

**iVario®**

Originální návod k obsluze





# Obsah

<b>1 Úvod</b> .....	<b>8</b>
1.1 Náповěda v přístroji.....	8
1.2 Záruka na výrobek.....	8
1.3 Cílová skupina .....	8
1.4 Použití v souladu se stanoveným účelem.....	8
1.5 Práce s tímto návodem.....	8
1.5.1 Vysvětlivky symbolů.....	8
1.5.2 Vysvětlení piktogramů.....	9
1.5.3 Vysvětlení varovných upozornění .....	9
1.5.4 Obrázky .....	9
1.5.5 Technické změny .....	9
<b>2 Zařízení iVario</b> .....	<b>10</b>
<b>3 Obecné bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>11</b>
3.1 Osobní ochranné pomůcky .....	12
<b>4 Jak pracovat s přístrojem</b> .....	<b>13</b>
4.1 První uvedení do provozu.....	13
4.2 Zapnutí a vypnutí zařízení.....	13
4.3 Úvodní obrazovka .....	14
4.3.1 Přehled a detail .....	15
4.3.2 Oblíbené.....	15
4.3.3 Datum, přesný čas, stav .....	16
4.3.4 Akce .....	16
4.4 Interakce s přístrojem .....	16
4.4.1 Gesta .....	17
4.4.2 Centrální ovládací kolečko .....	17
4.5 Výška hladiny.....	17
4.5.1 Výška hladiny tlakového vaření (volitelně).....	18
4.6 maximální množství náplně; .....	18
4.7 Otevření a zavření víka vany .....	18
4.8 Naplnění vany pomocí automatického plnění vodou .....	19
4.9 Vyklopení a spuštění vany .....	19
4.10 Otevření a zavření ventilu vany.....	21
4.11 Zapíchnutí snímače vnitřní teploty pokrmu.....	21
4.12 Používání ruční sprchy .....	23
4.13 Nastavení výšky zařízení (volitelné příslušenství).....	24
<b>5 Inteligentní vaření – iCookingSuite</b> .....	<b>27</b>
5.1 Provozní režimy a způsob přípravy.....	27
5.2 Inteligentní postupy přípravy .....	28
5.2.1 Maso.....	28
5.2.2 Ryby.....	29
5.2.3 Zelenina a přílohy.....	29
5.2.4 Pokrmy z vajec .....	30

5.2.5	Polévky a omáčky .....	31
5.2.6	Mléčné a sladké pokrmy .....	31
5.2.7	Finishing .....	32
5.3	Předpoklady, informace a varování.....	32
5.4	Inteligentní vaření připravovaného pokrmu.....	34
5.4.1	Vyvolání inteligentního postupu přípravy.....	34
5.4.2	Spuštění inteligentního postupu přípravy.....	34
5.5	Úprava výsledku vaření podle individuálních přání.....	35
5.5.1	Parametry vaření.....	35
5.5.2	Výzvy.....	36
5.5.3	Informace.....	37
5.5.4	Volitelné možnosti .....	37
5.6	Monitorování inteligentního postupu přípravy.....	39
5.7	Přerušování inteligentního postupu přípravy.....	39
<b>6</b>	<b>Ruční vaření .....</b>	<b>40</b>
6.1	Předpoklady, informace a varování.....	40
6.2	Úprava výsledku vaření podle individuálních přání.....	40
6.2.1	Parametry vaření.....	40
6.2.2	Doplňkové funkce.....	41
6.2.3	Výzvy a informace .....	41
6.3	Vaření.....	41
6.3.1	Teplotní rozsah.....	41
6.3.2	Vaření pokrmu.....	41
6.4	Pečení.....	42
6.4.1	Obecné bezpečnostní pokyny .....	42
6.4.2	Teplotní rozsah.....	42
6.4.3	Pečení pokrmu.....	43
6.5	Fritování.....	43
6.5.1	Obecné bezpečnostní pokyny .....	43
6.5.2	Omezený rozsah funkcí.....	44
6.5.3	Teplotní rozsah.....	44
6.5.4	Plnění pánve olejem nebo tukem a její vyprázdnění .....	44
6.5.5	Tuhý tuk rozpustíte .....	45
6.5.6	Fritování pokrmu .....	45
6.6	Přerušování ručního vaření .....	46
<b>7</b>	<b>Tlakové vaření (volitelné příslušenství) .....</b>	<b>48</b>
7.1	Obecné bezpečnostní pokyny .....	48
7.2	Výzvy.....	49
7.3	Informace.....	49
7.4	Volitelné možnosti.....	49
7.5	Příprava pokrmu v režimu tlakového vaření .....	49
<b>8</b>	<b>iZone Control .....</b>	<b>51</b>
8.1	Požadavky (bony) .....	51
8.1.1	Přednastavené příkazy .....	51

8.1.2	Vytváření vlastních požadavků (bonů).....	52
8.1.3	Úprava požadavku (bonu).....	53
8.2	Rozdělení vany .....	54
8.2.1	Předem nastavené rozdělení vany.....	54
8.2.2	Sestavení vlastních rozdělení vany .....	55
8.2.3	Rozdělení vany na zóny.....	56
8.3	Obsazení vany .....	57
8.3.1	Přednastavené obsazení vany .....	57
8.3.2	Sestavení vlastních obsazení vany .....	57
8.4	Příprava pokrmů pomocí systému iZoneControl .....	58
8.4.1	Manuální nastavení.....	58
8.4.2	Umístění požadavků (bonů).....	58
<b>9</b>	<b>Režim programování.....</b>	<b>59</b>
9.1	Programování nákupního košíku .....	59
9.2	Ruční vytváření programů .....	59
9.3	Programování inteligentního postupu přípravy.....	61
9.4	Úprava a odstranění programů .....	62
9.5	Spuštění programů a nákupních košíků.....	63
<b>10</b>	<b>Změna provozních režimů.....</b>	<b>64</b>
<b>11</b>	<b>Nastavení .....</b>	<b>65</b>
11.1	Oblíbené.....	65
11.2	Zobrazení.....	65
11.2.1	Jazyk.....	65
11.2.2	Datum a čas .....	65
11.2.3	Formát teploty.....	66
11.2.4	Jednotka objemu .....	66
11.2.5	Náhled programu.....	66
11.3	Světlo .....	67
11.3.1	Jas displeje.....	67
11.4	Tón.....	67
11.4.1	Celková hlasitost.....	67
11.4.2	Výzvy k vkládání/jiné činnosti .....	67
11.4.3	Konec kroku programu .....	67
11.4.4	Konec vaření.....	67
11.4.5	Přerušování procesu / zjištění chyby.....	68
11.5	Varný systém .....	68
11.5.1	Informace o typu zařízení.....	68
11.5.2	Demo režim .....	68
11.6	Vaření.....	68
11.6.1	Primární národní kuchyně .....	68
11.6.2	Sekundární národní kuchyně.....	69
11.7	Správa dat .....	69
11.7.1	Export dat HACCP .....	69
11.7.2	Export a import programů .....	69

11.7.3	Vymazat všechny programy .....	69
11.7.4	Export a import obrázků .....	70
11.7.5	Odstranění všech vlastních obrázků .....	70
11.7.6	Export a import profilů .....	70
11.7.7	Smazat všechny vlastní profily .....	70
11.7.8	Export a import základních nastavení zařízení .....	70
11.7.9	Vymazat všechna uživatelská data .....	71
11.7.10	Export protokolu statistiky chyb .....	71
11.8	Network settings (nastavení sítě) .....	71
11.8.1	WLAN: .....	71
11.8.2	LAN (volitelné příslušenství) .....	71
11.9	Správa uživatelů .....	72
11.10	Servis .....	72
11.10.1	Informace o typu zařízení .....	72
11.10.2	Informace o aktualizaci softwaru .....	72
11.10.3	Nainstalovaná verze softwaru .....	72
11.11	ConnectedCooking .....	72
<b>12</b>	<b>Management kuchyně .....</b>	<b>73</b>
12.1	Správa profilů a práv .....	73
12.1.1	Vytvoření nového profilu .....	73
12.1.2	Aktivace profilu .....	74
12.1.3	Přenesení profilu do jiných zařízení .....	74
12.1.4	Odstranění profilu .....	75
12.2	Správa hygieny .....	75
12.2.1	Zaznamenaná data HACCP .....	75
12.2.2	Export dat HACCP .....	75
12.2.3	Automatický přenos dat HACCP do systému ConnectedCooking .....	75
12.3	Zapojení zařízení do sítě .....	75
12.3.1	Připojit síťový kabel .....	76
12.3.2	Vytvoření síťového připojení .....	76
12.3.3	Vytvořit připojení WLAN .....	77
12.3.4	Ovládání zařízení na dálku přes systém ConnectedCooking .....	77
12.4	ConnectedCooking .....	78
12.4.1	Připojení zařízení k systému ConnectedCooking .....	78
12.5	Provedení aktualizace softwaru .....	79
<b>13</b>	<b>Péče .....</b>	<b>80</b>
13.1	Obecné bezpečnostní pokyny .....	80
13.2	Intervaly údržby .....	80
13.3	Přípravky pro péči .....	80
13.4	Čištění nádoby .....	81
13.5	Čištění ruční sprchy .....	82
13.6	Čištění ovládacího panelu .....	82
13.7	Čištění příslušenství .....	82
13.8	Čištění zařízení vybavených systémem tlakového vaření (volitelné příslušenství) .....	82

<b>14 Inspirace a nápověda .....</b>	<b>84</b>
14.1 Nápověda v přístroji.....	84
14.2 Telefonická pomoc.....	84
14.3 Pomoc v servisním případě.....	84
14.3.1 Automatický přenos servisních dat do systému ConnectedCooking .....	84
14.3.2 Dotazování servisních dat .....	84
14.4 Řešení problémů.....	84
14.4.1 Hlášení během vaření .....	85
14.4.2 Hlášení během tlakového vaření (volitelné příslušenství).....	85
14.4.3 Zásuvka už nefunguje .....	86
<b>15 Údržba.....</b>	<b>87</b>
15.1 Obecné bezpečnostní pokyny .....	87
15.2 Výměna těsnění víka vany .....	87
15.3 Výměna těsnění ventilu vany .....	87
<b>16 Vyřazení z provozu a likvidace .....</b>	<b>89</b>
16.1 Vyřazení z provozu.....	89
16.2 Likvidace .....	89
16.3 Likvidace oleje a tuku .....	89
<b>17 Technické údaje .....</b>	<b>90</b>
17.1 Zařízení s tlakovým vařením (volitelné příslušenství).....	90
17.2 Typy a názvy modelů.....	90
17.3 Nálepky.....	90
17.4 Akrylamid v potravinách.....	90
17.5 Prohlášení o shodě.....	90
<b>18 .....</b>	<b>92</b>
<b>Rejstřík.....</b>	<b>93</b>

# 1 Úvod

Vážení zákazníci,

gratulujeme Vám k zakoupení nového zařízení iVario. Před prvním uvedením přístroje do provozu si prosím pozorně přečtěte návod k obsluze. Tento návod k obsluze umožňuje bezpečné zacházení s přístrojem. Tento návod k obsluze uschovejte tak, aby byl vždy přístupný obsluze přístroje.

Zařízení iVario je jedním z nejmodernějších varných systémů zajišťujících nejvyšší produktivitu, flexibilitu a jednoduchost při vaření, pečení, fritování a tlakovém vaření. Unikátní technologie topného systému přináší maximální výkon a přesnost a díky inteligentním pomocníkům při vaření, kteří s vámi přemýšlejí a podporují vás, vždy dosáhnete prvotřídní kvality pokrmů bez nutnosti kontroly a sledování.

Přejeme vám mnoho radosti s přístrojem iVario.

Váš

RATIONAL Czech Republic s.r.o.

## 1.1 Náповěda v přístroji

Tento návod k obsluze a také velké množství příkladů použití z celého světa máte v přístroji k dispozici jako nápovědu k ovládání. Všechny informace o této funkci najdete zde: Nápověda v přístroji [► 84]

## 1.2 Záruka na výrobek

Zaregistrujte svůj přístroj na adrese [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty) a profitujte z dvouleté záruky. Na těchto stránkách najdete rovněž všeobecné záruční podmínky a záruční servis.

Společnost RATIONAL neodpovídá za škody, které vznikly v důsledku nepovolených technických změn.

## 1.3 Cílová skupina

Tento dokument je určen osobám, které pracují v jídelnách a průmyslových kuchyních.

Následující skupiny osob nesmí tento přístroj používat, ani provádět jeho čištění a údržbu:

- Osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi.
- Osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí
- Děti

Dohlížejte na děti, které se nacházejí v blízkosti zařízení. Děti si nesmějí hrát s přístrojem.

## 1.4 Použití v souladu se stanoveným účelem

Zařízení iVario bylo vyvinuto k tepelné přípravě pokrmů.

Tento přístroj se smí používat pouze komerčně, například v kuchyních restaurací a v jídelnách a kuchyních nemocnic, škol a řeznictví. Tento přístroj se nesmí používat venku. Tento přístroj se nesmí používat pro nepřetržitou průmyslovou masovou výrobu potravin.

Používání přístroje k jakémukoli jinému účelu je v rozporu s určeným účelem použití a je nebezpečné. Společnost RATIONAL AG neodpovídá za škody, které vznikly v důsledku používání přístroje v rozporu se stanoveným účelem.

## 1.5 Práce s tímto návodem

### 1.5.1 Vysvětlivky symbolů

V tomto dokumentu se používají následující symboly, které vám mají zprostředkovat informace a navést vás k činnosti:

✓ Tento symbol označuje podmínky, které musí být splněny, než budete moci provést činnost.

1. Tento symbol označuje úkon, který musíte provést.

> Tento symbol označuje mezivýsledek, na základě kterého můžete ověřit výsledek úkonu.

>> Tento symbol označuje průběžný výsledek, na základě kterého můžete ověřit konečný výsledek instrukcí k činnosti.

- Tento symbol označuje výčet.
- a. Tento symbol označuje seznam.

## 1.5.2 Vysvětlení piktogramů

V tomto dokumentu se používají následující piktogramy:

 Pozor! Před použitím zařízení si přečtěte návod k obsluze.

 Obecná varovná značka

 Užitečné pokyny k snadnému používání vašeho zařízení.

## 1.5.3 Vysvětlení varovných upozornění

Pokud vidíte jedno z následujících varovných upozornění, znamená to varování před nebezpečnými situacemi a návod, jak se těmto situacím vyhnout.

### NEBEZPEČÍ

Pokud se zobrazuje varovné upozornění stupně nebezpečí NEBEZPEČÍ, jste varováni před situacemi, které vedou k těžkým zraněním nebo k smrti.

### VAROVÁNÍ

Pokud se zobrazuje varovné upozornění stupně nebezpečí VÝSTRAHA, jste varováni před situacemi, které mohou vést k těžkým zraněním nebo k smrti.

### POZOR

Pokud se zobrazuje varovné upozornění stupně nebezpečí POZOR, jste varováni před situacemi, které mohou vést ke zraněním.

### UPOZORNĚNÍ

Pokud se zobrazuje toto upozornění, jste varováni před situacemi, které mohou vést k poškození zařízení.

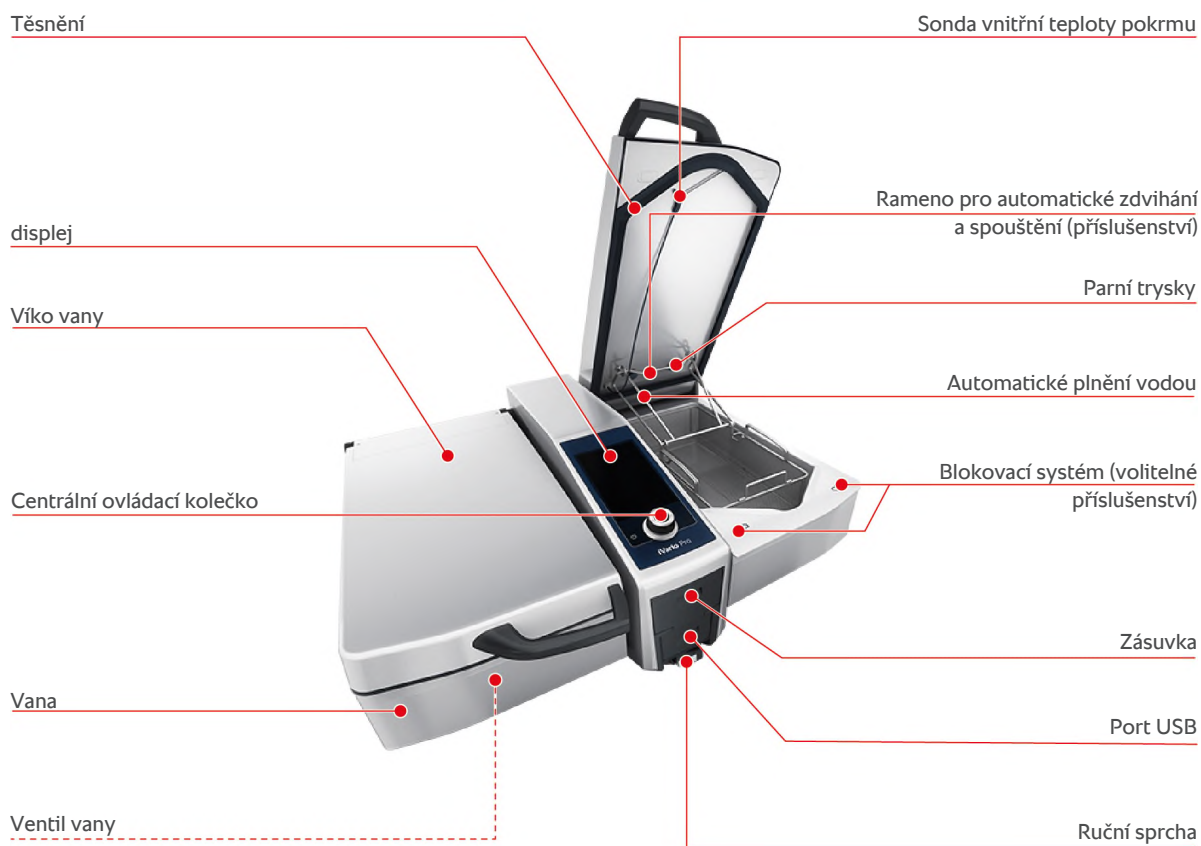
## 1.5.4 Obrázky

Ilustrace použité v tomto návodu k obsluze se mohou od skutečného zařízení lišit.

## 1.5.5 Technické změny

Práva na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazena.

## 2 Zařízení iVario



Typ 2-XS



Typ 2-S

Dbejte na to, aby zařízení bez funkce tlakového vaření mělo parní trysku. Zařízení s funkcí tlakového vaření mají 2 parní trysky.

Zařízení se systémem tlakového vaření jsou vybavena blokovacím systémem.

### 3 Obecné bezpečnostní pokyny

Zařízení je zkonstruováno bezpečně a při běžném provozu v souladu s předpisy nepředstavuje žádné nebezpečí. Správné zacházení při používání zařízení je popsáno v tomto návodu.

- Instalaci zařízení pověřte výhradně vašeho servisního partnera společnosti RATIONAL.
- Údržbu zařízení přenechte výhradně vašemu servisnímu partnerovi RATIONAL.
- Nikdy neupravujte zařízení ani jeho instalaci provedenou vaším servisním partnerem RATIONAL.
- Nepoužívejte zařízení v případě, že je poškozeno. Poškozené zařízení není bezpečné a může způsobit zranění a požár.
- Neumísťujte na zařízení žádné předměty.
- Nestoupejte na zásuvky podstavce.
- Nestoupejte na zařízení.
- Neukládejte do blízkosti zařízení látky, které jsou snadno zápalné nebo se mohou snadno vznítit.
- Používejte zařízení pouze při teplotě okolního prostředí od +10 °C do +40 °C.

#### Bezpečnostní pokyny před používáním

- Ujistěte se, že má přístroj teplotu alespoň + 5 °C.
- Pokud uvedete zařízení po delší době odstavení opět do provozu, propláchněte ruční sprchu a automatické plnění vodou minimálně 10 litry vody.

#### Bezpečnostní pokyny během používání

- Dodržujte minimální a maximální přípustnou výšku hladiny [► 17] ve vaně.
- Dodržujte maximální přípustné množství náplně [► 18] vany. Maximální přípustné množství náplně se mění podle typu připravované potraviny a postupu přípravy.
- Jak se vyhnete vzniku věcných škod, zranění a smrtelných úrazů:
  - Připravovanou potravinu, která se při vyklápění rozlila na podlahu, okamžitě odstraňte. Podlaha musí být suchá, aby se zabránilo zranění a uklouznutí.
  - Víko vany zavírejte opatrně a dbejte na to, abyste nepřivřeli prsty sobě ani jiné osobě.
  - Opatrně spouštějte vanu a dbejte na to, aby se v oblasti vyklápění vany nenacházely žádné osoby ani předměty.
  - Víko vany zavřete pouze poté, kdy je vana zcela spuštěna.
- Jak se vyhnete opaření a popálení:
  - Při vaření, pečení nebo fritování používejte své osobní ochranné pomůcky.
  - Používejte své osobní ochranné pomůcky při vyjímání příslušenství nebo předmětů z horké vany.

- Při používání otevírejte opatrně víko vany. Může unikat horká pára.
- Do přehřáté vany nenalévejte studenou vodu.
- Naplněnou vanu vyklápějte pomalu a opatrně. Horká připravovaná potravina může v důsledku trhavého pohybu vyšplíchnout.
- Během provozu se dotýkejte zařízení pouze v místě ovládacího panelu a rukojeti víka vany. Vnější povrchy mohou mít teplotu více než 60 °C.
- Jak zabráníte nebezpečí požáru:
  - Nikdy nenalévejte vodu do horkého oleje nebo tuku.

#### **Bezpečnostní pokyny po ukončení používání**

- Zařízení po každém použití vyčistěte.
- Abyste zabránili korozi vany, nechte víko vany a ventil vany v případě delšího odstavení a přes noc pootevřené na štěrbinu.
- V případě delšího odstavení uzavřete přívod vody, elektřiny a plynu k zařízení.

### **3.1 Osobní ochranné pomůcky**

- Při práci s přístrojem používejte pouze oděv, který zabrání vzniku pracovního úrazu, především v důsledku žáru, vystřikujících horkých kapalin nebo žíravých látek.
- Pro spolehlivou ochranu při manipulaci s horkými předměty a ostrými hranami částí plechů používejte ochranné rukavice.
- Pro spolehlivou ochranu při manipulaci s čisticími prostředky používejte při čištění přiléhající ochranné brýle a ochranné rukavice odolné vůči chemikáliím.

## 4 Jak pracovat s přístrojem

### 4.1 První uvedení do provozu

Pokud uvádíte zařízení poprvé do provozu, bylo již řádně nainstalováno servisním partnerem společnosti RATIONAL. Zařízení je tak připraveno k provozu. Všechny informace o instalaci jsou uvedeny v příložené instalační příručce.

#### Než začnete s přístrojem poprvé pracovat

1. Než uvedete zařízení poprvé do provozu, vyčistěte celé zařízení i s příslušenstvím.

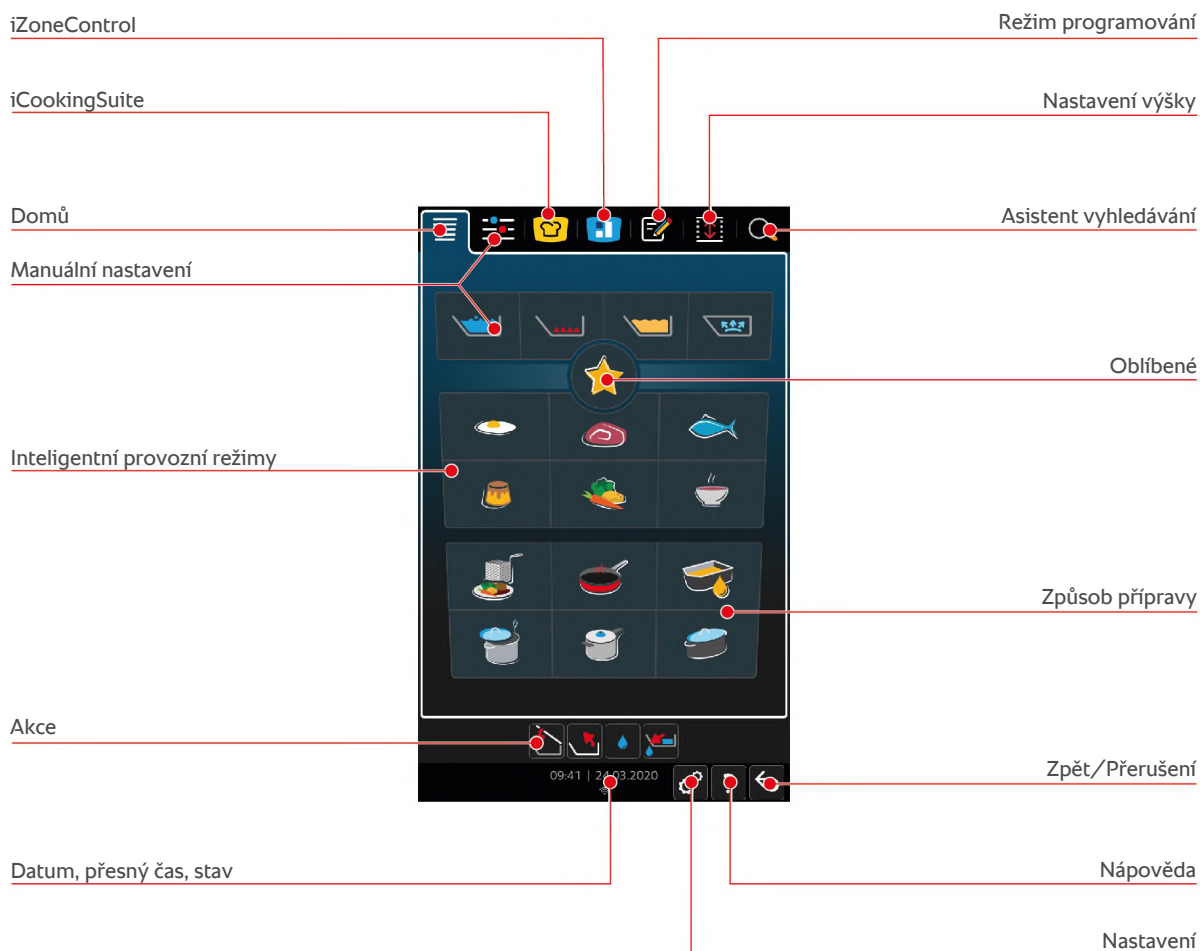
Další informace najdete zde: Péče [► 80]

### 4.2 Zapnutí a vypnutí zařízení



1. Chcete-li zařízení zapnout, stiskněte a podržte tlačítko tak dlouho, dokud se nerozsvítí zelená LED: (⏻)  
> Zařízení se zapne. Zobrazí se úvodní obrazovka [► 14].
2. Chcete-li zařízení vypnout, stiskněte a podržte tlačítko tak dlouho, dokud se nerozsvítí oranžová LED: (⏻)  
> Budete dotázáni, zda chcete zařízení skutečně vypnout.
3. Stiskněte tlačítko: **Ano**  
>> Zařízení se vypne.

## 4.3 Úvodní obrazovka

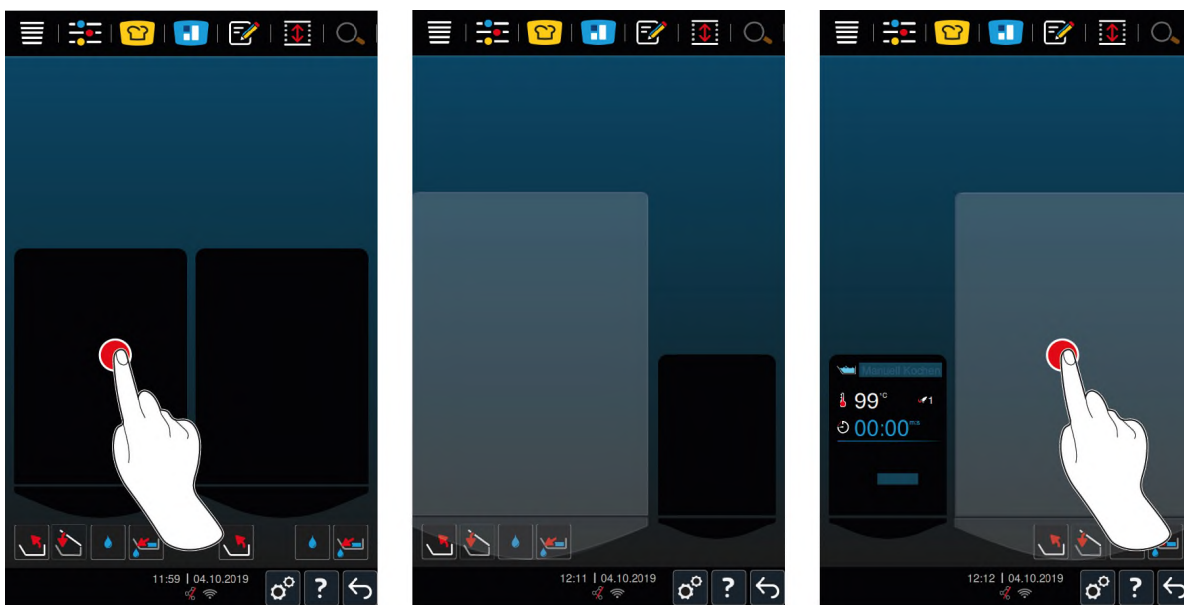


- **iZoneControl** [► 51]  
Uvědomte si prosím, že je tento inteligentní pomocník u typu 2-XS k dispozici jako volitelné příslušenství.
- **Inteligentní vaření – iCookingSuite** [► 27]
- **Domů**  
Pokud stisknete toto tlačítko, přejdete na úvodní obrazovku.
- **Manuální nastavení** [► 40]
- **Oblíbené**  
Pokud stisknete toto tlačítko, zobrazí se 10 nejčastěji používaných inteligentních postupů přípravy.
- **Inteligentní provozní režimy**  
Pokud stisknete jedno z těchto tlačítek, zobrazí se všechny inteligentní postupy přípravy, které jsou inteligentnímu provoznímu režimu přiřazeny.
- **Způsob přípravy**  
Pokud stisknete toto tlačítko, zobrazí se všechny inteligentní postupy přípravy, které jsou danému způsobu přípravy přiřazeny.
- **Režim programování** [► 59]
- **Nastavení výšky** [► 24] (volitelné příslušenství)
- **Asistent vyhledávání** [► 84]
- **Datum, přesný čas, stav** [► 16]
- **Nastavení** [► 65]
- **Nápověda** [► 84]
- **Zpět/přerušení**

Pokud stisknete toto tlačítko, vrátíte se zpět na předchozí obrazovku. Pokud stisknete a podržíte toto tlačítko, přerušíte proces vaření.

### 4.3.1 Přehled a detail

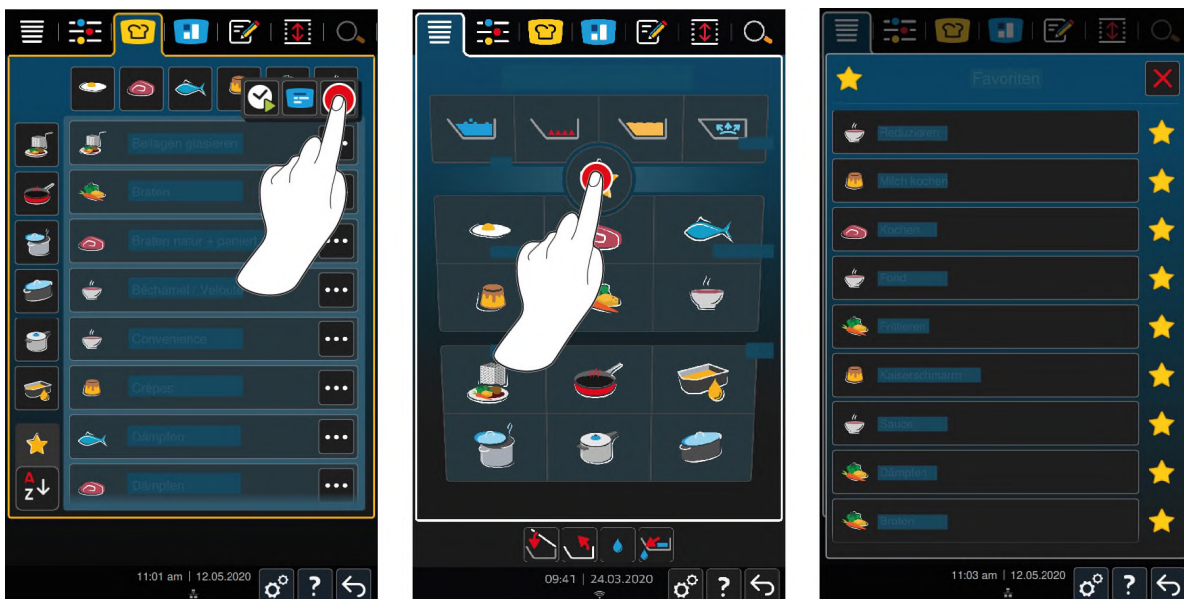
Pokud zařízení zapnete, zobrazuje se na úvodní obrazovce přehled obou van. Pokud chcete spustit postup přípravy, musíte zvolit jednu z obou van. Vana se zvětší a zobrazí detail. Pokud nezvolíte žádnou vanu, zobrazí se hlášení s výzvou, abyste jednu vanu zvolili. Pokud jste spustili postupy přípravy v obou vanách, přejdou obě vany po krátké chvíli opět do zobrazení přehledu a zobrazí se nejdůležitější informace o probíhajícím postupu přípravy. V části Nastavení můžete nastavit, po kolika sekundách se má zobrazení detailu vrátit do zobrazení přehledu. Pokud připravujete pokrmy pouze v jedné vaně, zůstane tato vana v zobrazení detailu.





1. Stisknete požadovanou vanu.
  - > Vana se zobrazí zvětšeně a můžete spustit režimy ručního ovládání nebo inteligentní postupy přípravy.
2. Pokud chcete připravovat pokrmy i v druhé vaně, stisknete druhou vanu.
  - > Zvětšené zobrazení vany se zmenší a zvětší se druhá vana.

### 4.3.2 Oblíbené

Jako oblíbené si můžete uložit inteligentní cesty a programy vaření, které používáte zvláště často, a zobrazit je na úvodní obrazovce. Získáte tak například obzvláště rychlý přístup k jídlům sezonního menu.



1. Vyberte si v iCookingSuite nebo v programovacím režimu postup vaření nebo program, které chcete uložit jako oblíbené.
  2. Stiskněte tlačítko: 
  3. Stiskněte tlačítko: 
- >> Zobrazí se vám všechny postupy vaření a programy, jež máte uložené jako oblíbené.

### 4.3.3 Datum, přesný čas, stav

V zápatí se stále zobrazuje aktuální datum a přesný čas, a také stav následujících připojení a portů:




#### Připojení flash disku USB

Tento symbol indikuje, že je k zařízení připojen flash disk USB.



#### Připojení k síti


Tento symbol indikuje, že je vaše zařízení připojeno k síti LAN. Pokud dojde k chybě v síti, zobrazí se tento symbol: 



#### Připojení WLAN (volitelné)

Tento symbol indikuje, že je vaše zařízení připojeno k síti WLAN. Kvalita připojení je velmi dobrá.

Pokud se kvalita připojení sníží, zobrazí se následující symbol: 

Pokud dojde k chybě připojení, zobrazí se tento symbol: 

Uvědomte si prosím, že tato funkce je u typu 2-XS volitelně k dispozici.




#### Chybové hlášení

Tento symbol indikuje, že je na displeji zobrazeno chybové hlášení.



#### Připojení ConnectedCooking

Tento symbol indikuje, že je vaše zařízení připojeno k systému ConnectedCooking. Pokud vaše zařízení není k systému ConnectedCooking připojeno, zobrazuje se tento symbol: 

### 4.3.4 Akce

Následující symboly se mohou zobrazovat nezávisle na tom, zda právě připravujete pokrm nebo ne.

Symbol	Funkce
	Automatické otevření víka vany [▶ 18]
	Zavření víka vany [▶ 18]
	Vyklopení vany [▶ 19]
	Spuštění vany [▶ 19]
	Automatické plnění vodou [▶ 19]
	Otevření ventilu vany [▶ 21]
	Zavření ventilu vany [▶ 21]

## 4.4 Interakce s přístrojem

### UPOZORNĚNÍ

#### Nesprávné ovládání displeje

Displej můžete poškodit, pokud jej budete ovládat ostrým a špičatým předmětem.

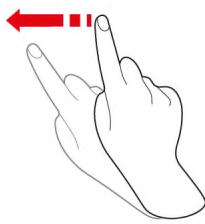
1. Ovládejte zařízení výhradně rukama.

### 4.4.1 Gesta

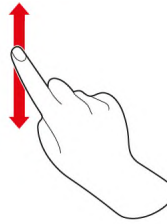
Svůj přístroj můžete ovládat pouze několika jednoduchými gesty.



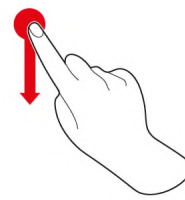
Stisknutí



Potažení



Posouvání



Přetažení a puštění

### 4.4.2 Centrální ovládací kolečko



Nastavení můžete měnit nejen gesty, ale také otáčením centrálním ovládacím kolečkem. Centrálním ovládacím kolečkem můžete zrušit akce, jako například automatické otevření víka vany, automatické spuštění vany nebo integrované plnění vodou. Mimoto můžete centrálním ovládacím kolečkem vypnout zvukový signál, který zazní při výzvěch.

## 4.5 Výška hladiny

### UPOZORNĚNÍ

#### Poškození zařízení v důsledku nedostatečného naplnění nebo přeplnění

Pokud do vany naplníte příliš málo nebo příliš mnoho připravovaného pokrmu a tekutiny, a tím nedosáhnete nebo překročíte výšku hladiny, může dojít k poškození zařízení.

1. Do vany plňte takové množství připravovaných potravin a tekutiny, aby byly dodrženy minimální a maximální výšky hladiny, které jsou zde uvedené.

#### Typ 2-XS

		min. výška hladiny / vana [l]	max. výška hladiny / vana [l]
Voda, tekutá připravovaná potravina, pevná připravovaná potravina ve varné tekutině	Bez koše	3	17
	S košem	3	12
Olej	Bez koše	5	10
	S košem	5	10

#### Typ 2-S

		min. výška hladiny / vana [l]	max. výška hladiny / vana [l]
Voda, tekutá připravovaná potravina, pevná připravovaná potravina ve varné tekutině	Bez koše	4	25
	S košem	4	18
Olej	Bez koše	10	15
	S košem	10	15

### 4.5.1 Výška hladiny tlakového vaření (volitelně)

Pokud chcete připravovat potraviny v režimu tlakového vaření, musí se vždy ve sloupci **min. výška hladiny / pánev [l]** v pánvi nacházet uvedené množství vody. Hodnota uvedená ve sloupci **max. výška hladiny / pánev [l]**, se vztahuje na výšku hladiny v pánvi společně s vodou, tekutým připravovaným pokrmem nebo pevným připravovaným pokrmem ve varné tekutině.

Typ	min. výška hladiny / vana [l]	max. výška hladiny / vana [l]
2-S	4	25

### 4.6 maximální množství náplně;

Typ	max. množství náplně [kg]	max. množství náplně [kg] Tlakové vaření (volitelné příslušenství)
2-XS	17	–
2-S	25	25

#### Příklad použití

Následující tabulka na základě příkladu použití hranolků objasňuje, jak velké je maximální množství náplně na jednu pánev a kolik oleje je k tomu potřeba.

Typ	max. množství náplně [kg]	max. množství oleje [l]
2-XS	1,5	10
2-S	2,5	15

### 4.7 Otevření a zavření víka vany

#### POZOR

##### Víko vany lze otevřít nebo zavřít pouze trhnutím

Pokud je mechanismus víka vany poškozen, hrozí nebezpečí zranění.

1. Víko vany zcela otevřete a již jej nezavírejte.
2. Kontaktujte svého servisního partnera společnosti RATIONAL.


#### UPOZORNĚNÍ

**Víko vany a těsnění víka vany se mohou poškodit v případě, že se víko u vyklopené vany zavře.**

Pokud jsou funkční díly poškozeny, musí se vyměnit.

1. Víko vany zavřete pouze poté, kdy je vana zcela spuštěna.

#### Otevření víka vany

1.  **POZOR! Nebezpečí opaření!** Pokud je zařízení v provozu, může dojít k nárazovému úniku velkého množství horké páry. Uchopte rukojeť víka vany a otevřete víko vany.

#### Zavření víka vany

Víko vany můžete zavřít ručně i automaticky. Chcete-li víko vany zavřít automaticky, musíte funkci aktivovat v nastaveních:

✓ Víko je spuštěno [▶ 19].

1. Stiskněte tlačítko: 

2. Stiskněte tlačítko:

> Na obrazovce se zobrazí tlačítko: 

3. Stiskněte tlačítko: 

- > Víko vany se automaticky spustí až do dosažení aretační polohy. V aretační poloze setrvá víko pouze několik sekund. Pokud nyní víko vany ručně nezavřete, víko vany se opět automaticky otevře.

4. Zavřete víko vany.

## 4.8 Naplnění vany pomocí automatického plnění vodou

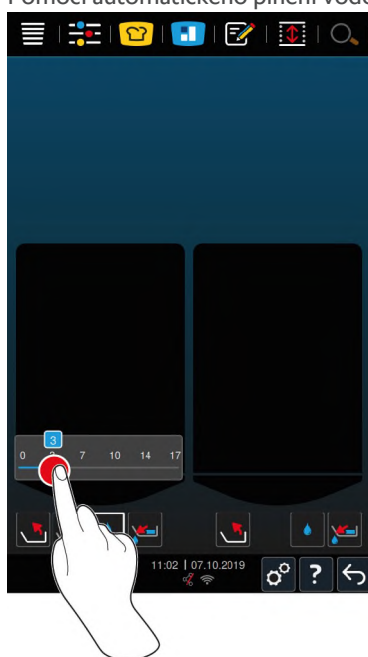
### ⚠ POZOR

#### Tvorba choroboplodných zárodků v trysce pro automatické plnění vodou

Pokud vodní trysku automatického plnění vodou nepoužíváte každý den, mohou se ve vodovodním vedení usadit bakterie.

1. Vyčistěte tuto trysku vždy ráno a večer mycím prostředkem a houbičkou.
2. Propláchněte automatické plnění vodou ráno a večer 3 litry vody.

Pomocí automatického plnění vodou můžete vanu automaticky plnit vodou s přesností na litry.



1. Stiskněte tlačítko: 💧
2. Nastavte požadované množství vody. Dodržujte maximální množství náplně. Vaše nastavení se automaticky po několika sekundách uloží.
  - > Zařízení se naplní nastaveným množstvím vody. Zobrazuje se množství vody, které je ještě třeba doplnit.
  - > Tlačítko začne blikat: **STOP** Pokud toto tlačítko nebo centrální ovládací kolečko stisknete, proces automatického plnění vodou se zastaví.

## 4.9 Vyklopení a spuštění vany

### Vyklopení pánve

### ⚠ VAROVÁNÍ

#### Horký připravovaný pokrm může při sklopení vany vyšpláchnout

Při kontaktu s horkým pokrmem, který vystříkl, se můžete opařit.

1. Na ochranu proti opaření a popálení používejte své osobní ochranné pomůcky.
2. Vyklápějte vanu opatrně.
3. Vyšpláchnutý připravovaný pokrm odstraňte, aby byla podlaha v okolí zařízení suchá a nebylo možné po ní uklouznout.

**VAROVÁNÍ****Horký připravovaný pokrm může při plnění do příliš malých nádob přetéci.**


Pokud přijdete do kontaktu s horkým přetékajícím připravovaným pokrmem, můžete se opařit.

1. Pro zajištění bezpečného plnění horkého připravovaného pokrmu vždy používejte dostatečně velké nádoby.
2. Na ochranu proti opaření a popálení používejte své osobní ochranné pomůcky.
3. Uniklý připravovaný pokrm odstraňte, aby byla podlaha v okolí zařízení suchá a nebylo možné po ní uklouznout.

**UPOZORNĚNÍ****Pokud vyklopíte pánev a na výsuvch podstavce stojí nádoby, které jsou vysoké 20 cm nebo více, může dojít ke kolizi mezi nádobou a pákami ventilu pánve.**

Páky se mohou poškodit a ulomit.





1. Na výsuvy podstavce nestavte nádoby vysoké 20 cm nebo více.

- ✓ Víko pánve je zcela otevřené.
  - ✓ Na zvedacích ramenech nejsou zavěšeny žádné koše.
1. Stiskněte a podržte tlačítko: Stiskněte a podržte tlačítko: 
    - > Pokud tlačítko uvolníte, vyklápění pánve se zastaví.

**Spuštění pánve****VAROVÁNÍ****Nebezpečí zhmoždění při spuštění vany**

Pokud se v akčním okruhu vany nacházejí osoby nebo předměty, může při spuštění vany dojít k jejich přiskřípnutí.

1. Nepokládejte do akčního okruhu vany žádné předměty.
2. Dbejte na to, aby se v akčním okruhu vany nezdržovaly žádné osoby.

1. Stiskněte a podržte tlačítko: 
  - > Pokud tlačítko uvolníte, spuštění pánve se zastaví.
  - > Zobrazí se tlačítko:  Pokud stisknete toto tlačítko nebo centrální ovládací kolečko, pánev se automaticky spustí.
  - > Tlačítko začne blikat:  Pokud toto tlačítko nebo centrální ovládací kolečko stisknete ještě jednou, spuštění pánve se zastaví.
  - > Krátce před úplným spuštěním pánve se proces automaticky zastaví. To je pro vaši bezpečnost.
2. Stiskněte ještě jednou tlačítko: 
  - > Pánev se zcela spustí.

Režimy ručního ovládání a inteligentní postupy přípravy můžete zapnout až poté, kdy je pánev zcela spuštěna.

## 4.10 Otevření a zavření ventilu vany



- Chcete-li otevřít ventil vany, stlačte páčku ventilu vany dolů do aretační polohy. **⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí opaření! Pokud se páčka ventilu vany nenachází v aretační poloze, může vyskočit zpět, v důsledku čehož se ventil vany prudce zavře. Přitom může vystříknout horká voda.**
  - > Pokud otevřete ventil vany, zatímco fritujete nebo jste fritovali připravovaný pokrm, zazní zvukový signál. Okamžitě zavřete ventil vany. Jinak nebude olej ani tuk přes odtok řádně zlikvidován. Další informace najdete zde: Likvidace oleje a tuku [▶ 89]. Ventil vany otevřete až poté, kdy je vana kompletně vyklopena a nenachází se v ní již žádný olej ani tuk.
- Chcete-li ventil vany zavřít, zatlačte páčku zase zpět do výchozí polohy.
  - > Zobrazí se tlačítko:

### Zařízení s tlakovým vařením (volitelné příslušenství)

Ventil vany nelze otevřít v následujících případech:

- Fritujete nebo jste fritovali připravovaný pokrm a na závěr jste kompletně nevyklopili vanu.
- Vana je příliš horká.

- Chcete-li otevřít ventil vany, stiskněte a podržte tlačítko:
- Chcete-li zavřít ventil vany, stiskněte tlačítko:

> Ventil vany se otevře.

> Ventil vany se zavře.

> Zobrazí se tlačítko:

Pokud je ventil vany otevřený a vy aktivujete režim ručního ovládání nebo inteligentní postup přípravy, ventil vany se automaticky zavře.

## 4.11 Zapíchnutí snímače vnitřní teploty pokrmu

### ⚠ POZOR

#### Horký snímač vnitřní teploty pokrmu

Pokud se dotknete horkého snímače vnitřní teploty pokrmu bez ochranných rukavic, hrozí nebezpečí popálení.

- Při práci s horkým snímačem vnitřní teploty pokrmu noste vždy ochranné rukavice.

### ⚠ POZOR

#### Špičatý nerezový snímač vnitřní teploty pokrmu

Pokud nejste při práci s nerezovým snímačem vnitřní teploty pokrmu opatrní, můžete se zranit o jeho ostrý hrot.

- Při práci s horkým snímačem vnitřní teploty pokrmu noste vždy ochranné rukavice.
- Snímač vnitřní teploty pokrmu po použití upevněte na vyhrazené místo na víku vany.

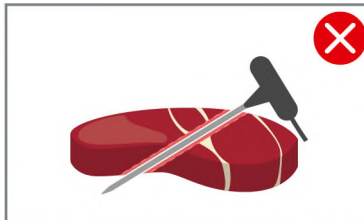
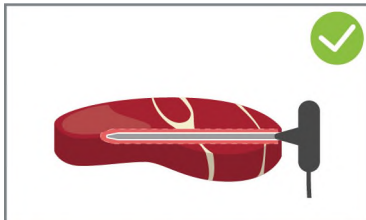
## UPOZORNĚNÍ

### **Snímač vnitřní teploty pokrmu visí z pánve**

Pokud snímač vnitřní teploty pokrmu neumístíte po použití zpět na magnetický držák na víku pánve, může dojít k poškození snímače.

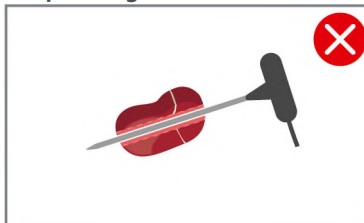
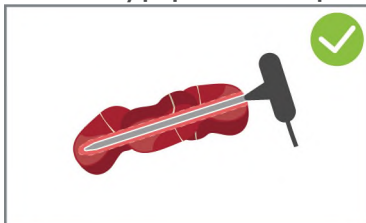
1. Po použití umístěte snímač vnitřní teploty pokrmu na magnetický držák.

#### **Maso, například steak**



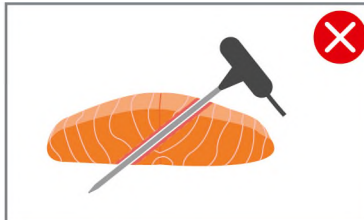
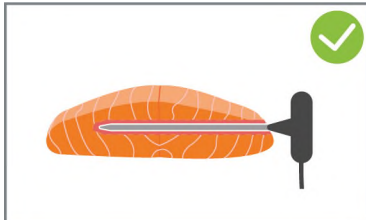
1. Snímač vnitřní teploty pokrmu zapíchněte až po rukojeť do nejsilnějšího místa připravovaného pokrmu.

#### **Malé kousky připravovaného pokrmu, například guláš**



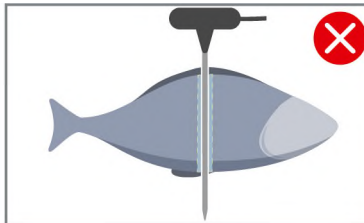
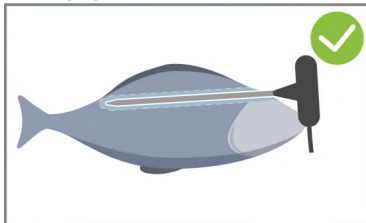
1. Napíchněte na snímač vnitřní teploty pokrmu takové množství připravovaného pokrmu, až bude snímač vnitřní teploty pokrmu od špičky až po rukojeť zcela plný.

#### **Rybí filety**

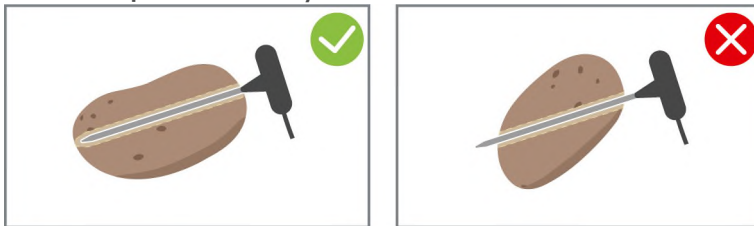


1. Snímač vnitřní teploty pokrmu zapíchněte až po rukojeť do nejsilnějšího místa připravovaného pokrmu.

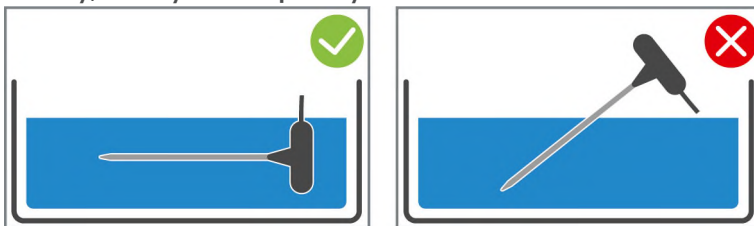
#### **Celé ryby**



1. Snímač vnitřní teploty pokrmu zapíchněte až po rukojeť do nejsilnějšího místa připravovaného pokrmu. Dbejte na to, aby se hrot snímače vnitřní teploty pokrmu nenacházel v břišní dutině ryby.


**Zelenina, například brambory**

1. Snímač vnitřní teploty pokrmu zapíchněte až po rukojeť do nejsilnějšího místa připravovaného pokrmu.

**Polévky, omáčky a sladké pokrmy**

1. Vložte snímač vnitřní teploty pokrmu do vany tak, aby byl zcela ponořen do tekutiny.
2. Při promíchávání tekutiny ponechte snímač vnitřní teploty pokrmu ve vaně.
3. Pokud zavíráte víko vany, ujistěte se, že je snímač vnitřní teploty pokrmu zcela ponořen do tekutiny.

**Připravované pokrmy různé velikosti**

1. Nejprve zapíchněte snímač vnitřní teploty pokrmu do malého kousku připravovaného pokrmu.
2. Když je dosaženo požadované vnitřní teploty, odstraňte malé kousky připravovaného pokrmu ze snímače vnitřní teploty pokrmu a z vany.
3. Poté zapíchněte snímač vnitřní teploty pokrmu do většího kousku připravovaného pokrmu a pokračujte v postupu přípravy pokrmu pomocí volby **Přemístění snímače** .

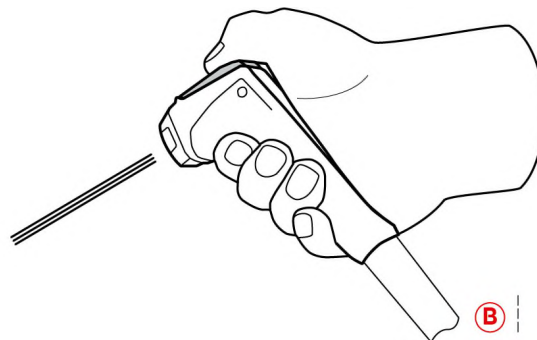
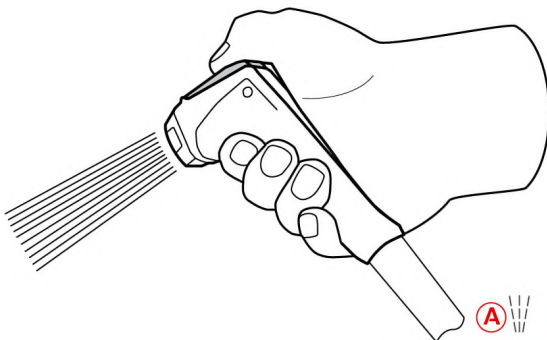
**Snímač vnitřní teploty pokrmu není identifikován**

✓ Zobrazí se symbol: 

1. Umístěte snímač vnitřní teploty pokrmu podle popisu v tomto návodu k obsluze.
  2. Potvrďte opravu.
- >> Postup přípravy proběhne správně. Pokud opravu nepotvrdíte, postup přípravy se přeruší a musíte jej proto znovu spustit. Pouze velmi málo postupů přípravy, jako například **vaření za nízkých teplot**, bude dále probíhat i přes výskyt chyby.

**4.12 Používání ruční sprchy**

Ruční sprcha má dva nastavitelné vzory stříkání, sprchu  (A) a bodový paprsek  (B).



**VAROVÁNÍ****Voda se po nalití do horkého tuku nebo oleje explozivně odpaří.**

Pokud zalijete kouřící tuk nebo olej vodou, hrozí nebezpečí výbuchu.

1. Nikdy nenalévejte vodu do horkého oleje nebo tuku.
2. V případě požáru zavřete víko vany. Tak bude zamezen přístup kyslíku k ohni. Vypněte zařízení. Pokud dojde k rozšíření požáru, použijte takový hasicí přístroj, který je určen k hašení hořícího tuku. K hašení hořícího tuku nikdy nepoužívejte vodní nebo pěnový hasicí přístroj.

**POZOR****Ruční sprcha a voda z ruční sprchy se mohou zahřát na více než 60 °C.**

Pokud se dotknete rozehřátých součástí nebo přijmete do kontaktu s horkou vodou, můžete se opařit.

1. Při práci s ruční sprchou používejte ochranné rukavice.

**POZOR****Tvorba choroboplodných zárodků ve vodovodním potrubí**

Pokud ruční sprchu nepoužíváte každý den, mohou se ve vodovodním vedení usadit bakterie.

1. Každé ráno a večer propláchněte ruční sprchu po dobu 10 sekund vodou.

**UPOZORNĚNÍ****Nesprávná manipulace s ruční sprchou**



Pokud ruční sprchu vytáhnete nad maximální dostupnou délku hadice nebo za hadici trhnete, může se poškodit navíjecí mechanismus ruční sprchy. Ruční sprchu pak již nelze automaticky navinout do pouzdra.

1. Nevytahujte ruční sprchu přes maximální dostupnou délku hadice.

1. Vytáhněte hadici ruční sprchy v délce alespoň 20 cm z odkládací polohy.

2. Hadici ruční sprchy držte pevně.

3. Otáčením přední části ruční sprchy navolíte požadovaný vzor stříkání.

- Nastavte ruční sprchu na , abyste zvolili polohu **Bodový paprsek**.
- Nastavte ruční sprchu na , abyste zvolili polohu **Sprcha**.

Pokud nenastavíte přední díl ruční sprchy do žádné z obou poloh, může ze sprchové hlavice odkapávat voda.

1. Stiskněte páku ruční sprchy. Čím intenzivněji páku stlačíte, tím mocnější je proud vody.

2. Po použití nechejte ruční sprchu opět pomalu navíjet do skříně. **POZOR!** Před navinutím hadice ruční sprchy zpět do skříně se ujistěte, zda je čistá.

**4.13 Nastavení výšky zařízení (volitelné příslušenství)**

Pokud je vaše zařízení vybaveno volitelnou funkcí nastavení výšky, můžete výšku zařízení nastavit na displeji. Tímto způsobem můžete vylepšit ergonomii vašeho pracoviště.

**VAROVÁNÍ**

**Pokud je výška zařízení nastavena tak, že je vzdálenost k nádobám příliš velká, může při jejich vyjímání vystříknout horký pokrm.**

Při kontaktu s horkým připravovaným pokrmem se můžete opařit.

1. Zařízení vždy nastavte tak, abyste mohli vanu vždy bezpečně vyprázdnit.

## VAROVÁNÍ

**Pokud jsou na zařízení postaveny nádoby a vy upravujete nastavení výšky, mohou nádoby spadnout.**

Při pádu nádob se můžete zranit.

Při pádu nádoby naplněné vodou do vany naplněné horkým olejem se můžete opařit.

1. Neumísťujte na zařízení žádné předměty.

## POZOR

**Nebezpečí zhmoždění během nastavování výšky**

Pokud upravujete nastavení výšky zařízení a v pracovní oblasti zařízení se nacházejí osoby, hrozí nebezpečí zhmoždění.

1. Než zahájíte nastavování výšky zařízení, ubezpečte se, že se v pracovní oblasti zařízení nenacházejí žádné osoby.

## POZOR

**Výšku zařízení nelze nastavit vůbec nebo pouze trhavým pohybem.**

Pokud dojde k závadě mechanismu nastavení výšky, může zařízení prudce klesnout na podlahu. Hrozí nebezpečí zranění.

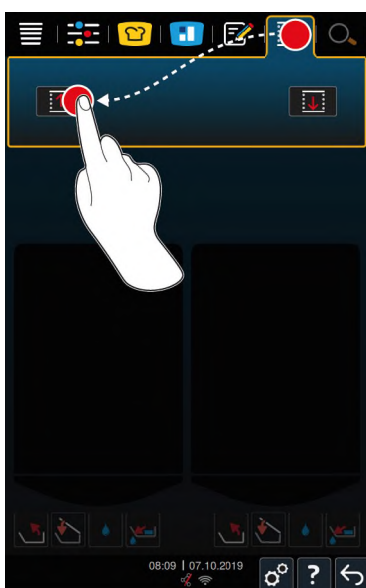
1. V tomto případě se již nepokoušejte výšku zařízení nastavit.
2. Kontaktujte svého servisního partnera společnosti RATIONAL.



## UPOZORNĚNÍ


**Pod výškově nastavitelným podstavcem nebo pod zařízením s výškově nastavitelnými nožkami byly odloženy předměty**

Pokud se pod výškově nastavitelným podstavcem nebo pod zařízením s výškově nastavitelnými nožkami nacházejí předměty a vy přestavíte výšku zařízení, může dojít k poškození podstavce a zařízení.

1. Neodkládejte pod výškově nastavitelný podstavec nebo pod zařízení s výškově nastavitelnými nožkami žádné předměty.



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
2. Pokud chcete zařízení vysunout směrem nahoru, stiskněte tlačítko: 

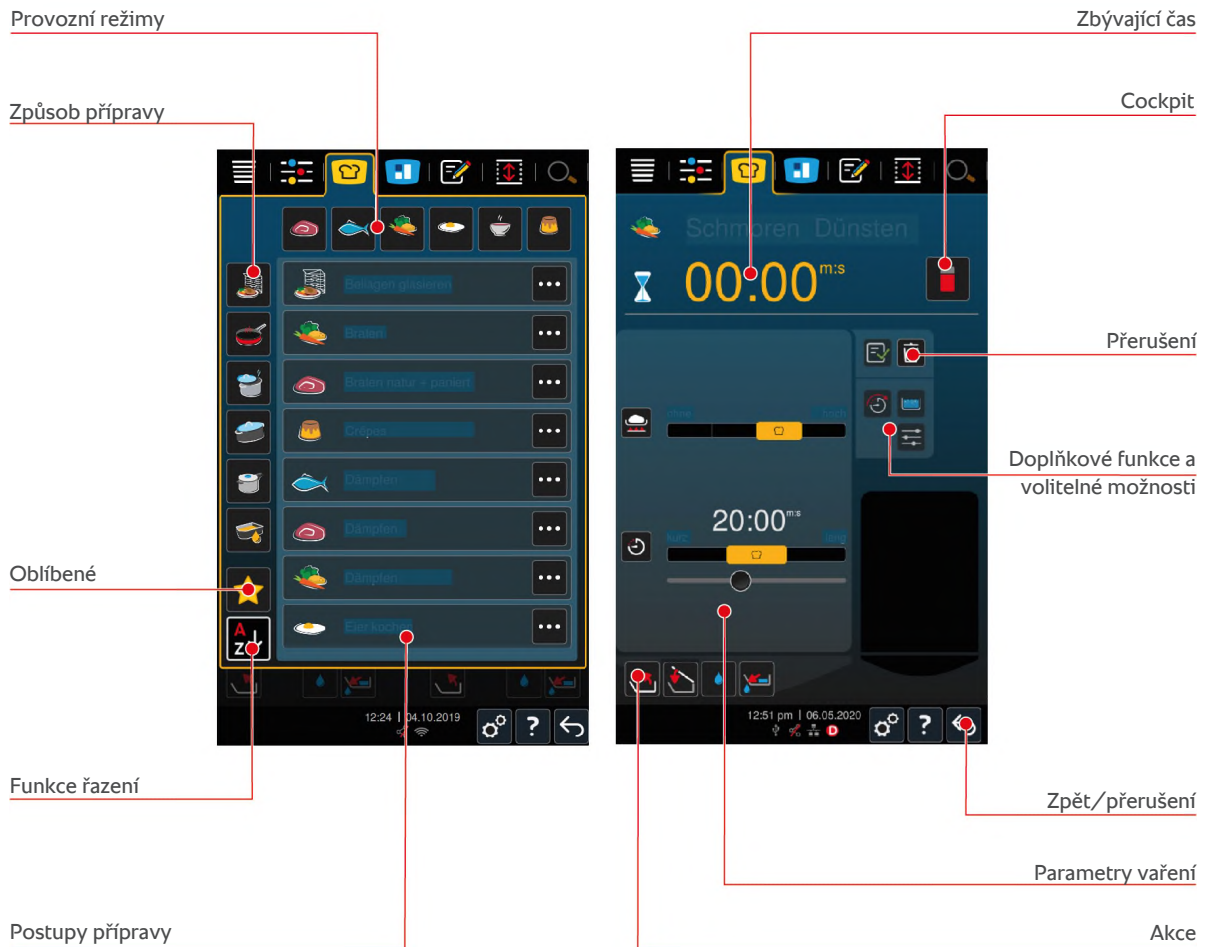
3. Pokud chcete zařízení spustit směrem dolů, stiskněte tlačítko: 

## 5 Inteligentní vaření – iCookingSuite



iCookingSuite je inteligence přípravy pokrmů v přístroji iVario. Vy si zvolíte, jaký pokrm má být připravován a kterou metodou. Na základě této volby se zobrazí nabídka celé řady postupů přípravy, pomocí které můžete dosáhnout ideálních výsledků vaření. V případě potřeby můžete výsledek vaření pomocí parametrů vaření upravit podle vašich požadavků a dosáhnout tak například intenzivnějšího zhnědnutí nebo změny stupně propečení z „do růžova“ na „důkladně“ propečené.

V průběhu postupu přípravy se pravidelně přizpůsobují parametry vaření, jako například teplota vaření tak, aby bylo dosaženo vámi požadovaného výsledku. V případě potřeby můžete i během vaření zasáhnout do postupu přípravy a změnit výsledek vaření. Pro vás to znamená nejjednodušší ovládání bez nutnosti kontroly a sledování. Díky tomu získáte čas, ušetříte suroviny a energii a budete mít vždy standardně stejnou a vynikající kvalitu pokrmů.



### 5.1 Provozní režimy a způsob přípravy

K dispozici jsou následující provozní režimy:

- Vaření
- Pečení
- Fritování
- Dušení
- Tlakové vaření (volitelné příslušenství)
- Finishing

K dispozici máte tyto způsoby přípravy:

- Maso
- Ryba

- Zelenina a přílohy 🥗
- Polévky a omáčky 🍲
- Pokrmy z vajec 🍳
- Mléčné a sladké pokrmy 🍰

Každému provoznímu režimu je přiřazena specifická sada inteligentních postupů přípravy.

## 5.2 Inteligentní postupy přípravy

### 5.2.1 Maso

#### Pečení přírodní + obalované

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravovat minutky z kousků masa.

#### Vaření v páře

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete v páře vařit kousky masa.

#### Fritování

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete fritovat kousky masa.

#### Vaření

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit velké kousky masa.

#### Vaření masa pod tlakem

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit maso pod tlakem.

#### Konfitování

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete konfitovat kousky masa.

#### Ragú + masové nudličky

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit ragú nebo masové nudličky.

#### Příprava ragú pod tlakem

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit ragú pod tlakem.

#### Dušení

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete dusit větší kousky masa.

#### Dušení masa pod tlakem

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete dusit větší kousky masa pod tlakem.

#### Sous-vide

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit kousky masa metodou sous-vide. Tento postup přípravy se ideálně hodí pro porcovaný pokrm.

#### Vaření při nízké teplotě

Tento postup přípravy zvolte také v případě, že chcete velké kusy masa, které se obvykle připravují v tekutině, vařit přes noc nebo když nejste v kuchyni.

#### Ragú při nízké teplotě

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete ragú nebo masové nudličky připravovat přes noc nebo když nejste v kuchyni.

**Dušení při nízké teplotě**

Tento postup přípravy zvolte také v případě, že chcete kousky masa, které se obvykle připravují v omáčce, dusit přes noc nebo když nejste v kuchyni. Doporučená vnitřní teplota pokrmu při postupu přípravy **Dušení při nízkých teplotách** je nižší než při postupu přípravy Dušení..

**Uzeniny ve vod. lázni**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit syrové uzeniny.

**5.2.2 Ryby****Vaření v páře**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit v páře rybu nebo plody moře.

**Ryby péct**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete péct rybu.

**Ryby poširovat**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravovat rybí filety nebo celé ryby šetrně v základu.

**Dušení ryb**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete dusit ryby nebo plody moře.

**Dušení s orestováním pod tlakem**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete dusit ryby nebo plody moře.

**Fritování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete fritovat korýše, rybí filety nebo porcované ryby.

**Konfitování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete konfitovat ryby nebo plody moře.

**Pečení mořských plodů**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete péci plody moře.

**Vaření mořských plodů**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit plody moře.

**Sous-vide**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete metodou sous-vide připravovat rybu, rybí filety nebo plody moře. Tento postup přípravy se ideálně hodí pro porcovaný pokrm.

**5.2.3 Zelenina a přílohy****Pečení,**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete péci zeleninu a přílohy.

**Vaření v páře**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit v páře zeleninu a přílohy.

**Fritování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete v oleji blanširovat nebo fritovat zeleninu a přílohy.

**Gyoza**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit japonský pokrm Gyoza.

#### **Vaření brambor**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit brambory.

#### **Vaření brambor pod tlakem**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit brambory pod tlakem.

#### **Vaření**

Tento postup vaření zvolte v případě, že chcete v základu nebo ve vodě vařit nebo blanširovat zeleninu či přílohy.

#### **Vaření pod tlakem**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit přílohy a zeleninu pod tlakem.

#### **Konfitování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete konfitovat zeleninu a přílohy.

#### **Paella**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit rýžové pokrmy, jako je třeba paella.

#### **Polenta**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit polentu.

#### **Vaření rýže**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit rýži.

#### **Rizoto**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravovat rýžové pokrmy, například rizoto nebo pilaf.

#### **Dušení s orestováním + dušení bez orestování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete dusit s orestováním nebo bez orestování zeleninu a přílohy.

#### **Sous-vide**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete metodou sous-vide připravit zeleninu a přílohy. Tento postup přípravy se ideálně hodí pro porcovaný pokrm.

#### **Vaření těstovin**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit čerstvé nebo sušené těstoviny.

### **5.2.4 Pokrmy z vajec**

#### **Vaření vajec**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit vejce.

#### **Pošírování vajec**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vejce pošírovat.

#### **Trhanec**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit trhanec.

#### **Omeleta**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit omeletu.

#### **Onsen Tamago**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit japonský pokrm onsen tamago.

**Palačinky**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit palačinky nebo bliny.

**Míchaná vejce**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit míchaná vejce.

**Sázená vejce**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit volské oko neboli sázené vejce.

**Tamagoyaki**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit japonské tamagoyaki.

**5.2.5 Polévky a omáčky****Bešamel + velouté**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit zahuštěné omáčky nebo polévky s vysokým podílem mléka a smetany.

**Convenience (předpřipravené pokrmy)**

Tento stupeň přípravy zvolte v případě, že chcete připravovat polévky a omáčky z polotovarů, jako jsou pasty, prášky nebo redukce.

**Základ**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit základ z drůbeže, zvěřiny, ryb nebo zeleniny.

**Fond pod tlakem**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit základ pod tlakem.

**Vývary**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit consommé.

**Redukování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete redukovat omáčky, základy nebo víno.

**Omáčky**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit omáčky.

**Omáčky pod tlakem**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit omáčky pod tlakem.

**Polévky**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit smetanové, kašovitě nebo jemné polévky.

**Polévky pod tlakem**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit polévky pod tlakem.

**5.2.6 Mléčné a sladké pokrmy****Palačinky**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit palačinky.

**Vaření v páře**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit v páře mléčné a sladké pokrmy.

**Fritování**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vypécti sladké pokrmy v tuku.

**Vaření ovoce**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete z čerstvého nebo hluboce zmraženého ovoce připravit ovocný kompot, marmelády, džemy nebo chutney.

1. Chcete-li připravovaný pokrm ve sklenicích konzervovat bez koše, vložte do vany rošt dna vany.
2. Do vany nalijte tolik vody, aby byly sklenice zcela ponořené.
3. Vařte sklenice 10 minut.
4. Sklenice vyjměte z vany a nechte je vychladnout.

**Trhanec**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit trhanec.

**Vařit mléko**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete ohřát mléko, kakao nebo čaj.

**Rýžová kaše**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit rýžovou kaši.

**Pražení ořechů a jader**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete vařit restovat ořechy a jádra.

**Puding + omáčky**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit pudink s čerstvými vejci, omáčky a polévky s vysokým podílem mléka a smetany nebo předpřipravené pokrmy, do nichž se přimíchává mléko.

**Tavení čokolády**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete roztavit čokoládu nebo polevu.

**Vařit cukr**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete připravit cukr různých konsistencí, který se používá při výrobě cukrovinek.

**5.2.7 Finishing****Glazování příloh**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete již připravené přílohy glazovat na másle nebo oleji.

**Maso v omáčce**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete již připravené ragú, dušené pokrmy nebo vařené kusy masa zahřát na výdejní teplotu.

**Polévky a omáčky**

Tento postup přípravy zvolte v případě, že chcete již připravené polévky a omáčky zahřát na výdejní teplotu.

**5.3 Předpoklady, informace a varování**

Při spuštění postupu přípravy nebo v jeho průběhu se vám mohou zobrazovat následující symboly, informace a varování.

**Nepoužívejte ruční sprchu**

Tento symbol se zobrazí, pokud fritujete pokrm ve vaně.



### Zcela vyklopit vanu

Po dokončení fritování jste zcela nezvedli vanu, abyste mohli vypustit fritovací olej.

1. Vyklopte úplně vanu [► 19].
2. Odstraňte veškerý tuk nebo olej.
3. Poté opět vanu zcela spusťte dolů [► 19].



### Spustit vanu zcela dolů

Aktivovali jste režim ručního ovládání nebo inteligentní postup přípravy a vana není zcela spuštěna dolů.

1. Spusťte vanu zcela dolů [► 19].



### Úplně otevřít víko vany

Aktivovali jste režim ručního ovládání nebo inteligentní postup přípravy a víko vany není zcela otevřeno.

1. Otevřete zcela víko vany [► 18].



### Zavření ventilu vany

Aktivovali jste režim ručního ovládání nebo inteligentní postup přípravy a ventil vany je otevřen.

1. Zavřete ventil vany [► 21].



### Okamžitě zavřít ventil vany


Po dokončení fritování jste otevřeli ventil vany, ačkoli vana ještě není zcela vyklopena, aby odtekl veškerý fritovací olej.

1. Okamžitě zavřete ventil vany [► 21].
2. Vyklopte úplně vanu [► 19].
3. Odstraňte veškerý tuk nebo olej.
4. Poté opět vanu zcela spusťte dolů [► 19].



### Zvednout koš

Zvolili jste režim ručního ovládání nebo inteligentní postup přípravy a koš je ještě z předchozího procesu vaření spuštěn dolů.

1. Stiskněte tlačítko: 
  - > Koš se zcela zvedne.



### Příliš vysoká teplota vany

Chcete vanu naplnit pomocí funkce automatického plnění vodou, ale tato funkce je vypnutá. Teplota vany je příliš vysoká.

1. počkejte, až vana sama vychladne. Nepokoušejte se vychladnutí vany urychlit studenou vodou ani ledem. Po vychladnutí vany můžete funkci automatického plnění vodou opět používat.



### Automatické plnění vodou není aktivní

Tento symbol se zobrazí v následujících případech:

- Víko vany není zcela otevřeno.  
Otevřete zcela víko vany [► 18].
- Vana není zcela spuštěna dolů.  
Spusťte vanu zcela dolů [► 19].
- Fritujete pokrm.  
Přívod vody je k dispozici až poté, kdy se již nefrituje žádný pokrm a fritovací olej nebo tuk jsou zcela vypuštěny.
- Po dokončení fritování jste zcela nevyklopili vanu.  
Vyklopte úplně vanu [► 19].

## 5.4 Inteligentní vaření připravovaného pokrmu

### 5.4.1 Vyvolání inteligentního postupu přípravy

Inteligentní postup přípravy můžete vyvolat třemi způsoby:

- Prostřednictvím funkce iCookingSuite
- Prostřednictvím Režimu programování [► 59]
- Prostřednictvím Asistenta vyhledávání

#### iCookingSuite

1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 

> U iCookingSuite můžete vyvolat inteligentní postup přípravy třemi různými způsoby:

- Zvolte požadovaný provozní režim, například **Zelenina a přílohy**.
- Zvolte požadovaný způsob přípravy, např. **Dušení**.
- Zvolte požadovaný provozní režim a požadovaný způsob přípravy.

Po dokončení vašeho výběru se zobrazí odpovídající inteligentní postupy přípravy.

#### Režim programování

1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 

2. Stiskněte tlačítko: 

> Zobrazí se všechny uložené inteligentní postupy přípravy.

#### Asistent vyhledávání

1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 



2. Zadejte název inteligentního postupu přípravy.

> Zobrazí se požadované inteligentní postupy přípravy.

### 5.4.2 Spuštění inteligentního postupu přípravy

V této kapitole na příkladu postupu přípravy **Dušení (s orestováním) / dušení** ukážeme, jak probíhá inteligentní postup přípravy. Uvědomte si prosím, že každý inteligentní postup přípravy vede k požadovanému výsledku pomocí různých parametrů vaření a ideálního sledu kroků vaření.



1. Zvolte požadovanou vanu.
2. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
3. Stiskněte tlačítko: 

4. Stiskněte tlačítko: **Dušení s orestováním / dušení bez orestování**
  - > Spustí se inteligentní postup přípravy a vana se předeřeje na uloženou teplotu.
5. Pomocí parametrů vaření nastavte požadovaný výsledek vaření [► 35].
  - > Po krátké chvíli se displej přepne na Cockpit [► 39].
6. Postupujte podle pokynů zařízení.
  - > Po uplynutí doby přípravy nebo po dosažení vnitřní teploty pokrmu zazní zvukový signál, který vás vyzve ke kontrole, zda již připravovaný pokrm dosáhl požadovaného výsledku.
7. Pokud výsledek vaření odpovídá vašim požadavkům, vyjměte připravovaný pokrm z vany.
8. Pokud výsledek vaření neodpovídá vašim požadavkům, pokračujte v postupu přípravy pomocí některé z navržených možností.

## 5.5 Úprava výsledku vaření podle individuálních přání

V závislosti na tom, který inteligentní postup přípravy jste zvolili, se zobrazují různé parametry vaření a funkce. Postupy přípravy využívají standardní nastavení pro vaši zem, pomocí kterých lze dosáhnout ideálních výsledků vaření. Parametry vaření můžete podle svých přání upravovat jednoduchými gesty [► 17] nebo centrálním ovládacím kolečkem [► 17] a také volit další funkce. V závislosti na těchto nastaveních se také mění průběh postupu přípravy. Tento průběh můžete kdykoli zkontrolovat v cockpitu [► 39].

### 5.5.1 Parametry vaření



#### Stupeň orestování

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, zda chcete připravovaný pokrm orestovat nebo ne. Zvolte libovolný stupeň a upravte podle svých přání intenzitu restování. Čím nižší je stupeň orestování, tím menší jsou ztráty při vaření. Pokud zvolíte **bez**, bude krok vaření **Restování** přeskočen. Nastavení **bez** zvolte v případě, pokud chcete šetrně připravit malé již orestované kousky masa.

Velmi vysoké teploty při restování bezpečně zničí bakterie nacházející se na povrchu připravované potraviny. Připravovaná potravina je proto hygienicky bezvadně uvařena i při nízké vnitřní teplotě.



#### Zhnědnutí

Pomocí tohoto parametru přípravy nastavíte, jaké zhnědnutí má povrch připravovaného pokrmu vykazovat. Zvolte libovolný stupeň, abyste přizpůsobili intenzitu zhnědnutí svým požadavkům. Připravovaný pokrm, který je marinován v koření, bylinkách nebo pastách podporujících zhnědnutí, zhnědne rychleji a intenzivněji. V těchto případech zvolte nízký stupeň zhnědnutí.



#### Vaření s teplotním rozdílem

Pomocí tohoto parametru vaření se bude pokrm připravovat s průběžným udržováním rozdílu mezi teplotou vařené tekutiny a vnitřní teplotou pokrmu. Prostřednictvím pomalého nárůstu teploty vařené tekutiny s průběžným udržováním rozdílu vůči vnitřní teplotě pokrmu se pokrm připravuje pomalu a velmi šetrně. Ztráty při vaření jsou sníženy na minimum. Můžete zvolit rozdíl od 10 °C do 60 °C. Poté musíte ještě nastavit požadovanou vnitřní teplotu pokrmu.

Čím je rozdíl mezi teplotou vařené tekutiny a vnitřní teplotou pokrmu menší, tím pomaleji a šetrněji se pokrm připravuje. Čím je rozdíl mezi teplotou vařené tekutiny a vnitřní teplotou pokrmu větší, tím rychleji je pokrm připraven.



#### Druh masa

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, zda chcete připravovat bílé nebo červené maso. Bílé maso je například vepřové maso nebo drůbeží maso. Červené maso je například hovězí maso nebo jehněčí maso.



#### Tloušťka potraviny

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, zda je připravovaná potravina tenká nebo silná. Nastavení **Tenká** zvolte u potraviny, která je tenčí než 2 cm. Nastavení **Silná** zvolte u potraviny, která je silnější než 2 cm.



#### Velikost vařené potraviny

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, jak velký připravovaný pokrm je.

- Nastavení **Malá** zvolte pro filety nebo prsíčka z křepelky. Nastavení **Velké** zvolte pro roastbeef, celou kachnu nebo vepřový bůček.
- Zvolte **Malý** pro sezam. Zvolte **Velký** pro mandle.
- Zvolte **Malý** pro vejce o hmotnosti méně než 53 g. Zvolte **Velký** pro vejce o hmotnosti více než 64 g.



#### Doba vaření

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte dobu, během které má připravovaný pokrm dosáhnout požadovaného výsledku nebo požadovaného stupně vaření. V některých inteligentních postupech přípravy můžete nechat zařízení pracovat nepřetržitě s nastaveními, která jste provedli. Zapněte proto nepřetržitý provoz.

1. Zvolte stupeň, který je označen jako **Trvale**.

Pokud jste nastavili dobu vaření, nemáte k dispozici parametr **Vnitřní teplota pokrmu**.



#### Sonda vnitřní teploty pokrmu

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, zda se má pokrm připravovat pomocí snímače vnitřní teploty pokrmu nebo bez něj. Poté můžete nastavit požadovanou vnitřní teplotu připravovaného pokrmu.



#### Vnitřní teplota pokrmu

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, jak vysoká má být vnitřní teplota nebo stupeň vaření pokrmu.

Při nastavování vnitřní teploty pokrmu dodržujte hygienické předpisy platné pro příslušnou potravinu ve vaší zemi.



#### Koš

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, zda se má pokrm připravovat pomocí koše nebo bez něj.



#### Teplota

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte teplotu, na kterou se mají zahřát vařené tekutiny nebo pokrmy ve vařené tekutině.



#### Viskozita

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte například to, jakou konzistenci mají mít polévky. Můžete také rozhodnout, zda chcete nechat rýži změkchnout v páře nebo uvařit, zda chcete připravit čerstvý pudink nebo předem připravený polotovar. Možnosti nastavení se mění v závislosti na inteligentním postupu přípravy.



#### Druh čokolády

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, zda budete připravovat bílou čokoládu, mléčnou čokoládu nebo hořkou čokoládu.

### 5.5.2

#### Výzvy

Během postupu přípravy se mohou zobrazit následující výzvy.



#### Podlévání

Jste vyzváni k podlití orestovaného pokrmu tekutinou.



#### Naplnění

Jste vyzváni k naplnění vany tekutinou.



#### Vkládání

Budete vyzváni ke vložení pokrmu do přístroje.



#### Vmíchání

Jste vyzváni k vmíchání přísady, například přísady do polévky v prášku, do vařené tekutiny.



#### Snímač vnitřní teploty v pokrmu

Budete vyzváni k zapíchnutí snímače vnitřní teploty do potraviny.



#### Snímač vnitřní teploty ve vařené tekutině

Jste vyzváni k vložení snímače vnitřní teploty do vařené tekutiny.



#### Naplnění oleje

Jste vyzváni k naplnění oleje do vany.



#### Vložení roštu na dno vany

Jste vyzváni k vložení roštu na dno vany



#### Otevření víka vany

Jste vyzváni k otevření víka vany.



#### Zavření víka vany

Jste vyzváni k zavření víka vany.



#### Promíchání

Jste vyzváni k promíchání připravovaného pokrmu.



#### Otočení

Jste vyzváni k otočení potraviny



#### Roztrhání

Jste vyzváni k rozdělení potraviny na malé kousky



#### Přeskočení předehřívání

Jste vyzváni k potvrzení, že chcete předehřívání přeskočit.

1. Chcete-li předehřátí přeskočit, stiskněte tlačítko: ✓
2. Chcete-li předehřát, stiskněte tlačítko: ✗



#### Dokončení restování

Jste vyzváni k potvrzení, že jste dokončili restování připravované potraviny.

1. Chcete-li dotaz potvrdit, stiskněte tlačítko: ✓

### 5.5.3 Informace

Během postupu přípravy se zobrazuje, které kroky varného postupu zařízení právě provedlo.



#### Předehřev

Zařízení se předehřeje na teplotu, která je uložena buď jako základní nastavení v ručních provozních režimech nebo v inteligentních postupech přípravy.



#### Zbývající čas

Inteligentní postup přípravy ještě potřebuje k ukončení uvedenou dobu.



#### Konec postupu přípravy

Bylo dosaženo konce postupu přípravy.

### 5.5.4 Volitelné možnosti

Jakmile je postup přípravy u konce, můžete pokračovat jednou z následujících možností.

Volitelné možnosti se zobrazují vedle parametrů vaření a ve funkci Cockpit.



### Nová dávka

Pomocí této volby vložíte do přístroje novou dávku a pokračujete v postupu přípravy s definovanými parametry vaření.



### Pokračovat s časem

Pomocí této volby se postup přípravy prodlouží o určitou dobu. Pokud tuto možnost zvolíte na konci postupu přípravy, zobrazí se okno, ve kterém můžete nastavit čas, při němž bude postup přípravy pokračovat.

1. Zvolte požadovaný čas.

>> Vaše nastavení se automaticky po několika sekundách uloží.

Přepnete-li se z Cockpitu zpět na parametry vaření, přehled se zobrazí šedě. Parametry vaření nelze změnit. Po vypršení vámi nastaveného času můžete ze zařízení vyjmout pokrmy, nebo pokračovat v postupu přípravy některou z možností.



### Přemístění snímače

Tuto možnost zvolte, pokud pomocí snímače vnitřní teploty pokrmu připravujete potraviny různé velikosti nebo různé potraviny s různými stupni tepelné úpravy:

1. Po dosažení nastavené vnitřní teploty pokrmu otevřete víko vany.
2. Zapíchněte snímač vnitřní teploty pokrmu do většího kousku potraviny nebo do potraviny s vyšší vnitřní teplotou.
3. Vyjměte všechny menší kousky potraviny z vany.
4. Zavřete víko vany.
5. Stiskněte tlačítko:

> Zobrazí se okno, ve kterém můžete nastavit vnitřní teplotu pokrmu.

6. Zvolte požadovanou vnitřní teplotu pokrmu.

>> Vaše nastavení se automaticky po několika sekundách uloží.

Tento krok opakujte tak dlouho, dokud všechny připravované potraviny nedosáhnou požadované vnitřní teploty.



### Udržování

Pomocí této volby se udržuje teplota na nastavené hodnotě. Pokud zvolíte tuto možnost, bude připravovaný pokrm udržován na přednastavené teplotě nebo vnitřní teplotě. Zabrání se tak převaření. Pro dosažení co nejnižších ztrát při vaření se doporučuje ponechat připravovaný pokrm v režimu udržování ve vaně pouze krátkou dobu. U některých postupů přípravy, jako například vaření přes noc, je funkce **Udržování** posledním krokem vaření a spustí se automaticky po dosažení požadovaného výsledku vaření.

1. Pro přizpůsobení parametrů možnosti **Udržování** stiskněte tlačítko:
2. Upravte parametry podle svých požadavků.

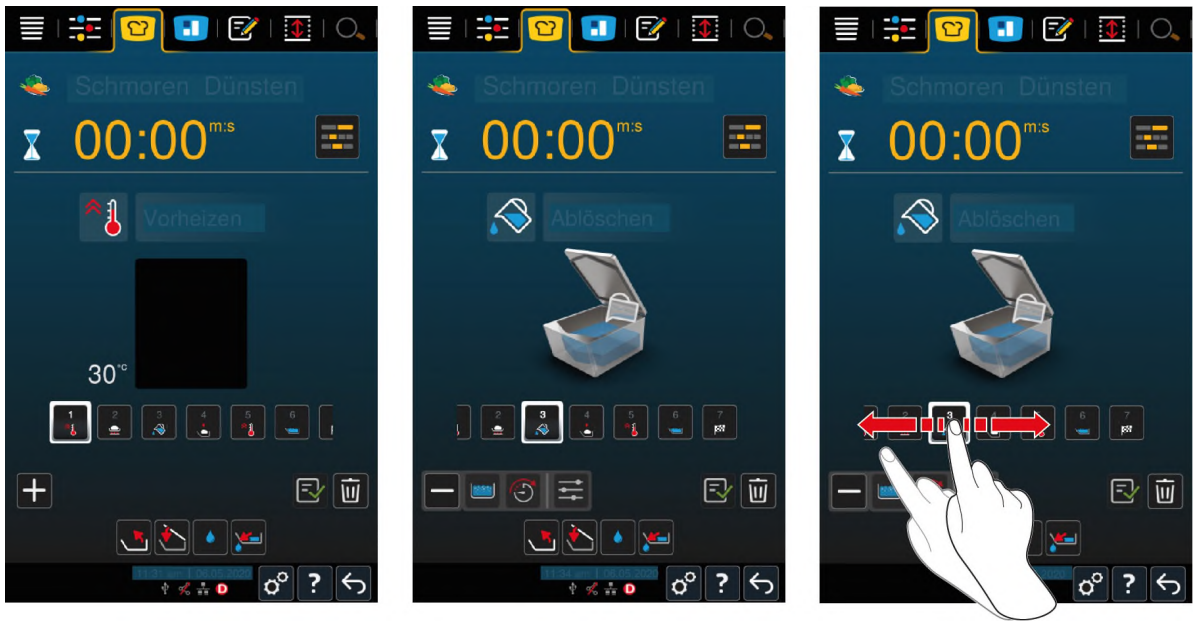
>> Po skončení postupu přípravy se automaticky spustí krok **Udržování**.



### Povaření

Pomocí této volby se vaří tekutina, polévka nebo omáčka.

## 5.6 Monitorování inteligentního postupu přípravy




Pokud jste spustili inteligentní postup přípravy, přejde po krátké chvíli zobrazení do Cockpitu. Zde se zobrazují všechny kroky přípravy, které inteligentní postup přípravy postupně provádí. Aktivní krok přípravy je označen. Kroky přípravy, které budou provedeny později, jsou zbarveny šedě. Po skončení kroku přípravy se automaticky zobrazí další krok.

## 5.7 Přerušování inteligentního postupu přípravy



### Přehled

Pokud jste zahájili přípravu pokrmů v obou pánvích a pánve se nacházejí v Přehledu [► 15], můžete postupy přípravy přerušit současně.

1. Stiskněte tlačítko: 
- >> Postupy přípravy se přerušují.

### Detail

V Detailu [► 15] můžete přerušit proces vaření následujícími způsoby:

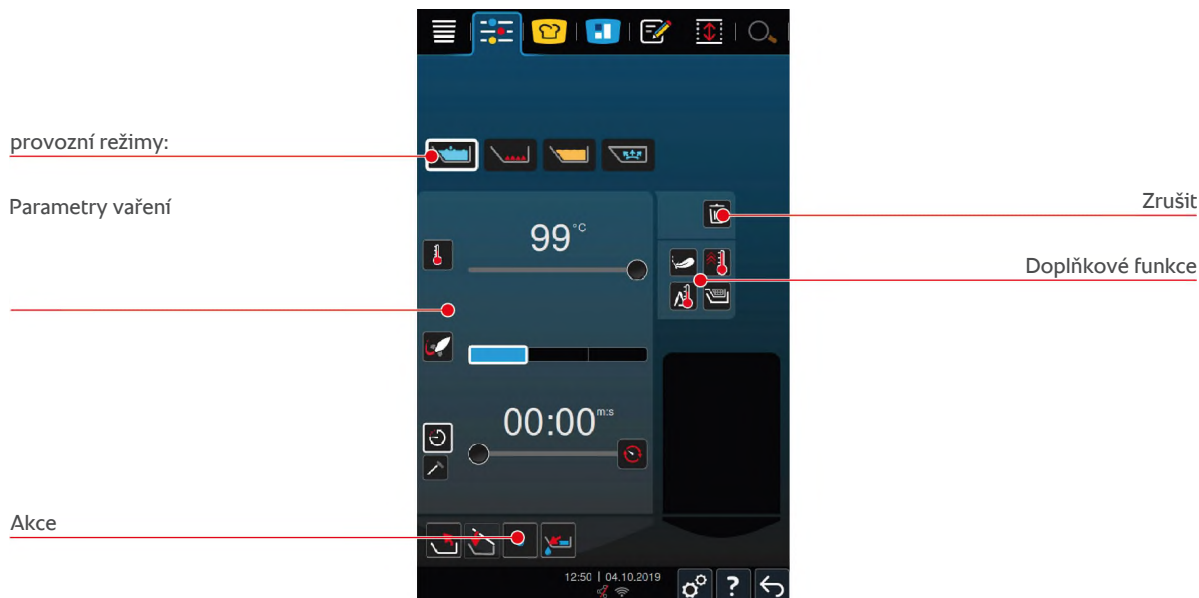
1. Stiskněte a podržte tlačítko: 
  - > Postup přípravy se přerušuje.
2. Stiskněte tlačítko: 
  - > Budete dotázáni, zda chcete proces vaření skutečně přerušit.
3. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: **OK**

## 6 Ruční vaření



Pomocí ručních provozních režimů vás zařízení iVario podporuje ve vaší individuální řemeslné schopnosti.

Výběrem provozního režimu zvolíte, zda chcete potraviny vařit, péct nebo fritovat. Přitom nastavíte teplotu vany a dobu přípravy a sami provedete všechna nezbytná rozhodnutí. Máte tak jistotu, že bude pokrm přesně takový, jaký jej chcete mít.



### 6.1 Předpoklady, informace a varování

Než spustíte proces vaření nebo během něj si můžete zobrazovat stejné informace, jako u inteligentních postupů přípravy. Další informace najdete zde: Předpoklady, informace a varování [► 32]

### 6.2 Úprava výsledku vaření podle individuálních přání

#### 6.2.1 Parametry vaření



##### Teplota


Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte teplotu, na kterou se mají zahřát vařené tekutiny nebo pokrmy ve vařené tekutině.



##### Doba vaření

Pomocí tohoto parametru nastavíte dobu, za kterou má připravovaný pokrm dosáhnout požadovaného výsledku. Pokud jste nastavili dobu vaření, nemáte k dispozici parametr **Vnitřní teplota pokrmu**.

Alternativně můžete vaše zařízení přerušit a pokračovat v přípravě s vámi provedenými nastaveními. Zapněte proto nepřetržitý provoz.

1. Pokud chcete, aby zařízení pracovalo v nepřetržitém provozu, stiskněte buď  nebo přesuňte ovladač doby vaření zcela doprava tak aby se zobrazilo toto hlášení: **Nepřetržitý provoz**



##### Vnitřní teplota pokrmu

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, jak má být vysoká vnitřní teplota připravovaného pokrmu. Pokud jste nastavili vnitřní teplotu pokrmu, nemáte k dispozici parametr **Doba vaření**.



##### PowerBoost

Pomocí tohoto parametru vaření nastavíte, jak silně má vařit voda. K dispozici máte tyto tři stupně:

- Stupeň 1: mírný var
- Stupeň 2: var
- Stupeň 3: silný var

## 6.2.2 Doplnkové funkce



### Předeheřev

Pomocí této doplňkové funkce se vana předeheřeje na definovanou teplotu.



### Citlivý var

Pomocí této doplňkové funkce se vana zahřívá tak, aby se nepřipálily citlivé pokrmy, jako je mléko. Při spuštění této funkce se automaticky nastaví ideální teplota vany.



### Vaření s teplotním rozdílem

Pomocí této doplňkové funkce se bude pokrm připravovat s průběžným udržováním rozdílu mezi teplotou vařené tekutiny a vnitřní teplotou pokrmu. Prostřednictvím pomalého nárůstu teploty vařené tekutiny s průběžným udržováním rozdílu vůči vnitřní teplotě pokrmu se pokrm připravuje pomalu a velmi šetrně. Ztráty při vaření jsou sníženy na minimum. Můžete zvolit rozdíl od 10 °C do 40 °C. Poté musíte ještě nastavit požadovanou vnitřní teplotu pokrmu.

Čím je rozdíl mezi teplotou vařené tekutiny a vnitřní teplotou pokrmu menší, tím pomaleji a šetrněji se pokrm připravuje. Čím je rozdíl mezi teplotou vařené tekutiny a vnitřní teplotou pokrmu větší, tím rychleji je pokrm připraven.



### Koš

Pomocí této doplňkové funkce nastavíte, zda se má pokrm připravovat pomocí koše nebo bez něj.

## 6.2.3 Výzvy a informace

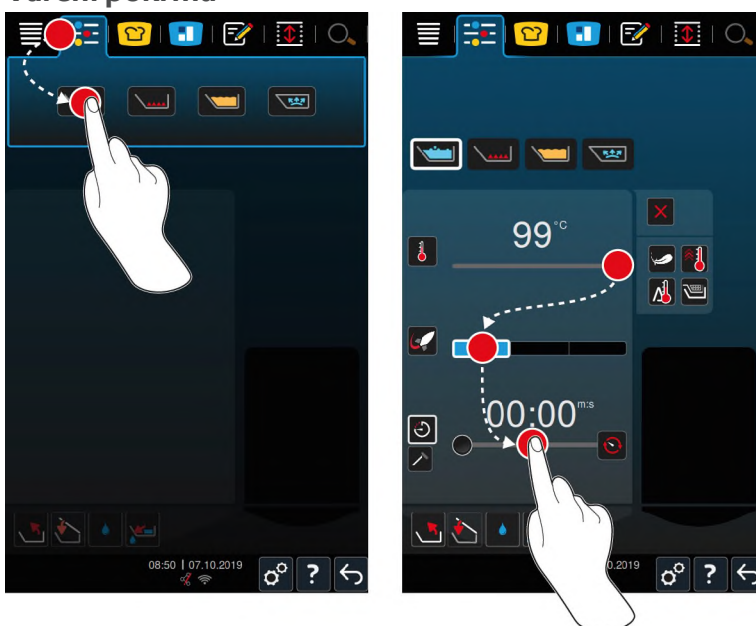
Během procesu vaření si můžete zobrazovat stejné výzvy [▶ 36] a informace [▶ 37], jako v inteligentních postupech přípravy.

## 6.3 Vaření






### 6.3.1 Teplotní rozsah

min. teplota varné tekutiny	max. teplota varné tekutiny	Výchozí nastavení
30 °C	Teplota varu	Teplota varu; odpovídá PowerBoost stupeň 1

### 6.3.2 Vaření pokrmu



1. Zvolte požadovanou vanu.

2. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
3. Stiskněte tlačítko: 
4. Nastavte teplotu dna nádoby.
  - > Automaticky se aktivuje PowerBoost stupeň 1. Stupeň PowerBoost můžete změnit, zvolit funkci **Citlivý var** nebo funkci **Vaření Delta-T**. Mimoto můžete pokrm připravovat v koších. Další informace najdete zde: Parametry vaření [► 40]
  - > Nyní se můžete rozhodnout, zda budete pokrm připravovat podle doby vaření nebo vnitřní teploty. Nezapomeňte, že lze zvolit pouze jeden z těchto dvou parametrů vaření. Kombinace parametrů vaření není možná.
5. Chcete-li pokrm připravovat pomocí doby vaření, stiskněte tlačítko: 
6. Nastavte dobu vaření.
7. Chcete-li pokrm připravovat pomocí snímače vnitřní teploty, stiskněte tlačítko: 
8. Nastavte vnitřní teplotu pokrmu.
  - > Přístroj se předehtívá. Předehtěte-li zařízení se zavřeným víkem pánve, dosáhne zařízení pouze teploty, která je 3 °C pod teplotou varu. Tak se zabrání tomu, aby se v pánvi nevytvořil tlak.
  - > Až se zařízení předehtěje, budete vyzváni, abyste do něj vložili pokrm.
9. Vložte potraviny do přístroje.
10. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: 
  - > Po uplynutí doby přípravy nebo po dosažení vnitřní teploty pokrmu zazní zvukový signál, který vás vyzve ke kontrole, zda již připravovaný pokrm dosáhl požadovaného výsledku.
11. Pokud výsledek vaření odpovídá vašim požadavkům, vyjměte připravovaný pokrm z vany.

## 6.4 Pečení

### 6.4.1 Obecné bezpečnostní pokyny

- Jak se vyhnete opaření a popálení:
  - Na ochranu proti opaření a popálení používejte své osobní ochranné pomůcky.
  - Vždy dbejte na to, aby byla výška hladiny v přípustných mezích, nesmí být nižší ani vyšší.
  - Ujistěte se, že je snímač vnitřní teploty pokrmu před zahájením pečení suchý.
  - Do horkého oleje nebo tuku nekládejte velké množství vlhkého připravovaného pokrmu.
- Jak zabráníte nebezpečí požáru:
  - Nikdy nenalévejte vodu do horkého oleje nebo tuku.
- Jak se vyhnete vzniku věcných škod, zranění a smrtelných úrazů:
  - Hořící olej či tuk nikdy nehaste vodou.

### 6.4.2 Teplotní rozsah

min. teplota dna vany	max. teplota dna vany	Výchozí nastavení
30 °C	250 °C	200 °C



- Do horkého oleje nebo tuku nekládejte velké množství vlhkého připravovaného pokrmu. Vlhké pokrmy, např. hluboce zmražené potraviny, podporují pění oleje nebo tuku.
- Horký olej nebo tuk nechte vychladnout a teprve potom je z vany odstraňte.
- Jak zabráníte nebezpečí požáru:
  - Nikdy nepřekračujte přípustnou výšku hladiny náplně ve vaně.
  - Nikdy nenalévejte vodu do horkého oleje nebo tuku.
  - Zbytky potravin a nečistoty v oleji či tuku pravidelně odstraňujte.
  - Před fritováním prověřte kvalitu oleje nebo tuku.
  - Olej či tuk pravidelně vyměňujte. Starý olej nebo tuk se snadno vznítí a má sklon pění.
- Jak se vyhnete vzniku věcných škod, zranění a smrtelných úrazů:
  - Hořící fritovací olej či tuk nikdy nehaste vodou.

## 6.5.2 Omezený rozsah funkcí

Z důvodu vaší bezpečnosti nemáte při fritování pokrmu k dispozici tyto funkce:

### Automatické plnění vodou

Během fritování připravovaného pokrmu se zobrazí tento symbol: 

Vanu můžete znovu plnit automatickým plněním vodou až potom, co vanu úplně zvednete a olej či tuk odstraníte.

### Otevření ventilu vany

Když pokrm fritujete, nikdy neotevírejte ventil vany. Zazní výstražný signál a vy budete vyzváni, abyste ventil vany zavřeli.

## 6.5.3 Teplotní rozsah

min. teplota oleje	max. teplota oleje	Výchozí nastavení
30 °C	180 °C	175 °C

Předehejete-li olej či tuk se zavřeným víkem vany, zahřeje se olej či tuk maximálně na 150 °C. Dodržujte tyto pokyny týkající se akrylamidu v potravinách [► 90].

## 6.5.4 Plnění pánve olejem nebo tukem a její vyprázdnění

Ke snadnému plnění pánve olejem nebo tukem a jejímu vyprázdnění používejte vozík na olej. Pomocí vozíku na olej můžete do pánve čerpat olej nebo tuk o maximální teplotě 180 °C. Po fritování můžete olej nebo tuk přemístit zpět do vozíku na olej.

### Plnění vozíku na olej

- ✓ Vypouštěcí otvor je uzavřen.
- 1. Otevřete víko vozíku na olej.
- 2. Naplňte vozík na olej požadovaným množstvím oleje nebo tuku. Dodržujte přitom minimální a maximální přípustné množství náplně 15 – 49 l.

### Tuhý tuk rozpustěte

- ✓ Ve vozíku na olej je minimálně 15 litrů tuhého tuku.
- 1. Přepněte spínač ohřevu z polohy **0** do polohy **I**.
  - > Tuk se zahřeje při 80 °C a zkapalní. Během zahřívání čerpadlo nefunguje.

2. Když tuk zkapalní, přepněte spínač z polohy **I** do polohy **O**.
  - > Ohřev se vypne. Nyní můžete vanu naplnit olejem.

#### Naplnění vany

- ✓ Ve vozíku na olej je kapalný olej nebo tuk.
  1. Najedte s vozíkem na olej k zařízení.
  2. Otočte výpustní trubku nad vanu tak, aby olej nebo tuk mohl do vany bezpečně vytékat.
  3. Zatáhněte zajišťovací brzdy na vozíku na olej.
  4. Pomocí síťového kabelu zapojte vozík na olej do sítě.
  5. Zapněte vozík na olej.
  6. Přepněte spínač čerpadla z polohy **O** do polohy **I**.
    - > Vozík na olej čerpá olej nebo tuk do vany.
  7. Když je ve vaně požadované množství oleje, přepněte spínač čerpadla z polohy **I** do polohy **O**.
  8. Vypojte vozík na olej ze sítě, uvolněte zajišťovací brzdy a najedte vozíkem na olej na místo jeho uložení. **⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí popálení! Po přečerpání horkého oleje nebo tuku do vany je výpustná trubka velmi horká. Vozíku na olej se dotýkejte vždy jen na držadlech.**

#### Vyprázdnění pánve

- ✓ Vypouštěcí otvor je uzavřen.
  1. Najedte s vozíkem na olej k zařízení do výšky odtoku z pánve.
  2. Zatáhněte zajišťovací brzdy na vozíku na olej.
  3. Otevřete víko vozíku na olej a do otvoru vložte filtr.
  4. **⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí popálení! Když vanu překlápíte příliš rychle, může horký olej vystříknout. Jako ochranu proti opaření a popálení používejte své osobní ochranné prostředky.** Vanu překlápějte opatrně a dávejte pozor na to, aby olej nebo tuk tekly přímo do otvoru vozíku na olej. Dávejte pozor na to, aby filtr ve vozíku na olej nepřetekl. Jen tak zajistíte, že se přefiltruje veškerý olej či tuk.
  5. Pánev úplně vyklopte, aby se kompletně vyprázdnila.
  6. Filtr vyjměte a vyčistěte jej.
  7. Zavřete víko vozíku na olej.
  8. Uvolněte zajišťovací brzdy a najedte vozíkem na olej na místo jeho uložení.

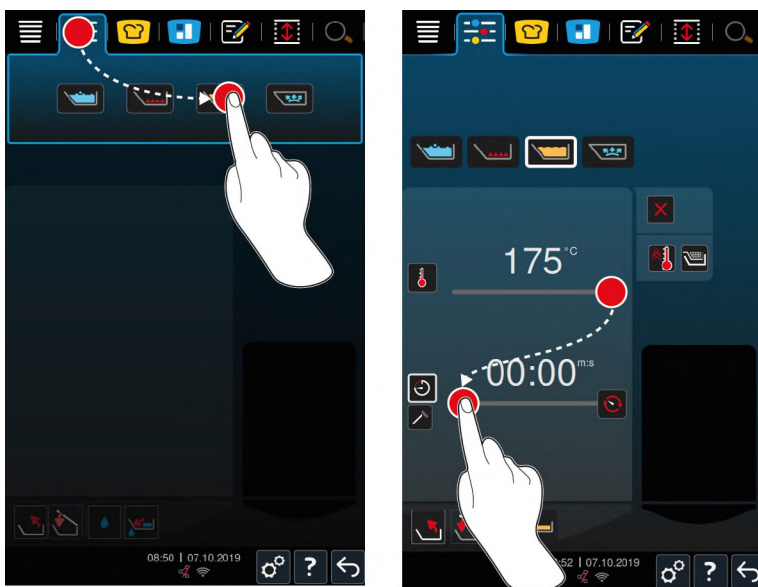
### 6.5.5 Tuhý tuk rozpusťte








Pokud pánev neplníte pomocí vozíku na olej [▶ 44], můžete tuhý tuk rozpustit takto:

1. Pánev naplňte pevným tukem. Dodržujte přitom minimální a maximální přípustné hladiny náplně [▶ 17].
  2. Zvolte režim ručního ovládání **Fritování**.
- >> Pánev se automaticky přehřeje na nastavenou teplotu. Tuk zkapalní. Až tuk dosáhne požadované teploty, budete vyzváni, abyste do pánve vložili připravovaný pokrm. Další informace najdete zde: Fritování pokrmu [▶ 45]

### 6.5.6 Fritování pokrmu

Pokud pokrm fritujete, doporučujeme používat fritovací koš. Proto je v následujícím odstavci popsáno fritování pomocí fritovacích košů.



1. Zvolte požadovanou vanu.
2. Namontujte rameno pro automatické zvedání a spouštění.
3. Zavěste koše.
4. Pánev naplňte olejem nebo tukem [► 44].
5. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
6. Stiskněte tlačítko: 
7. Stiskněte tlačítko: 
8. Nastavte teplotu dna nádoby. **UPOZORNĚNÍ! Dosáhne-li olej či tuk kvůli technickým problémům teploty 230 °C, zařízení se z důvodu zajištění vaší bezpečnosti automaticky vypne. Pro opětné uvedení zařízení do provozu se obraťte na svého servisního partnera společnosti RATIONAL.**
  - > Nyní se můžete rozhodnout, zda budete pokrm připravovat podle doby vaření nebo vnitřní teploty. Nezapomeňte, že lze zvolit pouze jeden z těchto dvou parametrů vaření. Kombinace parametrů vaření není možná.
9. Chcete-li pokrm připravovat pomocí doby vaření, stiskněte tlačítko: 
10. Nastavte dobu vaření.
11. Chcete-li pokrm připravovat pomocí snímače vnitřní teploty, stiskněte tlačítko: 
12. Nastavte vnitřní teplotu pokrmu.
  - > Příklad: Příklad: Příklad. Až se zařízení přehřeje, budete vyzváni, abyste do něj vložili pokrm.
13. Vložte potraviny do přístroje.
14. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: 
- > Koše se spouštějí automaticky.
15. Chcete-li koše během přípravy zvednout, stiskněte tlačítko: 
- > Po uplynutí nastavené doby vaření nebo po dosažení nastavení vnitřní teploty pokrmu se koše zvednou automaticky.
16. Odpovídá-li výsledek vaření vašim požadavkům, fritovací koše vyjměte.

## 6.6 Přerušování ručního vaření

### Přehled



Pokud vaříte pokrmy v obou pánvích a pánve se nacházejí v Přehledu [► 15], můžete procesy vaření přerušit současně.

1. Stiskněte tlačítko: 

>> Postupy přípravy se přerušují.

#### **Detail**

V Detailu [▶ 15] můžete vaření přerušit následujícími způsoby:

1. Stiskněte a podržte tlačítko: 
  - > Postup přípravy se přerušuje.
2. Stiskněte tlačítko: 
  - > Budete dotázáni, zda chcete proces skutečně přerušit.
3. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: **OK**

## 7 Tlakové vaření (volitelné příslušenství)

### ⚠ NEBEZPEČÍ

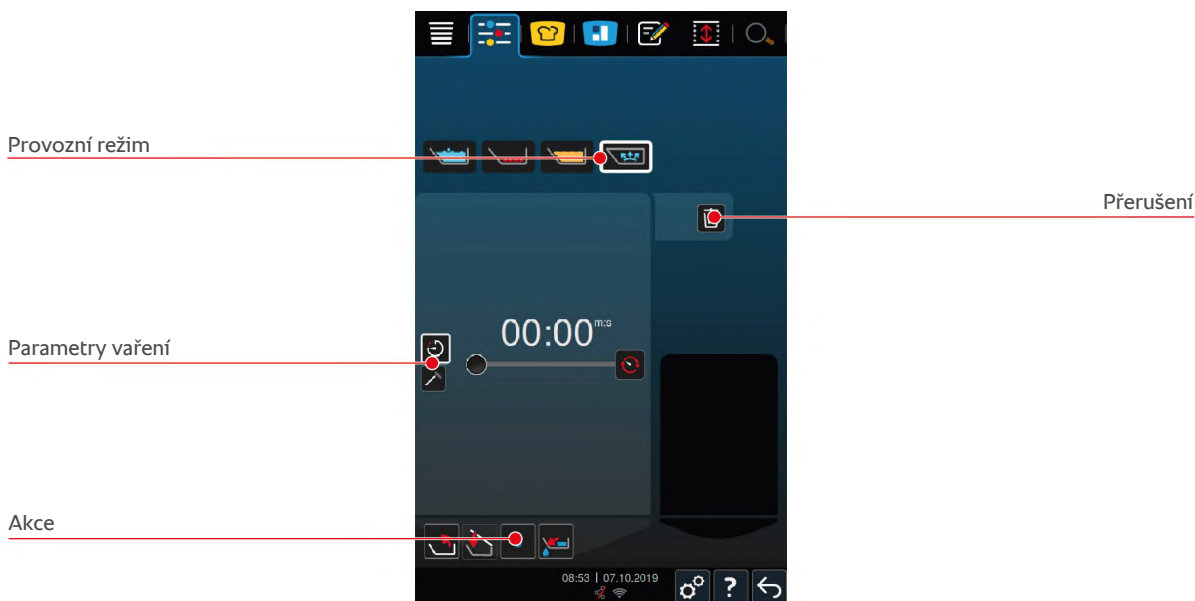
#### Nebezpečí opaření a popálení při tlakovém vaření za použití alkoholu

Zařízení je určeno pro tlakové vaření za použití vody. Pokud suroviny vaříte pod tlakem v tekutině, jejíž bod varu je nižší než bod varu vody (např. alkohol), a otevřete víko nádoby, může se horká tekutina prudce odpařit a spolu se surovinami velkou rychlostí vystříknout z nádoby. To může mít za následek velmi vážné opaření nebo popáleniny.

1. Při tlakovém vaření používejte jako varnou tekutinu výhradně vodu.
2. Vždy používejte své osobní ochranné pomůcky.

Díky volitelné funkci tlakového vaření se teplota varu zvýší přetlakem a tím se doba přípravy ragů, dušených jídel, omáček, polévek a „eintopfů“ zkrátí až o 35 %. Topný systém iVarioBoost rychle vytvoří tlak ve vaně a udržuje jej konstantní během celého procesu vaření. Buněčná struktura připravovaných potravin tak zůstane zachována a vy dosáhnete ve velmi krátkém čase prvotřídní kvality pokrmů. Kratší doby vaření vám zajistí vyšší kapacitu a zvýšení produktivity.

System tlakového vaření funguje skvěle, pokud vaříte pod tlakem alespoň jednou týdně. Pokud tuto funkci využíváte ojediněle, může dojít k ucpání systému tlakového vaření a doba snižování tlaku na konci přípravy se prodlouží. Společnost RATIONAL vám v tomto případě doporučuje provést jednou týdně tlakové vaření s minimálním množstvím náplně vody. Zachováte si tak dobrou funkci tlakového vaření.



### 7.1 Obecné bezpečnostní pokyny

- Parní tryska ve víku vany se při silném nárazu může uvolnit a spadnout do připravovaného pokrmu. Aniž byste si toho všimli, může být parní tryska servírována a její díly může někdo spolknout.
- Pod tlakem nikdy nevařte olej, mléko nebo zahuštěné omáčky. Tyto potraviny obsahují příliš málo vody, aby se vytvořil tlak. Připravovaný pokrm může začít hořet.
- Jak se vyhnete opaření a popálení:
  - Na ochranu proti opaření a popálení používejte své osobní ochranné pomůcky.
  - Vždy dbejte na to, aby byla výška hladiny v přípustných mezích, nesmí být nižší ani vyšší.

- Pod tlakem nikdy nepřipravujte pokrmy v alkoholu. Alkohol má nižší bod varu než voda a může vzkypět.
- Po tlakovém vaření víko vany otevírejte opatrně. Horký pokrm může překypět nebo vystříknout.

## 7.2 Výzvy

Během tlakového vaření se vám zobrazí tyto dodatečné výzvy.

### Dodrženo maximální množství náplně


Budete vyzváni, abyste potvrdili, že jste nepřekročili maximální množství náplně ve vaně. Další informace najdete zde: Výška hladiny [▶ 17]

1. Chcete-li dotaz potvrdit, stiskněte tlačítko: 



### Zajistit víko vany


Jste vyzváni, abyste zajistili víko vany.

1. Stiskněte tlačítko: 
  - > Víko vany se zajistí automaticky.



### Odjistit víko vany

Jste vyzváni, abyste odjistili víko vany.

1. Stiskněte tlačítko: 
  - > Víko vany se odjistí automaticky.

## 7.3 Informace

Během tlakového vaření se vám zobrazí tyto dodatečné informace.

- Vytváření tlaku  
Ve vaně se vytváří tlak.
- Klesání tlaku  
Ve vaně se snižuje tlak. Počkejte, dokud se tlak zcela nesníží. Zařízení nevypínejte.

## 7.4 Volitelné možnosti

Zvolíte-li inteligentní postup přípravy s funkcí tlakového vaření, zobrazí se vám tato dodatečná volitelná možnost.



### Pokračovat s časem

Pomocí této volby se postup přípravy prodlouží o určitou dobu

## 7.5 Příprava pokrmu v režimu tlakového vaření








### NEBEZPEČÍ

#### Nebezpečí opaření a popálení při tlakovém vaření za použití alkoholu

Zařízení je určeno pro tlakové vaření za použití vody. Pokud suroviny vaříte pod tlakem v tekutině, jejíž bod varu je nižší než bod varu vody (např. alkohol), a otevřete víko nádoby, může se horká tekutina prudce odpařit a spolu se surovinami velkou rychlostí vystříknout z nádoby. To může mít za následek velmi vážné opaření nebo popáleniny.

1. Při tlakovém vaření používejte jako varnou tekutinu výhradně vodu.
2. Vždy používejte své osobní ochranné pomůcky.



1. Zvolte požadovanou vanu.
2. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
3. Stiskněte tlačítko: 
  - > Příklad se přehřívá.
4. Chcete-li pokrm připravovat pomocí doby vaření, stiskněte tlačítko: 
5. Nastavte dobu vaření.
6. Chcete-li pokrm připravovat pomocí snímače vnitřní teploty, stiskněte tlačítko: 
7. Nastavte vnitřní teplotu pokrmu.
  - > Až se zařízení přehřeje, budete vyzváni, abyste do něj vložili pokrm.
8. Vložte potraviny do přístroje.
9. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: 
10. Zavřete víko vany. **⚠ VÝSTRAHA!** Dejte pozor na to, aby byl okraj pánve čistý a aby se mezi pánví a víkem pánve nenacházely žádné předměty. Pokud víko pánve není správně zavřené, může se stát, že se tlakové vaření buď nespustí, nebo že během tlakového vaření uniká horká pára.
11. Stiskněte a podržte tlačítko:  **⚠ VÝSTRAHA!** Pokud víko pánve zajistíte, hrozí nebezpečí přiskřípnutí prstů a rukou. Při zajišťování víka pánve buďte v dostatečné vzdálenosti od zařízení.
  - > Víko pánve se zajistí. V pánvi se vytváří tlak. Po uplynutí nastavené doby vaření nebo při dosažení nastavené vnitřní teploty pokrmu se tlak v pánvi sníží.
12. Stiskněte a podržte tlačítko: 
  - > Víko pánve se odjistí a proces vaření ukončí. **UPOZORNĚNÍ!** Až budete vyzváni, otevřete víko pánve. Pokud víko pánve neotevřete, může v pánvi vzniknout podtlak, který způsobí, že víko už nebudete moci otevřít.

## 8 iZone Control

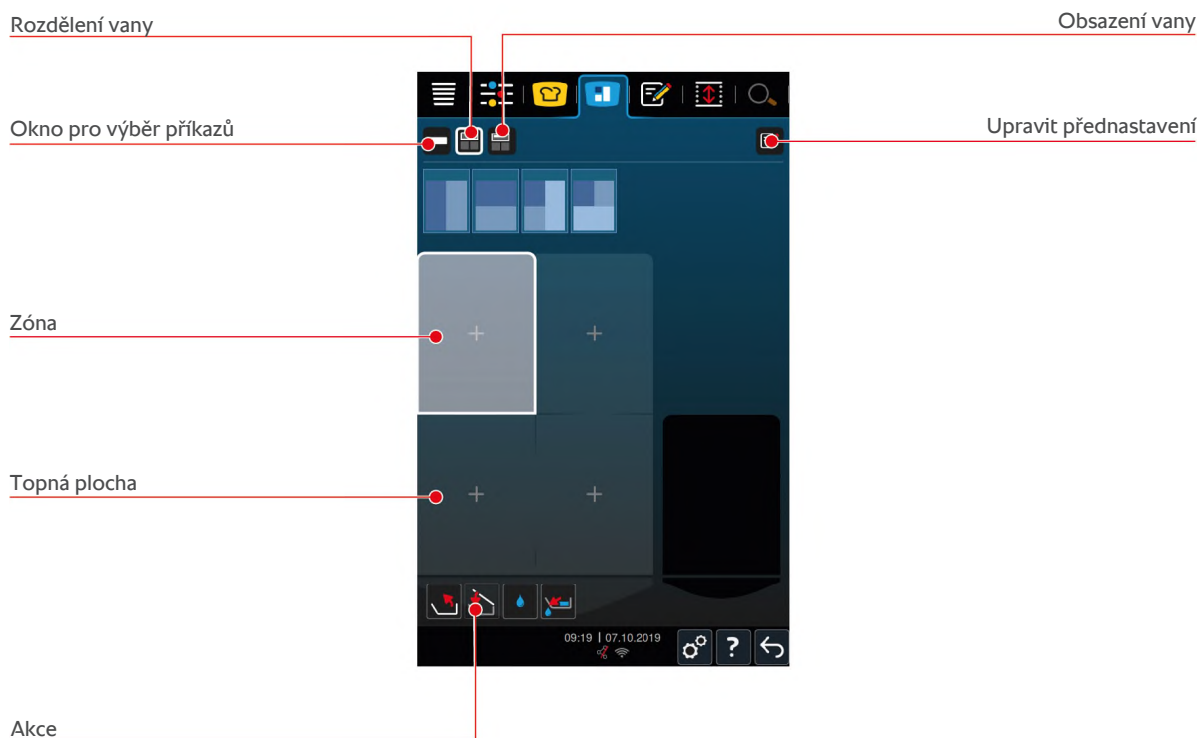


Se systémem iZoneControl můžete rozdělit dno nádoby na jednotlivé topné zóny a nastavovat u nich rozdílné teploty. Nevyužívané plochy mohou například zůstat studené. Zadáte požadovaný výsledek a spustíte postup přípravy pro každou topnou zónu. Topná zóna se nyní zahřeje na optimální teplotu, která vede k vámi požadovanému výsledku.

Uvědomte si prosím, že je tento inteligentní pomocník u typu 2-XS k dispozici jako volitelné příslušenství.

### UPOZORNĚNÍ

Rozdíl teplot mezi zónami by neměl překročit 130 °C.



### 8.1 Požadavky (bony)

#### 8.1.1 Přednastavené příkazy

Máte již k dispozici předvolené požadavky (bony) pro různé provozní režimy.



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko:

  - > Zobrazí se předem nastavené požadavky.

- >> Nyní můžete bony umístit [[▶ 58](#)], nebo si vytvořit vlastní [[▶ 52](#)].

### 8.1.2 Vytváření vlastních požadavků (bonů)

Do pole požadavku (bonu) můžete přiřadit jakýkoli požadovaný inteligentní postup přípravy nebo jakýkoli libovolný program. Pokud sestavu neuložíte jako nákupní košík, požadavek se přepíše v okamžiku, kdy načtete nový nákupní košík.

1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko:
3. Stiskněte tlačítko:

  1. Chcete-li do pole požadavku přidat inteligentní postup přípravy, stiskněte tlačítko:
  2. Procházejte buď seznamem postupů přípravy nebo zkombinujte provozní režim s postupem přípravy, abyste seznam postupů přípravy odfiltrovali.
  3. Chcete-li do pole požadavku přidat ručně vytvořený program, stiskněte tlačítko:
  4. Chcete-li do pole požadavku přidat inteligentní program, stiskněte tlačítko:
  5. Chcete-li do pole požadavku přidat nákupní košík, stiskněte tlačítko:
  6. Požadovaný prvek přetáhněte do spodní části.
    - > Prvek se zobrazí jako požadavek (bon).

#### Zpracování požadavků (bonů)

1. Chcete-li upravit parametry přípravy určitého požadavku (bonu), stiskněte tlačítko:

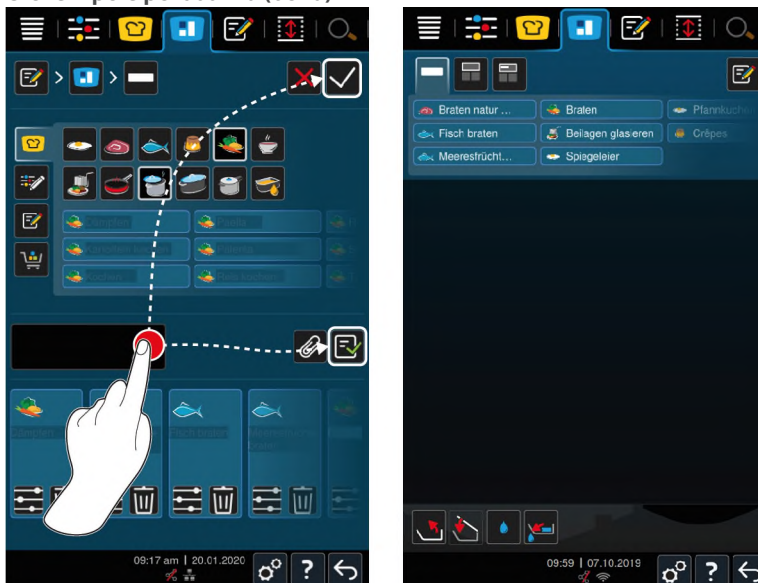
  - > Zobrazí se parametry přípravy požadavku (bonu).




2. Upravte parametry vaření podle svých požadavků.
3. Chcete-li uložit své změny, stiskněte tlačítko:

#### Odstranění požadavků (bonů) z pole požadavků

1. Chcete-li určitý požadavek (bon) z pole požadavků (bonů) smazat, stiskněte tlačítko:

### Uložení pole požadavků (bonů)

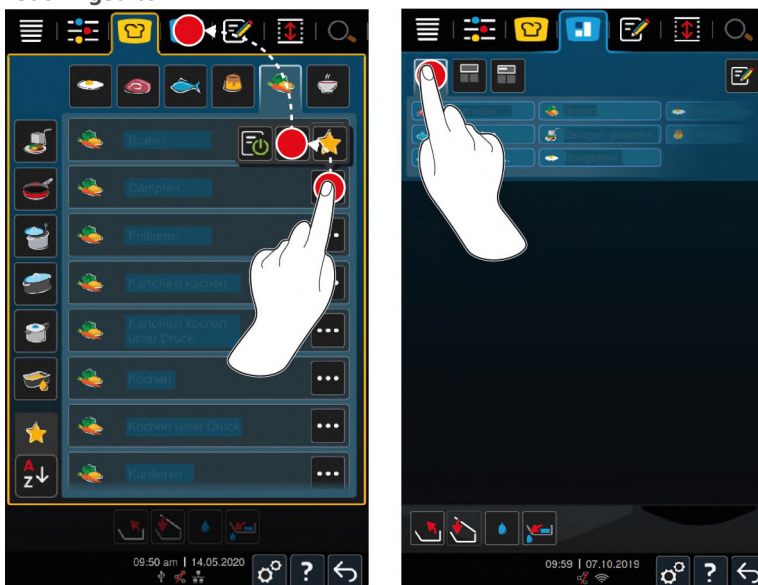






1. Chcete-li pole požadavků (bonů) pojmenovat, stiskněte tlačítko: 
  2. Chcete-li požadavek (bon) do pole požadavků přidat pouze dočasně, stiskněte tlačítko: 
  3. Chcete-li pole požadavků (bonů) uložit, stiskněte tlačítko: 
- >> Požadavky (bony) se uloží jako nákupní košík. Nákupní košík se zobrazí v režimu programů.

### 8.1.3 Úprava požadavku (bonu)




Požadavek (bon) můžete přiřadit ke každému požadovanému inteligentnímu postupu přípravy nebo jakémukoli libovolnému programu. Pokud sestavu neuložíte jako nákupní košík, požadavek se přepíše v okamžiku, kdy načtete nový nákupní košík.

#### iCookingSuite



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
  2. Za požadovaným postupem přípravy stiskněte tlačítko: ...
  3. Stiskněte tlačítko: 
  4. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
  5. Stiskněte tlačítko: 
- >> Inteligentní postupy přípravy se zobrazí v požadavku (bonu).



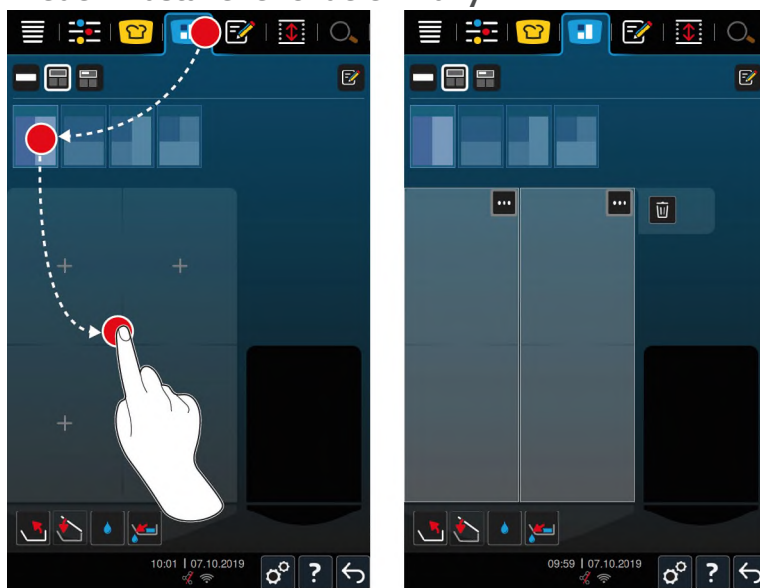
1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
2. Za požadovaným programem nebo nákupním košíkem stiskněte tlačítko: 
3. Stiskněte tlačítko:
4. Stiskněte na liště nabídky tlačítko:
5. Stiskněte tlačítko: 
  - > Programy a nákupní košíky se zobrazí v poli požadavku.



## 8.2 Rozdělení vany

Pomocí systému iZoneControl můžete rozdělit dno vany až na 4 zóny. K dispozici máte tyto možnosti:

- 1 zóna na vanu
- 2 zóny na vanu
- 3 zóny v jedné vaně, 1 zóna v druhé vaně

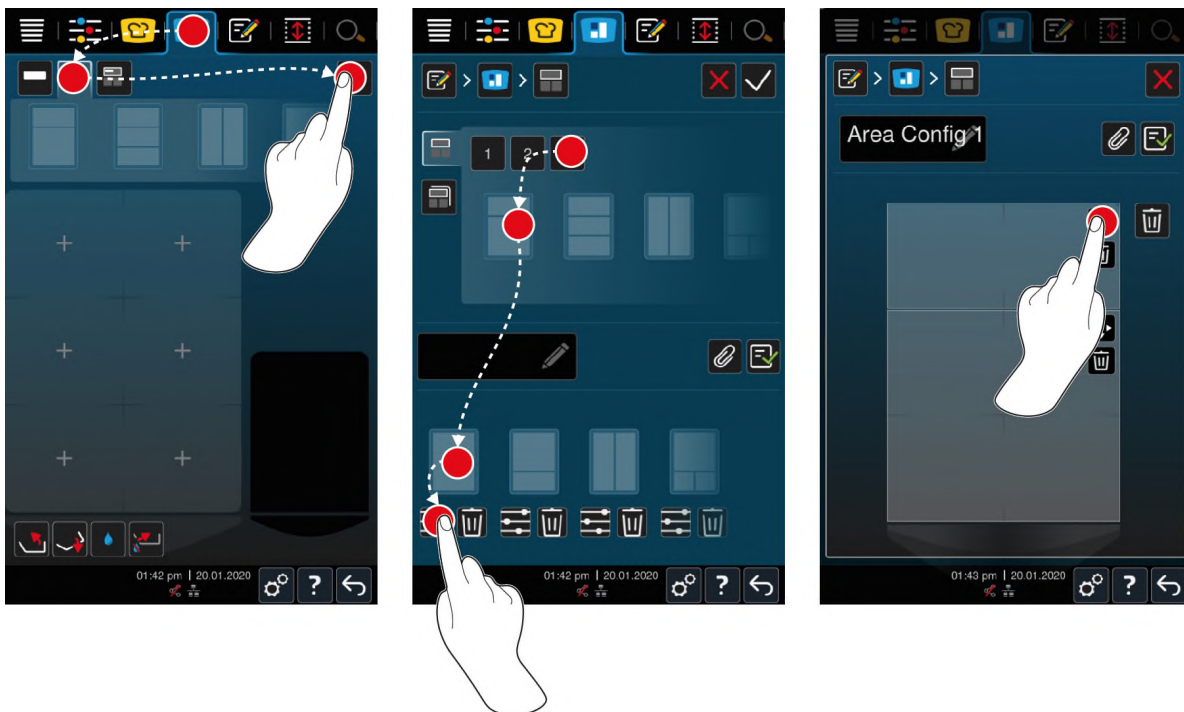
### 8.2.1 Předem nastavené rozdělení vany



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: 

3. Zvolte přednastavené rozdělení vany.
  4. Zvolte požadovanou vanu.
- >> Dno vany se automaticky rozdělí na zóny. Nyní můžete těmto zónám přiřadit požadavky (bony).






## 8.2.2 Sestavení vlastních rozdělení vany




1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko:
3. Stiskněte tlačítko:
4. Stiskněte tlačítko:
5. Procházejte buď seznamem možných zón nebo stiskněte tlačítka 1, 2 nebo 3, abyste rozřídili seznam možných zón.
6. Zvolte požadované rozdělení vany a přetáhněte jej do spodní oblasti.

### Úprava rozdělení vany






1. Chcete-li rozdělení vany upravit, stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: 
3. Stiskněte požadované oblasti ve vaně.
  - > Zóna se přizpůsobí podle vašich požadavků.
4. Chcete-li zónu potvrdit, stiskněte tlačítko: 
5. Chcete-li zónu smazat, stiskněte tlačítko: 
6. Chcete-li rozdělení vany uložit, stiskněte tlačítko: 

#### Odstranění rozdělení vany

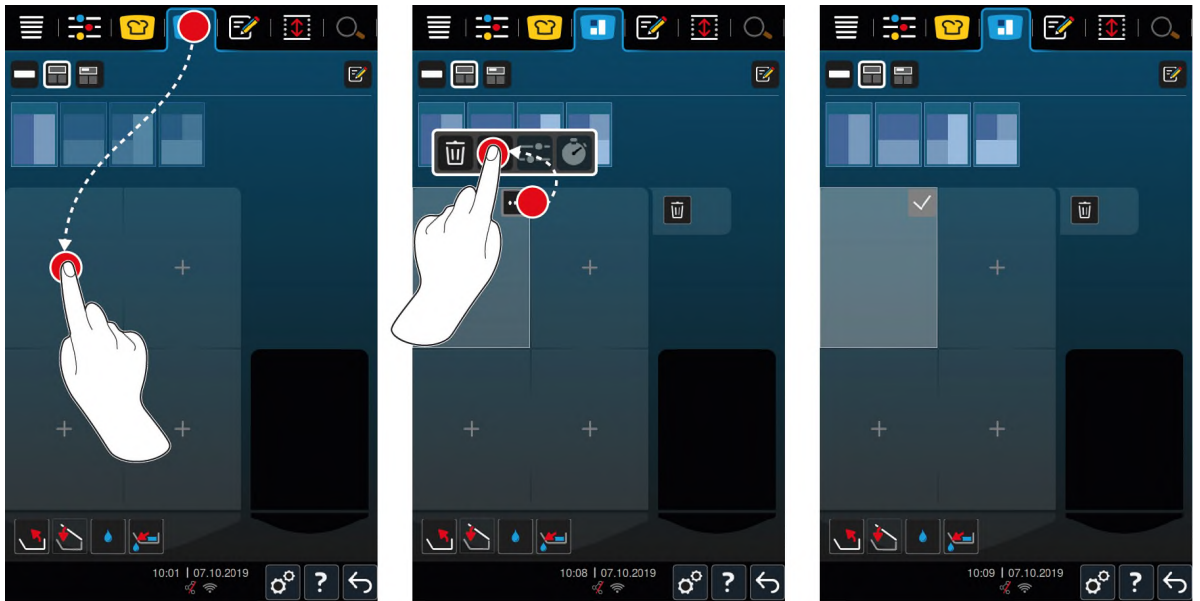
1. Chcete-li rozdělení vany smazat, stiskněte tlačítko: 






#### Uložení rozdělení vany

1. Chcete-li nové rozdělení vany pojmenovat, stiskněte tlačítko: 
  2. Chcete-li rozdělení vany přidat pouze dočasně, stiskněte tlačítko: 
  3. Chcete-li sestavu uložit, stiskněte tlačítko: 
- >> Zobrazí se rozdělení vany.

### 8.2.3 Rozdělení vany na zóny

Vanu můžete rozdělit na zóny, aniž byste pracovali s rozděleními vany. Rozdělení je dočasné a přepíše se, jakmile vaně přiřadíte rozdělení.



1. Zvolte požadovanou vanu.
2. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
3. Klepněte na jednu oblast ve vaně.
  - > Tato oblast se změní v zónu.
4. Chcete-li zónu potvrdit, stiskněte tlačítko: 
5. Chcete-li zónu rozšířit, stiskněte tlačítko: 
6. Stiskněte tlačítko: 
7. Stiskněte požadované oblasti ve vaně.
  - > Zóna se rozšíří.
8. Chcete-li zónu potvrdit, stiskněte tlačítko: 

> Zóna je potvrzena.

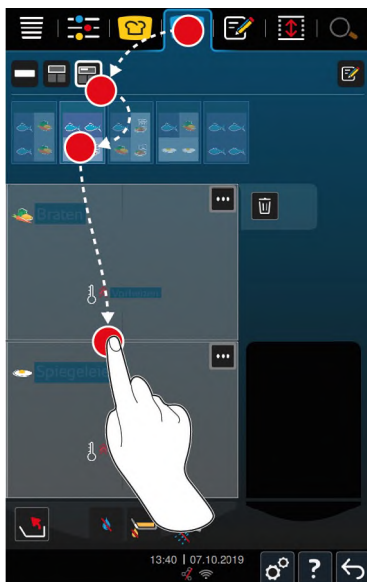
9. Chcete-li přidat další zónu, klepněte na oblast ve vaně, která ještě není obsazena.

10. Chcete-li potvrzenou zónu smazat, stiskněte tlačítko: ⋮

11. Stiskněte tlačítko: 🗑️

## 8.3 Obsazení vany

### 8.3.1 Přednastavené obsazení vany



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: ☰

2. Stiskněte tlačítko: 🗑️

> Zobrazí se přednastavená obsazení vany.

3. Zvolte požadované obsazení vany.

4. Zvolte požadovanou vanu.

>> Vana je automaticky obsazena příslušným nastavením. Zóny se předeheřejí na uloženou teplotu. Po dosažení této teploty budete vyzváni k vložení pokrmů do přístroje.

### 8.3.2 Sestavení vlastních obsazení vany

1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: ☰

2. Stiskněte tlačítko: 🗑️

3. Stiskněte tlačítko: ✎

4. Stiskněte tlačítko: 🗑️

5. Procházejte buď seznamem možných obsazení vany nebo stiskněte tlačítka **1**, **2** nebo **3**, abyste roztřídili seznam.

#### Odstranění obsazení vany

1. Chcete-li obsazení vany smazat, stiskněte tlačítko: 🗑️

#### Uložení obsazení vany

1. Chcete-li nové obsazení vany pojmenovat, stiskněte tlačítko: ✎

2. Chcete-li obsazení vany uložit, stiskněte tlačítko: 🗑️

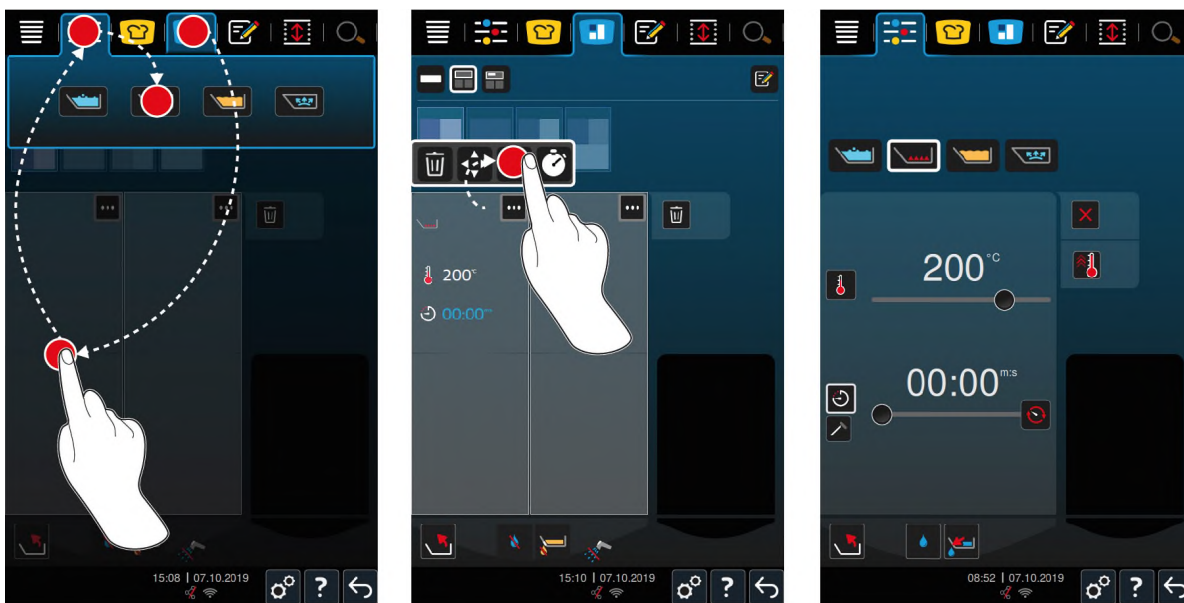
>> Zobrazí se obsazení vany.

## 8.4 Příprava pokrmů pomocí systému iZoneControl

Pokrmu můžete připravovat následujícími 4 způsoby:

- Přednastavené příkazy [► 51]
- Přednastavená obsazení van [► 57]
- Manuální nastavení [► 58]
- Inteligentní postupy přípravy [► 58]

### 8.4.1 Manuální nastavení



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko:
2. Zvolte požadovanou vanu a požadovanou zónu.
3. Stiskněte na liště nabídky tlačítko:

  - > Zobrazí se režim ručního ovládání

4. Zvolte požadovaný provozní režim.
  - > Režim ručního ovládání se přiřadí pánvi nebo zóně.
5. Chcete-li upravit parametry vaření podle svého přání, stiskněte tlačítko:
6. Stiskněte tlačítko:

  - > Zobrazí se parametry vaření.

7. Upravte parametry vaření a pro uložení změny stiskněte tlačítko:

  - > Pánev nebo zóna se předehřeje na uloženou teplotu. Po dosažení této teploty budete vyzváni k vložení pokrmů do přístroje.

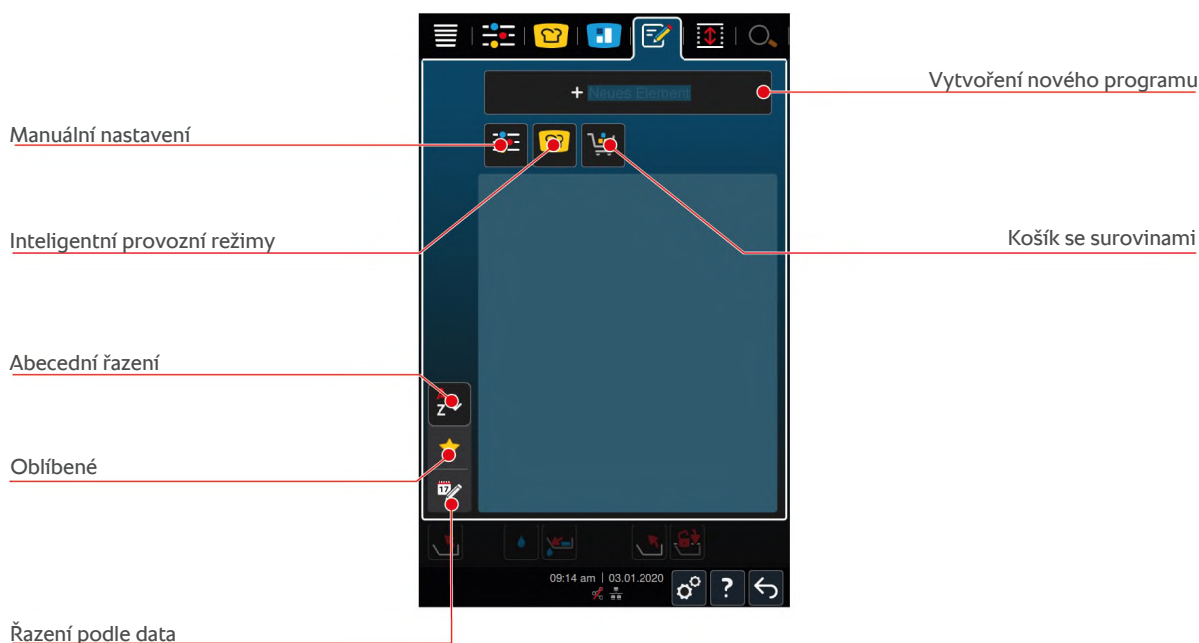
### 8.4.2 Umístění požadavků (bonů)

- ✓ Rozdělili jste vanu na zóny [► 54].
1. Stiskněte tlačítko:
  2. Stiskněte a podržte požadovaný bon tak, aby se označil, a přetáhněte jej do požadované zóny.
    - > Zóna se předehřeje.
  3. Nebo stiskněte požadovaný bon a potom požadovanou zónu.
    - > Požadavek (bon) se přiřadí zóně a zóna se předehřeje.
- >> Po dosažení této teploty budete vyzváni k vložení pokrmů do přístroje.

## 9 Režim programování



V režimu programování můžete vytvářet, ukládat a spravovat své vlastní ruční programy [▶ 59], inteligentní postupy přípravy [▶ 61] a nákupní košíky [▶ 59]. Máte k tomu k dispozici všechny ruční provozní režimy, inteligentní postupy přípravy a předem naprogramované nákupní košíky.



### 9.1 Programování nákupního košíku

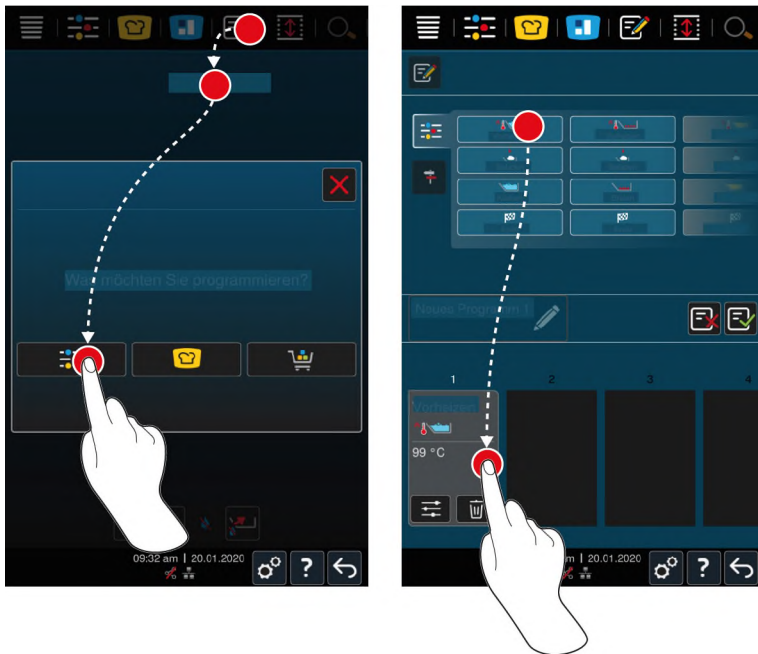
1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko:
  2. Stiskněte tlačítko: **+ Nový prvek**
  3. Stiskněte tlačítko:
  4. Chcete-li do nákupního košíku přidat inteligentní postupy přípravy, stiskněte tlačítko:
    - > Zobrazí se všechny inteligentní postupy přípravy.
  5. Procházejte seznamem a stiskněte požadovaný postup přípravy.
    - > Postup přípravy se označí pomocí a přiřadí se nákupnímu košíku.
  6. Chcete-li do nákupního košíku přidat již uložené programy, stiskněte tlačítko:
    - > Zobrazí se všechny programy.
  7. Procházejte seznamem a stiskněte požadovaný program.
    - > Postup přípravy se označí pomocí a přiřadí se nákupnímu košíku.
  8. Chcete-li kontrolovat nákupní košík, stiskněte tlačítko:
    - > Zobrazí se všechny zvolené inteligentní postupy přípravy a programy.
  9. Chcete-li určitý prvek z nákupního košíku smazat, stiskněte tlačítko:
  10. Chcete-li pojmenovat nákupní košík, stiskněte tlačítko:
  11. Zadejte název.
  12. Chcete-li uložit nákupní košík, stiskněte tlačítko:
- >> Nákupní košík se zobrazí v seznamu programů.




### 9.2 Ruční vytváření programů

K dispozici jsou následující provozní režimy:

- Vaření
- Pečení,
- Fritování
- Citlivý var

Kroky přípravy pokrmu provozních režimů **Vaření**, **Pečení** nebo **Citlivý var** nemůžete kombinovat s režimem **Fritování**.



1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: **+ Nový prvek**
3. Stiskněte tlačítko: 
  - > Zobrazí se přehled dostupných kroků vaření.
4. Zvolte požadované kroky přípravy a přesuňte je do spodní oblasti. **UPOZORNĚNÍ!** Kroky přípravy nemůžete vzájemně libovolně kombinovat. Předehřívání a vkládání pokrmů musí být vybráno z jednoho sloupce. Provozní režim a ukončení procesu vaření lze vybrat z jiného sloupce.
5. Chcete-li do programu přidat požadavek, stiskněte tlačítko: 
  - > Zobrazí se přehled dostupných požadavků.
6. Zvolte požadovaný požadavek a přetáhněte jej metodou do spodní oblasti.





7. Chcete-li krok vaření upravit, stiskněte tlačítko:
- > V závislosti na zvoleném provozním režimu se zobrazí nastavitelné parametry vaření a doplňkové funkce.
1. Upravte krok vaření podle svých požadavků.
2. Chcete-li uložit své změny, stiskněte tlačítko:
3. Chcete-li pojmenovat postup přípravy, stiskněte tlačítko:
4. Zadejte název.
5. Chcete-li uložit postup přípravy, stiskněte tlačítko:
- >> Proběhne ověřování programu. Pokud jsou všechny parametry vaření kompletně nastaveny a logicky po sobě uspořádány, program se uloží a zobrazí se v seznamu programů.
- >> Pokud program obsahuje chybu, příslušné místo se označí. Tuto chybu odstraňte a program znovu uložte.

### 9.3 Programování inteligentního postupu přípravy

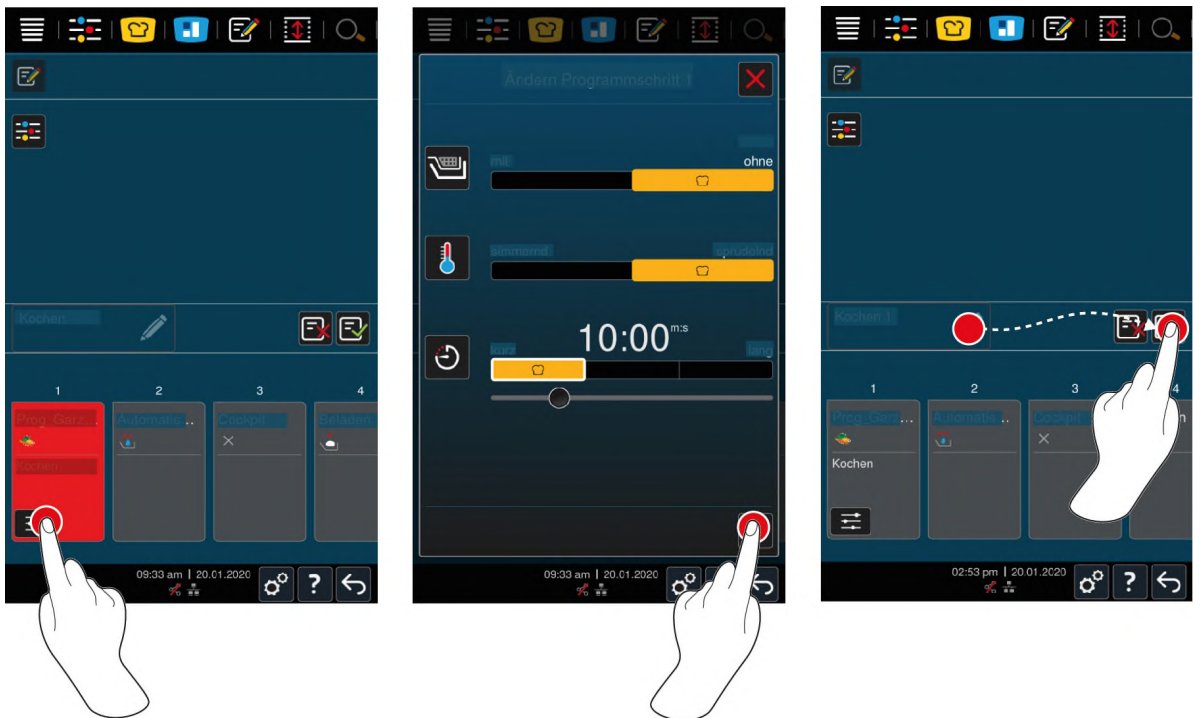
Při programování inteligentního postupu přípravy můžete upravovat podle svých přání pouze parametry vaření. Měnit pořadí jednotlivých kroků vaření není možné.








1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko: **+ Nový prvek**
3. Stiskněte tlačítko: 
  - > Budete dotázáni, co chcete programovat.
4. Zvolte jednu z následujících možností:
  - Provozní režim
  - Provozní režim a způsob přípravy
  - Způsob přípravy

Po dokončení vašeho výběru se zobrazí odpovídající inteligentní postupy přípravy.

1. Vyberte požadovaný inteligentní postup přípravy.
  - > Zobrazí se jednotlivé kroky vaření. Nyní můžete upravit parametry vaření podle svých požadavků. První krok vaření je proto označen červeně.






2. Stiskněte tlačítko: 
  - > V závislosti na zvoleném postupu přípravy se zobrazí nastavitelné parametry vaření a doplňkové funkce. Standardní nastavení postupu přípravy jsou označena tímto symbolem: 
3. Upravte parametry vaření podle svých požadavků.
4. Chcete-li uložit své změny, stiskněte tlačítko: 
  - > Opět se zobrazí jednotlivé kroky vaření.
5. Chcete-li pojmenovat postup přípravy, stiskněte tlačítko: 
6. Zadejte název.
7. Chcete-li uložit postup přípravy, stiskněte tlačítko: 
  - >> Postup přípravy se zobrazí v seznamu programů.

## 9.4 Úprava a odstranění programů

✓ Naprogramovali jste ruční programy [► 59], inteligentní postupy přípravy [► 61] nebo nákupní košíky [► 59].


1. Chcete-li program upravit, stiskněte tlačítko: **⋮**

K dispozici jsou následující možnosti úprav:


- Úprava prvku 
- Kopírování prvku 
- Odstranění prvku 

## 9.5 Spuštění programů a nákupních košíků

### Ručně vytvořené programy

1. Pro spuštění ručně vytvořeného programu stiskněte požadovaný program.
  2. Zvolte požadovanou vanu.
    - > Program se ihned spustí. Zobrazí se všechny kroky přípravy.
  3. Pro odeslání ručně vytvořeného programu do systému iZoneControl stiskněte tlačítko: ...
  4. Stiskněte tlačítko: 
- >> Ručně vytvořený program se zobrazí v poli požadavku (bonu). Bon nyní můžete umístit jako obvykle..

### Inteligentní postupy přípravy

1. Pro spuštění inteligentního postupu přípravy stiskněte požadovaný program.
  2. Zvolte požadovanou vanu.
    - > Program se ihned spustí. Zobrazí se všechny kroky přípravy.
  3. Pro odeslání inteligentního postupu přípravy do systému iZoneControl stiskněte tlačítko: ...
  4. Stiskněte tlačítko: 
- >> Inteligentní program se zobrazí v poli požadavku (bonu). Bon nyní můžete umístit jako obvykle..

### Nákupní košíky



1. Pro předání nákupního košíku do systému iZoneControl stiskněte požadovaný nákupní košík.
  - > Všechny prvky nákupního košíku se zobrazí v poli požadavku. Bony nyní můžete umístit jako obvykle..

## 10 Změna provozních režimů


Pomocí iVario můžete snadno a kdykoli měnit mezi provozními režimy Ruční vaření, iCookingSuite nebo iZoneControl. Díky tomu máte k dispozici kombinaci automatické inteligentní přípravy, která šetří práci, a individuálně požadovaných možností řízení.

- Změňte inteligentní požadavek (bon) v systému iZoneControl na režim ručního ovládání.
- Změňte inteligentní postup přípravy systému iCookingSuite na inteligentní požadavek (bon) v systému iZoneControl .
- Změňte inteligentní postup přípravy systému iCookingSuite na režim ručního ovládání.


### Inteligentní změna požadavku (bonu) na režim ručního ovládání

- ✓ Umístili jste požadavek (bon). Probíhá postup přípravy.
  1. Stiskněte tlačítko: ●●●
  2. Stiskněte tlačítko: 
    - > Zobrazí se parametry vaření.
  3. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
  4. Zvolte vhodný režim ručního ovládání.
    - > Zobrazí se hlášení, které vám sděluje, že jeden postup přípravy už probíhá.
  5. Stiskněte tlačítko: **Přepnutí probíhajícího postupu**
  - >> Převezmou se parametry požadavku a zobrazí se v ručním režimu.

### Změna inteligentního postupu přípravy na inteligentní požadavek (bon)

- ✓ Spustili jste inteligentní postup přípravy. Probíhá postup přípravy.
  1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
    - > Zobrazí se hlášení, které vám sděluje, že jeden postup přípravy už probíhá.
  2. Stiskněte tlačítko: **Přepnutí probíhajícího postupu**
  - >> Inteligentní postup přípravy se odešle do systému iZoneContro a zobrazí se na úrovni zásuvy.

### Změna inteligentního postupu přípravy na ruční režim

- ✓ Spustili jste inteligentní postup přípravy. Probíhá postup přípravy.
  1. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
  2. Zvolte vhodný režim ručního ovládání.
    - > Zobrazí se hlášení, které vám sděluje, že jeden postup přípravy už probíhá.
  3. Stiskněte tlačítko: **Přepnutí probíhajícího postupu**
  - >> Převezmou se parametry přípravy inteligentního postupu přípravy a zobrazí se v ručním režimu

## 11 Nastavení



Tovární nastavení vašeho zařízení můžete trvale přizpůsobit vašim potřebám.

1. Stiskněte tlačítko:
- > Zobrazí se přehled všech možností nastavení:
  - Oblíbené [▶ 65]
  - Zobrazení [▶ 65]
  - Světlo [▶ 67]
  - Tón [▶ 67]
  - Varný systém [▶ 68]
  - Vaření [▶ 68]
  - Čištění
  - Správa dat [▶ 69]
  - Network settings (nastavení sítě) [▶ 71]
  - MyEnergie
  - Messenger
  - Profil uživatele [▶ 72]
  - Servis [▶ 72]
  - ConnectedCooking [▶ 72]

Chcete-li změnit nastavení, procházejte seznamem a stiskněte požadovanou kategorii. Každé kategorii je přiřazen výběr možností nastavení, které lze změnit jednoduchými gesty [▶ 17] nebo centrálním ovládacím kolečkem [▶ 17].

### 11.1 Oblíbené

V položce Oblíbené se vám zobrazují nastavení, která jste označili jako oblíbená.

1. Zvolte nastavení.
2. Stiskněte tlačítko:
- >> Nastavení se uloží jako Oblíbené.

### 11.2 Zobrazení

1. Stiskněte tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko: **Zobrazení**

#### 11.2.1 Jazyk

Zde můžete změnit jazyk uživatelského rozhraní.

1. Stiskněte tlačítko: **Jazyk**
2. Zvolte požadovaný jazyk.
- >> Jazyk uživatelského rozhraní se změní okamžitě.

#### 11.2.2 Datum a čas

Zde můžete změnit následující nastavení:


- Datum
- Čas
- Přepínání 24 hod/12 hod

##### Datum

1. Stiskněte tlačítko: **Datum**

- > Zobrazí se kalendář.
- 2. Zvolte požadované datum.
- >> Datum se převezme automaticky.

### Čas



1. Stiskněte tlačítko:  **Čas**
  - > Čas se zobrazí.
2. Stiskněte čas.
3. Nastavte požadovaný čas.
- >> Čas se automaticky převezme.

### Přepínání 24h/12h

1. Zvolte **12** pro nastavení 12hodinového formátu a **24** pro nastavení 24hodinového formátu.

### ConnectedCooking

Čas můžete také automaticky synchronizovat pomocí systému ConnectedCooking.

1. Stiskněte tlačítko: 
2. ConnectedCooking Stiskněte tlačítko: 
3. Vedle položky **Automatická synchronizace času** stiskněte tlačítko: **ZAP**

## 11.2.3 Formát teploty

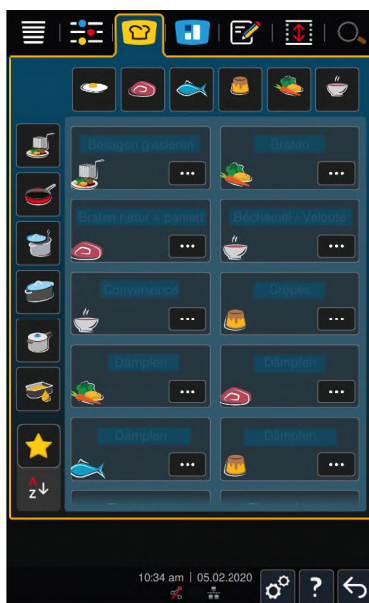
Zde můžete nastavit, zda se má teplota zobrazovat ve °C nebo °F.

## 11.2.4 Jednotka objemu

Zde můžete nastavit, zda se má objem zobrazovat v litrech L nebo galonech G.



## 11.2.5 Náhled programu

Zde můžete nastavit, zda se inteligentní postupy přípravy mají v systému iCookingSuite a v režimu programování zobrazovat jednosloupcově, dvousloupcově nebo třísłoupcově.




1. Stiskněte tlačítko:  **Náhled programu**
2. Zvolte  **jednosloupcově**,  **dvousloupcově** nebo  **třísłoupcově**.
- >> Volba se projeví ihned.

## 11.3 Světlo



1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Světlo**

### 11.3.1 Jas displeje

Zde můžete přizpůsobit jas displeje na stupnici 0 – 100 %.


1. Stiskněte tlačítko:  **Jas displeje**
  2. Na stupnici zvolte požadovanou hodnotu.
- >> Jas displeje se projeví ihned.

## 11.4 Tón

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Tón**



### 11.4.1 Celková hlasitost

Zde můžete nastavit celkovou hlasitost zařízení na stupnici od 0 – 100 %.

1. Stiskněte tlačítko:  **Celková hlasitost**
  2. Na stupnici zvolte požadovanou hodnotu.
- >> Celková hlasitost se projeví ihned.



### 11.4.2 Výzvy k vkládání/jiné činnosti

Zde můžete nastavit, jaký tón a jaká melodie mají zaznít, když máte vložit pokrm do zařízení nebo když jste vyzváni k určitému kroku . Můžete si vybrat z 37 možností.

1. Stiskněte tlačítko: 
  2. Stiskněte požadovaný tón.
    - > Zvolený tón se přehraje.
  3. Pokud chcete zvuk vypnout, stiskněte tlačítko: VYPNUTO
  4. Chcete-li nastavení použít, stiskněte tlačítko na liště ikon: 
- >> Vráťte se zpět k přehledu. Zobrazí se vaše nastavení.


### 11.4.3 Konec kroku programu


Zde můžete nastavit, jaký tón a jaká melodie mají zaznít, když skončí krok programu . Můžete si vybrat z 37 možností.

1. Stiskněte tlačítko: 
  2. Stiskněte požadovaný tón.
    - > Zvolený tón se přehraje.
  3. Pokud chcete zvuk vypnout, stiskněte tlačítko: VYPNUTO
  4. Chcete-li nastavení použít, stiskněte tlačítko na liště ikon: 
- >> Vráťte se zpět k přehledu. Zobrazí se vaše nastavení.

### 11.4.4 Konec vaření



Zde můžete nastavit, jaký tón a jaká melodie mají zaznít, když skončí proces vaření. Můžete si vybrat z 37 možností.

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte požadovaný tón.

- > Zvolený tón se přehraje.
- 3. Pokud chcete zvuk vypnout, stiskněte tlačítko: VYPNUTO
- 4. Chcete-li nastavení použít, stiskněte tlačítko na liště ikon: 
- >> Vráťte se zpět k přehledu. Zobrazí se vaše nastavení.

### 11.4.5 Přerušování procesu / zjištěná chyba

Zde můžete nastavit, jaký tón a jaká melodie mají zaznít, když bude rozpoznána chyba. Můžete si vybrat z 37 možností.

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte požadovaný tón.
  - > Zvolený tón se přehraje.
3. Pokud chcete zvuk vypnout, stiskněte tlačítko: VYP
4. Chcete-li nastavení použít, stiskněte tlačítko na liště ikon: 
- >> Vráťte se zpět k přehledu. Zobrazí se vaše nastavení.

## 11.5 Varný systém



1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  Varný systém

### 11.5.1 Informace o typu zařízení



Zde vidíte typ svého zařízení a verzi nainstalovaného softwaru.

### 11.5.2 Demo režim

Zde můžete zařízení přepnout do demo režimu. Tato funkce je užitečná v případě, že chcete představit funkce svého zařízení, aniž byste v něm vařili.


1. Pro aktivaci funkce stiskněte a podržte tlačítko:  ZAP
- >> Pokud je aktivován demo režim, zařízení se restartuje. V zápatí se zobrazí symbol: 

## 11.6 Vaření

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  Vaření



### 11.6.1 Primární národní kuchyně

V primární národní kuchyni se kulturní stravovací návyky mění v inteligentní postupy přípravy. Tyto stravovací návyky se odrážejí v parametrech přípravy těchto inteligentních postupů přípravy a pokrmy jsou díky tomu připravovány tak, jak to hosté v příslušné zemi očekávají. Můžete tak zvládat nejen svou místní kuchyni, ale také všechny kuchyně z celého světa. Toto nastavení není závislé na nastaveném jazyce.

1. Stiskněte tlačítko:  Primární národní kuchyně
2. Procházejte seznamem a zvolte požadovanou primární národní kuchyni.
- >> Volba národní kuchyně se projeví ihned. V systému iCookingSuite se zobrazí inteligentní postupy přípravy, které odpovídají příslušné národní kuchyni. Parametry přípravy v inteligentních postupech přípravy jsou přizpůsobeny kulturním zvyklostem.



## 11.6.2 Sekundární národní kuchyně

K primárním národním kuchyním můžete přidat dodatečnou národní kuchyni. Díky tomu můžete současně připravovat typické pokrmy 2 zemí. Výhodou je to např. v případě, že ve své restauraci chcete nabízet speciální týdenní lístek s kuchyní jiné země

1. Stiskněte tlačítko:  **Sekundární národní kuchyně**
  2. Procházejte seznamem a zvolte požadovanou sekundární národní kuchyni.
- >> Volba národní kuchyně se projeví ihned. V systému iCookingSuite se zobrazí dodatečné inteligentní postupy přípravy sekundární národní kuchyně a označí se pomocí . Nastavení parametrů přípravy jdou dále ovlivněna primární národní kuchyní [▶ 68].

## 11.7 Správa dat

Upozorňujeme, že funkce **správy dat** jsou k dispozici, pouze pokud k zařízení připojíte USB flash disk.


1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Správa dat**

Můžete přizpůsobit následující nastavení:

- Exportovat data HACCP [▶ 69]
- Exportovat protokol statistiky chyb [▶ 71]
- Exportovat a importovat programy [▶ 69]
- Exportovat a importovat profily [▶ 70]
- Export a import základních nastavení zařízení [▶ 70]

### 11.7.1 Export dat HACCP


Zde můžete na flash disk USB exportovat všechna data HACCP zachycená zařízením. Data HACCP můžete automaticky také přenášet do systému ConnectedCooking.

- ✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.
1. Stiskněte tlačítko:  **Kopírovat HACCP protokol na flash disk USB**
- >> Data HACCP se uloží na flash disk USB.


### 11.7.2 Export a import programů

Zde můžete exportovat a importovat všechny programy, které jste vytvořili.

#### Export programů


- ✓ V režimu programování jste vytvořili programy.
  - ✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.
1. Export programů Stiskněte tlačítko: 
- >> Uložené programy se uloží na flash disk USB.

#### Import programů

1. Zapojte flash disk USB, na němž jsou již exportované programy, do zařízení.
  2. Import programů Stiskněte tlačítko: 
- >> Uložené programy se importují a zobrazí se v režimu programování.

### 11.7.3 Vymazat všechny programy

Zde můžete vymazat všechny programy, které jste vytvořili.


1. Stiskněte tlačítko: **Vymazat všechny programy**
  - > Budete dotázáni, zda chcete programy skutečně vymazat.
2. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: 

>> Objeví se hlášení, které potvrdí, že byly všechny programy odstraněny.

#### 11.7.4 Export a import obrázků


Zde můžete exportovat a importovat všechny obrázky, které jste vytvořili.

##### Importovat obrázky

1. Zapojte flash disk USB, na němž jsou již obrázky, do zařízení.
2. Importovat obrázky Stiskněte tlačítko: 

>> Importují se uložené obrázky.


##### Exportovat obrázky

- ✓ Importovali jste obrázky.
  - ✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.
1. Exportovat obrázky Stiskněte tlačítko: 

>> Uložené obrázky se uloží na paměťovou jednotku USB.

#### 11.7.5 Odstranění všech vlastních obrázků


Zde můžete vymazat všechny obrázky, které jste vytvořili.

1. Stiskněte tlačítko: Odstranění všech vlastních obrázků
  - > Budete dotázáni, zda chcete obrázky skutečně vymazat.
2. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: 

>> Objeví se hlášení, které potvrdí, že byly všechny obrázky odstraněny.


#### 11.7.6 Export a import profilů

##### Export profilů

- ✓ Vytvořili jste profily.
  - ✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.
1. Export profilů Stiskněte tlačítko: 

>> Uložené programy se uloží na flash disk USB.


##### Import profilů

1. Zapojte flash disk USB, na němž jsou již exportované programy, do zařízení.
2. Import profilů Stiskněte tlačítko: 

>> Uložené profily se importují a zobrazí se v oblasti správy uživatelů.

#### 11.7.7 Smazat všechny vlastní profily

Zde můžete vymazat všechny profily, které jste vytvořili. Přednastavené profily při tom nebudou odstraněny.


1. Smazat všechny vlastní profily Stiskněte tlačítko:
  - > Budete dotázáni, zda chcete profily skutečně vymazat.
2. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: 

>> Objeví se hlášení, které potvrdí, že byly všechny profily odstraněny.


#### 11.7.8 Export a import základních nastavení zařízení

##### Export základních nastavení přístroje

- ✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.

1. Stiskněte tlačítko:  **Základní nastavení zařízení – Export**  
>> Základní nastavení přístroje se uloží na paměťovou jednotku USB.

#### Import základních nastavení přístroje

1. Zapojte flash disk USB, na němž jsou již exportovaná základní nastavení, do zařízení.
2. Stiskněte tlačítko:  **Základní nastavení zařízení – Import**  
>> Základní nastavení zařízení se importují.

## 11.7.9 Vymazat všechna uživatelská data

### 11.7.10 Export protokolu statistiky chyb

Zde můžete exportovat protokol statistiky chyb na flash disk USB.

✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.

1. Stiskněte tlačítko:  **Kopírovat protokol statistiky chyb na flash disk USB**  
>> Protokol statistiky chyb se uloží na flash disk USB.

## 11.8 Network settings (nastavení sítě)

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Network settings (nastavení sítě)**

Způsob, jak své zařízení propojíte se sítí WLAN, najdete zde: [Vytvořit připojení WLAN \[► 77\]](#)

Způsob, jak své zařízení propojíte se sítí, najdete zde: [Vytvořit síťové připojení \[► 76\]](#)

### 11.8.1 WLAN:

Zde můžete své zařízení zapojit do sítě WLAN. Další informace najdete zde: [Vytvořit připojení WLAN \[► 77\]](#)

### 11.8.2 LAN (volitelné příslušenství)

Způsob, jak své zařízení propojíte se sítí, najdete zde: [Vytvoření síťového připojení \[► 76\]](#)

#### IP síť

Zde zadáte IP adresu svého zařízení.

#### Brána

Zde můžete zadat IP adresu brány.

#### IP masky sítě

Zde můžete zadat IP masky sítě.

#### DNS 1

Zde můžete zadat adresu primárního serveru DNS.

#### MAC adresa

Zde si můžete nechat zobrazit MAC adresu svého zařízení.

#### DHCP aktivní

Zde můžete nastavit, zda má být DHCP aktivní nebo neaktivní.



1. Pro aktivaci funkce stiskněte tlačítko: **ON**  
>> IP adresa, brána a DNS se konfiguruje automaticky.

## 11.9 Správa uživatelů





1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Správa uživatelů**

Způsob, jak sestavovat a měnit profily a přenášet je na jiná zařízení, najdete zde: Správa profilů a práv [▶ 73]

## 11.10 Servis

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Servis**

K dispozici máte tyto informace:

- Informace o typu zařízení
- ChefLine: [▶ 84] 
- Servisní horká linka [▶ 84] 
- Servisní úroveň 
  - Tato funkce je dostupná pouze pro servisní partnery společnosti RATIONAL.
- Informace o aktualizaci softwaru [▶ 72] 
- Nainstalovaná verze softwaru [▶ 72]

### 11.10.1 Informace o typu zařízení

Zde najdete název zařízení a verzi softwaru, která je v něm nainstalována.

### 11.10.2 Informace o aktualizaci softwaru

Zde vidíte, která verze softwaru je na vašem zařízení nainstalována. Pokud jste své zařízení propojili se systémem ConnectedCooking a aktivovali funkci **Automaticky stahovat aktualizace softwaru**, budete mít automaticky k dispozici aktualizace softwaru. Další informace najdete zde: Automatické provedení aktualizace softwaru [▶ 79]. Je-li nějaká aktualizace softwaru k dispozici, zobrazí se aktuální verze softwaru a tlačítko **Spustit instalaci** je aktivní.

1. Stiskněte tlačítko: **Spustit instalaci**

>> Provede se aktualizace softwaru a zařízení se znovu spustí.

### 11.10.3 Nainstalovaná verze softwaru

Zde najdete všechny informace o nainstalované verzi softwaru a nainstalovaných balíčcích podpory.

## 11.11 ConnectedCooking

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **ConnectedCooking**






Informace o tom, jak své zařízení připojíte k systému ConnectedCooking a které funkce máte k dispozici, najdete zde: ConnectedCooking [▶ 78]

## 12 Management kuchyně










### 12.1 Správa profilů a práv

Uživatelé můžete seskupit do profilů a těmto profilům přiřadit přístupová práva. Standardně je vašemu zařízení přiřazen profil, který nelze odstranit. Přidat můžete až 10 dalších profilů.

#### 12.1.1 Vytvoření nového profilu

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **Profil uživatele**
3. Stiskněte tlačítko: **Vložit nový profil**
4. Pokud chcete odvodit profil z již existujícího profilu, stiskněte tlačítko: **z existujícího profilu**
5. Pokud chcete odvodit profil z již existujícího profilu, stiskněte tlačítko: **z existujícího profilu**
  - > Zobrazí se hlášení, že byl úspěšně vytvořen nový profil.
6. Na panelu ikon stiskněte , abyste se vrátili na přehled uživatelského profilu.
7. Stiskněte tlačítko:  **Upravit profil**
8. Stiskněte tlačítko:  **Nový profil**









#### Upravit nastavení profilu

1. Stiskněte tlačítko:  **Nastavení profilu**
2. Chcete-li profil pojmenovat, stiskněte tlačítko:  **Změnit název profilu**
3. Zadejte jednoznačný název profilu a na klávesnici stiskněte tlačítko Enter.
  - > Vráťte se zpět k přehledu profilu.
4. Chcete-li profilu přiřadit heslo, stiskněte tlačítko:  **Změnit heslo profilu**
5. Zadejte heslo profilu a na klávesnici stiskněte tlačítko Enter. Heslo si poznamenejte a chraňte přístup k němu před neoprávněnými osobami. Pokud heslo zapomenete, nemůžete už nastavení znovu zobrazit. V tomto případě se obraťte na svého servisního partnera společnosti RATIONAL.
  - > Vráťte se zpět k přehledu profilu.
6. Chcete-li profilu přiřadit jazyk rozhraní zařízení, stiskněte tlačítko:  **Změnit jazyk**
7. Procházejte seznamem a zvolte požadovaný jazyk.
  - > Vráťte se zpět k přehledu profilu.
8. Chcete-li do profilu přiřadit, zda se má jednat o hlavního uživatele nebo o profil s omezenými právy, stiskněte tlačítko:  **Změnit typ profilu**
9. Zvolte  „**hlavního uživatele**“, pokud má mít uživatelský profil všechna práva ke zpracování profilů. Pokud vyberete tento typ profilu, budou mít všichni uživatelé k zařízení plný přístup
10. Zvolte možnost  „**uživatel s omezením**“, pokud má mít uživatelský profil omezená práva. Pokud zvolíte tento typ profilu, můžete skrýt všechny prvky uživatelského rozhraní kromě oblíbených.
  - > Vráťte se zpět k přehledu profilu.
11. Chcete-li profilu přiřadit primární národní kuchyni, stiskněte tlačítko:  **Změnit primární národní kuchyni**
12. Procházejte seznamem a zvolte požadovanou primární národní kuchyni.
  - > Vráťte se zpět k přehledu profilu.
13. Chcete-li profilu přiřadit sekundární národní kuchyni, stiskněte tlačítko:  **Změnit sekundární národní kuchyni**
14. Procházejte seznamem a zvolte požadovanou sekundární národní kuchyni.
  - > Vráťte se zpět k přehledu profilu.
15. Pokud chcete skrýt všechny prvky uživatelského rozhraní kromě favoritů, stiskněte v možnosti **Vymazat všechny prvky kromě oblíbených** tlačítko: **ZAP**





16. Na panelu ikon stiskněte , abyste se vrátili na přehled uživatelského profilu.

### Přizpůsobení lišty nabídky



Definujte, které funkce a inteligentní asistenty se mají zobrazovat na liště nabídky.

1. Přizpůsobení lišty nabídky Stiskněte tlačítko: 
2. Chcete-li skrýt funkci nebo inteligentního asistenta, stiskněte v následujících možnostech tlačítko: **VYP**
  - Domů 
  - Režimy ručního ovládání 
  - Funkce iCookingSuite 
  - iZoneControl 
  - Režim programování 
  - Asistent vyhledávání 
1. Na panelu ikon stiskněte , abyste se vrátili na přehled uživatelského profilu.

### Oprávnění parametrů vaření






1. Oprávnění parametrů vaření Stiskněte tlačítko: 
2. Chcete-li v rámci uživatelského profilu povolit změnu parametrů přípravy během přípravy, stiskněte tlačítko:  **obsluhovatelné**
3. Chcete-li v rámci uživatelského profilu zakázat změnu parametrů přípravy během přípravy, stiskněte tlačítko: **skryté** 
1. Na panelu ikon stiskněte , abyste se vrátili na přehled uživatelského profilu.

## 12.1.2 Aktivace profilu

- ✓ Vytvořili jste profil [► 73].
1. Stiskněte tlačítko:  **Aktivovat profil**
  2. Zvolte požadovaný profil.
  3. Pokud jste profilu přiřadili heslo, zadejte jej.
  4. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: 
- >> Profil se okamžitě aktivuje.
- >> Aktivovaný profil se zobrazí po otevření úvodní obrazovky. Pokud jste zobrazili více profilů, můžete procházet seznamem. Pro založení nového profilu [► 73] stiskněte tlačítko: +




## 12.1.3 Přenesení profilu do jiných zařízení

Profily, které jste vytvořili na jednom zařízení, můžete přenést na jiné zařízení:

- ✓ Připojili jste k zařízení flash disk USB.
1. Stiskněte tlačítko: 
  2. Stiskněte tlačítko:  **Profil uživatele**
  3. Stiskněte tlačítko:  **Profil – Export**
    - > Všechny vytvořené profily se načtou na flash disk USB.
  4. Zapojte flash disk USB, který obsahuje stažené profily, do jiného zařízení.
  5. Stiskněte tlačítko: 
  6. Stiskněte tlačítko:  **Správa uživatelů**
  7. Stiskněte tlačítko:  **Profil – Import**
- >> Všechny profily se načtou do zařízení a po chvíli se zobrazí.

## 12.1.4 Odstranění profilu

Všechny profily kromě standardně přiřazeného profilu správce můžete odstranit.

- ✓ Vytvořili jste profil [▶ 73].
  - 1. Stiskněte tlačítko:  **Upravit profil**
  - 2. Zvolte požadovaný profil.
  - 3. Stiskněte tlačítko:  **Nastavení profilu**
  - 4. Stiskněte tlačítko:  **Odstranit profil**
- >> Profil se vymaže.

## 12.2 Správa hygieny

### 12.2.1 Zaznamenaná data HACCP

U každé dávky se zaznamenávají následující data HACCP:




- Číslo dávky
- Typ přístroje
- Výrobní číslo
- Verze softwaru
- Datum a čas
- Požadovaná hodnota vnitřní teploty pokrmu
- Naměřená vnitřní teplota pokrmu
- Čas (hh:mm:ss)
- Jednotka teploty
- Připojení energetického optimalizačního zařízení
- Název postupu přípravy
- Změna provozního režimu
- Strana vany vlevo / vpravo
- Teplota varu
- Změna polohy víka vany
- Aktivní topné prvky

### 12.2.2 Export dat HACCP

Data HACCP jsou v přístroji uložena po dobu 40 dnů. Během této doby si můžete data stáhnout. Další informace najdete zde: Export dat HACCP [▶ 69]

### 12.2.3 Automatický přenos dat HACCP do systému ConnectedCooking

Pokud je vaše zařízení připojeno k systému ConnectedCooking, můžete nastavit, aby přenos dat HACCP do systému ConnectedCooking proběhl automaticky po dokončení postupu přípravy.

- ✓ Připojili jste svůj přístroj k systému ConnectedCooking [▶ 78].
  - 1. Stiskněte tlačítko: 
  - 2. Stiskněte tlačítko:  **ConnectedCooking**
  - 3. Vedle **Automaticky přenést data HACCP** stiskněte tlačítko:  **ZAP**
- >> Nyní se data HACCP přenesou automaticky po dokončení postupu přípravy. Data si můžete zobrazit na adrese [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) nebo v aplikaci ConnectedCooking.

## 12.3 Zapojení zařízení do sítě

Jestliže svá zařízení propojíte, máte k dispozici tyto možnosti:

- Monitorovat zařízení na dálku.
- Připojit zařízení k systému ConnectedCooking.

### 12.3.1 Připojit síťový kabel

Vaše zařízení je volitelně vybaveno síťovou přípojkou. Pro zapojení zařízení do sítě a zajištění ochrany před stříkající vodou ze všech stran používejte síťový kabel s těmito vlastnostmi:

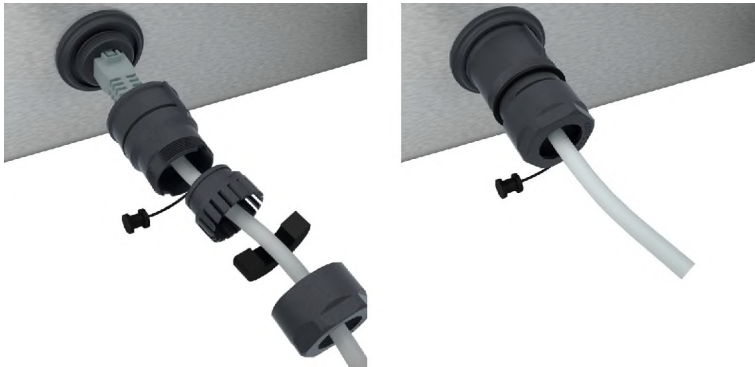
- Síťový kabel kategorie 6
- Maximální délka konektoru 45 mm
- Průměr konektoru 18,5 mm
- Průměr kabelu 5,5–7,5 mm

#### **⚠ POZOR**

**Funkční díly v okolí kabelu mohou mít teplotu přes 60 °C**

Při připojování síťového kabelu do zařízení, které se právě používá nebo bylo používáno, se můžete popálit.

1. Nechte zařízení vychladnout a teprve potom zapojte síťový kabel.



1. Odšroubujte ochrannou krytku.
2. Jednotlivé díly ochranné krytky navlékněte na síťový kabel.
3. Zasuňte síťový kabel do síťové přípojky.
4. Ochrannou krytku zašroubujte.

### 12.3.2 Vytvoření síťového připojení








✓ Všechny údaje pro síťové připojení máte k dispozici.

1. Stiskněte tlačítko:
2. Stiskněte tlačítko: **Network settings (nastavení sítě)**
3. Stiskněte tlačítko: **LAN**
4. IP síť Stiskněte tlačítko:
5. Zadejte IP adresu.
6. Stiskněte tlačítko: **IP brána**
7. Zadejte adresu IP brány.
8. Stiskněte tlačítko: **IP masky sítě**
9. Zadejte IP masku sítě.
10. Chcete-li nechat klientům přiřadit konfiguraci sítě prostřednictvím serveru, aktivujte DHCP. Stiskněte tlačítko: **ZAP**
  - > IP adresa, brána a DNS se konfiguruje automaticky.
11. Stiskněte tlačítko: **DNS 1 (preferovaný)**

12. Zadejte adresu serveru DNS.

### 12.3.3 Vytvořit připojení WLAN

Pokud chcete zařízení připojit k síti WLAN, která vyžaduje přihlášení prostřednictvím webu, nelze navázat připojení WLAN.

1. Stiskněte tlačítko: 
  2. Stiskněte tlačítko:  **Síť**
  3. Pro aktivaci funkce stiskněte tlačítko:  **ZAP**
  4. Stiskněte tlačítko:  **WLAN**
    - > Zobrazí se seznam dostupných sítí WLAN. Sítě WLAN jsou seřazeny v sestupném pořadí podle síly signálu.
  5. Vyberte požadovanou síť WLAN.
    - > Budete vyzváni, abyste zadali heslo sítě WLAN.
  6. Pro potvrzení akce stiskněte tlačítko: 
    - > Po úspěšném navázání spojení se v zápatí zobrazí tento symbol: 
    - > Síť WLAN se objeví v seznamu dostupných sítí WLAN na prvním místě.
  7. Chcete-li zobrazit podrobnosti připojení, stiskněte tlačítko vedle sítě WLAN: **V**
  8. Chcete-li se od sítě odpojit, stiskněte tlačítko v detailech připojení: **Odpojit**
  9. Na liště ikon stiskněte  pro návrat k přehledu síťových nastavení.
- >> Název sítě WLAN se zobrazí v oblasti **WLAN**.


### 12.3.4 Ovládání zařízení na dálku přes systém ConnectedCooking

Pokud jste svá zařízení propojili se systémem ConnectedCooking, můžete je monitorovat na dálku pomocí aplikace ConnectedCooking-App nebo na adrese [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).

#### Bez chytrého telefonu

- ✓ Připojili jste svůj přístroj k systému ConnectedCooking [► 78].
1. Přihlaste se na adrese [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).
  2. Zvolte: **Správa > Moje zařízení**
    - > Zobrazí se přehled zaregistrovaných zařízení.
  3. Stiskněte tlačítko: Symbol fotoaparátu
- >> Zobrazí se úvodní obrazovka zařízení. Nyní můžete displej zařízení zobrazit přes webové rozhraní.

#### S chytrým telefonem

- ✓ Připojili jste svůj přístroj k systému ConnectedCooking [► 78].
  - ✓ Na svém chytrém telefonu máte nainstalovány aplikaci ConnectedCooking-App.
1. Spusťte aplikaci ConnectedCooking-App.
  2. Stiskněte tlačítko: 
  3. Zvolte: **Moje zařízení**
    - > Zobrazí se přehled zaregistrovaných zařízení.
  4. Zvolte požadované zařízení.
  5. Stiskněte tlačítko: Symbol fotoaparátu
- >> Zobrazí se úvodní obrazovka zařízení. Nyní můžete displej zařízení zobrazit přes chytrý telefon

## 12.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking je nejmodernější síťové řešení společnosti RATIONAL. Bez ohledu na to, zda vlastníte jeden nebo více přístrojů RATIONAL, ConnectedCooking vám nabízí zcela nové komfortní možnosti použití. Jediné, co pro to musíte udělat, je připojit svůj přístroj RATIONAL do sítě a zaregistrovat se na adrese [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).

V systému ConnectedCooking na první pohled vidíte online status, provozní statistiku a informaci o tom, zda byly dodrženy pokyny HACCP. Dále máte k dispozici tyto funkce:

- **Zprávy push**

At' už se jedná o hlášení o vkládání, o dokončení přípravy nebo o servisní hlášení – v reálném čase Vám budou jednoduše zaslány veškeré informace, kam si jen budete přát.

- **Přenos a správa postupů přípravy**

Přeneste osvědčené postupy přípravy na všechna svá zařízení v rámci podniku.

- **Automatické aktualizace softwaru**

Aktualizace softwaru vám budou poskytovány vždy bezplatně a automaticky.

Kromě toho na adrese [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) najdete rozsáhlé knihovny receptů, tipy a triky od našich profesionálů a také četná videa s ukázkami použití.

### 12.4.1 Připojení zařízení k systému ConnectedCooking

Připojíte-li své zařízení k systému ConnectedCooking, budete mít k dispozici tyto funkce:

- Automatický přenos dat HACCP do systému ConnectedCooking [► 75]
- Automatický přenos servisních dat do systému ConnectedCooking [► 84]

✓ Vytvořili jste síťové připojení.

✓ Zaregistrovali jste se na adrese [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).

1. Stiskněte tlačítko: 

2. Stiskněte tlačítko: **ConnectedCooking**

3. Vedle **ConnectedCooking aktivní** stiskněte tlačítko: **ZAP**

> Po krátké chvilce čekání se zobrazí devítimístný kód PIN a QR kód.

#### Registrace bez chytrého telefonu

1. Poznamenejte si PIN.


2. Přihlaste se na adrese [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com).

3. Zvolte: **Moje zařízení > Přehled > + zařízení**

4. Zadejte PIN.

> Zařízení je zaregistrováno v systému ConnectedCooking.

> Pro krátké chvilce čekání se na displeji zobrazí: **ConnectedCooking** ✓

> V zápatí se zobrazí symbol: 

#### Registrace s chytrým telefonem


✓ Na svém chytrém telefonu jste si nainstalovali aplikaci, pomocí níž můžete naskenovat QR kód.

✓ Na svém chytrém telefonu máte nainstalovány aplikaci ConnectedCooking-App.

1. Naskenujte QR kód.







> Zařízení je zaregistrováno v systému ConnectedCooking.

> Pro krátké chvilce čekání se na displeji zobrazí: **ConnectedCooking** ✓

> V zápatí se zobrazí symbol: 

## 12.5 Provedení aktualizace softwaru

### Automatická aktualizace softwaru přes systém ConnectedCooking

- ✓ Připojili jste svůj přístroj k systému ConnectedCooking.
  - 1. Stiskněte tlačítko: 
  - 2. Stiskněte tlačítko:  **ConnectedCooking**
  - 3. Pro aktivaci funkce **Automaticky stahovat aktualizace softwaru** stiskněte tlačítko:  **ZAP**
  - 4. Stiskněte tlačítko: 
  - 5. Stiskněte tlačítko:  **Servis**
  - 6. Stiskněte tlačítko:  **Informace o aktualizaci softwaru**
  - 7. Stiskněte tlačítko: **Spustit instalaci**
- >> Provede se aktualizace softwaru a zařízení se znovu spustí.

### Aktualizace softwaru přes flash disk USB

- ✓ K zařízení jste připojili flash disk USB, na kterém je uložena aktualizace softwaru.
  - ✓ Zobrazí se hlášení, které vám sdělí, že byla rozpoznána aktualizace softwaru.
  - 1. Potvrďte hlášení, že se má provést aktualizace softwaru.
- >> Provede se aktualizace softwaru a zařízení se znovu spustí.

## 13 Péče

### 13.1 Obecné bezpečnostní pokyny

- Před zahájením čištění odpojte zařízení od elektrické sítě.
- Při čištění zařízení používejte přiléhající ochranné brýle a ochranné rukavice odolné vůči chemikáliím.
- Před zahájením zahřívání zařízení za účelem přípravy pokrmů odstraňte všechny čisticí přípravky a zbytky po čištění.

### 13.2 Intervaly údržby

Interval údržby	Funkční díly
Denně	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vana</li> <li>▪ Ventil nádoby</li> <li>▪ Parní trysky</li> <li>▪ Sonda vnitřní teploty pokrmu</li> <li>▪ Těsnění víka vany</li> <li>▪ Automatické plnění vodou</li> <li>▪ Ruční sprcha</li> <li>▪ Příslušenství</li> </ul>
Týdně	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vnější povrchy vany</li> <li>▪ Ovládací panel</li> <li>▪ Plastové díly</li> </ul> U systémů vybavených tlakovým vařením: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Blokovací systém</li> <li>▪ Systém tlakového vaření</li> </ul>
Čtvrtletně	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rozhraní USB</li> <li>▪ Zásuvka</li> </ul>

Čistěte funkční součásti následujícím způsobem. Udaný interval čištění je minimální interval čištění – v případě potřeby je lze čistit častěji.

### 13.3 Přípravky pro péči

#### Vhodné přípravky pro péči

- Zařízení čistěte vlažnou vodou a houbičkou.
- V případě výskytu vápenitých usazenin nebo zbarvení vyčistěte vnitřní strany vany rozředěným octem.

#### Nevhodné přípravky pro péči

Zařízení, jeho funkční díly a příslušenství nečistěte následujícími nevhodnými čisticími prostředky:

- Abrazivní čisticí prostředky
- Kyselina chlorovodíková, louh, látky obsahující síru a ostatní látky spotřebovávající kyslík.
- Ocelová vlna
- Ostré nebo špičaté nástroje

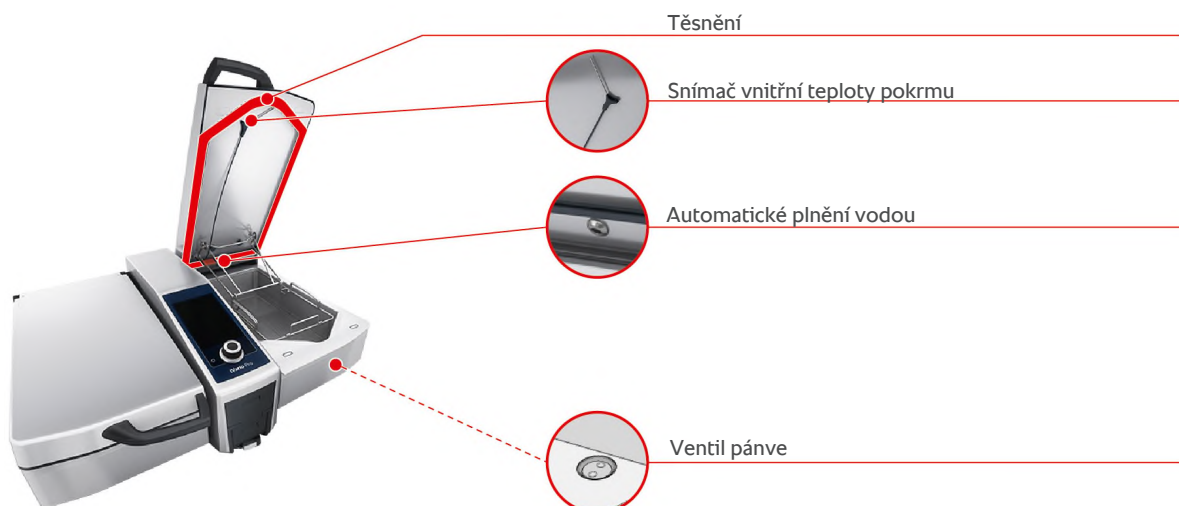
## 13.4 Čištění nádoby

### ⚠ POZOR

**Pokud je dno vany horké, může se studená čisticí voda rychle zahřát a vystříknout z vany.**

Při kontaktu s horkou stříkající vodou se můžete opařit.

1. počkejte, až vana sama vychladne. Nepokoušejte se vychladnutí vany urychlit studenou vodou ani ledem.



#### Čištění vnitřní strany vany

1. Při čištění vany se zejména zaměřte na rohy a hrany.
2. Odstraňte zbytky potravin a nánosy tuku, škrobu a bílkovin.
3. K odstranění zvláště odolných vápenitých usazenin nebo zabarvení uveďte ve vaně do varu rozředěný ocet.
4. Rozředěný ocet vypusťte a vypláchněte vanu dostatečným množstvím vody.

#### Čištění vnější strany vany

1. Vanu čistíte z vnější strany pouze v případě, že je spuštěná dolů.
2. Vyčistěte vnější stranu vany měkkou houbou.
3. Při čištění dbejte na to, abyste na zařízení pouštěli vodu pouze shora.

#### Čištění těsnění víka vany

1. Vyčistěte těsnění víka vany měkkou houbou.
2. Především vyčistěte žlábek mezi těsnicími prvky, ve kterých se může hromadit voda.

#### Čištění snímače vnitřní teploty pokrmu

1. Snímač vnitřní teploty pokrmu a kabel snímače vyčistěte měkkou houbičkou.

#### Čištění hrdla parního vedení

Dbejte na to, aby zařízení bez systému tlakového vaření mělo parní trysku. Zařízení se systémem tlakového vaření mají 2 parní trysky.

1. Vyjměte hrdlo parního vedení rukou bez použití nástroje.
2. Otvor hrdla parního vedení vyčistěte ruční sprchou.
3. Hrdlo parního vedení vyčistěte ruční sprchou nebo v myčce na nádobí.
4. Opět nasadte hrdlo parního vedení.

#### Čištění automatického plnění vodou

1. Vyčistěte automatické plnění vodou vždy ráno a večer mycím prostředkem a měkkou houbičkou.

### Čištění ventilu vany

1. Otevřete ventil vany.
2. Odšroubujte ventil vany.
3. Vyčistěte otvor, kryt a těsnění ventilu vany houbičkou.
4. Ventil vany opět pevně zašroubujte.





## 13.5 Čištění ruční sprchy

1. Hadici ruční sprchy zcela vytáhněte a pevně ji držte.
2. Vyčistěte ruční sprchu a hadici měkkou houbou.
3. K odstranění silných vápenitých usazenin vyčistěte ruční sprchu a hadici rozředěným octem.

## 13.6 Čištění ovládacího panelu

Je-li vaše zařízení vybaveno uzamykatelným ovládacím panelem, musíte uzamykatelný ovládací panel odemknout a otevřít kryt a teprve potom vyčistit ovládací panel.

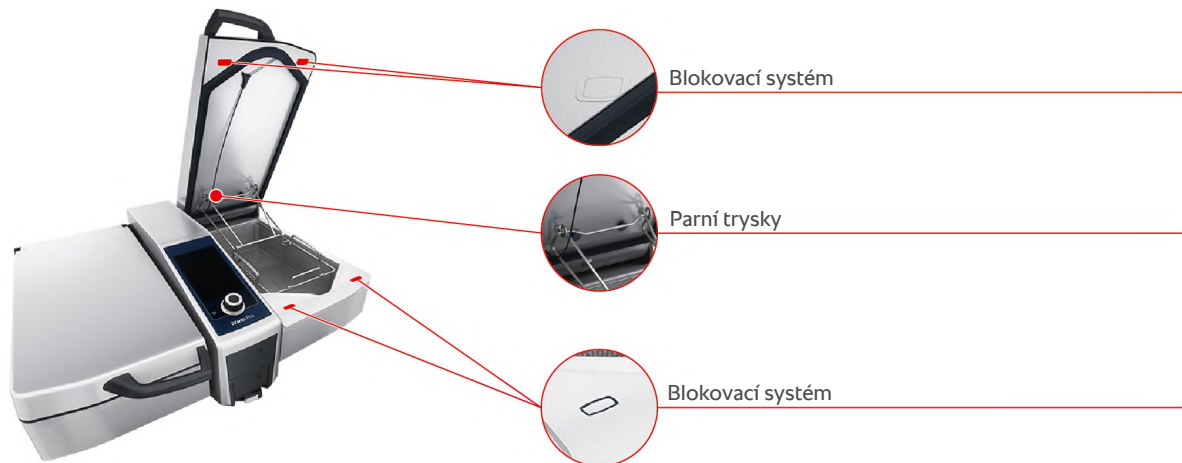
Před zahájením čištění displeje můžete displej zamknout. Zabráníte tak náhodnému spuštění postupů přípravy, provádění akcí nebo vyvolání funkcí.

1. Stiskněte a podržte tlačítko: 
  - > Po několika sekundách se aktivuje zámek displeje a zobrazí se symbol: 
2. Vyčistěte displej měkkou textilií.
3. Chcete-li odemknout displej, stiskněte a podržte tlačítko: 
  - > Zobrazí se symbol: 
4. **⚠ POZOR! Nebezpečí pořezání! Centrální ovládací kolečko má ostré hrany. Při čištění centrálního ovládacího kolečka a ploch nacházejících se pod ním používejte ochranné rukavice.** Rukou bez použití nástrojů vytáhněte centrální ovládací kolečko.
5. Centrální ovládací kolečko a plochy nacházející se pod ním vyčistěte měkkou textilií.
6. Centrální ovládací kolečko opět nasuňte na své místo.



## 13.7 Čištění příslušenství

1. Než zahájíte čisticí práce, nechte příslušenství vychladnout.
2. Zbytky potravin, nánosy tuku, škrobu a bílkovin odstraňte měkkou textilií.
3. Pokud je příslušenství znečištěno velmi silně, nechte je namočené ve vlažné vodě a poté nečistotu odstraňte měkkou textilií.

## 13.8 Čištění zařízení vybavených systémem tlakového vaření (volitelné příslušenství)



### Čištění systému tlakového vaření

1. Vyčistěte vanu [► 81].
2. Naplňte vanu minimálním plnicím množstvím vody.
3. Zavřete víko vany.
4. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
5. Stiskněte tlačítko: 
6. Pomocí parametrů vaření nastavte **dobu vaření** na 5 minut.
7. Postupujte podle pokynů na displeji.

### Čištění blokovacího systému

1. Otevřete víko vany.
2. Blokovací systém a prohloubení vyčistěte vlhkým kartáčkem.

### Čištění hrdla parního vedení


1. Vyjměte parní trysku rukou a bez použití nástroje.
2. Otvor parní trysky vyčistěte ruční sprchou.
3. Parní trysku vyčistěte ruční sprchou nebo v myčce na nádobí.
4. Parní trysku opět nasadte.

## 14 Inspirace a nápověda

### 14.1 Nápověda v přístroji

Tento návod k obsluze a také velké množství příkladů použití z celého světa máte v přístroji k dispozici jako nápovědu k ovládání. V příkladech použití zjistíte, které potraviny můžete nejlépe připravit pomocí inteligentního postupu přípravy. Mimoto zde najdete všechny informace o množství náplně a o používání speciálního příslušenství.

Nápověda v přístroji je kontextová. To znamená, že se na displeji stále zobrazuje aktuální obsah nápovědy ke zobrazené oblasti.

1. Stiskněte tlačítko: 
  - > Otevře se nápověda a zobrazí se vhodný obsah nápovědy.

### 14.2 Telefonická pomoc

#### ChefLine®

Máte-li jakýkoli dotaz ohledně používání zařízení nebo chcete-li se jednoduše zeptat na nějaký recept, zavolejte nám a my Vám ochotně poradíme. Rychle, jednoduše, profesionálně, 365 dní v roce. Jednoduše zavolejte linku ChefLine®. Číslo najdete na stránkách [rational-online.com](http://rational-online.com).

#### Servisní partneři společnosti RATIONAL

Naše zařízení jsou spolehlivá a mají dlouhou životnost. Pokud však přece jen dojde k nějakému technickému problému, poskytnou Vám servisní partneři firmy RATIONAL rychlou pomoc. Spolehnout se můžete na garantovanou dostupnost náhradních dílů a na víkendové pohotovostní služby. Číslo najdete na stránkách [rational-online.com](http://rational-online.com).

### 14.3 Pomoc v servisním případě

#### 14.3.1 Automatický přenos servisních dat do systému ConnectedCooking

Pokud jste svůj přístroj připojili k systému ConnectedCooking, můžete nastavit, aby se servisní data v pravidelných intervalech automaticky odesílala do systému ConnectedCooking.

✓ Připojili jste svůj přístroj k systému ConnectedCooking [▶ 78].

1. Stiskněte tlačítko: 
2. Stiskněte tlačítko:  **ConnectedCooking**
3. Stiskněte vedle **Automaticky přenášet servisní data** tlačítko: **ZAP**

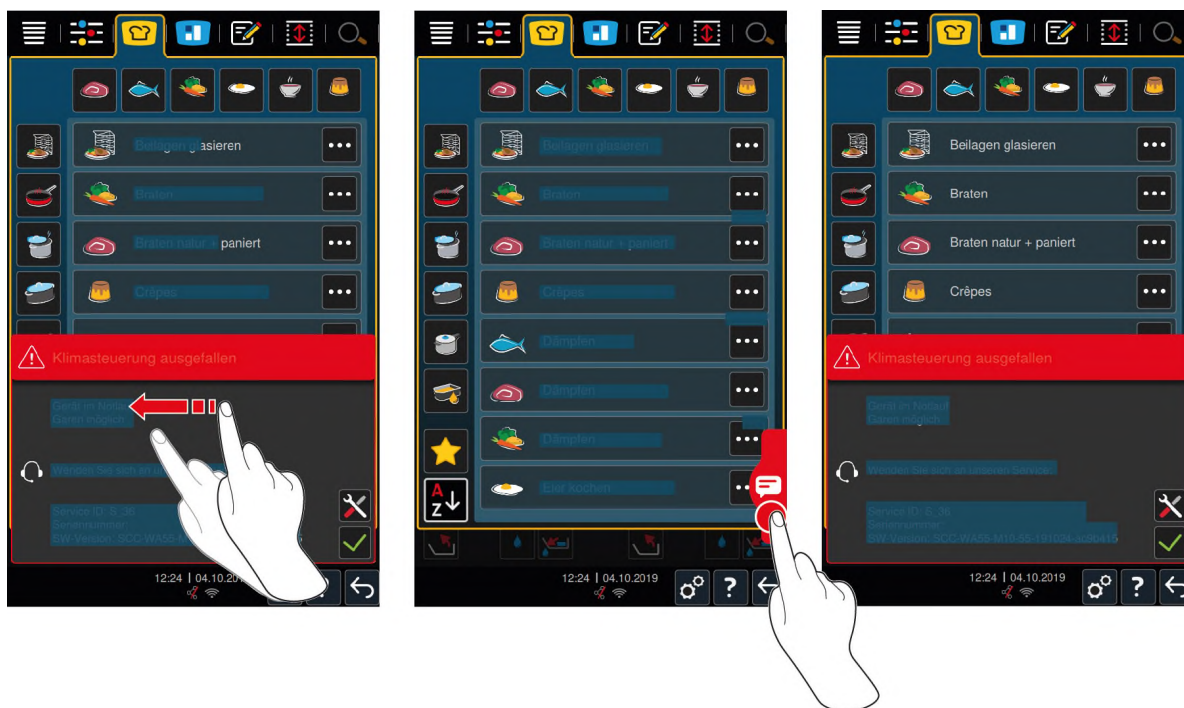
>> Servisní data se nyní budou automaticky přenášet do systému ConnectedCooking. Data si můžete zobrazit na adrese [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) nebo v aplikaci ConnectedCooking.

#### 14.3.2 Dotazování servisních dat

Servisní data můžete načíst v nastaveních. Další informace najdete zde: Servis [▶ 72]

### 14.4 Řešení problémů

Pokud se vám zobrazí chybová hlášení, můžete je během čekání na nápovědu přetáhnout na okraj. Chybové hlášení se minimalizuje a zobrazí se na okraji jako ikona. Pokud tuto ikonu stisknete, chybové hlášení se opět zvětší.



V případě zobrazení kteréhokoli chybového hlášení kontaktujte svého servisního partnera společnosti RATIONAL. Mějte vždy po ruce sériové číslo svého zařízení a číslo verze nainstalovaného softwaru. Obě tyto informace naleznete v chybovém hlášení.

#### 14.4.1 Hlášení během vaření

Chybové hlášení	Text hlášení
Chyba systému měření teploty	i-
Chyba systému měření teploty	Není možný ohřev.
Chyba systému měření teploty pánve	Je možné pouze pečení.
Chyba jehly jádra	Vaření je možné pouze bez snímače vnitřní teploty pokrmu. Není možné tlakové vaření.
Chyba pohonu víka	Zkontrolujte prosím, zda pod pánví neleží nějaký předmět a neblokuje jej. Odstraňte předmět.
Chyba pohonu víka	Zkontrolujte prosím, zda pod víkem neleží nějaký předmět a neblokuje jej. Odstraňte předmět.
Chyba ventilu pánve	Pozor, možné ztráty potravin. Možné pouze pečení.
Chyba pohonu vypouštěcího ventilu	Možné pouze pečení.
Chyba cirkulace vody	Zavřete vodovodní kohoutek!
Chyba cirkulace vody	Zkontrolujte přívod vody. Je možné vaření bez automatického přívodu vody.
Chyba cirkulace vody	Zkontrolujte přívod (teplé) vody. Je možné vaření bez automatického přívodu vody.
Chyba systémové komunikace	i-
Chyba konfigurace zařízení	i-
Chyba bezpečnostního řetězce	Vaření bylo zastaveno

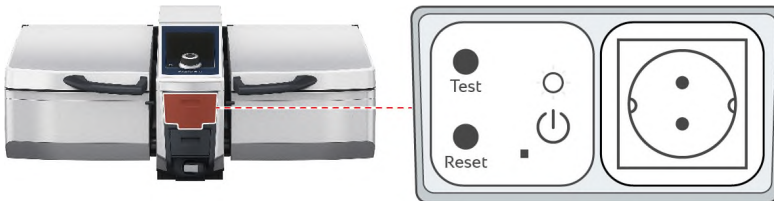
#### 14.4.2 Hlášení během tlakového vaření (volitelné příslušenství)

Pokud je váš spotřebič vybaven volitelnou funkcí tlakového vaření, mohou se navíc zobrazit i následující hlášení.

Chybové hlášení	Text hlášení
Chyba polohy víka	Tlakové vaření zastaveno. Bylo zahájeno snižování tlaku.
Chyby pohonu blokování a pohonu ventilu pánve	Pozor, možné ztráty potravin Možné pouze pečení.
Chyby pohonu blokování a pohonu ventilu pánve	Otevřete víko a zasuňte zpět blokovací systém!
Chyby pohonu blokování a pohonu ventilu pánve	Tlakové vaření zastaveno. Bylo zahájeno snižování tlaku.
Chyba měření tlaku	Otevřete víko, restartujte tlakové vaření.
Chyba měření tlaku	Není možné tlakové vaření.
Chyba tlakového vaření	Tlakové vaření zastaveno. Bylo zahájeno snižování tlaku. Potraviny komplikované k vaření? Příliš málo vody? Přeplnění? Znečištěná hrdla parního vedení?
Chyba tlakového ventilu	Není možné tlakové vaření.

### 14.4.3 Zásuvka už nefunguje

LED zásuvky vás informuje o funkčnosti zásuvky. Při řádné funkci LED svítí. Pokud LED už nesvítí, zásuvka už nefunguje. Buď je vadná pojistka v proudovém chrániči, nebo je vadný proudový chránič.



1. Otevřete klapku zásuvky.

2. Stiskněte tlačítko: **RESET/ON**

>> Kontrolka LED **TEST/OFF** svítí a zásuvka opět funguje. Pokud kontrolka LED znovu nesvítí, obraťte se na svého servisního partnera společnosti RATIONAL.

Funkčnost zásuvky pravidelně kontrolujte.

## 15 Údržba

Následující činnosti údržby můžete provádět sami:

- Výměna těsnění víka vany [► 87]
- Výměna těsnění ventilu vany [► 87]

Pokud je síťový kabel vašeho zařízení vadný, smí jej vyměnit pouze zaměstnanec společnosti RATIONAL nebo váš servisní partner RATIONAL.

### 15.1 Obecné bezpečnostní pokyny

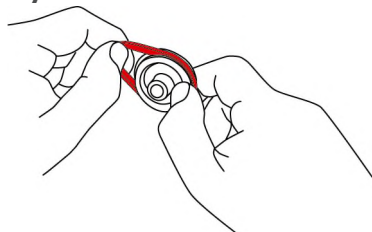
- Na ochranu proti řezným zraněním o ostré hrany kovové skříně používejte ochranné rukavice.
- Pokud k výměně těsnění použijete ostrý nebo špičatý nástroj, může dojít k poškození zařízení a nebude tak možné již dosahovat optimálních výsledků vaření.

### 15.2 Výměna těsnění víka vany



1. Otevřete víko vany.
2. Rukou bez použití nástroje vyjměte těsnění víka vany z drážky.
3. Vyčistěte drážku měkkou houbou.
4. Mýdlovou vodou navlhčete přídržovací prvek nového těsnění.
5. Vtlačte nejdříve rohy těsnění do rohů drážky.
6. Poté vtlačte do drážky zbytek těsnění.
7. Ujistěte se, že je nové těsnění zcela zasunuté do prohloubení víka vany.

### 15.3 Výměna těsnění ventilu vany



1. Otevřete ventil vany [► 21].
2. Odšroubujte ventil vany.
3. Rukou bez pomoci nástroje vytáhněte staré těsnění.
4. Houbičkou vyčistěte otvor a kryt ventilu vany.
5. Vložte nové těsnění.

6. Ventil vany opět pevně zašroubujte.

## 16 Vyřazení z provozu a likvidace

### 16.1 Vyřazení z provozu

Pokud chcete zařízení vyřadit z provozu, kontaktujte svého servisního partnera RATIONAL.

### 16.2 Likvidace



Stará zařízení obsahují recyklovatelné materiály. Likvidaci starých zařízení proveďte ekologicky a prostřednictvím vhodných sběrných míst.

### 16.3 Likvidace oleje a tuku

#### UPOZORNĚNÍ

##### Nesprávně zlikvidovaný olej nebo tuk

Pokud vypouštíte olej nebo tuk prostřednictvím odtoku vany, dojde ke znečištění odpadní vody a k poškození odpadního vedení v budově.

1. Olej ani tuk nikdy nevypouštějte do odtoku.

Dodržujte zákonné předpisy platné pro likvidaci oleje nebo tuku.

## 17 Technické údaje

Dodržujte prosím také technické údaje uvedené na typovém štítku. Typový štítek se nachází na vnitřní straně konzoly.

	Hodnota
Hmotnost (bez obalu) Typ 2-XS	110 kg
Hmotnost (bez obalu) Typ 2-S	139 kg
Maximální výkon zásuvky	2,3 kW
Max. jističení zásuvky	10 A
Třída krytí	IPX5
Podmínky okolního prostředí	10–40 °C
Emise zvuku ve vzduchu	≤70 dBA
Frekvence a max. výkon WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW

### 17.1 Zařízení s tlakovým vařením (volitelné příslušenství)

Vezměte prosím na vědomí odlišné hmotnosti u zařízení, která jsou vybavena funkcí tlakového vaření.

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

### 17.2 Typy a názvy modelů


Typové označení a názvy modelů na typovém štítku se liší. Přiřazení zjistíte v této tabulce.

Typ	Název modelu
iVario 2-XS	LMX.100AE
iVario Pro 2-S	LMX.100BE
iVario Pro 2-S s volitelnou možností tlakového vaření	LMX.200BE

### 17.3 Nálepky

Na zařízení jsou umístěny tyto nálepky:

 Varování před nebezpečným napětím

 Vyrovnání potenciálu

### 17.4 Akrylamid v potravinách

V souladu s nařízením (EU) 2017/2158 o stanovení minimalizačních opatření a směrných hodnot pro snížení obsahu akrylamidu v potravinách je teplota v manuálních a inteligentních postupech vaření, ve kterých se provádí fritování, nastavena na 175 °C. Společnost RATIONAL jakožto výrobce garantuje, že nastavená teplota je udržována na stupeň přesně a nepřekračuje požadovanou hodnotu.

V závislosti na produktu může být teplota ke snížení obsahu akrylamidu nižší než 175 °C. Přijměte prosím ve své společnosti příslušná opatření k zajištění dodržování limitních hodnot akrylamidu.

Teplotu oleje nebo tuku můžete na vlastní nebezpečí zvýšit na 180 °C.

### 17.5 Prohlášení o shodě

Tento přístroj splňuje následující směrnice EU:

- Směrnice 2014/53/EU o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se dodávání rádiových zařízení na trh
- Směrnice 2006/42/EU o strojních zařízeních
- Směrnice 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních, zahrnující 2015/863/EU

Tento přístroj splňuje následující evropské normy:

- 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



# Rejstřík

## A

Fritování	44
-----------	----

## B

Bílé maso	35
-----------	----

## C

Centrální ovládací kolečko	17
Citlivý var	41
Cockpit	39
ConnectedCooking	
Ovládat zařízení bez chytrého telefonu	77
Ovládat zařízení s chytrým telefonem	77
Registrovat zařízení bez chytrého telefonu	78
Registrovat zařízení s chytrým telefonem	78
Consommés	31
Červené maso	35

## D

Deglazování	36
Detail	15
Doba vaření	36
Dodrženo maximální množství náplně	49
Druh čokolády	36
Dušení	
Maso	28
Ryba	29
Vaření s nízkými teplotami	29

## E

Ergonomické nastavení výšky	25
-----------------------------	----

## F

Fritování	
Akrylamid	90
Maso	28
Mléčné a sladké pokrmy	32
Naplnění vany olejem	44
Nastavení teploty fritovacího oleje	46
Neotevírat ventil vany	44
Ryba	29
Vozík na olej	44
Vyprázdnění vany	44
Zelenina a přílohy	29
Fritování pokrmu	46

## G

Gesta	17
-------	----

## K

Klesání tlaku	49
Konfitování	

Maso	28
Ryba	29
Zelenina a přílohy	30
Koš	36, 41

## M

Masové nudličky	28
Množství náplně	84

## N

Naplnění	36
Naplnění oleje	37
Nepřetržitý provoz	36
Nová dávka	38

## O

Odjistit víko pánve	50
Odjistit víko vany	49
Omáčky	
Polotovary omáček	31
Zahuštěné omáčky	31
Základ	31
Omeleta	30
Online nápověda	84
Otevření víka vany	37
Otočení potraviny	37
Ovládací panel	
Čištění	82
Čištění centrálního ovládacího kolečka	82
Ovládání zařízení	
Centrální ovládací kolečko	17
Gesta	17

## P

Paella	30
Palačinky	31
Péče	
Automatické plnění vodou	81
Čištění hrdla parního vedení	81
Ovládací panel	82
Příslušenství	82
Sonda vnitřní teploty pokrmu	81
Těsnění	81
Ventil nádoby	82
Pečení	
Mořské plody	29
Zelenina a přílohy	29
Pečení minutek	
Maso	28
Pečení,	
Ryby	29
Podlévání	36
Pokračovat s časem	38
Polenta	30
Polévky	

Jemné polévky	31
s vysokým podílem mléka a smetany	31
Smetanové polévky	31
Polotovary omáček	31
Polotovary polévek	31
Pošírování	
Ryby	29
Veje	30
Povaření	38
PowerBoost	40
Pražení	
Ořechy a jádra	32
Promíchání	37
Předehřev	37, 41
Přehled	15
Přemístění snímače vnitřní teploty pokrmu	38
Příklady použití	84
Příprava pokrmů sous-vide	
Maso	28
Ryba	29
Zelenina a přílohy	30
Příprava pokrmu v režimu tlakového vaření (volitelná možnost)	50
Přípravky pro péči	
Nevhodné čisticí prostředky	80
Vhodné čisticí prostředky	80
<b>R</b>	
Ragú	28
Rizoto	30
Rozdělení potraviny na malé kousky	37
Ruční sprcha	23
Vzory stříkání	23
<b>S</b>	
Sonda vnitřní teploty pokrmu	
Celé ryby	22
Chybové hlášení	23
Malé kousky připravovaného pokrmu	22
Rybí filety	22
Steak	22
Zelenina	23
Speciální příslušenství	84
Stupeň orestování	35
<b>T</b>	
Tavení čokolády	32
Teplota	36, 40
Teplotní rozsah	
Fritování	44
Pečení	42
Vaření	41
Tloušťka potraviny	35
<b>U</b>	
Udržování	38
Udržování vnitřní teploty pokrmu	38
Uzeniny ve vod. lázni	29

## V

<b>Vaření</b>	
Brambory	30
Cukr	32
Maso	28
Mléko	32
Mořské plody	29
Plody	32
PowerBoost	42
Rýže	30
Těstoviny	30
Veje	30
Zelenina a přílohy	30
Vaření pokrmu	42
Vaření s nízkými teplotami	28
Vaření s nízkými teplotami	
Ragú přes noc	28
Vaření s teplotním rozdílem	35
Vaření v páře	
Maso	28
Mléčné a sladké pokrmy	31
Ryba	29
Zelenina a přílohy	29
Velikost vařené potraviny	35
Viskozita	36
Vložení pokrmu do přístroje	36
Vložení roštu na dno vany	37
Vmíchání	36
Vnitřní teplota pokrmu	36
Výběr vany	15
Vypnout zařízení	13
Výška hladiny	
Maximální výška hladiny	17
Minimální výška hladiny	17
Vytváření tlaku	49
Vývaru	
Polévky	31
Vývary	
Omáčky	31

## Z

Zahuštěné omáčky	31
Zajistit víko pánve	50
Zajistit víko vany	49
Základ	31
Zapněte přístroj	13
Zavření víka vany	37
Zbývající čas	37



**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.cz@rational-online.com](mailto:info.cz@rational-online.com)

[rational-online.com](http://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](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com](http://rational-online.com)