

iVario[®] Originálny návod na obsluhu





Obsah

1	Úvod		8
1.	1 1	Pomocník v zariadení	8
1.	2 2	Záruka na produkt	8
1.	3 (Cieľová skupina	8
1.	4 1	Použitie v súlade so stanoveným účelom	8
1.	5 F	Práca s týmto návodom	8
	1.5.	1 Vysvetlivky symbolov	8
	1.5.2	2 Vysvetlivky piktogramov	9
	1.5.3	3 Vysvetlivky varovných symbolov	9
	1.5.4	4 Obrázky	9
	1.5.	5 Technické zmeny	9
2	iVario		10
2	Včool	porné hozpočnostné informácia	11
5	1 (10
5.	1		12
4	Ako n	náte pracovať so zariadením	13
4.	1 1	Prvé uvedenie do prevádzky	13
4.	2 2	Zapnúť a vypnúť zariadenie	13
4.	3 l	Ívodná obrazovka	14
	4.3.7	1 Prehľad a detailný pohľad	15
	4.3.2	2 Obľúbené	15
	4.3.3	3 Dátum, čas, stav	16
	4.3.4	4 Akcie	16
4.	4 I	nterakcia so zariadením	17
	4.4.	l Gestá	17
	4.4.2	2 Hlavné nastavovacie koliesko	17
4.	5 H	Hadiny náplne	17
	4.5.	l Hladiny náplne pri varení pod tlakom (opcia)	18
4.	6 1	Aaximálne množstvá náplne	18
4.	7 (Dtvoriť a zatvoriť varnú nádobu	18
4.	1 8	Vaplniť varnú nádobu pomocou automatického plnenia vodou	19
4.	9 ۱	/yklopiť a spustiť varnú nádobu	20
4.	10 (Dtvoriť a zatvoriť ventil varnej nádoby	21
4.	11 2	Zastrčiť snímač jadrovej teploty	22
4.	12 F	Použiť ručnú sprchu	24
4.	13 F	Prestaviť výšku zariadenia (opcia)	25
5	Intelio	gentné varenie – iCookingSuite	27
5.	1 F	Prevádzkové režimy a varné metódy	27
5.	2 1	nteligentné varné procesy	28
	5.2.	Mäso	28
	5.2.2	2 3Rvby	29
	5.2.3	3 Zelenina a prílohy	29
	5.2.4	Jedlá z vajec	30
		,	

	5.2	.5	Polievky a omáčky	31
	5.2	.6	Mliečne a sladké jedlá	31
	5.2	.7	Finishing	32
5.	3	Zákla	dné podmienky, informácie a varovania	32
5.	4	Inteli	gentne variť varené potraviny	34
	5.4	.1	Zvoliť inteligentný varný proces	34
	5.4	.2	Spustiť inteligentný varný proces	34
5.	5	Prisp	ôsobenie výsledku varenia vlastným želaniam	35
	5.5	.1	Parametre varenia	35
	5.5	.2	Výzvy	36
	5.5	.3	Informácie	37
	5.5	.4	Voliteľné možnosti	38
5.	6	Moni	toring inteligentného varného procesu	39
5.	7	Ukon	čiť inteligentný varný proces	39
6	Mani	uálna	varania	40
6	1V(d1)(40
0. 6	י ר	Drich		40
0.	2 د م	n Prispe		40
	6.2	. I 	Parametre varenia	40
	6.2	.2		41
~	0.2	.3	vyzvy a informacie	41
6.	3	Varer		41
	6.3	.1	Rozsah teplöt	41
	6.3	.2	Varenie pripravovanej potraviny	41
6.	4	Pečer	nie	42
	6.4	.1	Všeobecné bezpečnostné informácie	42
	6.4	.2	Rozsah teplôt	42
	6.4	.3	Pečenie pripravovanej potraviny	43
6.	5	Frito	vanie	43
	6.5	.1	Všeobecné bezpečnostné informácie	43
	6.5	.2	Obmedzený rozsah funkcií	44
	6.5	.3	Rozsah teplôt	44
	6.5	.4	Naplnenie varnej nádoby olejom alebo tukom a jej vyprázdnenie	44
	6.5	.5	Topenie pevného tuku	45
	6.5	.6	Fritovanie varenej potraviny	45
6.	6	Ukon	čiť manuálne varenie	46
7	Vare	nie po	od tlakom (opcia)	48
7.	1	Všeol	becné bezpečnostné informácie	48
7.	2	Výzvy	y	49
7.	3	Inform	mácie	49
7.	4	Volite	eľné možnosti	49
7.	5	Variť	pod tlakom pripravovanú potravinu	50
0	i7	• C ===	tral	FD
o	1 201 0	Drag		52
δ.	1	rraco		52
	8.1	. I	Prednastavene pracovne ulony	52

	8.1.2	Vytvoriť si vlastné pracovné úlohy	53
	8.1.3	Úprava nástenky s pracovnými úlohami	54
8.	2 Rozo	lelenie varnej nádoby	55
	8.2.1	Prednastavené rozdelenia varnej nádoby	55
	8.2.2	Tvorba vlastného rozdelenia varnej nádoby	56
	8.2.3	Rozdeliť varnú nádobu na oblasti	57
8.	3 Obs	adenie varnej nádoby	58
	8.3.1	Prednastavené obsadenie varnej nádoby	58
	8.3.2	Vytvorenie vlastného obsadenia varnej nádoby	58
8.	4 Varit	potraviny pomocou iZoneControl	59
	8.4.1	Ručné prevádzkové režimy	59
	8.4.2	Umiestnenie pracovných úloh	59
9	Režim pro	ogramovania	60
9.	1 Vytv	oriť manuálny program	60
9.	2 Napi	rogramovať inteligentný varný proces	61
9.	3 Prog	ramovanie nákupného koša	63
9.	4 Úpra	iva a vymazávanie programov	63
9.	5 Spus	tenie programov a nákupných košov	63
10	Prenínani	e medzi prevádzkovými režimami	65
11	Nastaven	ia	66
1		Ibené	66
Т	1.2 Zobi	azenie	66
	11.2.1	Jazyk	66
	11.2.2	Datum a cas	66
	11.2.3	Format teploty	67
	11.2.4	Jednotka objemu	67
-	11.2.5	Naniad programu	67
I	1.3 SVet		68
1.	.3. 1.4 - 7	Jas displeja	68
I	1.4 ZVUK		60
	11.4.1		60
	11.4.2		60
	11.4.5		60
	11.4.4		60
1.	11.4.5		60
1	11.5 Vain		60
	11.5.1		69
1.	16 \/ara	nie	60
I	1161	Primárna národná kuchvňa	60
	1160		70
1.	17 Sprá		70
I	1171	Exportovať dáta HACCP	70
	1172	Exportovať alta i izvori	70
	/ . 🕰	Experiestar a importestar programmy management and an and a second s	,0

11	.7.3	Vymazať všetky programy	70
11	.7.4	Exportovať a importovať obrázky	71
11	.7.5	Vymazať všetky vlastné obrázky	71
11	.7.6	Exportovať a importovať profily	71
11	.7.7	Vymazať všetky vlastné profily	71
11	.7.8	Exportovať a importovať základné nastavenia zariadenia	72
11	.7.9	Vymazať všetky používateľské dáta	72
11	.7.10	Exportovať protokol so štatistikou porúch	72
11.8	Sieťo	vé nastavenia	72
11	.8.1	WLAN	72
11	.8.2	LAN (voliteľne)	72
11.9	Správ	a používateľov	73
11.10	Servi	S	73
11	.10.1	Informácie o type zariadenia	73
11	.10.2	Informácia o aktualizácii softvéru	73
11	.10.3	Inštalovaná verzia softvéru	73
11.11	Conn	ectedCooking	73
12 Man	ažmei	nt kuchyne	74
12.1	Mana	, žment profilov a práv	74
12	.1.1	vytvoriť nový profil	74
12	.1.2	Aktivovácia profilu	75
12	.1.3	Preniesť profil na iné zariadenia	75
12	.1.4	Vymazať profil	76
12.2	Mana	žment hygieny	76
12	.2.1	Zaznamenané dáta HACCP	76
12	.2.2	Exportovať dáta HACCP	76
12	.2.3	Preniesť dáta HACCP automaticky na ConnectedCooking	76
12.3	Zapo	jiť zariadenia do siete	76
12	.3.1	Pripojte sieťový kábel	77
12	.3.2	Vytvoriť sieťové spojenie	77
12	.3.3	Vytvoriť spojenie WLAN	78
12	.3.4	Diaľkový monitoring zariadení cez ConnectedCooking	78
12.4	Conn	ectedCooking	78
12	.4.1	Spojiť zariadenie s ConnectedCooking	79
12.5	Spust	iť aktualizáciu softvéru	79
13 Oše	trovar	nie.	81
13.1	Všeo	becné bezpečnostné informácie	81
13.2	Ošeti	rovacie intervalv	81
13.3	Ošeti	rovacie produkty	81
13.4	Vvčis	tiť varnú nádobu	82
13.5	Vvčis	tiť ručnú sprchu	83
13.6	Vvčis	tiť ovládací panel	83
13.7	Vvčie	tiť príslušenstvo	83
13.2	7aria	denia so systémom na varenie pod tlakom (opcia)	84
.5.0	Land		

14 Inšp	pirácia a pomoc	85
14.1	Vyhľadávací asistent	85
14.2	Pomocník v zariadení	85
14.3	Pomoc na telefóne	85
14.4	Pomoc v prípade nutnosti servisného zásahu	85
14	I.4.1 Preniesť servisné dáta automaticky na ConnectedCooking	85
14	I.4.2 Zobraziť servisné dáta	85
14.5	Riešenie problémov	86
14	I.5.1 Hlásenia v priebehu varenia	86
14	I.5.2 Hlásenia v priebehu varenia pod tlakom (voliteľne)	87
14	I.5.3 Zásuvka prestala fungovať	87
15 Údr	žba	88
15.1	Všeobecné bezpečnostné informácie	88
15.2	Vymeniť tesnenie veka varnej nádoby	88
15.3	Vymeniť tesnenie ventilu varnej nádoby	88
16 Uve	denie mimo prevádzky a likvidácia	89
16.1	Uvedenie mimo prevádzky	89
16.2	Likvidácia	89
16.3	Zlikvidovať olej a tuk	89
17 Tecl	hnické údaje	90
17.1	Zariadenia na varenie pod tlakom (opcia)	90
17.2	Typy a názvy modelov	90
17.3	Nálepka	90
17.4	Akrylamid v potravinách	90
17.5	Zhoda	90
Zoz	nam kľúčových slov	92

1 Úvod

Vážený zákazník,

gratulujeme vám k novému iVario. Pred prvým uvedením do prevádzky si, prosím, pozorne prečítajte tento návod na obsluhu vám umožní bezpečnú prácu s týmto zariadením. Uschovávajte tento návod na obsluhu tak, aby bol vždy dostupný pre obsluhu zariadenia.

iVarioje jedno z najmodernejších varných zariadení zabezpečujúcich vysokú produktivitu, flexibilitu a jednoduchú obsluhu pri varení, pečení, fritovaní a varení pod tlakom. Unikátna technológia zohrievania reprezentuje vysoký výkon a presnosť a vďaka inteligentným varným asistentom, ktorí rozmýšľajú spolu s vami a podporujú vás, dosiahnete vždy vynikajúcu kvalitu jedál aj bez času stráveného kontrolou a monitorovaním prípravy.

Želáme vám veľa radosti s iVario.

Vaša spoločnosť RATIONAL AG

1.1 Pomocník v zariadení

Tento návod na obsluhu, ako aj množstvo príkladov použitia z celého sveta máte k dispozícií ako pomoc pri obsluhe v rámci zariadenia. Všetky informácie k tejto funkcii nájdete tu: Pomocník v zariadení [• 85]

1.2 Záruka na produkt

Zaregistrujte vaše zariadenie na <u>www.rational-online.com/warranty</u> a využívajte dvojročnú záruku. Na tejto stránke nájdete aj všeobecné záručné podmienky a služby poskytované v rámci záruky.

RATIONAL neručí za škody, ktoré vzniknú nepovolenými technickým zmenami na zariadení.

1.3 Cieľová skupina

Tento dokument je určený osobám, ktoré pracujú vo veľkokuchyniach a kuchyniach komerčného charakteru.

Zariadenie nesmú používať, čistiť alebo robiť na ňom údržbu nasledovné skupiny osôb:

- Osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a mentálnymi schopnosťami
- Osoby s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami
- Deti

Deti v blízkosti zariadenia musia byť stále pod vašim dozorom. Deti sa so zariadením nesmú hrať.

1.4 Použitie v súlade so stanoveným účelom

Tento iVariobol vyvinutý na termickú prípravu jedál.

Toto zariadenie sa smie používať len komerčne, ako napr. v kuchyniach reštaurácií a veľkokuchyniach a komerčných kuchyniach nemocníc, škôl alebo mäsiarstiev. Toto zariadenie sa nesmie používať v exteriéri. Toto zariadenie sa nesmie používať na nepretržitú priemyselnú hromadnú produkciu potravín.

Každé iné použitie je v rozpore so stanoveným účelom použitia a je nebezpečné. RATIONAL AG neručí za následky plynúce z použitia v rozpore so stanoveným účelom.

1.5 Práca s týmto návodom

1.5.1 Vysvetlivky symbolov

V tomto dokumente sa pri poskytovaní informácií a pokynov na obsluhu používajú nasledujúce symboly:

- Tento symbol označuje predpoklady, ktoré musia byť splnené skôr, ako vykonáte nejakú činnosť.
- 1. Tento symbol označuje krok v rámci činnosti, ktorý musíte urobiť.
- Tento symbol označuje prechodný výsledok, na základe ktorého môžte skontrolovať výsledok jedného kroku v rámci danej činnosti.
- >> Tento symbol označuje výsledok, na základe ktorého môžete skontrolovať konečný výsledok pokynu k činnosti.
- Tento symbol označuje usporiadaný zoznam.

a. Tento symbol označuje neusporiadaný zoznam.

1.5.2 Vysvetlivky piktogramov

V tomto dokumente sa používajú nasledujúce piktogramy:

M Pozor! Pred použitím zariadenia si prečítajte návod na obsluhu.

Všeobecný varovný symbol 🕂

O Užitočné informácie pre jednoduchú obsluhu vášho zariadenia.

1.5.3 Vysvetlivky varovných symbolov

Ak vidíte jeden z nasledujúcich varovných symbolov, varujú vás pred výskytom nebezpečných situácií a dávajú vám pokyn vyhnúť sa im.

▲ NEBEZPEČENSTVO

Ak vidíte varovný symbol stupňa NEBEZPEČENSTVO, varuje vás pred situáciami, ktoré spôsobujú ťažké zranenia alebo smrť.

Ak vidíte varovný symbol stupňa VAROVANIE, varuje vás pred situáciami, ktoré môžu spôsobiť ťažké zranenia alebo smrť.

Ak vidíte varovný symbol stupňa POZOR, varuje vás pred situáciami, ktoré môžu spôsobiť zranenia.

UPOZORNENIE

Ak vidíte tento symbol, varuje vás pred situáciami vedúcimi k poškodeniu zariadenia.

1.5.4 Obrázky

Obrázky použité v tomto návode na obsluhu sa môžu odlišovať od skutočného výzoru zariadenia.

1.5.5 Technické zmeny

Vyhradzujeme si právo na technické zmeny v dôsledku ďalšieho vývoja.

2 iVario



Všimnite si, prosím, že zariadenia bez funkcie tlakového varenia majú jedno hrdlo na odvod pary. Zariadenia, ktoré majú funkciu tlakového varenia, sú vybavené 2 hrdlami na odvod pary.

Zariadenia so systémom varenia pod tlakom sú vybavené blokovacím systémom.

3 Všeobecné bezpečnostné informácie

Zariadenie má bezpečnú konštrukciu a pri normálnom používaní v súlade s predpismi nepredstavuje nijaké nebezpečenstvo. V tomto návode popisujeme správny spôsob používania zariadenia.

- Zariadenie smie inštalovať výlučne váš servisný partner RATIONAL.
- Zariadenie smie inštalovať výlučne váš servisný partner RATIONAL.
- Nikdy nerobte zmeny na zariadení ani na inštalácii zariadenia, ktorú ste odobrali od vášho servisného partnera RATIONAL.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodené. Poškodené zariadenie už nie je bezpečné a môže spôsobiť zranenia alebo požiar.
- Na zariadenie nedávajte nijaké predmety.
- Nestavajte sa na vyťahovateľné časti stojana zariadenia.
- Nelezte na zariadenie.
- V blízkosti zariadenia neskladujte nijaké ľahko vznietivé alebo horľavé látky.
- Zariadenie používajte len pri teplotách prostredia od +10°C do +40°C.

Bezpečnostné pokyny pred použitím zariadenia

- Zabezpečte, aby malo zariadenie teplotu minimálne + 5°C.
- Ak zariadenie uvádzate znovu do prevádzky po dlhšej odstávke, prepláchnite vodnú sprchu a automatické plnenie vodou najmenej 10 litrami vody.

Bezpečnostné predpisy počas použitia zariadenia

- Dodržte minimálne a maximálne povolené hladiny náplne [> 17]varnej nádoby.
- Dodržte maximálne povolené množstvo náplne [> 18]varnej nádoby. Maximálne povolené množstvá náplne varnej nádoby závisia od druhu varených potravín a varného procesu.
- Takto predídete vecným škodám, zraneniam alebo smrteľným nehodám:
 - Okamžite utrite varenú potravinu, ktorá sa pri naklonení varnej nádoby vyliala na podlahu. Podlaha musí byť suchá, aby ste zabránili zraneniam spôsobeným šmykľavou dlážkou.
 - Veko varnej nádoby zatvárajte opatrne a dbajte na to, aby ste nerozmliaždili vaše vlastné prsty ani prsty iných osôb.
 - Varnú nádobu spúšťajte pomaly a dbajte na to, aby sa v oblasti výkyvu nenachádzali nijaké osoby ani predmety.
 - Veko nádoby zavierajte len vtedy, keď je varná nádoba úplne spustená nadol.
- Takto predídete obareniam a popáleninám:
 - Noste vaše osobné ochranné pracovné prostriedky, keď potraviny varíte, pečiete alebo fritujete.
 - Noste vaše osobné ochranné pracovné prostriedky, keď z horúcej varnej nádoby vyberáte príslušenstvo alebo iné predmety.

- Počas používania otvárajte veko varnej nádoby opatrne. Môže uniknúť horúca para.
- Do predhriatej varnej nádoby nenapĺňajte studenú vodu.
- Plnú varnú nádobu vyklápajte pomaly a opatrne. Horúce varené potraviny sa pri náhlych trhaných pohyboch môžu vyliať.
- Zariadenia sa počas prevádzky dotýkajte len na ovládacom pulte a za rukoväť veka varnej nádoby. Teplota vonkajšieho povrchu môže presiahnuť 60°C.
- Takto predídete nebezpečenstvu požiaru:
 - Nikdy nelejte vodu do horúceho oleja alebo tuku.

Bezpečnostné pokyny po použití zariadenia

- Po použití zariadenie vždy vyčistite.
- Nechajte pri dlhších odstávkach alebo cez noc veko a ventil varnej nádoby trochu pootvorené, aby ste zabránili korózii varnej nádoby.
- Pri dlhších odstávkach odpojte zariadenie v mieste inštalácie od napájania elektrickou energiou a vodou.

3.1 Osobné ochranné pracovné prostriedky

- Pri práci so zariadením noste vždy len odev, ktorý nemôže spôsobiť pracovný úraz, a to napríklad pôsobením vysokej teploty, strekmi horúcich tekutín alebo leptavých látok.
- Noste ochranné pracovné rukavice na spoľahlivú ochranu pri práci s horúcimi predmetmi a ostrými plechovými časťami.
- Noste pri čistení zariadenia tesne priliehajúce ochranné okuliare a ochranné rukavice na spoľahlivú ochranu pred chemikáliami pri práci s ošetrujúcimi prostriedkami.

4 Ako máte pracovať so zariadením

4.1 Prvé uvedenie do prevádzky

Keď vaše zariadenie prvýkrát uvádzate do prevádzky, deje sa tak po riadnej inštalácii v súlade s predpismi, ktorú vykonal servisný parnter RATIONAL. Vďaka tomu je zariadenie pripravené na prevádzku. Všetky informácie o inštalácii nájdete v inštalačnej príručke, ktorá je súčasťou dodávky.

Pred tým, ako budete prvýkrát pracovať so zariadením

1. Zariadenie a príslušenstvo pred prvým uvedením do prevádzky vyčistite.

Ďalšie informácie nájdete tu: Ošetrovanie [> 81]

4.2 Zapnúť a vypnúť zariadenie



- 1. Na zapnutie zariadenia stlačte tlačidlo a držte ho stlačené, kým sa LED nerozsvieti nazeleno: 🕛
- > Zariadenie sa štartuje. Úvodná obrazovka [> 14]sa zobrazí.
- 2. Na vypnutie zariadenia stlačte tlačidlo a držte ho stlačené, kým sa LED nerozsvieti na oranžovo: 🕛
- > Objaví sa otázka, či zariadenie naozaj chcete vypnúť.
- 3. Stlačte tlačidlo: Áno
- >> Zariadenie sa vypne.

4.3 Úvodná obrazovka

iZoneControl	Režim programovania
iCookingSuite	Výškové nastavenie (opcia)
Domov	🔁 💼 😰 🔛 😋 Vyhľadávací asistent
Manuálne režimy prevádzky	
	Obľúbené
Inteligentné prevádzkové režimy	
	Varný proces
	8 2
Akcie	09-41 26/3 2020 P 6 6 5 5 päť / Zrušiť
Dátum, čas, stav	Pomocník
	Nastavenia

■ iZoneControl [▶ 52]

Všimnite si, že tento inteligentný asistent je pri type 2-XSdostupný ako opcia.

- Inteligentné varenie iCookingSuite [> 27]
- Domov

Po stlačení tohto tlačidla sa dostanete na úvodnú obrazovku.

- Režimy manuálneho ovládania [▶ 40]
- Obľúbené

Ak stlačíte toto tlačidlo, zobrazí sa vám 10 najpoužívanejších inteligentných varných procesov.

Inteligentné prevádzkové režimy

Po stlačení tohto tlačidla sa zobrazia všetky inteligentné varné procesy, ktoré sú priradené inteligentnému prevádzkovému režimu.

Varná metóda

Po stlačení tohto tlačidla sa zobrazia všetky inteligentné varné procesy, ktoré sú danej varnej metóde priradené.

- Režim programovania [> 60]
- Výškové nastavenie [> 25] (opcia)
- Asistent vyhľadávania [• 85]
- Dátum, čas, stav [) 16]
- Nastavenia [) 66]
- Pomocník [> 85]
- Späť / Zrušiť

Po stlačení tohto tlačidla sa dostanete k predchádzajúcej obrazovke. Po stlačení a podržaní tohto tlačidla prerušíte priebeh varenia.

4.3.1 Prehľad a detailný pohľad

Keď zariadenie zapnete, zobrazí sa vám na úvodnej obrazovke prehľad oboch varných nádob. Ak chcete začať jeden varný proces, musíte zvoliť jednu z dvoch varných nádob. Nádoba sa zväčší v detailnom pohľade. Ak nezvolíte nijakú nádobu, zobrazí sa hlásenie vybrať si jednu z nich. Akonáhle ste v oboch varných nádobách spustili príslušné varné procesy, prepne sa po krátkom čase zobrazenie na prehľad a zobrazujú sa najdôležitejšie informácie k prebiehajúcemu varnému procesu. V nastaveniach si môžete nastaviť, po koľko sekundách sa detailný pohľad prepne na zobrazenie prehľadu. Ak pripravujete jedlo len v jednej varnej nádobe, zostane varná nádoba zobrazená v detailnom pohľade.



- 1. Stlačte želanú nádobu.
- Nádoba sa vám zobrazí zväčšená a môžte spustiť manuálne prevádzkové režimy alebo inteligentné varné procesy.
- 2. Ak chcete pripravovať jedlá aj v druhej nádobe, stlačte druhú nádobu.
- > Zväčšená varná nádoba sa zmenší a druhá nádoba sa zväčší.

4.3.2 Obľúbené

Inteligentné varné procesy a programy, ktoré používate mimoriadne často, si môžete uložiť ako Obľúbené a nechať si ich zobraziť na úvodnej obrazovke. Takto môžete napr. mimoriadne rýchlo mať prístup k jedlám sezónneho menu.



- 1. V iCookingSuite alebo v programovacom režime si zvoľte tie varné procesy alebo programy, ktoré si chcete uložiť ako Obľúbené.
- 2. Stlačte tlačidlo:
- 3. Stlačte tlačidlo: 🔶
- >> Všetky varné procesy a programy uložené ako Obľúbené sa zobrazia.

4.3.3 Dátum, čas, stav

V riadku v pätke obrazovky vždy vidíte čas a aktuálny dátum, ako aj stav nasledujúcich pripojení a spojení:



Pripojený USB kľúč

Tento symbol indikuje, že so zariadením je spojený USB kľúč.



Sieťové spojenie

Tento symbol indikuje, že vaše zariadenie je zapojené do siete LAN. Ak sa vyskytne porucha siete, zobrazí sa nasledovný symbol: 📌



Spojenie WLAN (voliteľne)

Tento symbol indikuje, že vaše zariadenie je zapojené do siete WLAN. Kvalita spojenia je veľmi dobrá.

Ak sa kvalita spojenia znižuje, zobrazujú sa nasledujúce symboly: 🛜 주

Ak sa vyskytne chyba v spojení, zobrazí sa nasledujúci symbol: 🌾 👘

Všimnite si, prosím, že táto funkcia je pri typ 2-XS dostupná ako opcia.



Hlásenie porúch

Tento symbol indikuje, že sa na displeji zobrazuje hlásenie poruchy.



Spojenie ConnectedCooking

Tento symbol indikuje, že je vaše zariadenie spojené s ConnectedCooking. Ak vaše zariadenie nie je spojené s ConnectedCooking, zobrazuje sa nasledujúci symbol: %

4.3.4 Akcie

Nezávisle od toho, či práve varíte pripravované jedlá alebo nie, sa môžu zobrazovať nasledujúce symboly.

Symbol	Funkcia
T auto	Otvoriť automaticky veko varnej nádoby [) 18]

Symbol	Funkcia
<u>&</u>	Zatvoriť veko varnej nádoby [▶ 18]
<u>.</u>	Vyklopiť varnú nádobu [▶ 20]
~*	Spustiť varnú nádobu [) 20]
٢	Automatické plnenie vody [▶ 19]
<u>v</u>	Otvoriť ventil varnej nádoby [▶ 21]
1	Zatvoriť ventil varnej nádoby [> 21]

4.4 Interakcia so zariadením

UPOZORNENIE

Neprimeraná obsluha displeja

Displej môžete poškodiť, ak sa ho budete dotýkať špicatými predmetmi.

1. Na obsluhu displeja používajte výlučne ruky.

4.4.1 Gestá

Vaše zariadenie môžete obsluhovať len pár jednoduchými gestami.









Skrolovať

4.4.2 Hlavné nastavovacie koliesko



Namiesto gest môžete nastavenia zmeniť točením hlavného nastavovacieho kolieska. Hlavným nastavovacím kolieskom môžete napr. prerušiť činnosti, ako automatické otvorenie veka varnej nádoby, automatické spustenie varnej nádoby alebo integrované plnenie vodou. Okrem toho môžete hlavným nastavovacím kolieskom vypnúť výstražný tón, ktorý sa rozoznie pri výzve na akciu.

4.5 Hladiny náplne

UPOZORNENIE

Poškodenie zariadenia v dôsledku prekročenia minimálnej a maximálnej hladiny náplne

Ak varnú nádobu naplníte príliš veľkým alebo príliš malým množstvom varených potravín a tekutiny, a tým pádom nedosiahnete minimálnu alebo prekročíte maximálnu hladinu náplne, môžete tým zariadenie poškodiť.

1. Varnú nádobu preto naplňte takým množstvom varených potravín a tekutín, aby ste dodržali tu uvedené minimálnu a maximálnu hladinu náplne.

Typ 2-XS

		Max. hladina náplne/varná nádoba [l]	max. hladina náplne/varná nádoba [l]
Voda, tekuté varené potraviny,	Bez koša	3	17
pevné varené potraviny vo varnej tekutine	S košom	3	12
Olej	Bez koša	5	10
	S košom	5	10

Typ 2-S

		Max. hladina náplne/varná nádoba [l]	max. hladina náplne∕varná nádoba [l]
Voda, tekuté varené potraviny,	Bez koša	4	25
pevné varené potraviny vo varnej tekutine	S košom	4	18
Olej	Bez koša	10	15
	S košom	10	15

4.5.1 Hladiny náplne pri varení pod tlakom (opcia)

Ak chcete varené potraviny variť pod tlakom, musí byť vo varnej nádobe stále množstvo vody uvádzané v stĺpci **minimálna hladina náplne / varná nádoba [I]**. Hodnota uvádzaná v stĺpci **maximálna hladina náplne / varná nádoba [I]**. Hodnota uvádzaná v stĺpci **maximálna hladina náplne / varná nádoba [I]**. Hodnota uvádzaná v stĺpci **maximálna hladina náplne / varná nádoba [I]**. Hodnota uvádzaná v stĺpci **maximálna hladina náplne / varná nádoba [I]**. Hodnota uvádzaná v stĺpci **maximálna hladina náplne / varná nádoba [I]**. Hodnota uvádzaná v stĺpci **maximálna hladina náplne / varná nádoba [I]**. Hodnota uvádzaná v stĺpci **maximálna hladina náplne / varná nádoba [I]**. Hodnota uvádzaná v stĺpci **maximálna hladina náplne / varná nádoba [I]**.

Тур	Max. hladina náplne/varná nádoba [l]	max. hladina náplne⁄varná nádoba [l]
2-S	4	25

4.6 Maximálne množstvá náplne

Тур	max. množstvo náplne [kg]	max. množstvo náplne [kg]Varenie pod tlakom (opcia)
2-XS	17	-
2-S	25	25

Príklad použitia

Nasledujúca tabuľka ukazuje na základe príkladu prípravy hranoliek, aké veľké je maximálne množstvo náplne na jednu varnú nádobu a koľko oleja na to budete potrebovať.

Тур	max. množstvo náplne [kg]	max. množstvo oleja [l]
2-XS	1,5	10
2-S	2,5	15

4.7 Otvoriť a zatvoriť varnú nádobu

Veko varnej nádoby	sa dá otvoriť a zatvoriť iba myknutím.
Ak je mechanizmus v	eka varnej nádoby pokazený, hrozí nebezpečenstvo zranenia.
1. Úplne otvorte vel	ko varnej nádoby a už ho nezavierajte.
2. Kontaktuje vášho	servisného partnera RAIONAL.

UPOZORNENIE

Veko varnej nádoby a tesnenia veka varnej nádoby sa môžu poškodiť, ak sa veko varnej nádoby zavrie pri vyklopenej varnej nádobe.

Funkčné časti musíte pri poškodení vymeniť.

1. Veko nádoby zavierajte len vtedy, keď je varná nádoba úplne spustená nadol.

Otvoriť veko varnej nádoby

1. **POZOR! Nebezpečenstvo obarenia!**Keď je zariadenie v prevádzke, môže z neho nárazovo unikať horúca para. **POZOR!** Chyťte rukoväť veka varnej nádoby a otvorte varnú nádobu.

Zatvoriť veko varnej nádoby

Veko varnej nádoby môžete zavrieť tak manuálne, ako aj automaticky. Ak chcete zatvoriť veko varnej nádoby automaticky, musíte túto funkciu aktivovať v nastaveniach:

- ✓ Varná nádoba je spustená. [▶ 20]
- 1. Stlačte tlačidlo: 🔊
- 2. Stlačte tlačidlo:
- > Tlačidlo sa zobrazí na obrazovke: 🏷
- 3. Stlačte tlačidlo: 🏷
- Veko varnej nádoby sa spustí automaticky, až kým nedosiahne polohu, v ktorej sa zaklikne. Táto poloha sa na pár sekúnd podrží. Ak veko varnej nádoby teraz nezavriete manuálne, potom sa veko varnej nádoby znovu automaticky otvorí.
- 4. Zavrite veko varnej nádoby.

4.8 Naplniť varnú nádobu pomocou automatického plnenia vodou

Tvorba choroboplodných zárodkov v automatickom plnení vodou

Ak nepoužívate automatické plnenie vody každý deň, môžu sa vo vodovodnom potrubí vytvoriť choroboplodné zárodky.

- 1. Automatické plnenie vody vyčistite ráno a večer prostriedkom na umývanie riadu a hubkou.
- 2. Prepláchnite automatické plnenie vody ráno a večer 3 litrami vody.

Pomocou automatického plnenia vody môžete varnú nádobu naplniť vodou s presnosťou na liter.



- 1. Stlačte tlačidlo: 💧
- 2. Nastavte požadované množstvo vody. Dodržte maximálne množstvo náplne. Vaše nastavenie sa automaticky prevezme po pár sekundách.
- > Zariadenie sa naplní nastaveným množstvom vody. Zobrazí sa množstvo vody, ktoré ešte chýba.
- > Tlačidlo začne blikať: *** Ak stlačíte toto tlačidlo alebo hlavné nastavovacie koliesko, zastaví sa automatické plnenie vodou.

4.9 Vyklopiť a spustiť varnú nádobu

Vyklopiť varnú nádobu

Horúce varené potraviny môžu vyšpľachnúť von, ak sa varná nádoba nakloní.

Môžete sa obariť, ak prídete do styku s horúcimi, vyšpľachujúcimi potravinami.

- 1. Noste vaše osobné ochranné pracovné prostriedky na ochranu pred popáleninami a obarením.
- 2. Nakláňajte varnú nádobu opatrne.
- 3. Utrite vyšpľachnuté varené potraviny tak, aby bola dlážka okolo zariadenia suchá a nešmýkala sa.

Horúce varené potraviny sa môžu vyliať von, ak ich plníte do príliš malých varných nádob

Môžete sa obariť, ak prídete do styku s horúcimi vytekajúcimi varenými potravinami.

- 1. Vždy používajte dostatočne veľké nádoby, do ktorých môžete varené potraviny naplniť bezpečne.
- 2. Noste vaše osobné ochranné pracovné prostriedky na ochranu pred popáleninami a obarením.
- 3. Utrite vyšpľachnuté varené potraviny tak, aby bola dlážka okolo zariadenia suchá a nešmýkala sa.

UPOZORNENIE

Ak vyklopíte varnú nádobu a na vyťahovateľných častiach stojana stoja nádoby, ktorých výška je 20 cm alebo viac, potom môžu nádoby a páky ventilu varnej nádoby na seba naraziť.

Páky sa môžu poškodiť a odlomiť.

1. Na vyťahovateľné časti stojana preto nestavajte nádoby s výškou 20 cm alebo väčšou.

- Veko varnej nádoby je úplne otvorené.
- Na zdvíhacích ramenách nevisia nijaké koše.
- 1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 🔥
- > Ak pustíte tlačidlo, zastaví sa nakláňanie varnej nádoby.

Spustiť varnú nádobu

Nebezpečenstvo pomliaždenia pri spúšťaní varnej nádoby.

Keď spúšťate varnú nádobu a v oblasti jej pohybu sa nachádzajú osoby alebo predmety, hrozí nebezpečenstvo pomliaždenia.

- 1. Do oblasti kyvného pohybu varnej nádoby nedávajte nijaké predmety.
- 2. Dbajte na to, aby sa v oblasti pohybu varnej nádoby nenachádzali nijaké osoby.
- Stlačte a držte stlačené tlačidlo:
- > Ak pustíte tlačidlo, zastaví sa spúšťanie varnej nádoby.
- > Zobrazí sa tlačidlo: W Ak stlačíte toto tlačidlo alebo hlavné nastavovacie koliesko, spustí sa varná nádoba automaticky.
- > Tlačidlo začne blikať: W Ak stlačíte toto tlačidlo alebo hlavné nastavovacie koliesko ešte raz, zastaví sa spúšťanie varnej nádoby.
- > Krátko pred úplným spustením varnej nádoby sa celý proces zastaví automaticky. Deje sa tak pre vašu bezpečnosť.
- 2. Stlačte tlačidlo ešte raz: 🛶
- > Varná nádoba sa spustí úplne.

Manuálne prevádzkové režimy a inteligentné varné procesy môžete spustiť až po úplnom spustení varnej nádoby.

4.10 Otvoriť a zatvoriť ventil varnej nádoby



- Na otvorenie ventilu varnej nádoby stlačte nadol páku ventilu varnej nádoby do polohy, kde zapadne.
 VAROVANIE! Nebezpečenstvo obarenia! Ak sa páka ventilu varnej nádoby nenachádza v polohe, kde zapadne, môže skočiť späť, čím sa ventil varnej nádoby prudko zavrie. Môže pritom vystreknúť horúca voda.
- Ak otvoríte ventil varnej nádoby, pokiaľ fritujete alebo ste fritovali varené potraviny, zaznie výstražný tón. Okamžite zavrite ventil varnej nádoby. Inak sa olej alebo tuk nezlikviduje správne cez odtok. Ďalšie informácie nájdete tu: Zlikvidovať olej a tuk [> 89]. Ventil varnej nádoby otvorte len po tom, ako ste úplne vyklopili varnú nádobu a nie je v nej nijaký olej alebo tuk.
- 2. Na zatvorenie ventilu varnej nádoby stlačte páku znovu späť do východiskovej polohy.
- > Zobrazí sa tlačidlo:

Zariadenia na varenie pod tlakom (opcia)

Ventil varnej nádoby nemôžete otvoriť v nasledujúcich prípadoch:

- Fritujete alebo ste fritovali varené potraviny a potom ste varnú nádobu celkom nevyklopili.
- Varná nádoba je príliš horúca.
- 1. Na otvorenie ventilu varnej nádoby stlačte a držte stlačené tlačidlo: 🛃
- > Ventil varnej nádoby sa otvorí.
- 2. Na zatvorenie ventilu varnej nádoby stlačte tlačidlo: 🎽
- > Ventil varnej nádoby sa zatvorí.
- > Zobrazí sa tlačidlo: 🛃

Ak je ventil varnej nádoby otvorený a vy si zvolíte manuálny prevádzkový režim alebo inteligentný varný proces, zatvorí sa ventil varnej nádoby automaticky.

4.11 Zastrčiť snímač jadrovej teploty

POZOR

Horúci snímač jadrovej teploty

Ak sa dotknete horúceho snímača jadrovej teploty bez ochranných rukavíc vystavíte sa nebezpečenstvu popálenia.

1. Pri práci s horúcim snímačom jadrovej teploty vždy noste ochranné rukavice.

Špicatý snímač jadrovej teploty

Ak nebudete pracovať so snímačom jadrovej teploty opatrne, môžete sa poraniť jeho špicom.

- 1. Pri práci s horúcim snímačom jadrovej teploty vždy noste ochranné rukavice.
- 2. Po použití upevnite snímač jadrovej teploty na miesto určené na tento účel na veku varnej nádoby.

UPOZORNENIE

Snímač jadrovej teploty visí z varnej nádoby

Ak po použití neupevníte snímač jadrovej teploty o magnetický držiak na veku varnej nádoby, môže sa poškodiť.

1. Po použití upevnite snímač jadrovej teploty do o magnetický držiak.

Mäso, napr. steak



1. Zastrčte snímač jadrovej teploty až po rukoväť do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

Malé varené potraviny, napr. guľáš





1. Na snímač jadrovej teploty ponastrkajte toľko kúskov varenej potraviny, kým nie je plný od špice až po rukoväť.

Rybie filé



1. Zastrčte snímač jadrovej teploty až po rukoväť do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

Celé ryby



1. Zastrčte snímač jadrovej teploty až po rukoväť do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

Dajte pozor, aby sa špic snímača jadrovej teploty nedostal do brucha ryby.

Zelenina, napr. zemiaky



1. Zastrčte snímač jadrovej teploty až po rukoväť do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

Polievky, omáčky a sladké jedlá



- 1. Snímač jadrovej teploty zastrčte do varnej nádoby tak, aby bol úplne zakrytý tekutinou.
- 2. Keď premiešate tekutinu, nechajte snímač jadrovej teploty vo varnej nádobe.
- 3. Keď zavriete veko varnej nádoby, dbajte na to, aby bol snímač jadrovej teploty úplne zakrytý tekutinou.

Rôzne veľké varené potraviny

- 1. Najprv zastrčte snímač jadrovej teploty do malého kúsku varenej potraviny.
- 2. Keď sa dosiahne požadovaná teplota vnútri potraviny, odoberte malé kúsky varenej potraviny zo snímača jadrovej teploty a z varnej nádoby.
- 3. Potom zastrčte snímač jadrovej teploty do väčšieho kúska varenej potraviny a pokračujte vo varnom procese opciou **Zapichnúť inde** .

Snímač jadrovej teploty nerozpoznaný

Zobrazí sa symbol:

- 1. Použite snímač jadrovej teploty tak, ako bolo popísané v tomto návode.
- 2. Potvrďte opravu.
- >> Varný proces sa realizuje správne. Ak opravu nepotvrdíte, potom sa varný proces preruší a musíte ho začať odznova. Len málo varných procesov, ako napr. Varenie pri nízkej teplote, sa zrealizuje aj napriek poruche.

4.12 Použiť ručnú sprchu

Na ručnej sprche sú k dispozícii dva nastaviteľné druhy striekania: sprcha 🕌 (A) a bodové striekanie 📔 (B).



Voda pri vyparení exploduje, ak ju nalejete do horúceho tuku alebo oleja

Ak budete hasiť dymiaci tuk alebo olej vodou, vzniká nebezpečenstvo výbuchu.

- 1. Nikdy nelejte vodu do horúceho oleja alebo tuku.
- 2. V prípade požiaru zavrite veko varnej nádoby. Tak sa do ohňa už nedostane viac kyslíka. Vypnite zariadenie. Ak sa už oheň rozšíril, použite hasiaci prístroj vhodný na hasenie horiaceho tuku. Nikdy nepoužívajte vodné alebo penové hasiace prístroje na hasenie horiaceho tuku.

A POZOR

Ručná sprcha a voda z nej môžu dosiahnuť teplotu vyše 60 °C.

Môžete sa obariť, ak sa dotknete horúcich dielov alebo horúcej vody.

1. Pri práci s vodnou sprchou noste ochranné rukavice.

POZOR

Tvorba choroboplodných zárodkov vo vodovode

Ak vodnú sprchu nepoužívate každý deň, môžu sa vo vodovode tvoriť choroboplodné zárodky.

1. Ručnú sprchu prepláchnite vodou ráno a večer po dobu 10 sekúnd.

UPOZORNENIE

Neprimerané použitie ručnej sprchy

Ak vytiahnete ručnú sprchu ďalej ako po maximálnu dĺžku alebo myknete hadicou, môže sa poškodiť navíjacia automatika. Potom sa ručná sprchu už nebude automaticky navíjať späť do krytu.

- 1. Neťahajte preto ručnú sprchu ďalej ako za maximálnu povolenú dĺžku hadice.
- 1. Ručnú sprchu povytiahnite najmenej 20 cm z pokojovej polohy.
- 2. Držte pevne hadicu ručnej sprchy.
- 3. Otočte prednú časť ručnej sprchy a zvoľte si požadovaný druh striekania.
- Nastavte ručnú sprchu na | na zvolenie druhu striekania **Bodové striekanie**.
- Nastavte ručnú sprchu na W na zvolenie druhu striekania **Sprcha**.

Ak nenastavíte prednú časť ručnej sprchy na jeden z dvoch druhov striekania, môže z hlavice kvapkať voda.

- 1. Stlačte páku ručnej sprchy. Čím silnejšie budete stláčať páku, tým silnejší bude vodný lúč.
- 2. Po použití nechajte vodnú sprchu zasunúť pomaly späť do krytu. **POZOR! Vždy sa presvedčte, či je hadica ručnej sprchy čistá pred tým, ako ju necháte skĺznuť naspäť do krytu.**

4.13 Prestaviť výšku zariadenia (opcia)

Ak má vaše zariadenie ako opciu prestavovanie výšky, môžete na displeji nastaviť výšku zariadenia. Tak môžete zlepšiť ergonómiu vášho pracoviska.

Ak ste zariadenie výškovo prestavili tak, že je odstup od nádob príliš veľký, môžu horúce varené potraviny pri vyprázdňovaní zariadenia vystreknúť von.

Ak sa dotknete horúcich varených potravín, môžete sa obariť.

1. Zariadenie si vždy nastavte tak, aby ste varné nádoby mohli vyprázdňovať bezpečne.

Ak nádoby stoja na zariadení a meníte pritom výšku zariadenia, môžu nádoby spadnúť.

Ak nádoby spadnú dole, môžu vás zraniť.

Ak spadnú nádoby plné vody do varnej nádoby plnej horúceho oleja, môžete sa obariť.

1. Na zariadenie nedávajte nijaké predmety.

A POZOR

Nebezpečenstvo pomliaždenia počas prestavovania výšky

Keď prestavujete výšku zariadenia a v oblasti práce zariadenie sa nachádzajú osoby, vzniká nebezpečenstvo pomliaždenia.

1. Zabezpečte, aby sa v pracovnej oblasti zariadenia nenachádzali nijaké osoby pred tým, ako začnete meniť výšku zariadenia.

A POZOR

Výška zariadenia sa nedá prestaviť vôbec alebo sa dá prestaviť len myknutím.

Ak sa pokazil mechanizmus výškového prestavenia, môže zariadenie sadať k dlážke. Vzniká nebezpečenstvo zranenia.

- 1. Vtedy neprestavujte výšku zariadenia.
- 2. Kontaktuje vášho servisného partnera RAIONAL.

UPOZORNENIE

Pod výškovo prestaviteľným podstavcom alebo pod zariadením s výškovo prestaviteľnými nohami sú položené predmety.

Ak sú pod výškovo prestaviteľným podstavcom alebo pod zariadením s výškovo prestaviteľnými nohami položené predmety a vy prestavujete výšku zariadenia, môže to viesť k poškodeniu zariadenia a podstavca.

1. Neukladajte pod výškovo prestaviteľným podstavcom alebo pod zariadením s výškovo prestaviteľnými nohami žiadne predmety.



- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🗘
- 2. Ak chcete zariadenie prestaviť smerom nahor, stlačte a podržte toto tlačidlo: 1
- 3. Ak chcete zariadenie prestaviť smerom nadol, stlačte a podržte toto tlačidlo:

5 Inteligentné varenie - iCookingSuite



iCookingSuite je inteligentné varenie zabudované v iVario. Zvolíte si, aké potraviny a akou varnom metódou sa majú pripraviť. Na základe tejto voľby vám zariadenie ponúkne rad varných procesov, pomocou ktorých môžete dosiahnuť ideálne výsledky pri varení. V prípade potreby môžete prispôsobiť výsledok varenia pomocou varných parametrov vašim želaniam, a tak napr. zintenzívniť opečenie do hneda alebo stupeň prepečenia z do ružova na prepečený.

Kým sa realizuje varný proces, pravidelne sa prispôsobujú varné parametre ako teplota varenia, takže dosiahnete želaný výsledok varenia. V prípade potreby môžete do varného procesu zasiahnuť aj počas varenia a zmeniť výsledok varenia. V praxi to pre vás znamená veľmi jednoduchú obsluhu bez neustálych kontrol a monitorovania varenia. Takto získate čas, ušetríte suroviny a energiu a dosiahnete vždy vynikajúcu, štandardizovanú kvalitu jedál.



5.1 Prevádzkové režimy a varné metódy

K dispozícii máte nasledujúce prevádzkové režimy:

- Varenie
- Pečenie mäsa 🥌
- Fritovanie
- Dusenie po osmažení 🚄
- Varenie pod tlakom (opcia)
- Finishing J

Máte k dispozícii nasledujúce varné metódy:

- Mäso <i>Mäso
- Ryba

- Zelenina a prílohy ዺ
- Polievky a omáčky –
- Jedlá z vajec
- Mliečne a sladké jedlá

Každému prevádzkovému režimu je priradená špecifická sada varných procesov.

5.2 Inteligentné varné procesy

5.2.1 Mäso

Mäso prír.+ panír.

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete kusy mäsa piecť krátko.

Pariť

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať kusy mäsa na pare.

Fritovanie

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete fritovať kusy mäsa.

Varenie

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete variť veľké kusy mäsa.

Varenie mäsa pod tlakom

Zvoľte si tento varný proces, ak chcete variť mäso pod tlakom.

Konfitovanie

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete kusy mäsa konfitovať.

Ragú + pokrm z malých kusov mäsa

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať ragú alebo soté.

Príprava ragú pod tlakom

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pod tlakom pripravovať ragú.

Dusiť po osmažení

Zvoľte si tento varný proces si zvoľte, ak chcete po osmažení dusiť väčšie kusy mäsa.

Dusenie mäsa po osmažení pod tlakom

Zvoľte si tento varný proces, ak chcete pripravovať väčšie kusy mäsa pod tlakom.

Sous-vide

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete variť kusy mäsa sous-vide. Varný proces sa ideálne hodí na porciované varené potraviny.

Varenie pri nízkej teplote

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete cez noc variť veľké kusy mäsa, ktoré sa normálne varia v tekutine, alebo ak sa nezdržujete v kuchyni.

Ragú pri nízkej teplote

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete variť ragú alebo soté cez noc alebo ak sa nezdržujete v kuchyni.

Dusenie po osmažení pri nízkej teplote

Tento varný proces si zvoľte, ak cez noc chcete dusiť po osmažení kusy mäsa, ktoré sa normálne varia v omáčke, alebo ak sa nezdržujete v kuchyni. Odporúčaná jadrová teplota vo varnom procese **Dusenie po osmažení pri nízkej teplote** je nižšia ako vo varnom procese Dusenie po osmažení.

Údeniny vo vodnom kúpeli

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať klobásy vo vodnom kúpeli.

5.2.2 3Ryby

Pariť

Tento varný proces si zvoľte, keď chcete pripravovať rybu alebo morské plody varením na pare.

Piecť rybu

Zvoľte si tento varný proces, ak chcete piecť rybu.

Pošírovanie ryby

Zvoľte si tento varný proces, ak chcete šetrne pripravovať rybie filé alebo celé ryby vo fonde.

Dusenie rýb po osmažení

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete po osmažení dusiť ryby alebo morské plody.

Dus.po osmaž. pod tlakom

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete po osmažení dusiť ryby alebo morské plody.

Fritovanie

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete fritovať kôrovce, rybacie filé alebo naporciované ryby.

Konfitovanie

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete konfitovať ryby alebo morské plody.

Pečenie plodov mora

Tento varný proces si zvoľte, keď chcete piecť morské plody.

Varenie plodov mora

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete variť morské plody.

Sous-vide

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete variť rybu, rybacie filety alebo morské plody sous-vide. Varný proces sa ideálne hodí na porciované varené potraviny.

5.2.3 Zelenina a prílohy

Pečenie mäsa

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete piecť zeleninu a prílohy.

Pariť

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete variť na pare zeleninu a prílohy.

Fritovanie

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete blanšírovať alebo fritovať zeleninu a prílohy v oleji.

Gyoza

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať japonské gyoza.

Varenie zemiakov

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete variť zemiaky.

Var. zemiakov pod tlakom

Zvoľte si tento varný proces, ak chcete variť zemiaky pod tlakom.

Varenie

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete blanšírovať alebo variť zeleninu alebo prílohy vo fonde alebo vode.

Varenie pod tlakom

Zvoľte si tento varný proces, ak chcete pripravovať prílohy a zeleninu pod tlakom.

Konfitovanie

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete konfitovať zeleninu a prílohy.

Paella

Zvoľte si tento varný proces, ak chcete pripravovať ryžové jedlá ako paella.

Polenta

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať polentu.

Varenie ryže

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete variť ryžu.

Rizoto

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať ryžové jedlá, ako rizoto alebo pilaw.

Dusiť po osmažení + Dusiť

Zvoľte si tento varný proces si zvoľte, ak chcete po osmažení dusiť alebo len dusiť zeleninu a prílohy.

Sous-vide

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete variť zeleninu a prílohy sous-vide. Varný proces sa ideálne hodí na porciované varené potraviny.

Varenie cestovín

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete variť suché alebo čerstvé cestoviny.

5.2.4 Jedlá z vajec

Varenie vajec

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete vajcia variť.

Pošírovanie vajec

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pošírovať vajcia.

Cisárov trhanec

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať cisárov trhanec.

Omeleta

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete robiť omeletu.

Onsen-Tamago

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať japonské onsen tamago.

Palacinky

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať palacinky alebo bliny.

Praženica

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať praženicu.

Volské oko

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať volské oká.

Tamagoyaki

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať japonské tamagoyaki.

5.2.5 Polievky a omáčky

Bešamelová omáčka + Velouté

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať zahustené omáčky alebo polievky s veľkým obsahom mlieka a šľahačky.

Polotovary

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať polievky a omáčky z polotovarov, ako sú pasty, prášky alebo redukcie.

Fond

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať fond z hydiny, diviny, rýb alebo zeleniny.

Fond pod tlakom

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať fond pod tlakom.

Čírenie

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať konsomé.

Redukovať

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete redukovať omáčky, fondy a víno.

Omáčky

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať omáčky.

Omáčky pod tlakom

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať omáčky pod tlakom.

Polievky

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripraviť polievky so smotanou, s pyré alebo polievky s bielou omáčkou velouté.

Polievky pod tlakom

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať polievky pod tlakom.

5.2.6 Mliečne a sladké jedlá

Crêpe

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať crêpe.

Pariť

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete na pare variť mliečne alebo sladké jedlá.

Fritovanie

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete prepiecť sladké jedlá v tuku.

Varenie ovocia

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať z čerstvého alebo hlboko mrazeného ovocia ovocný kompót, marmelády, džemy alebo chutney.

- 1. Ak chcete varené potraviny konzervovať v pohároch bez košov, vložte do varnej nádoby rošt varnej nádoby.
- 2. Do varnej nádoby naplňte toľko vody, aby úplne zakryla poháre.
- 3. Varte poháre 10 minút.
- 4. Vyberte poháre z varnej nádoby a nechajte ich vychladnúť.

Cisárov trhanec

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať cisárov trhanec.

Varenie mlieka

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete zohriať mlieko, kakao alebo čaj.

Mliečna ryža

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripraviť mliečnu ryžu.

Praženie orechov a jadier

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete opražiť orechy a jadrá.

Puding + omáčky

Zvoľte si tento varný proces, ak chcete pripravovať puding s čerstvými vajcami, omáčky a polievky s vysokým podielom mlieka a smotany alebo polotovarové produkty, do ktorých sa primiešava mlieko.

Topenie čokolády

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete roztopiť čokoládu alebo polevu.

Varenie cukru

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete pripravovať cukor v rozličných konzistenciách, ktoré sa budú ďalej spracúvať v pâtisserie.

5.2.7 Finishing

Glazovanie príloh

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete glazovať už pripravené prílohy v masle alebo oleji.

Mäso v omáčke

Tento varnú proces si zvoľte, ak chcete už uvarené ragú, jedlá dusené po osmažení alebo varené kusy mäsa zohriať na teplotu výdaja.

Polievky a omáčky

Tento varný proces si zvoľte, ak chcete ohriať už pripravené polievky a omáčky na výdajovú teplotu.

5.3 Základné podmienky, informácie a varovania

Keď spustíte nejaký varný proces alebo keď nejaký varný proces prebieha, zobrazujú sa nasledujúce symboly, informácie a varovania.



Nepoužívať ručnú sprchu

Tento symbol sa zobrazí, keď varenú potravinu vo varnej nádobe fritujete.



Úplne vyklopiť varnú nádobu

Vo varnej nádobe ste fritovali a nezdvihli ju úplne, aby vytiekol fritovací olej.

- 1. Vyklopte varnú nádobu úplne [> 20].
- 2. Úplne odstráňte tuk alebo olej.
- 3. Potom úplne spustite varnú nádobu [> 20].



Úplne spustiť varnú nádobu

Zvolili ste manuálny prevádzkový režim alebo inteligentný varný proces a varná nádoba nie je úplne spustená.

1. Úplne spustite varnú nádobu [> 20].



Úplne otvoriť veko varnej nádoby

Zvolili ste manuálny prevádzkový režim alebo inteligentný varný proces a veko varnej nádoby nie je úplne otvorené.

1. Otvorte úplne veko varnej nádoby [> 18].



Zatvoriť ventil varnej nádoby

Zvolili ste manuálny prevádzkový režim alebo inteligentný varný proces a ventil varnej nádoby je otvorený.

1. Zavrite ventil varnej nádoby [> 21].



Okamžite zatvoriť ventil varnej nádoby

Vo varnej nádobe ste fritovali a otvorili ventil varnej nádoby, hoci ste varnú nádobu ešte úplne nevyklopili, aby vytiekol fritovací olej.

- 1. Okamžite zavrite ventil varnej nádoby [> 21].
- 2. Vyklopte varnú nádobu úplne. [> 20]
- 3. Úplne odstráňte tuk alebo olej.
- 4. Potom úplne spustite varnú nádobu. [> 20]



Zdvihnúť kôš

Zvolili ste manuálny prevádzkový režim alebo inteligentný varný proces a kôš je ešte spustený po uplynulom priebehu varenia.

- 1. Stlačte tlačidlo: 🍆
- > Kôš sa úplne zdvihne.



Teplota varnej nádoby príliš vysoká

Chcete naplniť varnú nádobu pomocou automatického plnenia vodou, táto funkcia je však vypnutá. Teplota varnej nádoby je príliš vysoká.

1. Nechajte varnú nádobu, aby sa ochladila sama. Nepokúšajte sa vychladiť ju rýchlejšie studenou vodou alebo ľadom. Akonáhle sa varná nádoba ochladí, môžete znovu použiť automatické plnenie vodou.



Automatické plnenie vody neaktívne

Tento symbol sa zobrazuje v nasledujúcich prípadoch:

- Veko varnej nádoby nie je úplne otvorené.
 - Otvorte úplne veko varnej nádoby. [> 18]
- Varná nádoba nie je úplne spustená.

Úplne spustite varnú nádobu. [> 20]

Fritujete varené potraviny.

Prívod vody je aktívny až po tom, ako už nefritujete nijaké varené potraviny a úplne ste odstránili fritovací olej alebo tuk.

 Nevyklopili ste nádobu úplne, keď ste dofritovali varené potraviny. Vyklopte varnú nádobu úplne. [> 20]

5.4 Inteligentne variť varené potraviny

5.4.1 Zvoliť inteligentný varný proces

Inteligentný varný proces si môžete zvoliť tromi spôsobmi:

- Cez iCookingSuite
- Cez programovací režim [) 60]
- Cez vyhľadávacieho asistenta [> 85]

iCookingSuite

- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 吖
- > Inteligentný varný proces si môžete v iCookingSuite zvoliť tromi spôsobmi:
- Zvoľte si požadovaný prevádzkový režim, napr. zelenina a prílohy.
- Zvoľte si želanú metódu prípravy jedla, napr. Dusiť po osmažení.
- Zvoľte si požadovaný prevádzkový režim a želanú varnú metódu.

Po zvolení sa vám zobrazia príslušné inteligentné varné procesy.

Režim programovania

- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 📝
- 2. Stlačte tlačidlo: 압
- > Zobrazia sa všetky uložené inteligentné varné procesy.

Vyhľadávací asistent

- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🔾
- 2. Vložte názov inteligentného varného procesu.
- > Zobrazí sa požadovaný inteligentný varný proces.

5.4.2 Spustiť inteligentný varný proces

V tejto kapitole si na základe varného procesu **Dusiť po osmažení / dusiť** ukážeme, ako prebieha inteligentný varný proces. Uvedomte si, prosím, že každý inteligentný varný proces vedie k želanému výsledku pomocou rozličných varných parametrov a ideálnej postupnosti varných krokov.



- 1. Vyberte si požadovanú varnú nádobu.
- 2. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🖸
- 3. Stlačte tlačidlo: 👟

- 4. Stlačte tlačidlo: Dusiť po osmažení / Dusiť
- > Spustí sa inteligentný varný proces a varná nádoba sa predohreje na uloženú teplotu.
- 5. Nastavte požadovaný varný výsledok pomocou varných parametrov [> 35].
- > O krátku chvíľu sa displej prepne na Cockpit [> 39].
- 6. Reagujte na výzvy, ktoré vám dáva zariadenie.
- Keď uplynie varný čas alebo sa dosiahla jadrová teplota potraviny, rozoznie sa výstražný tón, ktorý vás vyzve skontrolovať, či varená potravina dosiahla želaný stav.
- 7. Ak výsledok varenia zodpovedá vašim želaniam, vyberte varené potraviny z varnej nádoby.
- 8. Ak výsledok varenia ešte nezodpovedá vašim želaniam, pokračujte vo varnom procese pomocou jednej z navrhnutých opcií.

5.5 Prispôsobenie výsledku varenia vlastným želaniam

V závislosti od vami zvoleného inteligentného varného procesu sa zobrazia rozličné varné parametre a funkcie. Varné procesy používajú štandardné nastavenia vašej krajiny, pomocou ktorých sa dajú dosiahnuť ideálne výsledky pri varení. Môžete si tieto varné parametre prispôsobiť jednoduchými gestami [▶ 17] alebo hlavným nastavovacím kolieskom [▶ 17] vašim želaniam a zvoliť si doplnkové funkcie. V závislosti od týchto nastavení sa bude meniť priebeh varného procesu. Priebeh sa dá neustále monitorovať v cockpite [▶ 39]

5.5.1 Parametre varenia



Stupeň restovania

Týmto varným parametrom nastavíte, či chcete varené potraviny orestovať alebo nie. Vyberte si ľubovoľný stupeň tak, aby ste prispôsobili intenzitu orestovania vašim želaniam. Čím nižší stupeň restovania, tým menšie sú straty pri varení. Ak si vyberiete **bez**potom sa varný krok **Restovať**preskočí. Vyberte si **bez**, ak chcete malé, už orestované kúsky mäsa šetrne nechať uvariť vo varnej tekutine.

Veľmi vysokou teplotou pri restovaní sa s istotou zabijú všetky baktérie na povrchu varenej potraviny. Varená potravina sa tak potom uvarí aj pri nižšej jadrovej teplote v súlade s hygienickými predpismi.



Zhnednutie

Týmto varným parametrom nastavíte, aký hnedý má byť povrch varenej potraviny. Vyberte si ľubovoľný stupeň tak, aby ste prispôsobili intenzitu zhnednutia vašim želaniam. Varené potraviny, ktoré sú marinované korením, bylinkami alebo pastami podporujúcimi ohnednutie, ohnednú na povrchu rýchlejšie a intenzívnejšie. V takýchto prípadoch si vyberte nižší stupeň ohnednutia.



Delta-T varenie

Týmto varným parametrom sa potravina varí pri konštantnom rozdieli teploty varnej tekutiny a jadrovej teploty varenej potraviny. Vďaka pomaly stúpajúcej teplote varnej tekutiny pri konštantnom rozdieli voči jadrovej teplote potraviny sa potravina varí pomaly a mimoriadne šetrne. Minimalizujú sa tak straty pri varení. Môžete si nastaviť rozdiel v rozmedzí 10 °C až 60 °C. Potom musíte nastaviť požadovanú jadrovú teplotu varenej potraviny.

Čím menší bude rozdiel medzi teplotou varnej tekutiny a jadrovou teplotou potraviny, tým sa bude variť pomalšie a šetrnejšie. Čím väčší bude rozdiel medzi teplotou varnej tekutiny a jadrovou teplotou potraviny, tým sa bude variť rýchlejšie.



Druh mäsa

Týmto parametrom nastavíte,či idete pripravovať biele alebo červené mäso. Biele mäso je napr. bravčové mäso alebo hydina. Červené mäso je napr. hovädzie alebo jahňacie mäso.



Hrúbka varenej potraviny

Týmto parametrom nastavíte, či je varená potravina tenká alebo hrubá. Zvoľte **tenké**, ak majú varené potraviny hrúbku menšiu ako 2 cm. Zvoľte **hrubé**, ak majú varené potraviny hrúbku väčšiu ako 2 cm.



Veľkosť varenej potraviny

Týmto parametrom nastavíte, aká veľká je varená potravina.

- Zvoľtemalé, pre pásiky hovädzích filet alebo prepeličie prsia. Zvoľte veľké pre roastbeef, celé kačky alebo bravčový bôčik.
- Zvoľte malépre sezam. Zvoľte veľké pre mandle.
- Zvoľte malé pre vajcia s hmotnosťou do 53 g. Zvoľte veľké pre vajcia s hmotnosťou nad 64 g.



Doba varenia

Týmto varným parametrom nastavíte čas, za ktorý má varená potravina dosiahnuť požadovaný výsledok alebo stupeň varenia. Pri niektorých inteligentných varných procesoch môžete nechať zariadenie neustále bežať na základe vašich nastavení. Za týmto účelom zapnite trvalú prevádzku.

1. Zvoľte stupeň označený akoTrvanie.

Ak ste nastavili dobu varenia, nemáte už varný parameter jadrová teplotak dispozícii.



Snímač jadrovej teploty

Týmto parametrom nastavíte, či chcete varenú potravinu variť so snímačom jadrovej teploty alebo bez neho. Potom si môžete nastaviť želanú jadrovú teplotu varenej potraviny.



Jadrová teplota

Týmto varným parametrom nastavíte, aká vysoká má byť jadrová teplota alebo varný stupeň varenej potraviny. Dodržte, prosím, pri nastavovaní jadrovej teploty varenej potraviny platné hygienické predpisy pre príslušné potraviny vo vašej krajine.



Kôš

Týmto parametrom nastavíte, či chcete varenú potravinu variť s košom alebo bez neho.



Teplota

Týmto varným parametrom nastavíte teplotu, na ktorú sa majú zohriať varná tekutina alebo varená potravina vo varnej tekutine.



Viskozita

Týmto varným parametrom nastavíte napr., akú konzistenciu majú mať polievky. Môžete sa aj rozhodnúť, či chcete nechať nabobtnať ryžu alebo ju uvariť, pripraviť čerstvý puding alebo polotovarový produkt. V závislosti od varného procesu sa menia nastavovacie možnosti.



Druh čokolády

Týmto parametrom nastavíte, či idete pripravovať bielu, mliečnu alebo jemne horkú čokoládu.



Počas varného procesu sa vám môžu zobraziť nasledujúce výzvy.



Podliať

Výzva, aby ste podliali osmaženú varenú potravinu tekutinou.



Naplniť

Výzva, aby ste naplnili varnú nádobu tekutinou.



Vložiť

Výzva, aby ste naplnili zariadenie potravinami na varenie.



Zamiešať

Výzva, aby ste primiešali prísadu, napr. práškovú polievku do varnej tekutiny.


Snímač jadrovej teploty vo varenej potravine

Výzva, aby ste zapichli snímač jadrovej teploty do varenej potraviny.



Snímač jadrovej teploty vo varnej tekutine

Výzva, aby ste vložili snímač jadrovej teploty do varnej tekutiny.



Naplniť olej

Výzva, aby ste do varnej nádoby naplnili olej.



Vložiť rošt na dno varnej nádoby

Výzva, aby ste vložili rošt na dno varnej nádoby.



Otvoriť veko varnej nádoby Výzva, aby ste otvorili veko varnej nádoby.



Zatvoriť veko varnej nádoby

Výzva, aby ste spustili veko varnej nádoby.

Výzva, aby ste premiešali varené potraviny.



Obrátiť

Premiešať

Výzva, aby ste obrátili varenú potravinu.



Rozkrájať

Výzva, aby ste pokrájali varenú potravinu.



Výzva, aby ste potvrdili, že chcete preskočiť predohrev.

- 1. Na preskočenie predhriatia stlačte tlačidlo: 🗸
- 2. Na predhriatie stlačte tlačidlo: 🗙



Opraženie ukončené

Výzva, aby ste potvrdili, že bolo ukončené opraženie varenej potraviny.

1. Na potvrdenie otázky, stlačte toto tlačidlo: 🗸

5.5.3 Informácie

Počas varného procesu sa vám zobrazujú informácie, aké varné kroky práve zariadenie vykonáva.



Predhriatie

Zariadenie sa predohreje na teplotu, ktorá je uložená buď ako štandardné nastavenie v manuálnych prevádzkových režimoch alebo v inteligentných varných procesoch.



Zostávajúci čas

Inteligentný varný proces potrebuje na svoje ukončenie ešte zobrazený čas.



Koniec varného procesu

Varný proces bol ukončený.

5.5.4 Voliteľné možnosti

Keď je tento varný proces ukončený, môžete v ňom pokračovať pomocou jednou z nasledujúcich voliteľných možností.

Tieto voliteľné možnosti sa zobrazia vedľa varných parametrov a v kokpite.



Nová vsádzka

Touto možnosťou dáte do zariadenia novú vsádzku a budete pokračovať vo varnom procese s nastavenými varnými parametrami.



Pokračovať ešte daný čas

Pri tejto možnosti bude varný proces určitý čas pokračovať. Ak zvolíte túto možnosť na konci varného procesu, zobrazí sa okno, v ktorom môžete nastaviť dĺžku trvania, ako dlho má ešte varný proces pokračovať.

- 1. Zvoľte si želaný čas.
- >> Vaše nastavenie sa automaticky prevezme po pár sekundách.

Ak prepnete z kokpitu naspäť na varné parametre, prehľad zošedne. Nemôžete meniť varné parametre. Keď uplynie vami nastavený čas, môžete buď zariadenie vyprázdniť alebo pokračovať vo varnom procese pomocou jednej možnosti.



Zapichnúť inde

Túto možnosť si zvolíte, ak varíte potraviny rozličnej veľkosti alebo rozličné varené potraviny s rozličnými stupňami uvarenia pomocou snímača jadrovej teploty:

- 1. Po dosiahnutí požadovanej jadrovej teploty otvorte veko varnej nádoby.
- 2. Zastrčte potom snímač jadrovej teploty do väčšieho kusa varenej potraviny alebo do varenej potraviny s vyššou jadrovou teplotou.
- 3. Vyberte všetky menšie kusy varenej potraviny z varnej nádoby.
- 4. Zavrite veko varnej nádoby.
- 5. Stlačte tlačidlo: 🏠
- > Objaví sa okno, v ktorom môžete nastaviť jadrovú teplotu.
- 6. Vyberte si požadovaný prevádzkový režim.
- >> Vaše nastavenie sa automaticky prevezme po pár sekundách.

Opakujte tento krok tak dlho, až kým všetky varené potraviny nedosiahnu požadovanú jadrovú teplotu.



Podržať

Touto možnosťou udržíte teplotu na nastavenej hodnote. Ak si zvolíte túto možnosť, potom sa varená potravina udržuje na prednastavenej teplote alebo na prednastavenej jadrovej teplote. Zabráni sa tak prílišnému prevareniu. Na zníženie strát pri varení na najnižšiu možnú úroveň vám odporúčame varené potraviny udržiavať len krátko pomocou možnosti Podržať na danej teplote vo varnej nádobe. Pri niektorých varných procesoch, ako napr. varenie cez noc, je možnosť **Podržať** posledným varným krokom a spustí sa automaticky, keď sa dosiahne želaný výsledok varenia.

- 1. Na prispôsobenie parametrov možnosti Podržať stlačte tlačidlo: 🚯
- 2. Prispôsobte parametre vašim želaniam.
- >> Po dosiahnutí konca varného procesu, sa automaticky spustí varný krok Podržať.



Uviesť do varu

Touto možnosťou uvediete varnú tekutinu, polievku alebo omáčku do varu.

5.6 Monitoring inteligentného varného procesu



Ak ste spustili inteligentný varný proces, prepne sa displej zakrátko na kokpit. Tu sa zobrazia všetky varné kroky, ktoré postupne vykonáva inteligentný varný proces. Aktívny varný krok je označený. Varné kroky, ktoré sa vykonajú v budúcnosti, sú šedé. Keď sa varný krok ukončí, zobrazí sa automaticky nasledovný varný krok.

5.7 Ukončiť inteligentný varný proces

Prehľad

Keď ste v oboch varných nádobách spustili varné procesy a varné nádoby sa nachádzajú v Prehľadovom zobrazení [▶ 15], môžete tieto varné procesy ukončiť súčasne.

- 1. Stlačte tlačidlo:
- >> Varné procesy sa ukončia.

Detailný pohľad

V Detailnom pohľade [> 15] môžete varný proces ukončiť nasledujúcimi spôsobmi:

- 1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 🥎
- > Varný proces sa ukončuje.
- 2. Stlačte tlačidlo: 🔟
- > Objaví sa otázka, či varný proces naozaj chcete ukončiť.
- 3. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: OK

6 Manuálne varenie



Pri manuálnych režimoch prevádzky vás iVario podporí vo vašom individuálnom kuchárskom umení.

Voľbou prevádzkového režimu si volíte, či chcete potraviny variť, piecť alebo fritovať. Na tento účel si nastavíte teplotu varnej nádoby a dobu varenia a všetky dôležité rozhodnutia robíte sami. Tak získate kontrolu nad všetkým, aby sa potraviny uvarili presne tak, ako chcete.



6.1 Základné podmienky, informácie a varovania

Pre začiatkom priebehu varenia alebo počas varenia potraviny, sa vám môžu zobrazovať rovnaké informácie ako v inteligentných varných procesoch.Ďalšie informácie nájdete tu: Základné podmienky, informácie a varovania [> 32]

6.2 Prispôsobenie výsledku varenia vlastným želaniam

6.2.1 Parametre varenia



Teplota

Týmto varným parametrom nastavíte teplotu, na ktorú sa majú zohriať varná tekutina alebo varená potravina vo varnej tekutine.



Doba varenia

Týmto varným parametrom nastavíte čas, za ktorý má varená potravina dosiahnuť požadovaný výsledok. Ak ste nastavili dobu varenia, nemáte už varný parameter **jadrová teplota**k dispozícii.

Alternatívne môžete nechať zariadenie neustále bežať na základe vašich nastavení. Za týmto účelom zapnite trvalú prevádzku.

1. Ak chcete zapnúť na zariadení trvalú prevádzku, stlačte buď 😯 alebo posuňte regulátor doby varenia celkom doprava, až kým sa zobrazí nasledujúce hlásenie: **Trvalá prevádzka**



Jadrová teplota

Týmto varným parametrom nastavíte, aká vysoká má byť jadrová teplota varenej potraviny. Ak ste nastavili jadrovú teplotu, nemáte už varný parameter **doba varenia**k dispozícii.



PowerBoost

Týmto parametrom nastavíte, ako intenzívne sa má variť voda. Máte k dispozícii tri stupne:

- Stupeň 1: mierne vrieť
- Stupeň 2: vrieť
- Stupeň 3: silno vrieť

6.2.2 Doplnkové funkcie



Predhriatie

Touto doplnkovou funkciou predohrejete varnú nádobu na definovanú teplotu.



Variť opatrne

Touto doplnkovou funkciou sa varná nádoba ohreje tak, že sa citlivé potraviny ako mlieko nepripália. Ak zapnete túto funkciu, automaticky sa nastaví ideálna teplota varnej nádoby.



Delta-T varenie

Touto doplnkovou funkciou sa potravina varí pri konštantnom rozdieli teploty varnej tekutiny a jadrovej teploty varenej potraviny. Vďaka pomaly stúpajúcej teplote varnej tekutiny pri konštantnom rozdieli voči jadrovej teplote potraviny sa potravina varí pomaly a mimoriadne šetrne. Minimalizujú sa tak straty pri varení. Môžete si nastaviť rozdiel v rozmedzí 10 °C až 40 °C. Potom musíte nastaviť požadovanú jadrovú teplotu varenej potraviny.

Čím menší bude rozdiel medzi teplotou varnej tekutiny a jadrovou teplotou potraviny, tým sa bude variť pomalšie a šetrnejšie. Čím väčší bude rozdiel medzi teplotou varnej tekutiny a jadrovou teplotou potraviny, tým sa bude variť rýchlejšie.



Touto doplnkovou funkciou nastavíte, či chcete varenú potravinu variť s košom alebo bez neho.

Kôš

6.2.3 Výzvy a informácie

Počas priebehu varenia sa vám môžu zobrazovať rovnaké výzvy [**>** 36] a informácie [**>** 37] ako pri inteligentných varných procesoch.

6.3 Varenie

6.3.1 Rozsah teplôt

min. teplota varnej tekutiny	max. teplota varnej tekutiny	Nastavenie default
30 °C	Teplota varu	Teplota varu, zodpovedá stupňu PowerBoost 1

6.3.2 Varenie pripravovanej potraviny



- 1. Vyberte si požadovanú varnú nádobu.
- 2. Stlačte na lište s menu tlačidlo:

- 3. Stlačte tlačidlo: 📩
- 4. Nastavte teplotu dna varnej nádoby.
- Stupeň PowerBoost 1 je automaticky aktivovaný. Môžete zmeniť stupeň PowerBoost, zvoliť funkciu Citlivé varenie alebo funkciu Varenie Delta T. Okrem toho môžete variť pripravovanú potravinu v košoch. Ďalšie informácie nájdete tu: Parametre varenia [> 40]
- Teraz sa môžete rozhodnúť, či chcete variť pripravovanú potravinu pomocou doby varenia alebo jadrovej teploty. Prosím, uvedomte si, že si môžete zvoliť len jeden z týchto dvoch varných parametrov. Nie je možné varné parametre kombinovať.
- 5. Na varenie potravín pomocou doby varenia stlačte tlačidlo: 🕘
- 6. Nastavte dobu varenia.
- 7. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte tlačidlo: 🗡
- 8. Nastavte jadrovú teplotu.
- Zariadenie predhrieva. Ak zariadenie so zatvoreným vekom varnej nádoby ohrejete vopred, dosiahne zariadenie len teplotu, ktorá je 3 °C pod teplotou varu. Takto sa zabráni nárastu tlaku vo varnej nádobe
- > Po dosiahnutí požadovanej teploty zariadenia sa objaví výzva naplniť zariadenie.
- 9. Naplňte zariadenie.
- 10. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: 🗸
- Keď uplynie varný čas alebo sa dosiahla jadrová teplota potraviny, rozoznie sa výstražný tón, ktorý vás vyzve skontrolovať, či varená potravina dosiahla želaný stav.
- 11. Ak výsledok varenia zodpovedá vašim želaniam, vyberte varené potraviny z varnej nádoby.

6.4 Pečenie

6.4.1 Všeobecné bezpečnostné informácie

- Takto predídete obareniam a popáleninám:
 - Noste vaše osobné ochranné pracovné prostriedky na ochranu pred popáleninami a obarením.
 - Nikdy neprekračujte maximálne ani minimálne povolené hladiny náplne varnej nádoby.
 - Zabezpečte, aby bol jadrový snímač suchý pred začatím pečenia mäsa.
 - Nedávajte do horúceho oleja alebo tuku veľké množstvá vlhkej varenej potraviny.
- Takto predídete nebezpečenstvu požiaru:
 - Nikdy nelejte vodu do horúceho oleja alebo tuku.
- Takto predídete vecným škodám, zraneniam alebo smrteľným nehodám:
 - Horiaci olej alebo tuk nikdy nehaste vodou.

6.4.2 Rozsah teplôt

min. teplota dna varnej nádoby	max. teplota dna varnej nádoby	Nastavenie default
30 °C	250 °C	200 °C

6.4.3 Pečenie pripravovanej potraviny



- 1. Vyberte si požadovanú varnú nádobu.
- 2. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🕂
- 3. Stlačte tlačidlo:
- 4. Nastavte teplotu dna varnej nádoby.
- Teraz sa môžete rozhodnúť, či chcete variť pripravovanú potravinu pomocou doby varenia alebo jadrovej teploty. Prosím, uvedomte si, že si môžete zvoliť len jeden z týchto dvoch varných parametrov. Nie je možné varné parametre kombinovať.
- 5. Na varenie potravín pomocou doby varenia stlačte tlačidlo: 🕘
- 6. Nastavte dobu varenia.
- 7. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte tlačidlo: 🗡
- 8. Nastavte jadrovú teplotu.
- > Zariadenie predhrieva. Po dosiahnutí požadovanej teploty zariadenia sa objaví výzva naplniť zariadenie.
- 9. Naplňte zariadenie.
- 10. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: 🗸
- Keď uplynie varný čas alebo sa dosiahla jadrová teplota potraviny, rozoznie sa výstražný tón, ktorý vás vyzve skontrolovať, či varená potravina dosiahla želaný stav.
- >
- 11. Ak výsledok varenia zodpovedá vašim želaniam, vyberte varené potraviny z varnej nádoby.

6.5 Fritovanie

6.5.1 Všeobecné bezpečnostné informácie

- Takto predídete obareniam a popáleninám:
 - Noste vaše osobné ochranné pracovné prostriedky na ochranu pred popáleninami a obarením.
 - Nikdy neprekračujte maximálne ani minimálne povolené hladiny náplne varnej nádoby.
 - Zabezpečte, aby bolo tesnenie varnej nádoby suché pred začiatkom fritovania.
 - Zabezpečte, aby bol snímač jadrovej teploty pred začiatkom fritovania suchý.

- Nedávajte do horúceho oleja alebo tuku veľké množstvá vlhkej varenej potraviny. Vlhké varené potraviny, ako napr. hlboko mrazené potraviny prispievajú k speneniu oleja alebo tuku.
- Horúci olej alebo tuk nechajte pred odstránením z varnej nádoby úplne vychladnúť.
- Takto predídete nebezpečenstvu požiaru:
 - Nikdy nenaplňte varnú nádobu pod úroveň minimálnej povolenej náplne.
 - Nikdy nelejte vodu do horúceho oleja alebo tuku.
 - Pravidelne vyberajte zvyšky potravín a znečistenie z oleja alebo tuku.
 - Pred každým fritovaním oleja alebo tuk skontrolujte kvalitu oleja alebo tuku.
 - Pravidelne vymieňajte olej alebo tuk za nový. Starý olej alebo tuk je ľahko vznetlivý a ľahko sa pení do výšky a von z nádoby.
- Takto predídete vecným škodám, zraneniam alebo smrteľným nehodám:
 - Nikdy nehaste horiaci fritovací olej alebo tuk vodou.

6.5.2 Obmedzený rozsah funkcií

Pre vašu bezpečnosť nie sú počas fritovania k dispozícii nasledujúce funkcie:

Automatické plnenie vody

Počas fritovania pripravovanej potraviny sa zobrazuje nasledujúci symbol: 🔌

Varnú nádobu môžete naplniť automatickým plnením vody až po úplnom zdvihnutí varnej nádoby a úplnom odstránení oleja alebo tuku.

Otvoriť ventil varnej nádoby

Počas fritovania varnej potraviny nikdy neotvárajte ventil varnej nádoby. Rozoznie sa výstražný tón a dostanete výzvu zavrieť ventil varnej nádoby.

6.5.3 Rozsah teplôt

min. teplota oleja	max. teplota oleja	Nastavenie default
30 °C	180 °C	175 °C

Ak vopred zohrievate olej alebo tuk so zavretým vekom varnej nádoby, zohreje sa olej alebo tuk na maximálne 150 °C. Prosím, dodržujte nasledovné pokyny ohľadne akrylamidu v potravinách [▶ 90].

6.5.4 Naplnenie varnej nádoby olejom alebo tukom a jej vyprázdnenie

Na jednoduché naplnenie varnej nádoby olejom alebo tukom alebo jej vyprázdnenie použite vozík na olej. Pomocou vozíka na olej môžete do varnej nádoby načerpať olej alebo tuk s maximálnou teplotou 180 °C. Po ukončení fritovania môžete olej alebo tuk znovu naplniť do vozíka na olej.

Naplniť vozík na olej

- Otvor výpustu je zatvorený.
- 1. Otvorte veko vozíka na olej.
- Naplňte želané množstvo oleja alebo tuku do vozíka na olej. Dodržte pritom minimálne a maximálne povolené množstvo náplne vozíka na olej 15 – 49 l.

Topenie pevného tuku

- ✓ Vo vozíku na olej sa nachádza minimálne 15 l pevného tuku.
- 1. Prepnite spínač ohrievania z **0** na **I**.

- > Tuk sa pri teplote 80 °C začne topiť. Počas fungovania ohrievania nefunguje čerpadlo.
- 2. Po roztopení tuku, prepnite spínača ohrievania z l na 0.
- > Ohrievanie sa vypne. Teraz môžete varnú nádobu naplniť tukom.

Naplnenie varnej nádoby

- ✓ Vo vozíku na olej sa nachádza tekutú olej alebo tuk.
- 1. Priblížte sa vozíkom k zariadeniu.
- 2. Nakloňte vypúšťaciu rúru nad varnú nádobu tak, aby olej alebo tuk bezpečne mohol vtekať do varnej nádoby.
- 3. Utiahnite zaisťovacie brzdy vozíka na olej.
- 4. Pripojte vozík na olej pomocou kábla do elektrickej siete.
- 5. Zapnite vozík na olej.
- 6. Prepnite spínač čerpadla z **0** na **I**.
- > Vozík na olej načerpá olej alebo tuk do varnej nádoby.
- 7. Keď je vo varnej nádobe želané množstvo oleja alebo tuku, prepnite spínač čerpadla z I na 0.
- 8. Odpojte vozík na olej od elektrickej site, uvoľnite zaisťovacie brzdy a premiestnite vozík na olej na jeho uskladňovacie miesto. AVAROVANIE! Nebezpečenstvo popálenia!Po čerpaní oleja alebo tuku do varnej nádoby je výpustová rúra veľmi horúca. Chytajte vozík na olej len za rukoväte.

Vyprázdniť varnú nádobu

- Otvor výpustu je zatvorený.
- 1. Premiestnite vozík na olej k zariadeniu do výšky výtoku z varnej nádoby.
- 2. Utiahnite zaisťovacie brzdy vozíka na olej.
- 3. Otvorte veko vozíka na olej a vložte do otvora filter.
- 4. **A VAROVANIE! Nebezpečenstvo popálenia! Ak sa varná nádoba vyklopí príliš rýchlo, môže vystreknúť horúci olej. Noste vaše osobné ochranné pracovné prostriedky na ochranu pred popáleninami.** Vyklopte varnú nádobu opatrne a dbajte na to, aby olej tiekol rovno do otvoru vozíka na olej. Dávajte pozor na to, aby filter vo vozíku na olej nepretiekol. Len tak zabezpečíte, aby sa všetok olej alebo tuk prefiltroval.
- 5. Vyklopte varnú nádobu úplne do jej úplného vyprázdnenia.
- 6. Vyberte filter a vyčistite ho.
- 7. Zavrite veko vozíka na olej.
- 8. Uvoľnite zaisťovacie brzdy a premiestnite vozík na olej na miesto jeho uskladnenia.

6.5.5 Topenie pevného tuku

Ak nenaplníte varnú nádobu pomocou Vozík na olej naplniť [> 44], potom môžete tuk rozpustiť nasledovne:

- 1. Naplňte pevný tuk do varnej nádoby. Dodržte pritom minimálne a maximálne povolené hladiny [) 17].
- 2. Zvoľte manuálny prevádzkový režim Fritovanie.
- >> Varná nádoba sa vopred ohreje na požadovanú teplotu. Tuk sa rozpustí. Akonáhle tuk dosiahne želanú teplotu, dostanete výzvu naplniť varnú nádobu. Ďalšie informácie nájdete tu: Fritovanie varenej potraviny [▶ 45]

6.5.6 Fritovanie varenej potraviny

Keď varené potraviny fritujete, odporúčame vám používať fritovacie koše. Preto v nasledujúcom odseku popisujeme fritovanie vo fritovacom koši.



- 1. Vyberte si požadovanú varnú nádobu.
- 2. Namontujte rameno pre zdvíhaciu a spúšťaciu automatiku.
- 3. Zaveste koše.
- 4. Naplňte do varnej nádoby olej alebo tuk [> 44].
- 5. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
- 6. Stlačte tlačidlo: 🗡
- 7. Stlačte tlačidlo: 🕮
- 8. Nastavte teplotu dna varnej nádoby. UPOZORNENIE! Ak olej alebo tuk dosiahne v dôsledku technického problému teplotu 230 °C, vypne sa pre vašu bezpečnosť zariadenie automaticky. Kontaktuje vášho servisného partnera RATIONAL na znovuuvedenie zariadenia do prevádzky.
- > Teraz sa môžete rozhodnúť, či chcete variť pripravovanú potravinu pomocou doby varenia alebo jadrovej teploty. Prosím, uvedomte si, že si môžete zvoliť len jeden z týchto dvoch varných parametrov. Nie je možné varné parametre kombinovať.
- 9. Na varenie potravín pomocou doby varenia stlačte tlačidlo: 🕘
- 10. Nastavte dobu varenia.
- 11. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte tlačidlo: 🗡
- 12. Nastavte jadrovú teplotu.
- > Zariadenie predhrieva. Po dosiahnutí požadovanej teploty zariadenia sa objaví výzva naplniť zariadenie.
- 13. Naplňte zariadenie.
- 14. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: 🗸
- > Koše sa automaticky spustia.
- 15. Ak chcete koše zdvihnúť počas varenia, stlačte toto tlačidlo: 🍆
- > Keď uplynie nastavená doba varenia alebo je nastavená jadrová teplota, zdvihnú sa koše automaticky.
- 16. Ak výsledok varenia zodpovedá vašim želaniam, vyberte fritovacie koše.

6.6 Ukončiť manuálne varenie

Prehľad

Ak varíte v oboch varných nádobách pripravované potraviny a varné nádoby sa nachádzajú v Prehľadovom zobrazení [**>** 15],môžete priebeh varenia v oboch ukončiť súčasne.

- 1. Stlačte tlačidlo: 🗲
- >> Varné procesy sa ukončia.

Detailný pohľad

V Detailnom pohľade [> 15] môžete varenie ukončiť nasledujúcimi spôsobmi:

- 1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 🗲
- > Varný proces sa ukončuje.
- 2. Stlačte tlačidlo: 🔟
- > Objaví sa otázka, či varenie naozaj chcete ukončiť.
- 3. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: **OK**

7 Varenie pod tlakom (opcia)

▲ NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo obarenia alebo popálenia pri varení pod tlakom s alkoholom

Systém je skonštruovaný na varenie pod tlakom s vodou. Ak varíte pripravovanú potravinu pod tlakom v tekutinách, ktoré majú bod varu pod bodom varu vody, ako napr. alkohol a odblokujete veko varnej nádoby, môže sa horúca tekutina vypariť a spolu s varenou potravinou vysokou rýchlosťou vystreknúť z varnej nádoby. Môžete si tým spôsobiť obarenie alebo popáleniny najvyššieho stupňa.

- 1. Pri varení pod tlakom preto používajte ako varnú tekutinu výlučne vodu.
- 2. Noste stále osobné ochranné pracovné prostriedky.

Pomocou voliteľnej funkcie varenia pod tlakom sa teplota varu vďaka vysokému tlaku zvýši, a tým sa skráti doba varenia pri ragú, dusených pokrmoch, základoch, polievkach a hustých polievkach o 35 %. Systém ohrievania iVarioBoost vytvorí vo varnej nádobe tlak a udržuje ho rovnaký počas celého priebehu varenia. Tým sa ochráni bunková štruktúra varenej potraviny a vy môžete vo veľmi krátkom čase podávať jedlá vo výnimočnej kvalite. Vám to prináša kratší čas varenia, väčšiu kapacitu a zvýšenú produktivitu.

Systém varenia pod tlakom funguje ideálne, ak aspoň raz týždenne varíte potraviny pod tlakom. Ak túto možnosť používate zriedkavejšie, môže sa systém varenia pod tlakom upchať a na znižovanie tlaku po ukončení varného procesu bude potrebný dlhší čas. Spoločnosť RATIONAL vám v takom prípade odporúča spustiť program varenia pod tlakom s minimálnym množstvom náplne vody aspoň raz za týždeň. Tak si zachováte funkčnosť varenia pod tlakom.



7.1 Všeobecné bezpečnostné informácie

- Hrdlo na paru na veku varnej nádoby sa môže pri silných nárazoch naň uvoľniť a spadnúť do varenej potraviny. Bez povšimnutia sa potom hrdlo na paru môže naservírovať a jeho časti môže niekto prehltnúť.
- Nikdy nevarte pod tlakom olej, mlieko alebo zahustené omáčky. Tieto varené potraviny obsahujú príliš málo vody na tvorbu dostatočného tlaku. Varená potravina sa môže pripáliť.
- Takto predídete obareniam a popáleninám:
 - Noste vaše osobné ochranné pracovné prostriedky na ochranu pred popáleninami a obarením.

- Nikdy neprekračujte maximálne ani minimálne povolené hladiny náplne varnej nádoby.
- Nikdy pod tlakom nevarte pripravovanú potravinu v alkohole. Alkohol má nižší bod varu ako voda a môže vyvrieť.
- Po varení pod tlakom otvárajte veko varnej nádoby opatrne. Horúca varená potravina môže vzkypieť alebo vystreknúť von.

7.2 Výzvy

Nasledujúce doplnkové výzvy sa vám budú zobrazovať počas varenia pod tlakom.

Maximálne množstvo náplne dodržané.

Dostanete výzvu potvrdiť, že nebolo prekročené maximálne množstvo náplne vo varnej nádobe. Ďalšie informácie nájdete tu: Hladiny náplne [▶ 17]

1. Na potvrdenie otázky, stlačte toto tlačidlo: 🗸



Zablokovať veko varnej nádoby

Výzva, aby ste zablokovali veko varnej nádoby.

- 1. Stlačte tlačidlo: 🔂
- > Veko varnej nádoby sa zablokuje automaticky.



Odblokovať veko varnej nádoby

Výzva, aby ste odblokovali veko varnej nádoby.

- 1. Stlačte tlačidlo: 📲
- > Veko varnej nádoby sa odblokuje automaticky.

7.3 Informácie

Nasledujúce doplňujúce informácie sa vám budú zobrazovať počas varenia pod tlakom.

Tvorenie tlaku

Vo varnej nádobe sa vytvára tlak.

Klesanie tlaku

Vo varnej nádobe sa znižuje tlak. Počkajte, kým tlak úplne neklesne. Nevypnite zariadenie.

7.4 Voliteľné možnosti

Nasledujúce doplnkové možnosti sa vám budú zobrazovať, ak zvolíte inteligentný varný proces s funkciou varenia pod tlakom.



Pokračovať ešte daný čas

Pri tejto možnosti bude varný proces určitý čas pokračovať.

7.5 Variť pod tlakom pripravovanú potravinu

▲ NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo obarenia alebo popálenia pri varení pod tlakom s alkoholom

Systém je skonštruovaný na varenie pod tlakom s vodou. Ak varíte pripravovanú potravinu pod tlakom v tekutinách, ktoré majú bod varu pod bodom varu vody, ako napr. alkohol a odblokujete veko varnej nádoby, môže sa horúca tekutina vypariť a spolu s varenou potravinou vysokou rýchlosťou vystreknúť z varnej nádoby. Môžete si tým spôsobiť obarenie alebo popáleniny najvyššieho stupňa.

- 1. Pri varení pod tlakom preto používajte ako varnú tekutinu výlučne vodu.
- 2. Noste stále osobné ochranné pracovné prostriedky.



- 1. Vyberte si požadovanú varnú nádobu.
- 2. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
- 3. Stlačte tlačidlo: 🔀
- > Zariadenie predhrieva.
- 4. Na varenie potravín pomocou doby varenia stlačte tlačidlo: 🖯
- 5. Nastavte dobu varenia.
- 6. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte tlačidlo: 🗡
- 7. Nastavte jadrovú teplotu.
- > Po dosiahnutí požadovanej teploty zariadenia sa objaví výzva naplniť zariadenie.
- 8. Naplňte zariadenie.
- 9. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: 🗸
- 10. Zavrite veko varnej nádoby. A VAROVANIE! Dbajte na to, aby bol okraj varnej nádoby čistý a medzi ním a varnou nádobou sa nenachádzali nijaké predmety. Ak sa veko varnej nádoby nedá riadne uzavrieť, potom sa varenie pod tlakom buď nedá spustiť alebo počas varenia pod tlakom vystupuje z nádoby horúca para.
- 11. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 🔄 🛦 VAROVANIE! Keď blokujete veko varnej nádoby, hrozí nebezpečenstvo pomliaždenia prstov a rúk. Dodržujte odstup od zariadenia, kým sa veko zablokuje.
- > Veko varnej nádoby sa zablokuje. V varnej nádobe sa vytvára tlak. Po uplynutí nastavenej doby varenia alebo dosiahnutí nastavenej jadrovej teploty, sa tlak vo varnej nádobe zníži.
- 12. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 🛃

> Veko varnej nádoby sa odblokuje a priebeh varenia je ukončený. UPOZORNENIE! Otvorte veko varnej nádoby, keď na to dostanete výzvu. Ak neotvoríte veko varnej nádoby, môže sa v nádobe vytvoriť podtlak vedúci k tomu, že sa už veko varnej nádoby nebude dať otvoriť.

8 iZone Control

S iZoneControl môžete rozdeliť dno varnej nádoby na viacero ohrievaných oblastí a ohrievať ich rozličnými teplotami; nevyužívané plochy môžu dokonca zostať studené. Zadáte želaný výsledok a spustíte varný proces pre každú oblasť. Ohrievané oblasti sa zohrejú na optimálnu teplotu, ktorá povedie k výsledku, aký ste si želali.

Všimnite si, že tento inteligentný asistent je pri type 2-XSdostupný ako opcia.



8.1 Pracovné úlohy

8.1.1 Prednastavené pracovné úlohy

Máte k dispozícii prednastavené pracovné úlohy s rozličnými prevádzkovými režimami.



- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🚹
- 2. Stlačte tlačidlo:
- > Zobrazia sa prednastavené pracovné úlohy.
- >> Teraz môžete pracovné úlohy umiestniť [> 59] alebo si vytvoriť vlastné pracovné úlohy [> 53].

8.1.2 Vytvoriť si vlastné pracovné úlohy

K nástenke s pracovnými úlohami môžete priradiť ľubovoľný manuálny prevádzkový režim, ľubovoľný inteligentný varný proces alebo obľúbený program. Keď toto zloženie neuložíte do pamäti ako nákupný kôš, potom sa nástenka pracovnej úlohy prepíše v momente, keď nahráte nový nákupný kôš.

- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🔳
- 2. Stlačte tlačidlo:
- 3. Stlačte tlačidlo: 📝
- 1. Ak chcete na nástenke pracovných úloh pridať určitý inteligentný varný proces, stlačte tlačidlo: 업
- 2. Skrolujte buď zoznamom varných procesov, alebo skombinujte prevádzkový režim s varnou metódou, aby ste zoznam varných procesov vyfiltrovali.
- 3. Na pridanie manuálneho programu na nástenku pracovných úloh stlačte tlačidlo: 🕂
- 4. Na pridanie inteligentného programu na nástenku pracovných úloh stlačte tlačidlo: 📝
- 5. Na pridanie nákupného koša na nástenku pracovných úloh stlačte tlačidlo: 🛀
- 6. Potiahnite želaný prvok do dolnej oblasti.
- > Daný prvok sa zobrazí ako pracovná úloha.

Úprava pracovných úloh

- 1. Na úpravu varných parametrov pracovnej úlohy stlačte tlačidlo:
- > Zobrazia sa varné parametre danej pracovnej úlohy.
- 2. Prispôsobte varné parametre vašim želaniam.
- 3. Na uloženie zmien do pamäti stlačte tlačidlo: 🔂

Vymazanie pracovných úloh z nástenky

1. Na vymazanie pracovnej úlohy z nástenky stlačte tlačidlo: 🔟

Uloženie nástenky s pracovnými úlohami do pamäti

olozenie nastenky s pracovnynih diona	ann do panaci	
🗮 🇱 🙄 💽 📝 🌆 🔍	1 🔁 😨 💽	
		Z
	🚕 Braten natur 😪 Braten	🗢 Pfannkuchen
	🐟 Fisch braten	
	Averestrücht	
🖅 🧾 🥣 🚭 🥌 🗃 🤿		
Kartolfein kori in Ale Polenta		
Kochen 🙀 Reis kochen		
Dämpfen Fisch braten Meerestrüchte Brasse		
09:17 am 20.01.2020 💦 🤈 🗲	09:59 07.10.2019	<u>, 0 2 4</u>
※ 前 - 「 マ 」 : 」 、 フ」	n (

- 1. Na pomenovanie nástenky s pracovnými úlohami stlačte tlačidlo: 🖉
- 2. Na dočasné pridanie pracovnej úlohy na nástenku stlačte tlačidlo: 🗸
- 3. Na uloženie nástenky s pracovnými úlohami do pamäti stlačte tlačidlo: 🚭
- >> Pracovné úlohy sa uložia ako nákupný kôš. Nákupný kôš sa zobrazí v režime programovania.

8.1.3 Úprava nástenky s pracovnými úlohami

K nástenke s pracovnými úlohami môžete priradiť každý želaný varný proces alebo každý ľubovoľný program. Keď toto zloženie neuložíte do pamäti ako nákupný kôš, potom sa nástenka pracovnej úlohy prepíše v momente, keď nahráte nový nákupný kôš.

iCook	cingS	Suite	
		😰 🕒 🐼 ् 🗵 । 🔍 ।	🗏 🏝 😢 💽 📝 💽 C
	-		
٢	<u>چ</u>		🗸 Delågen glaseren 🔎 🕻 björs - Gospetslor
đ	٩	Dâmpfer	
e	4	Fritterer	
		Kartoffeln kochen	
3	٩	Katuten kornen	
3	4	Kochen	
	٩	Kochen unter Druck	
Z↓	٩	Konfieren	
		09:50 am 14.05.2020 🔗 🍸 🥎	09:59 07.10.2019 ≪ ≈ 0 ?

- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🖸
- 2. Stlačte za želaným varným procesom tlačidlo: •••
- 3. Stlačte tlačidlo: 🚹
- 4. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🔳
- 5. Stlačte tlačidlo:
- >> Inteligentné varné procesy sa zobrazia na nástenke pracovných úloh.

D YI		
Rezim	programova	ania
	P	



- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 📝
- 2. Stlačte za želaným programom alebo nákupným košom tlačidlo: •••
- 3. Stlačte tlačidlo:
- 4. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
- 5. Stlačte tlačidlo: 🛀
- > Programy a nákupné koše sa zobrazia na nástenke pracovných úloh.

8.2 Rozdelenie varnej nádoby

iZoneControl vám umožní rozdeliť dno varnej nádoby až na 4 oblasti. Máte k dispozícii nasledujúce možnosti:

- 1 oblasť na každú varnú nádobu
- 2 oblasti na každú varnú nádobu
- 3 oblasti v jednej varnej nádobe, 1 oblasť v druhej

8.2.1 Prednastavené rozdelenia varnej nádoby



- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🔳
- 2. Stlačte tlačidlo:

- 3. Vyberte si jedno prednastavené rozdelenie varnej nádoby.
- 4. Vyberte si požadovanú varnú nádobu.
- >> Varná nádoba sa automaticky rozdelí na oblasti. Teraz môžete k jednotlivým oblastiam priradiť pracovné úlohy.

8.2.2 Tvorba vlastného rozdelenia varnej nádoby





- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 📒
- 2. Stlačte tlačidlo: 💼
- 3. Stlačte tlačidlo: 📝
- 4. Stlačte tlačidlo:
- 5. Skrolujte zoznamom možných oblastí alebo stlačte tlačidlá **1**, **2**, alebo **3** na roztriedenie zoznamu možných oblastí.
- 6. Zvoľte si želané rozdelenie varnej nádoby a potiahnite ho do spodnej oblasti.

Úprava rozdelenia varnej nádoby



Originálny návod na obsluhu

- 1. Na úpravu rozdelenia varnej nádoby stlačte tlačidlo: 📰
- 2. Stlačte tlačidlo: 💠
- 3. Stlačte na požadované oblasti vo varnej nádobe.
- > Oblasť sa prispôsobí podľa vašich prianí.
- 4. Na potvrdenie oblasti stlačte tlačidlo: 🗸
- 5. Na vymazanie určitej oblasti stlačte tlačidlo: 🔟
- 6. Na uloženie rozdelenia varnej nádoby do pamäti stlačte tlačidlo: 🔂

Vymazanie rozdelenia varnej nádoby

1. Na vymazanie rozdelenia varnej nádoby stlačte tlačidlo: 🔟

Uloženie rozdelenia varnej nádoby do pamäti

- 1. Na pomenovanie rozdelenia varnej nádoby stlačte tlačidlo: 🖉
- 2. Na dočasné pridanie rozdelenia varnej nádoby stlačte tlačidlo: 🗸
- 3. Na uloženie zloženia do pamäti stlačte tlačidlo: 🚭
- >> Zobrazia sa rozdelenia varnej nádoby.

8.2.3 Rozdeliť varnú nádobu na oblasti

Varnú nádobu môžete rozdeliť na oblasti i bez práce s rozdelením varnej nádoby. Rozdelenie na oblasti bude iba dočasné a prepíše sa, akonáhle nádobe priradíte určité rozdelenie varnej nádoby.



- 1. Vyberte si požadovanú varnú nádobu.
- 2. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🔳
- 3. Ťuknite na jedno miesto vo varnej nádobe.
- > Toto miesto sa premení na jednu oblasť.
- 4. Na potvrdenie oblasti stlačte tlačidlo: 🗸
- 5. Na rozšírenie oblasti stlačte tlačidlo: •••
- 6. Stlačte tlačidlo: 💠
- 7. Stlačte na požadované oblasti vo varnej nádobe.
- > Oblasť sa rozšíri.
- 8. Na potvrdenie oblasti stlačte tlačidlo: 🗸

- > Oblasť je potvrdená.
- 9. Ak chcete pridať ďalšiu oblasť, ťuknite na jednu oblasť vo varnej nádobe, ktorá ešte nie je obsadené.
- 10. Na vymazanie potvrdenej oblasti stlačte tlačidlo: •••
- 11. Stlačte tlačidlo: 🔟

8.3 Obsadenie varnej nádoby

8.3.1 Prednastavené obsadenie varnej nádoby



- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🔳
- 2. Stlačte tlačidlo: 🚍
- > Zobrazí sa prednastavené obsadenie varnej nádoby.
- 3. Vyberte si požadované obsadenie varnej nádoby.
- 4. Vyberte si požadovanú varnú nádobu.
- >> Príslušné nastavenia sa automaticky priradia daným oblastiam varnej nádoby. Tieto oblasti sa ohrejú na teploty uložené v pamäti zariadenia. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa objaví výzva naplniť zariadenie.

8.3.2 Vytvorenie vlastného obsadenia varnej nádoby

- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🔳
- 2. Stlačte tlačidlo: 开
- 3. Stlačte tlačidlo: 📝
- 4. Stlačte tlačidlo: 📻
- 5. Skrolujte buď zoznamom možných obsadení varnej nádoby alebo stlačte tlačidlá **1**, **2**, alebo **3** na roztriedenie zoznamu.

Vymazanie obsadenia varnej nádoby

1. Na vymazanie obsadenia varnej nádoby stlačte tlačidlo: 🔟

Uloženie obsadenia varnej nádoby do pamäti

- 1. Na pomenovanie nového obsadenia varnej nádoby stlačte tlačidlo: 🖋
- 2. Na uloženie obsadenia varnej nádoby do pamäti stlačte tlačidlo: 🚭
- >> Zobrazia sa obsadenia varnej nádoby.

8.4 Variť potraviny pomocou iZoneControl

Varené potraviny môžete takto pripravovať 4 spôsobmi:

- Prednastavené pracovné úlohy [> 52]
- Prednastavené rôzne obsadenia varnej nádoby [> 58]
- Ručné prevádzkové režimy [> 59]
- Inteligentné varné procesy [> 59]

8.4.1 Ručné prevádzkové režimy







- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🔳
- 2. Vyberte si požadovanú varnú nádobu a požadovanú oblasť.
- 3. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 📑
- > Zobrazia sa manuálne prevádzkové režimy.
- 4. Vyberte si požadovaný prevádzkový režim.
- > Manuálny prevádzkový režim sa priradí danej varnej nádobe alebo oblasti.
- 5. Na prispôsobenie varných parametrov vašim želaniam stlačte tlačidlo: •••
- 6. Stlačte tlačidlo: ==
- > Zobrazia sa varné parametre.
- 7. Prispôsobte si varné parametre a stlačte tlačidlo na uloženie zmien do pamäti: 🗸
- > Táto nádoba alebo oblasť sa ohreje na teplotu uloženú v pamäti zariadenia. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa objaví výzva naplniť zariadenie.

8.4.2 Umiestnenie pracovných úloh

- Rozdelili ste varnú nádobu na oblasti [> 55].
- Stlačte a podržte požadovanú pracovnú úlohu, až kým sa neoznačí, a potom ju potiahnite do požadovanej oblasti.
- > Oblasť sa ohreje.
- 3. Alternatívne stlačte požadovanú pracovnú úlohu a potom požadovanú oblasť.
- > Pracovná úloha sa priradí k požadovanej oblasti a oblasť sa ohreje.
- >> Po dosiahnutí požadovanej teploty sa objaví výzva naplniť zariadenie.

9 Režim programovania



V programovacom režime si môžete vytvoriť, uložiť a spravovať vaše vlastné manuálne programy [) 60], inteligentné varné procesy [) 61] a nákupné koše [) 63]. Na to máte k dispozícii manuálne prevádzkové režimy, inteligentné varné procesy a predprogramované nákupné koše.



9.1 Vytvoriť manuálny program

K dispozícii máte nasledujúce prevádzkové režimy:

- Varenie
- Pečenie mäsa
- Fritovanie
- Variť šetrne

Nemôžete kombinovať varné kroky prevádzkových režimov Varenie, Pečenie mäsa alebo Šetrné varenie s varnými krokmi prevádzkového režimu Fritovanie.



- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 📝
- 2. Stlačte tlačidlo: + Nový prvok
- 3. Stlačte tlačidlo: 📜
- > Zobrazí sa prehľad dostupných varných krokov.
- Zvoľte si požadované varné kroky a pretiahnite ich do spodnej oblasti. UPOZORNENIE! Nemôžete varné kroky ľubovoľne navzájom kombinovať. Predohriatie a plnenie sa musia zvoliť z jedného stĺpca.
 Prevádzkový režim a ukončenie varného procesu sa môžu vybrať z iného stĺpca.
- 5. Na pridanie výziev do programu stlačte tlačidlo: 👎
- > Zobrazí sa prehľad dostupných výziev.
- 6. Zvoľte si želané výzvy a potiahnite ich do spodnej oblasti.



- 7. Na úpravu varného kroku stlačte toto tlačidlo:
- V závislosti od zvoleného prevádzkového režimu sa zobrazia nastaviteľné varné parametre a doplnkové funkcie.
- 1. Prispôsobte varný krok vašim želaniam.
- 2. Na uloženie zmien do pamäti stlačte tlačidlo: 🗸
- 3. Na pomenovanie varného procesu stlačte tlačidlo: 🖋
- 4. Vložte názov.
- 5. Na uloženie varného procesu do pamäti stlačte tlačidlo: 🚭
- >> Program sa kontroluje. Ak boli všetky varné parametre úplne nastavené a sú logicky vedľa seba zoradené, uloží sa program do pamäti a zobrazí sa v zozname programov.
- >> Ak program obsahuje chybu, označí sa príslušné miesto. Odstráňte chybu pred tým, ako program znovu uložíte do pamäti.

9.2 Naprogramovať inteligentný varný proces

Ak programujete inteligentný varný proces, môžete vašim želaniam prispôsobiť výlučne varné parametre. Nie je možné meniť poradie jednotlivých varných krokov.

	Image: Second state sta
Was möchten Sie ogrammieren?	
Ø:32 am 20.01.2020 o° ? ←	99:33 am 20.01.2020 % ♣

- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 📝
- 2. Stlačte tlačidlo: + Nový prvok
- 3. Stlačte tlačidlo: 吖
- > Dostanete otázku, čo chcete programovať.
- 4. Zvoľte si jednu z nasledujúcich možností:
- Prevádzkový režim
- Prevádzkový režim a varnú metódu
- Varná metóda

Po zvolení sa vám zobrazia príslušné inteligentné varné procesy.

- 1. Vyberte si požadovaný inteligentný varný proces.
- Zobrazia sa vám jednotlivé varné kroky. Teraz môžete prispôsobiť varné parametre vašim želaniam. Za týmto účelom je prvý varný krok vyznačený červeno.



2. Stlačte tlačidlo: 🚟

- V závislosti od zvoleného varného procesu sa vám zobrazia nastaviteľné varné parametre a doplnkové funkcie. Štandardné nastavenia varného procesu sú označené nasledujúcim symbolom: ??
- 3. Prispôsobte varné kroky vašim želaniam.
- 4. Na uloženie zmien do pamäti stlačte tlačidlo:
- > Zobrazia sa vám znovu jednotlivé varné kroky.
- 5. Na pomenovanie varného procesu stlačte tlačidlo: 🖉
- 6. Vložte názov.
- 7. Na uloženie varného procesu do pamäti stlačte tlačidlo: 🚭
- >> Varný proces sa zobrazí v zozname programov.

9.3 Programovanie nákupného koša

- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 📝
- 2. Stlačte tlačidlo: + Nový prvok
- 3. Stlačte tlačidlo: 🛀
- 4. Na pridanie inteligentných varných procesov k nákupnému košu, stlačte tlačidlo: 🖸
- > Zobrazia sa všetky inteligentné varné procesy.
- 5. Skrolujte zoznamom a stlačte želaný varný proces.
- > Varný proces sa označí 🔶 a priradí sa k nákupnému košu.
- 6. Na pridanie programov už uložených v pamäti k nákupnému košu stlačte tlačidlo: 📝
- > Zobrazia sa všetky programy.
- 7. Skrolujte zoznamom a stlačte želaný program.
- > Varný proces sa označí 🚖 a priradí sa k nákupnému košu.
- 8. Na overenie nákupného koša stlačte tlačidlo: 🛀
- > Zobrazia sa všetky zvolené inteligentné varné procesy a programy.
- 9. Na vymazanie jedného prvku z nákupného koša stlačte toto tlačidlo: 🔟
- 10. Na pomenovanie nákupného koša, stlačte tlačidlo: 🖋
- 11. Vložte názov.
- 12. Na uloženie nákupného koša do pamäti stlačte tlačidlo: 🚭
- >> Nákupný kôš sa zobrazí v zozname programov.

9.4 Úprava a vymazávanie programov

- ✓ Naprogramovali ste manuálne programy [▶ 60], inteligentné varné procesy [▶ 61] alebo nákupné koše [▶ 63].
- 1. Na úpravu programu stlačte tlačidlo: •••

Máte k dispozícii nasledujúce možnosti úprav:

- Upraviť prvok 📝
- Duplikovať prvok 📑
- Vymazať prvok iii

9.5 Spustenie programov a nákupných košov

Manuálne programy

- 1. Na spustenie manuálneho programu stlačte želaný program.
- 2. Vyberte si požadovanú varnú nádobu.
- > Program sa okamžite spustí. Zobrazia sa vám všetky varné kroky.

- 3. Na odoslanie manuálneho programu do iZoneControl stlačte tlačidlo: •••
- 4. Stlačte tlačidlo: 🔳
- >> Manuálny program sa zobrazí na nástenke pracovných úloh. Teraz môžete umiestniť pracovnú úlohu ako zvyčajne.

Inteligentné varné procesy

- 1. Na spustenie inteligentného varného procesu stlačte želaný program.
- 2. Vyberte si požadovanú varnú nádobu.
- > Program sa okamžite spustí. Zobrazia sa vám všetky varné kroky.
- 3. Na odoslanie inteligentného varného procesu do iZoneControl stlačte tlačidlo: •••
- 4. Stlačte tlačidlo: 🔳
- >> Inteligentný program sa zobrazí na nástenke pracovných úloh. Teraz môžete umiestniť pracovnú úlohu ako zvyčajne.

Nákupné koše

- 1. Na odoslanie nákupného koša do iZoneControl stlačte želaný nákupný kôš.
- > Všetky prvky nákupného koša sa zobrazia na nástenke pracovných úloh. Teraz môžete umiestniť pracovné úlohy ako zvyčajne.

10 Prepínanie medzi prevádzkovými režimami

Pomocou iVario môžete jednoducho a kedykoľvek prepínať medzi prevádzkovými režimami Manuálne varenie, iCookingSuite a iZoneControl. Tak máte k dispozícii optimálny mix automatickej varnej inteligencie šetriacej prácu a individuálnych možností ovládania procesov podľa vlastných želaní.

- Transformujte inteligentnú pracovnú úlohu v iZoneControl na manuálny prevádzkový režim.
- Transformujte inteligentný varný proces iCookingSuite na inteligentnú pracovnú úlohu v iZoneControl.
- Transformujte inteligentný pracovný proces iCookingSuite na manuálny prevádzkový režim.

Transformácia inteligentnej pracovnej úlohy na manuálny prevádzkový režim

- Umiestnili ste pracovnú úlohu. Varenie prebieha.
- 1. Stlačte tlačidlo: •••
- 2. Stlačte tlačidlo: 🗮
- > Zobrazia sa varné parametre.
- 3. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
- 4. Zvoľte vhodný manuálny prevádzkový režim.
- > Zobrazí sa hlásenie, že už prebieha varenie.
- 5. Stlačte tlačidlo: Prepnúť prebiehajúce varenie
- >> Prevezmú sa varné parametre pracovnej úlohy a zobrazia sa v manuálnom režime.

Transformácia inteligentného varného procesu na inteligentnú pracovnú úlohu

- Spustili ste inteligentný varný proces. Varenie prebieha.
- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🔳
- > Zobrazí sa hlásenie, že už prebieha varenie.
- 2. Stlačte tlačidlo: Prepnúť prebiehajúce varenie
- >> Inteligentný varný proces sa pošle do iZoneControl a zobrazí na jednej úrovni zásuvu.

Transformácia inteligentného varného procesu na manuálny režim

- Spustili ste inteligentný varný proces. Varenie prebieha.
- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🕂
- 2. Zvoľte vhodný manuálny prevádzkový režim.
- > Zobrazí sa hlásenie, že už prebieha varenie.
- 3. Stlačte tlačidlo: Prepnúť prebiehajúce varenie
- >> Prevezmú sa varné parametre inteligentného varného procesu a zobrazia sa v manuálnom režime.

11 Nastavenia

Môžete natrvalo prispôsobiť nastavenia zariadenia od výroby vašim potrebám.

- 1. Stlačte tlačidlo: 👩
- > Zobrazí sa prehľad všetkých možností nastavenia:
- Obľúbené [) 66]
- Indikácia [) 66]
- Svetlo [▶ 68]
- Zvuk [▶ 68]
- Varný systém [) 69]
- Varenie [▶ 69]
- Čistenie
- Správa dát [) 70]
- Sieťové nastavenia [> 72]
- MyEnergy
- Messenger
- Používateľský profil [) 73]
- Servis [▶ 73]
- ConnectedCooking [▶ 73]

Na zmenenie nastavení rolujte zoznam a stlačte požadovanú kategóriu. Ku každej kategórii je priradený výber z nastavovacích možností, ktoré zmeníte jednoduchým gestom [**>** 17] alebo hlavným nastavovacím kolieskom [**>** 17].

11.1 Obľúbené

V Obľúbených sa vám zobrazia všetky nastavenia, ktoré ste si označili ako Obľúbené.

- 1. Zvoľte si jedno nastavenie.
- 2. Stlačte tlačidlo: 🔶
- >> Nastavenie sa uloží ako Obľúbené.

11.2 Zobrazenie

- 1. Stlačte tlačidlo: 👩
- 2. Stlačte tlačidlo: **O** Zobrazenie

11.2.1 Jazyk

Tu môžete zmeniť jazyk používateľského rozhrania.

- 1. Stlačte tlačidlo: 🗢 Jazyk
- 2. Vyberte si požadovaný jazyk.
- >> Okamžite sa prestaví jazyk používateľského rozhrania.

11.2.2 Dátum a čas

Tu môžete zmeniť nasledujúce nastavenia:

- Dátum 17
- Čas 17
- Prepnutie 24 h/12 h State

Dátum

- 1. Stlačte tlačidlo: 🔽 Dátum
- > Zobrazí sa kalendár.
- 2. Zvoľte si želaný dátum.
- >> Dátum sa automaticky preberie.

Čas

- 1. Stlačte tlačidlo: T 🗸 Čas
- > Zobrazí sa čas.
- 2. Stlačte čas.
- 3. Nastavte želaný čas.
- >> Čas sa automaticky preberie.

Prepnutie 24 h/12 h

1. Zvoľte **12** na nastavenie 12-hodinového formátu a **24** na nastavenie 24-hodinového formátu.

ConnectedCooking

Čas môžete nechať automaticky synchronizovať aj cez ConnectedCooking.

- 1. Stlačte tlačidlo: 👩
- 2. Stlačte tlačidlo: \triangleleft° ConnectedCooking
- 3. Stlačte vedľa Automatická synchronizácia času tlačidlo: ON

11.2.3 Formát teploty

Môžete si nastaviť zobrazovanie teploty v °C alebo °F .

11.2.4 Jednotka objemu

Môžete si nastaviť, či sa objem má zobrazovať v litroch l alebo galónoch gal.

11.2.5 Náhľad programu

Tu si môžete si nastaviť, či sa inteligentné varné procesy zobrazia v iCookingSuite a v programovacom režime v jednom stĺpci alebo dvoch či troch stĺpcoch.



1. Stlačte tlačidlo: **Náhľad programu**

- 2. Zvoľte **Tri stĺpec**, **Dva stĺpce** alebo **Tri stĺpce**.
- >> Voľba sa automaticky preberie.

11.3 Svetlo

- 1. Stlačte tlačidlo: 👩
- 2. Stlačte tlačidlo: 🥊 Svetlo

11.3.1 Jas displeja

Tu môžete nastaviť jas displeja na stupnici od 0 - 100 %.

- 1. Stlačte tlačidlo: 🕌 Jas displeja
- 2. Zvoľte si v rámci škály želanú hodnotu.
- >> Jas displeja sa automaticky preberie.

11.4 Zvuk

- 1. Stlačte tlačidlo: 🔊
- 2. Stlačte tlačidlo: 🔳 🕅 Zvuk

11.4.1 Celková hlasitosť

Tu môžete nastaviť celkovú hlasitosť na stupnici od 0-100 %.

- 1. Stlačte tlačidlo: 🔳 🕅 Celková hlasitosť
- 2. Zvoľte si v rámci škály želanú hodnotu.
- >> Celková hlasitosť sa hneď upraví.

11.4.2 Plnenie / výzva k akcii

Tu si môžete nastaviť, aký tón alebo aká melódia sa má ozvať, keď máte zariadenie naplniť alebo pri výzve vykonať nejakú akciu . Môžete si vybrať z 37 možností.

- 1. Stlačte tlačidlo: 📣
- 2. Stlačte želaný zvuk.
- > Zvuk sa zahrá.
- 3. Ak chcete tento zvuk vypnúť, stlačte tlačidlo: VYP.
- 4. Na prevzatie nastavení stlačte na lište s ikonami tlačidlo:
- >> Dostanete sa späť na prehľad. Zobrazí sa vaše nastavenie.

11.4.3 Koniec programového kroku

Tu si môžete nastaviť, aký tón alebo aká melódia sa má ozvať, keď sa ukončil krok programu . Môžete si vybrať z 37 možností.

- 1. Stlačte tlačidlo: 🐺
- 2. Stlačte želaný zvuk.
- > Zvuk sa zahrá.
- 3. Ak chcete tento zvuk vypnúť, stlačte tlačidlo: VYP.
- 4. Na prevzatie nastavení stlačte na lište s ikonami tlačidlo: 🔳 🕅
- >> Dostanete sa späť na prehľad. Zobrazí sa vaše nastavenie.

11.4.4 Koniec doby varenia

Tu si môžete nastaviť, aký tón alebo aká melódia sa má ozvať, keď uplynula doba varenia . Môžete si vybrať z 37 možností.

- 1. Stlačte tlačidlo: 🖓
- 2. Stlačte želaný zvuk.
- > Zvuk sa zahrá.
- 3. Ak chcete tento zvuk vypnúť, stlačte tlačidlo: VYP.
- 4. Na prevzatie nastavení stlačte na lište s ikonami tlačidlo:
- >> Dostanete sa späť na prehľad. Zobrazí sa vaše nastavenie.

11.4.5 Ukončenie procesu / zistená chyba

Tu si môžete nastaviť, aký tón alebo aká melódia sa má ozvať, keď sa zistí porucha . Môžete si vybrať z 37 možností.

- 1. Stlačte tlačidlo: 📣
- 2. Stlačte želaný zvuk.
- > Zvuk sa zahrá.
- 3. Ak chcete tento zvuk vypnúť, stlačte tlačidlo: VYP.
- 4. Na prevzatie nastavení stlačte na lište s ikonami tlačidlo: 🔳 🛝
- >> Dostanete sa späť na prehľad. Zobrazí sa vaše nastavenie.

11.5 Varný systém

- 1. Stlačte tlačidlo: 🔊
- 2. Stlačte tlačidlo: Varný systém

11.5.1 Informácie o type zariadenia

Tu vidíte, o aký typ sa pri vašom zariadení jedná a aká softvérová verzia je na ňom inštalovaná.

11.5.2 Demo režim

Tu si môžete vaše zariadenie zapnúť v predvádzacom režime. Táto funkcia je užitočná, ak chcete prezentovať funkcie zariadenia bez varenia v ňom.

1. Na aktiváciu tejto funkcie stlačte a držte stlačené tlačidlo: 🚜 ON

>> Keď sa aktivuje demo režim, prebehne nový štart zariadenia. V pätkovom riadku displeja sa objaví symbol: 🕖

11.6 Varenie

- 1. Stlačte tlačidlo: 🔊
- 2. Stlačte tlačidlo: Tor Varenie

11.6.1 Primárna národná kuchyňa

V primárnej národnej kuchyni sa kultúrne zvyklosti pretransformujú na inteligentné varné procesy. Varné parametre týchto inteligentných varných procesov odrážajú stravovacie zvyklosti a jedlá sa pripravujú tak, ako to očakávajú hostia v príslušnej krajine. Tak ovládate nielen vašu lokálnu kuchyňu, ale všetky kuchyne zemegule. Nastavenie je nezávislé od nastaveného jazyka.

- 1. Stlačte tlačidlo: 🚯 Primárna národná kuchyňa
- 2. Skrolujte zoznamom a stlačte želanú primárnu národnú kuchyňu.

>> Národná kuchyňa sa okamžite preberie. V iCookingSuite sa zobrazia inteligentné varné procesy, ktoré zodpovedajú tejto národnej kuchyni. Varné parametre inteligentných varných procesov sú prispôsobené kultúrnym stravovacím zvyklostiam.

11.6.2 Sekundárna národná kuchyňa

Môžete k primárnej národnej kuchyni pridať ešte jednu doplnkovú národnú kuchyňu. Tak môžete súčasne pripravovať typické jedlá 2 krajín. To je výhodou napr. vtedy, keď chcete vo vašej reštaurácii ponúknuť špeciálny týždenný jedálny lístok inej národnej kuchyne.

- 1. Stlačte tlačidlo: 🚱 Sekundárna národná kuchyňa
- 2. Skrolujte zoznamom a stlačte želanú sekundárnu národnú kuchyňu.
- >> Národná kuchyňa sa okamžite preberie. V iCookingSuite sa zobrazia doplnkové inteligentné varné procesy sekundárnej národnej kuchyne a označia sa (). Nastavenia varných parametrov budú aj naďalej ovplyvnené primárnou národnou kuchyňou () 69].

11.7 Správa dát

Prosím, všimnite si, že funkcie Správy dát máte k dispozícii len vtedy, ak do zariadenia pripojíte USB kľúč.

- 1. Stlačte tlačidlo: 🔊
- 2. Stlačte tlačidlo: 🖄 Správa dát

Môžete upraviť nasledujúce nastavenia:

- Exportovať dáta HACCP [> 70]
- Exportovať protokol so štatistikou porúch [> 72]
- Exportovať a importovať programy [) 70]
- Exportovať a importovať profily [> 71]
- Exportovať a importovať základné nastavenia zariadenia [> 72]

11.7.1 Exportovať dáta HACCP

Tu si môžete na USB kľúč exportovať všetky dáta HACCP, ktoré zariadenie zhromaždilo. Môžete nechať preniesť dáta HACCP automaticky na ConnectedCooking.

- ✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.
- 1. Stlačte tlačidlo: 🛲 Skopíruj protokol HACCP na USB kľúč
- >> HACCP dáta sa uložia na USB kľúč.

11.7.2 Exportovať a importovať programy

Tu môžete všetky programy, ktoré ste vytvorili, exportovať alebo importovať.

Exportovať programy

- ✓ Vytvorili ste programy v programovacom režime.
- So zariadením ste spojili USB kľúč.
- 1. Stlačte tlačidlo: 📨 Exportovať programy
- >> Uložené programy sa uložia na USB kľúč.

Importovať programy

- 1. Spojte USB, na ktorom sú už exportované programy, so zariadením.
- 2. Stlačte tlačidlo: 📨 Importovať programy
- >> Uložené programy sa importujú a zobrazia v programovacom režime.

11.7.3 Vymazať všetky programy

Tu môžete všetky programy, ktoré ste vytvorili, vymazať.

- 1. Stlačte tlačidlo: Vymazať všetky programy
- > Objaví sa otázka, či chcete programy naozaj vymazať.
- 2. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: 🗸
- >> Hlásenie vám potvrdí, že ste všetky programy vymazali.

11.7.4 Exportovať a importovať obrázky

Tu môžete všetky obrázky, ktoré ste vytvorili, importovať a exportovať.

Importovať obrázky

- 1. Spojte USB kľúč, na ktorom sú obrázky, so zariadením.
- 2. Stlačte tlačidlo: 📾 Importovať obrázky
- >> Uložené obrázky sa importujú.

Exportovať obrázky

- Importovali ste obrázky.
- ✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.
- 1. Stlačte tlačidlo: 🖙 Exportovať obrázky
- >> Uložené obrázky sa uložia na USB kľúč.

11.7.5 Vymazať všetky vlastné obrázky

Tu môžete všetky obrázky, ktoré ste importovali, vymazať.

- 1. Stlačte tlačidlo: Vymazať všetky vlastné obrázky
- > Objaví sa otázka, či naozaj chcete vymazať obrázky.
- 2. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: 🗸
- >> Hlásenie potvrdí, že ste vymazali všetky vlastné obrázky.

11.7.6 Exportovať a importovať profily

Exportovať profily

- ✓ Vytvorili ste profily.
- So zariadením ste spojili USB kľúč.
- 1. Stlačte tlačidlo: 💵 Exportovať profily
- >> Uložené programy sa uložia na USB kľúč.

Importovať profil

- 1. Spojte USB, na ktorom sú už exportované programy, so zariadením.
- 2. Stlačte tlačidlo: 💵 Importovať profily
- >> Uložené profily sa importujú a zobrazia v oblasti správy používateľov.

11.7.7 Vymazať všetky vlastné profily

Tu môžete všetky profily, ktoré ste vytvorili, vymazať. Prednastavené profily sa pritom nevymažú.

- 1. Vymazať všetky vlastné profilyStlačte tlačidlo:
- > Objaví sa otázka, či chcete profily naozaj vymazať.
- 2. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: 🗸
- >> Hlásenie potvrdí, že ste vymazali všetky vlastné profily.

11.7.8 Exportovať a importovať základné nastavenia zariadenia

Exportovať základné nastavenia zariadenia

- ✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.
- 1. Stlačte tlačidlo: 🔊 Export základných nastavení zariadenia
- >> Základné nastavenia zariadenia sa uložia na USB kľúč.

Importovať základné nastavenia zariadenia

- 1. Spojte USB, na ktorom sú už exportované základné nastavenia zariadenia, so zariadením.
- 2. Stlačte tlačidlo: 🕬 Import základných nastavení zariadenia
- >> Základné nastavenia zariadenia sa importujú.

11.7.9 Vymazať všetky používateľské dáta

11.7.10 Exportovať protokol so štatistikou porúch

Tu si môžete na USB kľúč exportovať protokol so štatistikou porúch.

- ✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.
- 1. Stlačte tlačidlo: 🗫 Skopíruj protokol so štatistikou porúch na USB kľúč
- >> Protokol so štatistikou porúch sa uloží na USB kľúč.

11.8 Sieťové nastavenia

- 1. Stlačte tlačidlo: 🔊
- 2. Stlačte tlačidlo: 👘 Sieťové nastavenia

Ak spojíte vaše zariadenie so sieťou WLAN, nájdete tu: Vytvoriť spojenie WLAN [> 78]

Ak spojíte vaše zariadenie so sieťou, nájdete tu: Vytvoriť sieťové spojenie [> 77]

11.8.1 WLAN

Tu môžete vaše zariadenie pripojiť do siete WLAN. Ďalšie informácie nájdete tu: Vytvoriť spojenie WLAN [> 78]

11.8.2 LAN (voliteľne)

Keď pripájate vaše zariadenie do siete, nájdete tu: Vytvoriť spojenie so sieťou [> 77]

IP sieť

Tu vložíte IP adreseu vášho zariadenia.

Gateway

Tu môžete vložiť IP adresu pre gateway.

IP Netmask

Tu môžete vložiť IP masky siete (netmask).

DNS 1

Tu môžete vložiť adresu primárneho DNS servera.

MAC adresa

Tu si môžete nechať zobraziť MAC adresu vášho zariadenia.

DHCP aktívny

Tu si môžete nastaviť, či má byť DHCP aktívne alebo neaktívne.

1. Na aktiváciu tejto funkcie, stlačte toto tlačidlo: ON
>> IP adresa, gateway a DNS sa nakonfigurujú automaticky.

11.9 Správa používateľov

- 1. Stlačte tlačidlo: 🔊
- 2. Stlačte tlačidlo: 💭 Správa používateľov

Ak vytvoríte profily, zmeníte ich alebo prenesiete na iné zariadenia, nájdete tu: Manažment profilov a práv [* 74]

11.10 Servis

- 1. Stlačte tlačidlo: 👩
- 2. Stlačte tlačidlo: 🔀 Servis

Máte k dispozícii nasledujúce informácie:

- Informácie o type zariadenia
- Chefline [> 85] 💭
- Hotline service [) 85] >>
- Servisná úroveň 🔀

Táto funkcia je k dispozícii len servisným partnerom RATIONAL.

- Informácia o aktualizácii softvéru [) 73]
- Inštalovaná verzia softvéru [> 73]

11.10.1 Informácie o type zariadenia

Tu nájdete meno svojho zariadenia a ktoré softvérové verzie sú na ňom inštalované.

11.10.2 Informácia o aktualizácii softvéru

Tu vidíte, ktorá verzia softvére je inštalovaná na vašom zariadení. Keď ste zariadenie spojili s ConnectedCooking a aktivovali funkciu **Automaticky stiahnuť aktualizáciu softvéru**, potom budete mať softvérové aktuálizácie k dispozícii automaticky. Ďalšie informácie nájdete tu: Automaticky urobiť aktualizáciu softvéru [**>** 79] Ak je k dispozícii softvérová aktualizácia, zobrazí sa aktuálna softvérová verzia a tlačidlo **Spusti inštaláciu** je aktívne.

- 1. Stlačte tlačidlo: Spusti inštaláciu
- >> Vykoná sa aktulizácia softvéru a zariadenie sa reštartujte.

11.10.3 Inštalovaná verzia softvéru

Tu nájdete všetky informácie o inštalovanej verzii softvéru a inštalovaných pomocných balíkoch.

11.11 ConnectedCooking

- 1. Stlačte tlačidlo: 👩
- 2. Stlačte tlačidlo: $<^{\circ}_{\circ}$ ConnectedCooking

Ako spojíte vaše zariadenie so sieťou a ktoré funkcie máte k dispozícii, nájdete tu: ConnectedCooking [▶ 78]

12 Manažment kuchyne

12.1 Manažment profilov a práv

Môžete používateľov zrhnúť v profiloch a týmto profilom prideliť prístupové práva. Štandardne je vášmu zariadeniu pridelený jeden profil, ktorý sa nedá vymazať. Môžete pridať až 10 ďalších profilov.

12.1.1 Vytvoriť nový profil

- 1. Stlačte tlačidlo: 👩
- 2. Stlačte tlačidlo: 💂 Používateľské profil
- 3. Stlačte tlačidlo: Pridať nový profil
- 4. Ak chcete profil odvodiť od už existujúceho profilu, stlačte tlačidlo: z existujúceho profilu
- 5. Ak chcete profil odvodiť od profilovej predlohy, stlačte tlačidlo: z profilovej predlohy
- > Zobrazí sa hlásenie, že ste úspešne vytvorili nový profil.
- 6. Stlačte na lište s ikonami 🖳 aby ste sa vrátili späť na prehľad užívateľských profilov.
- 7. Stlačte tlačidlo: 🚽 Upraviť profil
- 8. Stlačte tlačidlo: 🖳 Nový profil

Prispôsobiť nastavenia profilu

- 1. Stlačte tlačidlo: 😓 Nastavenia profilu
- 2. Na pomenovanie profilu stlačte tlačidlo: 💂 Zmeniť názov profilu
- 3. Vložte jednoznačný názov zariadenia a stlačte tlačidlo Enter na klávesnici.
- > Dostanete sa späť na prehľad profilov.
- 4. Na pridanie hesla ku profilu stlačte tlačidlo: 🛄 Zmeniť heslo profilu
- Vložte heslo a stlačte tlačidlo Enter na klávesnici. Zadokumentujte si heslo a chráňte ho pred prístupom tretích osôb. Ak zabudnete heslo, nemôžete už nechať zobraziť nastavenia. V takomto prípade sa obráťte na vášho servisného partnera RATIONAL.
- > Dostanete sa späť na prehľad profilov.
- 6. Na pridanie jazyka používateľského rozhrania ku profilu stlačte tlačidlo: 🔜 Zmeniť jazyk
- 7. Skrolujte zoznamom a stlačte želaný jazyk.
- > Dostanete sa späť na prehľad profilov.
- 8. Na priradenie informácie k profilu, či ide o hlavného používateľa alebo o profil s obmedzenými právami, stlačte tlačidlo: 💂 Zmeniť druh profilu
- Zvoľte Skola v používateľ, ak má mať profil všetky práva na úpravu profilov. Ak zvolíte tento druh profilu, potom majú všetci používatelia úplný prístup k zariadeniu.
- 10. Zvoľte **Používateľ s obmedzenými právami**, ak má mať profil obmedzené práva. Ak zvolíte tento druh profilu, môžete vypnúť vysvietenie všetkých položiek užívateľského rozhrania okrem Obľúbených.
- > Dostanete sa späť na prehľad profilov.
- 11. Na priradenie primárnej národnej kuchyne k profilu stlačte tlačidlo: 🔜 Zmeniť primárnu národnú kuchyňu
- 12. Skrolujte zoznamom a stlačte želanú primárnu národnú kuchyňu.
- > Dostanete sa späť na prehľad profilov.
- 13. Na priradenie sekundárnej národnej kuchyne k profilu stlačte tlačidlo: 🔜 Zmeniť sekundárnu národnú kuchyňu
- 14. Skrolujte zoznamom a stlačte želanú sekundárnu národnú kuchyňu.
- > Dostanete sa späť na prehľad profilov.
- 15. Ak chcete vypnúť vysvietenie všetkých položiek používateľského rozhrania okrem Obľúbených, stlačte po **Vypnúť vysvietenie všetky položiek okrem Obľúbených** tlačidlo: **ON**

16. Stlačte na lište s ikonami , aby ste sa vrátili späť na prehľad užívateľských profilov.

Prispôsobenie lišty s menu

Definujte si, aké funkcie a ktorí inteligentní asistenti sa majú zobrazovať na lište s menu.

- 1. Stlačte tlačidlo: **Prispôsobiť lištu s menu**
- 2. Ak chcete vypnúť vysvietenie funkcie alebo inteligentných asistentov, stlačte po naslednovných položkách tlačidlo:**OFF**
- Domov
- Ručné prevádzkové režimy
- iCookingSuite 🖸
- iZoneControl
- Režim programovania
- Vyhľadávací asistent
- 1. Stlačte na lište s ikonami 🥪 aby ste sa vrátili späť na prehľad užívateľských profilov.

Oprávnenie pre varné parametre

- 1. Stlačte tlačidlo: **Oprávnenia varné parametre**
- 2. Na povolenie zmeny varných parametrov počas varenia pre používateľský profil stlačte tlačidlo: **obsluhovateľné**
- 3. Na zakázanie zmeny varných parametrov počas varenia pre používateľský profil stlačte tlačidlo: **mie je** viditeľné
- 1. Stlačte na lište s ikonami , aby ste sa vrátili späť na prehľad užívateľských profilov.

12.1.2 Aktivovácia profilu

- ✓ Vytvorili ste profil [▶ 74].
- 1. Stlačte tlačidlo: 💂 Aktivovať profil
- 2. Zvoľte si želaný profil.
- 3. Ak ste ku profilu priradili heslo, zadajte heslo.
- 4. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: 🗸
- >> Profil sa okamžite aktivujte.
- >> Keď otvoríte úvodnú obrazovku, zobrazí sa aktivovaný profil. Ak sa vám zobrazili viaceré profily, môžte v zozname skrolovať. Na vytvorenie nového profilu [> 74] stlačte tlačidlo: +

12.1.3 Preniesť profil na iné zariadenia

Programy vytvorené na jednom zariadení môžete stiahnuť a preniesť na iné:

- So zariadením ste spojili USB kľúč.
- 1. Stlačte tlačidlo: 🔊
- 2. Stlačte tlačidlo: 💂 Používateľský profil
- 3. Stlačte tlačidlo: 💵 Export profilov
- > Servisné údaje sa uložia na USB kľúč.
- 4. Spojte USB kľúč, ktorý obsahuje stiahnuté profily s druhým zariadením.
- 5. Stlačte tlačidlo: 👩
- 6. Stlačte tlačidlo: 🖳 Správa používateľov
- 7. Stlačte tlačidlo: Import profilov
- >> Všetky profily sa nahrajú na zariadenie a o krátku chvíľu zobrazia.

12.1.4 Vymazať profil

Môžete vymazať všetky profily okrem štandardne prideleného administrátorského profilu.

- ✓ Vytvorili ste profil [▶ 74].
- 1. Stlačte tlačidlo: 🚽 Upraviť profil
- 2. Zvoľte si želaný profil.
- 3. Stlačte tlačidlo: 😓 Nastavenia profilu
- 4. Stlačte tlačidlo: 😹 Vymazať profil
- >> Program je vymazaný.

12.2 Manažment hygieny

12.2.1 Zaznamenané dáta HACCP

Pre každú vsádzku sa zaznamenajú nasledujúce dáta HACCP:

- Č. vsádzky
- Typ zariadenia
- Sériové číslo
- Verzia softvéru
- Dátum a čas
- Požadovaná jadrová teplota
- Nameraná jadrová teplota
- Čas (hh:mm:ss)
- Teplotná jednotka
- Pripojenie na zariadenie pre optimalizáciu spotreby energie
- Názov varného procesu
- Zmena režimu prevádzky
- Strana varnej nádoby ľavá / pravá
- Varná teplota
- Zmena polohy veka varnej nádoby
- Aktívne ohrievacie prvky

12.2.2 Exportovať dáta HACCP

Dáta HACCP sa na 40 dní uložia v zariadení. Počas tejto doby si môžete dáta stiahnuť.Ďalšie informácie nájdete tu: Exportovať dáta HACCP [> 70]

12.2.3 Preniesť dáta HACCP automaticky na ConnectedCooking

Ak ste vaše zariadenie spojili s ConnectedCooking, môžete nastaviť, aby sa dáta HACCP automaticky preniesli na ConnectedCooking, keď sa ukončí varný proces.

- ✓ Spojili ste vaše zariadenie s ConnectedCooking [▶ 79].
- 1. Stlačte tlačidlo: 👩
- 2. Stlačte tlačidlo: Stlačte tlačidlo:
- 3. Stlačte vedľa Automaticky preniesť dáta HACCP tlačidlo: « ON
- >> Dáta HACCP sa teraz prenesú automaticky, keď sa ukončí varný proces. Môžete si ich pozrieť na <u>connectedcooking.com</u> alebo v aplikácii ConnectedCooking.

12.3 Zapojiť zariadenia do siete

Keď vaše zariadenia zosieťujete, budete mať k dispozícii nasledujúce možnosti:

- Vykonať monitoring zariadení na diaľku
- Spojiť zariadenia s ConnectedCooking.

12.3.1 Pripojte sieťový kábel

Vaše zariadenie je voliteľne vybavené pripojením na sieť. Na spojenie vášho zariadenia so sieťou a zabezpečenie ochrany zariadenia pred striekajúcou vodou použite sieťový kábel s nasledujúcimi špecifikáciami:

- Sieťový kábel kategórie 6
- Max. dĺžka zástrčky 45 mm
- Priemer zástrčky 18,5 mm
- Priemer kábla 5,5 7,5 mm

Funkčné diely okolo sieťového kábla môžu mať vyše 60 °C.

Môžete sa popáliť, keď pripájate sieťový kábel na zariadenie, ktoré sa práve používa alebo sa práve používalo.

1. Nechajte zariadenie vychladnúť pred pripojením sieťového kábla.



- 1. Odskrutkujte uzáver.
- 2. Nasuňte jednotlivé časti ochranných krytov na sieťový kábel.
- 3. Znovu nasaď te hlavné nastavovacie koliesko.
- 4. Odskrutkujte uzáver.

12.3.2 Vytvoriť sieťové spojenie

- ✓ Máte k dispozícii všetky dáta pre sieťové pripojenie.
- 1. Stlačte tlačidlo: 🔊
- 2. Stlačte tlačidlo: 👫 Sieťové nastavenia
- 3. Stlačte tlačidlo: 🔨 LAN
- 4. Stlačte tlačidlo: P IP sieť
- 5. Vložte IP adresu.
- 6. Stlačte tlačidlo: |P IP Gateway
- 7. Zadajte adresu IP Gateway.
- 8. Stlačte tlačidlo: **P IP Netmask**
- 9. Vložte názov.
- 10. Ak chcete nechať prideliť sieťovú konfiguráciu klientovi cez server, aktivujte DHCP. Stlačte tlačidlo: IP. ON
- > Teraz sa automaticky nakonfiguruje IP adresa, Gateway a DNS.
- 11. Stlačte tlačidlo: I. DNS 1 (preferovaný)
- 12. Vložte adresu DNS servera.

12.3.3 Vytvoriť spojenie WLAN

Ak chcete spojiť zariadenie so sieťou WLAN, do ktorej sa musíte prihlásiť cez webovú stránku, potom sa spojenie WLAN nedá vytvoriť.

- 1. Stlačte tlačidlo: 🔊
- 2. Stlačte tlačidlo: 🚠 Sieť
- 3. Na aktiváciu funkcie stlačte tlačidlo: 🛜 ON
- 4. Stlačte tlačidlo: 🛜 WLAN
- Zobrazí sa vám zoznam znakových sád, ktoré máte k dispozícii. Siete WLAN sú potriedené od siete s najsilnejším signálom po sieť s najslabším signálom.
- 5. Zvoľte si želané zariadenie.
- > Dostanete výzvu zadať heslo do siete WLAN.
- 6. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: 🗸
- > Po úspešnom vytvorení spojenia sa v pätkovom riadku objaví nasledujúci symbol: 奈
- > Sieť WLAN sa zobrazí na prvom mieste v zozname dostupných sietí WLAN.
- 7. Na zobrazenie detailov pripojenia stlačte vedľa siete WLAN tlačidlo: V
- 8. Na zrušenie spojenia stlačte v detailoch pripojenia tlačidlo: Rozpojiť
- 9. Stlačte na lište s ikonami na 🖧 aby ste sa dostali k prehľadu sieťových nastavení.
- >> Názov siete WLAN sa zobrazí v oblasti WLAN.

12.3.4 Diaľkový monitoring zariadení cez ConnectedCooking

Ak ste vaše zariadenia spojili s ConnectedCooking, môžete ich monitorovať na diaľku cez aplikáciu ConnectedCooking alebo na <u>connectedCooking.com</u>.

Bez smartfónu

- ✓ Spojili ste vaše zariadenie s ConnectedCooking [▶ 79].
- 1. Prihláste sa na connectedcooking.com.
- 2. Zvoľte si: Správa > Moje zariadenia
- > Zobrazí sa prehľad dostupných varných krokov.
- 3. Stlačte tlačidlo:Symbol kamery
- >> Zobrazí sa úvodná obrazovka zariadenia. Teraz si môžete prezerať displej zariadenia cez webové rozhranie.

So smartfónom

- Spojili ste vaše zariadenie s ConnectedCooking [> 79].
- Na vašom smartfóne ste nainštalovali aplikáciu ConnectedCooking.
- 1. Spustite aplikáciu ConnectedCooking.
- 2. Stlačte tlačidlo:
- 3. Zvoľte: Moje zariadenia
- > Zobrazí sa prehľad dostupných varných krokov.
- 4. Zvoľte si želané zariadenie.
- 5. Stlačte tlačidlo:Symbol kamery
- >> Zobrazí sa úvodná obrazovka zariadenia. Teraz si môžete displej zariadenia pozrieť na vašom smartfóne.

12.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking je najmodernejšie sieťové riešenie RATIONAL. Nezávisle od toho, či vlastníte jeden alebo viaceré zariadenia RATIONAL, vám ConnectedCooking ponúka úplne nové, pohodlné možnosti použitia. Jediné, čo preto musíte urobiť, je pripojiť vaše zariadenie RATIONAL do siete a zaregistrovať sa na <u>connectedCooking.com</u>.

V iConnectedCooking vidíte na jeden pohľad online stav, prevádzkovú štatistiku a či sa dodržujú všetky kritériá HACCP. Okrem toho máte k dispozícii nasledujúce špeciálne funkcie:

Vyskakovacie správy

Či už je to naplnenie, hlásenie o ukončení prípravy alebo servisné hlásenie - v reálnom čase dostanete jednoduchým spôsobom všetky informácie tam, kde ich chcete dostať.

Prenos a správa varných programov

Preneste overené varné procesy automaticky na všetky zariadenia vášho podniku.

Automatické aktualizácie softvéru

Vždy bezplatne a automaticky budete dostávať softvérové aktualizácie.

Okrem toho nájdete pod <u>connectedcooking.com</u> rozsiahlu knižnicu s receptami, tipy a triky našich profesionálnych kuchárov, ako aj množstvo videí s návodmi.

12.4.1 Spojiť zariadenie s ConnectedCooking

Keď spojíte vaše zariadenie s ConnectedCooking, budete mať k dispozícii nasledujúce špeciálne funkcie:

- Preniesť dáta HACCP automaticky na ConnectedCooking [> 76]
- Preniesť servisné dáta automaticky na ConnectedCooking [> 85]
- ✓ Vytvorili ste sieťové spojenie.
- Zaregistrovali ste sa na <u>connectedcooking.com</u>.
- 1. Stlačte tlačidlo: 👩
- 2. Stlačte tlačidlo: ConnectedCooking
- 3. Stlačte vedľaConnectedCooking aktívny tlačidlo: ON
- > O krátku chvíľu sa vám zobrazí deväťmiestny PIN a QR kód.

Registrácia bez smartfónu

- 1. Zapíšte si PIN.
- 2. Prihláste sa nawww.connectedcooking.com ein.
- 3. Zvoľte si: Moje zariadenia > Prehľad > + Pridať zariadenie
- 4. Vložte názov.
- > Zariadenie sa zaregistruje v ConnectedCooking.
- > O krátku chvíľu sa na displeji zobrazí: ConnectedCooking
- > V pätkovom riadku displeja sa objaví symbol: 🗠

Registrácia so smartfónom

- ✓ Na vašom smartfóne ste si nainštalovali aplikáciu na skenovanie QR kódov.
- Na vašom smartfóne ste si nainštalovali aplikáciu ConnectedCooking.
- 1. Zoskenujte QR kód.
- > Zariadenie sa zaregistruje v ConnectedCooking.
- > O krátku chvíľu sa na displeji zobrazí: ConnectedCooking 🗸
- > V pätkovom riadku displeja sa objaví symbol: \triangleleft°

12.5 Spustiť aktualizáciu softvéru

Automatické aktualizácie softvéru cez ConnectedCooking

- ✓ Spojili ste vaše zariadenie s ConnectedCooking.
- 1. Stlačte tlačidlo: 👩
- 2. Stlačte tlačidlo: <a>ConnectedCooking

- 3. Na aktiváciu funkcie Automaticky stiahnuť aktualizáciu softvéru stlačte tlačidlo: 🕁 ON
- 4. Stlačte tlačidlo: 👩
- 5. Stlačte tlačidlo: 🔀 Servis
- 6. Stlačte tlačidlo: 🛃 Informácia o aktualizácii softvéru
- 7. Stlačte tlačidlo: Spusti inštaláciu
- >> Vykoná sa aktulizácia softvéru a zariadenie sa reštartujte.

Aktualizácia softvéru cez USB kľúč

- ✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.
- ✓ Zobrazí sa hlásenie s oznamom pre vás, že bola zistená aktualizácia softvéru.
- 1. Potvrďte správu, že sa má vykonať aktualizácia softvéru.
- >> Vykoná sa aktulizácia softvéru a zariadenie sa reštartujte.

13 Ošetrovanie

13.1 Všeobecné bezpečnostné informácie

- Zariadenie pred čistiacimi prácami odpojte od napájania elektrickou energiou.
- Pri čistení zariadenia noste tesne priliehajúce okuliare a pracovné ochranné rukavice na ochranu pred chemikáliami.
- Pred ohriatím zariadenia na varenie potravín z neho odstráňte všetky ošetrovacie prostriedky a zvyšky po nich.

13.2 Ošetrovacie intervaly

Ošetrovací interval	Funkčné časti
Denne	 Varná nádoba
	 Ventil varnej nádoby
	 Hrdlo na odvod pary
	 Snímač jadrovej teploty
	 Tesnenie veka varnej nádoby
	 Automatické plnenie vody
	 Ručná sprcha
	 Príslušenstvo
Týždenne	 Vonkajšie strany varnej nádoby
	 Ovládací panel
	 Plastové časti
	Pri systémoch s možnosťou varenia pod tlakom:
	Zamykanie
	 Systém na varenie pod tlakom
Za každý kvartál	Rozhranie USB
	 Zásuvka

Funkčné komponenty je potrebné vyčistiť podľa intervalu ošetrovania, v prípade potreby ich však môžete čistiť aj častejšie.

13.3 Ošetrovacie produkty

Vhodné ošetrovacie produkty

- Zariadenie čistite vlažnou vodou a hubkou.
- Vnútorné strany varnej nádoby čistite pri usadeninách vodného kameňa alebo zmenách farby zriedeným potravinárskym octom.

Nevhodné ošetrovacie produkty

Nečistite zariadenie, jeho funkčné časti a príslušenstvo nasledujúcimi nevhodnými ošetrovacími prostriedkami:

- Abrazívne čistiace prostriedky
- Kyselina soľná, lúh, látky obsahujúce síru alebo iné látky pohlcujúce kyslík.
- Oceľová vlna
- Ostré alebo špicaté nástroje

13.4 Vyčistiť varnú nádobu

Keď je dno varnej nádoby horúce, môže sa voda na umývanie rýchlo zohriať a vystreknúť z varnej nádoby.

POZOR

Pri styku s horúcou vystrekujúcou vodou sa môžete obariť.

1. Nechajte varnú nádobu, aby sa ochladila sama. Nepokúšajte sa vychladiť ju rýchlejšie studenou vodou alebo ľadom.



Vyčistiť vnútornú stranu varnej nádoby

- 1. Varnú nádobu vyčistite predovšetkým v rohoch a na hranách.
- 2. Odstráňte zvyšky potravín a vrstvy tuku, škrobu a bielkovín.
- 3. Na odstránenie tvrdých usadenín vodného kameňa alebo zmien farby nechajte zovrieť zriedený ocot.
- 4. Potom zriedený ocot vypustite a opláchnite varnú nádobu dostatočným množstvom vody.

Vyčistiť vonkajšiu stranu varnej nádoby

- 1. Čistite vonkajšiu stranu varnej nádoby len vtedy, keď je varná nádoba spustená.
- 2. Vonkajšiu stranu varnej nádoby čistite mäkkou hubkou.
- 3. Pri čistení dbajte na to, aby ste vodu dávali na zariadenie len zhora.

Vyčistiť tesnenie veka varnej nádoby

- 1. Tesnenie veka varnej nádoby čistite mäkkou hubkou.
- 2. Vyčistite predovšetkým žliabok medzi gumami tesnenia, v ktorých sa môže nazbierať voda.

Vyčistiť snímač jadrovej teploty

1. Vyčistite snímač jadrovej teploty a kábel snímača jadrovej teploty hubkou.

Vyčistiť hrdlo na odvod pary

Všimnite si prosím, že zariadenia bez tlakového varenia majú jedno hrdlo na odvod pary. Zariadenia, ktoré majú funkciu tlakového varenia, sú vybavené dvomi hrdlami na odvod pary.

- 1. Vyberte hrdlo na odvod pary rukou bez použitia nástrojov.
- 2. Vyčistite priehlbiny hrdla ručnou sprchou.
- 3. Hrdlo na odvod pary vyčistite pomocou ručnej sprchy alebo v umývačke riadu.
- 4. Znovu nasaďte hrdlo späť.

Vyčistiť automatické plnenie vody

1. Automatické plnenie vody vyčistite ráno a večer prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou hubkou.

Vyčistiť ventil varnej nádoby

- 1. Otvorte ventil varnej nádoby.
- 2. Odskrutkujte ventil varnej nádoby.
- 3. Vyčistite otvor, veko a tesnenie ventilu varnej nádoby hubkou.
- 4. Znovu napevno priskrutkujte ventil varnej nádoby.

13.5 Vyčistiť ručnú sprchu

- 1. Hadicu ručnej sprchy kompletne vytiahnite a pevne ju uchopte.
- 2. Ručnú sprchu a hadicu vyčistite mäkkou hubkou.
- 3. Na odstránenie odolných zvápenatených vrstiev vyčistite ručnú sprchu a hadicu zriedeným potravinárskym octom.

13.6 Vyčistiť ovládací panel

Ak je vaše zariadenie vybavené uzamykateľným ovládacím panelom, musíte pri čistení ovládacieho panelu odomknúť uzamykateľný ovládací panel a otvoriť kryt.

Pred tým, ako budete displej čistiť, môžete ho zablokovať. Takto zabránite neúmyselnému spusteniu varných procesov, vykonaniu činností alebo zobrazeniu funkcií.

- 1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 👩
- Po pár sekundách sa aktivuje blokovanie displeja a zobrazí sa symbol: a
- 2. Displej vyčistite mäkkou handričkou.
- 3. Na odblokovanie displeja stlačte a držte stlačené tlačidlo: 🗗
- > Zobrazí sa symbol: 👩
- 4. **A POZOR! Nebezpečenstvo porezania!Hlavné nastavovacie koliesko má ostré hrany.Vždy noste pracovné ochranné rukavice, keď čistíte hlavné nastavovacie koliesko a plochy pod ním.** Odtiahnite hlavné nastavovacie koliesko rukou bez použitia nástroja.
- 5. Vyčistite hlavné nastavovacie koliesko a plochy pod ním mäkkou handričkou.
- 6. Znovu nasaďte hlavné nastavovacie koliesko.

13.7 Vyčistiť príslušenstvo

- 1. Skôr než prejdete k čisteniu, musí príslušenstvo vychladnúť.
- 2. Zvyšky potravín a vrstvy tuku, škrobu a bielkovín odstráňte mäkkou handričkou.
- 3. Ak sa na príslušenstve vyskytujú odolné nečistoty, namočte ho do vlažnej vody a nečistoty následne odstráňte mäkkou handričkou.

13.8 Zariadenia so systémom na varenie pod tlakom (opcia)



Vyčistiť systém na varenie pod tlakom

- 1. Vyčistite varnú nádobu [> 82].
- 2. Naplňte varnú nádobu minimálnym povoleným množstvom vody.
- 3. Zavrite veko varnej nádoby.
- 4. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
- 5. Stlačte tlačidlo: 💌
- 6. Nastavte varný parameter Doba varenia na 5 minút.
- 7. Dodržiavajte pokyny na obrazovke.

Vyčistite zamykanie

- 1. Otvorte veko varnej nádoby.
- 2. Vyčistite zamykanie a priehlbiny vlhkou kefou.

Vyčistite hrdlo na odvod pary

- 1. Odstráňte hrdlo na odvod pary rukou bez použitia náradia.
- 2. Vyčistite priehlbiny hrdla ručnou sprchou.
- 3. Hrdlo na odvod pary vyčistite pomocou ručnej sprchy alebo v umývačke riadu.
- 4. Znovu nasaďte hrdlo späť.

14 Inšpirácia a pomoc

14.1 Vyhľadávací asistent

Vyhľadávací asistent je vlastne vyhľadávač vo vašom systéme na úpravu jedál. Prehľadáva tak inteligentné varné procesy, nastavenia a príklady použitia, ako aj návod na obsluhu vášho zariadenia.

- 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 🔾
- 2. Stlačte vyhľadávacie pole a vložte hľadané slovo.
- Kým ho budete písať, zobrazia sa vám výsledky hľadania. Výsledky vyhľadávania sa rozdelia do kategórií iCookingSuite 2, Nastavenia 2 a Návod na obsluhu .
- 3. Stlačte na požadovanú ikonu pre zobrazenie výsledkov vyhľadávania.
- 4. Stlačte na želanú pomocnú informáciu na zobrazenie výsledkov vyhľadávania.

14.2 Pomocník v zariadení

Tento návod na obsluhu, ako aj množstvo príkladov použitia z celého sveta máte k dispozícií ako pomoc pri obsluhe v rámci zariadenia. Príklady použitia vám ukážu, ktoré potraviny môžete najlepšie pripravovať pomocou inteligentného procesu. Okrem toho tu nájdete všetky informácie o množstvách náplne a požívaní špeciálneho príslušenstva.

Pomocník v zariadení zohľadňuje kontext. To znamená, že sa vám stále zobrazí aktuálny obsah pomocníka k zobrazovanej oblasti na displeji.

- 1. Stlačte tlačidlo: ?
- > Pomocník sa otvorí a ukáže vhodný obsah pomocníka.

14.3 Pomoc na telefóne

ChefLine®

Všetky Vaše otázky ohľadom funkcií alebo receptov kedykoľvek radi telefonicky zodpovieme. Rýchlo, jednoducho, od kuchára kuchárovi a 365 dní v roku. Zavolajte jednoducho ChefLine[®]. Číslo nájdete na <u>rational-online.com</u>.

Servisní partneri RATIONAL

Naše zariadenia sú spoľahlivé a majú dlhú životnosť. Ak by ste predsa len niekedy čelili technickým výzvam, ponúkajú servisní partneri RATIONAL rýchlu pomoc. Vrátane zaručenej dodávky náhradných dielov a núdzovej služby dostupnej aj cez víkend. Číslo nájdete na rational-online.com.

14.4 Pomoc v prípade nutnosti servisného zásahu

14.4.1 Preniesť servisné dáta automaticky na ConnectedCooking

Keď ste zariadenie spojili s ConnectedCooking, môžete si nastaviť, aby sa servisné dáta automaticky v pravidelných intervaloch prenášali na ConnectedCooking.

- Spojili ste vaše zariadenie s ConnectedCooking [> 79].
- 1. Stlačte tlačidlo: 🔊
- 2. Stlačte tlačidlo: << ^c ConnectedCooking
- 3. Stlačte vedľa Automaticky preniesť servisné dáta tlačidlo: ON
- >> Servisné dáta sa teraz automaticky prenesú na ConnectedCooking Môžete si ich pozrieť na <u>connectedcooking.com</u> alebo v aplikácii ConnectedCooking.

14.4.2 Zobraziť servisné dáta

Servisné údaje si môžete nechať zobraziť cez nastavenia.Ďalšie informácie nájdete tu: Servis [> 73]

14.5 Riešenie problémov

Keď sa vám zobrazí hlásenie poruchy, môžete ho počas čakania na pomoc odsunúť nabok. Hlásenie poruchy sa minimalizuje a zobrazí naboku ako červený symbol. Ak stlačíte na tento symbol, zobrazí sa hlásenie poruchy zväčšené znovu.



Zavolajte, prosím, pri všetkých hláseniach porúch vášho servisného partnera RATIONAL. Vždy majte pripravené sériové číslo vášho zariadenia a číslo verzie inštalovaného softvéru. Obe informácie nájdete v hlásení porúch.

14.5.1 Hlásenia v priebehu varenia

Hlásenie porúch	Text hlásenia
Porucha meracieho systému teploty	-
Porucha meracieho systému teploty	Ohrev nie je možný.
Porucha meracieho systému teploty varnej nádoby	Možné je len použitie na pečenie mäsa
Chyba snímača jadrovej teploty	Varenie bez snímača jadrovej teploty možné. Varenie pod tlakom nie je možné.
Porucha pohonu varnej nádoby	Skontrolujte, či pod varnou nádobou nie je predmet a neblokuje ju. Odstráňte tento predmet.
Porucha pohonu veka	Skontrolujte, či pod vekom nie je predmet a neblokuje ho. Odstráňte tento predmet.
Porucha ventilu varnej nádoby	Pozor: môže dôjsť k úbytku varenej potraviny Je možné len pečenie mäsa.
Chyba pohonu ventilu varnej nádoby	Je možné len pečenie mäsa.
Porucha vodného obehu	Uzavrite vodovodný kohútik!
Porucha vodného obehu	Skontrolujte prívod vody. Varenie možné bez automatického prívodu vody.
Porucha vodného obehu	Skontrolujte, prosím, prívod teplej vody/vody vo všeobecnosti. Varenie možné bez automatického prívodu vody.
Porucha komunikačného systému	-
Porucha konfigurácie zariadenia	-
Porucha bezpečnostného reťazca	Varenie zastavené

14.5.2 Hlásenia v priebehu varenia pod tlakom (voliteľne)

Dodatočne sa môžu zobrazovať nasledujúce hlásenia, ak je vaše zariadenie vybavené voliteľnou funkciou varenia pod tlakom.

Hlásenie porúch	Text hlásenia
Porucha polohy veka	Zastavené varenie pod tlakom. Začalo znižovanie tlaku.
Porucha pohonu blokovacieho ventilu a ventilu varnej nádoby	Pozor: je možný úbytok varenej potraviny Je možné len pečenie mäsa.
Porucha pohonu blokovacieho ventilu a ventilu varnej nádoby	Otvorte veko a vráťte blokovací systém do pôvodnej polohy!
Porucha pohonu blokovacieho ventilu a ventilu varnej nádoby	Zastavené varenie pod tlakom. Začalo znižovanie tlaku.
Porucha merania tlaku	Otvorte veko, znovu spustite varenie pod tlakom.
Porucha merania tlaku	Varenie pod tlakom nie je možné.
Chyba varenia pod tlakom	Zastavené varenie pod tlakom. Začalo znižovanie tlaku. Zahustený pokrm? Príliš málo vody? Preplnené? Parné nadstavce znečistené?
Porucha tlakového ventilu	Varenie pod tlakom nie je možné.

14.5.3 Zásuvka prestala fungovať

LED dióda zásuvky vás informuje o funkčnosti zásuvky. Ak zásuvka funguje riadne, LED dióda svieti. Ak LED dióda prestane svietiť, prestala fungovať zásuvka. Buď je chybná poistka na prúdovom chrániči, alebo je chybný prúdový chránič.



- 1. Otvorte záklopku zásuvky.
- 2. Stlačte tlačidlo: RESET/ON
- >> LED dióda **TEST/OFF** sa rozsvieti a zásuvka opäť funguje. Ak sa LED dióda znovu nerozsvieti, obráťte sa, prosím, na svojho autorizovaného servisného partnera RATIONAL.

Pravidelne, prosím, kontrolujte funkčnosť zásuvky.

15 Údržba

Sami môžete vykonávať nasledujúce údržbárske práce:

- Vymeniť tesnenie veka varnej nádoby [▶ 88]
- Vymeniť tesnenie ventilu varnej nádoby [> 88]

Ak je poškodený sieťový kábel, smie ho vymieňať len RATIONAL alebo servisní partneri RAIONAL.

15.1 Všeobecné bezpečnostné informácie

- Noste ochranné pracovné rukavice na ochranu pred porezaním na ostrých hranách kovového krytu.
- Ak na výmenu tesnenia používate ostrý alebo špicatý nástroj, môže sa zariadenie poškodiť a už nedosiahnte optimálne výsledky varenia.

15.2 Vymeniť tesnenie veka varnej nádoby



- 1. Otvorte veko varnej nádoby.
- 2. Vytiahnite tesnenie z vedenia rukou bez použitia nástroja.
- 3. Vedenie vyčistite mäkkou hubkou.
- 4. Navlhčite gumový držiaci okraj nového tesnenia mydlovou vodou.
- 5. Najskôr zatlačte rohy tesnenia do rohov vedenia.
- 6. Potom do vedenia zatlačte zvyšok tesnenia.
- 7. Uistite sa, či je tesnenie úplne zahĺbené v priehlbine veka varnej nádoby.

15.3 Vymeniť tesnenie ventilu varnej nádoby



- 1. Otvorte ventil varnej nádoby [> 21].
- 2. Odskrutkujte ventil varnej nádoby.
- 3. Vytiahnite staré tesnenie rukou bez použitia nástroja.
- 4. Vyčistite otvor a veko ventilu varnej nádoby hubkou.
- 5. Vložte nové tesnenie.
- 6. Znovu napevno priskrutkujte ventil varnej nádoby.

16 Uvedenie mimo prevádzky a likvidácia

16.1 Uvedenie mimo prevádzky

Kontaktuje vášho servisného partnera RATIONAL, ak chcete uviesť zariadenie mimo prevádzky.

16.2 Likvidácia



Staré zariadenia obsahujú recyklovateľné materiály. Likvidujte ich ekologicky na vhodných zberných miestach.

16.3 Zlikvidovať olej a tuk

UPOZORNENIE

Olej a tuk nezlikvidovaný v súlade s predpismi

Ak olej a tuk likvidujete cez výpust varnej nádoby, znečisťujete odpadové vody a poškodzujete odpadové vedenia v budove.

1. Nikdy nelikvidujte olej a tuk cez tento výpust.

Dodržte zákonné predpisy o likvidácii oleja a tuku.

17 Technické údaje

Prosím, všimnite si tiež technické údaje na výrobnom typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na vnútornej strane konzoly.

	Hodnota
Hmotnosť (bez obalu) Typ 2-XS	110 kg
Hmotnosť (bez obalu) Typ 2-S	139 kg
Maximálny výkon zásuvky	2,3 kW
Maximálne istenie zásuvky	10 A
Trieda ochrany	IPX5
Podmienky prostredia	10 – 40 °C
Hlukové emisie	≤70 dBA
Frekvencia a max. vysielací výkon WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

17.1 Zariadenia na varenie pod tlakom (opcia)

Prosím, všimnite si odlišné hmotnosti pri zariadeniach s opciou varenia pod tlakom.

	Hodnota
Hmotnosť (bez obalu) Typ 2-S	154 kg

17.2 Typy a názvy modelov

Označenie typu a názov modelu na typovom štítku sa odlišujú. Prosím, pozrite si správne priradenie v tejto tabuľke.

Тур	Názov modelu
iVario 2-XS	LMX.100AE
iVario Pro 2-S	LMX.100BE
iVario Pro 2-S s voliteľným varením pod tlakom	LMX.200BE

17.3 Nálepka

Na zariadení sú prilepené nasledujúce nálepky:

🗥 Varovanie pred nebezpečným napätím

17.4 Akrylamid v potravinách

Podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2017/2158, ktorým sa stanovujú opatrenia na minimalizáciu množstiev akrylamidu a jeho referenčné hodnoty v potravinách, je teplota v manuálnych a inteligentných varných procesoch, pri ktorých sa frituje, vopred nastavená na 175 °C. RATIONAL ako výrobca zariadenia garantuje, že bude nastavená teplota presne dodržaná a neprekročí jej menovitú hodnotu.

V závislosti od produktu môže byť teplota na zníženie obsahu akrylamidu nižšia ako 175 °C. Prosím, urobte vo vašich prevádzkach príslušné opatrenia na dodržanie medzných hodnôt akrylamidu.

Na vlastnú zodpovednosť môžete teplotu oleja alebo tuku zvýšiť na 180 °C.

17.5 Zhoda

Toto zariadenie je v súlade s nasledujúcimi smernicami EÚ:

- Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2014/53/EÚ o harmonizácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa sprístupňovania rádiových zariadení na trhu
- Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2006/42/ES o strojových zariadeniach

Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2011/65/EÚ o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach, vrátane 2015/863/EÚ

Toto zariadenie je v súlade s nasledujúcimi európskymi normami:

- EN 60335-1:2020 + A1:2013 + A2:2016 + C1:2016
- EN 60335-2-36:2017
- EN 60335-2-37:2017
- EN 60335-2-39:2002 + A1
- EN 60335-2-47:2002 + A1 + A2
- EN 61000-3-11:2000
- EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:2009
- EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010
- EN 61000-4-4:2012
- EN 61000-4-5:2014
- EN 61000-4-6:2014
- EN 61000-4-11:2004
- EN 55014-1:2017
- EN 55016-2-3:2010 + A1:2010 + A2:2014
- EN 62233:2008
- EN 1717:2000

Zoznam kľúčových slov

Biele mäso	35
C	
ConnectedCooking	
Ovládanie zariadení bez smartfónu	78
Ovládať zariadenie so smartfónom	78
Zaregistrovať zariadenie bez smartfónu	79
Zaregistrovať zariadenie so smartfónom	79
Crêpe	31

Č

Červené mäso	35
Čírenie	
Omáčky	31

Ď

Delta-T varenie	35
Detailný pohľad	15
Doba varenia	36
Druh čokolády	36
Varenie pri nízkej teplote	29
Dusiť po osmažení	
Mäso	28
Ryba	29

É

Ergonomické prestavenie výšky	26

F

Fond	31
Fritovanie	
Akrylamid	90
Mäso	28
Mliečne a sladké jedlá	32
Naplniť varnú nádobu olejom	44
Nastavenie teploty fritovacieho oleja	46
Neotvoriť ventil varnej nádoby	44
Ryba	29
Vozík na olej	44
Vyprázdniť varnú nádobu	44
Zelenina a prílohy	29
Fritovanie varenej potraviny	46

G

Gestá	17

Н

18
18
17
35

J

Jadrová teplota

Κ Klesanie tlaku 49 Kokpit 39 . Konfitovanie Mäso 28 Ryba 29 , Zelenina a prílohy 30 Konsomé 31 Kôš 36, 41 Krátke opečenie Mäso 28

36

Μ

Maximálne množstvo náplne dodržané.	49
Množstvá náplne	85

Ň

Naplniť	36
Naplniť olej	37
Naplniť zariadenie	36
Nová vsádzka	38

Ó

Obrátiť varenú potravinu	37
Odblokovať veko varnej nádoby	49, 50
Omáčky	
Fond	31
Polotovarové omáčky	31
Zahustené omáčky	31
Omeleta	30
Ošetrovacie produkty	
Nevhodné čistiace prostriedky	81
Vhodné čistiace prostriedky	81
Ošetrovanie	
Automatické plnenie vody	83
Ovládací panel	83
Príslušenstvo	83
Snímač jadrovej teploty	82
Tesnenie	82
Ventil varnej nádoby	83
Vyčistiť hrdlo na odvod pary	82
Otvoriť veko varnej nádoby	37
Ovládací panel	
Čistenie	83
Vyčistiť hlavné nastavovacie koliesko	83
Ovládať zariadenie	
Gestá	17
Hlavné nastavovacie koliesko	17

Ρ

Paella	30
Palacinky	31

Pariť	
Mäso	28
Mliečne a sladké jedlá	31
Ryba	29
Zelenina a prílohy	29
Pečenie	
Morské plody	29
Zelenina a prílohy	29
Pečenie mäsa	
Ryby	29
Podliať	36
Podržať	38
Podržať jadrovú teplotu	38
Pokračovať ešte daný čas	38
Pokrájať varenú potravinu	37
Polenta	30
Polievky	
Polievky s bielou omáčkou velouté	31
s vysokým obsahom mlieka a šľahačky	31
Smotanové polievky	31
Polotovarové omáčky	31
Polotovarové polievky	31
Pomoc online	85
Pošírovať	
Ryby	29
Vajcia	30
PowerBoost	40
Praženie	
Orechy a jadrá	32
Predhriatie	37, 41
Prehľad	15
Premiešať	37
Príklady použitia	85

Ŕ

Ragú	28
Rizoto	30
Rozsah teplôt	
Fritovanie	44
Pečenie mäsa	42
Varenie	41
Ručná sprcha	24
Druhy striekania	24

S

23
23
22
23
22
23
28
35

Š

Špeciálne príslušenstvo

Ť

32
36
49

Ú

Údeniny vo vodnom kúpeli	29
Uviesť do varu	38

V

Varenie	
Cestoviny	30
Cukor	32
Mäso	28
Mlieko	32
Morské plody	29
Ovocie	32
PowerBoost	42
Ryža	30
Vajcia	30
Zelenina a prílohy	30
Zemiaky	30
Varenie pri nízkej teplote	28
Varenie pri nízkej teplote	
Ragú cez noc	28
Varenie pripravovanej potraviny	41
Varenie sous-vide	
Ryba	29
Zelenina a prílohy	30
Variť opatrne	41
Variť pod tlakom pripravovanú potravinu (opcia)	50
Variť sous-vide	
Mäso	28
Veľkosť varenej potraviny	35
Viskozita	36
Vložiť rošt na dno varnej nádoby	37
Vyčistenie	
Polievky	31
Fritovanie	44
Vypnutie zariadenia	13

Ζ

85

Zablokovať veko varnej nádoby	49, 50
Zahustené omáčky	31
Zamiešať	36
Zapichnúť inde snímač jadrovej teploty	38
Zapnutie zariadenia	13
Zatvoriť veko varnej nádoby	37
Zostávajúci čas	37
Zvoliť nádobu	15

RATIONAL Czech Republic s.r.o.

Siegfried-Meister-Straße 1 86899 Landsberg am Lech Tel. +49 8191 327-387 Fax +49 8191 327-231 info@rational-online.com rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS

4 Rue de la Charente F-68270 Wittenheim Tel. +33 (0)389 570135 Fax +33 (0)389 570136 info@rational-online.com