fragezeichensymbols gelangen Sie in die integrierte 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. Darüber hinaus beinhaltet die Hilfefunktion ausführliche Informationen zu einzelnen Garpfaden und stellt Ihnen ein Fülle von praktischen und von RATIONAL erprobten Anwendungsbeispielen mit wertvollen Tipps zur Verfügung.

4.4 Interaktion mit dem Gerät

HINWEIS

Nicht sachgemäße Bedienung des Displays

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

1. Bedienen Sie das Gerät ausschließlich mit ihren Händen.

4.4.1 Gesten

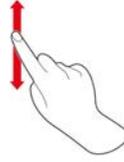
Sie können Ihr Gerät mit nur wenigen, einfachen Gesten bedienen.



Drücken



Swipen



Scrollen



Drag-and-drop

4.4.2 Zentrales Einstellrad



Anstelle der Gesten [► 22] können Sie Einstellungen durch Drehen des zentralen Einstellrads ändern. Aktionen bestätigen Sie durch Drücken des zentralen Einstellrads.

4.5 Maximale Beladungsmengen

HINWEIS

Beschädigungen am Gerät durch zu hohe Beladungsmenge

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

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

Typ	max. Beladungsmenge [kg]	max. Last pro Einschub
XS 6-2/3	20 kg	10 kg
6-1/1	30 kg	15 kg
6-2/1	60 kg	30 kg
10-1/1	45 kg	15 kg
10-2/1	90 kg	30 kg
20-1/1	90 kg	15 kg
20-2/1	180 kg	30 kg

4.6 Garraumtür öffnen und schließen



XS, 6-1/1, 10-1/1, 6-1/1, 10-2/1



Sicherheitstürverschluss



20-1/1, 20-2/1

Typ XS 6-2/3, 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1

Garraumtür öffnen

1. Drehen Sie den Griff der Garraumtür nach rechts.
2. Wenn Ihr Gerät mit einem Sicherheitstürverschluss ausgestattet ist, drehen Sie den Griff der Garraumtür erst nach links und dann nach rechts.
3. Öffnen Sie die Garraumtür langsam. **⚠ VORSICHT! Verbrühungsgefahr!**
Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann heißer Dampf schwallartig aus dem Garraum austreten.

Garraumtür schließen

1. Drücken Sie die Garraumtür fest zu.

Typ 20-1/1, 20-2/1

Garraumtür öffnen

1. Drehen Sie den Griff der Garraumtür nach rechts.
2. Wenn Ihr Gerät mit einem Sicherheitstürverschluss ausgestattet ist, treten Sie erst auf das Fußpedal und drehen Sie den Griff der Garraumtür dann nach rechts in horizontale Stellung.

3. Öffnen Sie die Garraumtür langsam. **⚠ VORSICHT! Verbrühungsgefahr!**
Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann heißer Dampf schwallartig aus dem Garraum austreten.

Garraumtür schließen

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

4.7 Gerät beladen

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.

4.8 Kerntemperaturfühler stechen

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

VORSICHT

Heißer Kerntemperaturfühler

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

1. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie mit dem heißen Kerntemperaturfühler arbeiten.
2. Kühlen Sie den Kerntemperaturfühler bei Bedarf mit der Handbrause ab.

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 Kerntemperaturfühler nach dem Gebrauch in die dafür vorgesehene Halterung im Einhängestell.

HINWEIS

Kerntemperaturfühler hängt aus dem Garraum

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

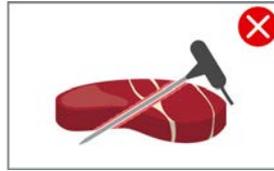
1. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler nach dem Gebrauch in die dafür vorgesehene Halterung im Einhängestell.



TIPP

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

Fleisch, z. B. Steak

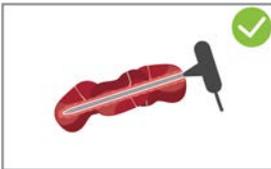


1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler bis zum Griff schräg in das Gargut, sodass der Kerntemperaturfühler so weit wie möglich im Gargut steckt.

Große Fleischstücke, z. B. Braten

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

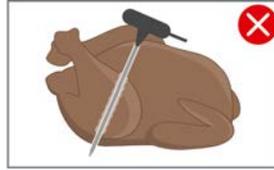
Kleines Gargut, z. B. Gulasch



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

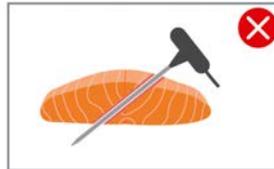
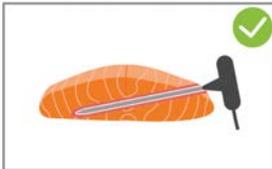
Unterschiedlich großes Gargut

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.

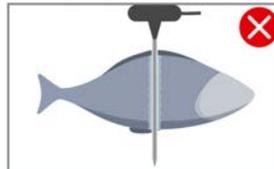
Ganze Hähnchen

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

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

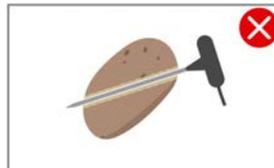
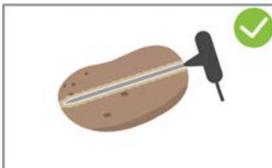
Fischfilets

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

Ganze Fische

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

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

Gemüse, z. B. Kartoffeln

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

Suppen, Soßen, Süßspeisen

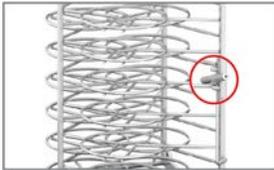
1. Legen Sie den Kerntemperaturfühler in den Gastro-Norm-Behälter, sodass der Kerntemperaturfühler komplett von der Flüssigkeit bedeckt ist.
2. Wenn Sie die Flüssigkeit umrühren, achten Sie darauf, dass der Kerntemperaturfühler im Gastro-Norm-Behälter bleibt.

Backwaren

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

Verwenden Sie dazu die optional erhältliche Positionierhilfe.

Finishing mit Tellerhordengestellwagen



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

Kerntemperaturfühler nicht erkannt

✓ Das Symbol wird angezeigt: 

1. Setzen Sie den Kerntemperaturfühler so wie in dieser Anleitung beschrieben.
 2. Bestätigen Sie die Korrektur.
- >> Der Garpfad wird korrekt ausgeführt. Wenn Sie die Korrektur nicht bestätigen, wird der Garpfad abgebrochen und Sie müssen ihn erneut starten. Wenige Garpfade, wie z. B. **Niedertemperaturkochen**, werden trotz des Fehlers weiter ausgeführt.

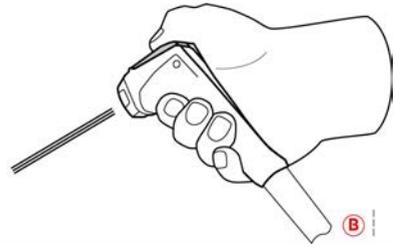
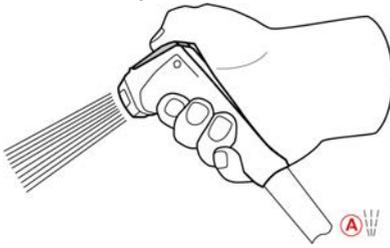
Kerntemperaturfühler entfernen

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.

4.9 Handbrause verwenden

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

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



VORSICHT

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

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

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

VORSICHT

Keimbildung in der Wasserleitung

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

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

HINWEIS

Unsachgemäße Handhabung der Handbrause

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

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

HINWEIS

Die Handbrause ist nicht geeignet um den Garraum abzukühlen

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

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.**

4.10 Einhängestelle entfernen

Typ XS 6-2/3

1. Greifen Sie das rechte Einhängegestell in der Mitte und drücken Sie es nach oben.
2. Hängen Sie das Einhängegestell aus und nehmen Sie es aus dem Garraum.
3. Heben Sie das linke Einhängegestell an und schwenken Sie es in den Garraum.
4. Drücken Sie das Einhängegestell nach oben und nehmen Sie es aus dem Garraum.

Typ 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1



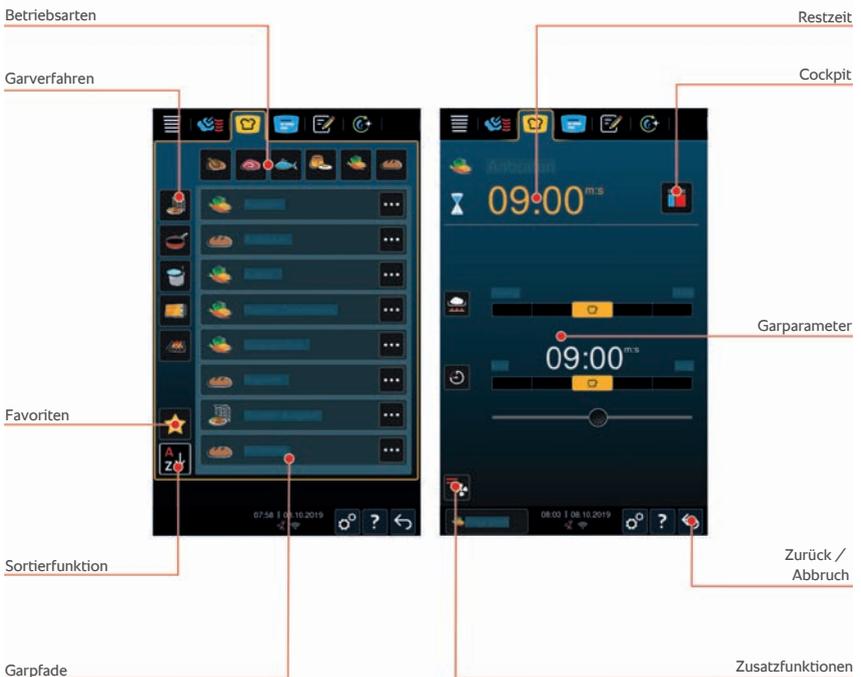
1. Greifen Sie das Einhängegerüst in der Mitte der oberen Einschübe.
2. Drücken Sie das Einhängegerüst nach oben (A).
3. Kippen Sie das Einhängegerüst in den Garraum (B).
4. Hängen Sie das Einhängegerüst aus und nehmen Sie es aus dem Garraum.

5 Intelligentes Garen - iCookingSuite



Die iCookingSuite ist die Garintelligenz im iCombi Pro. 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. 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.



5.1 Gargut intelligent garen

5.1.1 Intelligenten Garpfad aufrufen

Sie können einen intelligenten Garpfad auf 2 Arten aufrufen:

- Über die iCookingSuite
- Über den Programmiermodus [► 53]

iCookingSuite

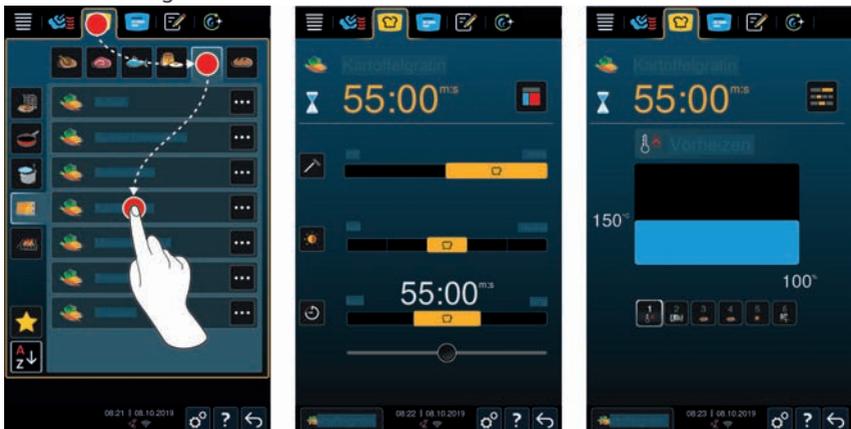
1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
 - > In der iCookingSuite können Sie einen intelligenten Garpfad auf 3 Arten aufrufen:
 - Wählen Sie die gewünschte Betriebsart, z. B. **Gemüse und Beilagen**.
 - Wählen Sie das gewünschte Garverfahren, z. B. **Grillen**.
 - Wählen Sie die gewünschte Betriebsart 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.

5.1.2 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 [► 35] Beispiele für Garparameter können Kerntemperatur, Bräunungsstufe oder Zeit sein.
 - > Nach kurzer Zeit wechselt die Anzeige in das Cockpit.
 - > 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.

5.1.3 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: 

5.2 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 [► 22] oder dem zentralen Einstellrad [► 22] 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.

5.2.1 Garparameter



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 gar ziehen lassen möchten.

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.

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 oder sous-vidé-garen 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 20mm 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 10 °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.**

5.2.2 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.

5.2.3 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.

5.2.4 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.

5.2.5 Optionen

Wenn Sie einen Garpfad gestartet haben, werden Ihnen alle verfügbaren Optionen angezeigt. Die Optionen **Überkrusten** und **Halten** können Sie bereits auswählen, wenn der Garpfad läuft. Die Optionen **Kerntemperaturfühler umstechen**, **Neue Charge**, **Weiter mit Zeit** und **Erwärmen auf Ausgabetemperatur** können Sie erst auswählen, 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 unterschiedliche 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 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: 
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.

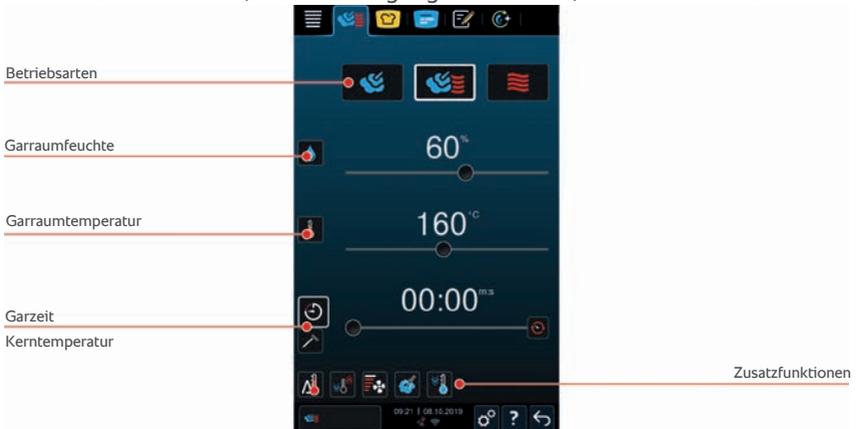
1. Um die Parameter der Option **Überkrusten** anzupassen, drücken Sie die Taste: 
 2. Passen Sie die Parameter an Ihre Wünsche an.
- >> Wenn das Ende des Garpfades erreicht wurde, wird automatisch der Garschritt **Überkrusten** gestartet.

6 Manuelles Garen



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

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



6.1 Garergebnis an eigene Wünsche anpassen

6.1.1 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 10 Sekunden wird die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt.
2. Um wieder zu den eingestellten Parameterwerten zurückzukehren, lassen Sie die Taste los.



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, in der das Gargut das gewünschte Garergebnis erreichen soll. 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.

6.1.2 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 Lüferrad 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.

6.1.3 Aufforderungen und Informationen

Während des Garvorgangs können Ihnen die gleichen Aufforderungen und Informationen [► 40] angezeigt werden, wie in intelligenten Garpfaden.

7 Sous-vide-Garen

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

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

- Cook and Chill

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

- Zimmer-Service

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

- Diät- und Schonverpflegung

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



TIPP

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

Weitere Details zur Montage und Verwendung des Sous-vide-Kerntemperaturfühlers finden Sie in der Betriebsanleitung der USB-Kerntemperaturfühler, das Sie auf unserer Website herunterladen können [▶ 7].

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 produktionschwachen 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 Finishing

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

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

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

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

9.1 Tellergewicht à la carte einstellen

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

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

- 900 g – 1099 g
- >1100 g

9.2 Tellergewicht Bankett einstellen

HINWEIS

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

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

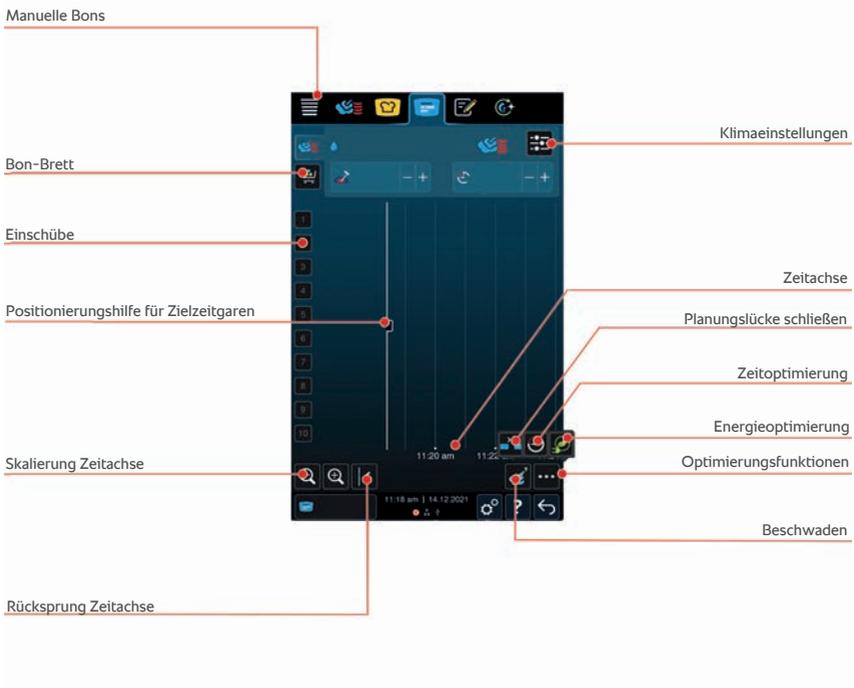
1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste:  **Garen**
3. Drücken Sie die Taste:  **Tellergewicht Bankett**
4. Wählen Sie einen der folgenden Werte:
 - <750 g
 - 750 g – 899 g
 - 900 g – 1099 g
 - >1100 g

10 iProductionManager



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

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



11 Programmiermodus



Im Programmiermodus können Sie Ihre eigenen manuellen Programme [▶ 53], Tiegelbelegung [▶ 53], Tiegelaufteilung [▶ 53], intelligente Garpfade [▶ 56] und Warenkörbe [▶ 58] erstellen, speichern und verwalten. Dafür stehen Ihnen alle manuellen Betriebsarten [▶ 44], intelligenten Garpfade [▶ 32] und vorprogrammierte Warenkörbe zur Verfügung.



11.1 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. Vorheizen und Beladen müssen aus einer Spalte gewählt werden. Die Betriebsart und das Ende des Garpfads können aus einer anderen Spalte gewählt werden.**
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 anlegen.
6. Wählen Sie die gewünschten Aufforderungen und ziehen Sie diese in den unteren Bereich.



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

Garschritt	Garparameter	Zusatzfunktionen
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kerntemperatur 	
Heißluft	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garraumfeuchte ▪ Garraumtemperatur ▪ Garzeit ▪ Kerntemperatur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Delta-T-Garen ▪ Luftgeschwindigkeit ▪ Beschwaden

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.
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: ✓

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.

11.2 Intelligentes Programm erstellen

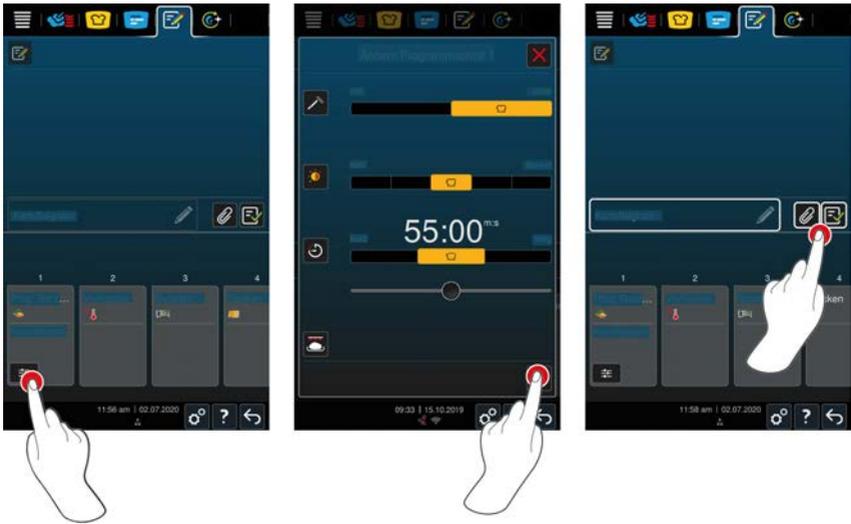
Wenn Sie einen intelligenten Garpfad programmieren, können Sie ausschließlich die Garparameter an Ihre Wünsche anpassen. Es ist nicht möglich, die Reihenfolge der einzelnen Garschritte zu ändern.



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. Dazu ist der erste Garschritt rot markiert.



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.
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: 

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.

11.3 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.
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.

11.4 Programme bearbeiten und löschen

- ✓ Sie haben manuelle Programme [▶ 53], intelligente Garpfade [▶ 56] oder Warenkörbe [▶ 58] programmiert.
1. Um ein Programm zu bearbeiten, drücken Sie die Taste: ⋮

Die folgenden Bearbeitungsmöglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:

- Element bearbeiten ✎
- Element duplizieren 📄
- Element löschen 🗑️

Sehen Sie dazu auch

- 📄 Manuelles Programm erstellen [▶ 53]
- 📄 Intelligentes Programm erstellen [▶ 56]

 Warenkorb programmieren [▶ 58]

11.5 Programme und Warenkörbe starten

Manuelle Programme

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.

Intelligente Garpfade

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.

Warenkörbe

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.

12 Zwischen Betriebsmodi wechseln

Mit dem iCombi Pro können Sie einfach und 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.

- 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: 

> Sie werden gefragt, ob Sie wirklich in die manuelle Betriebsart wechseln möchten.

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 [► 33]. Der Garvorgang läuft.

1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 

> Sie werden gefragt, ob Sie wirklich in den iProductionManager wechseln möchten.

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 [► 33]. Der Garvorgang läuft.

1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 

> Sie werden gefragt, ob Sie wirklich in die manuelle Betriebsart wechseln möchten.

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.

13 Einstellungen



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

1. Drücken Sie die Taste: 

> Die Übersicht aller Einstellmöglichkeiten wird angezeigt:

- Favoriten
- Anzeige
- Licht
- Ton
- Kochsystem
- Garen
- Reinigung
- Datenverwaltung
- Netzwerkeinstellungen
- Benutzerprofil
- Service
- ConnectedCooking

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 [► 22] oder das zentrale Einstellrad [► 22] ändern lassen.

14 Küchen-Management

Mit den folgenden Funktionen können Sie Ihre Küche effizient organisieren. Die ausführliche Beschreibung aller Funktionen finden Sie entweder in der Hilfe im Gerät [► 82] oder in der ausführlichen Betriebsanleitung Ihres Geräts, die Sie auf unserer Homepage herunterladen können [► 7].

Profil- und Rechte-Management

Mit dem Profil- und Rechte-Management können Sie Benutzergruppen definieren anhand derer Sie festlegen, auf welche Funktionen zugegriffen werden darf. Diese Profile können Sie bequem auf alle Geräte in Ihrer Küche übertragen.

Hygiene-Management

Das Einhalten von Hygiene und Arbeitssicherheitsstandards in der Küche ist besonders wichtig. Alles muss lückenlos dokumentiert sein – vom Wareneingang bis hin zur Gar- und Verzehrtemperatur. Ihr Gerät dokumentiert automatisch HACCP-Daten, die Sie entweder auf einen USB-Stick herunterladen oder automatisch an ConnectedCooking übertragen lassen können. Weitere Informationen finden Sie hier: Hygiene-Management [► 64]

Geräte in ein Netzwerk einbinden

Wenn Sie Ihre Geräte vernetzen, können Sie alle Geräte Ihrer Küche von einem Gerät aus bedienen, Ihren Combi-Duo an nur einem Gerät bedienen und alle Geräte mit ConnectedCooking verbinden.

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.

14.1 Hygiene-Management

14.1.1 Aufgezeichnete HACCP-Daten

Die folgenden HACCP-Daten werden pro Charge aufgezeichnet:

- Chargen-Nummer
- Gerätetyp
- Seriennummer
- Software- und Hilfeversion
- Datum und Uhrzeit

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

14.1.2 HACCP-Daten exportieren

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

14.1.3 HACCP-Daten automatisch an ConnectedCooking übertragen

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

✓ Sie haben Ihr Gerät mit ConnectedCooking verbunden.

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 Automatische Reinigung - iCareSystem



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



15.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

So vermeiden Sie Verbrühungen und Verbrennungen:

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

So vermeiden Sie schwere Verätzungen:

- Die Pflegemittel und Chemikalien verursachen schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. Tragen Sie eine enganliegende Schutzbrille und Chemikalien-Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät reinigen.
- Halten Sie die Garraumtür während der automatischen Reinigung geschlossen. Ansonsten können ätzende Pflegemittel und heißer Dampf austreten. Wenn Sie die

Garraumtür während der automatischen Reinigung öffnen, erscheint ein Hinweis, der Sie dazu auffordert diese wieder zu schließen..

- Lassen Sie nicht den Kerntemperaturfühler während der automatischen Reinigung aus dem Gerät hängen. Die Dichtung der Garraumtür kann beschädigt werden und ätzende Pflegemittel können austreten.
- Reinigen Sie nicht die von außen ansteckbaren Kerntemperaturfühler mit der automatischen Reinigung.
- Entfernen Sie alle Pflegeprodukte und die Rückstände von Pflegeprodukten, bevor Sie das Gerät aufheizen um Gargut darin zu garen.

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

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

15.2 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 [► 68] weniger Pflegemittel verwendet um das Gerät zu reinigen. Die Reinigungsprogramme laufen dafür länger, als im normalen Modus.



Normaler Modus

Wenn Sie diesen Reinigungsmodus wählen, werden in den Reinigungsprogrammen [► 68] mehr Pflegemittel verwendet um das Gerät zu reinigen. Die Reinigungsprogramme laufen dafür kürzer, als im Eco-Modus.

15.3 Reinigungsprogramme

Die folgenden Reinigungsprogramme stehen Ihnen zur Verfügung:

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

Programm	Modus	Beschreibung	Pflegemittel
		Dieses Reinigungsprogramm setzt die Zwangereinigung nicht zurück.	
Spülen ohne Tabs	–	Geeignet, um wasserlösliche Verschmutzungen zu entfernen. Dieses Reinigungsprogramm setzt die Zwangereinigung nicht zurück.	–
Klarspülen	–	Geeignet, um kalkhaltige Verschmutzungen zu entfernen, die durch Garpfade in denen gebacken oder gedämpft wird entstanden sind.	▪ Care-Tabs



TIPP

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

15.4 Reinigungs- und Care-Status

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

Reinigungsstatus

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

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.

15.5 Automatische Reinigung starten

Typ XS 6-2/3

- ✓ Die Einhängegestelle sind korrekt im Garraum platziert.
 - ✓ Der Hordengestellwagen ist korrekt im Garraum platziert.
1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
 - > Wenn die Garraumtemperatur über 50 °C liegt, wird die Meldung angezeigt: **Garraum zu heiß**
 2. Starten Sie die Cool-Down-Funktion [▶ 45], um die Garraumtemperatur zu senken.
 3. Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm [▶ 68].
 4. Öffnen Sie die Garraumtür.
 5. Entfernen Sie alle Behälter und Bleche aus dem Garraum.
 6. Schwenken Sie das linke Einhängegestell in den Garraum.



7. **⚠ WARNUNG! Verätzungsgefahr! Tragen Sie eine enganliegende Schutzbrille und Chemikalien-Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit Active Green Reiniger-Tabs und Care-Tabs zu schützen.** Packen Sie die angezeigte Anzahl Active Green Reiniger-Tabs aus und legen Sie diese in die Ausbuchtung des Luftleitblechs.
 8. Packen Sie die angezeigte Anzahl Care-Tabs-Packungen aus und legen Sie diese in die Care-Schublade.
 9. Schließen Sie die Garraumtür.
- >> Die automatische Reinigung startet.

>> Wenn die automatische Reinigung abgeschlossen ist, erklingt ein Signalton.

Typ 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1

- ✓ Die Einhängegestelle sind korrekt im Garraum platziert.
 - ✓ Der Hordengestellwagen ist korrekt im Garraum platziert.
 - ✓ Wenn Ihr Gerät mit dem optionalen integrierten Fettablauf ausgestattet ist, nehmen Sie die Fettauffangwanne aus dem Garraum und schließen das Ablaufrohr.
1. Drücken Sie in der Menüleiste die Taste: 
 2. Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm [► 68].
 - > Bei fast allen Reinigungsprogrammen startet automatisch die Cooldown-Funktion, wenn die Garraumtemperatur über 90 °C liegt.
 3. Öffnen Sie die Garraamtür.
 4. Entfernen Sie alle Behälter und Bleche aus dem Garraum.  **WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Tragen Sie Sicherheitshandschuhe, wenn Sie Bleche und Behälter aus dem Garraum nehmen.**



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



TIPPS

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

Sehen Sie dazu auch

- 📄 Zusatzfunktionen [► 45]

15.6 Automatische Reinigung abbrechen

Sie können alle automatischen Reinigungsprogramme zu jedem Zeitpunkt abbrechen.

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



TIPP

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

16 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.

16.1 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.

16.2 Pflegeintervalle

Pflegeintervall	Funktionsteile
Täglich	▪ Garraum

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

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

16.3 Pflegeprodukte

Geeignete Pflegeprodukte

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

Ungeeignete Pflegeprodukte

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

- Scheuernde Reinigungsmittel
- Salzsäure, Lauge, schwefelhaltigen Stoffen oder andere sauerstoffverbrauchende Stoffe
- Unverdünnter Alkohol, Methanol oder Lösungsmitteln wie Aceton, Benzol, Toluol oder Xylol
- Backofenreiniger oder Grillreiniger

- Topfreiniger-Schwämme mit Scheuervlies
- Stahlwolle
- Hochdruckreiniger
- Scharfe oder spitze Werkzeuge

16.4 Garraumtür reinigen



Glasscheiben reinigen

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



LED-Abdeckungen reinigen

Wenn Sie die Glasscheiben der Garraumtür gereinigt haben, können Sie auch die LED-Abdeckungen reinigen. Reinigen Sie die LED-Abdeckungen nur mit den geeigneten Pflegeprodukten [► 75].

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. Lassen Sie die LED-Abdeckung vollständig trocknen.
 3. Arretieren Sie wieder alle Glasscheiben der Garraumtür.

Dichtung der Garraumtür reinigen

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

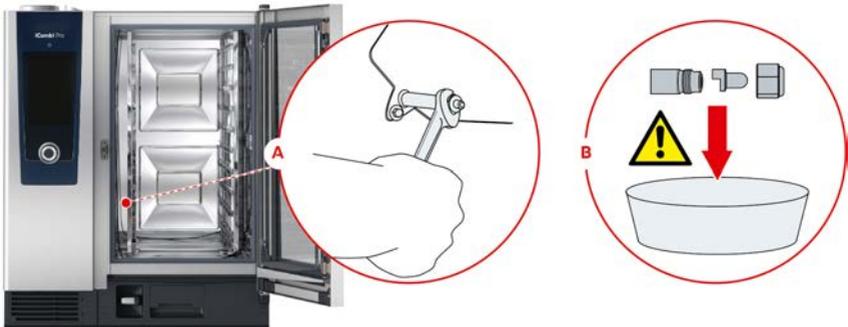
- ✓ Die Garraumtür ist geöffnet.
1. Reinigen Sie die Dichtung der Garraumtür mit lauwarmem Wasser, einem milden Handspülmittel und einem weichen Tuch.
 2. Lassen Sie die Dichtung der Garraumtür vollständig trocknen.

16.5 Beschwadungsdüse entkalken



Benötigtes Werkzeug

- Sechskantschlüssel



1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie das linke Einhängegerüst und schwenken Sie das Luftleitblech in die Mitte des Garraums.
3. Schwenken Sie das Einhängegerüst und das Luftleitblech in die Mitte des Garraums.
4. Lösen Sie die Mutter der Beschwadungsdüse mit dem Sechskantschlüssel (A).
5. Entfernen Sie die Beschwadungsdüse.
6. **⚠️ 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).
7. Lassen Sie die Beschwadungsdüse solange im Entkalker, bis sich der Kalk aufgelöst hat.
8. Nehmen Sie die entkalkte Beschwadungsdüse aus dem Entkalker.

9. Spülen Sie die Beschwadungsdüse gründlich mit Wasser und lassen Sie sie dann vollständig trocknen.
10. Bauen Sie die Beschwadungsdüse in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

16.6 Luftfilter reinigen

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände

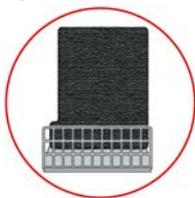
Verwenden Sie zum Öffnen der Luftfilterabdeckung keine scharfen Gegenstände wie z.B. Messer, da sonst die Gefahr besteht, dass der Filterhalter beschädigt wird.



Benötigtes Werkzeug

- Schraubendreher

Typ XS 6-2/3



1. Stecken Sie den Schraubendreher in den Schlitz der Abdeckung des Luftfilters und drücken Sie den Luftfilter nach hinten.
 2. Ziehen Sie den Luftfilter heraus.
 3. 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.

4. Wenn der Luftfilter gereinigt ist, schieben Sie ihn so in das Gerät, dass er einrastet.

Typ 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1



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.

Typ 20-1/1, 20-2/1



1. Stecken Sie den Schraubendreher in die Aussparungen der Abdeckung des Luftfilters.
2. Drücken Sie die Nasen leicht ein.
3. Ziehen Sie den Luftfilter heraus.

4. Reinigen Sie den Luftfilter im Geschirrspüler und lassen Sie ihn danach vollständig trocknen.
 - > Wenn der Luftfilter nach der Reinigung im Geschirrspüler nicht sauber ist, muss er ersetzt werden.
5. Wenn der Luftfilter gereinigt ist, schieben Sie ihn zurück in das Gerät.
6. Stecken Sie die Abdeckung des Luftfilters wieder in das Gerät.

16.7 Handbrause reinigen

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

16.8 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.

16.9 Zubehör reinigen

HINWEIS

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

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

1. Lassen Sie Zubehör abkühlen, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.
2. Entfernen Sie Lebensmittelrückstände und Schichten von Fett, Stärke und Eiweiß mit einem weichen Tuch.
3. Wenn das Zubehör hartnäckig verschmutzt ist, weichen Sie es in lauwarmem Wasser ein und entfernen Sie die Verschmutzung dann mit einem weichen Tuch.

17 Inspiration und Hilfe

17.1 Hilfe im Gerät

Diese Betriebsanleitung sowie eine Vielzahl an Anwendungsbeispielen aus aller Welt stehen Ihnen als Bedienhilfe im Gerät zur Verfügung. Die Anwendungsbeispiele zeigen Ihnen, welche Lebensmittel Sie am besten mit einem intelligenten Garpfad zubereiten können. Außerdem finden Sie alle Informationen rund um Beladungsmengen und den Einsatz von Spezialzubehör.

Die Hilfe im Gerät ist kontextsensitiv. Das bedeutet, dass Ihnen immer der aktuelle Hilfeinhalt zum angezeigten Bereich auf dem Display angezeigt wird.

1. Drücken Sie die Taste: 

> Die Hilfe wird geöffnet und zeigt den passenden Hilfeinhalt an.

17.2 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 die 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.

17.3 Hilfe im Servicefall

17.3.1 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.

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 unter connectedcooking.com oder in der ConnectedCooking-App ansehen.

17.3.2 Servicedaten abfragen

Die Servicedaten können Sie in den Einstellungen abrufen. Weitere Informationen finden Sie hier: [Service](#)

17.4 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.

17.4.1 Fehlermeldungen Heizung Dampfgenerator

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

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

17.4.2 Fehlermeldungen für Gasgeräte

Wenn Ihr Gerät ein Gerät mit Gasanschluss ist, können die folgenden zusätzlichen Fehlermeldungen angezeigt werden. Bitte rufen Sie bei allen Fehlermeldungen Ihren RATIONAL-Servicepartner [► 82] an. Halten Sie immer die Seriennummer Ihres Geräts bereit.

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 32.1	Der Gasbrenner ist fehlerhaft. Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	Nein
Service 32.2	Der Gasbrenner ist fehlerhaft.	Nein

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

17.4.3 Fehlermeldungen Heizung Heißluft

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 20.1	Der Temperaturfühler ist defekt.	Nein

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
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.

17.4.4 Fehlermeldungen Feuchte

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 20.2	Der Temperaturfühler ist defekt.	Ja
Service 20.4	Der Temperaturfühler ist defekt.	Ja
Service 30	Die Feuchtemessung ist fehlerhaft.	Ja
Service 36	Der Differenzdrucksensor ist defekt.	Ja
Service 37	Der Differenzdrucksensor ist defekt.	Ja

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
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.

17.4.5 Fehlermeldungen iCareSystem - Reinigung

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

17.4.6 Fehlermeldungen iCareSystem - Care

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

17.4.7 Benachrichtigungscenter

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service 17	Der Gerätetyp ist fehlerhaft.	Nein
Service 29	Die Temperatur der Platine ist zu hoch.	Nein
Service 31.1	Der Kerntemperaturfühler im Garraum ist defekt.	Ja, Sie können den Kerntemperaturfühler allerdings nicht verwenden.
Service 31.2	Der Kerntemperaturfühler im Garraum ist defekt.	Ja, Sie können den Kerntemperaturfühler allerdings nicht verwenden.
Service 34.16	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Ja
Service 34.64	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Ja
Service 34.400	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Ja

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
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 Wartung

Typ XS 6-2/3, 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1

Die folgenden Wartungsarbeiten können Sie selber durchführen:

- Luftfilter tauschen [► 90]
- Dichtung der Garraumtür tauschen [► 92]

Typ 20-1/1, 20-2/1

Sie können die Dichtung der Garraumtür selber tauschen. Weitere Informationen finden Sie hier: Dichtung der Garraumtür tauschen [► 92]

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

- Luftfilter tauschen

18.1 Luftfilter tauschen

HINWEIS

Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände

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

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

Nur trockene Luftfilter einsetzen.

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



Benötigtes Werkzeug

- Schraubendreher

Typ XS 6-2/3



- ✓ Eine Meldung wird angezeigt, dass der Luftfilter gewechselt werden muss.
1. Stecken Sie den Schraubendreher in den Schlitz der Abdeckung des Luftfilters und drücken Sie den Luftfilter nach hinten.
 2. Ziehen Sie den Luftfilter heraus.
 3. Schieben Sie den neuen Luftfilter so in das Gerät, dass er einrastet.

Typ 6-1/1, 6-2/1, 10-1/1, 10-2/1



- ✓ 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.



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

18.2 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.

19 Transport

19.1 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.

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.

HINWEIS

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

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

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



3. Wenn Sie das Gerät während der Reinigung der Küche etwas nach vorne ziehen möchten, lösen Sie die Feststellbremsen des fahrbaren Untergestells oder der Lenkrollen.
4. Ziehen Sie das Gerät vorsichtig nach vorne.

5. Wenn Sie mit der Reinigung der Küche fertig sind, schieben Sie das Gerät wieder vorsichtig zurück und ziehen Sie die Feststellbremsen fest.

20 Außerbetriebnahme und Entsorgung

20.1 Außerbetriebnahme

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

20.2 Entsorgung



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

- Oder kontaktieren Sie uns. Wir holen Ihr Gerät ab und sorgen dafür, dass es recycelt wird.

21 Technische Daten

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

21.1 Geräte mit Elektroanschluss

	Wert
Gewicht (ohne Verpackung) Typ XS 6-2/3	64 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 6-1/1	101 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 6-2/1	151 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 10-1/1	130 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 10-2/1	173 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 20-1/1	252 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 20-2/1	325 kg
Schutzklasse	IPX5
Umgebungsbedingungen	10 – 40 °C
Luftschallemission	≤60 dBA
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequenz und max. Sendeleistung WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Luftschallemission	≤ 52 dBA

21.2 Geräte mit Gasanschluss

	Wert
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 6-1/1	115 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 6-2/1	169 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 10-1/1	150 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 10-2/1	192 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 20-1/1	271 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 20-2/1	358 kg
Schutzklasse	IPX5
Umgebungsbedingungen	10 – 40 °C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequenz und max. Sendeleistung WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

	Wert
Luftschallemission	≤65 dBA

21.3 Typen und Modellnamen

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

Typ	Modellname
LMxxxA	iCombi Pro XS 6-2/3
LMxxxB	iCombi Pro 6-1/1
LMxxxC	iCombi Pro 6-2/1
LMxxxD	iCombi Pro 10-1/1
LMxxxE	iCombi Pro 10-2/1
LMxxxF	iCombi Pro 20-1/1
LMxxxG	iCombi Pro 20-2/1

21.4 Konformität

21.4.1 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

21.4.2 Geräte mit Gasanschluss

Dieses Gerät stimmt mit den folgenden EU-Richtlinien überein:

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

Dieses Gerät stimmt mit den folgenden europäischen Normen überein:

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

Stichwortverzeichnis

A	
Aktion bestätigen	40
Anbratstufe	36
Anwendungsbeispiele	82
Auffüllen	40
Automatische Reinigung	
Reinigungsprogramme	68
B	
Bedienblende	
Reinigung	80
Zentrales Einstellrad reinigen	80
Beladungsmengen	82
Beschwaden	39, 46
Beschwadungsdüse	
Entkalkung	77
C	
Cool-Down-Funktion	46
D	
Dampfswaden	39
Dauerbetrieb	37
Delta-T-Garen	38
Dichtung tauschen	92
Durchmischen	40
E	
Einpinseln	40
Einschneiden	40
Einstechen	40
Entkalkung	
Beschwadungsdüse	77
G	
Gären	39
Gargrad	38
Gargutdicke	36
Gargutgröße	36
Garpfad abbrechen	40
Garraumfeuchte	36, 39
Garraumtemperatur	37, 44
Garraumtür	
Dichtung reinigen	77
LED-Abdeckung reinigen	76
Reinigung	76
Garzeit	37
Gasgeruch	14
Gerät ausschalten	18
Gerät bedienen	
Gesten	22
Zentrales Einstellrad	22
Gerät beladen	40
Gerät einschalten	18
Gesten	22
Reinigung	76
H	
Halten	41
Handbrause	29
Sprühbilder	29
Hilfe im Gerät	21
K	
Kerntemperatur	38
Kerntemperatur halten	41
Kerntemperaturfühler	
Backwaren	28
Entfernen	28
Fehlermeldung	28
Fischfilets	27
Ganze Fische	27
Ganze Hähnchen	27
Gemüse	27
Große Fleischstücke	26
In Gargut stechen	25
Kleines Gargut	26
Steak	26
Kerntemperaturfühler erneut setzen	40
Kerntemperaturfühler umstecken	42

Klarspülen 69

L

LED-Abdeckung reinigen 76

Luftfilter

Reinigung 78, 79

Luftfilter tauschen 91

Luftgeschwindigkeit 39, 46

N

Neue Charge 42

O

Online-Hilfe 82

P

Pflege

Bedienblende 80

Zubehör 81

Pflegeprodukte

Geeignete Reinigungsmittel 75

Ungeeignete Reinigungsmittel 75

R

Reinigung

Dichtung der Garraumtür 77

Garraumtür 76

LED-Abdeckung 76

Luftfilter 78, 79

Schnelle Reinigung 68

Reinigungsprogramme

Leicht 68

Mittel 68

Stark 68

Restzeit 41

S

Siedetemperatur 44

Sous-vide-Garen

Cook and Chill 48

Diät- und Schonverpflegung 48

Einsatzgebiete 48

Zimmer-Service 48

Spezialzubehör 82

Reinigungsprogramme 69

U

Überkrusten 42

V

Vorheizen 41

W

Wartung

Dichtung tauschen 92

Luftfilter tauschen 91

Wartung selber durchführen 90

Weiter mit Zeit 42

Z

Zentrales Einstellrad 22

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