

iCombi® Classic

Original-Betriebsanleitung



Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	6
1.1	Produktgarantie	6
1.2	Zielgruppe	6
1.3	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
1.4	Die Arbeit mit dieser Anleitung	6
1.4.1	Erklärung der Symbole	6
1.4.2	Erklärung der Piktogramme	7
1.4.3	Erklärung der Warnhinweise	7
1.4.4	Abbildungen	7
1.4.5	Technische Änderungen	7
2	Allgemeine Sicherheitshinweise	8
2.1	Sicherheitshinweise für Geräte mit Gasanschluss	10
2.2	Persönliche Schutzausrüstung	10
3	Der iCombi Classic	11
4	Wie Sie mit dem Gerät arbeiten	12
4.1	Erste Inbetriebnahme	12
4.2	Gerät ein- und ausschalten	12
4.3	Interaktion mit dem Gerät	12
4.4	Maximale Beladungsmengen	13
4.5	Garraumtür öffnen und schließen	13
4.6	Gerät beladen	13
4.6.1	Gerät mit dem Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen beladen	14
4.6.2	Combi-Duo mit Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen beladen	15
4.7	Kerntemperaturfühler stechen	17
4.8	Handbrause verwenden	19
4.9	Einhängegestelle entfernen	21
4.10	Integrierter Fettablauf	21
5	Speisen zubereiten	23
5.1	Betriebsarten aufrufen	23
5.2	Garparameter	23
5.3	Zusatzfunktionen	25
5.4	Dampf	26
5.4.1	Garraumklima und Temperaturbereich	26
5.4.2	Gargut im Dampf garen	26
5.5	Kombination aus Dampf und Heißluft	27
5.5.1	Garraumklima und Temperaturbereich	27
5.5.2	Gargut in der Kombination aus Dampf und Heißluft garen	27
5.6	Heißluft	28
5.6.1	Garraumklima und Temperaturbereich	28
5.6.2	Gargut in Heißluft garen	28
6	Sous-vide-Garen	30

7 Finishing	31
7.1 Garraumklima und Temperatur	31
7.2 Gargut finishen	31
8 Programmiermodus	33
8.1 Programmiermodus starten	33
8.2 Voreingestellte Programme	33
8.3 Neues Programm erstellen	34
8.4 Programm starten	36
8.5 Programm bearbeiten	36
8.6 Programm löschen	37
8.7 Programmliste sortieren	37
8.8 Programme hoch- und herunterladen	38
9 Einstellungen	39
9.1 Einstellungen aufrufen	39
9.2 Temperatureinheit einstellen	39
9.3 Datum und Uhrzeit einstellen	40
9.4 Tastatur umstellen	41
10 Küchen-Management	42
10.1 Hygiene-Management	42
10.1.1 Aufgezeichnete HACCP-Daten	42
10.1.2 HACCP-Daten herunterladen	42
10.2 Geräte in ein Netzwerk einbinden	43
10.3 ConnectedCooking (Option)	43
11 Automatische Reinigung	44
11.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	44
11.2 Reinigungsprogramme	44
11.3 Automatische Reinigung starten	45
11.4 Automatische Reinigung abbrechen	46
12 Pflege	48
12.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	48
12.2 Pflegeintervalle	48
12.3 Pflegeprodukte	48
12.4 Garraumtür reinigen	49
12.5 Handbrause reinigen	50
12.6 Tropfwanne und Ablaufrinne reinigen	50
12.7 Luftfilter reinigen	50
12.8 Zubehör reinigen	51
12.9 Belüftungsrohr der Ablaufstrecke reinigen	51
13 Inspiration und Hilfe	52
13.1 Hilfe per Telefon	52
13.2 Gerätedaten abfragen	52
13.3 Problemlösung	52
13.3.1 Fehlermeldungen Heizung Dampfgenerator	53

13.3.2	Fehlermeldungen für Gasgeräte.....	53
13.3.3	Fehlermeldungen Heizung Heißluft	54
13.3.4	Fehlermeldungen Feuchte	54
13.3.5	Fehlermeldungen CleanJet	55
13.3.6	Fehlermeldungen Care.....	55
13.3.7	Benachrichtigungscenter.....	55
13.3.8	Fehlermeldungen beim Betrieb der UltraVent.....	56
14	Wartung	57
14.1	Luftfilter tauschen	57
14.2	Dichtung der Garraumtür tauschen	57
15	Transport.....	59
15.1	Dampfgenerator leeren	59
15.2	Gerät transportieren.....	59
16	Außerbetriebnahme und Entsorgung.....	61
16.1	Außerbetriebnahme.....	61
16.2	Entsorgung	61
17	Technische Daten	62
17.1	Geräte mit Elektroanschluss.....	62
17.2	Geräte mit Gasanschluss	62
17.3	Typen und Modellnamen	62
17.4	Konformität.....	62
17.4.1	Geräte mit Elektroanschluss.....	62
17.4.2	Geräte mit Gasanschluss	63
	Stichwortverzeichnis.....	64

1 Einleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen iCombi Classic. 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.

Sie werden mit Ihrem iCombi Classic exzellente Garergebnisse erzielen. Dank der intuitiven Nutzerführung ist dies ohne großen Lernaufwand schnell und einfach möglich.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem iCombi Classic.

Ihre

RATIONAL AG

1.1 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.

1.2 Zielgruppe

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

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

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

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

1.3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der iCombi Classic 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 bestimmungsgemäßem Gebrauchs.

1.4 Die Arbeit mit dieser Anleitung

1.4.1 Erklärung der Symbole

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

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

1.4.2 Erklärung der Piktogramme

Die folgenden Piktogramme werden in diesem Dokument verwendet:

 Vorsicht! Vor Gebrauch des Gerätes die Betriebsanleitung lesen.

 Allgemeines Warnzeichen

 Nützliche Hinweise für den einfachen Gebrauch Ihres Geräts.

1.4.3 Erklärung der Warnhinweise

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

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.

1.4.4 Abbildungen

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

1.4.5 Technische Änderungen

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, 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.
- 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 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.

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. Bevor Sie Gargut in leicht entzündlichen Flüssigkeiten garen, kochen Sie die Flüssigkeit längere Zeit ab, um den Alkoholgehalt zu reduzieren.
 - Verwenden Sie bei Grill- und Bratanwendungen einen Auffangbehälter für Fett unter dem Gargut.
- 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.
- 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 Verzehrrtemperatur gebracht wurden darf der Garraum nicht mit kalten Speisen beladen werden.

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 Classic



Typ 10-1/1



Typ 6-1/1



Typ 6-2/1



Typ 10-2/1

4 Wie Sie mit dem Gerät arbeiten

4.1 Erste Inbetriebnahme

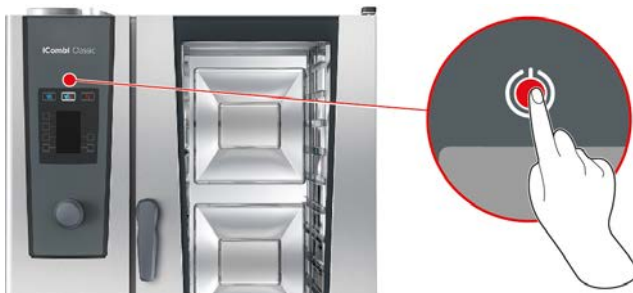
Wenn Sie Ihr Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, wurde es bereits ordnungsgemäß von einem RATIONAL-Servicepartner installiert. Der Selbsttest wurde bereits durchgeführt und das Gerät ist somit betriebsbereit. Alle Informationen über die Installation finden Sie im mitgelieferten Installationshandbuch.

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](#) [► 48]

4.2 Gerät ein- und ausschalten



1. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die Taste für etwa 3 Sekunden:
 - > Das Gerät wird gestartet. Der Startbildschirm wird angezeigt.
2. Um das Gerät auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste, bis der Statusbalken am oberen Rand des Displays vollständig angezeigt wird:
 - >> Das Gerät wird ausgeschaltet.

4.3 Interaktion mit dem Gerät

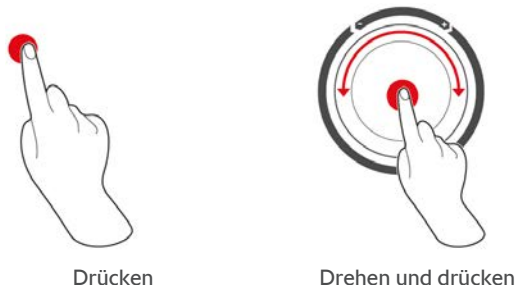
HINWEIS

Nicht sachgemäße Bedienung des Displays

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

1. Bedienen Sie das Gerät ausschließlich mit ihren Händen.

Sie können Ihr Gerät mit nur einer Geste und dem zentralen Einstellrad bedienen.



1. Drücken Sie die Tasten der Bedienblende um die gewünschte Betriebsart oder Funktion zu wählen.
2. Drehen Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung vorzunehmen.
3. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.

4.4 Maximale Beladungsmengen

HINWEIS

Beschädigungen am Gerät durch zu hohe Beladungsmenge

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

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

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

4.5 Garraumtür öffnen und schließen



Sicherheitstürverschluss

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.**

>> Das Lüfterrad wird abgebremst.

Garraumtür schließen

1. Drücken Sie die Garraumtür fest zu.

4.6 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.

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.

4.6.1 Gerät mit dem Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen beladen

WARNUNG

Wenn Sie Hordengestellwagen transportieren, die mit Behältern beladen sind in denen sich heißes Gargut befindet und die nicht abgedeckt sind, kann heißes Gargut überschwappen

Sie können sich verbrühen, wenn Sie mit heißem Gargut in Berührung kommen.

1. Decken Sie Behälter, die mit heißen Flüssigkeiten oder heißem Gargut gefüllt sind, beim Transport in Hordengestellwagen ab.

VORSICHT

Transport- und Hordengestellwagen können sich beim be- oder entladen bewegen

Wenn Sie die Feststellbremsen nicht festziehen bevor Sie Transport- und Hordengestellwagen be- oder entladen, können sich die Wagen bewegen und Sie verletzen.

1. Ziehen Sie die Feststellbremse der Rollen fest, bevor Sie Transport- oder Hordengestellwagen be- oder entladen.



1. Entfernen Sie die Einhängegestelle.
2. Legen Sie die Einfahrschiene des Hordengestellwagens so auf den Boden des Garraums, sodass die 2 Fixierstifte im hinteren Teil des Garraums in den dafür vorgesehenen Aussparungen stecken.
3. Drücken Sie fest auf den vorderen Teil der Einfahrschiene, sodass die Einfahrschiene im Garraum fixiert wird.
4. Fahren Sie den Transportwagen bis zum Anschlag an das Gerät (A).
5. Drücken Sie den Hebel am Transportwagen (B).
 - > Der Transportwagen ist jetzt an der Einfahrschiene eingerastet.
6. Ziehen Sie die Feststellbremsen des Transportwagens fest (C).
7. Schieben Sie den Hordengestellwagen oder den Tellerhordengestellwagen in den Garraum, bis zum Anschlag der Einfahrschiene.
8. Drücken Sie den Hebel (D).
 - > Die Verriegelung des Transportwagens ist gelöst.
9. Lösen Sie die Feststellbremsen des Transportwagens.
10. Fahren Sie den Transportwagen vom Gerät weg an seinen Aufbewahrungsort.
11. Schließen Sie die Garraumtür. Achten Sie darauf, dass die Garraumtür komplett geschlossen ist.

4.6.2 Combi-Duo mit Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen beladen

WARNUNG

Wenn Sie Hordengestellwagen transportieren, die mit Behältern beladen sind in denen sich heißes Gargut befindet und die nicht abgedeckt sind, kann heißes Gargut überschwappen

Sie können sich verbrühen, wenn Sie mit heißem Gargut in Berührung kommen.

1. Decken Sie Behälter, die mit heißen Flüssigkeiten oder heißem Gargut gefüllt sind, beim Transport in Hordengestellwagen ab.

VORSICHT

Transport- und Hordengestellwagen können sich beim be- oder entladen bewegen

Wenn Sie die Feststellbremsen nicht festziehen bevor Sie Transport- und Hordengestellwagen be- oder entladen, können sich die Wagen bewegen und Sie verletzen.

1. Ziehen Sie die Feststellbremse der Rollen fest, bevor Sie Transport- oder Hordengestellwagen be- oder entladen.



1. Entfernen Sie die Einhängegestelle.
2. Legen Sie die Einfahrschiene des Hordengestellwagens so auf den Boden des Garraums, dass die 2 Fixierstifte im hinteren Teil des Garraums in den dafür vorgesehenen Aussparungen stecken.
3. Drücken Sie fest auf den vorderen Teil der Einfahrschiene, sodass die Einfahrschiene im Garraum fixiert wird.
4. Fahren Sie den Transportwagen bis zum Anschlag an das Gerät.
5. Um das obere Gerät des Combi-Duo zu beladen, drücken Sie den Hebel am Transportwagen und ziehen Sie den Griff zu sich (A).
- > Der Transportwagen ist jetzt an der Einfahrschiene eingerastet.
6. Schieben Sie den Hordengestellwagen oder den Tellerhordengestellwagen in den Garraum, bis zum Anschlag der Einfahrschiene.
7. Ziehen Sie den Hebel an der rechten Seite des Hordengestellwagens oder Tellerhordengestellwagens zu sich und fixieren Sie die Bremse. Nur so ist sichergestellt, dass der Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen sicher im Garraum bleibt.
8. Ziehen Sie die Feststellbremsen des Transportwagens fest.
9. Drücken Sie den Hebel am Transportwagen zurück in seine Ursprungsposition.
- > Die Verriegelung des Transportwagens ist gelöst.
10. Um das untere Gerät des Combi-Duo zu beladen, drücken Sie am Transportwagen den Hebel nach vorne und ziehen Sie dann den Griff nach oben (B).
- > Der Transportwagen ist jetzt an der Einfahrschiene eingerastet.
11. Schieben Sie den Hordengestellwagen oder den Tellerhordengestellwagen in den Garraum, bis zum Anschlag der Einfahrschiene.
12. Ziehen Sie den Hebel an der rechten Seite des Hordengestellwagens oder Tellerhordengestellwagens zu sich und fixieren Sie die Bremse. Nur so ist sichergestellt, dass der Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen sicher im Garraum bleibt.
13. Drücken Sie den Hebel am Transportwagen zurück in seine Ursprungsposition.
- > Die Verriegelung des Transportwagens ist gelöst.
14. Fahren Sie den Transportwagen vom Gerät weg an seinen Aufbewahrungsort.
15. Schließen Sie die Garraumtüren. Achten Sie darauf, dass die Garraumtüren komplett geschlossen sind.

4.7 Kerntemperaturfühler stechen

Die folgenden Absätze beschreiben sowohl das Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler, als auch das Arbeiten mit dem von außen ansteckbaren Kerntemperaturfühler.

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.

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.

HINWEIS

Kerntemperaturfühler hängt aus dem Garraum

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

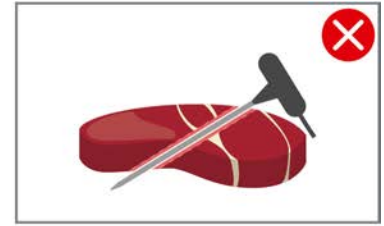
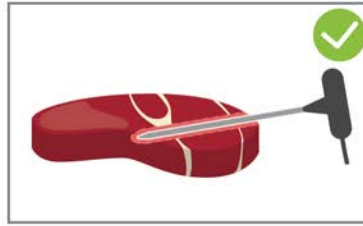
1. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler nach dem Gebrauch in die dafür vorgesehene Halterung.



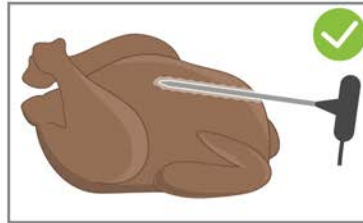
TIPP

- 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.

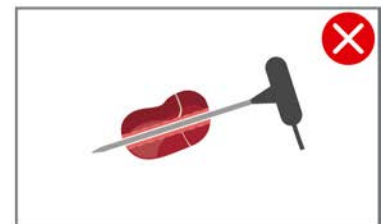
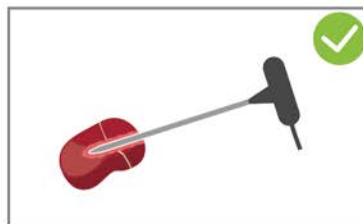
Fleisch, z. B. Steak



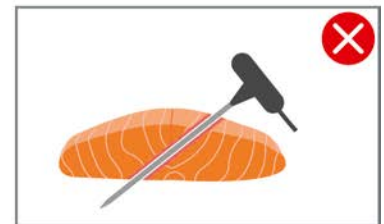
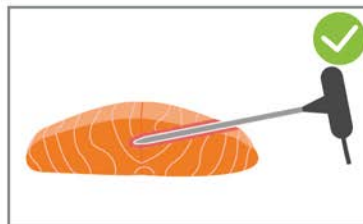
Ganze Hähnchen



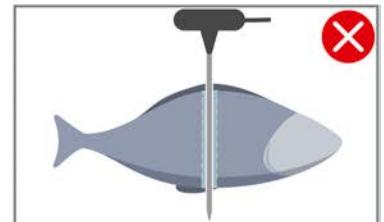
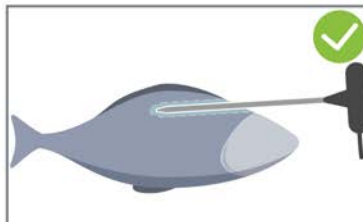
Kleines Gargut, z. B. Gulasch



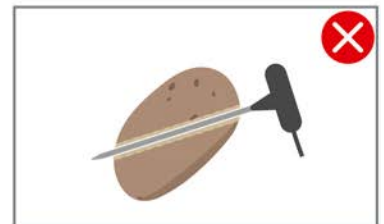
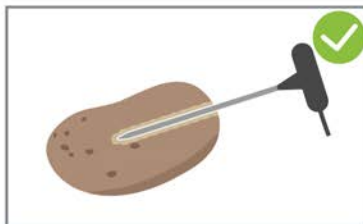
Fischfilets



Ganze Fische



Gemüse, z. B. Kartoffeln



Fleisch, z. B. Steak

1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler schräg in das Gargut, sodass die Spitze des Kerntemperaturfühlers in der dicksten Stelle des Garguts steckt.

Große Fleischstücke, z. B. Braten

1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler in das Gargut, sodass die Spitze des Kerntemperaturfühlers in der dicksten Stelle des Garguts steckt.

Ganze Hähnchen

1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler 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 schräg in das Gargut, sodass die Spitze des Kerntemperaturfühlers in der dicksten Stelle des Garguts steckt.

Ganze Fische

1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler in das Gargut, sodass die Spitze des Kerntemperaturfühlers in der dicksten Stelle des Garguts steckt.

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

Kleines Gargut, z. B. Gulasch

1. Stechen Sie das Gargut so auf, dass die Spitze des Kerntemperaturfühlers an der dicksten Stelle des Garguts steckt.

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, lassen Sie den Kerntemperaturfühler im Gastro-Norm-Behälter.

Gemüse, z. B. Kartoffeln

1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler in das Gargut, sodass die Spitze des Kerntemperaturfühlers in der dicksten Stelle des Garguts steckt.

Backwaren

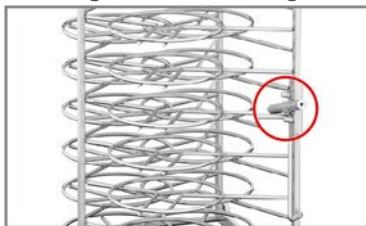
1. Stechen Sie den Kerntemperaturfühler bei Backwaren, die während des Backens stark aufgehen, senkrecht in die Mitte des Gargutes.

Verwenden Sie dazu die optional erhältliche Positionierhilfe.

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 das Garen fort.

Finishing mit Tellerhordengestellwagen



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

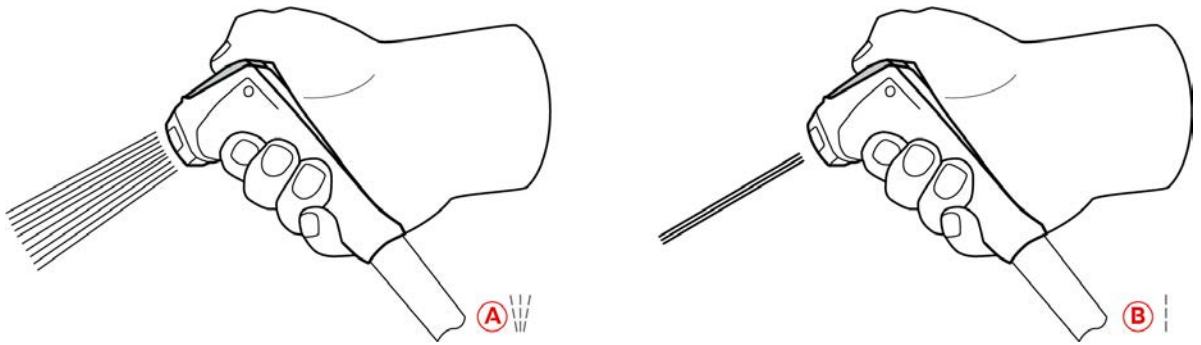
Kerntemperaturfühler entfernen

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

4.8 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

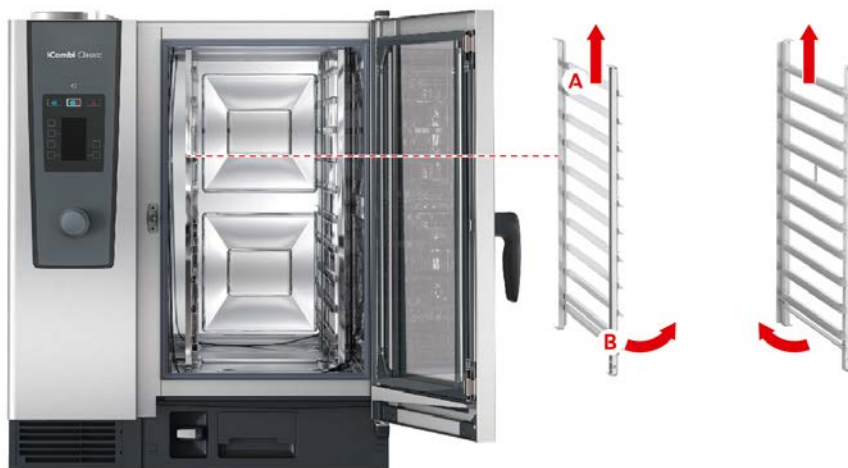
Die Handbrause ist nicht geeignet um den Garraum abzukühlen

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.**

4.9 Einhängegestelle entfernen



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

4.10 Integrierter Fettablauf

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

1	Kugelhahn-Griff	2	Ablaufrohr
3	Einfüllstutzen mit Bajonettverschluss	4	Fettauffangbehälter

1. Öffnen Sie die Garraumtür.
 2. Entfernen Sie den Verschluss des Ablaufrohrs.
 3. Setzen Sie die Fettauffangwanne so in den Garraum, dass die Öffnung der Fettauffangwanne auf dem Ablaufrohr steckt.
 4. Stellen Sie unter den Ablauf an der Außenseite des Geräts einen Fettauffangbehälter, z. B. einen Kanister.
 5. Stecken Sie den Einfüllstutzen des integrierten Fettablaufs in den Fettauffangbehälter.
 6. Stecken Sie den Bajonettverschluss des Einfüllstutzens auf den Ablauf.
 7. Verriegeln Sie den Bajonettverschluss.
 8. Drehen Sie den Griff des Kugelhahns in waagrechte Position.
- >> Der Kugelhahn ist geöffnet. Herabtropfendes Fett kann jetzt im Fettauffangbehälter gesammelt werden.

Fettauffangbehälter tauschen



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

Sie können sich verbrennen, wenn Sie mit heißen Funktionsteilen in Berührung kommen.

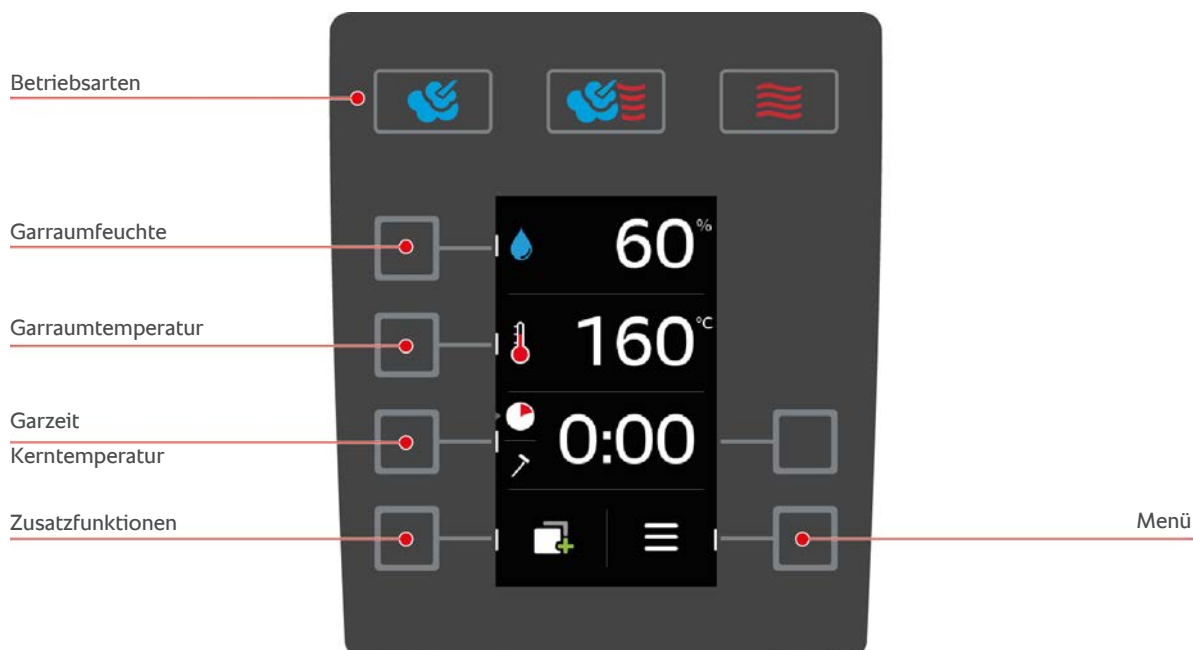
1. Tragen Sie Ihre persönliche Schutzausrüstung, wenn Sie den Fettauffangbehälter tauschen.

1. Wenn der Fettauffangbehälter voll ist, drehen Sie den Griff des Kugelhahns in senkrechte Position.
 - > Der Kugelhahn ist geschlossen.
2. Lösen Sie den Bajonettverschluss.
3. Tauschen Sie den Fettauffangbehälter aus.

4. Entsorgen Sie das Fett ordnungsgemäß. **HINWEIS! Fett und andere flüssige Stoffe, die im Fettauffangbehälter gesammelt werden, müssen unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden. Entsorgen Sie Fett niemals über den Abfluss. Verwenden Sie Fett, dass Sie im Fettauffangbehälter gesammelt haben, niemals zum Garen von Speisen oder als Lebensmittel.**

5 Speisen zubereiten

5.1 Betriebsarten aufrufen



- Die folgenden Betriebsarten stehen Ihnen zur Verfügung:
 - Dampf [► 26]
 - Kombination aus Dampf und Heißluft [► 27]
 - Heißluft [► 28]
- Die folgenden Garparameter [► 23] stehen Ihnen zur Verfügung:
 - Garraumfeuchte
 - Garraumtemperatur
 - Garzeit
 - Kerntemperatur
- Die folgenden Zusatzfunktionen [► 25] stehen Ihnen zur Verfügung:
 - Aufheizen
 - Cool-Down-Funktion
 - Luftgeschwindigkeit
 - Delta-T-Garen

5.2 Garparameter



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.

So stellen Sie die Garraumfeuchte ein:

1. Drücken Sie die Taste: 

2. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garraumfeuchte ein.
3. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.



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 stellen Sie die Garraumtemperatur ein:

1. Drücken Sie die Taste:
 2. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garraumtemperatur ein.
 3. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Wenn die tatsächliche Temperatur höher ist, als die eingestellte Garraumtemperatur, beginnt zu blinken.
 4. Drücken Sie die Taste:
 5. Drücken Sie die Taste:
 - > Sie werden aufgefordert, die Garraumtür zu öffnen.
 - > **⚠️ 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. Die Garraumtemperatur sinkt. Im Display wird die Garraumtemperatur angezeigt.
 6. Wenn die gewünschte Garraumtemperatur erreicht wurde, drücken Sie die Taste:
- >> Die Cool-Down-Funktion wird beendet.

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

So stellen Sie die Garzeit ein:

1. Drücken Sie die Taste:
2. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
 - > Wenn Sie die Garzeit auf 10:00 stellen, erscheint das Symbol: Der Dauerbetrieb ist eingeschaltet.
3. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.

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



Kerntemperatur

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

So stellen Sie die Kerntemperatur ein:

1. Drücken Sie die Taste zweimal:
2. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
3. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.

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

5.3 Zusatzfunktionen



Aufheizen

Mit dieser Zusatzfunktion wird der Garraum vorgeheizt, sodass ein Wärmepuffer erzeugt wird.

So stellen Sie die Temperatur ein, auf die das Gerät aufheizen soll.

1. Drücken Sie die Taste:
 2. Drücken Sie die Taste:
 3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 4. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Das Gerät wird aufgeheizt.
 5. Um das Aufheizen abubrechen, drücken Sie die Taste:
 6. Um die aktuelle Garraumtemperatur anzuzeigen, drücken und halten Sie die Taste:
- >> Wenn das Gerät aufgeheizt ist, werden Sie aufgefordert das Gerät zu beladen.



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:
 2. Drücken Sie die Taste:
 3. **⚠️ WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Wenn Sie die Garraumtür öffnen, tritt heißer Dampf schwallartig aus dem Garraum aus.** Öffnen Sie die Garraumtür. Wenn die Garraumtür bereits offen ist, schließen Sie die Garraumtür und öffnen Sie diese dann wieder.
 - > **⚠️ 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. Die Garraumtemperatur sinkt. Im Display wird die Garraumtemperatur angezeigt.
 4. Wenn die gewünschte Garraumtemperatur erreicht wurde, drücken Sie die Taste:
- >> Die Cool-Down-Funktion wird beendet.



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.

So stellen Sie die Luftgeschwindigkeit ein:

1. Drücken Sie die Taste:
2. Drücken Sie die Taste:
3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Luftgeschwindigkeit ein.
4. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.



Delta-T-Garen

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 minimiert. Sie können eine Differenz zwischen 20 °C und 60 °C wählen. 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.

So stellen Sie das Delta-T-Garen ein:

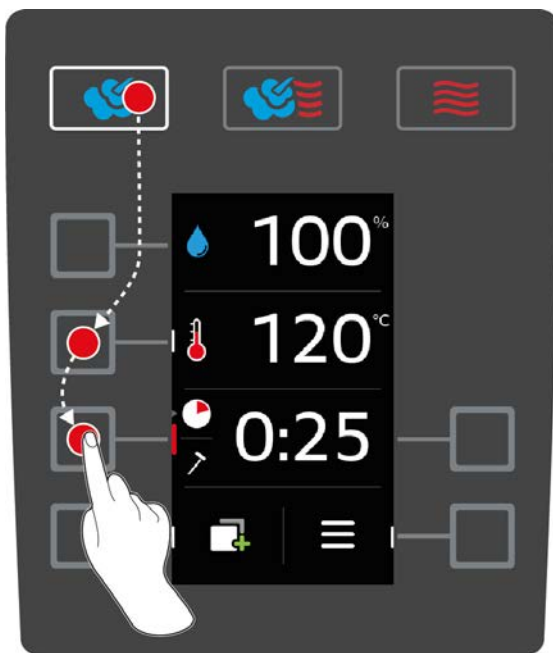
1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste: 
 - > Sie springen automatisch zu den Garparametern zurück. Der Garparameter **Garzeit** wird durch die Funktion **Delta-T-Garen** ersetzt. Die aktuelle Garraumtemperatur und die Delta-Temperatur wird angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste: 
4. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Temperaturdifferenz ein.
5. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Die Auswahl springt automatisch zum Garparameter **Kerntemperatur**.
6. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
7. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
- >> Die Garparameter werden Ihren Einstellungen entsprechend angezeigt.

5.4 Dampf

5.4.1 Garraumklima und Temperaturbereich

Garraumklima	Garverfahren	Garraumfeuchte	Garraumtemperatur
feucht	▪ Dämpfen ▪ Dünsten ▪ Blanchieren ▪ Garziehen ▪ Quellen ▪ Sous-vide-Garen ▪ Auftauen ▪ Konservieren	100 %	30 – 130 °C

5.4.2 Gargut im Dampf garen



1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste: 
3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garraumtemperatur ein.

4. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zum Garparameter **Garzeit** .
5. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
6. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
7. Um Gargut mit Hilfe der Kerntemperatur zu garen, drücken Sie die Taste einmal: .
8. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
9. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Wenn die eingestellte Garraumtemperatur erreicht wurde, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen. Wenn Sie das Gerät nicht beladen, wird das Aufheizen nach 10 Minuten abgebrochen.
10. Beladen Sie das Gerät.
 - > Das Gargut wird gegart. Wenn die Garzeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht wurde, erklingt ein Signalton der Sie auffordert zu prüfen, ob das Gargut das Wunschergebnis erreicht hat.

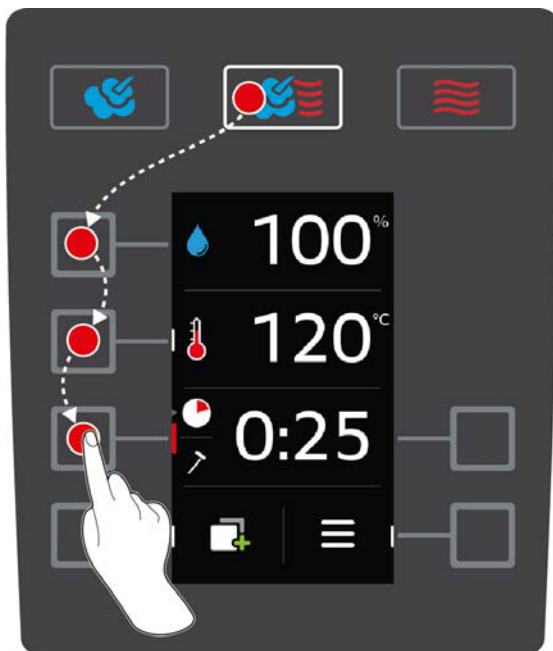
5.5 Kombination aus Dampf und Heißluft

5.5.1 Garraumklima und Temperaturbereich

Garraumklima	Garverfahren	Garraumfeuchte	Garraumtemperatur
feucht und heiß	▪ Backen ▪ Braten	0 – 100 %	30 – 300 °C

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

5.5.2 Gargut in der Kombination aus Dampf und Heißluft garen



1. Drücken Sie die Taste: .
2. Drücken Sie die Taste: .
3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garraumfeuchte ein.
4. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zum Garparameter **Garraumtemperatur** .

5. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garraumtemperatur ein.
6. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zum Garparameter **Garzeit** .
7. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
8. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
9. Um Gargut mit Hilfe der Kerntemperatur zu garen, drücken Sie die Taste einmal: .
10. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
11. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Wenn die eingestellte Garraumtemperatur erreicht wurde, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen. Wenn Sie das Gerät nicht beladen, wird das Aufheizen nach 10 Minuten abgebrochen.
12. Beladen Sie das Gerät.
 - > Das Gargut wird gegart. Wenn die Garzeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht wurde, erklingt ein Signalton der Sie auffordert zu prüfen, ob das Gargut das Wunschergebnis erreicht hat.

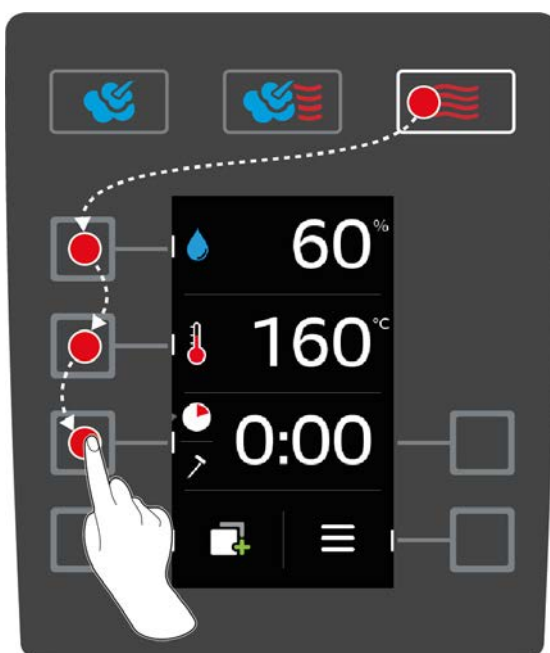
5.6 Heißluft

5.6.1 Garraumklima und Temperaturbereich

Garraumklima	Garverfahren	Garraumfeuchte	Garraumtemperatur
heiß	▪ Backen ▪ Braten ▪ Grillen ▪ Frittieren ▪ Gratinieren ▪ Glacieren	0 – 100 %	30 – 300 °C

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

5.6.2 Gargut in Heißluft garen



1. Drücken Sie die Taste: .

2. Drücken Sie die Taste: .
3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die maximale Garraumfeuchte ein.
4. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zum Garparameter **Garraumtemperatur** .
5. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zum Garparameter **Garzeit** .
6. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
7. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
8. Um Gargut mit Hilfe der Kerntemperatur zu garen, drücken Sie die Taste einmal: .
9. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
10. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Wenn die eingestellte Garraumtemperatur erreicht wurde, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen. Wenn Sie das Gerät nicht beladen, wird das Aufheizen nach 10 Minuten abgebrochen.
11. Beladen Sie das Gerät.
 - > Das Gargut wird gegart. Wenn die Garzeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht wurde, erklingt ein Signalton der Sie auffordert zu prüfen, ob das Gargut das Wunschergebnis erreicht hat.

6 Sous-vide-Garen

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

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

- Cook and Chill

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

- Zimmer-Service

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

7 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 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.

Sie können Speisen entweder manuell finishen [► 31] oder mit Hilfe von voreingestellten Programmen [► 33].

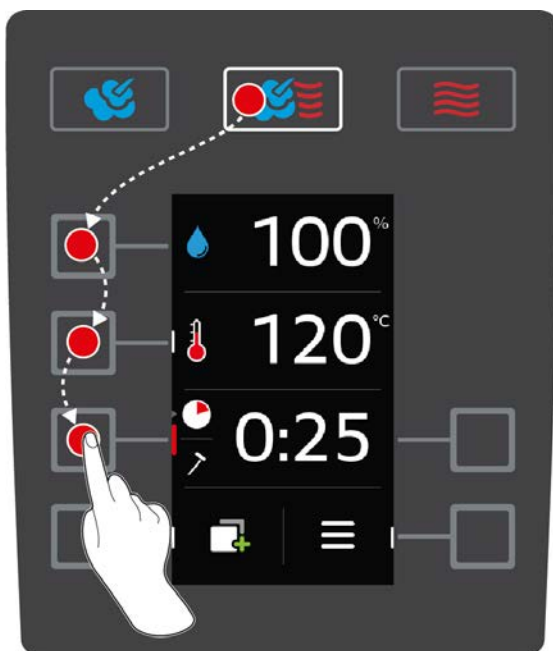
7.1 Garraumklima und Temperatur

Garraumklima	Garraumfeuchte	Garraumtemperatur
feucht und heiß	0 – 100 %	Siedetemperatur – 140 °C

Der Temperaturbereich zwischen Siedetemperatur und 140 °C ist ideal um Speisen zu finishen. Das Gargut trocknet nicht aus und Feuchtigkeit kondensiert nicht auf den Tellern.

7.2 Gargut finishen

Sie können Gargut auch mit Hilfe von voreingestellten Programmen finishen. Weitere Informationen finden Sie hier: Voreingestellte Programme [► 33]



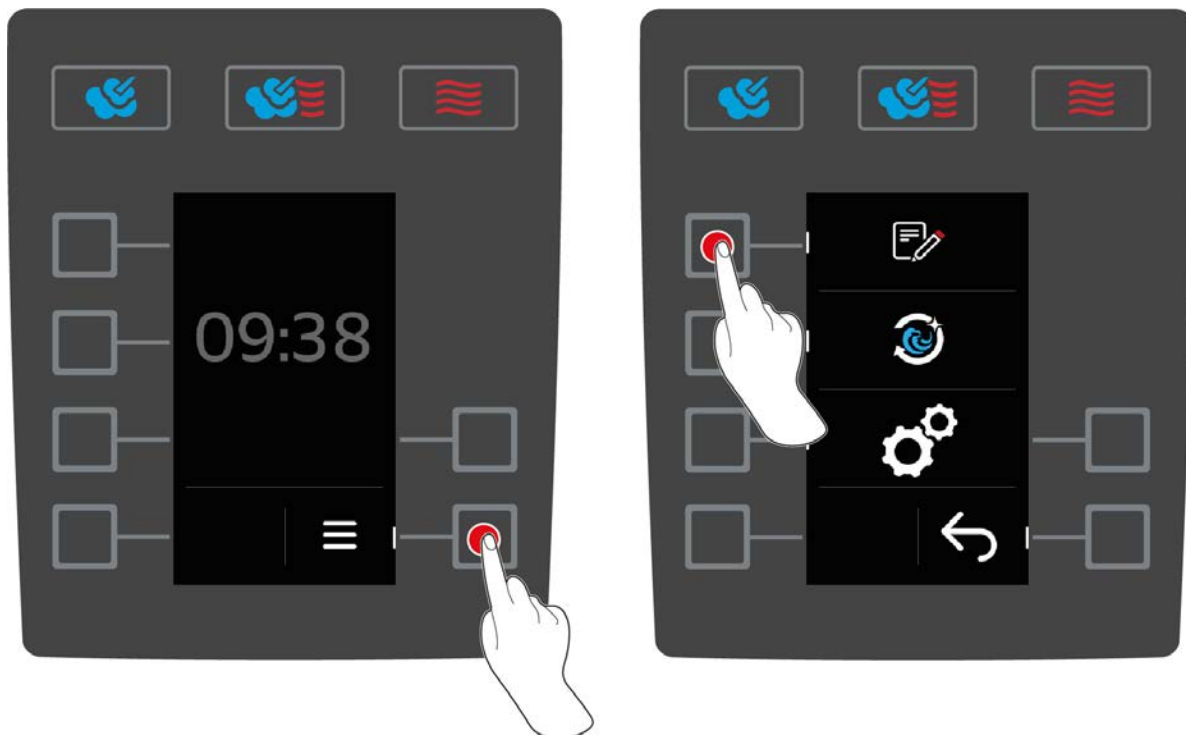
1. Drücken Sie die Taste: 

2. Drücken Sie die Taste: .
3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garraumfeuchte ein.
4. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zum Garparameter **Garraumtemperatur** .
5. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie eine Garraumtemperatur ein, die zwischen Siedetemperatur und 140 °C liegt.
6. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zum Garparameter **Garzeit** .
7. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
8. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
9. Um Gargut mit Hilfe der Kerntemperatur zu garen, drücken Sie die Taste einmal: ➤ Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in das weiße Keramikrohr des Tellerhordengestellwagens.
10. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
11. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Wenn die eingestellte Garraumtemperatur erreicht wurde, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen. Wenn Sie das Gerät nicht beladen, wird das Aufheizen nach 10 Minuten abgebrochen.
12. Beladen Sie das Gerät.
 - > Das Gargut wird regeneriert. Wenn die Garzeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht wurde, erklingt ein Signalton der Sie auffordert zu prüfen, ob das Gargut das Wunschergebnis erreicht hat.

8 Programmiermodus

Im Programmiermodus können Sie Ihre eigenen Garprogramme erstellen und speichern. Ihnen stehen 100 Programmplätze zur Verfügung. Sie können jedem Programm bis zu 12 Garschritte zuweisen. Für Sie bedeutet das einfachste Bedienung, kein Kontrollieren, kein Überwachen. Damit gewinnen Sie Zeit, sparen Rohwaren und Energie und haben jederzeit herausragende, standardisierte Speisenqualität.

8.1 Programmiermodus starten



1. Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste: 
 2. Drücken Sie die Taste: 
- >> Die Programmliste des Programmiermodus wird angezeigt.

8.2 Voreingestellte Programme

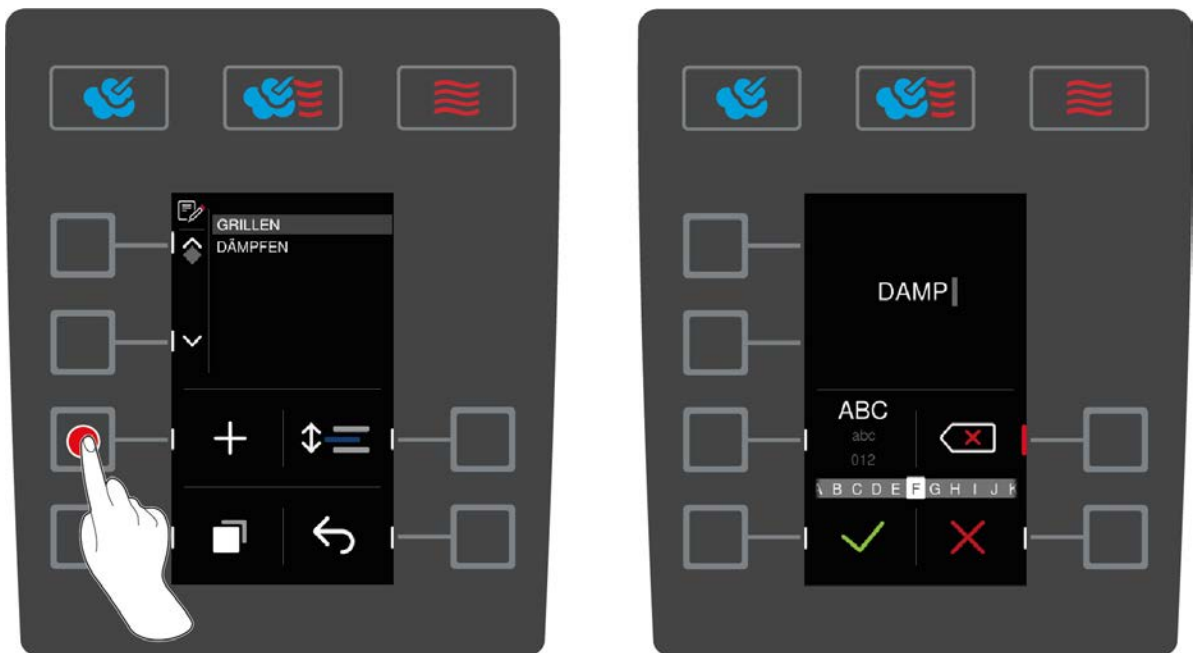
Die folgenden voreingestellten Programme stehen Ihnen zur Verfügung:

Programm	Schritte	Einstellungen
Behälter-Finishing mit Zeit	Schritt 1	▪ Betriebsart: Kombination aus Dampf und Heißluft ▪ Vorheizen: 140 °C
	Schritt 2	▪ Garraumtemperatur: 140 °C ▪ Garraumfeuchte: 60 % ▪ Lüfterstufe: 4 ▪ Kerntemperatur: 68 °C
	Schritt 3	▪ Betriebsart: Heißluft ▪ Garraumtemperatur: 140 °C ▪ Garraumfeuchte: 60 % ▪ Lüfterstufe: 4 ▪ Kerntemperatur: 72 °C
Behälter-Finishing mit Kerntemperatur	Schritt 1	▪ Betriebsart: Kombination aus Dampf und Heißluft ▪ Vorheizen: 140 °C

Programm	Schritte	Einstellungen
	Schritt 2	▪ Garraumtemperatur: 140 °C ▪ Garraumfeuchte: 60 % ▪ Lüfterstufe: 4 ▪ Garzeit: 24 Minuten
	Schritt 3	▪ Betriebsart: Heißluft ▪ Garraumtemperatur: 140 °C ▪ Garraumfeuchte: 60 % ▪ Lüfterstufe: 4 ▪ Garzeit: 1 Minute
Teller-Finishing	Schritt 1	▪ Betriebsart: Kombination aus Dampf und Heißluft ▪ Vorheizen: 130 °C
	Schritt 2	▪ Garraumtemperatur: 130 °C ▪ Garraumfeuchte: 80 % ▪ Lüfterstufe: 4 ▪ Garzeit: 8 Minuten

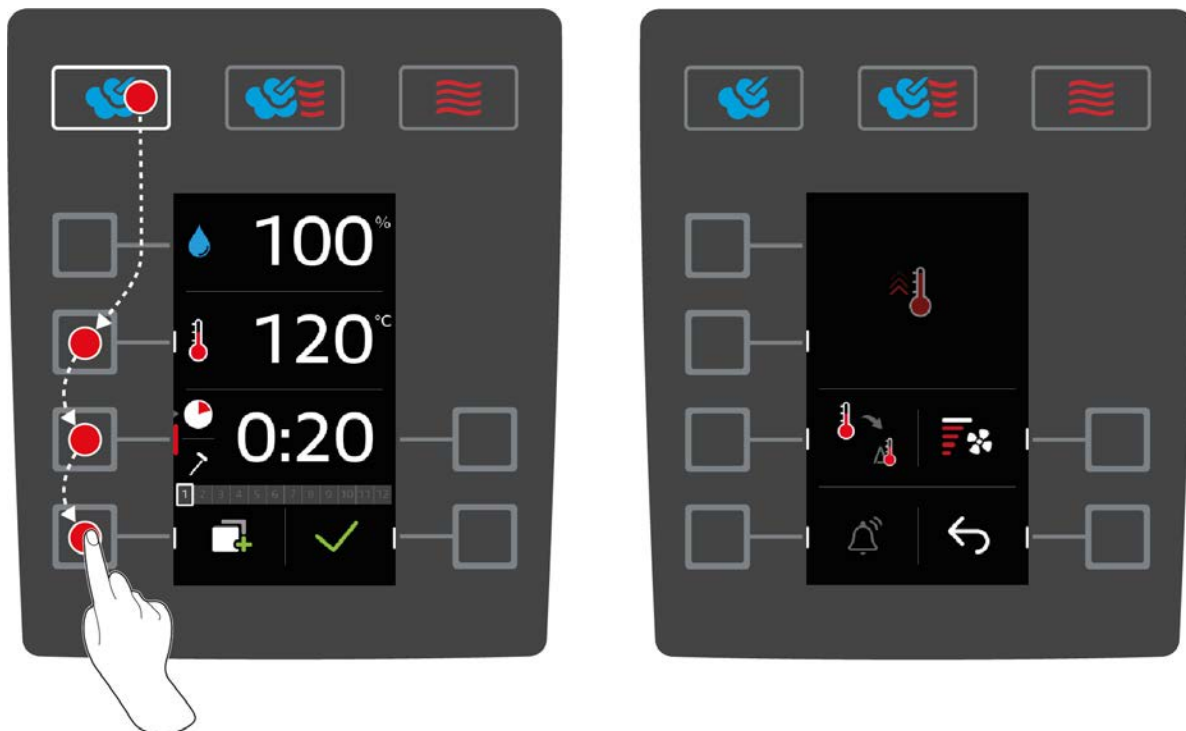
Weitere Informationen zum Thema Finishing finden Sie hier [► 31].

8.3 Neues Programm erstellen



1. Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste:
2. Drücken Sie die Taste:
3. Drücken Sie die Taste:
4. Geben Sie mit Hilfe des zentralen Einstellrads den Programmnamen ein. Sie können Großbuchstaben, Kleinbuchstaben und Ziffern verwenden. Um zwischen den Optionen hin und her zu schalten, drücken Sie die Taste: **ABC**
5. Um eine Eingabe zu korrigieren, drücken Sie die Taste:
6. Wenn Sie den Programmnamen eingegeben haben, drücken Sie die Taste um Ihre Eingabe zu bestätigen:
- > Die Tasten der Betriebsarten beginnen zu blinken.
7. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.

> Die Taste der Betriebsart beginnt zu leuchten.



Garschritt programmieren

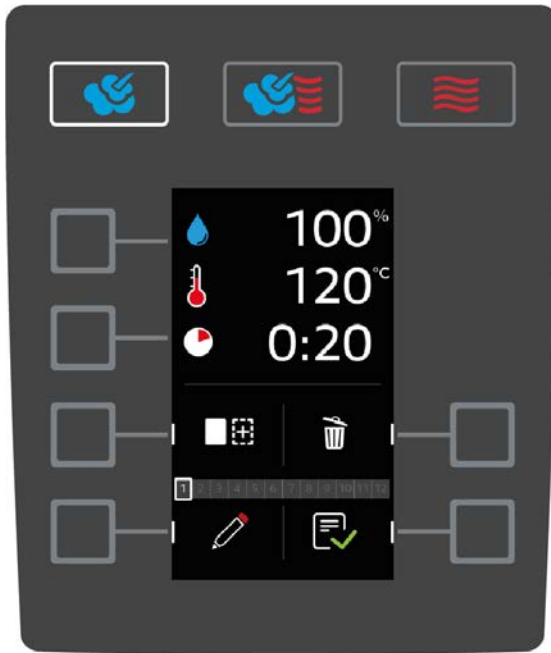
Je nachdem, welchen Garschritt Sie gewählt haben, können Sie unterschiedliche Garparameter [► 23] einstellen. Außerdem können Sie unterschiedliche Zusatzfunktionen [► 25] anwählen.

1. Drücken Sie die Taste eines gewünschten Garparameters.
 2. Drehen Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung vorzunehmen.
 3. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 4. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste: ✓
- > Der Garschritt ist gespeichert und wird angezeigt. Sie können jetzt bis zu 11 weitere Garschritte hinzufügen.

Manuelles Vorheizen

Sie können im Programm einen Schritt anlegen, durch den das Gerät vorgeheizt wird. So wird schon vor dem Beladen ein Wärmepuffer im Garraum erzeugt, mit dessen Hilfe die gewünschte Garraumtemperatur besonders schnell erreicht wird, auch wenn Sie tiefgekühltes Gargut zubereiten möchten.

1. Drücken Sie die Taste:
 2. Drücken Sie die Taste:
 3. Drücken Sie die Taste:
 4. Drücken Sie die Taste:
 5. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
 6. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste: ✓
- > Das manuelle Vorheizen ist als erster Schritt des Programms angelegt.
7. Um einen weiteren Garschritt zu programmieren, drücken Sie die Taste:
- > Die Tasten der Betriebsarten beginnen zu blinken.
8. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und setzen Sie die Programmierung des Garschritts fort.



Weiteren Garschritt hinzufügen

1. Drücken Sie die Taste:
 - > Die Tasten der Betriebsarten beginnen zu blinken.
2. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und setzen Sie die Programmierung des Garschritts fort.

Garschritt bearbeiten

1. Um den Garschritt zu bearbeiten, drücken Sie die Taste:
2. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und bearbeiten Sie die Garparameter.

Garschritt löschen

1. Um den Garschritt zu löschen, drücken Sie die Taste:
- >> Der Garschritt wird gelöscht.

Programm speichern

1. Um das Programm zu speichern, drücken Sie die Taste:
- >> Das Programm wird in der Programmliste an unterster Stelle angezeigt. Sie können das Programm jetzt starten [► 36].

8.4 Programm starten

1. Drücken Sie die Taste:
 2. Drücken Sie die Taste:
 3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie das gewünschte Programm.
 4. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Wahl zu bestätigen.
- >> Das Programm startet und der erste Garschritt wird ausgeführt.

8.5 Programm bearbeiten

1. Drücken Sie die Taste:
2. Drücken Sie die Taste:
3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Drücken Sie die Taste:

5. Drücken Sie die Taste: 
6. Wenn Sie den Garpfad umbenennen möchten, nehmen Sie Ihre Änderungen vor und drücken Sie die Taste um Ihre Änderungen zu bestätigen: 
- > Die folgenden Bearbeitungsmöglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:
 - Garschritt hinzufügen 
 - Garschritt löschen 
 - Garparameter bearbeiten 

Garschritt hinzufügen

1. Drücken Sie die Taste: 
- > Die Tasten der Betriebsarten beginnen zu blinken.
2. Wählen Sie die Betriebsart, die Garparameter und die Zusatzfunktionen. Weitere Informationen finden Sie hier: Neues Programm erstellen [► 34]
3. Um den Garschritt zu speichern, drücken Sie die Taste: 
4. Um den Garpfad zu speichern, drücken Sie die Taste: 

Garschritt löschen

1. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie den gewünschten Garschritt.
2. Drücken Sie die Taste: 
- > Der Garschritt wird gelöscht.
3. Um den Garschritt zu speichern, drücken Sie die Taste: 
4. Um den Garpfad zu speichern, drücken Sie die Taste: 

Garparameter bearbeiten

1. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie den gewünschten Garschritt.
2. Drücken Sie die Taste: 
- > Die Garparameter des Garschritts werden angezeigt.
3. Wählen Sie die Betriebsart, die Garparameter und die Zusatzfunktionen, die Sie bearbeiten möchten. Weitere Informationen finden Sie hier: Neues Programm erstellen [► 34]
4. Um den Garschritt zu speichern, drücken Sie die Taste: 
5. Um den Garpfad zu speichern, drücken Sie die Taste: 

8.6 Programm löschen

1. Drücken Sie die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste: 
3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie das gewünschte Programm.
4. Drücken und halten Sie die Taste, bis der Statusbalken vollständig angezeigt wird: 
- >> Das Programm ist gelöscht.

8.7 Programmliste sortieren

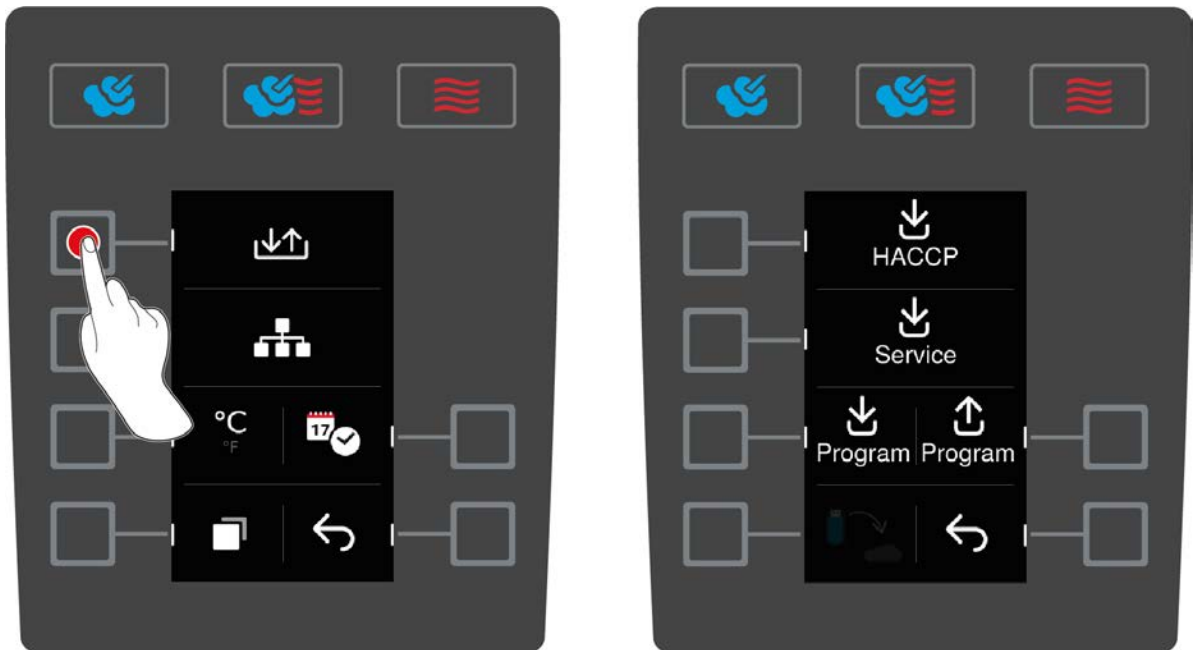
Sie können die Programmliste sortieren, sodass die am häufigsten genutzten Programme an oberster Stelle stehen:

- ✓ Sie haben Programme erstellt.
1. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie das gewünschte Programm.
 2. Drücken Sie die Taste: 
 3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad so lange, bis das Programm an der gewünschten Stelle steht.

- Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.

8.8 Programme hoch- und herunterladen

Sie können Programme, die Sie an einem Gerät erstellt haben, herunterladen und auf einen anderen iCombi Classic übertragen.



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

- Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste:
- Drücken Sie die Taste:
- Drücken Sie die Taste:

Programme herunterladen

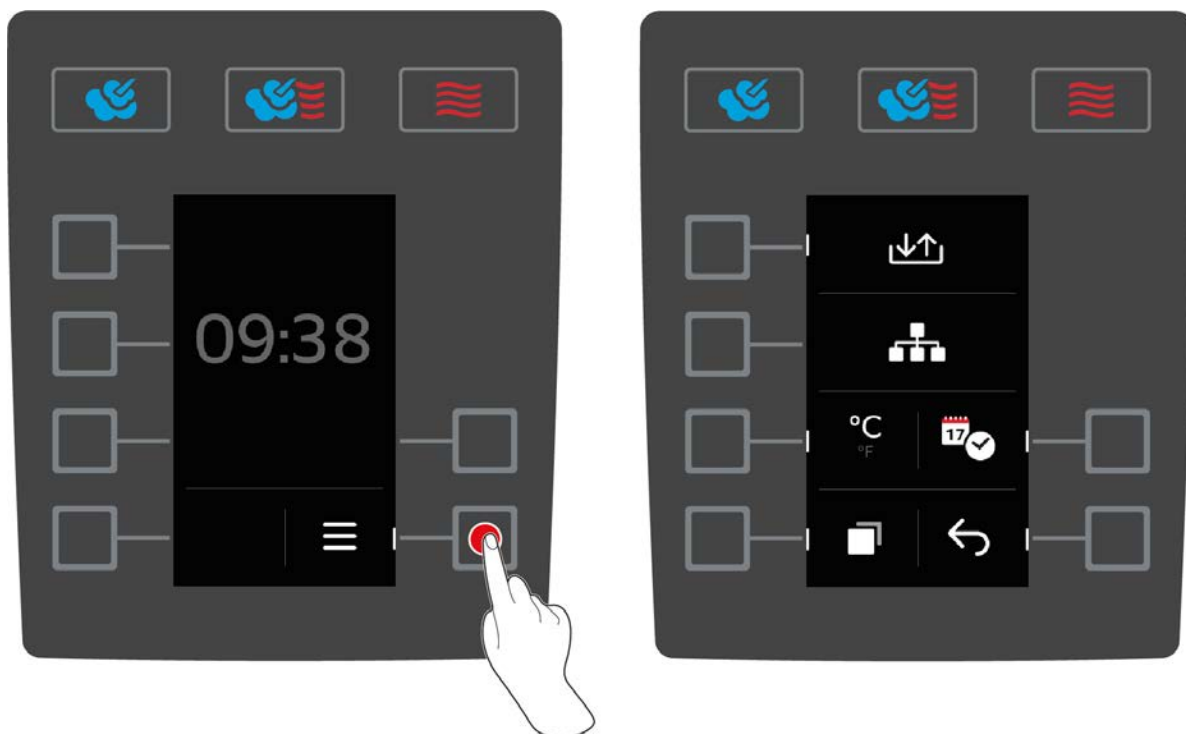
- Drücken Sie die Taste:
 - > Sie können entscheiden, ob sie nur ein Programm oder alle Programme herunterladen möchten.
- Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie das gewünschte Programm.
- Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
- Um die Auswahl umzukehren, drücken Sie die Taste:
- Um den Download zu starten, drücken Sie die Taste:
 - > Die Programme werden heruntergeladen.

Programme hochladen

- Drücken Sie die Taste:
 - > Die zur Verfügung stehenden Programme werden angezeigt.
- Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie die gewünschten Programme.
- Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
- Um die Auswahl umzukehren, drücken Sie die Taste:
- Um den Upload zu starten, drücken Sie die Taste:
 - > Die Programme werden hochgeladen.

9 Einstellungen

9.1 Einstellungen aufrufen



1. Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste: 

Sie können die folgenden Einstellungen ändern:

- Temperatureinheit einstellen [► 39]
- Datum und Uhrzeit einstellen [► 40]

1. Um weitere Einstellungen aufzurufen, drücken Sie die Taste: 

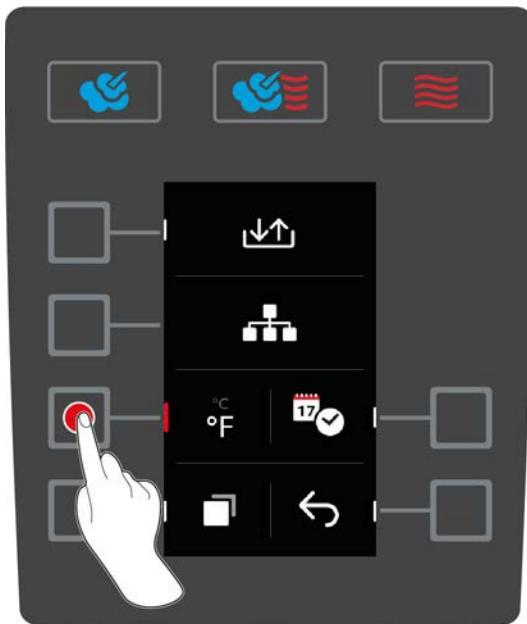
Sie können die folgenden Einstellungen ändern:

- Tastatur umstellen [► 41]

1. Um zum Startbildschirm zurückzukehren, drücken Sie die Taste: 

9.2 Temperatureinheit einstellen

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

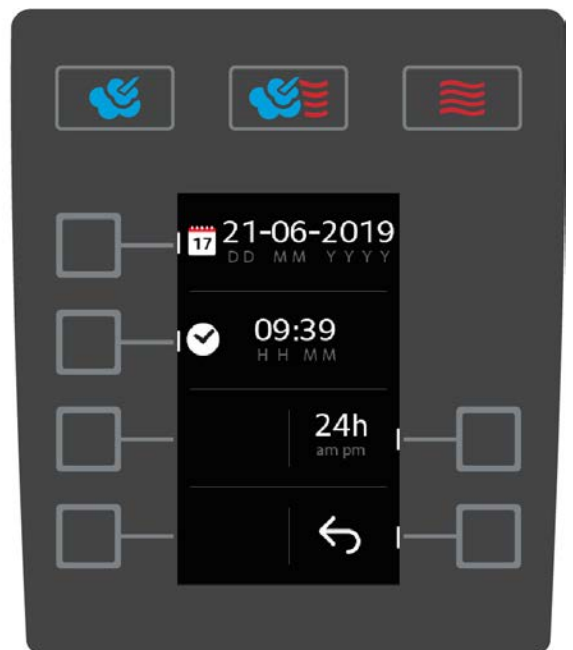
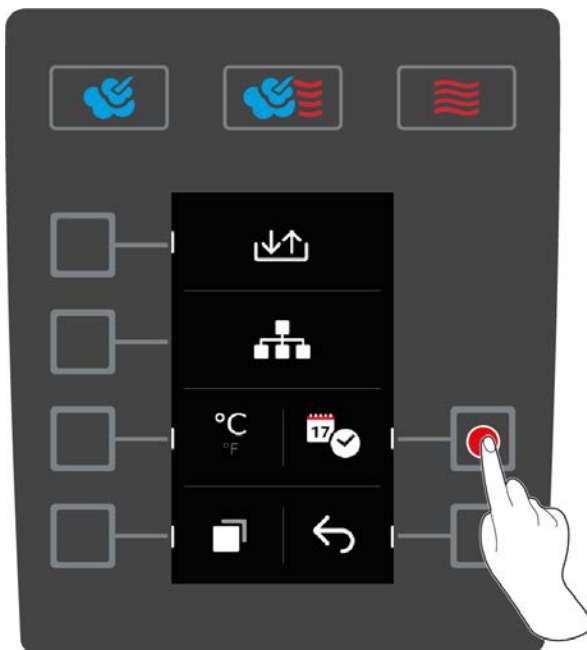


1. Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste:
2. Drücken Sie die Taste:
3. Drücken Sie die Taste und wählen Sie die Temperatureinheit °C oder °F.

9.3 Datum und Uhrzeit einstellen

Sie können die folgenden Einstellungen ändern:

- Datum im Format DDMMYYYY
- Uhrzeit im Format HH:MM
- Echtzeitformat im 12-Stunden-Format oder 24-Stunden-Format



1. Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste:
2. Drücken Sie die Taste:
3. Drücken Sie die Taste:

Datum ändern

1. Drücken Sie die Taste: 
 - > Der Wert **DD** beginnt zu blinken.
2. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie den gewünschten Tag.
3. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
4. Wiederholen Sie die Schritte, bis Sie die Monats- und Jahresangaben angepasst haben.

Uhrzeit ändern

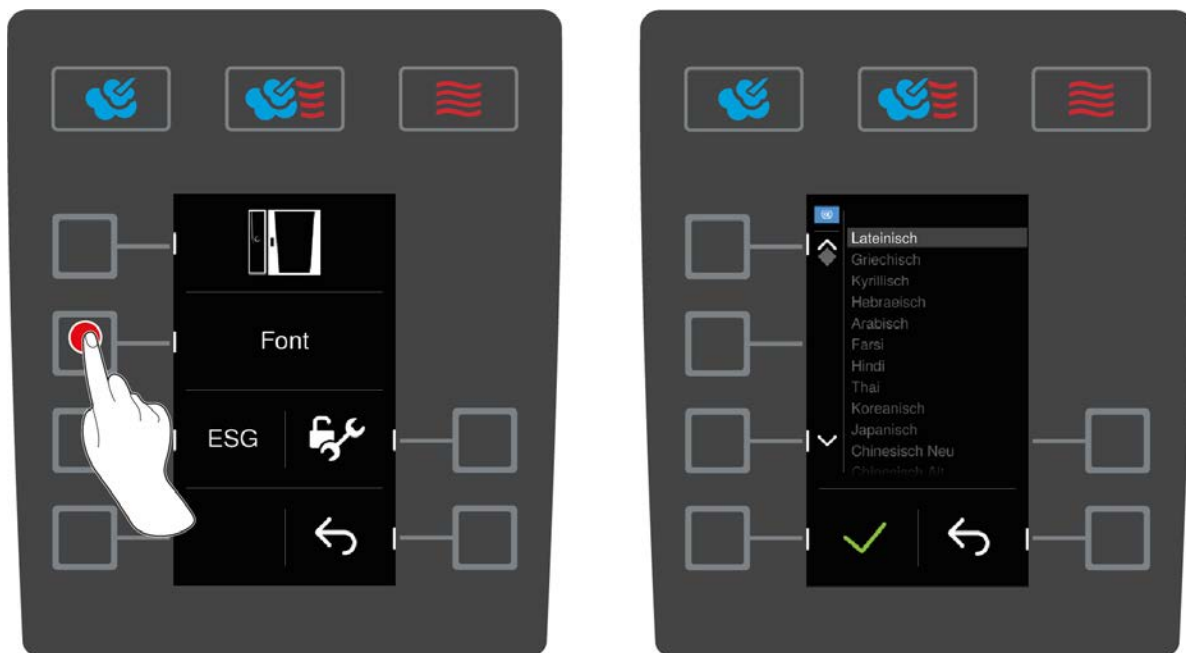
1. Drücken Sie die Taste: 
 - > Der Wert **HH** beginnt zu blinken.
2. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie die gewünschte Stunde.
3. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
4. Wiederholen Sie die Schritte und stellen Sie die Minuten ein.

Echtzeitformat ändern

1. Drücken Sie die Taste: 24h
 - > Die Anzeige wechselt zum 12-Stunden-Format.

9.4 Tastatur umstellen

Hier können Sie einstellen, welcher Zeichensatz gewählt werden soll, wenn Sie ein neues Programm erstellen.



1. Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste: 
3. Drücken Sie die Taste: 
4. Drücken Sie die Taste: **Font**
 - > Eine Liste der verfügbaren Zeichensätze wird angezeigt.
5. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie den gewünschten Zeichensatz.
6. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.

10 Küchen-Management

10.1 Hygiene-Management

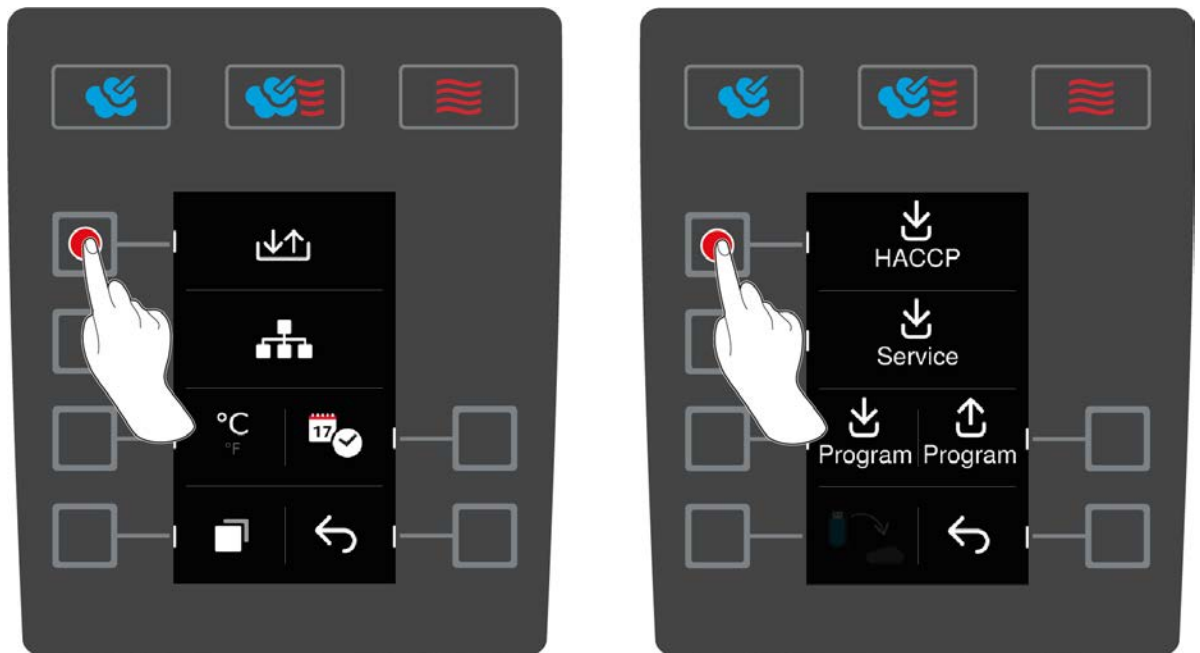
10.1.1 Aufgezeichnete HACCP-Daten

Die folgenden HACCP-Daten werden pro Charge aufgezeichnet:

- Chargen-Nummer
- Gerätetyp
- Seriennummer
- Software-Version
- Datum und Uhrzeit
- Reinigungsprogramm
- Garraumtemperatur
- Sollwert der Kerntemperatur
- Gemessene Kerntemperatur
- Zeit (hh:mm:ss)
- Temperatureinheit
- Anschluss an Energieoptimierungsanlage
- Halbe Energie
- Garraumtür öffnen / schließen
- Wechsel der Betriebsart
- Automatische Reinigung

10.1.2 HACCP-Daten herunterladen

HACCP-Daten werden 28 Tage lang auf dem Gerät gespeichert. Während dieses Zeitraums können Sie die Daten herunterladen.



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

1. Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste: 
2. Drücken Sie die Taste: 

3. Drücken Sie die Taste: 
 4. Drücken Sie die Taste: HACCP
- >> Die HACCP-Daten werden als txt-Datei heruntergeladen. Sie können die Datei in Textverarbeitungsprogrammen oder Tabellenkalkulationsprogrammen öffnen.

10.2 Geräte in ein Netzwerk einbinden

Wenn Sie Ihre Geräte mit ConnectedCooking verbinden möchten, müssen Ihre Geräte in ein Netzwerk eingebunden und entweder mit dem optionalen Ethernet-Modul oder dem optionalen WLAN-Modul ausgestattet sein.

10.3 ConnectedCooking (Option)

Wenn Sie Ihren iCombi Classic mit ConnectedCooking verbinden möchten, muss Ihr Gerät mit dem optionalen WLAN-Modul oder Ethernet-Modul ausgestattet sein.

11 Automatische Reinigung

Ihr iCombi Classic ist mit einem automatischen Reinigungssystem ausgestattet. Sie wählen das Reinigungsprogramm, legen die angezeigte Anzahl an Active-Green-Tabs und Care-Tabs ein und das Gerät reinigt sich selbst. Gleichzeitig hält das integrierte Care-System den Dampfgenerator kalkfrei. So haben Sie immer ein hygienisch sauberes und bestens gepflegtes Gerät.

11.1 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:

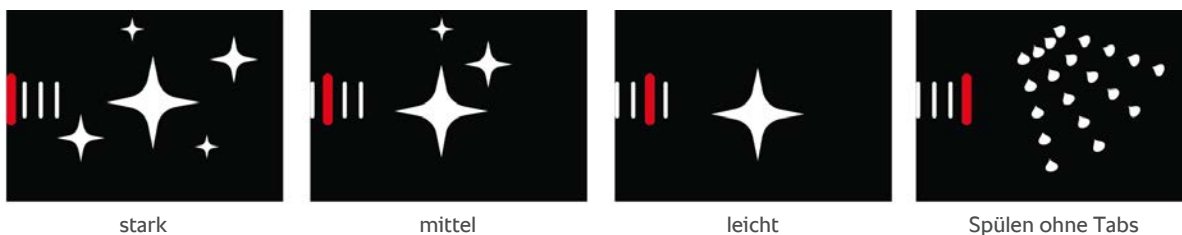
- Die Pflegemittel verursachen schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. Tragen Sie eine enganliegende Schutzbrille und Chemiekalien-Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät reinigen.
- Halten Sie die Garraumtür während der automatischen Reinigung geschlossen. Ansonsten können ätzende Pflegemittel und heißer Dampf austreten. Wenn Sie die Garraumtür während der automatischen Reinigung öffnen, ertönt ein Warnsignal.
- Lassen Sie nicht den Kerntemperaturfühler während der automatischen Reinigung aus dem Gerät hängen. Die Dichtung der Garraumtür kann beschädigt werden und ätzende Pflegemittel können austreten.
- Reinigen Sie nicht die von außen ansteckbaren Kerntemperaturfühler mit der automatischen Reinigung.
- 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.

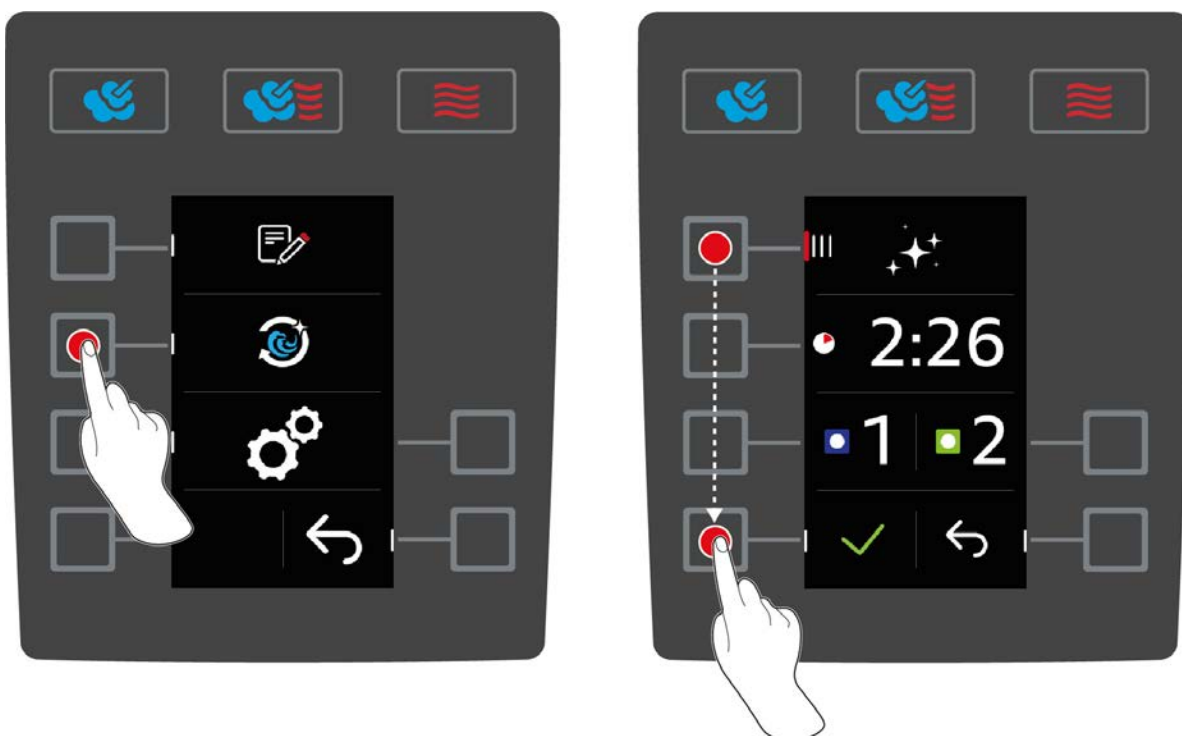
11.2 Reinigungsprogramme

Die folgenden Reinigungsprogramme stehen Ihnen zur Verfügung:



Reinigungsprogramm	Beschreibung	Benötigte Pflegemittel
leicht	Geeignet, um leichte Verschmutzungen und Verkalkungen zu entfernen, die beim Einsatz des Gerätes bis 200 °C entstanden sind.	- Active Green Reiniger-Tabs - Care-Tabs
mittel	Geeignet, um Verschmutzungen und Verkalkungen zu entfernen, die durch Garpfade in denen gegrillt oder gebraten wird entstanden sind.	- Active Green Reiniger-Tabs - Care-Tabs
stark	Geeignet, um starke Verschmutzungen und Verkalkungen zu entfernen, die durch Garpfade in denen gegrillt oder gebraten wird entstanden sind.	- Active Green Reiniger-Tabs - Care-Tabs
Spülen ohne Tabs	Geeignet, um den Garraum mit warmem Wasser zu spülen.	–

11.3 Automatische Reinigung starten



✓ Die Einhängegestelle sind korrekt im Garraum platziert.

1. Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste:
2. Drücken Sie die Taste:

- > Wenn die Garraumtemperatur über 50 °C liegt, wird die Meldung angezeigt: **Garraum zu heiß**
- 3. Starten Sie die Cool-Down-Funktion, um die Garraumtemperatur zu senken. Weitere Informationen finden Sie hier: Funktionen
- 4. Drücken Sie die Taste: IIII
- 5. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm [► 44].
- 6. Öffnen Sie die Garraumtür.
- 7. Entfernen Sie alle Behälter und Bleche aus dem Garraum.



- 8. **⚠️ WARNUNG! Verätzungsgefahr! Tragen Sie Mundschutz 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 das Ablaufsieb des Garraums.
- 9. Packen Sie die angezeigte Anzahl Care-Tabs-Packungen aus und legen Sie diese in die Care-Schublade.
- 10. Schließen Sie die Garraumtür.
- 11. Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste: ✓
- >> 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.
- Sie können den Garraum mit der LED-Leiste während der Reinigung beleuchten. Drücken Sie dazu die Taste:



11.4 Automatische Reinigung abbrechen

Sie können alle automatischen Reinigungsprogramme 30 Sekunden, nachdem Sie diese gestartet haben, abbrechen. Wenn die automatische Reinigung gestartet ist, kann sie nicht mehr abgebrochen werden.

- 1. Drücken und halten Sie die Taste, bis der Statusbalken vollständig angezeigt wird: ✗
 - > Sie werden aufgefordert, die Garraumtür zu öffnen und die Active Green Reiniger-Tabs zu entfernen.
- 2. Öffnen Sie die Garraumtür.
- 3. **⚠️ WARNUNG! Verätzungsgefahr! Tragen Sie eine enganliegende Schutzbrille und Chemikalien-Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit Active Green Reiniger-Tabs zu schützen.** Nehmen Sie die Active Green Reiniger-Tabs und aus dem Garraum und entsorgen Sie diese.
- 4. Schließen Sie die Garraumtür.
 - > Sie werden aufgefordert, den Garraum mit der Handbrause auszuspülen.
- 5. Spülen Sie den Garraum mit der Handbrause aus.

6. Schließen Sie die Garraumtür.

>> Die Übersicht der Reinigungsprogramme 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.

12 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.

12.1 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:

- Reinigen Sie Ihr Gerät auch dann täglich, wenn Sie ausschließlich die manuelle Betriebsart Dampf verwenden.
- Reinigen Sie Zubehör nicht mit der automatischen Reinigung des Gerätes.

12.2 Pflegeintervalle

Pflegeintervall	Funktionsteile
Täglich	▪ Garraum ▪ Garraumdichtung ▪ Garraumtür ▪ Tropfwanne und Ablaufrinne ▪ Kerntemperaturfühler ▪ Zubehör ▪ Handbrause
Wöchentlich	▪ Außenseiten des Geräts ▪ LED-Abdeckung ▪ Bedienblende ▪ Kunststoffteile

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

12.3 Pflegeprodukte

Geeignete Pflegeprodukte

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

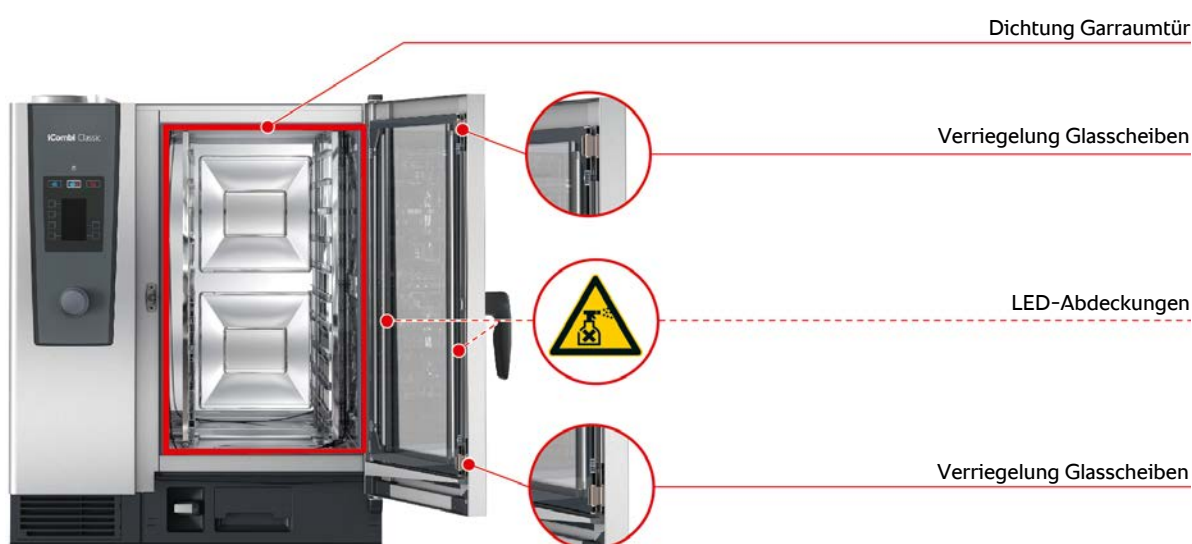
- Garraumdichtung
- Reinigen Sie Zubehör mit lauwarmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.

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

12.4 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 Glasscheibe der Garraumtür auf.
4. Reinigen Sie die Glasscheiben der Garraumtür mit lauwarmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel 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 [► 48].

Die LED-Abdeckung liegt zwischen den beiden Glasscheiben der Garraumtür.

- ✓ Die Glasscheiben der Garraumtür sind entriegelt.
1. Reinigen Sie die LED-Abdeckung mit lauwarmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
 2. Lassen Sie die LED-Abdeckung vollständig trocknen.
 3. Arretieren Sie wieder die Glasscheibe 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 Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- 2. Lassen Sie die Dichtung der Garraumtür vollständig trocknen.

12.5 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.

12.6 Tropfwanne und Ablaufrinne reinigen

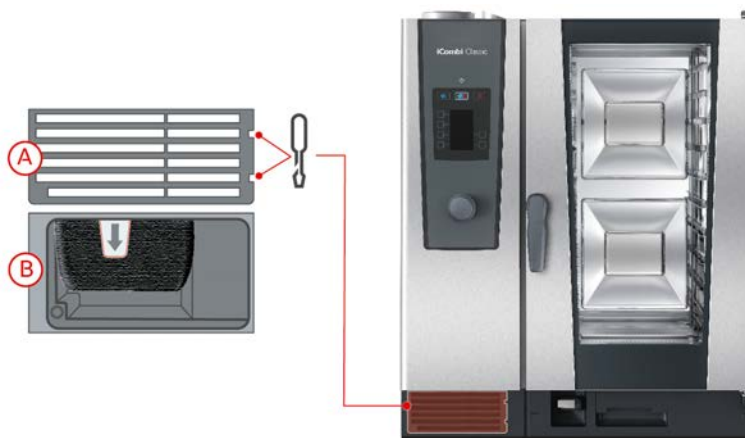
1. Öffnen Sie die Garraumtür.
2. Um die Tropfwanne und die Ablaufrinne zu reinigen, gießen Sie täglich 1 - 2 Liter warmes Wasser in die Tropfwanne. Reinigen Sie die Tropfwanne nicht mit der Handbrause.

12.7 Luftfilter reinigen



Benötigtes Werkzeug

- Schraubendreher



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

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.

12.8 Zubehör reinigen

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.

12.9 Belüftungsrohr der Ablaufstrecke reinigen

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

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

13 Inspiration und Hilfe

13.1 Hilfe per Telefon

ChefLine®

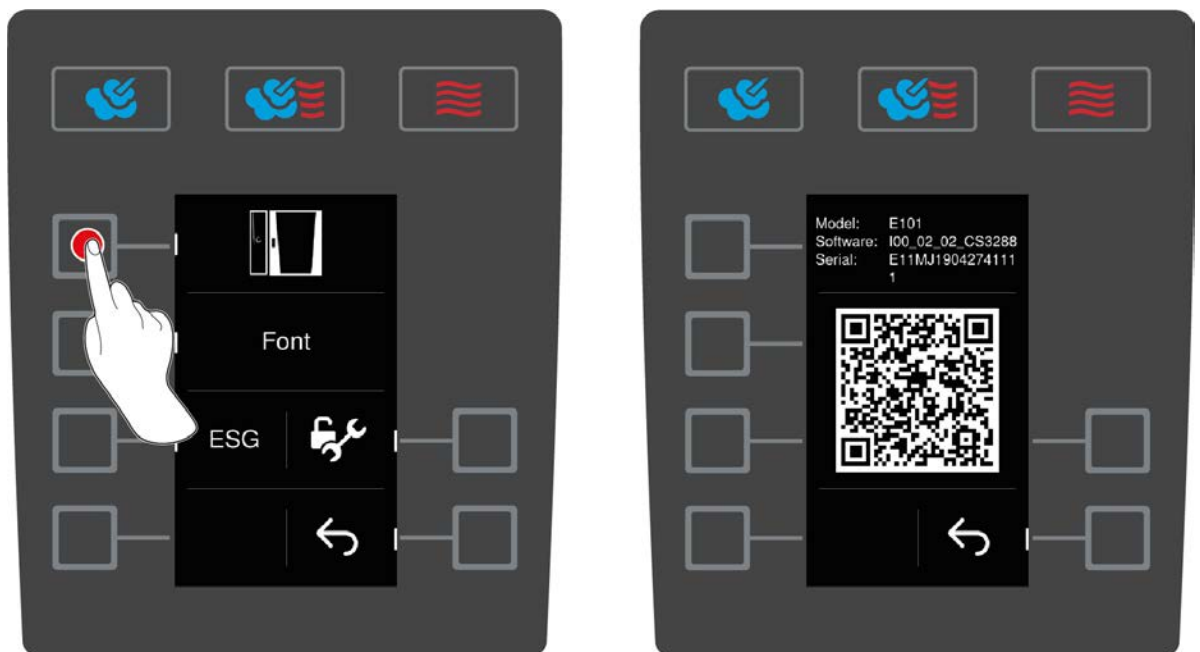
Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Rufen Sie einfach die ChefLine® an. Die Nummer finden Sie auf dem ChefLine®-Aufkleber auf der Garraumtür und unter rational-online.com.

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 rational-online.com.

13.2 Gerätedaten abfragen

Sie können im Gerät abfragen, welche Software-Version installiert ist und welche Seriennummer Ihr Gerät hat. Wenn Sie auf Ihrem Smartphone eine App installiert haben, mit der Sie QR-Codes scannen können, können Sie die Daten auch auf Ihr Smartphone laden.



1. Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste:
 2. Drücken Sie die Taste:
 3. Drücken Sie die Taste:
 4. Drücken Sie die Taste:
- > Die folgenden Informationen werden angezeigt:
- Gerätetyp
 - Installierte Software-Version
 - Seriennummer des Geräts

Sie können den angezeigten QR-Code jetzt mit Ihrem Smartphone scannen, um die angezeigten Informationen zu speichern.

13.3 Problemlösung

Bitte rufen Sie bei allen Fehlermeldungen Ihren RATIONAL-Servicepartner [► 52] an. Halten Sie immer die Seriennummer Ihres Geräts bereit. Die Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild.

13.3.1 Fehlermeldungen Heizung Dampfgenerator

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service (E) 10 SC-automatic failed	Die SC-Automatik ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 11 Water supply steam generator failed	Der Wasserzulauf des Dampfgenerators ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 12 Water volume measurement failed	Die Messung der Wassermenge ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 13 Water detection failed	Die Erkennung des Wasserstands im Dampfgenerator ist fehlerhaft.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service (E) 20.8 Steam generator sensor failed	Der Temperaturfühler ist defekt.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service (E) 28.4 Cooking cabinet too hot	Die Temperaturgrenze des Garraums wurde überschritten.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service (E) 42.1 Solenoid valve failed	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service (E) 43.1 Solenoid valve failed	Die interne Wasserversorgung schließt nicht.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service (E) 46.1 Pump failed	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 46.2 Pump failed	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja

13.3.2 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 [► 52] an. Halten Sie immer die Seriennummer Ihres Geräts bereit.

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service (E) 32.1 Check gas supply	Der Gasbrenner ist fehlerhaft. Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	Nein
Service (E) 32.2 Check gas supply	Der Gasbrenner ist fehlerhaft. Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	Nein
Service (E) 32.3 Check gas supply	Der Gasbrenner ist fehlerhaft. Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	Nein
Service (E) 33.1 Gas burner failed close gas supply	Der Gasbrenner ist fehlerhaft. Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	Nein
Service (E) 33.2	Der Gasbrenner ist fehlerhaft.	Nein

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Gas burner failed close gas supply	Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	
Service (E) 33.3 Gas burner failed close gas supply	Der Gasbrenner ist fehlerhaft. Schließen Sie die Absperreinrichtung der Gasleitung.	Nein
Service (E) 34.32 Data communication failed	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 60 Gas system failed	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.	–

13.3.3 Fehlermeldungen Heizung Heißluft

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service (E) 20.1 Cabinet sensor failed	Der Temperaturfühler ist defekt.	Nein
Service (E) 28.1 Steam generator too hot	Die Temperaturgrenze des Dampfgenerators wurde überschritten.	Nein
Service (E) 28.2 Cooking cabinet too hot	Die Temperaturgrenze des Garraums wurde überschritten.	Nein
Service (E) 34.1 Data communication failed	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Nein
Service (E) 34.2 Data communication failed	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Nein
Service (E) 34.4 Data communication failed	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Nein
Service (E) 42.3 Solenoid valve failed	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ihnen steht die Funktion Beschwaden nicht zur Verfügung.
Service (E) 42.6 Solenoid valve failed	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 43.3 Solenoid valve failed	Die interne Wasserversorgung schließt nicht.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.

13.3.4 Fehlermeldungen Feuchte

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service (E) 20.2 Control sensor failed	Der Temperaturfühler ist defekt.	Ja
Service (E) 20.4 Humidity sensor failed	Der Temperaturfühler ist defekt.	Ja
Service (E) 30 Humidity control failed	Die Feuchtemessung ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 36 Humidity control failed	Der Differenzdrucksensor ist defekt.	Ja

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service (E) 37 Humidity control failed	Der Differenzdrucksensor ist defekt.	Ja
Service (E) 42.2 Solenoid valve failed	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 43.2 Solenoid valve failed	Die interne Wasserversorgung schließt nicht.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.

13.3.5 Fehlermeldungen CleanJet

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service (E) 25 Water volume cleanjet too low	Die vom iCareSystem benötigte Wassermenge ist zu gering.	–
Service (E) 26 Drain valve does not open	Der Kugelhahn findet die Position offen nicht.	Nein
Service (E) 27 Drain valve does not close	Der Kugelhahn findet die Position geschlossen nicht.	Nein
Service (E) 34.8 Data communication failed	Die automatische Reinigung funktioniert nicht.	Ja
Service (E) 43.6 Solenoid valve failed	Die interne Wasserversorgung schließt nicht.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service (E) 47.1 Pump failed	Die Abwasserpumpe ist defekt.	Ja
Service (E) 47.2 Pump failed	Die Abwasserpumpe ist defekt.	Ja
Service (E) 110 Cleanjet failed	Während der automatischen Reinigung ist ein Fehler in der SC-Pumpe aufgetreten.	Nein
Service (E) 120 Cleanjet failed	Während der automatischen Reinigung ist ein Fehler in der Wasserstandserkennung aufgetreten.	Nein

13.3.6 Fehlermeldungen Care

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service (E) 42.4 Solenoid valve failed	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 43.4 Solenoid valve failed	Die interne Wasserversorgung schließt nicht.	Ihnen steht nur noch die Betriebsart Heißluft zur Verfügung.
Service (E) 49.1 Pump failed	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 49.2 Pump failed	Die Wasserversorgung ist fehlerhaft.	Ja

13.3.7 Benachrichtigungscenter

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Service (E) 17	Der Gerätetyp ist fehlerhaft.	Nein

Fehlermeldung	Ursache	Garen möglich
Unit data failed		
Service (E) 29 Electric compartment too hot	Die Temperatur der Platine ist zu hoch.	Nein
Service (E) 31.1 Core temperature sensor failed	Der Kerntemperaturfühler im Garraum ist defekt.	Ja, Sie können den Kerntemperaturfühler allerdings nicht verwenden.
Service (E) 31.2 Core temperature sensor on emergency run	Der Kerntemperaturfühler im Garraum ist defekt.	Ja, Sie können den Kerntemperaturfühler allerdings nicht verwenden.
Service (E) 34.16 Data communication failed	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 34.64 Data communication failed	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 34.400 Data communication failed	Die interne Datenkommunikation ist fehlerhaft.	Ja
Service (E) 41	Die Beschwadungsdüse oder das Beschwadungsrohr ist verkalkt.	Ihnen steht die Funktion Beschwaden nicht zur Verfügung.
Service (E) 50 Initialise timer	Die Echtzeituhr der CPU ist nicht initialisiert. Stellen Sie Datum und Uhrzeit ein.	Ja
Service (E) 51 Battery failed	Die Batterie ist defekt.	Ja
Service (E) 52.1 Cabinet light failed	Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht richtig.	Ja
Service (E) 52.2 Cabinet light failed	Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht richtig.	Ja
Service (E) 72 Sicherheitstemperaturbegrenzer hat ausgelöst	Die Auslösetemperatur eines Temperaturfühlers wurde überschritten.	Nein

13.3.8 Fehlermeldungen beim Betrieb der UltraVent

Die folgenden Fehlermeldungen können angezeigt werden, wenn Sie Ihr Gerät mit einer UltraVent betreiben. Bitte rufen Sie bei allen Fehlermeldungen Ihren RATIONAL-Servicepartner [► 52] an. Halten Sie immer die Seriennummer Ihres Geräts bereit.

Fehlermeldung	Ursache
Service (E) 35	Die Gerätehaube wird nicht erkannt.
Service (E) 35.1	Der Motor der Gerätehaube ist defekt.
Service (E) 35.2	Der Filter der Gerätehaube wird nicht erkannt.
Service (E) 35.3	Das Thermoelement Steuerung ist fehlerhaft.
Service (E) 35.4	Das Thermoelement Motorschutz ist fehlerhaft.
Service (E) 35.5	Der Filter der UltraVent ist verschmutzt.
Service (E) 35.6	Der Filter der UltraVent ist verschmutzt.
Service (E) 35.7	Der Filter der UltraVent ist nicht eingelegt.

14 Wartung

Die folgenden Wartungsarbeiten können Sie selber durchführen:

- Luftfilter tauschen [► 57]
- Dichtung der Garraumtür tauschen [► 57]
- LED-Abdeckung tauschen

14.1 Luftfilter tauschen



Benötigtes Werkzeug

- Schraubendreher



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

HINWEIS

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

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

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

14.2 Dichtung der Garraumtür tauschen

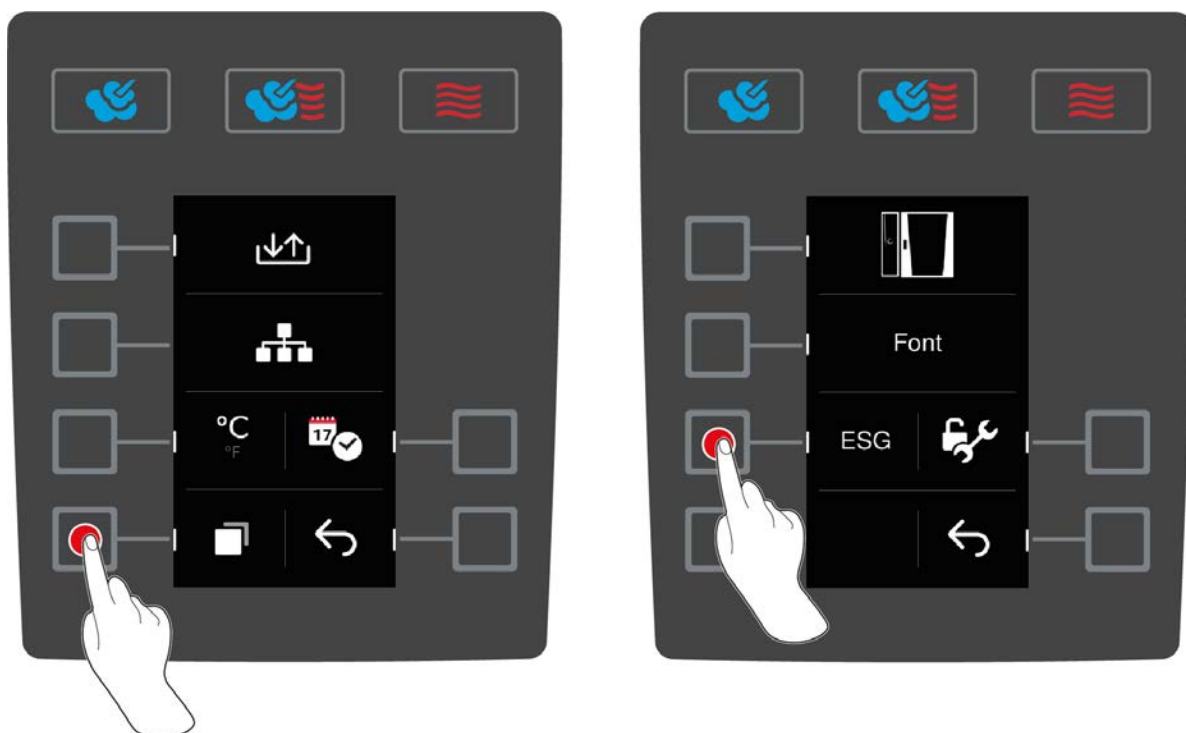


1. Öffnen Sie die Garraumtür.
2. Ziehen Sie die Dichtung der Garraumtür aus der Führung heraus und entsorgen sie diese.
3. Befeuchten Sie die Haltetippen der neuen Dichtung mit Seifenwasser.
4. Drücken Sie zuerst die Ecken der Dichtung in die Ecken der Führung.
5. Drücken Sie dann den Rest der Dichtung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

15 Transport

15.1 Dampfgenerator leeren

Bevor Sie Ihr Gerät transportieren, müssen Sie den Dampfgenerator leeren.



1. Trennen Sie das Gerät von der Wasserversorgung.
 2. Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste:
 3. Drücken Sie die Taste:
 4. Drücken Sie die Taste:
 5. Drücken Sie die Taste: **ESG**
- >> Der Dampfgenerator wird geleert.

15.2 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.

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

✓ Der Dampfgenerator ist geleert [► 59].

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.

16 Außerbetriebnahme und Entsorgung

16.1 Außerbetriebnahme

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

16.2 Entsorgung



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

17 Technische Daten

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

17.1 Geräte mit Elektroanschluss

	Wert
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 6-1/1	147 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 6-2/1	93 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 10-1/1	118 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 10-2/1	182 kg
Schutzklasse	IPX5
Luftschallemission	≤70 dBA
Umgebungsbedingungen	10 – 40 °C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequenz und max. Sendeleistung WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

17.2 Geräte mit Gasanschluss

	Wert
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 6-1/1	104 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 6-2/1	160 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 10-1/1	134 kg
Gewicht (ohne Verpackung) Typ 10-2/1	196 kg
Schutzklasse	IPX5
Luftschallemission	≤70 dBA
Umgebungsbedingungen	10 – 40 °C
WLAN-Standard	IEEE 802.11 b/g/n
Frequenz und max. Sendeleistung WLAN	2,4 GHz / 40,7 mW

17.3 Typen und Modellnamen

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

Typ	Modellname
LMxxxB	iCombi Classic 6-1/1
LMxxxC	iCombi Classic 6-2/1
LMxxxD	iCombi Classic 10-1/1
LMxxxE	iCombi Classic 10-2/1

17.4 Konformität

17.4.1 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

17.4.2 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

Aufheizen	25
-----------	----

C

Cool-Down-Funktion	25
--------------------	----

D

Dauerbetrieb	24
Dichtung tauschen	58

G

Garraumklima	
Dampf	26
Finishing	31
Heißluft	28
Kombination aus Dampf und Heißluft	27
Garraumtemperatur	24
Dampf	26
Finishing	31
Heißluft	28
Kombination aus Dampf und Heißluft	27
Garraumtür	
Dichtung reinigen	50
LED-Abdeckung reinigen	49
Reinigung	49
Garschritt programmieren	35
Garzeit	24
Gasgeruch	10
Gerät ausschalten	12
Gerät bedienen	
Gesten	12
Zentrales Einstellrad	12
Gerät einschalten	12
Reinigung	49

H

Handbrause	19
Sprühbilder	19

K

Kerntemperatur	24
Kerntemperaturfühler	
Backwaren	19
Entfernen	19
Fischfilets	19
Ganze Fische	19
Ganze Hähnchen	18
Gemüse	19
Große Fleischstücke	18
In Gargut stechen	17
Kleines Gargut	19
Steak	18

L

LED-Abdeckung reinigen	49
------------------------	----

Luftfilter	
Reinigung	50
Luftfilter tauschen	57
Luftgeschwindigkeit	25

M

Manuelles Vorheizen programmieren	35
-----------------------------------	----

P

Pflege	
Zubehör	51
Pflegeprodukte	
Geeignete Reinigungsmittel	48
Ungeeignete Reinigungsmittel	49
Programme starten	36
Programmiermodus	
Garparameter bearbeiten	37
Garschritt hinzufügen	37
Garschritt löschen	37

R

Reinigung	
Dichtung der Garraumtür	50
Garraumtür	49
LED-Abdeckung	49
Luftfilter	50
Reinigungsprogramme	
Leicht	45
Mittel	45
Spülen ohne Tabs	45
Stark	45

S

Sous-vide-Garen	
Cook and Chill	30
Diät- und Schonverpflegung	30
Einsatzgebiete	30
Zimmer-Service	30
Spülen ohne Tabs	45

W

Wartung	
Dichtung tauschen	58
Luftfilter tauschen	57
Wartung selber durchführen	57

Z

Zentrales Einstellrad	12
-----------------------	----

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