

iVario®

Originálny návod na obsluhu



1 Úvod	8
1.1 Pomocník v zariadení	8
1.2 Záruka na produkt	8
1.3 Cieľová skupina	8
1.4 Použitie v súlade so stanoveným účelom	8
1.5 Práca s týmto návodom	8
1.5.1 Vysvetlivky symbolov	8
1.5.2 Vysvetlivky piktogramov	9
1.5.3 Vysvetlivky varovných symbolov	9
1.5.4 Obrázky	9
1.5.5 Technické zmeny	9
2 iVario	10
3 Všeobecné bezpečnostné informácie	11
3.1 Osobné ochranné pracovné prostriedky	12
4 Ako máte pracovať so zariadením	13
4.1 Prvé uvedenie do prevádzky	13
4.2 Zapnúť a vypnúť zariadenie	13
4.3 Úvodná obrazovka	14
4.3.1 Oblúbené	15
4.3.2 Dátum, čas, stav	15
4.3.3 Akcie	16
4.4 Interakcia so zariadením	16
4.4.1 Gestá	16
4.4.2 Hlavné nastavovacie koliesko	16
4.5 Hladiny náplne	17
4.5.1 Hladiny náplne pri varení pod tlakom (opcia)	17
4.6 Maximálne množstvá náplne	17
4.7 Otvoriť a zatvoriť varnú nádobu	18
4.8 Naplniť varnú nádobu pomocou automatického plnenia vodou	18
4.9 Vyklopiť a spustiť varnú nádobu	19
4.10 Otvoriť a zatvoriť ventil varnej nádoby	20
4.11 Zastrčiť snímač jadrovej teploty	21
4.12 Použiť ručnú sprchu	22
4.13 Prestaviť výšku zariadenia (opcia)	24
5 Inteligentné varenie - iCookingSuite	25
5.1 Prevádzkové režimy a varné metódy	25
5.2 Inteligentné varné procesy	26
5.2.1 Mäso	26
5.2.2 3Ryby	27
5.2.3 Zelenina a prílohy	27
5.2.4 Jedlá z vajec	28
5.2.5 Polievky a omáčky	29

5.2.6	Mliečne a sladké jedlá	29
5.2.7	Finishing	30
5.3	Základné podmienky, informácie a varovania.....	30
5.4	Inteligentne variť varené potraviny.....	32
5.4.1	Zvoliť inteligentný varný proces.....	32
5.4.2	Spustiť inteligentný varný proces	32
5.5	Prispôsobenie výsledku varenia vlastným želaniam	33
5.5.1	Parametre varenia	33
5.5.2	Výzvy.....	34
5.5.3	Informácie.....	35
5.5.4	Voliteľné možnosti	35
5.6	Monitoring inteligentného varného procesu	37
5.7	Ukončiť inteligentný varný proces	37
6	Manuálne varenie	38
6.1	Základné podmienky, informácie a varovania.....	38
6.2	Prispôsobenie výsledku varenia vlastným želaniam	38
6.2.1	Parametre varenia	38
6.2.2	Doplňkové funkcie	39
6.2.3	Výzvy a informácie	39
6.3	Varenie.....	39
6.3.1	Rozsah teplôt	39
6.3.2	Varenie pripravovanej potraviny.....	39
6.4	Pečenie	40
6.4.1	Všeobecné bezpečnostné informácie	40
6.4.2	Rozsah teplôt	40
6.4.3	Pečenie pripravovanej potraviny	41
6.5	Fritovanie	41
6.5.1	Všeobecné bezpečnostné informácie	41
6.5.2	Obmedzený rozsah funkcií	42
6.5.3	Rozsah teplôt	42
6.5.4	Naplnenie varnej nádoby olejom alebo tukom a jej vyprázdenie	42
6.5.5	Topenie pevného tuku	43
6.5.6	Fritovanie varenej potraviny	43
6.6	Ukončiť manuálne varenie	44
7	Varenie pod tlakom (opcia)	45
7.1	Všeobecné bezpečnostné informácie	45
7.2	Výzvy.....	46
7.3	Informácie.....	46
7.4	Voliteľné možnosti.....	46
7.5	Variť pod tlakom pripravovanú potravinu.....	47
8	iZone Control	48
8.1	Pracovné úlohy.....	48
8.1.1	Prednastavené pracovné úlohy	48
8.1.2	Vytvoriť si vlastné pracovné úlohy	49

8.1.3	Úprava nástenky s pracovnými úlohami	50
8.2	Rozdelenie varnej nádoby	51
8.2.1	Prednastavené rozdelenia varnej nádoby	51
8.2.2	Tvorba vlastného rozdelenia varnej nádoby	52
8.2.3	Rozdeliť varnú nádobu na oblasti	53
8.3	Obsadenie varnej nádoby	54
8.3.1	Prednastavené obsadenie varnej nádoby	54
8.3.2	Vytvorenie vlastného obsadenia varnej nádoby	54
8.4	Variť potraviny pomocou iZoneControl	54
8.4.1	Ručné prevádzkové režimy	55
8.4.2	Umiestnenie pracovných úloh	55
9	Režim programovania	56
9.1	Vytvoriť manuálny program	56
9.2	Naprogramovať inteligentný varný proces	57
9.3	Programovanie nákupného koša	59
9.4	Úprava a vymazávanie programov	59
9.5	Spustenie programov a nákupných košov	59
10	Prepínanie medzi prevádzkovými režimami	61
11	Nastavenia	62
11.1	Oblúbené	62
11.2	Zobrazenie	62
11.2.1	Jazyk	62
11.2.2	Dátum a čas	62
11.2.3	Formát teploty	63
11.2.4	Jednotka objemu	63
11.2.5	Náhľad programu	63
11.3	Svetlo	64
11.3.1	Jas displeja	64
11.4	Zvuk	64
11.4.1	Celková hlasitosť	64
11.4.2	Plnenie / výzva k akcii	64
11.4.3	Koniec programového kroku	64
11.4.4	Koniec doby varenia	65
11.4.5	Ukončenie procesu / zistená chyba	65
11.5	Varný systém	65
11.5.1	Informácie o type zariadenia	65
11.5.2	Demo režim	65
11.6	Varenie	65
11.6.1	Primárna národná kuchyňa	65
11.6.2	Sekundárna národná kuchyňa	66
11.7	Správa dát	66
11.7.1	Exportovať dátá HACCP	66
11.7.2	Exportovať a importovať programy	66
11.7.3	Vymazať všetky programy	66

11.7.4	Exportovať a importovať obrázky	67
11.7.5	Vymazať všetky vlastné obrázky	67
11.7.6	Exportovať a importovať profily	67
11.7.7	Vymazať všetky vlastné profily	67
11.7.8	Exportovať a importovať základné nastavenia zariadenia	68
11.7.9	Vymazať všetky používateľské dáta	68
11.7.10	Exportovať protokol so štatistikou porúch	68
11.8	Sieťové nastavenia	68
11.8.1	WLAN	68
11.8.2	LAN (voliteľne)	68
11.9	Správa používateľov	69
11.10	Servis	69
11.10.1	Informácie o type zariadenia	69
11.10.2	Informácia o aktualizácii softvéru	69
11.10.3	Inštalovaná verzia softvéru	69
11.11	ConnectedCooking	69
12	Manažment kuchyne	70
12.1	Manažment profilov a práv	70
12.1.1	Vytvoriť nový profil	70
12.1.2	Aktivovácia profilu	71
12.1.3	Preniesť profil na iné zariadenia	71
12.1.4	Vymazať profil	72
12.2	Manažment hygiény	72
12.2.1	Zaznamenané dáta HACCP	72
12.2.2	Exportovať dáta HACCP	72
12.2.3	Preniesť dáta HACCP automaticky na ConnectedCooking	72
12.3	Zapojiť zariadenia do siete	72
12.3.1	Pripojte sieťový kábel	73
12.3.2	Vytvoriť sieťové spojenie	73
12.3.3	Vytvoriť spojenie WLAN	74
12.3.4	Diaľkový monitoring zariadení cez ConnectedCooking	74
12.4	ConnectedCooking	74
12.4.1	Spojiť zariadenie s ConnectedCooking	75
12.5	Spustiť aktualizáciu softvéru	75
13	Ošetrovanie	77
13.1	Všeobecné bezpečnostné informácie	77
13.2	Ošetrovacie intervaly	77
13.3	Ošetrovacie produkty	77
13.4	Vyčistiť varnú nádobu	78
13.5	Vyčistiť ručnú sprchu	79
13.6	Vyčistiť ovládací panel	79
13.7	Vyčistiť príslušenstvo	79
13.8	Zariadenia so systémom na varenie pod tlakom (opcia)	80
14	Inšpirácia a pomoc	81

14.1	Vyhľadávací asistent	81
14.2	Pomocník v zariadení	81
14.3	Pomoc na telefóne	81
14.4	Pomoc v prípade nutnosti servisného zásahu.....	81
14.4.1	Preniesť servisné dátá automaticky na ConnectedCooking	81
14.4.2	Zobraziť servisné dátá	81
14.5	Riešenie problémov	82
14.5.1	Hlásenia v priebehu varenia.....	82
14.5.2	Hlásenia v priebehu varenia pod tlakom (voliteľne)	83
14.5.3	Zásuvka prestala fungovať	83
15	Údržba.....	84
15.1	Všeobecné bezpečnostné informácie	84
15.2	Vymeniť tesnenie veka varnej nádoby	84
15.3	Vymeniť tesnenie ventilu varnej nádoby	84
16	Uvedenie mimo prevádzky a likvidácia.....	85
16.1	Uvedenie mimo prevádzky.....	85
16.2	Likvidácia	85
16.3	Zlikvidovať olej a tuk	85
17	Technické údaje	86
17.1	Zariadenia na varenie pod tlakom (opcia).....	86
17.2	Typy a názvy modelov	86
17.3	Nálepka.....	86
17.4	Akrylamid v potravinách.....	86
17.5	Zhoda	86
	88

1 Úvod

Vážený zákazník,

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

iVario je jedno z najmodernejších varných zariadení zabezpečujúcich vysokú produktivitu, flexibilitu a jednoduchú obsluhu pri varení, pečení, fritovaní a varení pod tlakom. Unikátna technológia zohľevania reprezentuje vysoký výkon a presnosť a vďaka inteligentným varným asistentom, ktorí rozmyšľajú 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 dispozícii ako pomoc pri obsluhe v rámci zariadenia. Všetky informácie k tejto funkcií nájdete tu: Pomocník v zariadení [► 81]

1.2 Záruka na produkt

Zaregistrujte vaše zariadenie na www.rational-online.com/warranty 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 technickými 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 nemocní, 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 môžete 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 neusporiadany zoznam.

1.5.2 Vysvetlivky piktogramov

V tomto dokumente sa používajú nasledujúce piktogramy:

 Pozor! Pred použitím zariadenia si prečítajte návod na obsluhu.

 Všeobecný varovný symbol 

 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 ľažké zranenia alebo smrť.

VAROVANIE

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

POZOR

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.

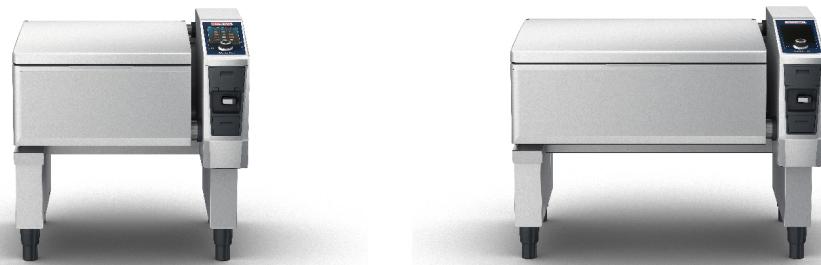
1.5.4 Obrázky

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 hrndlami 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 vznetivé 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 znova 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 [▶ 17]varnej nádoby. Maximálne povolené množstvá náplne varnej nádoby závisia od druhu varených potravín a varného procesu.
- Takto predídeťe 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.
- Takto predídeťe obareniam a popáleninám:
 - Noste vaše osobné ochranné pracovné prostriedky, keď potraviny varíte, pečiate 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 nenapíňajte studenú vodu.
- Plnú varnú nádobu vyklápať 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 nosťe 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

Ked' 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

- Zariadenie a príslušenstvo pred prvým uvedením do prevádzky vyčistite.

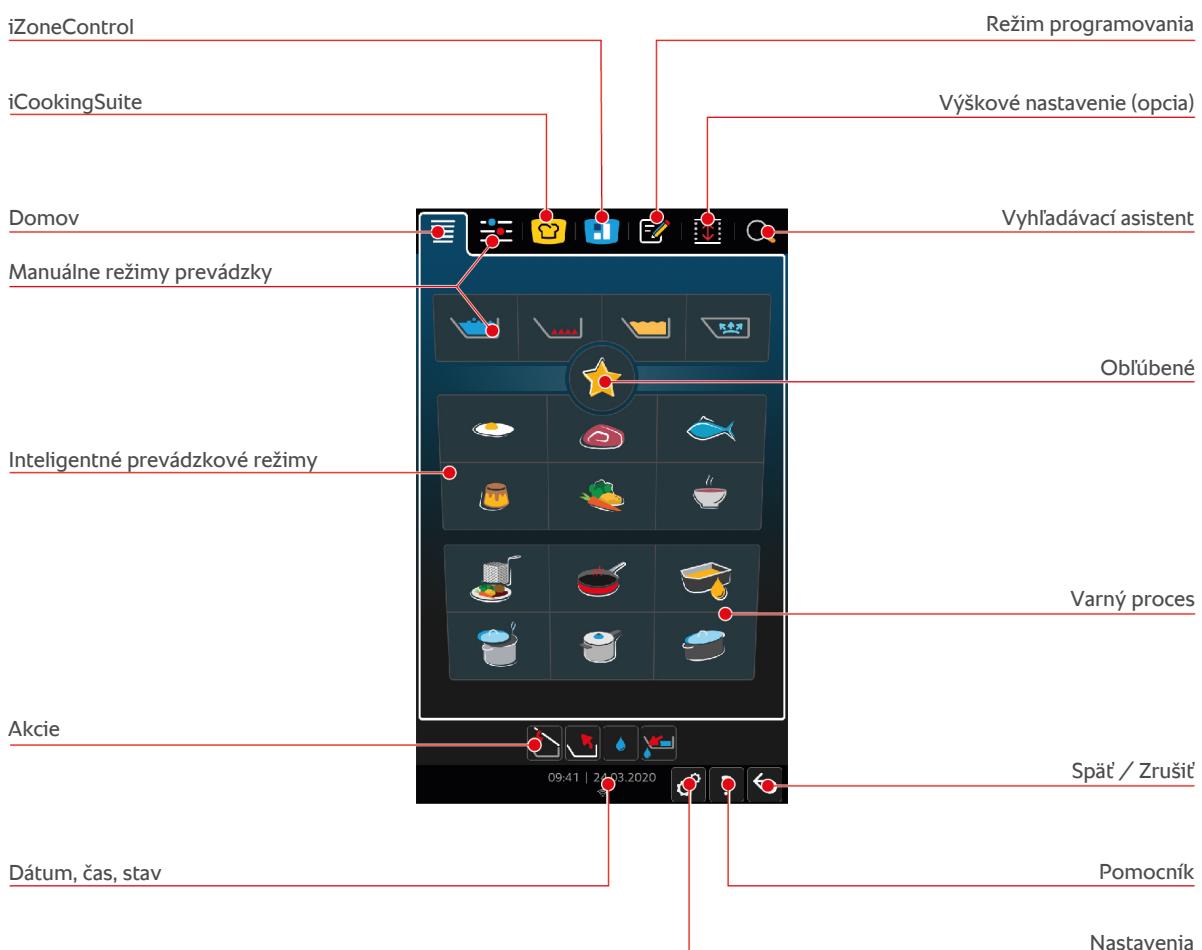
Ďalšie informácie nájdete tu: Ošetrovanie [► 77]

4.2 Zapnúť a vypnúť zariadenie



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

4.3 Úvodná obrazovka



- iZone Control [► 48]
- Inteligenčné varenie - iCookingSuite [► 25]
- Domov

Po stlačení tohto tlačidla sa dostanete na úvodnú obrazovku.
- Režimy manuálneho ovládania [► 38]
- Obľúbené

Ak stlačíte toto tlačidlo, zobrazí sa vám 10 najpoužívanejších inteligentných varných procesov.
- Inteligenčné prevádzkové režimy

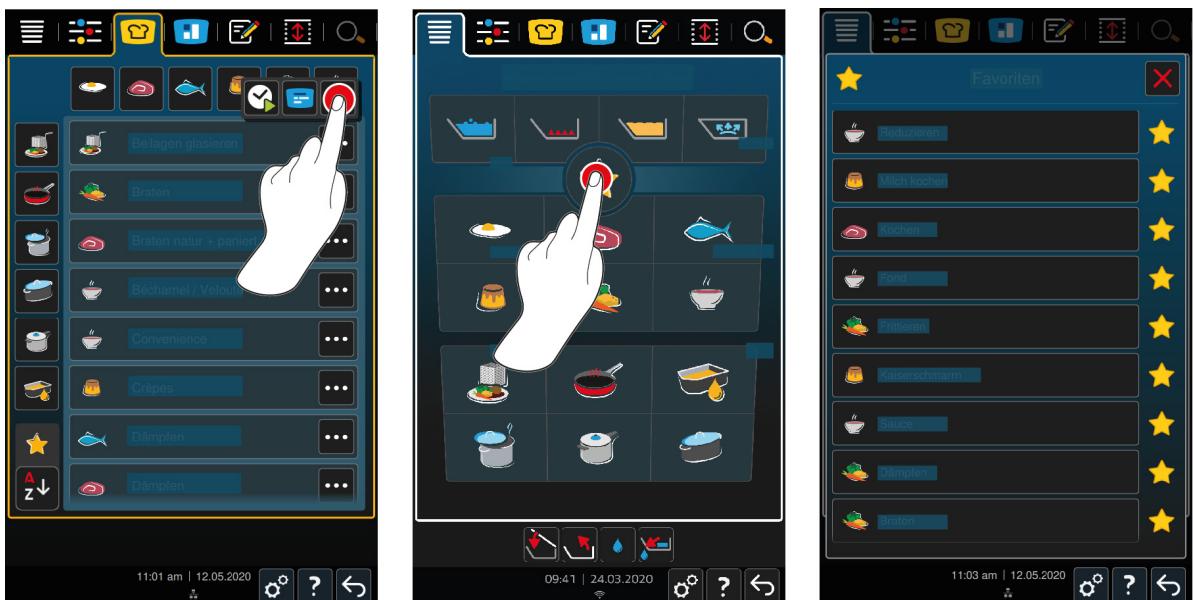
Po stlačení tohto tlačidla sa zobrazia všetky inteligentné varné procesy, ktoré sú priradené inteligentnému prevádzkovému režimu.
- Varná metóda

Po stlačení tohto tlačidla sa zobrazia všetky inteligentné varné procesy, ktoré sú danej varnej metóde priradené.
- Režim programovania [► 56]
- Výškové nastavenie [► 24] (opcia)
- Asistent vyhľadávania [► 81]
- Dátum, čas, stav [► 15]
- Nastavenia [► 62]
- Pomocník [► 81]
- Späť / Zrušiť

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

4.3.1 Oblúbené

Inteligentné varné procesy a programy, ktoré používate mimoriadne často, si môžete uložiť ako Oblúbené a nechať si ich zobraziť na úvodnej obrazovke. Tako 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 Oblúbené.
 2. Stlačte tlačidlo:
 3. Stlačte tlačidlo:
- >> Všetky varné procesy a programy uložené ako Oblúbené sa zobrazia.

4.3.2 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 znížuje, zobrazujú sa nasledujúce symboly:

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



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:

4.3.3 Akcie

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

Symbol	Funkcia
	Otvoriť automaticky veko varnej nádoby [► 18]
	Zatvoriť veko varnej nádoby [► 18]
	Vyklopiť varnú nádobu [► 19]
	Spustiť varnú nádobu [► 19]
	Automatické plnenie vody [► 18]
	Otvoriť ventil varnej nádoby [► 20]
	Zatvoriť ventil varnej nádoby [► 20]

4.4 Interakcia so zariadením

UPOZORNENIE

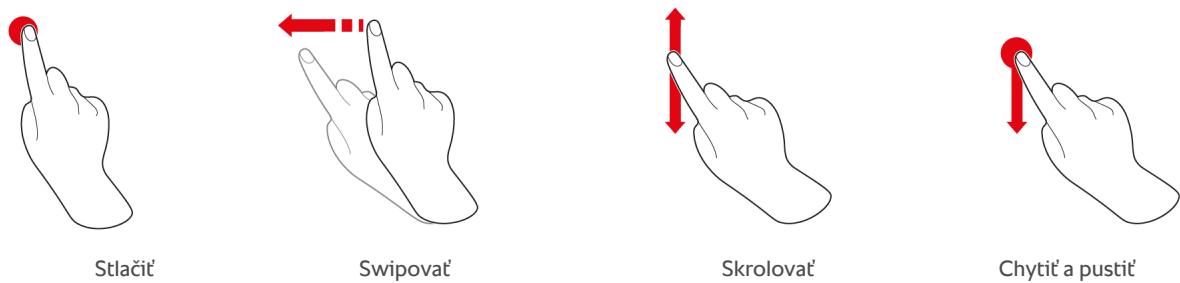
Neprimeraná obsluha displeja

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

- Na obsluhu displeja používajte výlučne ruky.

4.4.1 Gestá

Vaše zariadenie môžete obsluhovať len pári jednoduchými gestami.



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 napľňte takým množstvom varených potravín a tekutín, aby ste dodržali tu uvedené minimálnu a maximálnu hladinu náplne.			

Typ L

		Max. hladina náplne/varná nádoba [l]	max. hladina náplne/varná nádoba [l]
Voda, tekuté varené potraviny, pevné varené potraviny vo varnej tekutine	Bez koša	10	100
	S košom	10	60
Olej	Bez koša	20	30
	S košom	20	30

Typ XL

		Max. hladina náplne/varná nádoba [l]	max. hladina náplne/varná nádoba [l]
Voda, tekuté varené potraviny, pevné varené potraviny vo varnej tekutine	Bez koša	15	150
	S košom	15	90
Olej	Bez koša	30	45
	S košom	30	45

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 [l]**. Hodnota uvádzaná v stĺpci **maximálna hladina náplne / varná nádoba [l]** sa vzťahuje na hladinu náplne vo varnej nádobe s vodou, tekutými varenými alebo pevnými varenými potravinami vo varnej tekutine.

Typ	Max. hladina náplne/varná nádoba [l]	max. hladina náplne/varná nádoba [l]
L	10	80
XL	15	120

4.6 Maximálne množstvá náplne

Typ	max. množstvo náplne [kg]	max. množstvo náplne [kg] Varenie pod tlakom (opcia)
L	100	80
XL	150	120

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.

Typ	max. množstvo náplne [kg]	max. množstvo oleja [l]
L	8 (4 / kôš)	30
XL	12 (4 / kôš)	45

4.7 Otvoriť a zatvoriť varnú nádobu

POZOR

Veko varnej nádoby sa dá otvoriť a zatvoriť iba myknutím.

Ak je mechanizmus veka varnej nádoby pokazený, hrozí nebezpečenstvo zranenia.

1. Úplne otvorte veko varnej nádoby a už ho nezavierajte.
2. Kontaktuje vášho servisného partnera RAIONAL.

Otvoriť veko varnej nádoby

1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 

> **⚠️ POZOR! Nebezpečenstvo obarenia!** Ked' je zariadenie v prevádzke, môže z neho nárazovo unikať horúca para. Pokial' držíte stlačené tlačidlo, bude veko varnej nádoby automaticky otvorené. Ak toto tlačidlo pustíte, ukončí sa otvorenie veka varnej nádoby.

- > Zobrazí sa tlačidlo:  Ak stlačíte toto tlačidlo, otvorí sa automaticky veko varnej nádoby.
- > Tlačidlo začne blikat:  Ak stlačíte toto tlačidlo, zastaví sa otváranie veka varnej nádoby.

Zatvoriť veko varnej nádoby

- ✓ Varná nádoba je spustená. [▶ 19]
 - 1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 
- > Veko varnej nádoby sa zatvorí automaticky.

4.8 Naplniť varnú nádobu pomocou automatického plnenia vodou

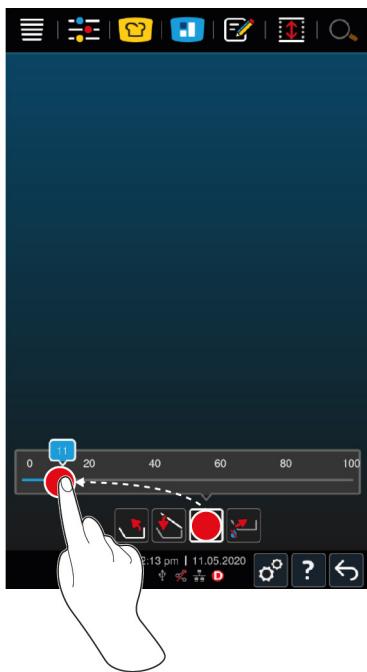
POZOR

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 blikat: Ak stlačíte toto tlačidlo alebo hlavné nastavovacie koliesko, zastaví sa automatické plnenie vodou.

4.9 Vyklopiť a spustiť varnú nádobu

Vyklopiť varnú nádobu

VAROVANIE

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

Môžete sa obariť, ak prídate do styku s horúcimi, vyšplachujúcimi potravinami.

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

VAROVANIE

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

Môžete sa obariť, ak prídate do styku s horúcimi vytiekajúcimi 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 vyšplachnuté varené potraviny tak, aby bola dlážka okolo zariadenia suchá a nešmýkala sa.

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

Spustiť varnú nádobu** VAROVANIE****Nebezpečenstvo pomliaždenia pri spúštaní varnej nádoby.**

Ked' 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.

1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 

> Ak pustíte tlačidlo, zastaví sa spúštanie varnej nádoby.

> Zobrazí sa tlačidlo:  Ak stlačíte toto tlačidlo alebo hlavné nastavovacie koliesko, spustí sa varná nádoba automaticky.

> Tlačidlo začne blikat:  Ak stlačíte toto tlačidlo alebo hlavné nastavovacie koliesko ešte raz, zastaví sa spúštanie varnej nádoby.

> Krátko pred úplným spuštením 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 spuštení varnej nádoby.

4.10 Otvoriť a zatvoriť ventil varnej nádoby

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.

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.

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

⚠ POZOR

Špicatý snímač jadrovej teploty

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

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

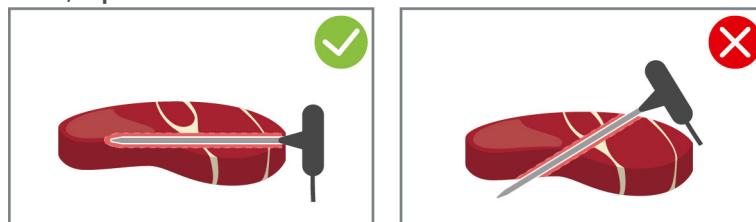
UPOZORNENIE

Snímač jadrovej teploty visí z varnej nádoby

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

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

Mäso, napr. steak



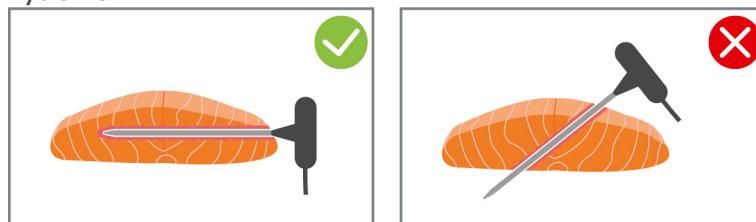
- Zastrčte snímač jadrovej teploty až po rukoväť do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

Malé varené potraviny, napr. guláš

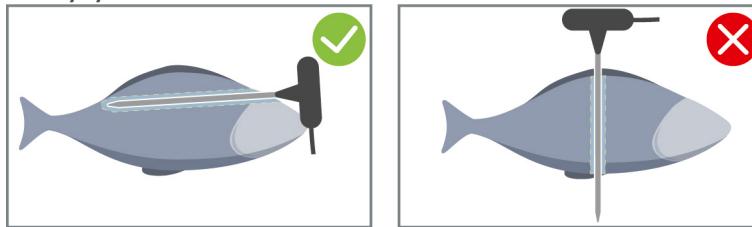


- Na snímač jadrovej teploty ponastrikejte toľko kúskov varenej potraviny, kým nie je plný od špice až po rukoväť.

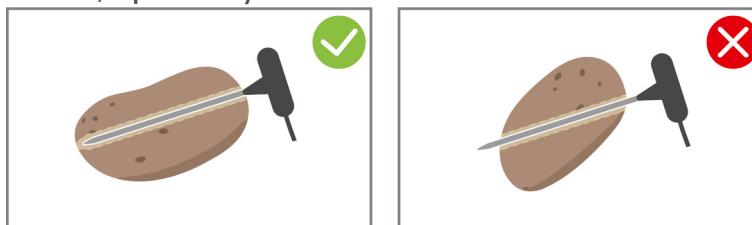
Rybie filé



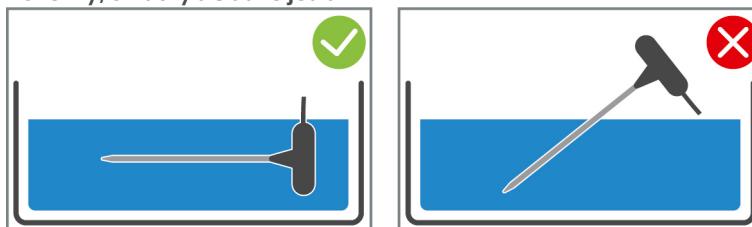
- Zastrčte snímač jadrovej teploty až po rukoväť do najhrubšieho miesta varenej potraviny.

Celé ryby

- 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

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

Polievky, omáčky a sladké jedlá

- Snímač jadrovej teploty zastrčte do varnej nádoby tak, aby bol úplne zakrytý tekutinou.
- Ked' premiešate tekutinu, nechajte snímač jadrovej teploty vo varnej nádobe.
- Ked' zavrite veko varnej nádoby, dbajte na to, aby bol snímač jadrovej teploty úplne zakrytý tekutinou.

Rôzne veľké varené potraviny

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

Snímač jadrovej teploty nerozpoznany

- ✓ Zobrazí sa symbol:

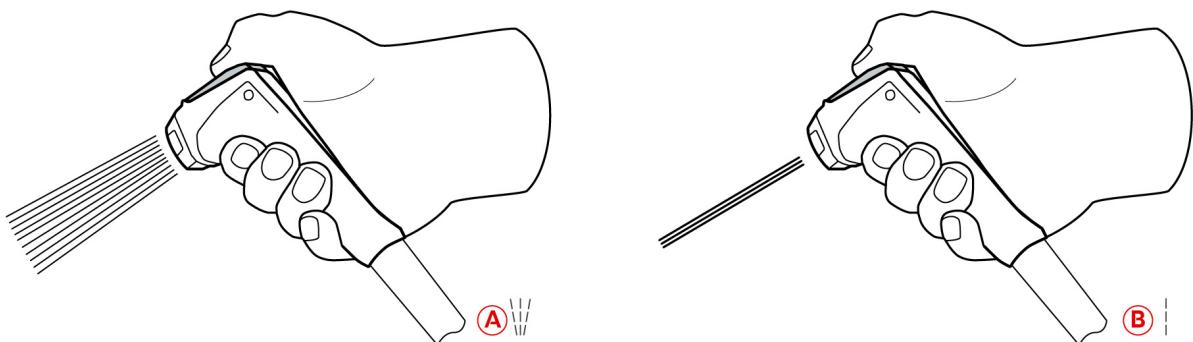
- Použite snímač jadrovej teploty tak, ako bolo popísané v tomto návode.

- 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 realizuje aj napriek poruche.

4.12 Použiť ručnú sprchu

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



⚠ VAROVANIE

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 hasiaci prístroje na hasenie horiaceho tuku.

⚠ POZOR

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

Môžete sa obaríť, ak sa dotkniete horúcich dielov alebo horúcej vody.

1. Pri práci s vodnou sprchou nosť 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 navijacia 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 zvolte si požadovaný druh striekania.

- Nastavte ručnú sprchu na | na zvolenie druhu striekania **Bodové striekanie**.
- Nastavte ručnú sprchu na // 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 skliznuť naspať do krytu.

4.13 Prestaviť výšku zariadenia (opcia)

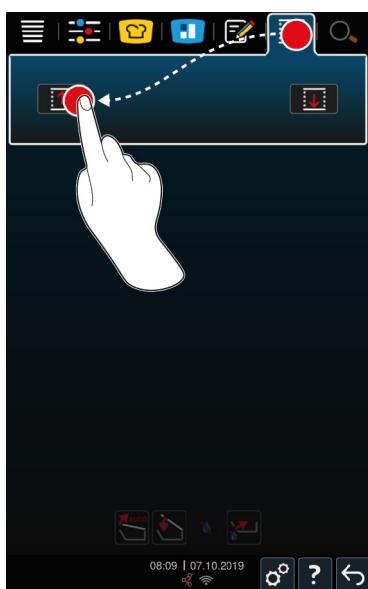
Ak má vaše zariadenie ako opciu prestavovanie výšky, môžete na displeji nastaviť výšku zariadenia. Tak môžete zlepšiť ergonómiu vášho pracoviska.

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 viest k poškodeniu zariadenia a podstavca.

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



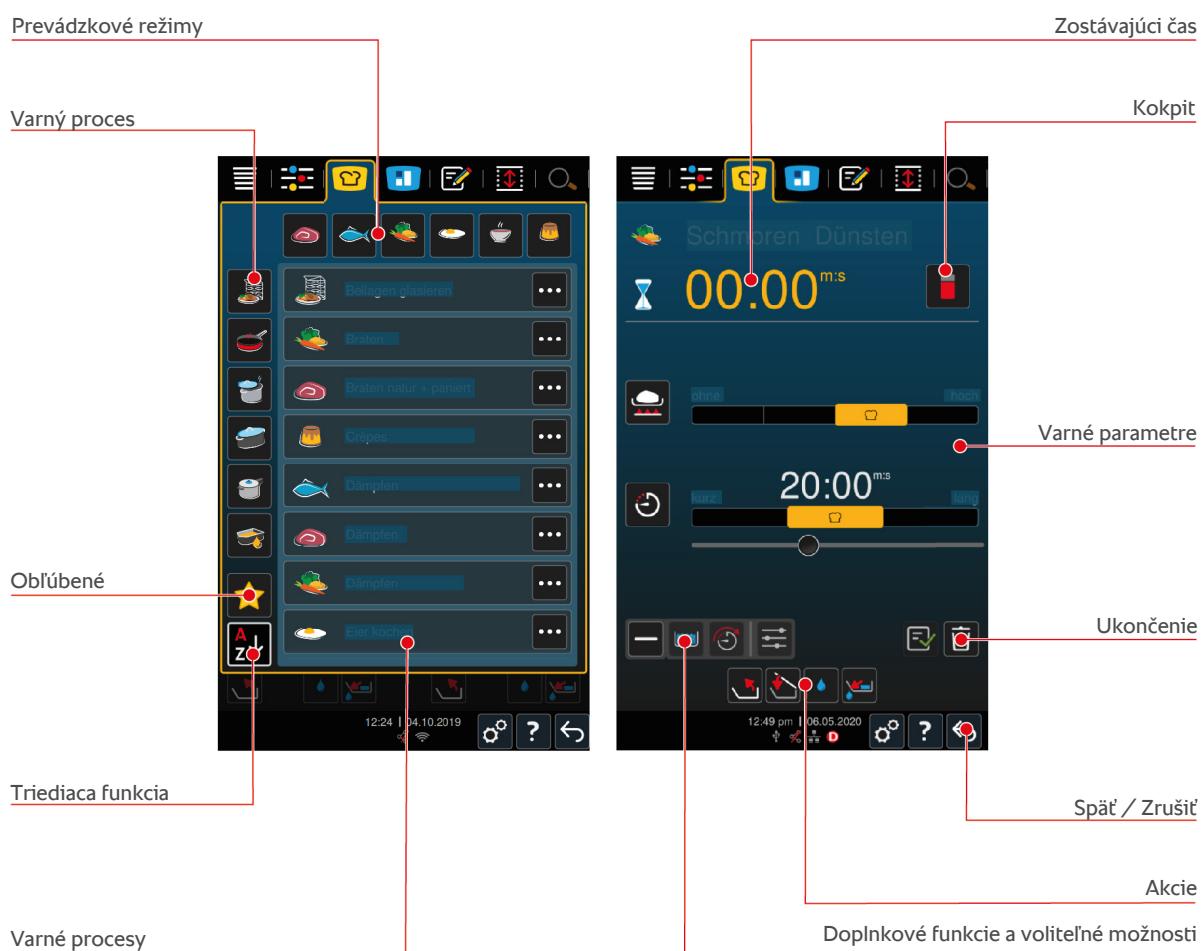
1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Ak chcete zariadenie prestaviť smerom nahor, stlačte a podržte toto tlačidlo:
3. Ak chcete zariadenie prestaviť smerom nadol, stlačte a podržte toto tlačidlo:

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 🎂

Máte k dispozícii nasledujúce varné metódy:

- Máso 🥩
- Ryba 🐟

- Zelenina a prílohy 
- 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 zvolte, ak chcete kusy mäsa piecť krátko.

Piecť

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

Fritovanie

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

Varenie

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

Varenie mäsa pod tlakom

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

Konfitovanie

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

Ragú + pokrm z malých kusov mäsa

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

Príprava ragú pod tlakom

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

Dusiť po osmažení

Zvolte si tento varný proces si zvolte, ak chcete po osmažení dusiť väčšie kusy mäsa.

Dusenie mäsa po osmažení pod tlakom

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

Sous-vide

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

Varenie pri nízkej teplote

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

Dusenie po osmažení pri nízkej teplote

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

5.2.2 3Ryby**Pariť**

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

Pieciť rybu

Zvolte si tento varný proces, ak chcete pieciť rybu.

Pošírovanie ryby

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

Dusenie rýb po osmažení

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

Dus.po osmaž. pod tlakom

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

Fritovanie

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

Konfitovanie

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

Pečenie plodov mora

Tento varný proces si zvolte, keď chcete pieciť morské plody.

Varenie plodov mora

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

Sous-vide

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

5.2.3 Zelenina a prílohy**Pečenie mäsa**

Tento varný proces si zvolte, ak chcete pieciť zeleninu a prílohy.

Pariť

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

Fritovanie

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

Gyoza

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

Varenie zemiakov

Tento varný proces si zvolte, ak chcete variť zemiaky.

Var. zemiakov pod tlakom

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

Varenie

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

Varenie pod tlakom

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

Konfitovanie

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

Paella

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

Polenta

Tento varný proces si zvolte, ak chcete pripravovať polentu.

Varenie ryže

Tento varný proces si zvolte, ak chcete variť ryžu.

Rizoto

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

Dusiť po osmažení + Dusiť

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

Sous-vide

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

Varenie cestovín

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

5.2.4 Jedlá z vajec

Varenie vajec

Tento varný proces si zvolte, ak chcete vajcia variť.

Pošírovanie vajec

Tento varný proces si zvolte, ak chcete pošírovať vajcia.

Cisárov trhanec

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

Omeleta

Tento varný proces si zvolte, ak chcete robiť omeletu.

Onsen-Tamago

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

Palacinky

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

Praženica

Tento varný proces si zvolte, ak chcete pripravovať praženicu.

Volské oko

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

Tamagoyaki

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

5.2.5 Polievky a omáčky**Bešamelová omáčka + Velouté**

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

Polotovary

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

Fond

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

Fond pod tlakom

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

Čírenie

Tento varný proces si zvolte, ak chcete pripravovať konsomé.

Redukovať

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

Omáčky

Tento varný proces si zvolte, ak chcete pripravovať omáčky.

Omáčky pod tlakom

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

Polievky

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

Polievky pod tlakom

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

5.2.6 Mliečne a sladké jedlá**Crêpe**

Tento varný proces si zvolte, ak chcete pripravovať crêpe.

Pariť

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

Fritovanie

Tento varný proces si zvolte, ak chcete prepečť sladké jedlá v tuku.

Varenie ovocia

Tento varný proces si zvolte, ak chcete pripravovať z čerstvého alebo hlboko mrazeného ovocia ovocný kompot, 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 zvolte, ak chcete pripravovať cisárov trhanec.

Varenie mlieka

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

Mliečna ryža

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

Praženie orechov a jadier

Tento varný proces si zvolte, ak chcete oprážiť orechy a jadrá.

Puding + omáčky

Zvolte 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 zvolte, ak chcete roztopiť čokoládu alebo polevu.

Varenie cukru

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

5.2.7 Finishing

Glazovanie príloh

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

Mäso v omáčke

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

Polievky a omáčky

Tento varný proces si zvolte, ak chcete ohriat' už pripravené polievky a omáčky na výdajovú teplotu.

5.3 Základné podmienky, informácie a varovania

Ked' spustíte nejaký varný proces alebo ked' 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

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

1. Vyklopte varnú nádobu [► 19].
2. Úplne odstráňte tuk alebo olej.
3. Potom úplne spustite varnú nádobu [► 19].



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 [► 19].



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 [► 20].



Okamžite zatvoriť ventil varnej nádoby

Zvolili ste manuálny prevádzkový režim alebo inteligentný varný proces a ventil varnej nádoby je otvorený, hoci ste varnú nádobu ešte úplne nevyklopili, aby vytiekol fritovací olej.

1. Okamžite zavrite ventil varnej nádoby [► 20].
2. Vyklopte varnú nádobu úplne. [► 19]
3. Úplne odstráňte tuk alebo olej.
4. Potom úplne spustite varnú nádobu. [► 19]



Zdvihnuť kôš

Zvolili ste manuálny prevádzkový režim alebo inteligentný varný proces a kôš je ešte spustený po uplynutom 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 znova 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. [► 19]
- 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. [► 19]

5.4 Inteligentne variť varené potraviny

5.4.1 Zvoliť inteligentný varný proces

Inteligentný varný proces si môžete zvolať troma spôsobmi:

- Cez iCookingSuite
- Cez programovací režim [► 56]
- Cez vyhľadávacieho asistenta [► 81]

iCookingSuite

1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 

> Inteligentný varný proces si môžete v iCookingSuite zvolať troma 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: 

> Zobrazia sa všetky uložené inteligentné varné procesy.

Vyhľadávací asistent

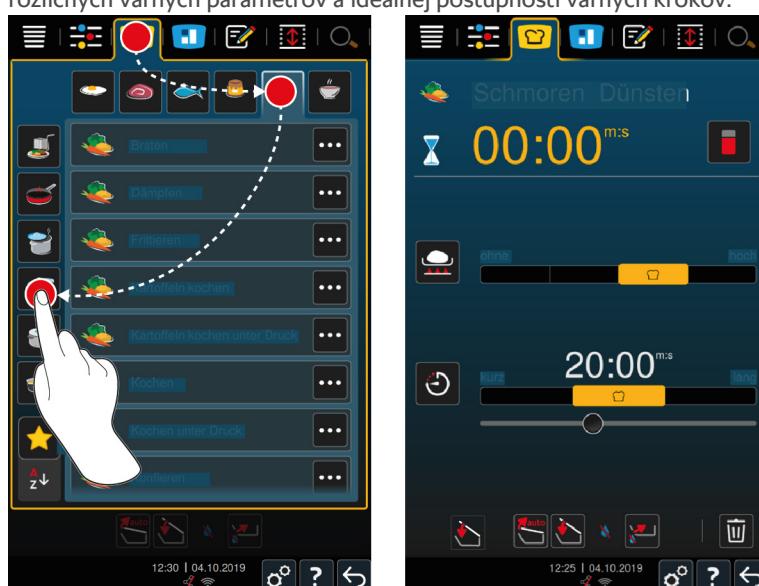
1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 

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. Stlačte na lište s menu tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo: 
3. Stlačte tlačidlo: **Dusiť po osmažení / Dusiť**

- > Spustí sa inteligentný varný proces a varná nádoba sa predohreje na uloženú teplotu.
- 4. Nastavte požadovaný varný výsledok pomocou varných parametrov [► 33].
- > O krátku chvíľu sa displej prepne na Cockpit [► 37].
- 5. Reaguje 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.
- 6. Ak výsledok varenia zodpovedá vašim želaniam, vyberte varené potraviny z varnej nádoby.
- 7. Ak výsledok varenia ešte nezodpovedá vašim želaniam, pokračujte vo varnom procese pomocou jednej z navrhnutých opcí.

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 [► 16] alebo hlavným nastavovacím kolieskom [► 16] 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 [► 37]

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 bezpotom 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 teplote 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. Zvolte tenké, ak majú varené potraviny hrúbku menšiu ako 2 cm. Zvolte hrubé, ak majú varené potraviny hrúbku väčšiu ako 2 cm.



Veľkosť varenej potraviny

Týmto parametrom nastavíte, aká veľká je varená potravina.

- Zvolte malé, pre pásiky hovädzích filet alebo prepeličie prsia. Zvolte veľké pre roastbeef, celé kačky alebo bravčový bočík.

- Zvolte **malé** pre sezam. Zvolte **veľké** pre mandle.
- Zvolte **malé** pre vajcia s hmotnosťou do 53 g. Zvolte **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. Zvolte stupeň označený ako **Trvanie**.

Ak ste nastavili dobu varenia, nemáte už varný parameter **jadrova teplotak** dispozíciu.



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.



Jadrova teplota

Týmto varným parametrom nastavíte, aká vysoká má byť jadrová teplota alebo varný stupeň varenej potraviny.

Do držky, prosím, pri nastavovaní jadrovej teploty varenej potraviny platné hygienické predpisy pre príslušné potraviny vo vašej krajine.



Koší

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.

5.5.2 Výzvy

Počas varného procesu sa vám môžu zobraziať 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.

**Premiešať**

Výzva, aby ste premiešali varené potraviny.

**Obrátiť**

Výzva, aby ste obrátili varenú potravinu.

**Rozkrájať**

Výzva, aby ste pokrájali varenú potravinu.

**Preskočiť predohrev**

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 opráženie varenéj 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.

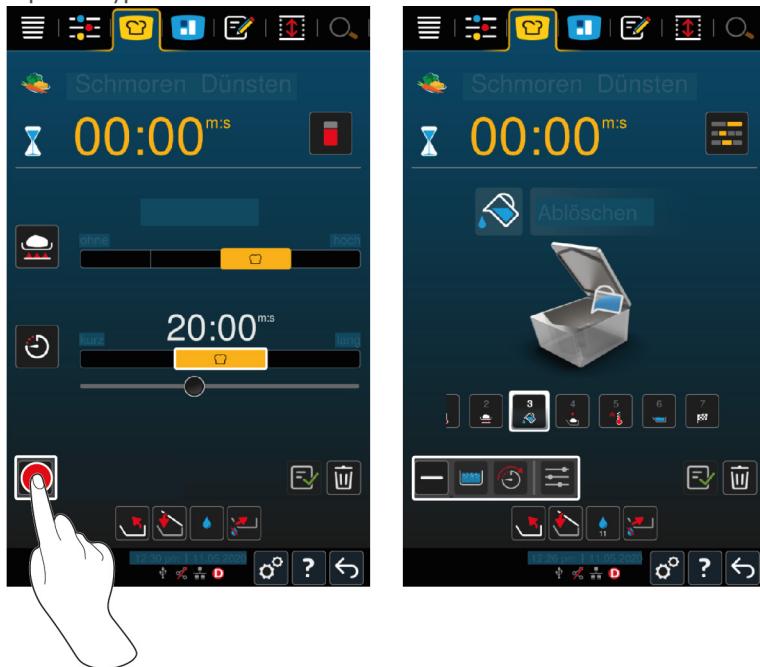
**Koniec varného procesu**

Varný proces bol ukončený.

5.5.4 Voliteľné možnosti

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

Tieto voliteľné možnosti sa zobrazia v rámci varných parametrov a v kokpite. Môžete si zobrazenie týchto opcí zapnúť a vypnúť.



1. Na zapnutie zobrazenia týchto voliteľných možností, stlačte tlačidlo: +



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. Zvolte si želaný čas.

>> Vaše nastavenie sa automaticky prevezme po pár sekundách.

Ak prepnete z kokpitu naspäť na varné parametre, prehľad zo sedne. Nemôžete meniť varné parametre. Ked' uplynie vami nastavený čas, môžete buď zariadenie vyprázdníť 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**.



Uviest do varu

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

5.6 Monitoring inteligentného varného procesu



Ak ste spustili inteligentný varný proces, prepne sa displej zakrátka 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

Varný proces môžete ukončiť nasledujúcimi spôsobmi:

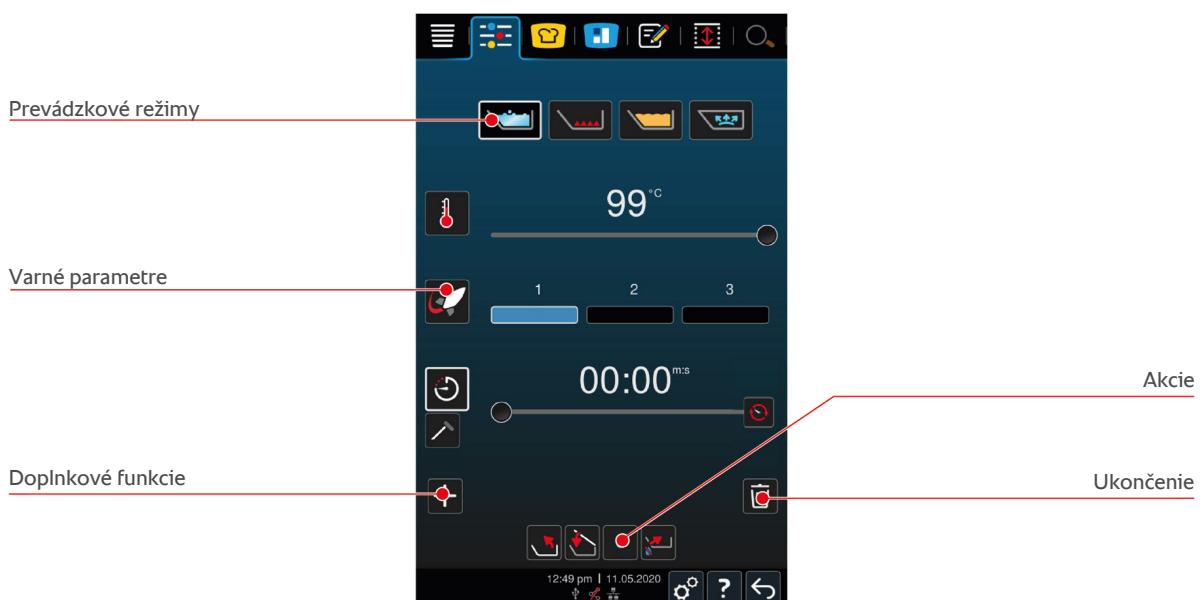
1. Stlačte a držte stlačené tlačidlo:
- > Varný proces sa ukončuje. Úvodná obrazovkasa zobrazí.
2. Stlačte tlačidlo:
- > Objaví sa otázka, či varný proces naozaj chcete ukončiť.
3. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo: **OK**

6 Manuálne varenie



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

Volbou prevádzkového režimu si volíte, či chcete potraviny variť, pieč 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 [► 30]

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 **jdrová teplota** dispozíciu.

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 bud' 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 jdrová teplota varennej potraviny. Ak ste nastavili jdrovú teplotu, nemáte už varný parameter **doba varenia** dispozíciu.



PowerBoost

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

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

6.2.2 Doplňkové funkcie



Predhriatie

Tento doplnkovou funkciou predohrejete varnú nádobu na definovanú teplotu.



Variť opatrne

Tento 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

Tento 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.



Kôš

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

6.2.3 Výzvy a informácie

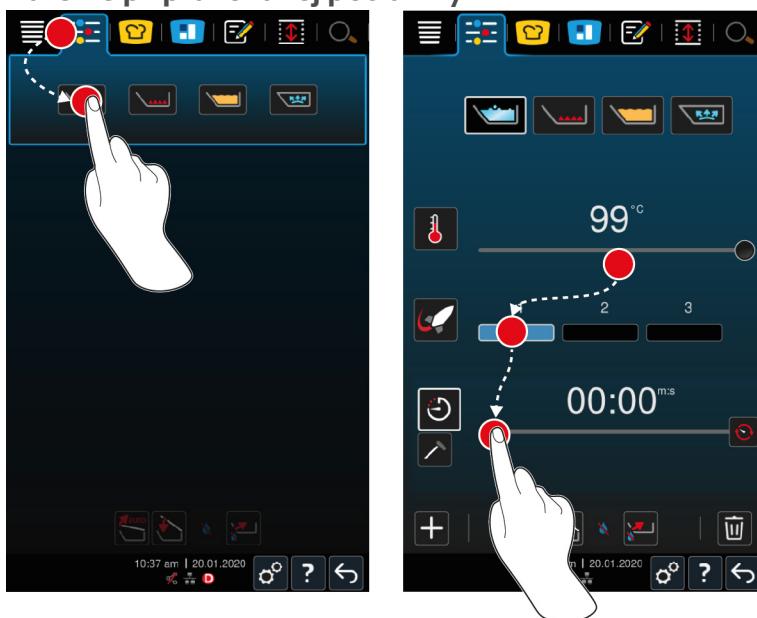
Počas priebehu varenia sa vám môžu zobrazovať rovnaké výzvy [▶ 34] a informácie [▶ 35] ako pri inteligentných varných procesoch.

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. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo:

3. 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 [► 38]
 - > 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.
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.
 - > 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.
8. Naplňte zariadenie.
9. 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.
10. Ak výsledok varenia zodpovedá vašim želaniam, vyberte varené potraviny z varnej nádoby.

6.4 Pečenie

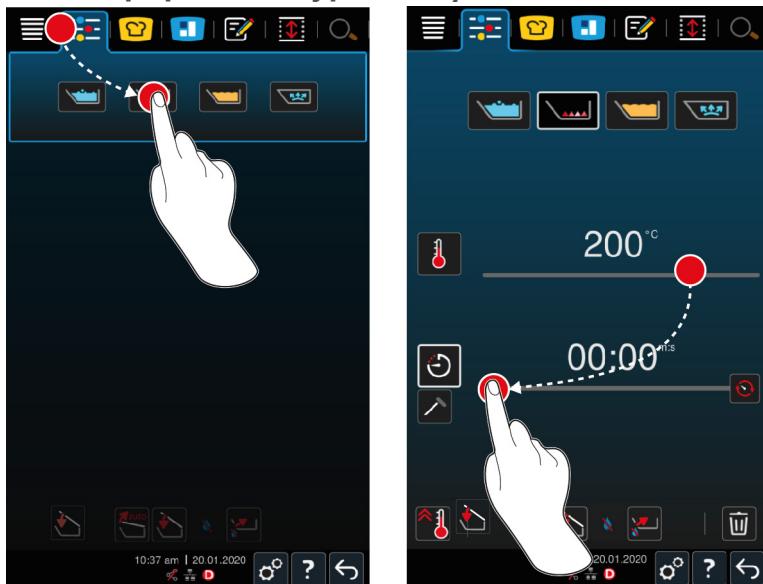
6.4.1 Všeobecné bezpečnostné informácie

- Takto predídate 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 predídate nebezpečenstvu požiaru:
 - Nikdy nelejte vodu do horúceho oleja alebo tuku.
- Takto predídate 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. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo:
3. 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 zvolať len jeden z týchto dvoch varných parametrov. Nie je možné varné parametre kombinovať.
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.
 - > Zariadenie predhrieva. Po dosiahnutí požadovanej teploty zariadenia sa objaví výzva naplniť zariadenie.
8. Naplňte zariadenie.
9. 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.
 - >

10. Ak výsledok varenia zodpovedá vašim želaniam, vyberte varené potraviny z varnej nádoby.

6.5 Fritovanie

6.5.1 Všeobecné bezpečnostné informácie

- Takto predídeťte 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 speniu oleja alebo tuku.
- Horúci olej alebo tuk nechajte pred odstránením z varnej nádoby úplne vychladnúť.
- Takto predídate 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 predídate vecným škodám, zraneniam alebo smrtelhým 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 pripravovanej potraviny sa zobrazuje nasledujúci symbol: 

Ventil varnej nádoby môžete otvorte len po úplnom vyklopení varnej nádoby a odstránení oleja alebo tuku z nej.

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 [► 86].

6.5.4 Naplnenie varnej nádoby olejom alebo tukom a jej vyprázdenie

Na jednoduché naplnenie varnej nádoby olejom alebo tukom alebo jej vyprázdenie 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 znova naplniť do vozíka na olej.

Naplniť vozík na olej

- ✓ Otvor výpustu je zatvorený.
- 1. Otvorte veko vozíka na olej.
- 2. 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 ohrevania z **0** na **I**.
 - > Tuk sa pri teplote 80 °C začne topiť. Počas fungovania ohrevania nefunguje čerpadlo.
2. Po roztopení tuku, prepnite spínač ohrevania z **I** na **0**.
 - > Ohrevanie 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 zaistovacie 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. Ked' je vo varnej nádobe želané množstvo oleja alebo tuku, prepnite spínač čerpadla z **I** na **0**.
 8. Odpojte vozík na olej od elektrickej siete, uvoľnite zaistovacie brzdy a premiestnite vozík na olej na jeho uskladňovacie miesto. **⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo popálenia! Po čerpaní oleja alebo tuku do varnej nádoby je výpustová rúra veľmi horúca. Chytajte vozík na olej len za rukoväte.**

Vyprázdníť varnú nádobu

- ✓ Otvor výpustu je zatvorený.
1. Premiestnite vozík na olej k zariadeniu do výšky výtoku z varnej nádoby.
 2. Utiahnite zaistovacie brzdy vozíka na olej.
 3. Otvorte veko vozíka na olej a vložte do otvora filter.
 4. **⚠ VAROVANIE! Nebezpečenstvo popálenia! Ak sa varná nádoba vyklopí príliš rýchlo, môže vystreknuť 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 vyprázdenia.
 6. Vyberte filter a vyčistite ho.
 7. Zavrite veko vozíka na olej.
 8. Uvoľnite zaistovacie brzdy a premiestnite vozík na olej na miesto jeho uskladnenia.

6.5.5 Topenie pevného tuku

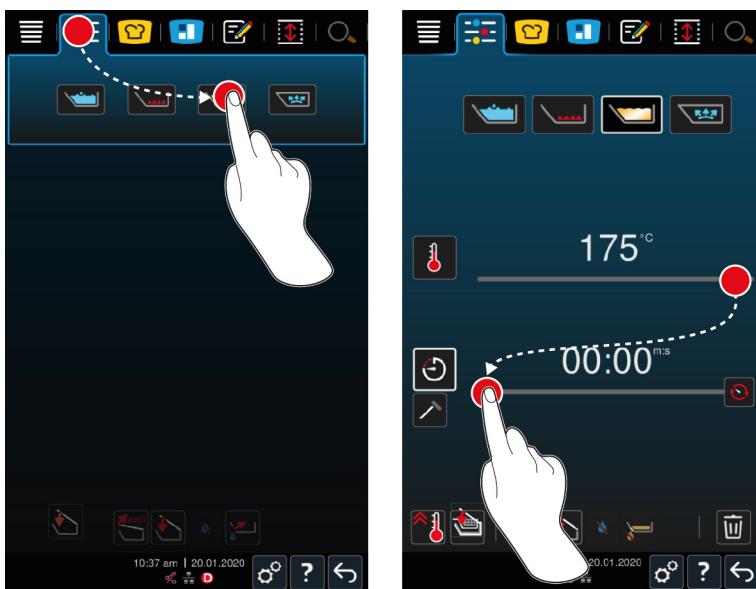
Ak nenaplníte varnú nádobu pomocou Vozík na olej naplniť [▶ 42], potom môžete tuk rozpustiť nasledovne:

1. Napľňte pevný tuk do varnej nádoby. Dodržte pritom minimálne a maximálne povolené hladiny [▶ 17].
2. Zvolte 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 [▶ 43]

6.5.6 Fritovanie varenej potraviny

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



1. Namontujte rameno pre zdvívacia a spúšťacia automatiku.
2. Zaveste koše.
3. Naplňte do varnej nádoby olej alebo tuk [► 42].
4. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
5. Stlačte tlačidlo:
6. Stlačte tlačidlo:
7. 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 znovuuviedenie 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.
8. Na varenie potravín pomocou doby varenia stlačte tlačidlo:
9. Nastavte dobu varenia.
10. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte tlačidlo:
11. Nastavte jadrovú teplotu.
 - > Zariadenie predhrieva. Po dosiahnutí požadovanej teploty zariadenia sa objaví výzva naplniť zariadenie.
12. Naplňte zariadenie.
13. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo:
 - > Koše sa automaticky spustia.
14. Ak chcete koše zdvihnúť počas varenia, stlačte toto tlačidlo:
 - > Keď uplynie nastavená doba varenia alebo je nastavená jadrová teplota, zdvihnu sa koše automaticky.
15. Ak výsledok varenia zodpovedá vašim želaniam, vyberte fritovacie koše.

6.6 Ukončiť manuálne varenie

Varenie môžete 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

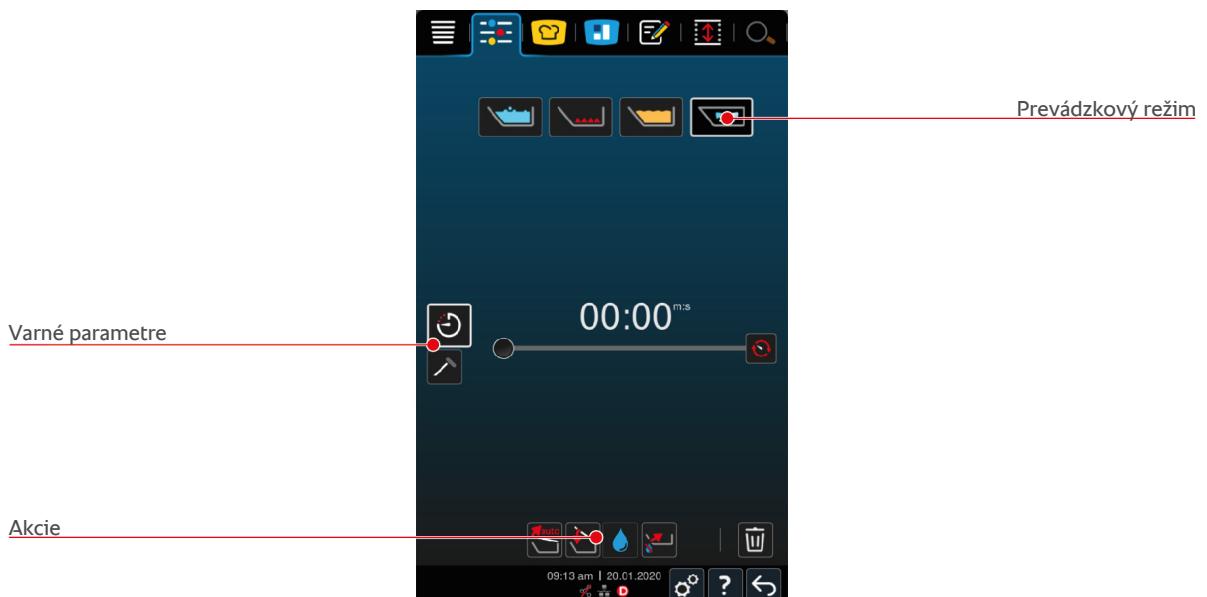
Nebezpečenstvo obarenia alebo popálenia pri varení pod tlakom s alkoholom

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 zvýší, 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 znížovanie 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 nevarite pod tlakom olej, mlieko alebo zahustené omáčky. Tieto varené potraviny obsahujú príliš málo vody na tvorbu dostatočného tlaku. Varená potravina sa môže pripaliť.
- Takto predídate 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 nevarте 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 dopĺňajúce 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.

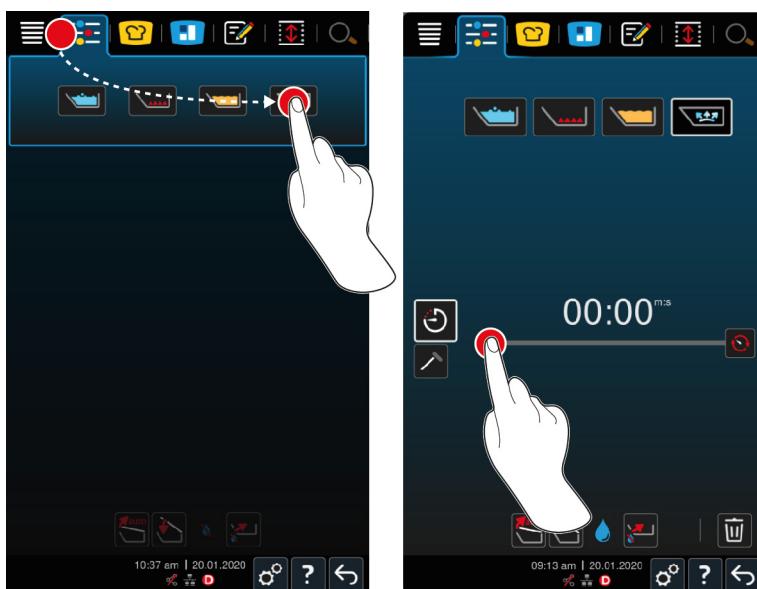
7.5

Varíť 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. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo:
 > Zariadenie predhrieva.
3. Na varenie potravín pomocou doby varenia stlačte tlačidlo:
4. Nastavte dobu varenia.
5. Na varenie potravín pomocou jadrovej teploty stlačte tlačidlo:
6. Nastavte jadrovú teplotu.
 > Po dosiahnutí požadovanej teploty zariadenia sa objaví výzva naplniť zariadenie.
7. Naplňte zariadenie.
8. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo:
9. Zavrite veko varnej nádoby. **⚠ 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 bud' nedá spustiť alebo počas varenia pod tlakom vystupuje z nádoby horúca para.
10. Stlačte a držte stlačené tlačidlo: **⚠ VAROVANIE!** Ked' 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.
11. Stlačte a držte stlačené tlačidlo:
 > Veko varnej nádoby sa odblokuje a priebeh varenia je ukončený. **UPOZORNENIE!** Otvorte veko varnej nádoby, ked' 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.

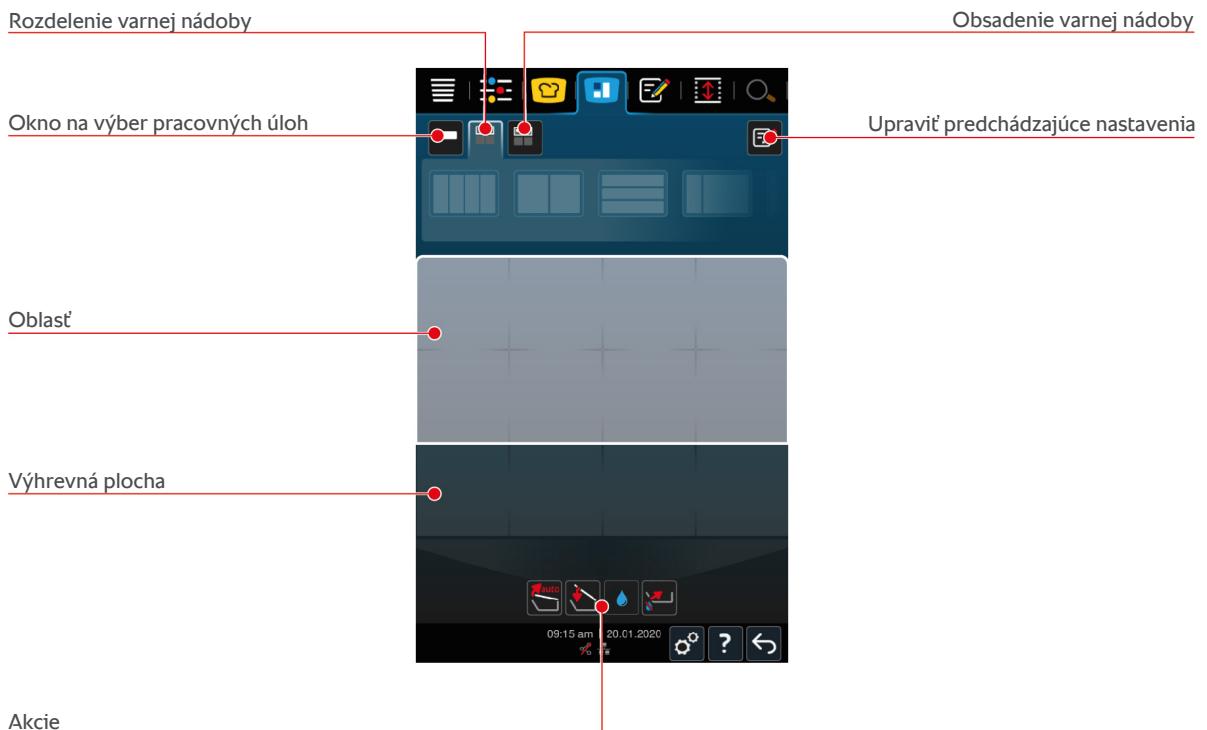
8 iZone Control



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 zohrajú na optimálnu teplotu, ktorá povedie k výsledku, aký ste si želali.

UPOZORNENIE

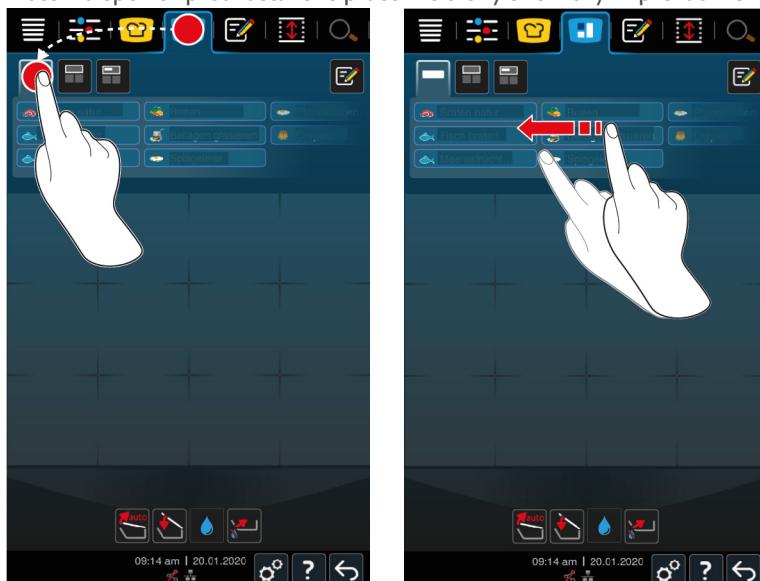
Teplotný rozdiel medzi zónami by nemal byť väčší ako 130 °C.



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 [▶ 55] alebo si vytvoriť vlastné pracovné úlohy [▶ 49].

8.1.2 Vytvoriť si vlastné pracovné úlohy

K nástenke s pracovnými úlohami môžete priradiť ľubovoľný manuálny prevádzkový režim, ľubovoľný inteligentný varný proces alebo oblúbený program. Ked' toto zloženie neuložíte do pamäti ako nákupný kôš, potom sa nástenka pracovnej úlohy prepíše v momente, ked' 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:
 2. Skrolujte bud' 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

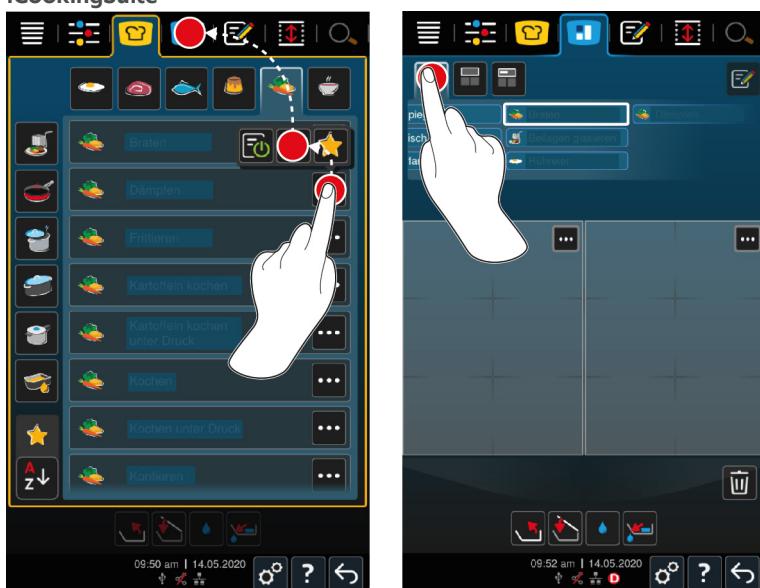


1. Na pomenovanie nástenky s pracovnými úlohami stlačte tlačidlo:
 2. Na dočasné pridanie pracovnej úlohy na nástenku stlačte tlačidlo:
 3. Na uloženie nástenky s pracovnými úlohami do pamäti stlačte tlačidlo:
- >> Pracovné úlohy sa uložia ako nákupný kôš. Nákupný kôš sa zobrazí v režime programovania.

8.1.3 Úprava nástenky s pracovnými úlohami

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

iCookingSuite



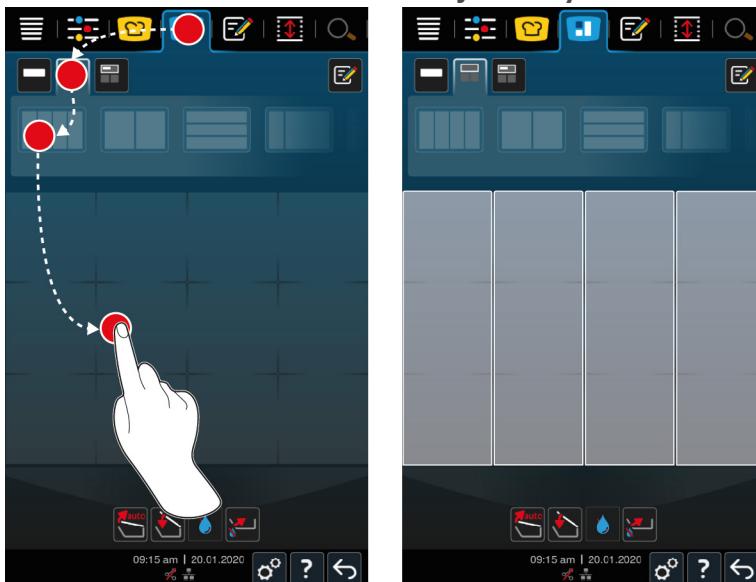
1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
 2. Stlačte za želaným varným procesom tlačidlo: ...
 3. Stlačte tlačidlo:
 4. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
 5. Stlačte tlačidlo:
- >> Inteligentné varné procesy sa zobrazia na nástenke pracovných úloh.

Režim programovania

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.

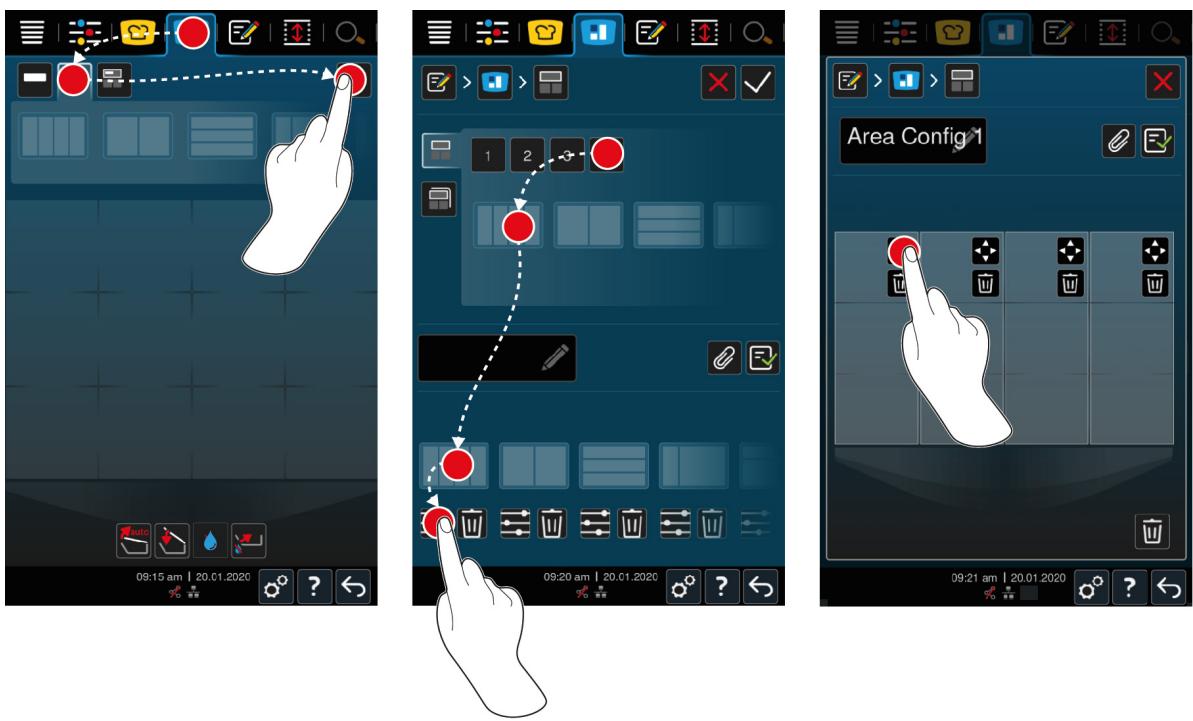
8.2 Rozdelenie varnej nádoby

iZoneControl vám umožňuje rozdeliť dno varnej nádoby až na 4 oblasti.

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. Stlačte danú plochu varnej nádoby.
- >> 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 a stlačte tlačidlá **1, 2, 3 alebo 4** na potriedenie zoznamu možných oblastí.
6. Zvoľte si želané rozdelenie varnej nádoby a potiahnite ho do spodnej oblasti.

Úprava rozdelenia varnej nádoby



1. Na úpravu rozdelenia varnej nádoby stlačte tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo:
3. Stlačte na požadované oblasti vo varnej nádobe.
-> Oblast 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

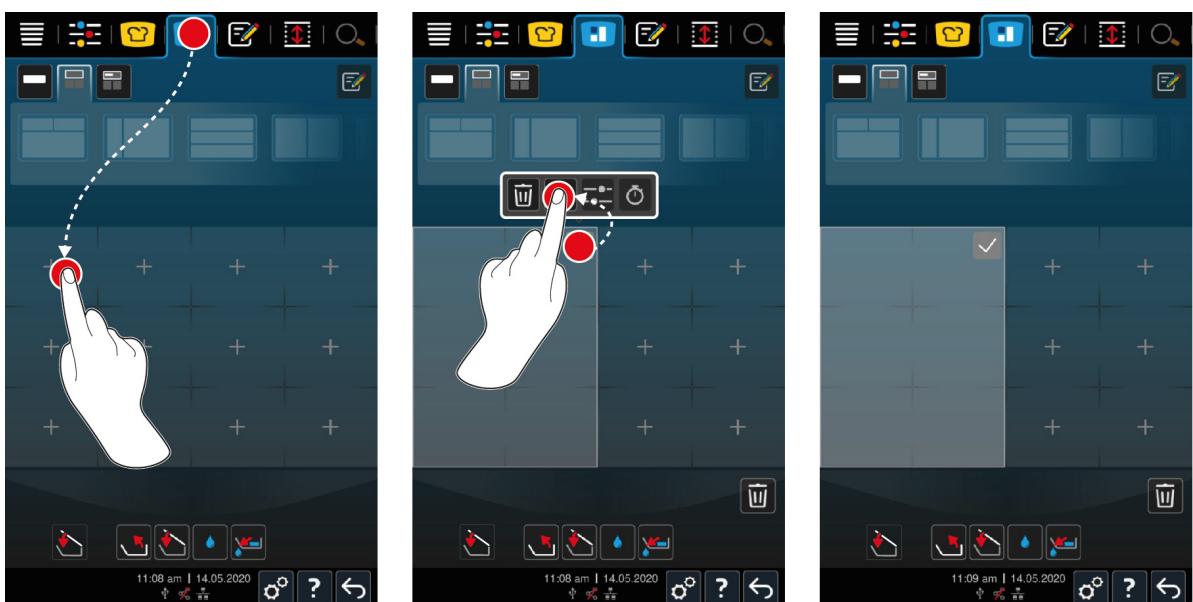
1. Na vymazanie rozdelenia varnej nádoby stlačte tlačidlo: ✎

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

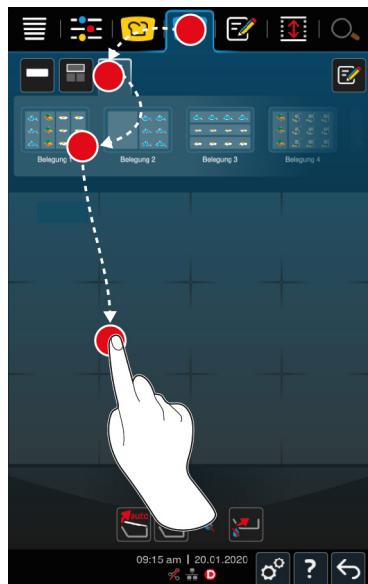
Varnú nádobu môžete rozdeliť na oblasti i bez práce s rozdelením varnej nádoby. Rozdelenie na oblasti bude iba dočasné a prepíše sa, akonáhle nádobe priradíte určité rozdelenie varnej nádoby.



1. Stlačte na lište s menu tlačidlo: ☐
2. Ťuknite na jedno miesto vo varnej nádobe.
-> Toto miesto sa premení na jednu oblasť.
3. Na potvrdenie oblasti stlačte tlačidlo: ✓
4. Na rozšírenie oblasti stlačte tlačidlo: ...
5. Stlačte tlačidlo: ♦
6. Stlačte na požadované oblasti vo varnej nádobe.
-> Oblasť sa rozšíri.
7. Na potvrdenie oblasti stlačte tlačidlo: ✓
8. Ak chcete pridať ďalšiu oblasť, ťuknite na jednu oblasť vo varnej nádobe, ktorá ešte nie je obsadené.
9. Na vymazanie potvrdenej oblasti stlačte tlačidlo: ...
10. 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. Stlačte danú plochu varnej nádoby.
- >> Príslušné nastavenia sa automaticky priradia daným oblastiam varnej nádoby. Tieto oblasti sa ohrajú 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:
3. Stlačte tlačidlo:
4. Stlačte tlačidlo:
5. Skrolujte bud' zoznamom možných obsadení varnej nádoby alebo stlačte tlačidlá **1, 2, 3** oder **4** na potriedenie 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.

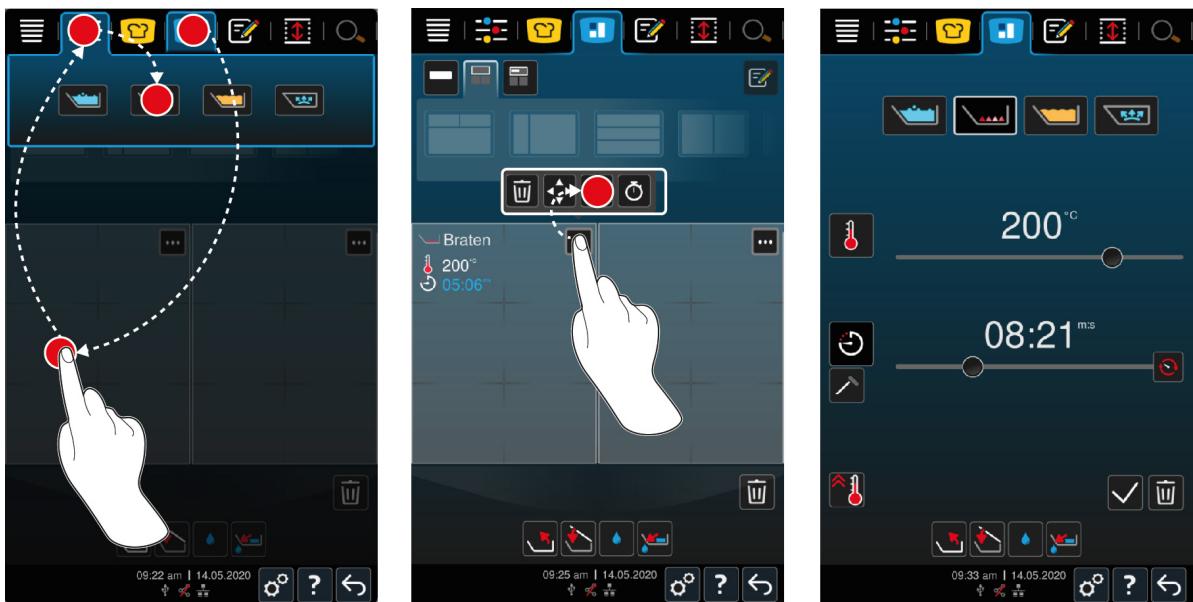
8.4 Variť potraviny pomocou iZoneControl

Varené potraviny môžete takto pripravovať 4 spôsobmi:

- Prednastavené pracovné úlohy [► 48]
- Prednastavené rôzne obsadenia varnej nádoby [► 54]
- Ručné prevádzkové režimy [► 55]

- Inteligentné varné procesy [▶ 55]

8.4.1 Ručné prevádzkové režimy



1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Vyberte si varnú nádobu alebo 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 želiam 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.

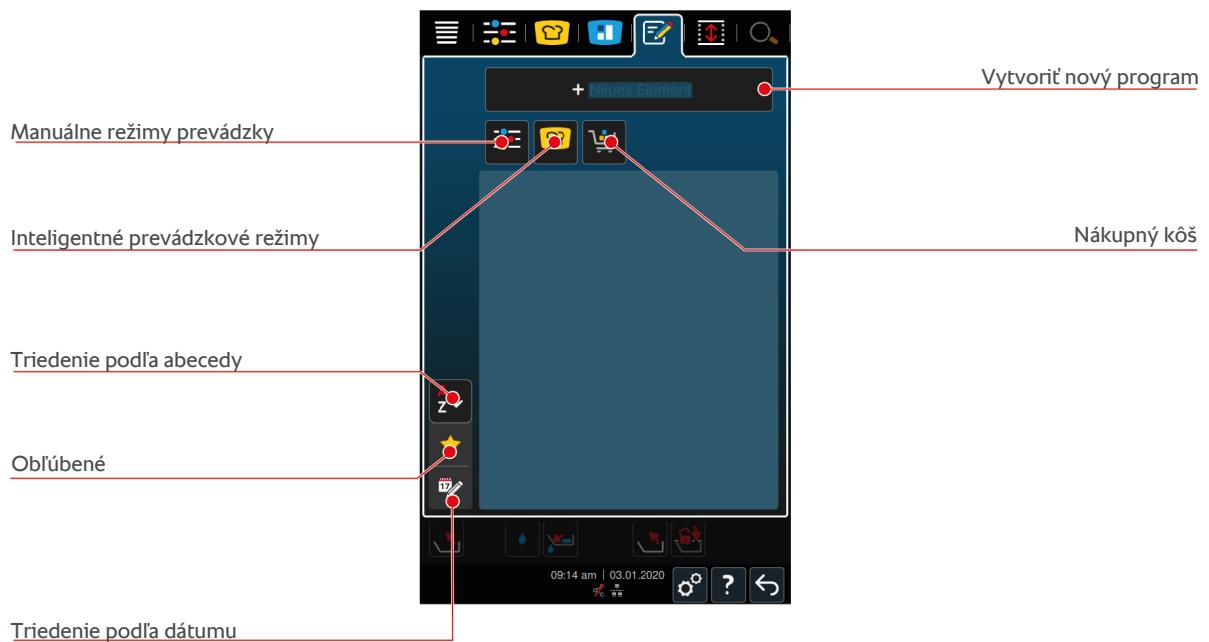
8.4.2 Umiestnenie pracovných úloh

- ✓ Rozdelili ste varnú nádobu na oblasti [▶ 51].
- 1. Stlačte tlačidlo:
- 2. 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 [▶ 56], inteligentné varné procesy [▶ 57] a nákupné koše [▶ 59]. Na to máte k dispozícii manuálne prevádzkové režimy, inteligentné varné procesy a predprogramované nákupné koše.

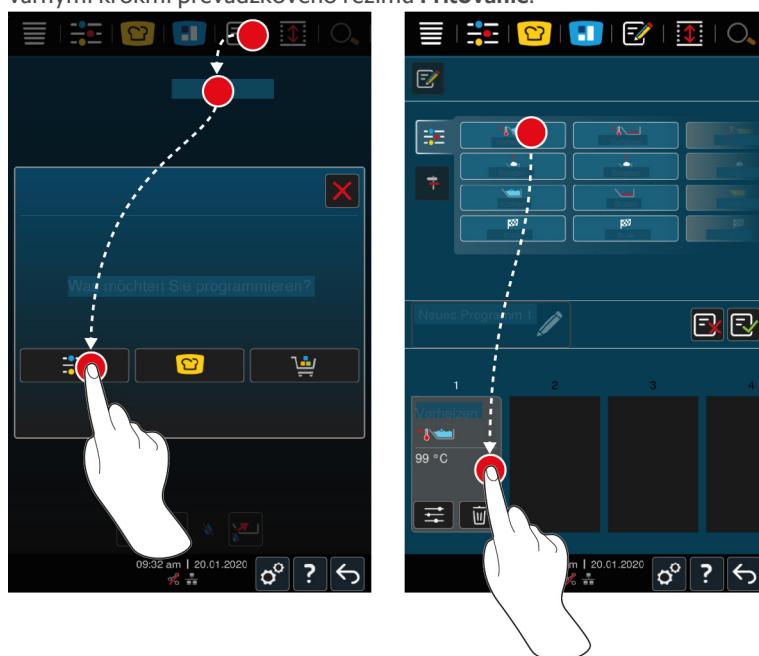


9.1 Vytvoriť manuálny program

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.
4. Zvolte si požadované varné kroky a pretiahnite ich do spodnej oblasti. **UPOZORNENIE! Nemôžete varné kroky ľubovoľne navzájom kombinovať. Predohriatie a plnenie sa musia zvolať 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. Zvolte 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 znova uložíte do pamäti.

9.2

Naprogramovať inteligentný varný proces

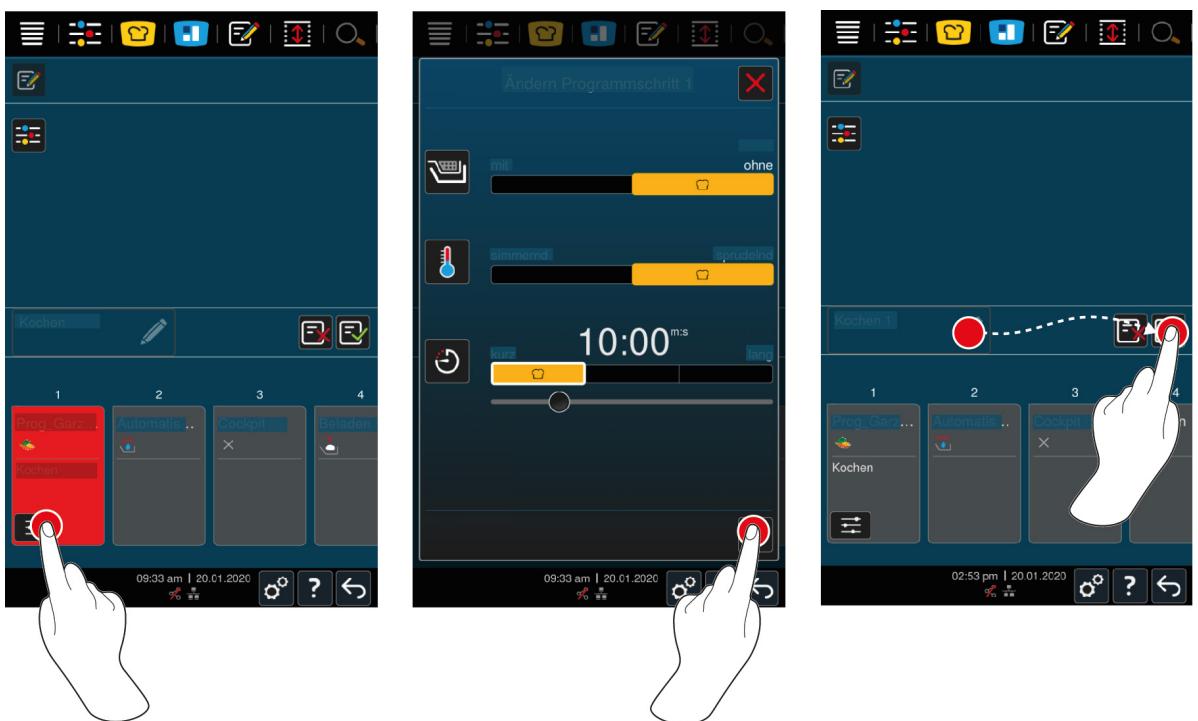
Ak programujete inteligentný varný proces, môžete vašim želaniam prispôsobiť výlučne varné parametre. Nie je možné meniť poradie jednotlivých varných krokov.



1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo: + Nový prvok
3. Stlačte tlačidlo:
- > Dostanete otázku, čo chcete programovať.
4. Zvolte 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 znova 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 [▶ 56], inteligentné varné procesy [▶ 57] alebo nákupné koše [▶ 59].
- 1. Na úpravu programu stlačte tlačidlo: ...
- Máte k dispozícii nasledujúce možnosti úprav:

 - Upraviť prvok 
 - Duplikovať prvok 
 - Vymazať prvok 

9.5 Spustenie programov a nákupných košov

Manuálne programy

1. Na spustenie manuálneho programu stlačte želaný program.
- > Program sa okamžite spustí. Zobrazia sa vám všetky varné kroky.
2. Na odoslanie manuálneho programu do iZoneControl stlačte tlačidlo: ...

3. 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.

> Program sa okamžite spustí. Zobrazia sa vám všetky varné kroky.

2. Na odoslanie inteligentného varného procesu do iZoneControl stlačte tlačidlo: ...

3. 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. Zvolte 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 intelligentného varného procesu na intelligentnú pracovnú úlohu

- ✓ Spustili ste intelligentný varný proces. Varenie prebieha.

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

Transformácia intelligentného varného procesu na manuálny režim

- ✓ Spustili ste intelligentný varný proces. Varenie prebieha.

 1. Stlačte na lište s menu tlačidlo:
 2. Zvolte vhodný manuálny prevádzkový režim.
 - > Zobrazí sa hlásenie, že už prebieha varenie.
 3. Stlačte tlačidlo: **Prepnúť prebiehajúce varenie**
 - >> Prevezmú sa varné parametre intelligentného 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:

- Oblúbené [▶ 62]
- Indikácia [▶ 62]
- Svetlo [▶ 64]
- Zvuk [▶ 64]
- Varný systém [▶ 65]
- Varenie [▶ 65]
- Čistenie
- Správa dát [▶ 66]
- Sieťové nastavenia [▶ 68]
- MyEnergy
- Messenger
- Používateľský profil [▶ 69]
- Servis [▶ 69]
- ConnectedCooking [▶ 69]

Na zmenenie nastavení rolujte zožnam a stlačte požadovanú kategóriu. Ku každej kategórii je priradený výber z nastavovacích možností, ktoré zmeníte jednoduchým gestom [▶ 16] alebo hlavným nastavovacím kolieskom [▶ 16].

11.1 Oblúbené

V Oblúbených sa vám zobrazia všetky nastavenia, ktoré ste si označili ako Oblúbené.

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

11.2 Zobrazenie

1. Stlačte tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo: **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**
- **Čas**
- **Prepnutie 24 h/12 h**

Dátum

1. Stlačte tlačidlo: **Dátum**
 > Zobrazí sa kalendár.
2. Zvolte si želaný dátum.
 >> Dátum sa automaticky preberie.

Čas

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

Prepnutie 24 h/12 h

1. Zvolte **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: **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 stĺpcach.



1. Stlačte tlačidlo: **Náhľad programu**

2. Zvolte **Jeden stípec**, **Dva stípce alebo** **Tri stípce**.
 >> Volba 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. Zvolte 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. Zvolte si v rámci škály želanú hodnotu.
 >> Celková hlasitosť sa hned' upraví.

11.4.2 Plnenie / výzva k akcii

Tu si môžete nastaviť, aký tón alebo aká melódia sa má ozváť, keď máte zariadenie naplniť alebo pri výzve vykonáť 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 ozváť, 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 ozvati, 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 ozvati, 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: **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 zvyklosťam.

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 ponúknut' 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 primárnu národnou kuchyňou [▶ 65].

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 dátá HACCP [▶ 66]
- Exportovať protokol so štatistikou porúch [▶ 68]
- Exportovať a importovať programy [▶ 66]
- Exportovať a importovať profily [▶ 67]
- Exportovať a importovať základné nastavenia zariadenia [▶ 68]

11.7.1 Exportovať dátá HACCP

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

✓ So zariadením ste spojili USB kľúč.

1. Stlačte tlačidlo: **Skopíruj protokol HACCP na USB kľúč**

>> HACCP dátá 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 klúč, 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 klúč.
1. Stlačte tlačidlo:  **Exportovať obrázky**
 - >> Uložené obrázky sa uložia na USB klúč.

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 klúč.
1. Stlačte tlačidlo:  **Exportovať profily**
 - >> Uložené programy sa uložia na USB klúč.

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 profily
 - Stlačte 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 dátá

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 [▶ 74]

Ak spojíte vaše zariadenie so sieťou, nájdete tu: Vytvoriť sieťové spojenie [▶ 73]

11.8.1 WLAN

Tu môžete vaše zariadenie pripojiť do siete WLAN. Ďalšie informácie nájdete tu: Vytvoriť spojenie WLAN [▶ 74]

11.8.2 LAN (voliteľne)

Ked' pripájate vaše zariadenie do siete, nájdete tu: Vytvoriť spojenie so sieťou [▶ 73]

IP siet'

Tu vložíte IP adresu vášho zariadenia.

Gateway

Tu môžete vložiť IP adresu pre gateway.

IP Netmask

Tu môžete vložiť IP masku 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 [▶ 70]

11.10 Servis

1. Stlačte tlačidlo: 
2. Stlačte tlačidlo:  **Servis**

Máte k dispozícii nasledujúce informácie:

- Informácie o type zariadenia
 - Chefline [▶ 81] 
 - Hotline – service [▶ 81] 
 - Servisná úroveň 
- Táto funkcia je k dispozícii len servisným partnerom RATIONAL.
- Informácia o aktualizácii softvéru [▶ 69] 
 - Inštalovaná verzia softvéru [▶ 69]

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 [▶ 75] Ak je k dispozícii softvérová aktualizácia, zobrazí sa aktuálna softvérová verzia a tlačidlo **Spusti inštaláciu** je aktívne.

1. Stlačte tlačidlo: **Spusti inštaláciu**
- >> Vykoná sa aktualizácia softvéru a zariadenie sa reštartuje.

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:  **ConnectedCooking**

Ako spojíte vaše zariadenie so sieťou a ktoré funkcie máte k dispozícii, nájdete tu: ConnectedCooking [▶ 74]

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**
5. 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**
9. Zvolte  **Hlavný používateľ**, ak má mať profil všetky práva na úpravu profilov. Ak zvolíte tento druh profilu, potom majú všetci používatelia úplný prístup k zariadeniu.
10. Zvolte  **Používateľ s obmedzenými právami**, ak má mať profil obmedzené práva. Ak zvolíte tento druh profilu, môžete vypnúť vysvietenie všetkých položiek užívateľského rozhrania okrem Oblúbených.
 - > 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 Oblúbených, stlačte po **Vypnúť vysvietenie všetky položiek okrem Oblúbených** 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 nasledovných 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: **nie 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 [► 70].
 - 1. Stlačte tlačidlo: **Aktivovať profil**
 - 2. Zvolte si želaný profil.
 - 3. Ak ste ku profilu priradili heslo, zadajte heslo.
 - 4. Na potvrdenie akcie stlačte tlačidlo:
- >> Profil sa okamžite aktivuje.
- >> Ked' otvoríte úvodnú obrazovku, zobrazí sa aktivovaný profil. Ak sa vám zobrazili viaceré profily, môžete v zozname skrolovať. Na vytvorenie nového profilu [► 70] 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 klúč.
- 1. Stlačte tlačidlo:
- 2. Stlačte tlačidlo: **Používateľský profil**
- 3. Stlačte tlačidlo: **Export profilov**
 - > Servisné údaje sa uložia na USB klúč.
- 4. Spojte USB klúč, 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 [▶ 70].
 - 1. Stlačte tlačidlo: **Upraviť profil**
 - 2. Zvolte si želaný profil.
 - 3. Stlačte tlačidlo: **Nastavenia profilu**
 - 4. Stlačte tlačidlo: **Vymazať profil**
- >> Program je vymazaný.

12.2 Manažment hygiény

12.2.1 Zaznamenané dátá HACCP

Pre každú vsádzku sa zaznamenajú nasledujúce dátá 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
- Varná teplota
- Zmena polohy veka varnej nádoby
- Aktívne ohrievacie prvky

12.2.2 Exportovať dátá HACCP

Dátá HACCP sa na 40 dní uložia v zariadení. Počas tejto doby si môžete dátá stiahnuť. Ďalšie informácie nájdete tu: Exportovať dátá HACCP [▶ 66]

12.2.3 Preniesť dátá HACCP automaticky na ConnectedCooking

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

- ✓ Spojili ste vaše zariadenie s ConnectedCooking [▶ 75].
 - 1. Stlačte tlačidlo:
 - 2. Stlačte tlačidlo: **ConnectedCooking**
 - 3. Stlačte vedľa **Automaticky preniesť dátá HACCP** tlačidlo: **ON**
- >> Dátá HACCP sa teraz prenesú automaticky, keď sa ukončí varný proces. Môžete si ich pozrieť na connectedcooking.com alebo v aplikácii ConnectedCooking.

12.3 Zapojiť zariadenia do siete

Ked' vaše zariadenia zosietujete, budete mať k dispozícii nasledujúce možnosti:

- Vykonáť monitoring zariadení na diaľku

- Spojiť zariadenia s ConnectedCooking.

12.3.1 Pripojte sietový kábel

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

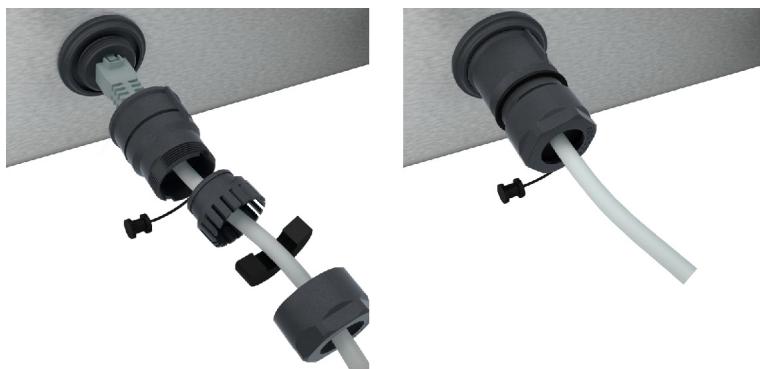
- Sieťový kábel kategórie 6
- Max. dĺžka zástrčky 45 mm
- Priemer zástrčky 18,5 mm
- Priemer kábla 5,5 - 7,5 mm

POZOR

Funkčné diely okolo sietového kabla môžu mať vyššie 60°C .

Môžete sa popaliť, keď pripájate sietový kábel na zariadenie, ktoré sa práve používa alebo sa práve používalo.

1. Nechajte zariadenie vychladnúť pred pripojením sietového kabla.



1. Odskrutkujte uzáver.
2. Nasuňte jednotlivé časti ochranných krytov na sietový kábel.
3. Znovu nasadte hlavné nastavovacie koliesko.
4. Odskrutkujte uzáver.

12.3.2 Vytvoriť sietové spojenie

- ✓ Máte k dispozícii všetky dátá pre sietové pripojenie.

1. Stlačte tlačidlo:
2. Stlačte tlačidlo: **Sieťové nastavenia**
3. Stlačte tlačidlo: **LAN**
4. Stlačte tlačidlo: **IP siet'**
5. Vložte IP adresu.
6. Stlačte tlačidlo: **IP Gateway**
7. Zadajte adresu IP Gateway.
8. Stlačte tlačidlo: **IP Netmask**
9. Vložte názov.
10. Ak chcete nechať prideliť sietovú konfiguráciu klientovi cez server, aktivujte DHCP. Stlačte tlačidlo: **ON**
 - > Teraz sa automaticky nakonfiguruje IP adresa, Gateway a DNS.
11. Stlačte tlačidlo: **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:  **Siet'**
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 naj slabším signálom.
5. Zvolte 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: 
 - > Sieť WLAN sa zobrazí na prvom mieste v zozname dostupných sietí WLAN.
7. Na zobrazenie detailov pripojenia stlačte vedľa siete WLAN tlačidlo: 
8. Na zrušenie spojenia stlačte v detailoch pripojenia tlačidlo: **Rozpojiť**
9. Stlačte na lište s ikonami na  aby ste sa dostali k prehľadu sietových nastavení.
 - >> Názov siete WLAN sa zobrazí v oblasti **WLAN**.

12.3.4 Dialkový monitoring zariadení cez ConnectedCooking

Ak ste vaše zariadenia spojili s ConnectedCooking, môžete ich monitorovať na diaľku cez aplikáciu ConnectedCooking alebo na connectedcooking.com.

Bez smartfónu

- ✓ Spojili ste vaše zariadenie s ConnectedCooking [▶ 75].
- 1. Prihláste sa na connectedcooking.com.
- 2. Zvolte 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 [▶ 75].
- ✓ Na vašom smartfóne ste nainštalovali aplikáciu ConnectedCooking.
- 1. Spustite aplikáciu ConnectedCooking.
- 2. Stlačte tlačidlo: 
- 3. Zvolte: **Moje zariadenia**
 - > Zobrazí sa prehľad dostupných varných krokov.
- 4. Zvolte 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 sietové 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 connectedcooking.com.

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 connectedcooking.com rozsiahlu knižnicu s receptami, tipy a triky našich profesionálnych kuchárov, ako aj množstvo videí s návodmi.

12.4.1 Spojiť zariadenie s ConnectedCooking

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

- Preniesť dátá HACCP automaticky na ConnectedCooking [► 72]
 - Preniesť servisné dátá automaticky na ConnectedCooking [► 81]
 - ✓ Vytvorili ste sieťové spojenie.
 - ✓ Zaregistrovali ste sa na connectedcooking.com.
1. Stlačte tlačidlo: 
 2. Stlačte tlačidlo: **ConnectedCooking**
 3. Stlačte vedľa **ConnectedCooking aktívny** tlačidlo: **ON**
 - > O krátku chvíľu sa vám zobrazí deväťmiestny PIN a QR kód.

Registrácia bez smartfónu

1. Zapíšte si PIN.
2. Prihláste sa na www.connectedcooking.com ein.
3. Zvolte 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: 

12.5 Spustiť aktualizáciu softvéru

Automatické aktualizácie softvéru cez ConnectedCooking

- ✓ Spojili ste vaše zariadenie s ConnectedCooking.
1. Stlačte tlačidlo: 
 2. Stlačte tlačidlo:  **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 aktualizácia softvéru a zariadenie sa reštartuje.

Aktualizácia softvéru cez USB kľúč

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

13 Ošetrovanie

13.1 Všeobecné bezpečnostné informácie

- Zariadenie pred čistiacimi prácami odpojte od napájania elektrickou energiou.
- Pri čistení zariadenia nosťte 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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varná nádoba ▪ Ventil varnej nádoby ▪ Hrdlo na odvod pary ▪ Snímač jadrovej teploty ▪ Tesnenie veka varnej nádoby ▪ Automatické plnenie vody ▪ Ručná sprcha ▪ Príslušenstvo
Týždenne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vonkajšie strany varnej nádoby ▪ Ovládací panel ▪ Plastové časti <p>Pri systémoch s možnosťou varenia pod tlakom:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zamykanie ▪ Systém na varenie pod tlakom
Za každý kvartál	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 kyslúk.
- Ocelová vlna
- Ostré alebo špicaté nástroje

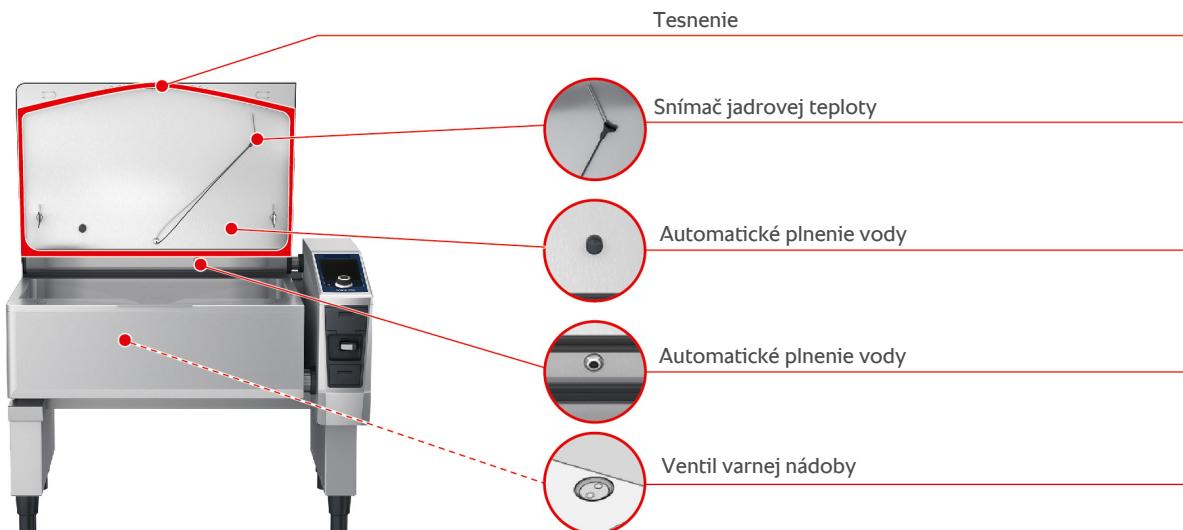
13.4 Vyčistiť varnú nádobu

⚠ POZOR

Ked' je dno varnej nádoby horúce, môže sa voda na umývanie rýchlo zohriať a vystreknuť z varnej nádoby.

Pri styku s horúcou vystrekujúcou vodou sa môžete obaríť.

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 zovietť 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, ked' 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 hrndlami na odvod pary.

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

Vyčistiť automatické plnenie vody

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

Vyčistiť ventil varnej nádoby

- Otvorte ventil varnej nádoby.
- Odskrutkujte ventil varnej nádoby.
- Vyčistite otvor, veko a tesnenie ventiliu varnej nádoby hubkou.
- Znovu napevno priskrutkujte ventil varnej nádoby.

13.5 Vyčistiť ručnú sprchu

- Hadicu ručnej sprchy kompletne vytiahnite a pevne ju uchopte.
- Ručnú sprchu a hadicu vyčistite mäkkou hubkou.
- 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.

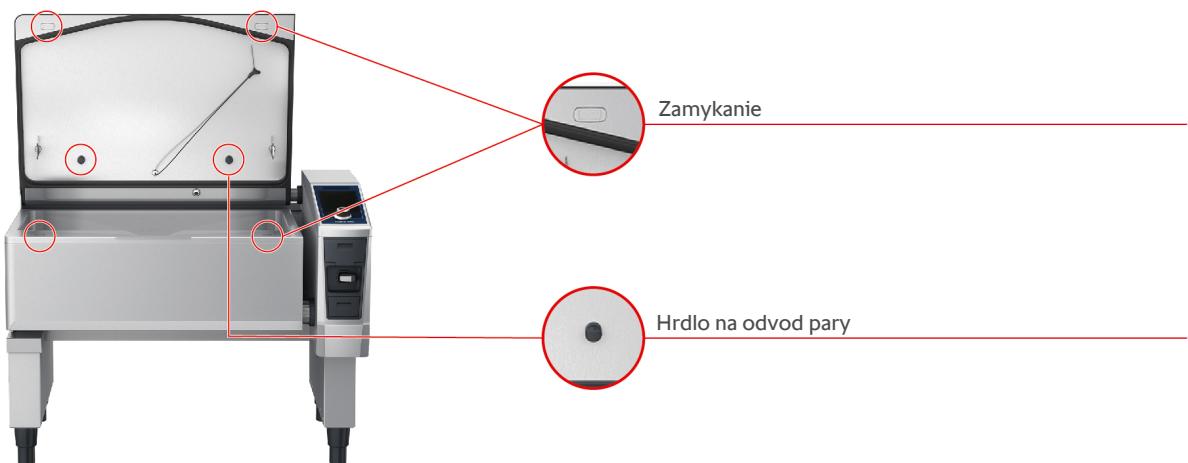
Pred tým, ako budete displej čistiť, môžete ho zablokovať. Takto zabráňate neúmyselnému spusteniu varných procesov, vykonaniu činností alebo zobrazeniu funkcií.

- Stlačte a držte stlačené tlačidlo: 
 > Po pár sekundách sa aktivuje blokovanie displeja a zobrazí sa symbol: 
- Displej vyčistite mäkkou handričkou.
- Na odblokovanie displeja stlačte a držte stlačené tlačidlo: 
 > Zobrazí sa symbol: 
- ⚠️ POZOR! Nebezpečenstvo porezania! Hlavné nastavovacie koliesko má ostré hrany. Vždy nosť pracovné ochranné rukavice, keď čistíte hlavné nastavovacie koliesko a plochy pod ním. Odtiahnite hlavné nastavovacie koliesko rukou bez použitia nástroja.**
- Vyčistite hlavné nastavovacie koliesko a plochy pod ním mäkkou handričkou.
- Znovu nasadťte hlavné nastavovacie koliesko.

13.7 Vyčistiť príslušenstvo

- Skôr než prejdete k čisteniu, musí príslušenstvo vychladnúť.
- Zvyšky potravín a vrstvy tuku, škrobu a bielkovín odstráňte mäkkou handričkou.
- 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 [► 78].
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 priezory vlhkou kefou.

Vyčistite hrdlo na odvod pary

1. Odstráňte hrdlo na odvod pary rukou bez použitia náradia.
2. Vyčistite priezory hrdla ručnou sprchou.
3. Hrdlo na odvod pary vyčistite pomocou ručnej sprchy alebo v umývačke riadu.
4. Znovu nasadte 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 písat, zobrazia sa vám výsledky hľadania. Výsledky vyhľadávania sa rozdelia do kategórií **iCookingSuite** , **Nastavenia**  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 dispozícii 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 požívani špeciálneho príslušenstva.

Pomocník v zariadení zohľadňuje kontext. To znamená, že sa vám stále zobrazí aktuálny obsah pomocníka k zobrazenej 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 rational-online.com.

Servisní partneri RATIONAL

Naše zariadenia sú spoľahlivé a majú dlhú životnosť. Ak by ste predsa len niekedy čeliли 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 dátá automaticky na ConnectedCooking

Ked' ste zariadenie spojili s ConnectedCooking, môžete si nastaviť, aby sa servisné dátá automaticky v pravidelných intervaloch prenášali na ConnectedCooking.

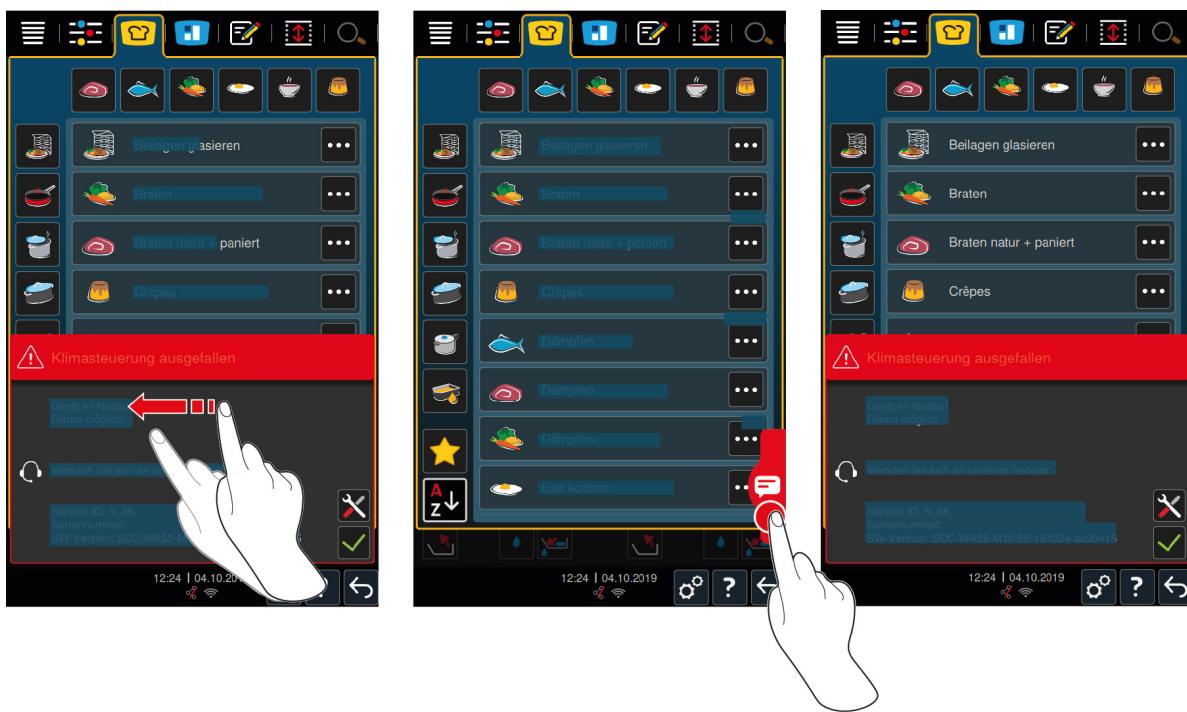
- ✓ Spojili ste vaše zariadenie s ConnectedCooking [▶ 75].
- 1. Stlačte tlačidlo: 
- 2. Stlačte tlačidlo:  **ConnectedCooking**
- 3. Stlačte vedľa **Automaticky preniesť servisné dátá** tlačidlo: **ON**
->> Servisné dátá sa teraz automaticky prenesú na ConnectedCooking. Môžete si ich pozrieť na connectedcooking.com alebo v aplikácii ConnectedCooking.

14.4.2 Zobraziť servisné dátá

Servisné údaje si môžete nechať zobraziť cez nastavenia. Ďalšie informácie nájdete tu: Servis [▶ 69]

14.5 Riešenie problémov

Ked' 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 znova.



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.

Hlášenie 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, znova 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 fungovať¹

LED dióda zásuvky vás informuje o funkčnosti zásuvky. Ak zásuvka funguje riadne, LED dióda svieti. Ak LED dióda prestane svietiť, prestala fungovať zásuvka. Bud' 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 znova 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 [► 84]
- Vymeniť tesnenie ventilu varnej nádoby [► 84]

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

15.1 Všeobecné bezpečnostné informácie

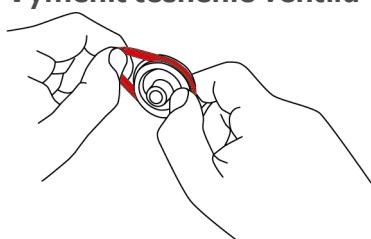
- Noste ochranné pracovné rukavice na ochranu pred porezaním na ostrých hranách kovového krytu.
- Ak na výmenu tesnenia používate ostrý alebo špicatý nástroj, môže sa zariadenie poškodiť a už nedosiahnte optimálne výsledky varenia.

15.2 Vymeniť tesnenie veka varnej nádoby



1. Otvorte veko varnej nádoby.
2. Vytiahnite tesnenie z vedenia rukou bez použitia nástroja.
3. Vedenie vycistite mäkkou hubkou.
4. Navlhčíte 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 [► 20].
2. Odskrutkujte ventil varnej nádoby.
3. Vytiahnite staré tesnenie rukou bez použitia nástroja.
4. Výčistite 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 zbernych 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, znečistíte 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 L	235 kg
Hmotnosť (bez obalu) Typ XL	290 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 opciovou varenia pod tlakom.

	Hodnota
Hmotnosť (bez obalu) Typ L	250 kg
Hmotnosť (bez obalu) Typ XL	305 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.

Typ	Názov modelu
iVario Pro L	LMX.100CE
iVario Pro L s voliteľným varením pod tlakom	LMX.200CE
iVario Pro XL	LMX.100DE
iVario Pro XL s voliteľným varením pod tlakom	LMX.200DE

17.3 Nálepka

Na zariadení sú prilepené nasledujúce nálepky:

 Varovanie pred nebezpečným napäťím

 Vyrovnanie potenciálov

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

B	
Biele mäso	33
C	
ConnectedCooking	
Ovládanie zariadení bez smartfónu	74
Ovládať zariadenie so smartfónom	74
Zaregistrovať zariadenie bez smartfónu	75
Zaregistrovať zariadenie so smartfónom	75
Crêpe	29
Č	
Červené mäso	33
Čírenie	
Omáčky	29
Ď	
Delta-T varenie	33
Doba varenia	34
Druh čokolády	34
Varenie pri nízkej teplote	27
Dusiť po osmažení	
Mäso	26
Ryba	27
É	
Ergonomické prestavenie výšky	24
F	
Fond	29
Fritovanie	
Akrylamid	86
Mäso	26
Mliečne a sladké jedlá	30
Naplniť varnú nádobu olejom	42
Nastavenie teploty fritovacieho oleja	44
Neotvoriť ventil varnej nádoby	42
Ryba	27
Vozík na olej	42
Vyprázdnistiť varnú nádobu	42
Zelenina a prílohy	27
Fritovanie varenej potraviny	44
G	
Gestá	16
H	
Hladina náplne	
Maximálna hladina náplne	17
Minimálna hladina náplne	17
Hlavné nastavovacie koliesko	16
Hrubka varenej potraviny	33
J	
Jadrová teplota	34
K	
Klesanie tlaku	46
Kokpit	37
Konfitovanie	
Mäso	26
Ryba	27
Zelenina a prílohy	28
Konsomé	29
Kôš	34, 39
Krátke opečenie	
Mäso	26
M	
Maximálne množstvo náplne dodržané.	46
Množstvá náplne	81
N	
Naplniť	34
Naplniť olej	35
Naplniť zariadenie	34
Nová vsádzka	36
Ó	
Obrátiť varenú potravinu	35
Odblokovať veko varnej nádoby	46, 47
Omáčky	
Fond	29
Polotovarové omáčky	29
Zahustené omáčky	29
Omeleta	28
Ošetrovacie produkty	
Nevhodné čistiacie prostriedky	77
Vhodné čistiacie prostriedky	77
Ošetrovanie	
Automatické plnenie vody	79
Ovládací panel	79
Príslušenstvo	79
Snímač jadrovej teploty	78
Tesnenie	78
Ventil varnej nádoby	79
Vyčistiť hrdlo na odvod pary	78
Otvoriť veko varnej nádoby	35
Ovládací panel	
Čistenie	79
Vyčistiť hlavné nastavovacie koliesko	79
Ovládať zariadenie	
Gestá	16
Hlavné nastavovacie koliesko	16
P	
Paella	28
Palacinky	29

Pariť	
Mäso	26
Mliečne a sladké jedlá	29
Ryba	27
Zelenina a prílohy	27
Pečenie	
Morské plody	27
Zelenina a prílohy	27
Pečenie mäsa	
Ryby	27
Podliať	34
Podržať	37
Podržať jadrovú teplotu	37
Pokračovať ešte daný čas	36
Pokrájať varenú potravinu	35
Polenta	28
Polievky	
Polievky s bielou omáčkou velouté	29
s vysokým obsahom mlieka a šľahačky	29
Smotanové polievky	29
Polotovarové omáčky	29
Polotovarové polievky	29
Pomoc online	81
Pošírovať	
Ryby	27
Vajcia	28
PowerBoost	38
Praženie	
Orechy a jadrá	30
Predhriatie	35, 39
Premiešať	35
Príklady použitia	81
Ŕ	
Ragú	26
Rizoto	28
Rozsah teplôt	
Fritovanie	42
Pečenie mäsa	40
Varenie	39
Ručná sprcha	22
Druhy striekania	22
S	
Snímač jadrovej teploty	
Celé ryby	22
Hlásenie porúch	22
Malé varené potraviny	21
Rybne filé	21
Steak	21
Zelenina	22
Soté	26
Stupeň restovania	33
Š	
Špeciálne príslušenstvo	81
Ť	
Teplota	34, 38
Topenie čokolády	30
Trvalá prevádzka	34
Tvorenie tlaku	46
Ú	
Údeniny vo vodnom kúpeli	27
Ukončenie	37
Ukončiť varný proces	37, 44
Uviest do varu	37
V	
Varenie	
Cestoviny	28
Cukor	30
Mäso	26
Mlieko	30
Morské plody	27
Ovocie	30
PowerBoost	40
Ryža	28
Vajcia	28
Zelenina a prílohy	28
Zemiaky	28
Varenie pri nízkej teplote	26
Varenie pri nízkej teplote	
Ragú cez noc	26
Varenie pripravovanej potraviny	39
Varenie sous-vide	
Ryba	27
Zelenina a prílohy	28
Variť opatrne	39
Variť pod tlakom pripravovanú potravinu (opcia)	47
Variť sous-vide	
Mäso	26
Veľkosť varenej potraviny	33
Viskozita	34
Vložiť rošt na dno varnej nádoby	35
Vyčistenie	
Polievky	29
Fritovanie	42
Vypnutie zariadenia	13
Z	
Zablokovať veko varnej nádoby	46, 47
Zahustené omáčky	29
Zamiešať	34
Zapichnúť inde snímač jadrovej teploty	36
Zapnutie zariadenia	13
Zatvoriť veko varnej nádoby	35
Zostávajúci čas	35

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
rational-online.com