



VarioCookingCenter[®]

Originální provozní příručka



Vážení zákazníci,

gratulujeme Vám k zakoupení nového zařízení VarioCookingCenter®. Se zařízením VarioCookingCenter® dosáhnete díky snadno srozumitelnému konceptu obsluhy během nejkratší doby vynikajících úspěchů prakticky bez učení a nákladných školení.

V režimu VarioCooking Control® stačí prostým stiskem tlačítka zvolit, jakou potravinu připravujete a jaký výsledek požadujete – a je hotovo! Zcela odpadá nutnost obvyklého zadávání teploty a doby přípravy a neustálého kontrolování.

V ručním režimu máte k dispozici všechny základní funkce přístroje VarioCookingCenter®. Pomocí režimu programování/ukládání můžete vytvářet vlastní varné programy.

Na nový přístroj Vám jako koncovému uživateli poskytujeme záruku v délce 24 měsíců od data první instalace. Pro tento případ platí Všeobecné obchodní podmínky výrobce.

Chcete-li maximálně využít rozmanité možnosti a výhody vašeho přístroje VarioCookingCenter®, doporučujeme vám, abyste si pečlivě prostudovali tento návod k obsluze a uchovávali jej tak, aby byl vždy po ruce. Návod k obsluze můžete také shlédnout kdykoliv pomocí klávesy „?“-Taste na Vašem přístroji.

Nyní už zbývá vám jen popřát mnoho zábavy s novým VarioCookingCenter® .

Vaše FRIMA

Právo na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazeny!

Obchodník:

Instalatér:

Instalováno dne:

Číslo přístrojů:



Obsah

Vysvětlení piktogramů v návodu k obsluze	8
Bezpečnostní upozornění	9
Všeobecná bezpečnostní upozornění	9
Bezpečnostní upozornění během používání	9
Bezpečnostní upozornění pro fritování	9
Péče, prohlídky, údržba a opravy	13
Péče	13
Prohlídky, údržba a opravy	13
Ručení	13
Pokyny pro používání přístroje	15
Funkční součásti (VarioCookingCenter® 112T, 112L)	15
Funkční součásti (VarioCookingCenter ® 112, 211, 311)	15
Všeobecné pokyny pro používání	17
Práce se snímačem vnitřní teploty pokrmu	18
Práce s ruční sprchou	21
Pokyny k obsluze	22
Dotyková obrazovka a nastavovací kolečko	22
Hlavní úroveň displeje	23
Vysvětlivky k tlačítkům	24
Množství náplně v nádobě	31
Funkce nápovědy	35
Přehled provozních režimů	36
Předpoklad	37
Režim VarioCooking Control ®	40
Tlačítka a piktogramy v režimu VarioCooking Control ® .	40
Informační tlačítko	43
Příklad 1: Dušená svíčková pečeně	44

Příklad 2: Vaření těstovin	47
Top 10	49
Ruční režim	50
Tlačítka a piktogramy v ručním režimu	50
Vaření	52
Vaření s funkcí PowerBoost TM	53
Vaření Delta-T	54
Tlakové vaření (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L)	56
Pečení	59
Fritování	61
Nastavení času nebo trvalý provoz	64
Předehřev	64
Práce s koši	66
Práce se sondou teploty jádra	68
Režim programování/ukládání	70
Tlačítka v režimu programování/ukládání	70
Zobrazení	72
Programování/ukládání – režim VarioCooking Control ®	74
Programování/ukládání – ruční režim	76
Spuštění/kontrola programu	78
Změna programu	79
Uložení z probíhajícího provozu	81
Odstranění programu	82
Kopírování programu	83
Zámek tlačítek	84
Konfigurace přístrojů prostřednictvím MyVCC	85
MyVCC – Oblíbené	86



Obsah

MyVCC – Nastavení	87
Jazyk	87
Datum a čas	87
Formát doby přípravy	89
Formát skutečného času	89
Jednotka teploty	90
Jas displeje	90
MyVCC – Zvuky	91
Celková hlasitost	91
Zvuk tlačítek	91
Hlasitost zvuku tlačítek	91
Výzva ke vložení/akci	91
Konec kroku programu	91
Konec doby přípravy	91
Přerušení procesu / zjištění chyby	91
Tovární nastavení zvuků	91
MySCC – Správce systému	93
Stahování dat HACCP	93
Stahování informačních dat	95
Stahování servisních dat	97
Stahování programů	98
Nahrávání programů	98
Odstranění všech programů	98
Stahování profilů	100
Nahrávání profilů	100
Stahování obrázků	102
Nahrávání obrázků	102

Odstranění všech vlastních obrázků	102
Nastavení sítě MyVCC	104
IP adresa	104
Pokročilá nastavení pro funkci ConnectedCooking	104
MyVCC ConnectedCooking	106
Přihlášení zařízení	106
Nastavení funkce ConnectedCooking	106
Stahování základního nastavení	108
Nahrávání základního nastavení	108
Aktualizace softwaru	110
Automatický stmívač	112
Doba udržování před vložením	113
MyVCC – Pokročilá nastavení	114
Předvolba času spuštění	114
VarioClose (pouze pro typ 112L)	114
MyVCC – MyDisplay	117
Aktivace/změny profilů	117
Nahrávání profilů	117
Stahování profilů	117
Úpravy profilů	117
Přidání nového profilu	117
MyVCC – MyDisplay – Příklad	125
MyVCC – Servis	135
Informace o typu přístroje/softwaru	135
Chef Line	135
Servisní horká linka	135
Čištění	137



Obsah

Průběžné čištění	137
Základní čištění	139
Servisní hlášení	140
Než zavoláte zákaznický servis	144
Domovní technika	146
Příslušenství přístroje	147

Vysvětlení piktogramů v návodu k obsluze



Nebezpečí!

Bezprostředně nebezpečná situace, jež může mít za následek nejtěžší nebo smrtelná poranění.



Výstraha!

Hrozí vznik nebezpečné situace, jež může mít případně za následek těžká nebo smrtelná poranění.



Varování!

Hrozí vznik nebezpečné situace, jež může mít případně za následek lehká poranění.



Nebezpečí výbuchu!



Nebezpečí požáru!



Nebezpečí popálení!



Nebezpečí poranění!



Před uvedením do provozu si prosím pozorně přečtete příručku.



Pozor:
Nedodržení upozornění může mít za následek materiální škody.



Tipy a triky pro každodenní používání.

Bezpečnostní upozornění

Všeobecná bezpečnostní upozornění

Tento návod k obsluze uložte tak, aby byl neustále přístupný všem uživatelům přístroje! Bezpečnostní pokyny lze alternativně vyvolat stiskem tlačítka "?" na displeji přístroje. Přístroj nesmějí používat děti a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, leda že by na okruh těchto osob dohlížela osoba odpovědná za bezpečnost. Obsluha se smí provádět jen rukama. Poškození následkem použití špičatých, ostrých a jiných předmětů vede ke ztrátě záruky. Chcete-li předejít nebezpečí úrazu nebo poškození přístroje, je nezbytně nutné požádat pravidelná školení a bezpečnostní instruktáže pracovníků obsluhy.



Výstraha!

Kontrola před každodenním zapnutím a použitím

- Před použitím přístroje k vaření se ujistěte, zda se v nádobě nenacházejí zbytky čisticích prostředků.
- Odstraňte všechny předměty odložené na přístroji.



Výstraha!

- V blízkosti přístroje neskladujte snadno vznětlivé nebo hořlavé látky – nebezpečí požáru!
- V přístroji se nesmějí připravovat potraviny, které obsahují snadno vznětlivé látky. Látky s nízkým bodem vzplanutí se mohou samy vznítit – nebezpečí požáru!



Výstraha!

- Přístroj VarioCookingCenter® smějí instalovat pouze kvalifikovaní a autorizovaní odborní pracovníci, kteří absolvovali specifické školení a postupují dle místních ustanovení.
- Chybná instalace, servis, údržba nebo čištění, jakož i změny na přístroji mohou vést k poškození, poranění nebo smrti. Před uvedením přístroje do provozu si pečlivě pročtěte návod k obsluze.
- Tento přístroj používejte jen k vaření jídel v komerčních kuchyních. Jakékoli jiné použití odporuje určení přístroje a je nebezpečné.
- Čisticí prostředky, jakož i jejich příslušenství smíte používat jen k účelům popsaným v této příručce. Jakékoli jiné použití odporuje určení přístroje a je nebezpečné.

Bezpečnostní upozornění

Bezpečnostní upozornění během používání



Výstraha!

- Koše, zvedací rameno a jiné předměty v horké nádobě či nad ní uchopujte jen oděvem (pomůckami) s funkcí tepelné ochrany – nebezpečí popálení!
- Vroucí nebo horké tekutiny v nádobě – nebezpečí popálení!
- Víko přístroje otevírejte opatrně, může dojít k úniku horkých výparů – nebezpečí popálení!
- Při zavřeném víku mohou unikat výpary – nebezpečí popálení!
- Nádobu sklápějte opatrně, čímž předejdete vyšplouchnutí – nebezpečí uklouznutí a popálení!
- Při tlakovém vaření (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) dejte pozor na přípustné minimální množství náplně, které je nutné k vytvoření tlaku, a také na přípustné maximální množství náplně (viz značka v nádobě a kapitola „Pokyny k obsluze – Množství náplně“) – nebezpečí popálení přepěněním nebo vystříknutím při otevření víka! Tlakové vaření neprovádějte s olejem, mlékem či vázanými tekutinami - nebezpečí poranění!
- Deska VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) může být horká – nebezpečí popálení!
- Na desce VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepoužívejte pánve nebo hrnce s rukojetí a neodkládejte je na ovládací konzoli. Nebezpečí převržení při zavírání víka a při pohybu nádob – nebezpečí popálení!
- Na teplou desku VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepokládejte kuchyňské pomůcky, hliníkové nádoby atd. – nebezpečí popálení!
- Desku VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepoužívejte jako odkládací plochu – nebezpečí popálení!
- Dejte pozor na přípustnou maximální a minimální výšku naplnění nádoby v jednotlivých provozních režimech. Při nesprávném používání (nedosažení či překročení mezí) hrozí nebezpečí požáru nebo opaření!
- Do prázdné předehřáté nádoby nenalévejte studenou vodu – nebezpečí popálení a opaření!
- Vnější teplota přístroje může být vyšší než 60 °C - přístroje se dotýkejte jen na ovládacích prvcích – nebezpečí popálení!
- S pojízdnými přístroji se smí pohybovat jen se zcela vyprázdněnou nádobou, aby nedošlo k vyšplouchnutí tekutin – nebezpečí uklouznutí a popálení!
- Při mobilním používání doplňku VarioMobil® Nacházejí-li se v nádobě tekutiny, zakryjte ji, aby nedošlo k vyšplouchnutí tekutin – nebezpečí uklouznutí a popálení!
- Při vylévání používejte dostatečně široké záchytné nádoby – nebezpečí uklouznutí a popálení! Prázdné nádoby nikdy nepřehřívajte bez dozoru.

Bezpečnostní upozornění



Výstraha!

- Při pohybování víkem, zamykání (možnost tlakového vaření, nikoliv u 112T, 112L) nebo naklápění nádoby hrozí nebezpečí popálení!
- Dojde-li při zavírání nebo otevírání víka k trhavým pohybům, víko zcela otevřete a již je nezavírejte. Neprodleně informujte svého servisního partnera. Aby byli o této skutečnosti informováni všichni uživatelé, je nutné na přístroj umístit následující výstražné upozornění: **Pozor! Závada mechaniky víka. Nepohybujte víkem! Nebezpečí poranění!**
- Na víko nebo do prostoru jeho natáčení neumisťujte žádné předměty.
- Jestliže pojízdými přístroji nepohybujete, musejí být aktivovány zajišťovací brzdy koleček. Přístroje se mohou na nerovném podkladu rozjet – nebezpečí poranění!
- Stojí-li přístroj na kolečkách (volitelný doplněk), neprovozujte jej v tlakovém režimu (volitelný doplněk) – nebezpečí poranění!
- Vozíky na olej, vozíky na koše, doplněk VariomMobil® , jakož i přístroje namontované na kolečkách se mohou při přepravě po šikmém povrchu nebo přes práh převrátit – nebezpečí poranění!
- Při instalaci přístroje VarioCoking Center® 112T, 112L se zabudovanými patkami, vznikne na přední straně pánve stlačené místo - nebezpečí poranění.
- Sondy teploty jádra umísťte na víko. Dbejte na to, aby jehla nepřesahovala plochu víka - nebezpečí poranění!
- Páčka ventilu nádoby (112T, 112L) nesmí zaklapnout zpět, jelikož by mohlo dojít ke stříkání horké vody či oleje - nebezpečí popálení!

Bezpečnostní upozornění pro fritování



Nebezpečí!

- Hořící tuk a olej nehaste vodou – nebezpečí výbuchu!
- Do oleje nepřilévajte vodu – nebezpečí výbuchu!
- **Při práci s olejem nepoužívejte ruční sprchu** – nebezpečí výbuchu!
- Desku VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) používejte jen tehdy, pokud je zajištěna rámem nebo opatřena nádobou bain marie (viz kapitulu „Příslušenství přístroje“). Dejte pozor, aby do nádoby nestříkaly žádné tekutiny – nebezpečí výbuchu!
- Na desce VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepoužívejte pánve nebo hrnce s rukojetí a neodstavujte je na ovládací konzoli. Nebezpečí převržení při zavírání víka a při pohybu nádob – nebezpečí výbuchu!
- Nevypouštějte žádný olej integrovaným odtokem pánve - nebezpečí exploze!
- Pokud se olej vypouští přes odtok pánve, mohou vzniknout škody na budově. Za toto není přebírána žádná záruka.

Bezpečnostní upozornění



Výstraha!

- Pravidelně kontrolujte kvalitu oleje! Starý olej se může vznítit – nebezpečí požáru!
- Při používání pevného tuku je nutné tuk v provozním režimu fritování rozpouštět při teplotě 50 °C. Uzavřete při rozpuštění tuku víko přístroje.



Výstraha!

- Horký olej v provozním režimu fritování – nebezpečí popálení!
- Při fritování dejte pozor na **přípustná minimální a maximální množství náplně** (viz značky na nádobě „min oil“ a „max oil“) – nebezpečí popálení vstříkujícím olejem!
- Koše a zvedací rameno jsou horké – nebezpečí popálení!
- K vyprazdňování nádoby používejte vozík na olej (viz kapitolu „Příslušenství přístroje“) nebo jinou dostačující záchytnou nádobu. Umístěte ji tak, abyste zamezili vyšplouchnutí – nebezpečí popálení!
- Nádoby sklápějte opatrně, čímž předejdete vyšplouchnutí – nebezpečí uklouznutí a popálení!
- Při vyprazdňování nádoby může dojít k vstříknutí horkého oleje – nebezpečí popálení!
- Dodržujte množství náplně doporučené v příručce pro používání (zobrazit si je můžete stisknutím tlačítka „?“) – nebezpečí popálení!
- Zejména při ponoření velkého množství vlhkých potravin dochází k tvorbě pěny a vstříkování oleje – nebezpečí popálení!
- Vnější teplota přístroje může být vyšší než 60 °C, přístroje se dotýkejte jen na ovládacích prvcích – nebezpečí popálení!

Péče, prohlídky, údržba a opravy

Péče

Za účelem zachování vysoké kvality ušlechtilé oceli, eliminace provozních poruch a z hygienických důvodů je nutné přístroj každý den čistit.



Výstraha!

Nebudete-li přístroj čistit, nebo budete-li jej čistit nedostatečně, mohou se tuk a/nebo zbytky potravin usazené ve varné nádobě vznítit – nebezpečí požáru!



Výstraha!

Čištění – agresivní chemické prostředky – nebezpečí poleptání! Používejte ochranný oděv, rukavice, ochranné brýle a ochrannou masku odpovídající předpisům.

- Přístroj před prvním použitím vyčistěte.
- Příslušenství před prvním použitím očistěte.
- V případě delších provozních přestávek (například přes noc) nechávejte ventil nádoby otevřený a víko nedovírejte.
- Nádobu nečistěte mechanicky ostrými nebo špičatými nástroji.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké čisticí přístroje.
- K čištění přístroje a jeho příslušenství nepoužívejte látky obsahující kyselinu solnou, síru nebo jiné látky spotřebovávající kyslík, neboť by došlo k poškození pasivní vrstvy chromniklové oceli a přístroj nebo příslušenství by se mohlo zabarvit.
- V případě potřeby nádobu vyvařte zředěným stolním octem, čímž odstraníte vápenné nánosy nebo zabarvení („duhu“ po vaření). Poté octovou vodu vypusťte a nádobu důkladně opláchněte čistou vodou.
- Ventil nádoby pravidelně odšroubovávejte a čistěte (viz kapitolu „Čištění“).
- Dodržujte příslušné pokyny uvedené na obalu čisticího prostředku.
- Informace o průběhu čištění naleznete v kapitole „Čištění“.
- Drhnoucí čisticí pomůcky používejte výhradně uvnitř nádoby! Ostatní povrchy jsou náchylné na poškrábání!
- Zamezte hromadění kuchyňské soli na površích z ušlechtilé oceli. Při přidávání soli zajistěte mícháním její rychlé rozpuštění, zbytky odstraňte důkladným vypláchnutím čerstvou vodou.

Péče, prohlídky, údržba a opravy

Prohlídky, údržba a opravy



Nebezpečí – vysoké napětí!

- Prohlídky, údržbu a opravy smějí provádět jen vyškolení odborníci.
- Při čištění, prohlídkách, údržbě a opravách musí být přístroj prostřednictvím opatření na místě instalace odpojen od napájení energií.
- U pojízdných přístrojů je nutné volnost pohybu přístroje omezit natolik, aby při jeho pohybu nemohlo dojít k poškození přívodu energie, vedení vody a odpadních vod. Jestliže přístrojem pohybujete, musí být zajištěno správné odpojení přívodu energie, vedení vody a odpadních vod. Když přístroj umísťujete zpět do původní polohy, je nutné v souladu s předpisy osadit pojistku proti pohybu a připojit přívod energie, vedení vody a odpadních vod. **Pozor! Přístroj je nutné opětovně vyrovnat do vodorovné polohy!**
- Chcete-li si zajistit bezvadný technický stav svého přístroje, měli byste alespoň jednou ročně nechat provést jeho údržbu autorizovaným servisním partnerem.

Ručení

Instalace a opravy provedené jinými osobami než autorizovanými odborníky a pomocí neoriginálních náhradních dílů, jakož i jakékoli technické změny, které nebudou schváleny výrobcem, vedou k zániku záruky a ručení výrobce za výrobek.

Dále platí Všeobecné obchodní podmínky výrobce.

Pokyny pro používání přístroje

Funkční součásti (VarioCookingCenter® 112T, 112L)

- ① **Typový štítek**
(se všemi důležitými údaji, jako je příkon, napětí, počet fází a frekvence, jakož i typ přístroje, číslo přístroje a hmotnost)
- ② **Ovládací panel**
- ③ **Centrální nastavovací kolečko**
- ④ **Víko přístroje**
- ⑤ **Madlo víka**
- ⑦ **Ruční sprcha** (s automatickým návratem do původní polohy)
- ⑧ **VarioDose**
- ⑫ **Sonda teploty jádra**
- ⑬ **Zařízení k zavěšení zvedacího ramene**
- ⑮ **Ventil nádoby**
- ⑯ **Nádoba**
- ⑰ **Hrdla parního vedení**
- ⑱ **Páčka ventilu nádoby**



VarioCookingCenter® 112T, 112L

Pokyny pro používání přístroje

Funkční součásti (VarioCookingCenter® 112, 211, 311)

- ① **Typový štítek**
(se všemi důležitými údaji, jako je příkon, napětí, počet fází a frekvence, jakož i typ přístroje, číslo přístroje a hmotnost)
- ② **Ovládací panel**
- ③ **Centrální nastavovací kolečko**
- ④ **Víko přístroje**
- ⑤ **Madlo víka**
- ⑥ **Kryt elektroinstalačního prostoru**
- ⑦ **Ruční sprcha** (s automatickým návratem do původní polohy)
- ⑧ **VarioDose**
- ⑨ **VitroCeran** (volitelný doplněk)
- ⑩ **Nohy přístroje** (výškově nastavitelné)
- ⑪ **Zásuvka 1 N AC 230 V**
- ⑫ **Sonda teploty jádra**
- ⑬ **Zařízení k zavěšení zvedacího ramene**
- ⑭ **Pojistka (zámek) pro tlakové vaření** (volitelný doplněk)
- ⑮ **Ventil nádoby**
- ⑯ **Nádoba**
- ⑰ **Hrdla parního vedení**



VarioCookingCenter® 112, 112T bez 9, 11



VarioCookingCenter® 211, 311 je identické

Pokyny pro používání přístroje

Všeobecné pokyny pro používání

- Do blízkosti přístroje neumisťujte zdroje tepla (např. grilovací desky, fritézy atd.).
- Přístroj se smí používat pouze tehdy, pokud teplota v místnosti činí více než 5 °C. Při nižších okolních teplotách musíte přístroj před uvedením do provozu zahřát na teplotu vyšší než 5 °C.
- Při běžném provozu činí hladina hluku přístroje méně než 70 dB.
- Používejte jen originální příslušenství výrobce přístroje odolné proti teplu.
- Příslušenství před použitím vždy vyčistěte.
- Při delších provozních přestávkách (např. den volna) přerušujte opatřením na místě instalace zásobování přístroje vodou a elektřinou.
- Přítoky vody (ruční sprcha a VarioDose je nutné pravidelně používat, aby voda v přívodech nestála a nemohly se množit zárodky. Při více než třídenních prostojích či po převozu přístroje doporučujeme VarioDose a ruční sprchu propláchnout zhruba 10 litry vody (v závislosti na délce přívodu).
- Přesvědčte se, zda se v prostoru ventilu nádoby nenacházejí zbytky jídla.
- Tento přístroj se nesmí likvidovat vyhozením do domovního odpadu nebo odevzdáním do komunální sběrný. S likvidací přístroje vám rádi pomůžeme.

Maximální množství náplně u jednotlivých velikostí přístrojů

VarioCookingCenter® 112/112T: 15 kg/nádoba

VarioCookingCenter® 112L: 25 kg/nádoba

VarioCookingCenter® 211: 100 kg

VarioCookingCenter® 311: 150 kg



"Překročení povoleného maximálního množství náplně může vést k poškození přístroje. Dodržujte údaje o povoleném maximálním naplnění potravinami, uvedené v příručce pro používání. Zobrazit si je můžete stisknutím tlačítka „?“.

Pozor! Upozorňujeme, že skladování a rozmrazování potravin v nevytápěném prostoru na vaření je z hygienického hlediska vysoce povážlivé!

V nádobě nebo na ovládacím panelu se nesmějí rozmrazovat či skladovat hluboce zmrazené potraviny."

Pokyny k používání zařízení

Práce se snímačem vnitřní teploty pokrmu



Varování!

Snímač vnitřní teploty pokrmu může být horký. Dotýkejte se ho pouze v ochranných pomůckách odolných vůči teplotě, hrozí nebezpečí popálení!



Varování!

Při umísťování snímače vnitřní teploty pokrmu se vyhněte kontaktu rukou nebo paží s hrotem snímače, hrozí nebezpečí popálení!



Zasuňte snímač vnitřní teploty pokrmu do nejsilnějšího místa vařeného produktu. Jehla musí projít prostředkem vařené potraviny. Podrobný popis optimálního umístění snímače vnitřní teploty pokrmu naleznete v příručce k ovládní. Zobrazit si ji můžete stisknutím tlačítka „?“.



Pokud snímač vnitřní teploty pokrmu nepotřebujete, umístěte ho na jeho místo na víku v požadované poloze (kabel rovně, hrot snímače otočený na stranu a přiléhající k víku).

Pokyny k používání zařízení



Při nevhodném používání nebo nesprávném umístění snímače vnitřní teploty pokrmu neručíme za škody.



Pokud snímač vnitřní teploty pokrmu nepotřebujete, umístěte ho na jeho místo na víku v požadované poloze, hrozí nebezpečí poškození!
Nenechte snímač vnitřní teploty pokrmu volně viset z vany, hrozí nebezpečí poškození!
Předtím, než snímač vnitřní teploty pokrmu vyjmete z vany, vyjměte ho z pokrmu, jinak hrozí nebezpečí poškození!



Je-li snímač vnitřní teploty pokrmu na začátku vaření teplejší než nastavená teplota jádra pokrmu (např. protože během předehřívání ležel ve fritovacím oleji), před umístěním do potraviny ho ochlaďte.
Dbejte na to, aby byl suchý, když má přijít do kontaktu s olejem, hrozí *nebezpečí popálení!*

Pokyny k používání zařízení

Maximální výkon zásuvky

Zařízení	Max. výkon	Jištění
VarioCookingCenter ® 112 (ne typ 112T, 112L)	2,3 kW	10 A
VarioCookingCenter ® 211/311	3,6 kW	16 A

Hmotnost zařízení

Zařízení	Bez možnosti tlakového vaření	S možností tlakového vaření
112T	99 kg	Není k dispozici
112	168 kg	186 kg
112L	132 kg	Není k dispozici
211	195 kg	223 kg
311	251 kg	279 kg

Pokyny pro používání přístroje

Práce s ruční sprchou

- Chcete-li ruční sprchu použít, vytáhněte hadici a stiskněte ovládací tlačítko.
- Ruční sprcha se po použití automaticky navine.
- Ruční sprchu nechejte vždy navíjet pomalu a řízeně.



Výstraha!

*Ruční sprchu nepoužívejte při práci s olejem (fritování)!
Před použitím ruční sprchy zavřete kryt zásuvky!*



Silné vytažení ruční sprchy přes maximální dostupnou délku hadice hadici poškodí.
Zajistěte, aby se hadice po použití ruční sprchy zcela navinula.

Pokyny k obsluze

Dotyková obrazovka a nastavovací kolečko

Váš přístroj je vybaven dotykovou obrazovkou. Již při lehkém dotyku prstem máte možnost provádět na svém přístroji zadání.



Chcete-li aktivovat některé z tlačítek, stiskněte je. Aktivní stav je indikován blikajícím červeným rámečkem.



V aktivním stavu můžete centrálním nastavovacím kolečkem provádět nastavení.




Alternativně můžete nastavení provádět přesunutím/přetažením posuvníku.

Zadání se převezme po stisknutí tlačítka či centrálního nastavovacího kolečka nebo po uplynutí čtyř sekund.

Pokyny k obsluze

Hlavní úroveň displeje

 Tlačítko zapnutí/vypnutí



Ruční režim

 Vaření

 Pečení

 Fritování

Režim VarioCooking Control®

 Top 10


 Maso

 Ryby

 Zelenina a přílohy


 Pokrmy z vajec

 Polévky a omáčky

 Mléčné a sladké pokrmy

 Finishing® a servis

Další funkce

 Režim programování/ukládání

Pokyny k obsluze

Vysvětlivky k tlačítkům



Tlačítko Home: Návrat na počáteční úroveň (dlouhé stisknutí tlačítka)



Tlačítko Zpět: Ukončení procesu nebo skok do nadřazené úrovně



Konfigurace přístroje MyVCC (typ 112/112T/112L)



Konfigurace přístroje MyVCC (typ 211/311)



Konfigurace zařízení My VCC (typ 112/112T/112L) zobrazuje, že je dostupná nová aktualizace softwaru (pouze pro zařízení s Ethernetem). Chcete-li provést aktualizaci, stiskněte tlačítko a následně zvolte tlačítko „Správce systému“.



Konfigurace zařízení My VCC (typ 211/311) zobrazuje, že je dostupná nová aktualizace softwaru (pouze pro zařízení s Ethernetem). Chcete-li provést aktualizaci, stiskněte tlačítko a následně zvolte tlačítko „Správce systému“.



Šedé tlačítko volby vany: Aktivace zobrazení levé vany na displeji (typ 112/112T/112L)



Červené tlačítko volby vany: Aktivované zobrazení pravé vany na displeji (typ 112/112T/112L)



Tlačítko volby vany s červeným rámečkem: V levé vaně probíhá varný proces (aktivované zobrazení pravé vany na displeji). Je-li na levé straně nutné provést nějakou činnost, rámeček bliká (typ 112/112T/112L).



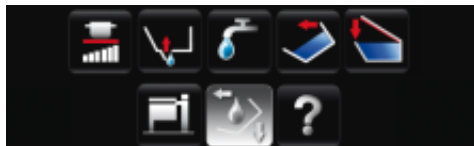
Funkce nápovědy



Funkční tlačítko: Zobrazení tlačítek k obsluze součástí přístroje, jako je víko, vana, funkce VarioDose, ventil vany a deska VitroCeran (volitelný doplněk, není dostupné pro modely 112T/112L)

Pokyny k obsluze

Tlačítka při stisknutí funkčním tlačítku



Stisknutím a přidržením tlačítka zavřete víko. U typu 112/112T/112L se víko zavírá ručně.



Stisknutím tlačítka víko otevřete. Opětovným stisknutím pohyb zastavíte. U typu 112/112T/112L se víko otevírá ručně.



Je-li pomocí přístroje MyVCC aktivováno nastavení „VarioClose“ (pouze u typu 112L), zobrazí se další tlačítko. To mechanicky sníží víko, aby bylo možné zjednodušit při vyšší montáži dosažení rukojeti k zavření víka. Pokud víko nebylo zavřeno, po 3 sekundách se opět kompletně otevře.

Pokyny k obsluze



Varování!

Dojde-li při zavírání nebo otevírání víka k trhavým pohybům, víko zcela otevřete a již je nezavírejte. Neprodleně informujte svého servisního partnera. Aby byli o této skutečnosti informováni všichni uživatelé, je nutné na přístroj umístit následující výstražné upozornění:

Pozor! *Závada mechaniky víka. Nepohybujte víkem! – Nebezpečí poranění!*

Na víko nebo do prostoru jeho natáčení neumísťujte žádné předměty – nebezpečí poranění!



Varování!

Víko přístroje otevřete opatrně. Může dojít k úniku horkých výparů – nebezpečí popálení!

Pokyny k obsluze



Stisknutím a přidržením tlačítka vanu spustíte. Spustit provozní režim je možné jen při zcela spuštěné vaně.



Po stisknutí tlačítka „Spustit vanu“ se zobrazí další tlačítko „Automatické spuštění vany“. Pokud je stisknuto toto tlačítko, vana se zcela automaticky spustí (pouze u typů 112, 112T, 112L).

Vana ze zařízení typu 211 a 311 se automaticky spustí až na 10°. Následně je možné znovu stisknout tlačítko „Spustit vanu“ a vana se zcela spustí.



Toto hlášení se objeví (pouze u typu 211/311), když byla vana automaticky spuštěna až o 10°. Chcete-li nyní vanu zcela spustit, stiskněte tlačítko „Spustit vanu“.



Varování!

Pod vanu nebo do prostoru jejího natáčení neumísťujte žádné předměty. – Nebezpečí poranění!



Stisknutím a přidržením tlačítka vanu zvednete. To je však možné až po úplném otevření víka.

Pozor! *Používáte-li zvedací rameno, musíte je předtím ručně odstranit!*

Pokyny k obsluze



Varování!

Vanu sklápějte opatrně, čímž předejdete vystříknutí – nebezpečí uklouznutí a popálení!

Při vylévání používejte dostatečně široké záchytné nádoby – nebezpečí uklouznutí a popálení!

Za tímto účelem doporučujeme naše příslušenství VarioMobil® a vozík na olej.



Chladná tryska VarioDose

Funkce trysky VarioDose umožňuje přesně dávkovaný přísun vody přímo do vany. Po stisknutí tlačítka nastavíte centrálním nastavovacím kolečkem množství vody. Plnění a odpočet litrů se spustí po stisknutí tlačítka či nastavovacího kolečka nebo po uplynutí čtyř sekund. Opětovným stisknutím nastavovacího kolečka přítok před dosažením nastaveného počtu litrů zastavíte.



Teplá tryska VarioDose (volitelný doplněk, nikoliv u 112T/112L)

Maximální množství naplnění s tryskou VarioDose

VarioCookingCenter® 112/112T: 14 litrů na vanu

VarioCookingCenter® 112L: 25 litrů na vanu

VarioCookingCenter® 211: 100 litrů

VarioCookingCenter® 311: 150 litrů

Pokyny k obsluze



Stisknutím tlačítka otevřete ventil vany.
Dlouhé stisknutí tlačítka pomáhá zabránit neúmyslnému otevření ventilu vany.
Ventil **nelze otevřít**, pokud je **vana příliš horká**! Znovu otevřít jej můžete po vychladnutí. Po **zvolení fritování** je možné ventil **vany otevřít teprve** po úplném sklopení vany.
U typu 112T/112L probíhá otevírání ventilu vany manuálně pomocí páčky ventilu vany.



Stisknutím tlačítka ventil vany zavřete.
Ventil vany se automaticky zavírá po zvolení procesu nebo ručního provozního režimu.
U typu 112T/112L probíhá zavírání ventilu vany manuálně pomocí páčky ventilu vany.



U přístroje VarioCookingCenter® 112T/112L se integrovaný odtok vany otevírá a uzavírá manuálně ovládním páčky ventilu vany. Při otevírání ventilu vany během, popř. po fritování se ozve akustická varovná signalizace. Ventil vany okamžitě uzavřete. Horký olej se vylévá přes výlevku vany. Olej je nutné likvidovat dle platných předpisů.



Ruční sprchu **nepoužívejte** při práci s olejem (fritování)!

Pokyny k obsluze



Stisknutím tlačítka obsluhujete desku VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L). Centrálním nastavovacím kolečkem můžete nastavit šest různých stupňů topení.



VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L): Stupeň 1 minimum



VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L): Stupeň 6 maximum



Varování!

Deska VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) může být horká – nebezpečí popálení!

Na desce VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepoužívejte pánve nebo hrnce s rukojetí a neodstavujte je na ovládací konzoli. Nebezpečí převržení při zavírání víka a při pohybu vany – nebezpečí popálení!

Na teplou desku VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepokládejte kuchyňské pomůcky, hliníkové nádoby atd. – nebezpečí popálení!

Desku VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepoužívejte jako odkládací plochu – nebezpečí popálení!

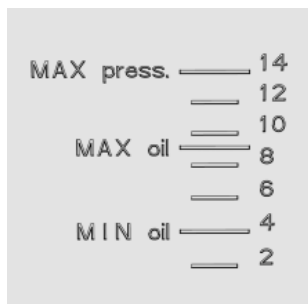
Pokud by deska VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) praskla nebo se rozbila, přístroj nebo prvky ihned odpojte od sítě – nebezpečí popálení!

Pokyny k obsluze

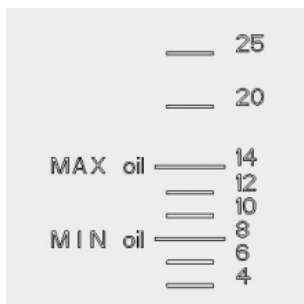
Množství náplně v nádobě

Chcete-li si zajistit maximální bezpečnost, dodržujte meze naplnění dle rysek v nádobě.

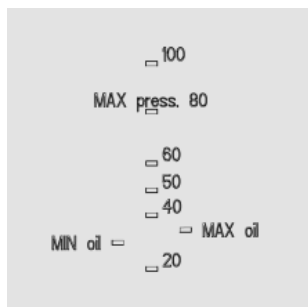
112, 112T



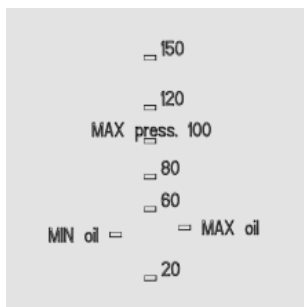
112L



211



311



Pokyny k obsluze

Množství náplně – obecně

Typ přístroje	Minimální přípustné množství náplně	Maximální přípustné množství náplně
112/112T	3 litry	14 litrů
112L	6 litrů	25 litrů
211	20 litrů	100 litrů
311	30 litrů	150 litrů

Typ přístroje	Minimální přípustné množství náplně oleje	Maximální přípustné množství náplně oleje*
112/112T	4 litry	9 litrů*
112L	8 litrů	14 litrů*
211	30 litrů	35 litrů*
311	45 litrů	49 litrů*

* Maximální přípustné množství náplně dle DIN 18869-6 je nutné vždy dodržovat. Do zařízení VarioCookingCenter® 311 nalijte olej ve studeném stavu pouze po rysku „MIN“ (45 litrů). Olej pak díky tepelné roztažnosti po zahřátí na provozní teplotu automaticky dosáhne rysky „MAX“ (49 litrů). Tímto způsobem dodržíte bezpečnostní předpisy a budete moci toto množství oleje rovněž pohodlně skladovat a přepravovat ve vozíku na olej.

Množství náplně oleje při vaření v koších

Typ přístroje	Přípustné množství náplně pro vaření v koších
112/112T	10 litrů
112L	18 litrů
211	60 litrů
311	90 litrů

Pokyny k obsluze

Množství náplně pro tlakovém vaření (volitelné, ne u 112T, 112L)

Odpařováním vody se vytváří tlak. Dbejte proto na to, aby bylo v nádobě k dispozici dostatečné množství volné vody, která není během vaření absorbována potravinou.

Typ přístroje	Minimální přípustné množství náplně při tlakovém vaření	Maximální přípustné množství náplně při tlakovém vaření
112	2 litry	14 litrů
211	20 litrů	80 litrů
311	30 litrů	100 litrů

Typ přístroje	Maximální přípustné množství náplně
112/112T	15 kg/nádoba
112L	25 kg/nádoba
211	100 kg
311	150 kg

Maximální přípustné množství náplně košů z příslušenství

Maximální přípustné množství náplně košů z příslušenství závisí na potravine. Viz uživatelská příručka.

Pokyny k obsluze



Varování!

*Dejte pozor na přípustnou **maximální a minimální výšku naplnění** nádoby v jednotlivých provozních režimech. Při nesprávném používání (nedosažení či překročení mezí) hrozí nebezpečí požáru nebo popálení!*



Překročení přípustného maximálního množství náplně může vést k poškození přístroje.

Pokyny k obsluze

Funkce nápovědy

Abyste mohli jednoduše a efektivně využívat rozmanité možnosti svého přístroje, je v něm uložen podrobný návod k obsluze a příručka pro použití s praktickými příklady a užitečnými tipy. Funkci nápovědy můžete zvolit tlačítkem „?“.

Vysvětlení tlačítek



Spuštění funkce nápovědy



Otevření výběrové nabídky a výběr příručky



Zobrazení bezpečnostních upozornění



Opuštění funkce nápovědy



Posun o stránku vpřed



Posun o stránku zpět



Otevření další kapitoly



Otevření předchozí kapitoly

Pokyny k obsluze

Přehled provozních režimů

Po zapnutí nebo dlouhém stisknutí tlačítka Začátek (Home) se dostanete na hlavní úroveň. Zde můžete zvolit tři provozní režimy přístroje VarioCookingCenter® .

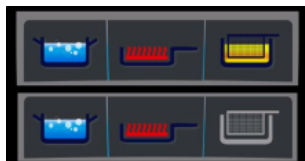


Režim VarioCooking Control®



Stisknutím tlačítek Maso, Ryby, Zelenina a přílohy, Pokrmy z vajec, Polévky a omáčky, Mléčné a sladké pokrmy nebo Finishing® a servis otevřete výběr varných procesů v režimu **VarioCooking Control®** .

Ruční režim



Stisknutím tlačítka Vaření, Pečení nebo Fritování přejdete do **ručního režimu**.

U přístrojů bez doplňku pro fritování je tlačítko Fritování neaktivní.

Režim programování/ ukládání



Stisknutím tlačítka Programování přejdete do **režimu programování/ ukládání**.

Pokyny k obsluze

Předpoklad



Předpoklad otevřeného víka

Víko úplně otevřete.

Toto hlášení se zobrazí, pokud při zavřeném nebo neúplně otevřeném víku zvolíte proces nebo ruční režim.



Otevřete víko při použití VarioClose (pouze typ112L)

Chcete-li víko zcela otevřít, stiskněte tlačítko „VarioClose“.

Toto hlášení se zobrazí, pokud při spuštění víka prostřednictvím tlačítka „VarioClose“ dojde k výpadku proudu a následně vyberete postup nebo režim ručního ovládání.



Předpoklad pro spuštění nádoby

Zcela spusťte nádobu.

Toto hlášení se zobrazí, pokud při neúplně spuštěné nádobě zvolíte proces nebo ruční režim.



Předpoklad pro zvednutí nádoby

Zcela zvedněte nádobu.

Toto hlášení se zobrazí, pokud jste naposledy zvolili proces fritování nebo ruční fritování. Po úplném zvednutí nádoby se znovu aktivuje automatický přívod vody VarioDose a otevře se odtok víka.



Předpoklad pro zvednutí koše

Víko úplně otevřete.

Toto hlášení se zobrazí, pokud je aktivována funkce AutoLift a při spuštěném koši opustíte proces.

Pokyny k obsluze



Otevření ventilu nádoby: příliš vysoká teplota

Nádobu nejprve nechejte vychladnout.

Toto hlášení se zobrazí, pokud jsou teploty pro otevření ventilu nádoby příliš vysoké.



Přívod vody: příliš vysoká teplota

Nádobu nejprve nechejte vychladnout.

Toto hlášení se objeví, pokud je plnění pánve vodou na základě vysoké teploty v pánvi příliš nebezpečné (nebezpečí popálení).



Předpoklad pro odjištění víka (volitelný doplněk, ne 112T, 112L)

Odjistěte víko.

Toto hlášení se zobrazí, pokud je víko po tlakovém vaření ještě zajištěné.



Předpoklad pro odstranění tlaku (volitelný doplněk, ne 112T, 112L)

Počkejte, dokud se zcela neodstraní tlak.

Toto hlášení se zobrazí, pokud předčasně zrušíte tlakový proces.



Předpokladem je uzavření odtoku pánve (112T, 112L)

Uzavřete prosím ventil pánve.

Toto hlášení se objeví, pokud u otevřeného ventilu pánve navolíte určitý proces nebo manuální režim.

Pomalou nastavte páčku ventilu nádoby do horní polohy. Nenechte zaskočit - *nebezpečí popálení!*

Pokyny k obsluze



Výstražné upozornění „Zavřete ventil vany“ (112T/112L)

Okamžitě zavřete ventil vany.

Hlášení se zobrazí, když během fritování nebo po něm otevřete ventil vany. Než znovu ventil otevřete, vanu zcela nadzvedněte, aby olej mohl zcela vytéct.



Výstražné upozornění „Chcete-li víko zavřít, vanu zcela spusťte“ (112T/112L)

Vanu neprodleně spusťte.

Toto hlášení se zobrazí, když je víko spuštěno, zatímco je vana zvednutá. Dříve, než se pokusíte znovu víko zavřít, musíte vanu zcela spustit.

Režim VarioCooking Control®

V režimu VarioCooking Control® pouze vyberte odpovídající potravinu k vaření a stisknutím tlačítka požadovaný výsledek vaření. Doba vaření a teplota jsou přizpůsobovány průběžně. Zobrazí se aktuálně vypočítaný zbývající čas. Příklady a užitečné pokyny naleznete v příručce k ovládání. Zobrazit si ji můžete stisknutím tlačítka „?“.

Tlačítka a piktogramy v režimu VarioCooking Control® .



Rychlost vaření



Teplota jádra / stupeň vaření



Delta-T



Stupeň vaření při vaření vajec



Doba vaření



Velikost vařené potraviny



Opečení



Stupeň orestování



Teplota



Tloušťka potraviny



Snímač vnitřní teploty pokrmu



Druh masa



Koš



Viskozita



Druh čokolády

Režim VarioCooking Control®

Informace a výzvy v probíhajícím procesu



Zobrazení predehřátí



Výzva ke vložení roštu na dno vany



Zobrazení přívodu vody



Výzva ke vložení pokrmu



Výzva ke spuštění víka



Výzva ke vložení čokolády ve vodní lázni



Výzva k zablokování víka (volitelné příslušenství, ne pro 112T, 112L)



Výzva k zalití



Výzva k odblokování víka (volitelné příslušenství, ne pro 112T, 112L)



Výzva k umístění snímače vnitřní teploty do potravin (v tomto případě: masa)



Teplota vodní lázně



Výzva k novému umístění snímače vnitřní teploty pokrmu.



Zobrazení snížení tlaku (volitelné příslušenství, ne pro 112T, 112L)



Výzva k umístění snímače vnitřní teploty do vařené tekutiny



Zobrazení kroku vaření



Výzva k novému umístění snímače vnitřní teploty pokrmu



Zobrazení konce kroku vaření



Výzva k otočení potravin (v tomto případě: ryby)



Zobrazení minulého výpadku proudu



Výzva ke vmíchání

Režim VarioCooking Control®



Zobrazení **maximálního množství náplně** při tlakovém vaření (volitelné, ne u 112T, 112L)
Typ 112: 14 litrů
Typ 211: 80 litrů
Typ 311: 100 litrů



Výzva ke vmíchání a nastavení snímače vnitřní teploty pokrmu



Zobrazení nouzového procesu při rozpoznání nenastaveného nebo chybně nastaveného snímače vnitřní teploty pokrmu.



Výzva k zamíchání



Zobrazení při vadném snímači vnitřní teploty pokrmu. Některé procesy nelze zvolit. obraťte se na technika.



Výzva ke zmenšení trhanců



Tlačítko Potvrdit/Ano



Tlačítko Přerušit/Ne

Volitelné možnosti podle konce vaření



Dále s časem



Přemístění snímače vnitřní teploty pokrmu



Udržování teploty



Nové vložení

Režim VarioCooking Control®

Informační tlačítko

Informační tlačítko vám kdykoli znázorní, z kolika kroků se aktuální varný proces skládá a kolik následných možností můžete dodatečně zvolit.



Zobrazení průběhu přípravy

Níže je jako příklad znázorněn průběh přípravy „Pečení masa přírodní + obalované“:



Nové vložení







(Pokračovat s časem)

Informace, resp. výzvy znázorněné v rámečcích představují průběh varného procesu. Tlačítka následující po této řadě představují možnosti dostupné po ukončení přípravy. Jsou-li v jednom rámečku znázorněny dvě různé výzvy, zobrazí se v závislosti na nastavení parametrů přípravy buď horní, nebo spodní výzva. Na výše uvedeném příkladu se zobrazí výzva Vložit, pokud jako tloušťku važené potraviny zvolíte hodnotu „tenká“, nebo Vložit sondu, pokud zvolíte hodnotu „silná“. Výzva k otočení uvedená v závorkách a možnost Pokračovat s časem se zobrazí jen tehdy, pokud byla zvolena hodnota „silná“, resp. „tenká“.







Režim VarioCooking Control®

Rádi bychom vám krátce vysvětlili ovládání na dvou příkladech. Mnoho dalších užitečných pokynů pro přípravu jídel naleznete v příručce pro používání. Zobrazit si ji můžete stisknutím tlačítka „?“.

Příklad 1: Dušená svíčková pečeně

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zvolte kategorii potravin Maso.
2	Dušení	Zvolte způsob přípravy Dušení.
3		Stiskněte tlačítko a zvolte požadovaný stupeň orestování.
4		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu jádra.
5		Přístroj se automaticky přehřeje.
6	Restovat	Výzva k vložení a orestování.
7	Dokončeno orestování?	Jakmile dosáhnete požadovaného opečení dozlatova, dotaz potvrďte, čímž fázi orestování ukončíte.
8		Výzva k zalití.

Režim VarioCooking Control®

Krok	Info/tlačítko	Popis
9		Výzva k vložení sondy teploty jádra.
10	Tlakové vaření?	Výběr tlakového vaření (u přístrojů s volitelným doplňkem pro tlakové vaření, ne 112T, 112L).
11		Výzva ke spuštění víka.
12		Výzva k zamknutí víka, je-li zvoleno vaření s tlakem (volitelný doplněk, ne 112T, 112L).
13		Krok přípravy – zobrazení přesýpacích hodin a zbývajících doby.
14		Výzva k odemknutí víka, je-li zvoleno vaření s tlakem (volitelný doplněk, ne 112T, 112L).
15		Konec doby přípravy – ozve se akustický signál, zobrazí se celková doba přípravy. Možnost volby následných možností.

Režim VarioCooking Control®



Pokud zařízení rozpozná, že sonda teploty jádra není vložena nebo je vložena špatně, ozve se signál a na displeji se zobrazí výzva k opětovnému vložení sondy teploty jádra.





Stisknutím tlačítka „Programování“ uložíte svá individuální nastavení (viz kapitolu „Režim programování/ukládání“).

Režim VarioCooking Control®

Příklad 2: Vaření těstovin

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zvolte kategorii potravin Zelenina a přílohy.
2	Vaření těstovin	Zvolte způsob přípravy Vaření těstovin.
3		Výběr vaření s košem / bez koše.
4		Stiskněte tlačítko a zvolte požadovanou charakteristiku vaření.
5		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou dobu přípravy (dle údajů výrobce).
6a		Pokud jste zvolili přípravu s košem, automaticky se napustí voda.
6b	Napuštěno?	Výzva k napuštění vody, pokud jste zvolili přípravu bez koše.
7		Přístroj se automaticky přehřeje.

Režim VarioCooking Control®

Krok	Info/tlačítko	Popis
8		Výzva k vložení.
9		Krok přípravy – zobrazení přesýpacích hodin a zbývajících doby.
10		Konec doby přípravy – ozve se akustický signál, zobrazí se celková doba přípravy. Možnost volby následných možností.



Stisknutím tlačítka „Programování“ uložíte svá individuální nastavení (viz kapitolu „Režim programování/ukládání“).

Top 10

Top 10 vám umožňuje přímý a rychlý přístup k vašim 10 nejčastěji používaným aplikacím.



Stiskněte tlačítko VCC na obrazovce sputění, abyste přešli k Top 10.

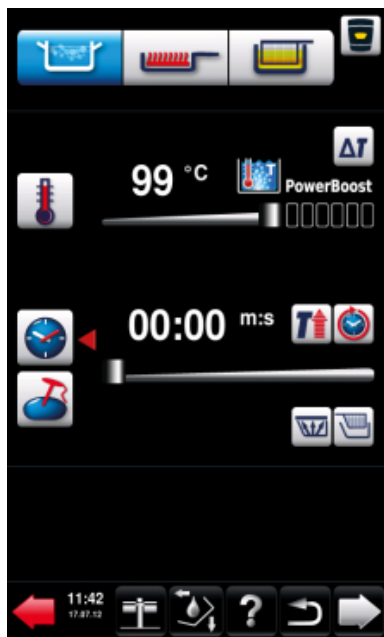


V **Top 10** se nezobrazují žádné ruční programy.

Ruční režim

V ručním režimu máte k dispozici všechny základní funkce přístroje VarioCookingCenter® .

Tlačítka a piktogramy v ručním režimu



Vaření



Pečení



Fritování



Teplota přípravy



Teplota varu



Vaření Delta-T



PowerBoost™



Doba přípravy



Teplota jádra



Přehřev



Trvalý provoz



Tlakové vaření (volitelný doplněk, ne 112T, 112L)



Práce s koši

Ruční režim



Stisknutím tlačítka teploty přípravy si zobrazíte aktuální údaje o přípravě, jako je skutečná teplota přípravy, skutečná teplota jádra a uplynulá doba.

Stisknete-li tlačítko teploty přípravy na deset sekund, zobrazují se skutečné hodnoty nepřetržitě. Na požadované hodnoty se vrátíte opětovným stisknutím tlačítka teploty přípravy.

Ruční režim

Vaření

V provozním režimu Vaření můžete nastavit teplotu přípravy od **30 °C do teploty varu** . Základní nastavení přístroje odpovídá teplotě varu.

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zvolte provozní režim Vaření.
2		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu přípravy.
3a		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou dobu přípravy.
3b		Alternativně stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu jádra.



-V provozním režimu Vaření můžete zvolit doplňkové funkce PowerBoost™ , Předehřev, Trvalý provoz, Vaření s koší, Tlakové vaření (volitelný doplněk, ne 112T, 112L) a Vaření Delta-T.
-Při zavřeném víku se nádoba ohřívá maximálně na 3 °C pod bodem varu, a to i při nastavení vyšší teploty (zamezuje se tak nárůstu tlaku).

Ruční režim

Vaření s funkcí PowerBoost™

Funkce PowerBoost™ umožňuje optimálně nastavit charakteristiku přípravy od lehkého až po intenzivní var. Přitom máte možnost zvolit stupeň funkce PowerBoost™ v rozsahu 1 až 6.

Možnost volby v ručním provozním režimu Vaření.



Stiskněte tlačítko a otočte nastavovacím kolečkem doprava přes teplotu varu.



Stupeň funkce PowerBoost™ 1
Lehký var



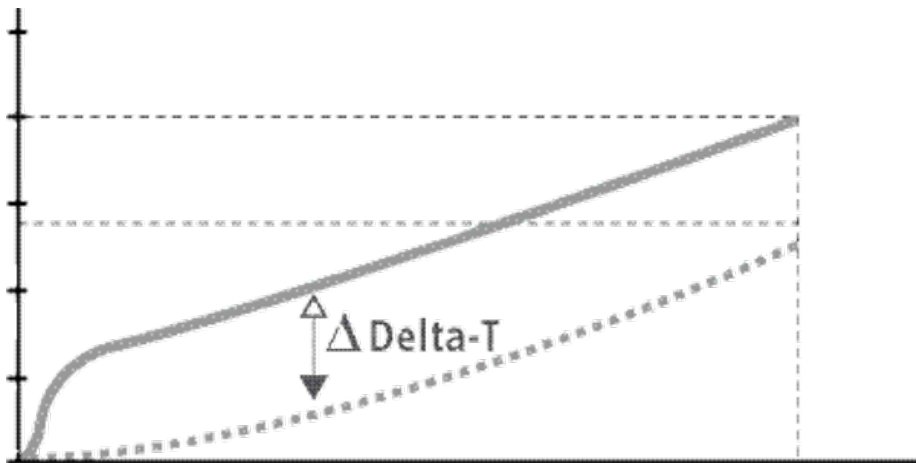
Stupeň funkce PowerBoost™ 6
Intenzivní var



Ruční režim

Vaření Delta-T


Vaření Delta-T je vhodné zejména k přípravě masa. Delta teploty vyplývá z rozdílu mezi teplotou jádra a teplotou ve varném prostoru. Při pomalém nárůstu teploty varného prostoru až do konce varného procesu s konstantním rozdílem oproti aktuální teplotě jádra prochází maso delším a tudíž šetrnějším varným procesem. Jako hodnotu delta lze nastavit teploty v rozsahu od **10 °C do 40 °C**.

Možnost volby v ručním provozním režimu Vaření.



Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zvolte provozní režim Vaření.
2		Stiskněte tlačítko „Vaření Delta-T“.
3	25 °C	Nastavte požadovanou rozdílovou teplotu (delta).

Ruční režim

Krok	Info/tlačítko	Popis
4		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu jádra.



Dobu přípravy nelze při vaření Delta-T nastavit.

Ruční režim

Tlakové vaření (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L)

Při použití tlakového vaření se značně zkracuje doba přípravy.

V systému VarioCooking Control® máte k dispozici inteligentní varné procesy s možností tlakového vaření, optimálně přizpůsobené dané potravíně. **Tlakové vaření doporučujeme používat s těmito procesy.** Související podrobnosti naleznete v příručce pro používání. Zobrazit si ji můžete stisknutím tlačítka „?“.



Varování!

Při tlakovém vaření dejte pozor na **minimální přípustné množství náplně**, které je nutné k vytvoření tlaku, a také na **maximální přípustné množství náplně** (viz značka v nádobě a v kapitole „Návod k obsluze – Množství náplně“) – nebezpečí opaření přepěněním nebo vystříknutím při otevření víka!

Minimální povolené naplnění

Typ 112: 2 litry

Typ 211: 20 litrů

Typ 311: 30 litrů

Maximální povolené naplnění

Typ 112: 14 litrů

Typ 211: 80 litrů

Typ 311: 100 litrů

Tlakové vaření neprovádějte s olejem, mlékem či vázanými tekutinami – nebezpečí poranění!

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zvolte provozní režim Vaření.
2		Stiskněte tlačítko „Tlakové vaření“.

Ruční režim

Krok	Info/tlačítko	Popis
3a		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou dobu přípravy. Nápověda: Nelze nastavit teplotu.
3b		Alternativně stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu jádra.
4		Stiskněte a přidrže tlačítko spuštění víka, resp. zavřete víko ručně (typ 112). Před zavřením víka dejte pozor, aby byly těsnění víka a styčná plocha těsnění na nádobě čisté a mezi víkem a okrajem nádoby se nenacházely žádné předměty.
5		Jakmile se víko zcela zavře, zobrazí se tlačítko „Zajištění víka“. Stisknutím a přidržením tlačítka víko zajistíte (zamknete).
6		Jakmile je víko zajištěno, začne se vytvářet tlak. Následně začne odpočítávání času.
7		Po uplynutí doby, resp. dosažení zvolené teploty jádra se tlak automaticky odstraní.
8		Po odstranění tlaku se zobrazí tlačítko „Odjištění víka“. Stisknutím a přidržením tlačítka víko odjistíte (odemknete).

Ruční režim



Varování!

Po otevření víka po tlakovém vaření může ucházet horká pára – nebezpečí popálení!



Během vaření lze tlakové vaření přerušit stisknutím tlačítka Home na dobu nejméně 4 sekund. Kromě toho můžete tlakové vaření zrušit nastavením času na 00:00. Následuje automatické odstranění tlaku.

Jednou týdně proveďte čisticí cyklus tlakového systému, a to tak, že do předem vyčištěné nádoby naplníte **minimální přípustné množství vody (112 : 2 litry; 211: 20 litrů; 311: 30 litrů)** a na pět minut spustíte tlakový režim.



Pokud již nelze vybrat tlakové vaření, je tlačítko zabarvené šedě. Tlakové vaření lze opět používat teprve po spravení systému měření teploty.

Ruční režim

Pečení

V provozním režimu Pečení můžete nastavit teplotu nádoby v rozsahu od **30 °C do 250 °C**. Základní nastavení přístroje činí 200 °C.

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zvolte provozní režim Pečení.
2		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu nádoby.
3a		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou dobu přípravy.
3b		Alternativně stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu jádra.



V provozním režimu Pečení můžete zvolit doplňkové funkce Předehřev a Trvalý provoz. Při zavřeném víku se nádoba ohřívá maximálně na 150 °C, a to i při nastavení vyšší teploty (nebezpečí poškození).

Ruční režim



Varování!

Při nalévání studené vody do prázdné přehřáté nádoby hrozí nebezpečí popálení!

Ruční režim

Fritování

V provozním režimu Fritování můžete nastavit teplotu oleje v rozsahu od **30 °C do 180 °C**. Základní nastavení přístroje činí 175 °C.



Nebezpečí!

Hořící tuk a olej nehaste vodou!

Do oleje nepřilévajte vodu!

Při práci s olejem nepoužívejte ruční sprchu!

Desku VitroCeran (volitelný doplněk) používejte jen tehdy, pokud je zajištěna rámem nebo opatřena nádobou bain marie (viz kapitolu „Příslušenství přístroje“). Dejte pozor, aby do nádoby nestříkaly žádné tekutiny!

Na desce VitroCeran nepoužívejte pánve nebo hrnce s rukojetí. Nebezpečí převržení při zavírání víka a při pohybu nádob!



Varování!

Horký olej v provozním režimu fritování!

Při fritování dodržujte minimální a maximální množství naplně – nebezpečí opaření vystříknutým olejem!

Minimální přípustná úroveň naplnění

Typ 112/112T: 4 litry

Typ 112L: 8 litrů

Typ 211: 30 litrů

Typ 311: 45 litrů

Maximální přípustná úroveň naplnění

Typ 112/112T: 9 litrů

Typ 112L: 14 litrů

Typ 211: 35 litrů

Typ 311: 49 litrů

Ruční režim



Výstraha!

Košě a zvedací rameno jsou horké!

K vyprazdňování nádoby používejte vozík na olej (viz kapitolu „Příslušenství přístroje“) nebo jinou dostačující záchytnou nádobu. Umístěte ji tak, abyste zamezili vyšplouchnutí!

Nádoby sklápějte opatrně, čímž předejdete vyšplouchnutí – nebezpečí uklouznutí a popálení! Při vyprazdňování nádoby může dojít k vystříknutí horkého oleje!

Dodržujte množství náplně doporučené v příručce pro používání (zobrazit si je můžete stisknutím tlačítka „?“)!

Zejména při ponoření velkého množství vlhkých potravin dochází k tvorbě pěny a vystřikování oleje!

Vnější teplota přístroje může být vyšší než 60 °C, přístroje se dotýkejte jen na ovládacích prvcích!




Výstraha!

Pravidelně kontrolujte kvalitu oleje! Starý olej se může vznítit!

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zvolte provozní režim Fritování.
2		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu oleje.
3a		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou dobu přípravy.

Ruční režim

Krok	Info/tlačítko	Popis
3b		Alternativně stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu jádra.



V provozním režimu Fritování můžete zvolit doplňkové funkce Předehřev, Trvalý provoz a Fritování s koší.

Při zavřeném víku se nádoba ohřívá maximálně na 150 °C, a to i při nastavení vyšší teploty (nebezpečí poškození).

Při překročení teploty oleje ve výši 230 °C se přístroj vypne.

U přístroje VarioCookingCenter® 112T, 112L se integrovaný odtok pánve otevírá a uzavírá manuálně ovládáním páčky ventilu pánve. Při otevírání ventilu pánve během popř. po fritování dojde k akustické varovné signalizaci. Ventil pánve okamžitě uzavřete. Horký olej se vylévá přes tzv. výlevku v pánvi. Olej je nutné likvidovat dle platných předpisů.

Změnit **provozní režim** nebo **otevřít ventil nádoby je možné teprve po odstranění oleje úplným sklopením nádoby**. . Doporučujeme používat vozík na olej (viz kapitolu „Příslušenství přístroje“).

Ruční režim

Nastavení času nebo trvalý provoz

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zvolte provozní režim, např. Vaření.
2a		Čas nastavíte tak, že stisknete tlačítko „Doba přípravy“ a nastavíte požadovanou dobu přípravy.
2b		Chcete-li použít trvalý provoz, stiskněte tlačítko „Trvalý provoz“. Nad posuvníkem doby přípravy se zobrazí „TRVALE“.

Předeheřev

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zvolte provozní režim, např. Vaření.
2		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu předeheřevu.
3		Stiskněte tlačítko „Předeheřev“. Dokud je aktivní předeheřev, zobrazuje se animace.

Ruční režim



Nastavení času: Viz kapitolu „Čas“ v části „MyVCC“.

Nastavení formátu reálného času : Viz kapitolu „Formát reálného času“ v části „MyVCC“.








Nastavení formátu doby přípravy : Viz kapitolu „Formát doby přípravy“ v části „MyVCC“.

Nastavení času spuštění: Viz kapitolu „Předvolba času spuštění“ v části „MyVCC“.



Ruční režim

Práce s koši

V ručních provozních režimech Vaření a Fritování lze zvolit doplňkovou funkci „Práce s koši“.

Krok	Info/tlačítko	Popis
1a		Zvolte provozní režim Vaření
1b		nebo zvolte provozní režim Fritování.
2		Stiskněte tlačítko „Práce s koši“.
3		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu přípravy.
4a		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou dobu přípravy.
4b		Alternativně stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu jádra.
5		Jakmile nastavíte dobu přípravy, resp. teplotu jádra, zobrazí se výzva k vložení. Jakmile potravinu vložíte do košů, výzvu potvrďte.

Ruční režim

Krok	Info/tlačítko	Popis
6		Koše se automaticky spustí.
7a		V průběhu přípravy lze koše kdykoli zvednout stisknutím tlačítka „Práce s koší“. Počítání času se zastaví a obnoví se, jakmile koše opět spustíte.
7b		Po uplynutí doby, resp. dosažení zvolené teploty jádra se koše automaticky zvednou.



Při vaření s koší můžete zvolit doplňkové funkce PowerBoost™, Předehřev a Vaření Delta-T. Při fritování s koší můžete zvolit doplňkovou funkci Předehřev.



Koše a zvedací rameno v horké nádobě či nad ní uchopujte jen oděvem (pomůckami) s funkcí tepelné ochrany!

Ruční režim

Práce se sondou teploty jádra

Sonda teploty jádra umožňuje řídit měřením teploty jádra varný proces. Kromě toho se v přístroji pomocí sondy protokolují data HACCP. Dá se používat v každém ručním provozním režimu, bezpodmínečně nutná je však při vaření Delta-T.

Sondu teploty jádra před použitím očistěte a zapíchněte ji do nejsilnějšího místa připravované potraviny. Podrobný popis optimálního umístění sondy teploty jádra naleznete v příručce pro používání. Zobrazit si ji můžete stisknutím tlačítka „?“.





Varování!

Sonda teploty jádra může být horká – nebezpečí popálení! Dotýkejte se jí pouze oděvem (pomůckami) s funkcí tepelné ochrany!




Varování!

Při vkládání sondy teploty jádra si chraňte paže a ruce před hrotem sondy – nebezpečí poranění!

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zvolte provozní režim, např. Vaření.
2		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu přípravy.

Ruční režim

Krok	Info/tlačítko	Popis
3		Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu jádra. Spínací hodiny nejsou aktivní. Při dosažení zvolené teploty jádra se ozve signál.



Nepoužívanou sondu teploty jádra umístěte na vyhrazené místo na víku, a to ve stanovené orientaci – nebezpečí poškození!
Sonda teploty jádra nenechávejte viset z nádoby – nebezpečí poškození!
Před vyjmutím vařené potraviny z nádoby z ní vytáhněte sondu teploty jádra – nebezpečí poškození!

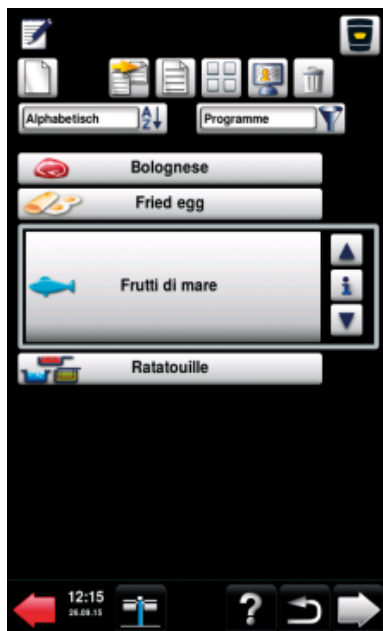


Pokud je sonda teploty jádra na začátku vaření teplejší, než je nastavená teplota jádra (například protože byla během předeřívání vložena do fritovacího oleje), zchladte ji ještě předtím, než ji vložíte do potraviny.
Dbejte na to, aby byla sonda při kontaktu s olejem suchá – nebezpečí popálení!

Režim programování/ukládání

Pomocí režimu programování/ukládání můžete vytvářet vlastní varné programy. Dle svých individuálních potřeb můžete kopírovat, upravovat a pod jiným názvem ukládat varné procesy v režimu VarioCooking Control[®] nebo vytvářet vlastní ruční programy sestávající až z dvanácti kroků.

Tlačítka v režimu programování/ukládání



Pomocí tlačítek se šípkami nebo otáčením centrálním nastavovacím kolečkem můžete zvolit program.



Výběrové okno programu



Nový program



Kopírování programu



Změna programu



Zobrazení obrázků



Zobrazení seznamu



MyDisplay (viz kapitolu MyVCC - MyDisplay)



Odstranění programu

Režim programování/ukládání



Informační tlačítko: Zobrazení podrobných informací o programu ve výběrovém okně

Výběrové okno při stisknutém informačním tlačítku



Kromě názvu programu si můžete při stisknutí informačního tlačítka zobrazit, resp. uložit další informace.



Obrázek potraviny k programu



Poznámky k programu



Obrázek příslušenství k programu



Možnost volby doplňkových atributů



Přiřazení skupiny (např. „snídaně“)



Piktogram vedle názvu programu indikuje, zda se u uloženého varného programu jedná o ruční program (znázornění vlevo), nebo o varný proces v režimu VarioCooking Control®.

Režim programování/ukládání

Zobrazení

V režimu programování/ukládání můžete přepínat mezi zobrazením obrázků a zobrazením seznamu. V režimu zobrazení obrázků se znázornění všech programů omezuje na titulní obrázek. Pokud by obrázek nebyl k dispozici, zobrazí se jako text název programu.



Stisknutím tohoto tlačítka přejdete do zobrazení obrázků.



V zobrazení listujete pomocí tlačítek se šipkami nebo otáčením centrálním nastavovacím kolečkem.



Stisknutím tohoto tlačítka změníte zobrazení například z 20 na 16 obrázků na stránku.



Stisknutím tohoto tlačítka přejdete do zobrazení seznamu.



Při dalším vyvolání se znovu zobrazí poslední zvolené zobrazení.

Režim programování/ukládání

Funkce třídění a filtrování

Zobrazení seznamu je v základním nastavení tříděno v abecedním pořadí podle názvu programu. Zobrazení můžete změnit pomocí funkce třídění a filtrování.



Stiskněte tlačítko a zvolte kritérium třídění.



Stiskněte tlačítko a zvolte kritérium filtrování.

K dispozici máte následující kritéria řazení?:

- **Abecední:** Programy jsou řazeny v abecedním pořadí, bez funkce filtru (standardní nastavení).
- **Změna:** Uložené programy se zobrazují podle poslední změny.
- **Typ programu :** Programy jsou řazeny podle jejich provozního režimu, bez funkce filtru.
- **Úroveň:** Programy se řadí podle nastavení jako oblíbené, funkce automatického filtru. Status oblíbeného je nutné předem nastavit v atributech programu.

K dispozici máte následující kritéria filtrování:

- **Programy:** Zobrazují se všechny uložené programy (standardní nastavení).
- **Skupina:** Zobrazují se všechny uložené skupiny, např. „Snídaně“.
- **Ruční:** Zobrazují se všechny uložené ruční programy.
- **VCC:** Zobrazují se všechny uložené procesy VarioCooking Control® .


Režim programování/ukládání

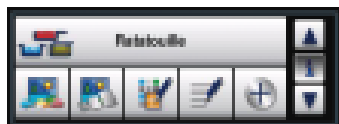
Programování/ukládání – režim VarioCooking Control®

Příklad: Uložíte varný proces Dušení pod novým názvem „Hovězí dušená pečeně“ s individuálními nastaveními, například „Stupeň opečení dozlatova: světlé“ a „Teplota jádra: propečené“.

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko „Programování“.
2		Stisknutím tohoto tlačítka vytvoříte nový program.
3	Hovězí dušená pečeně	Pomocí klávesnice na displeji zadejte název programu.
4		Stisknutím tohoto tlačítka název uložíte.
5		Zvolte kategorii potravin Maso.
6	Dušení	Zvolte způsob přípravy, např. Dušení.
7		Parametry přípravy „Stupeň orestování“ a „Teplota jádra“ můžete individuálně změnit.
8		Stisknutím tohoto tlačítka varný proces uložíte a otevřete výběrové okno.

Režim programování/ukládání

Krok	Info/tlačítko	Popis
9		Zvolte například fotografii připravované potraviny nebo stisknutím tlačítka „Uložit“ zobrazení podrobností o programu opusťte.









Na obrazovce podrobností o programu můžete k programu uložit doplňkové informace, například obrázků příslušenství, poznámky k programu nebo přiřazení ke skupině.



Režim programování/ukládání

Programování/ukládání – ruční režim

Můžete si vytvořit ruční program obsahující až dvanáct kroků dle vašich požadavků.

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko „Programování“.
2		Stisknutím tohoto tlačítka vytvoříte nový program.
3	Gnocchi	Pomocí klávesnice na displeji zadejte název programu.
4		Stisknutím tohoto tlačítka název uložíte.
5		Zvolte ruční provozní režim, např. Vaření.
6		Nastavte požadované parametry přípravy, jako jsou teplota a doba přípravy.
7		Chcete-li krok uložit, stiskněte tlačítko „Uložit“. Tlačítko zvoleného ručního provozního režimu (např. Vaření) začne blikat.

Režim programování/ukládání

Krok	Info/tlačítko	Popis
8		Po uložení stiskněte blikající tlačítko provozního režimu, čímž jej znovu vyberete a přidáte další krok.
9		Chcete-li programování ukončit, stiskněte po uložení kroku tlačítko „Uložit a ukončit“.



Můžete nastavit, aby se po uplynutí kroku programu ozval akustický signál. V příslušném kroku jednoduše aktivujte tlačítko zvukové signalizace.








Naprogramovat krok předehřívání je možné jen v rámci prvního kroku programu.

V ručním programu není možné kombinovat různé provozní režimy. Je možné pouze přepínat z pečení na vaření.

Režim programování/ukládání

Spuštění/kontrola programu




Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko „Programování“.
2		Pomocí tlačítek se šípkami nebo otáčením centrálním nastavovacím kolečkem zvolte program.
3		Chcete-li program spustit, resp. vyvolat, stiskněte název programu ve výběrovém okně nebo centrální nastavovací kolečko.
4		Chcete-li zkontrolovat jednotlivé kroky programu, stiskněte symbol kroku. Aktivní krok je zvýrazněn červenou barvou.
5		Stisknutím tohoto tlačítka program ukončíte.

Režim programování/ukládání

Změna programu

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko „Programování“.
2		Pomocí tlačítek se šípkami nebo otáčením centrálním nastavovacím kolečkem zvolte program.
3		Stisknutím tohoto tlačítka aktivujete modifikační funkci. Na displeji se zobrazí podrobné zobrazení programu.
4	Hovězí dušená pečeně	Chcete-li změnit název programu, stiskněte jej.
5		Stisknutím tohoto tlačítka změněný název uložíte.
6		Stisknutím tohoto piktogramu program otevřete.
7		Stisknutím symbolu kroku zvolíte krok programu, který chcete změnit. Aktivní krok je zvýrazněn červenou barvou.

Režim programování/ukládání

Krok	Info/tlačítko	Popis
8		Provedte požadovanou změnu, například doby přípravy.
9		Chcete-li změněný krok uložit, stiskněte tlačítko „Uložit“.
10		Chcete-li programování ukončit, stiskněte tlačítko „Uložit a ukončit“.



Stisknutím tohoto tlačítka zobrazený krok programu odstraní.



Stisknutím tohoto tlačítka přidáte do programu další krok. Nový krok programu se vloží za zobrazený krok.



Změny poznámek v náhledu programových atributů provedete stisknutím tlačítka.





Stisknutím tlačítka vyberete další atributy, například status oblíbené položky.



Stisknutím tohoto tlačítka režim změn opustíte.




Režim programování/ukládání



Uložení z probíhajícího provozu

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		V průběhu provozu stiskněte tlačítko „Programování“, nacházející se v zápatí displeje.
2	Vídeňský řízek	Pomocí klávesnice na displeji zadejte název programu.
3		Stisknutím tohoto tlačítka název uložíte.

Režim programování/ukládání

Odstranění programu

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko „Programování“.
2		Pomocí tlačítek se šípkami nebo otáčením centrálním nastavovacím kolečkem zvolte program.
3		Dvojím stisknutím tohoto tlačítka program odstraníte.





Chcete-li odstraňování zrušit, stiskněte tlačítko Zpět nebo jiné tlačítko.

Odstranění všech programů

Odstranit všechny programy je možné jen v části „MyVCC“ (viz kapitolu „Komunikace MyVCC“).

Režim programování/ukládání

Kopírování programu

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko „Programování“.
2		Pomocí tlačítek se šipkami nebo otáčením centrálním nastavovacím kolečkem zvolte program.
3		Stisknutím tohoto tlačítka program zkopírujete.
4	Roláda	Pomocí klávesnice na displeji zadejte název programu.
5		Stisknutím tohoto tlačítka uložíte kopírovaný varný proces pod novým názvem.



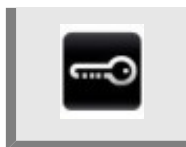
Jestliže nezměníte název programu, automaticky se přidělí průběžný index.

Zámek tlačítek

Chcete-li vyčistit displej, můžete aktivovat zámek tlačítek.



Zámek tlačítek na displeji aktivujete třisekundovým stisknutím tlačítka MyVCC a zobrazení tlačítka se změní na symbol klíče.



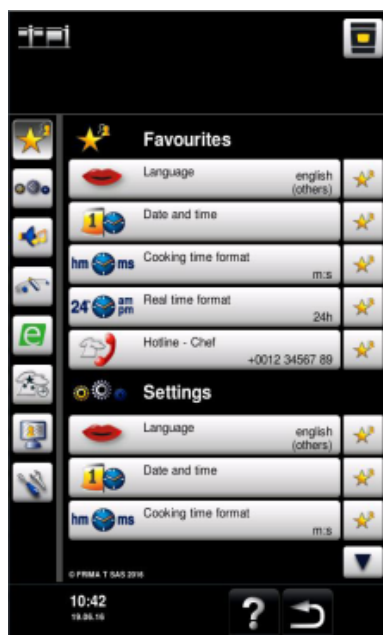
Zámek tlačítek deaktivujete opětovným třisekundovým stisknutím tlačítka.

Konfigurace přístrojů prostřednictvím MyVCC

Pod MyVCC můžete provádět všechna základní nastavení přístroje (např. času, data, jazyka atd.).



Po navolení tlačítka MyVCC přejdete ke zobrazení přehledu vašich základních nastavení přístroje. Zde můžete upravovat nastavení přístroje podle svých potřeb.



Vysvětlení piktogramů:



Oblíbené (při navolení MyVCC aktivní)



Nastavení



Zvuky



Správa systému



MyEnergy



Pokročilé nastavení



MyDisplay



Servis

MyVCC – Oblíbené

V tomto bodě menu můžete spravovat své Oblíbené (např. jazyk, formát doby přípravy atd.).


Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC .
2		Automaticky přejdete k bodu menu Oblíbené .
3		Nastavovacím kolečkem vyberte například podbod menu „Jazyk“.
4		Stiskněte tlačítko s hvězdičkou vpravo vedle podbodu menu „Jazyk“.
5		Nyní je podbod menu „Jazyk“ uložen v Oblíbených a můžete ho vybrat v bodě menu „Oblíbené“. Stisknutím tlačítka s hvězdičkou můžete položku v Oblíbených kdykoli znovu odvolat.

MyVCC – Nastavení



Stiskněte tlačítko **Nastavení** ke změně např. jazyka, formátu času, data a času, zvuků atd.

Jazyk

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC .
2		Stiskněte tlačítko Nastavení .
3		Stiskněte tlačítko Jazyk . Otáčením a následným stisknutím otáčecího kolečka nastavíte jazyk.

Datum a čas

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC .
2		Stiskněte tlačítko Nastavení .
3		Stiskněte tlačítko Datum a čas .

MyVCC – Nastavení

Krok	Info/tlačítko	Popis
4		<p>K nastavení data a času vyberte pole formátu data a času (dd, mm, rrrr, hh, mm) a nastavte tyto hodnoty nastavovacím kolečkem. Nastavení potvrďte stisknutím nastavovacího kolečka.</p>
5		<p>Stisknutím tlačítka se šipkou přejdete do hlavního menu.</p>

MyVCC – Nastavení

Formát času

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC .
2		Stiskněte tlačítko Nastavení .

Formát doby přípravy



Stiskněte tlačítko **Formát doby přípravy** .

Nastavený formát doby přípravy se zobrazuje ve tvaru h:m nebo m:s.

hm = hodiny : minuty

ms = minuty : sekundy

Tlakové vaření (volitelný doplněk, ne 112T/112L): Čas se vždy zobrazuje ve formátu hm (hodiny : minuty).

Fritování: Čas se vždy zobrazuje ve formátu ms (minuty : sekundy).

Vaření a dušení masa přes noc: Čas se vždy zobrazuje ve formátu hm (hodiny : minuty).

Formát skutečného času



Stiskněte tlačítko **Formát skutečného času** .

Nastavený formát skutečného času se zobrazí vpravo dole na tlačítku ve tvaru 24h nebo am/pm.

Aktivací tlačítka je možné přecházet mezi těmito dvěma formáty skutečného času (formát data se změní automaticky).

MyVCC – Nastavení

Další základní nastavení, jako např. jas displeje, dobu udržování klimatu atd. najdete také pod bodem menu **Nastavení**.

Postupujte podle následujících kroků:

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC .
2		Stiskněte tlačítko Nastavení .

Jednotka teploty



Stiskněte tlačítko **Jednotka teploty** , abyste vybrali stupně Celsia nebo Fahrenheita. Potvrďte stisknutím nastavovacího kolečka.

Jas displeje



Stiskněte tlačítko **Jas displeje** a nastavte jas v několika stupních nastavovacím kolečkem.

MyVCC – Zvuky

Zvukové signály přístroje (typ, hlasitost, dobu trvání atd.) můžete upravit podle svých přání.

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC .
2		Stiskněte tlačítko Zvuky .

Následující nastavení můžete upravovat:

Celková hlasitost



Stiskněte tlačítko **Celková hlasitost** a nastavte celkovou hlasitost (0 % – 100 %) nastavovacím kolečkem.

Zvuk tlačítek



Stiskněte tlačítko **Zvuk tlačítek** a nastavte zvuk tlačítek (zapnuto, vypnuto) nastavovacím kolečkem.

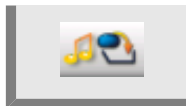
Hlasitost zvuku tlačítek



Stiskněte tlačítko **Hlasitost zvuku tlačítek** a nastavte hlasitost zvuku tlačítek (0 % – 100 %) nastavovacím kolečkem.

MyVCC – Zvuky

Výzva ke vložení/akci



Stiskněte tlačítko **Výzva ke vložení/akci** a upravte melodii, hlasitost, dobu trvání a interval zvuku pro výzvu ke vložení nebo akci.

Konec kroku programu



Stiskněte tlačítko **Konec kroku programu** a upravte melodii, hlasitost, dobu trvání a interval zvuku pro konec kroku programu.

Konec doby přípravy



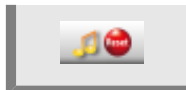
Stiskněte tlačítko **Konec doby přípravy** a upravte melodii, hlasitost, dobu trvání a interval zvuku pro konec doby přípravy.

Přerušování procesu / zjištění chyby



Stiskněte tlačítko **Přerušování procesu / zjištění chyby** a upravte melodii, hlasitost, dobu trvání a interval zvuku pro přerušování procesu / zjištění chyby.

Tovární nastavení zvuků



Stiskněte tlačítko **Tovární nastavení zvuků** a vraťte všechna nastavení pro melodii, hlasitost, dobu trvání a interval zvuku do továrního nastavení.



MySCC – Správce systému

Data HACCP se ukládají na dobu 10 dnů a jejich výstup je možné v případě potřeby provést prostřednictvím USB rozhraní přístroje.

Stahování dat HACCP

Krok	Info/tlačítko	Popis
1a		Typ 112, 211, 311: Zasuňte paměťový modul USB do rozhraní (portu) pod ovládacím panelem.
1b		Typ 112T/112L: Zasuňte paměťový modul USB do rozhraní na přední straně ovládací konzoly.
2		Stiskněte tlačítko MyVCC .
3		Stiskněte tlačítko Správce systému .
4		Stiskněte tlačítko Stahování dat HACCP .
5		Stiskněte první pole datum/čas a nastavovacím kolečkem nastavte požadované počáteční datum pro data. Stiskněte druhé pole datum/čas a nastavovacím kolečkem nastavte požadované konečné datum pro data.

MySCC – Správce systému

Krok	Info/tlačítko	Popis
6		Stisknutím tlačítka spustíte stahování, po ukončení se paměťová jednotka USB zobrazí s háčkem.
7		Úspěšné dokončení funkce signalizuje potvrzovací zatržítko. Vyjměte paměťovou jednotku USB až po rozsvícení tohoto potvrzení.










Zaznamenávají se následující data:

- číslo šarže
- čas
- název programu přípravy
- teplota nádoby
- teplota jádra
- otevřené/zavřené víko
- změna provozních režimů
- aktivní/neaktivní energetické optimalizační zařízení

MyVCC – Správa systému

Stahování informačních dat

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zasuňte paměťovou jednotku USB do rozhraní pod krytem ovládání.
1b		Typ 112T/112L: Zasuňte paměťový modul USB do rozhraní na přední straně ovládací konzoly.
2		Stiskněte tlačítko MyVCC .
3		Stiskněte tlačítko Správa systému .
4		Stiskněte tlačítko Stahování informačních dat .
5		Stiskněte první pole datum/čas a nastavovacím kolečkem nastavte požadované počáteční datum pro data. Stiskněte druhé pole datum/čas a nastavovacím kolečkem nastavte požadované konečné datum pro data.
6		Stisknutím tlačítka spustíte stahování, po ukončení se paměťová jednotka USB zobrazí s háčkem.

MyVCC – Správa systému



Symbol USB svítí, pokud je identifikována paměťová jednotka USB. Nyní je možné data nahrávat, stahovat nebo trvale zaznamenávat.



Potvrzovací háček signalizuje úspěšné dokončení funkce. Vyjměte paměťovou jednotku USB až po rozsvícení tohoto potvrzení.

MyVCC – Správa systému

Stahování servisních dat

V servisní úrovni můžete vyvolávat servisní data, jako např. typ přístroje nebo stav verze softwaru.

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zasuňte paměťovou jednotku USB do rozhraní pod krytem ovládání.
1b		Typ 112T/112L: Zasuňte paměťový modul USB do rozhraní na přední straně ovládací konzoly.
2		Stiskněte tlačítko MyVCC .
3		Stiskněte tlačítko Správa systému .
4		Stiskněte tlačítko Stahování servisních dat . Servisní data se uloží na paměťovou jednotku USB.
5		Úspěšné dokončení funkce signalizuje potvrzovací zatržítko. Paměťový modul USB odpojte až poté, co se zobrazí potvrzení.

MyVCC – Správa systému

Stahování programů, Nahrávání programů, Odstranění všech programů

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zasuňte paměťovou jednotku USB do rozhraní pod krytem ovládání.
1b		Typ 112T/112L: Zasuňte paměťový modul USB do rozhraní na přední straně ovládací konzoly.
2		Stiskněte tlačítko MyVCC .
3		Stiskněte tlačítko Správa systému .

Stahování programů



Stiskněte tlačítko **Stahování programů** . Programy přípravy se uloží na paměťovou jednotku USB.



Při stahování programů přípravy na paměťové jednotky USB je nutné pamatovat na to, že pro každý přístroj je třeba samostatná paměťová jednotka USB.

Nahrávání programů



Stiskněte tlačítko **Nahrávání programů**. Programy přípravy se uloží do přístroje z paměťové jednotky USB.

Odstranění všech programů



Stiskněte dvakrát tlačítko **Odstranění všech programů** ke smazání všech vlastních vytvořených programů, procesů a skupin z režimu programování.









Potvrzovací háček signalizuje úspěšné dokončení funkce. Vyjměte paměťovou jednotku USB až po rozsvícení tohoto potvrzení.

MyVCC – Správa systému




Profily můžete vytvářet v menu **MyDisplay** . Zde můžete individuálně nastavit ovládací plochu přístroje podle svého přání a uložit ji jako aktuální profil.

Stahování profilů

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zasuňte paměťovou jednotku USB do rozhraní pod krytem ovládní.
1b		Typ 112T/112L: Zasuňte paměťový modul USB do rozhraní na přední straně ovládací konzoly.
2		Stiskněte tlačítko MyVCC .
3		Stiskněte tlačítko Správce systému .
3		Stiskněte tlačítko Stahování profilů , abyste profily nahráli z přístroje na paměťovou jednotku USB.
5		Úspěšné dokončení funkce signalizuje potvrzovací zatržítko. Vyjměte paměťovou jednotku USB až po rozsvícení tohoto potvrzení.

MyVCC – Správa systému

Nahrávání profilů

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zasuňte paměťovou jednotku USB do rozhraní pod krytem ovládání.
1b		Typ 112T/112L: Zasuňte paměťový modul USB do rozhraní na přední straně ovládací konzoly.
2		Stiskněte tlačítko MyVCC .
3		Stiskněte tlačítko Správce systému .
3		Stiskněte tlačítko Nahrávání profilů , abyste profily stáhli z paměťové jednotky USB do přístroje.



Potvrzovací háček signalizuje úspěšné dokončení funkce. Vyměňte paměťovou jednotku USB až po rozsvícení tohoto potvrzení.

MyVCC – Správa systému

Stahování obrázků, Nahrávání obrázků, Odstranění obrázků

Prostřednictvím integrovaného USB rozhraní můžete spravovat vlastní obrázky svých pokrmů v režimu programování. Individuální obrázky pokrmů musejí být před použitím v přístroji převedeny do zvláštního formátu. Na internetových stránkách www.club-rational.com najdete komfortní řešení pro zpracování obrázků. Přihlášení do klubu ClubRATIONAL a využívání této funkce je bezplatné. Postupujte podle pokynů ke klubu ClubRATIONAL na domovské stránce výrobce (www.rational-online.com). Potom připojte paměťovou jednotku USB s uloženými obrázky k přístroji a následujícím způsobem použijte funkci pro ukládání a odstraňování obrázků.

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zasuňte paměťovou jednotku USB do rozhraní pod krytem ovládání.
		
2		Stiskněte tlačítko MyVCC .
3		Stiskněte tlačítko Správa systému .

MyVCC – Správa systému

Stahování obrázků



Stiskněte tlačítko **Stahování obrázků** a vaše vlastní obrázky pokrmů se uloží z přístroje na paměťovou jednotku USB.

Nahrávání obrázků



Stiskněte tlačítko **Nahrávání obrázků** a obrázky z paměťové jednotky USB se uloží v režimu programování jako obrázky pokrmů.

Odstranění všech vlastních obrázků










Stiskněte tlačítko **Odstranění všech vlastních obrázků** a všechny vaše vlastní obrázky pokrmů v režimu programování se smažou.

Nastavení sítě MyVCC



IP adresa

Na tomto místě nakonfigurujete IP adresu.

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC.
2		Stiskněte tlačítko nastavení sítě.
		Provedte nastavení a změnu IP adresy.
		Provedte nastavení a změnu IP adresy brány.
		Provedte nastavení a změnu IP adresy masky sítě
		Aktivujte popř. deaktivujte DHCP. Doporučujeme aktivovat pro funkci ConnectedCooking.
		Zobrazí se MAC adresa vašeho zařízení.

Nastavení sítě MyVCC

Pokročilá nastavení pro funkci ConnectedCooking

Krok	Info/tlačítko	Popis
		Informace o serveru. V kombinaci se statickou IP adresou je nutné zadat informace o DNS serveru. Informace si vyžádejte u svého správce sítě.
		Provedte nastavení a změnu informací pro server proxy. Informace si vyžádejte u svého správce sítě.







Jakmile jste provedli některé z nastavení, je nutné restartovat zařízení.

MyVCC ConnectedCooking



Funkce ConnectedCooking vyžaduje internetové připojení. Použijte nastavení „DHCP aktivní“ nebo se zeptejte svého správce sítě, která nastavení musíte provést.

Přihlášení zařízení

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MySCC.
2		Stiskněte tlačítko ConnectedCooking.
3		Aktivujte funkci ConnectedCooking stisknutím tlačítka ConnectedCooking.
4		Zařízení po několika sekundách zobrazí registrační kódy. Naskenujte QR kód svým chytrým telefonem, na kterém máte nainstalovanou aplikaci ConnectedCooking, nebo na webovém portálu či v aplikaci zadejte 9místný kód PIN. Zařízení bylo úspěšně zaregistrováno.

MyVCC ConnectedCooking

Nastavení funkce ConnectedCooking



Data HACCP se po skončení vaření automaticky uloží do aplikace ConnectedCooking.



Servisní údaje se do aplikace ConnectedCooking ukládají automaticky v pravidelných intervalech.



Zařízení vás bude automaticky informovat, když bude k dispozici novější verze softwaru, a umožní jeho přímou aktualizaci.



Čas systému zařízení se nastavuje automaticky. -> V aplikaci ConnectedCooking musí být zadáno správné časové pásmo, ve kterém se zařízení nachází.



Oprávnění uživatelé mohou zařízení ovládat na dálku. Oprávnění můžete spravovat na webovém portálu ConnectedCooking.

MySCC – Správce systému

Základní nastavení, které jste provedli na svém zařízení VarioCookingCenter[®], je možné přenést i na ostatní přístroje. Tak ušetříte mnoho času a budete mít jistotu, že všechny přístroje mají stejná nastavení.

Stahování základního nastavení

Krok	Info/tlačítko	Popis
1a		Typ 112, 211, 311: Zasuňte paměťovou jednotku USB do rozhraní pod krytem ovládání.
1b		Typ 112T/112L: Zasuňte paměťový modul USB do rozhraní na přední straně ovládací konzoly.
2		Stiskněte tlačítko MyVCC .
3		Stiskněte tlačítko Správce systému .
4		Stiskněte tlačítko Stahování základního nastavení , abyste základní nastavení nahráli z přístroje na paměťovou jednotku USB.
5		Úspěšné dokončení funkce signalizuje potvrzovací zatržítko. Vyjměte paměťovou jednotku USB až po rozsvícení tohoto potvrzení.

MySCC – Správce systému

Nahrávání základního nastavení

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Zasuňte paměťovou jednotku USB do rozhraní pod krytem ovládání.
1b		Typ 112T/112L: Zasuňte paměťový modul USB do rozhraní na přední straně ovládací konzoly.
2		Stiskněte tlačítko MyVCC .
3		Stiskněte tlačítko Správce systému .
4		Stiskněte tlačítko Nahrávání základního nastavení , abyste základní nastavení stáhli z paměťové jednotky USB do přístroje.
5		Úspěšné dokončení funkce signalizuje potvrzovací zatržítko. Vyjměte paměťovou jednotku USB až po rozsvícení tohoto potvrzení.

MySCC – Správa systému

Paměťový modul USB, který obsahuje aktuálnější verzi softwaru, než je na přístroji, vyžaduje aktualizaci.

Aktualizace softwaru

Krok	Info/tlačítko	Popis
1a		Typ 112, 211, 311: Zasuňte paměťový modul USB do rozhraní (portu) pod ovládacím panelem.
1b		Typ 112T/112L: Zasuňte paměťový modul USB do rozhraní na přední straně ovládací konzoly.
2		Stiskněte tlačítko MyVCC .
3		Vlevo nahoře se na displeji zobrazí paměťový modul USB se softwarem, který je na něm obsažen.
4		Stiskněte tlačítko Správce systému a posouvejte až k tlačítku Aktualizovat software .
5		Stisknutím tlačítka Aktualizovat software spustíte aktualizaci softwaru. Postupujte dle pokynů na obrazovce a přístroj neodpojujte od napájení.
6		Úspěšná aktualizace bude potvrzena zeleným zatržítkem.

MySCC – Správa systému



K aktualizaci softwaru se smějí používat jen originální paměťové moduly USB od výrobce. Zajistěte také, aby se na paměťovém modulu USB nacházel pouze software, žádná data.



(typ 112/112T/112L)

Je-li vaše zařízení připojeno do sítě (volitelně „rozhraní Ethernetu“), automaticky obdržíte odkaz na tlačítko „MyVCC“, když je k dispozici aktualizace.
Při zobrazování postupujte podle výše popsaného postupu od kroku 2.



(typ 211/311)

Je-li vaše zařízení připojeno do sítě (volitelně „rozhraní Ethernetu“), automaticky obdržíte odkaz na tlačítko „MyVCC“, když je k dispozici aktualizace.
Při zobrazování postupujte podle výše popsaného postupu od kroku 2.

MyVCC – MyEnergy

Automatický stmívač




Pomocí nastavení Automatický stmívač se automaticky sníží jas obrazovky, když se nepoužívá.

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC .
2		Stiskněte tlačítko pro bod menu MyEnergy .
3		Stiskněte tlačítko Automatický stmívač a nastavte čas stmívání obrazovky v minutách (1 min – 30 min).

MyVCC – MyEnergy

Doba udržování před vložením

Pomocí této funkce je možné při varných postupech ve VarioCooking Control® libovolně zkrátit dobu udržování po výzvě ke vložení dlouhou maximálně 15 minut. Doba ve stavu při dodání činí 10 minut. Varný postup se po zvolené době automaticky přeruší, pokud do té doby neproběhne vložení.






Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC .
2		Stiskněte tlačítko pro bod menu MyEnergy .
3		Stiskněte tlačítko Doba udržování před vložením a nastavte dobu udržování (2–15 min).

MyVCC – Pokročilá nastavení

Předvolba času spuštění

Přístroj můžete nechat spustit automaticky.

Pozor! Upozorňujeme na to, že uchovávání potravin po delší dobu v nechlazeném a neohříváném varném prostoru je z hygienického hlediska velmi nevhodné!

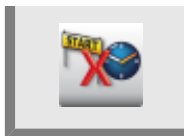
Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC .
2		Stiskněte tlačítko Pokročilá nastavení .
3		Stiskněte tlačítko Předvolba času spuštění a nastavte požadovaný den a požadovaný čas.
4		Zvolte ruční provozní režim, například Vaření, a proveďte požadovaná nastavení.
5		Čas spuštění je aktivní. Displej ztmavne a zobrazený zůstane pouze čas spuštění a také tlačítko „Přerušení času“ spuštění.

MyVCC – Pokročilá nastavení



- Čas spuštění se neodstraní s VYPNUTÍM/ZAPNUTÍM přístroje. Při aktivním času spuštění je možné navolit pouze funkci nápovědy „?“.

Deaktivace času spuštění









K deaktivaci času spuštění přidrže tlačítko pro přerušení po dobu 2 sekund.

MyVCC – Pokročilá nastavení

VarioClose (pouze pro typ 112L)

Pokud je přístroj umístěn na vyšším místě, lze aktivovat funkci **VarioClose** .
Ta umožňuje spuštění rukojeti víka pro následné ruční uzavření víka.

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC .
2		Stiskněte tlačítko Pokročilá nastavení .
3		Pokud po stisknutí tlačítka VarioClose má být spuštěno víko, stiskněte tlačítko Aktivace VarioClose .
4		Stiskněte tlačítko Zpět .
5		Stiskněte funkční tlačítka .
6		Chcete-li spustit víko, stiskněte tlačítko VarioClose.



MyVCC – MyDisplay

Nakonfigurujte displej a oprávnění k přístupu pomocí funkce **MyDisplay** a uložte vytvořené konfigurace jako **Profil** .

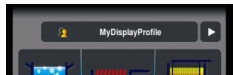
Tyto konfigurace můžete kdykoli znovu vyvolat tím, že vyberete příslušný profil.

Přístup můžete navíc omezit tak, aby uživatel mohl vybrat např. pouze vlastní uložené procesy přípravy.

Aktivace/změny profilů

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC .
2		Stisknutím tlačítka přejdete do menu MyDisplay .
3		Stiskněte tlačítko Aktivovat profil , abyste přešli prostřednictvím nastavovacího kolečka do příslušného zobrazení profilu. Pokud jste již dříve v profilu zadali heslo, budete vyzváni k jeho zadání.

MyVCC – MyDisplay



Pokud je vytvořeno více profilů, můžete k nim přistupovat přímo z obrazovky spuštění. Profil vyhledáte stisknutím šipky vpravo na horním okraji displeje.

Nebo stiskněte lištu na horním okraji displeje. Když nyní začne červeně blikat, můžete procházet mezi různými profily prostřednictvím nastavovacího kolečka.



Pomocí hesla můžete chránit svůj profil před neoprávněným přístupem. Chráněný profil je možné deaktivovat pouze s heslem. Pro případ ztráty si heslo poznamenejte. Pokud heslo zapomenete, MyDisplay už není možné deaktivovat. V tomto případě se obraťte na zákaznický servis.

Nahrávání profilů



Stiskněte tlačítko **Nahrát profil**, abyste profily stáhli z paměťové jednotky USB do přístroje. Než tlačítko stisknete, připojte paměťovou jednotku USB.

Stahování profilů



Stiskněte tlačítko **Stáhnout profil**, abyste profily nahráli z přístroje na paměťovou jednotku USB. Než tlačítko stisknete, připojte paměťovou jednotku USB.

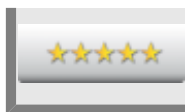
Úpravy profilů



Stiskněte tlačítko **Upravit profil**, chcete-li profil upravovat. Nyní můžete provádět následující nastavení:



Stiskněte tlačítko **Pojmenovat profil**. Nyní můžete změnit název profilu.



Stiskněte tlačítko **Zadání hesla** a poté zadejte heslo, abyste svůj profil ochránili heslem.



Stiskněte tlačítko **Pořadí** a poté nastavte kolečkem pořadí profilů od 1 do 5. Pořadí určuje hierarchii profilů v přístroji. 5 je nejvyšší v pořadí a 1 nejnižší v pořadí. To znamená, že všechny profily, které mají pozici 1 až 4, jsou podřazené profilu s číslem 5. Díky tomu nemusíte zadávat heslo ani při aktivní ochraně heslem, pokud chcete přejít z profilu s vyšší pozicí (např. pozice 5) do profilu s nižší pozicí (např. pozice 3). Pokud ale chcete přejít z profilu s nižší pozicí do profilu s vyšší pozicí, musíte při aktivní ochraně heslem vždy zadat heslo.



Stiskněte tlačítko **Vymazat profil**. Nyní můžete smazat vybraný profil.



Konfigurace displeje a oprávnění k přístupu můžete provádět pouze prostřednictvím profilu administrátora (název „MyDisplayProfile“). Tento profil je v přístroji předem nastavený a nemůže být smazán. Všechny ostatní profily mohou být smazány.

MyVCC – MyDisplay

Navíc můžete provádět ještě následující nastavení, abyste profil individuálně upravili podle svých přání.

Zobrazení úvodní šablony



Režim ručního ovládání:

Stisknutím tlačítka určíte, zda se mají na úvodní šabloně u tohoto profilu zobrazit režimy ručního ovládání.



Režim maso:

Stisknutím tlačítka určíte, zda se má na úvodní šabloně u tohoto profilu zobrazit režim maso.



Režim ryba:

Stisknutím tlačítka určíte, zda se má na úvodní šabloně u tohoto profilu zobrazit režim ryba.



Režim přílohy:

Stisknutím tlačítka určíte, zda se má na úvodní šabloně u tohoto profilu zobrazit režim přílohy.



Režim vaječné pokrmy:

Stisknutím tlačítka určíte, zda se má na úvodní šabloně u tohoto profilu zobrazit režim vaječné pokrmy.



Režim mléčné a sladké pokrmy:

Stisknutím tlačítka určíte, zda se má na úvodní šabloně u tohoto profilu zobrazit režim mléčné a sladké pokrmy.



Režim omáčky a polévky:

Stisknutím tlačítka určíte, zda se má na úvodní šabloně u tohoto profilu zobrazit režim omáčky a polévky.



Režim Finishing:

Stisknutím tlačítka určíte, zda se má na úvodní šabloně u tohoto profilu zobrazit režim Finishing.



Top 10:

Stisknutím tlačítka určíte, zda se má úvodní šabloně u tohoto profilu zobrazit deset nejvíce používaných aplikací prostřednictvím tlačítka VCC.

MyVCC – MyDisplay



Režim programování:

Stisknutím tlačítka určíte, zda se má úvodní šabloně u tohoto profilu zobrazit režim programování.

MyVCC



Skrýt všechny položky kromě Nejoblíbenějších:

Stisknutím tlačítka můžete nastavit, zda se v MyVCC mohou volit pouze Nejoblíbenější.



Zpracovat Nejoblíbenější tohoto profilu:

Stisknutím tlačítka určíte, které položky Nejoblíbenější se v tomto profilu mají uložit k možnosti MyVCC.

Přidělení práv



Zobrazení obrázku/seznamu:

Zde vyberte, zda se programy v režimu programování mají zobrazit jako obrázky nebo v seznamu.



Změna zobrazení obrázku/seznamu:

Zde můžete vybrat, zda se má u tohoto profilu v režimu programování změnit náhled na obrázky nebo seznam.



Filtr zobrazení seznamu:

Zde nastavíte, zda se má u tohoto profilu v režimu programování použít filtr zobrazení seznamu.



Vytváření, úpravy a odstraňování programů:

Zde vyberte, zda se mohou u tohoto profilu v režimu programování nově vytvářet, upravovat, odstraňovat a skrývat programy.



Zoom:

Zde můžete vybrat položku z Nejoblíbenějších pro přiblížení/oddálení náhledu obrázku u tohoto profilu.



Filtr:

Zde nastavte filtr pro režim programování u tohoto profilu.



Třídění:

Zde vyberte, podle jaké vlastnosti se má třídit seznam programů u tohoto profilu.



Parametr vaření:

Zde můžete vybrat, zda lze parametry vaření nastavovat (jako ovladatelné), zda mají být pouze vidět, nebo zda nemají být ani vidět.

Dodatečné funkce



Tlačítko Informace/

Nápověda:

Tlačítko Informace a tlačítko Nápověda jsou skryté.



Adresářová struktura skupiny programů:

Stisknutím tohoto tlačítka zobrazíte adresářovou strukturu skupiny programů.



Text záhlaví:

Uložte název k zobrazení během ideálního průběhu vaření (např. poledne).



Zvolte, zda se má v počáteční úrovni zobrazovat funkční tlačítko.

MyVCC – MyDisplay

Přidání nového profilu



Stisknutím tlačítka **Vložit nový profil** vytvoříte nový profil.



K profilu administrátora „MyDisplayProfile“ můžete navíc přidat ještě 10 dalších profilů.

MyVCC – MyDisplay – Příklad

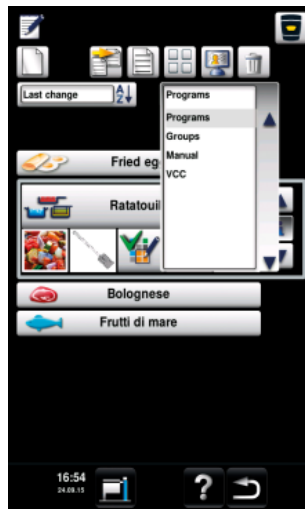
Na následujícím příkladu vidíte možnosti, jak můžete pomocí MyDisplay individuálně upravovat své profily.



Vyvolejte prostřednictvím obrazovky spuštění režim programování.



Stiskněte tlačítko, abyste přešli do režimu programování.



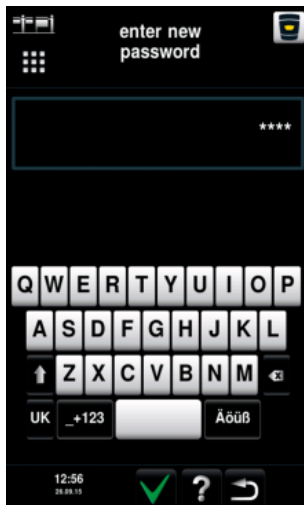
V režimu proramování si můžete nechat vyvolat skupiny prostřednictvím filtru.

Skupině mohou být přiřazeny programy. Díky tomu máte prostřednictvím vyvolání jedné skupiny přístup ke všem přiřazeným programům.

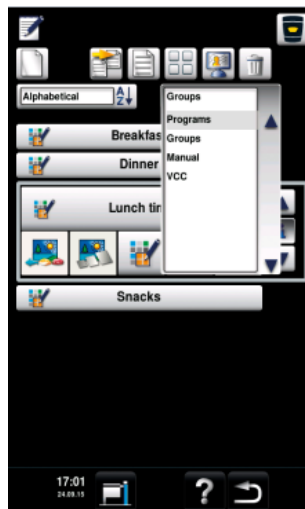
MyVCC – MyDisplay – Příklad



Stiskněte tlačítko, abyste vytvořili novou skupinu.

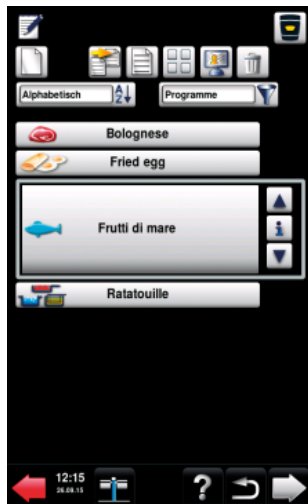


Zadejte název skupiny.
Například "Lunch time".
Potvrďte pomocí zeleného háčku.



Přejděte prostřednictvím filtru ze skupin znovu zpět k programům.

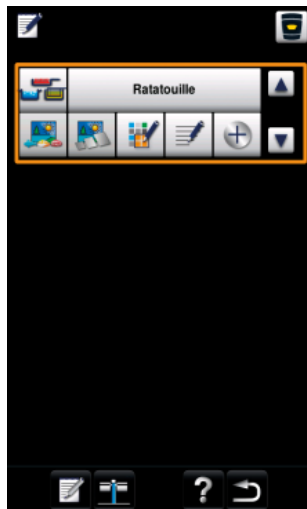
MyVCC – MyDisplay – Příklad



Rolujte pomocí středového nastavovacího kolečka až k programu, který chcete upravit.



Stiskněte tlačítko, abyste program upravili.

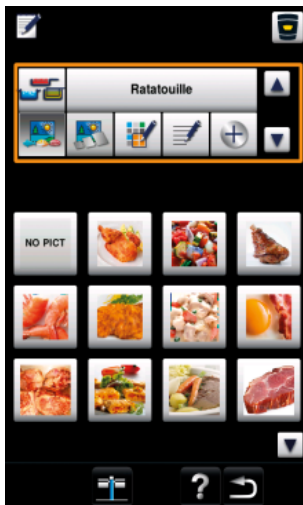


Nyní můžete program individuálně upravit.

MyVCC – MyDisplay – Příklad



Stiskněte tlačítko, abyste k programu uložili obrázek.

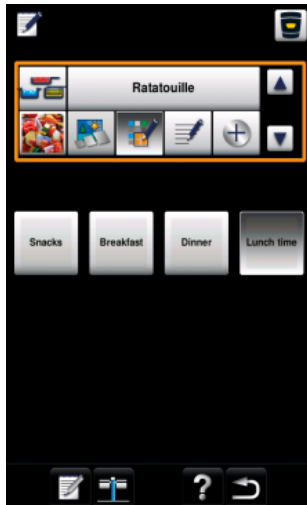


Přidejte požadovaný obrázek.



Stiskněte tlačítko, abyste program přiřadili ke skupině.

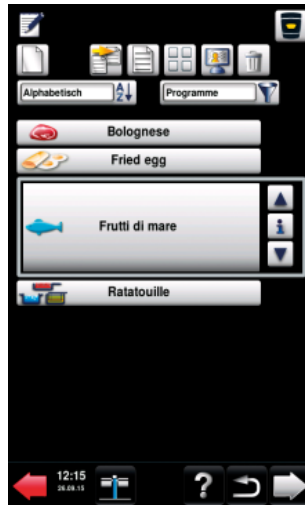
MyVCC – MyDisplay – Příklad



Vyberte skupinu. Například skupinu "Lunch time".



Stiskněte dvakrát tlačítko **Uložit**.
Opakujte tento postup pro další programy.

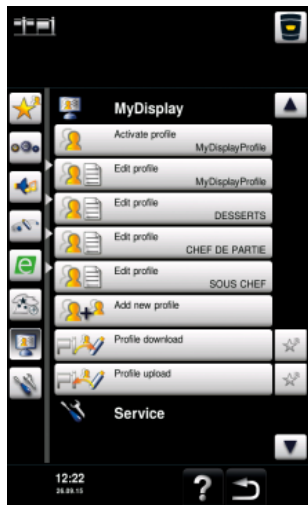


Když jste vytvořili všechny své programy, můžete v dalším kroku upravit svůj profil.

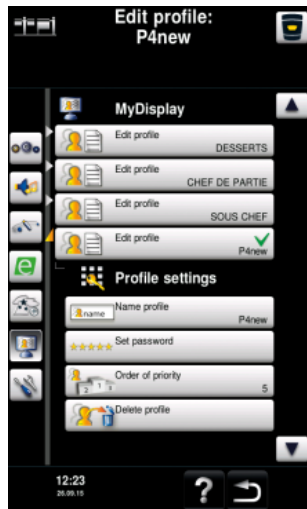


Stiskněte tlačítko, abyste přešli k upravování profilu.

MyVCC – MyDisplay – Příklad



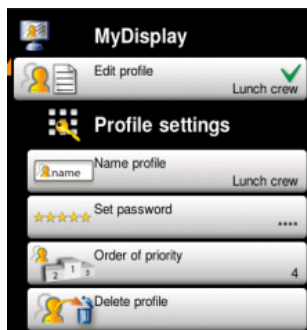
Stiskněte tlačítko, abyste přidali nový profil.



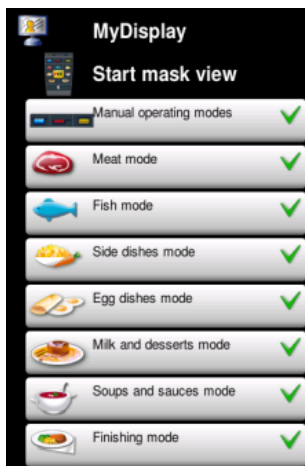
Zde máte přehled svých profilů.

Nově přidaný profil můžete nyní upravovat.

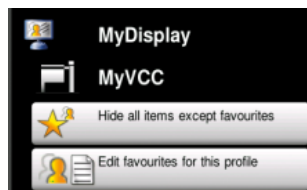
MyVCC – MyDisplay – Příklad



Změňte název profilu (např. na "Lunch crew"), nastavte heslo a významnost. Významnost určuje hierarchické postavení profilu oproti ostatním profilům v přístroji. Následkem toho nemusíte zadávat heslo ani při ochraně heslem, když chcete přejít z profilu s vyšší významností do profilu s nižší významností. Pokud ale chcete přejít z profilu s nižší významností do profilu s vyšší významností, musíte při nastavené ochraně heslem vždy zadat heslo.

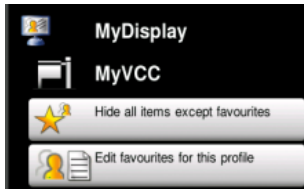
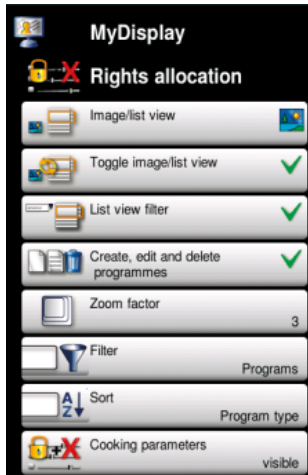


Upravte masku spuštění podle svých přání. Například vyberte všechny body menu kromě režimu programování. Zelený háček udává, že jste bod menu vybrali.



Zde vyberte, co se má v tomto profilu nastavovat prostřednictvím MyVCC. Například že se mohou volit pouze Oblíbené.

MyVCC – MyDisplay – Příklad



Zvolte poté ještě pokročilá nastavení. Například že je k dispozici jen tlačítko Informace a tlačítko Nápověda, prostřednictvím kterých můžete přejít do on-line příručky.

Zde nastavte, jak má vypadat zobrazení v režimu programování.

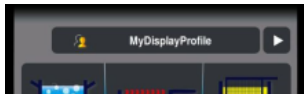
Nastavte například následující:

- Zobrazení obrázků
- Změna mezi zobrazením obrázky/seznam vyp
- Filtr vyp
- Úpravy programů vyp
- Zoom faktor automaticky
- Přednastavení filtru na skupiny
- Třídění automaticky
- Parametry přípravy viditelně, ale bez možnosti změn
- Dialog Cockpit viditelně
- Skupina "Lunch crew" viditelně

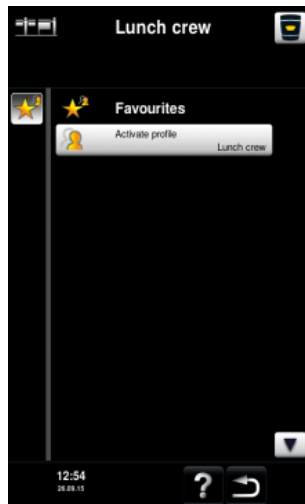
MyVCC – MyDisplay – Příklad



Stiskněte tlačítko, abyste přešli k obrazovce spuštění.



V horní liště můžete přecházet mezi profily.

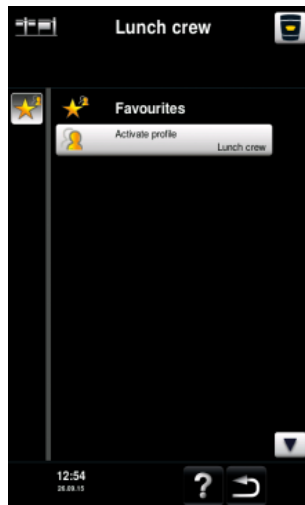


Přejděte na svůj nově vytvořený profil "Lunch crew".

MyVCC – MyDisplay – Příklad

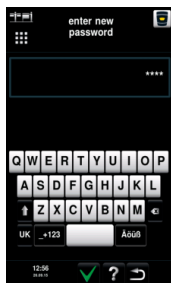


Stiskněte tlačítko, když chcete profil znovu změnit.



Zde můžete znovu přejít do profilu "MyDisplayProfile".

Nyní byste měli vidět toto zobrazení. Toto bylo nastaveno v předchozích krocích. Uživatel zde může volit mezi zobrazenými aplikacemi.



Příklad je ukončen.

Nyní zadejte heslo, abyste přešli znovu zpátky na masku spuštění.

MyVCC – Servis

V servisní úrovni můžete vyvolávat data, jako např. typ přístroje, stav verze softwaru nebo telefonní čísla horkých linek.

Krok	Info/tlačítko	Popis
1		Stiskněte tlačítko MyVCC .
2		Stiskněte tlačítko pro bod menu Servis .

Informace o typu přístroje/softwareu



Stiskněte tlačítko **Informace o typu přístroje/softwareu** , chcete-li zobrazit informace o typu přístroje a verzi softwaru.

Chef Line



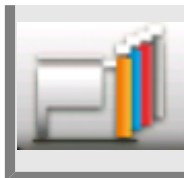
Stiskněte tlačítko **Horká linka** . Zobrazí se telefonní čísla technického zákaznického servisu a kulinářské horké linky.

Servisní horká linka



Stiskněte tlačítko **Servisní horká linka** pro zobrazení servisní horké linky.

Stav přístroje



Stiskněte tlačítko „Stav přístroje“ a centrálním nastavovacím kolečkem nastavte stav přístroje.

VYP

Běžný provoz přístroje
Barva stavu: bílá

ZAP

Provoz přístroje, při němž jsou viditelné výhradně displeje (procesy neběží, komponentami přístroje nelze pohybovat)
Barva stavu: oranžová

ZKUŠEBNÍ

Simulace běžného provozu přístroje (procesy běží bez vyhřívání přístroje, komponentami přístroje nelze pohybovat)
Barva stavu: modrá

OMEZENÝ

Simulace běžného provozu přístroje (procesy běží bez vyhřívání přístroje, komponentami přístroje však lze pohybovat)
Barva stavu: červená



Po změně stavu je nutné přístroj jednou vypnout a znovu zapnout, aby se změna aktivovala.



Pokud se přístroj nenachází v normálním režimu, zobrazí se modré, červené nebo oranžové tlačítko MyVCC.

Čištění

Pravidelné čištění zaručuje zachování hodnoty, ochranu proti korozi, bezproblémový provoz přístroje VarioCookingCenter® a hygienickou přípravu jídla.



Výstraha!

Používejte ochranný oděv, rukavice, ochranné brýle a ochrannou masku odpovídající předpisům.

Dno nádoby může být horké! Voda používaná k čištění se může rychle zahřát – nebezpečí opaření!

Průběžné čištění

Po každém použití přístroje provádějte následující čisticí práce.

Nádoba

Po každém vaření vyčistěte nádobu (zejména v rozích a na hranách) vlažnou vodou a houbičkou. Odstraňujte vrstvy vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin, které se tvoří na přístroji a na příslušenství. Pod těmito vrstvami může kvůli nedostatečnému přístupu vzduchu vznikat koroze. V případě potřeby použijte čisticí prostředek s funkcí rozpouštění tuků nebo ředěný stolní ocet (**nepoužívejte kyselinu solnou!**). Nádobu nečistěte mechanicky ostrými nebo špičatými nástroji.



- Drhnoucí čisticí pomůcky používejte výhradně uvnitř nádoby! Ostatní povrchy jsou náchylné na poškrábání!
- K čištění nepoužívejte ocelovou vlnu – nebezpečí vzniku koroze!
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké čisticí přístroje.
- K čištění přístroje a jeho příslušenství nepoužívejte látky obsahující kyselinu solnou, síru nebo jiné látky spotřebovávající kyslík, neboť by došlo k poškození pasivní vrstvy chromniklové oceli a přístroj nebo příslušenství by se mohlo zbarvit.
- V případě potřeby nádobu vyvařte zředěným stolním octem, čímž odstraníte vápenné nánosy nebo zbarvení („duhu“ po vaření). Poté octovou vodu vypusťte a nádobu důkladně opláchněte čistou vodou.
- Zabraňte hromadění soli z vaření na nerezových površích. Po přidání soli podpořte mícháním její plynulé rozpuštění, zbytky soli odstraňte důkladným vypláchnutím čerstvou vodou.

Čištění

Ventil nádoby

Po použití přístroje vyčistěte ventil nádoby tak, že při otevřeném ventilu odšroubujete jeho víko a otvor důkladně vyčistíte. Očistěte také víko ventilu a zejména těsnění.



Dejte pozor, aby nedošlo k poškození závitové tyče ventilu a těsnění (nepoužívejte nástroje s ostrými hranami).

Po vyčištění znovu našroubujte víko ventilu.

Pozor! Při čištění dle předpisů je těsnění třeba měnit po maximálně 1000 provozních hodinách. Je-li těsnění trvale vystaveno oleji nebo tuku, může se jeho životnost silně zkrátit. Poškozené těsnění ihned vyměňte (č. výrobku 20.00.992).

Sonda teploty jádra

Sondu teploty jádra očistěte po každém použití měkkou houbičkou (nepoužívejte drátěnku). V případě potřeby použijte čisticí prostředek s funkcí rozpouštění tuků (nepoužívejte kyseliny).

Těsnění víka

Těsnění víka pravidelně čistěte. Dejte pozor zejména na spodní část těsnění (drážka mezi těsnícími břity), v níž se může hromadit voda. Zejména před tlakovým vařením vždy zkontrolujte čistotu těsnění víka (volitelný doplněk, ne 112T). Těsnění víka lze vytáhnout bez použití nástrojů, což umožňuje vyčistit vodicí lištu, která se nachází za ním.

Odtokový žlábek typu 112

Odtokový žlábek na zadní straně nádoby čistěte ruční sprchou.

Čištění

Základní čištění

Následující čisticí práce provádějte po použití dle potřeby, nejméně však jednou týdně.

Skříň přístroje

Vnější plochy přístroje VarioCookingCenter® omývejte pouze při spuštěné nádobě.

Dbejte na to, aby voda na přístroj tekla pouze shora.

V případě potřeby použijte čisticí prostředek s funkcí rozpouštění tuků (nepoužívejte kyseliny).

Nepoužívejte vysokotlaké čističe.

VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L)

Desku VitroCeran čistěte běžnými čisticími prostředky na sklokeramické varné desky.

Ovládací panel

Ovládací panel čistěte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrábavé či drsné materiály.

Nepoužívejte drhnoucí (abrazivní) nebo agresivní čisticí prostředky.

Hrdla parního vedení typu 112

Hrdla parního vedení (ochranný nástavec na otvoru k odvodu páry na vnitřní straně víka) lze vyjmout bez použití nástrojů, což umožňuje ruční sprchou očistit otvor, jenž se nachází pod nimi. Hrdla parního vedení čistěte ruční sprchou nebo v myčce nádobí. Dejte pozor, abyste hrdla parního vedení po vyčištění znovu nasadili a neztratila se. Provoz bez hrdel parního vedení není přípustný.

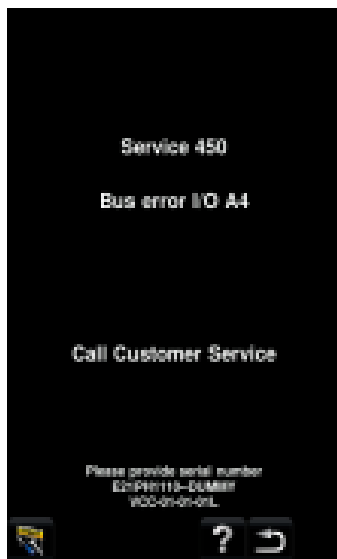
System tlakového vaření (volitelný doplněk, ne 112T, 112L)

Jednou týdně provedte čisticí cyklus tlakového systému, a to tak, že předem vyčištěnou nádobu naplníte minimálním množstvím vody (112 : 2 litry; 211: 20 litrů; 311: 30 litrů) a na pět minut spustíte tlakový režim.

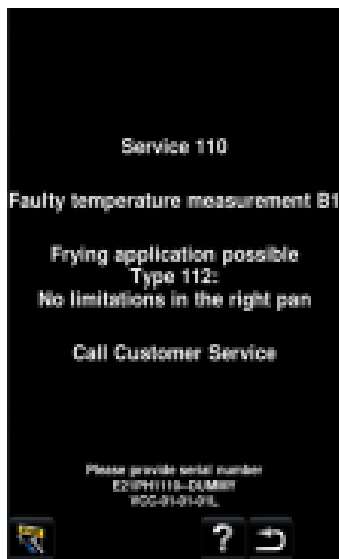
Příslušenství přístroje

Odstraňujte vrstvy vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin, které se tvoří na přístroji a na příslušenství. Pod těmito vrstvami může kvůli nedostatečnému přístupu vzduchu vznikat koroze.

Servisní hlášení



Dojde-li k poruše přístroje, zobrazí se na displeji. Chcete-li rychle kontaktovat zákaznický servis, využijte uvedené telefonní číslo.



Poruchy umožňující přístroj nadále používat k vaření lze potlačit stisknutím tlačítka Zpět.

Servisní hlášení	Chyba	Důsledky a opatření
Servis 100	Chyba jehly jádra	Vaření je možné bez sondy teploty jádra Není možné tlakové vaření (volitelný doplněk, ne 112T/112L) Typ 112/112T/112L: Žádná omezení v pravé nádobě Zavolat servis
Servis 101	Chyba jehly jádra (vpravo)	Vaření je možné bez sondy teploty jádra Není možné tlakové vaření (volitelný doplněk, ne 112T/112L) Bez omezení v levé nádobě Zavolat servis

Servisní hlášení

Servisní hlášení	Chyba	Důsledky a opatření
Servis 110	Chyba systému měření teploty B1	Je možné používat pečení Typ 112/112T/112L: Žádná omezení v pravé nádobě Zavolat servis
Servis 111	Chyba systému měření teploty B2	Je možné používat pečení Žádná omezení v levé nádobě Zavolat servis
Servis 121,... 128	Chyba systému měření teploty B4,... B11	Zavolat servis
Servis 200	Snímač průtoku	Zkontrolujte přívod vody. Je možné vaření bez automatického přívodu vody
Servis 201	Snímač průtoku teplé vody	Zkontrolujte přívod teplé vody. Je možné vaření bez automatického přívodu teplé vody.
Servis 220 a 222	Chyba zamykaní	Typ 112: Žádná omezení v pravé nádobě Zavolat servis
Servis 221 a 223	Chyba zamykaní (vpravo)	Žádná omezení v levé nádobě Zavolat servis

Servisní hlášení

Servisní hlášení	Chyba	Důsledky a opatření
Servis 230	Chyba pohonu vypouštěcího ventilu	Vada automatického vypouštěcího ventilu Typ 112: Žádná omezení v pravé nádobě Zavolat servis
Servis 231	Chyba pohonu vypouštěcího ventilu (vpravo)	Vada automatického vypouštěcího ventilu Žádná omezení v levé nádobě Zavolat servis
Servis 240 a 242	Chyba systému AutoLift	Otevřete levé víko a opět zvolte systém AutoLift V průběhu činnosti systému AutoLift nezavírejte ručně víko nádoby.
Servis 241 a 243	Chyba systému AutoLift (vpravo)	Otevřete pravé víko a opět zvolte systém AutoLift. V průběhu činnosti systému AutoLift nezavírejte ručně víko nádoby.

Servisní hlášení

Servisní hlášení	Chyba	Důsledky a opatření
Servis 252	Chyba pohonu víka	Zavolat servis
Servis 260	Chyba měření tlaku	Tlakové vaření není možné (volitelný doplněk, ne 112T/112L). Typ 112: Žádná omezení v pravé nádobě. Zavolat servis
Servis 261	Chyba měření tlaku (vpravo)	Není možné tlakové vaření (volitelný doplněk, ne 112T/112L) Bez omezení v levé nádobě Zavolat servis
Servis 262	Chyba tlakového systému	Chyba tlakového vaření Zkontrolujte: – Potraviny komplikované k vaření? – Příliš málo vody? – Přeplnění? – Znečištěná hrdla parního vedení? Jinak: Zavolat servis
Servis 263	Chyba tlakového systému (vpravo)	Chyba tlakového vaření Zkontrolujte: – Potraviny komplikované k vaření? – Příliš málo vody? – Přeplnění? – Znečištěná hrdla parního vedení? Jinak: Zavolat servis
Servis 450	Porucha sběrnice I/O A4	Zavolat servis
Servis 460	Typ přístroje neurčen	Zavolat servis
Servis 480.1 – 480.5	Systémová chyba	Bez omezení Zavolat servis

Než zavoláte zákaznický servis

Chyba	Možná příčina	Náprava
Nedostatek vody: „Symbol vodovodního kohoutku“	Vodovodní kohout je uzavřen	Otevřete vodovodní kohout
	Znečištěný filtr na přítoku vody do přístroje	Kontrola a vyčištění filtru: - Zavřete vodovodní kohout a odšroubujte přívod vody na přístroji. - Vymontujte a vyčistěte filtr na přítoku vody. - Znovu vložte filtr. Připojte přívod vody a zkontrolujte jeho těsnost.
Ze spodku přístroje vytéká voda	Přístroj není vyrovnán	Vyrovnejte přístroj pomocí vodováhy (viz návod k instalaci).
	Ucpaný odtok (k ucpání může dojít při častém vaření pokrmů s vysokým podílem tuku nebo při položení odtokové trubice s příliš nízkým spádem).	Vytáhněte odtok (vysokoteplotní trubici) ze spodní strany přístroje a vyčistěte jej. Položte odtokovou trubici tak, jak je to popsáno v návodu k instalaci.

Než zavoláte zákaznický servis

Chyba	Možná příčina	Náprava
Přístroj po zapnutí nezobrazuje žádnou funkci	Externí hlavní vypínač je vypnut	Zapněte hlavní vypínač.
	Je uvolněna pojistka na hlavním jističi	Zkontrolujte pojistky na hlavním jističi.
	Teplota prostředí po vypnutí přístroje byla delší dobu nižší než 5 °C (41 °F)	Přístroj temperujte na teplotu vyšší než 5 °C. Přístroj lze používat pouze při pokojové teplotě vyšší než 5 °C.

Domovní technika

Následující prohlídky mohou provádět technicky zblhlí pracovníci. Používejte jen originální náhradní díly od výrobce přístroje.

Výměna těsnění víka



Těsnění víka je zasunuto ve vedení na jeho okraji.

- Vytáhněte staré těsnění z těsnicí drážky. (Není k tomu potřeba žádný nástroj.)
- Vyčistěte těsnicí drážku.
- Patku těsnění navlhčete mýdlovou vodou.
- Zasuňte nové těsnění do těsnicí drážky, začněte přitom vždy na rozích víka. Patka těsnění musí být zcela zasunuta do úchytného rámu.

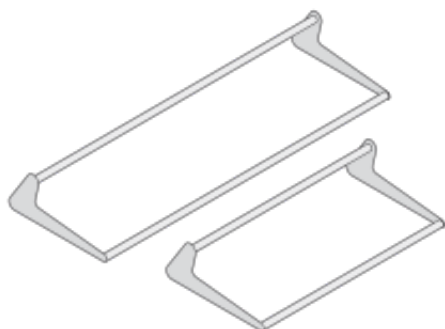
Výměna těsnění ventilu nádoby



Kruhové těsnění ventilu nádoby se nachází na jeho víku.

- Otevřete ventil nádoby a odšroubujte jeho víko.
- Vyčistěte těsnicí drážku.
- Vytáhněte z víka ventilu starý těsnicí kroužek.
- Nasadte nový těsnicí kroužek.
- Zašroubujte víko ventilu.

Příslušenství přístroje



Rameno pro automatické zdvihání a spouštění

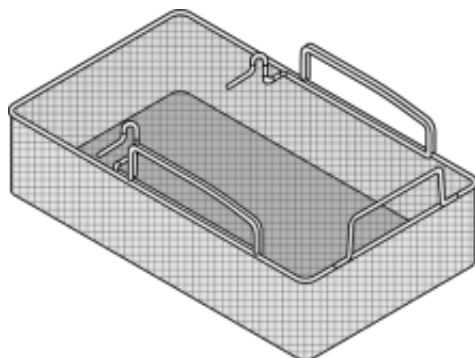
K vaření a fritování v koších s funkcí AutoLift.

Typ 112/112T: Č. výr. 24.00.973

Typ 112L: Č. výr. 60.73.795

Typ 211: Č. výr. 24.01.008

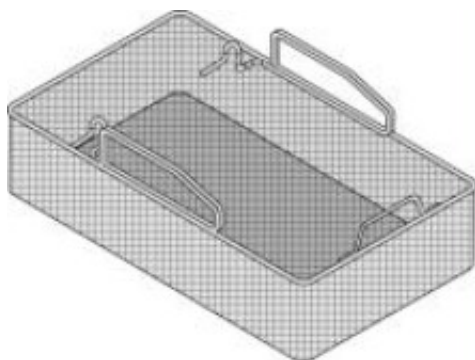
Typ 311: Č. výr. 24.00.948



Fritovací koš 112/112T

Pro fritování v koších s funkcí AutoLift.

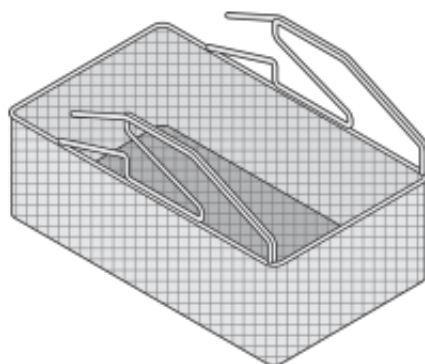
Typ 112/112T: Č. výr. 24.00.972



Fritovací koš 112L

K fritování v koších s funkcí AutoLift.

Typ 112L: Č. výr. 60.73.684

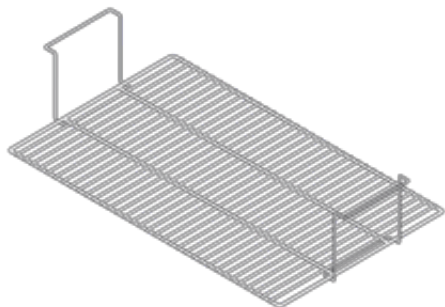


Fritovací koš 211/311

Pro fritování v koších s funkcí AutoLift.

Typ 211/311: Č. výr. 60.70.716

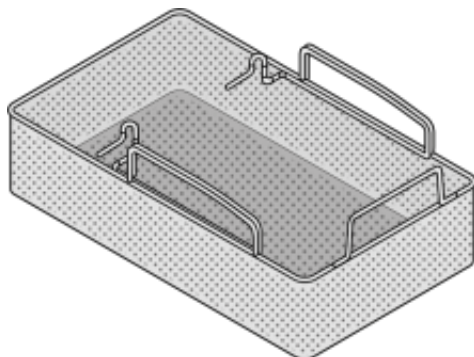
Příslušenství přístroje



Vložka do koše 211/311

Slouží jako další vrstva při vaření nebo fritování v koších s funkcí AutoLift.

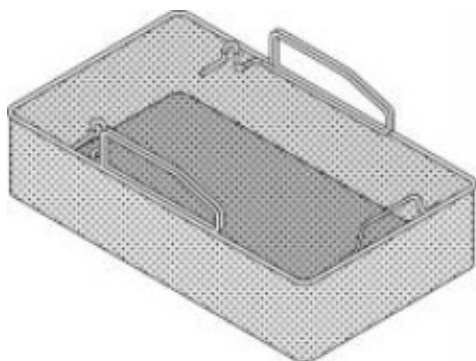
Typ 211/311: Č. výr. 60.70.733



Varný koš 112/112T

Pro vaření v koších s funkcí AutoLift.

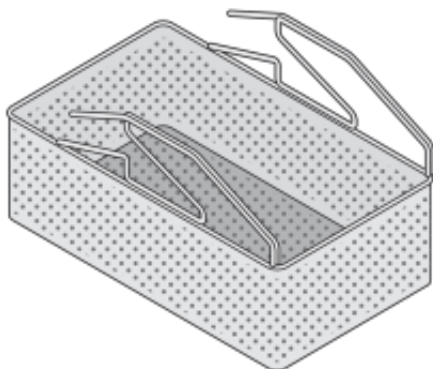
Typ 112/112T: Č. výr. 60.70.752



Varný koš 112L

K vaření v koších s funkcí AutoLift.

Typ 112L: Č. výr. 60.73.680

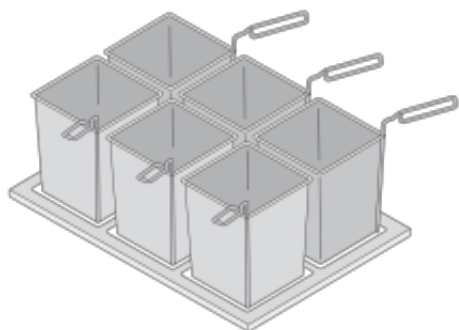


Varný koš 211/311

Pro vaření v koších s funkcí AutoLift.

Typ 211/311: Č. výr. 60.70.725

Příslušenství přístroje



Nádoba na malé porce s rukojetí

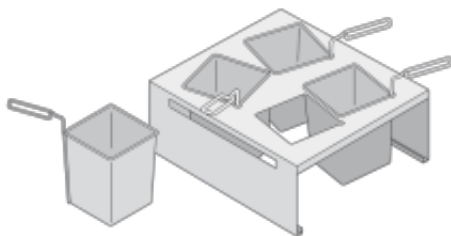
6 děrovaných nádob na malé porce,
s rámem, typ 112/112T: Č. výt. 60.71.919

6 děrovaných nádob na malé porce,
s rámem, typ 112L: Č. výt. 60.73.707

Nádoba na malé porce s rukojetí, děrovaná
(2 kusy): Č. výt. 60.72.067

Nádoba na malé porce s rukojetí a víkem,
neděrovaná

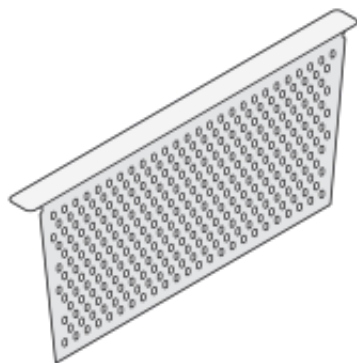
(2 kusy): Č. výt. 60.72.066



Nádoba bain marie pro VitroCeran (volitelný doplněk, ne 112T, 112L)

Nástavec se 4 nádobami na malé porce
s rukojetí, víkem a 2/3 gastronádobou.

Č. výt. 60.71.918



Cedník

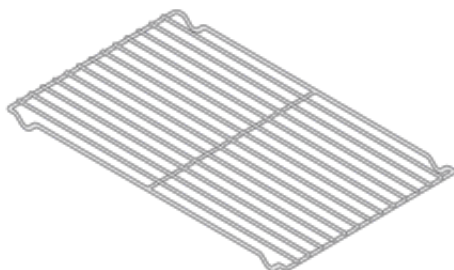
Slouží jako opora pro vařené sypké
potraviny při cezení.

Typ 112/112T: Č. výt. 60.71.327

Typ 112L: Č. výt. 60.73.706

Typ 211: Č. výt. 60.71.761

Typ 311: Č. výt. 60.72.034



Rošt dna nádoby

Zamezuje styku mezi velkými kusy
pečeného masa a dnem nádoby.

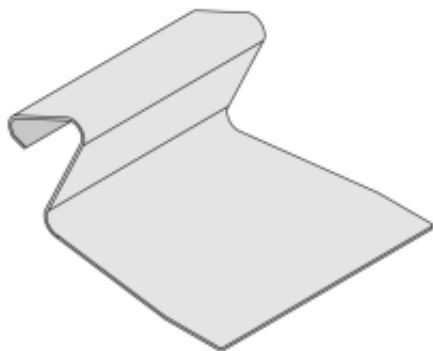
Typ 112/112T: Č. výt. 60.70.787

Typ 112L: Č. výt. 60.73.702

Typ 211: každý 2x č. výt. 60.71.968

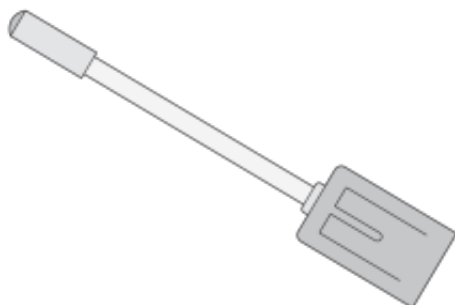
Typ 311: každý 3x č. výt. 60.71.968

Příslušenství přístroje



Špachtle

Č. v ýr. 60.71.643



Míchací stěrka 211/311

K přimíchávání a míchání potravin v
zařízení VarioCookingCenter® .
Typ 211/311: Č. v ýr. 60.72.131



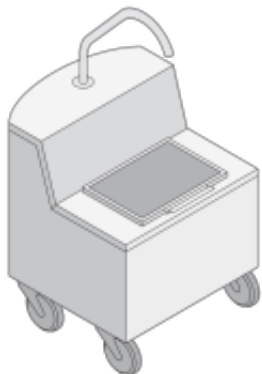
Lopatka / děrovaná lopatka

K snadnému vyprázdnění nádoby pro velké
množství potravin.

Lopatka: Č. v ýr. 60.73.348

Děrovaná lopatka: Č. v ýr. 60.73.586

Příslušenství přístroje



Olejový vozík

K plnění varné nádoby i ke skladování a filtrování oleje. S předeheřevem k rozpouštění ztuženého tuku nebo chlazeného oleje. Umožňuje přepravovat horký tuk.

Č. výr. 60.71.307



VarioMobil®

Pro snadné a bezpečné vyprazdňování potravin a pro přepravu v GN-nádobách (GN-nádoby nejsou součástí balení).

Typ 112/112T/112L: Č. výr. 60.70.771

Typ 211/311: Č. výr. 60.70.107



Vozík na koše 211/311

Ke skladování, přepravě a odkapávání varných košů.

Typ 211/311: Č. výr. 60.70.108



Digestor UltraVent®

Typ 112: Č. výr. 60.70.804

Typ 211: Č. výr. 60.70.806

Typ 311: Č. výr. 60.70.929

RATIONAL Wittenheim S.A.S.

4 rue de la Charente

F-68271 Wittenheim

France

www.rational-online.com



Product: Commercial Multifunctional Cooking appliance
Types: VarioCooking Center MULTIFICIENCY
VCC111, VCC112T, VCC112, VCC112L, VCC211, VCC311, VCC112+, VCC211+, VCC311+

BG Фирма RATIONAL потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
D Konformitáserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió követelkező irányelveinek:
HR RATIONAL izjavjuje da su ovi proizvodi skladni slijedećim smjernicama EU:
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma RATIONAL paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wyciecznymi UE:
P Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RO Фирма RATIONAL заявляє, що дані изделия відповідають наступним нормам ЕС:
R RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
S RATIONAL izjavjuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SER RATIONAL izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SI Firma RATIONAL prehlasiuje, že výroky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
SK RATIONAL bu uránerin Avrupa Birliđi nin ařađıdıkı Direktiflerin uygunluđunu onaylar:

Machinery Directive MD 2006/42/EU

- IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. 1:2014;
- EN 60335-1:2012;
- IEC 60335-2-36:2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008 in conjunction with IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) incl. Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 incl. Corr. 1:2014;
- EN 60335-2-36:2002 (incl. Corr:2007) + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012 used in conjunction with EN 60335-1:2012;
- IEC 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A2:2011;
- EN 60335-2-37:2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008
- IEC 60335-2-39 (Fifth Edition): 2002 + A1:2004 + A2:2008;
- EN 60335-2-39:2003 (incl. Corr. 2007) + A1:2004 + A2:2008;
- IEC 60335-2-47:2002 (Fourth Edition) + A1:2008;
- EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A11:2012;
- PAH Requirements ZSEK 014-08)

Certified by Intertek Deutschland GmbH Testing and Certification Institute EU Identification No. 0905



Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

- EN 62233:2008;
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008;
- EN 55016-2-3:2008;
- EN 61000-3-11:2008; EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:1995 + A1:1998 + A2:2001; EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010; EN 61000-4-4:2004 + A1:2010;
- EN 61000-4-5:2006; EN 61000-4-6:2007; EN 61000-4-11:2004

Certified by Intertek Deutschland GmbH EMC-Lab which is accredited by the German accreditation Akkreditierungsstelle (DAkkS) Registration Number: D-PL-12085-01-01



EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by SVGW



REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004
Materials and articles intended to come into contact with food

RoHS (Restriction of certain Hazardous Substances) 2011/65/EU



In case of any not with us attuned modifications, this EU conformity declaration loses its validity.

Wittenheim, January 2nd 2019

ppa. Markus Lingenheil Manager R & D

Europe

RATIONAL Deutschland GmbH
Tel. +49 (0)8191.327387
info@rational-online.de
rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
info@rational-france.fr
rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
Tel. +41 71 727 9092
info@rational-online.ch
rational-online.ch

**RATIONAL Ibérica
Cooking Systems S.L.**
Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

America

RATIONAL Canada Inc.
Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662)
info@rational-online.ca
rational-online.ca

RATIONAL BRASIL
Tel. +55 (11) 3372-3000
info@rational-online.com.br
rational-online.com.br

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
Tel. (03) 6316 -1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

**RATIONAL International India
Private Limited**
Tel. +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
rational-online.in

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080
info@rational-international.com
rational-online.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Tel. +43 (0)662.832799
info@rational-online.at
rational-online.at

RATIONAL Nederland
Tel. +31 546 546000
info@rational.nl
rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
Tel. +46 (0)40-680 85 00
info@rational-online.se
rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Тел. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

**RATIONAL International AG
Istanbul Irtibat bureau**
Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

RATIONAL USA Inc.
Tel. 888-320-7274
info@rational-online.us
rational-online.us

RATIONAL Argentina – South America
Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL 莱欣诺® 中国
Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL International Middle East
Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

RATIONAL AG
Siegfried-Meister-Straße 1
D-86899 Landsberg a. Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-ag.com
rational-online.com

RATIONAL Belgium nv
Tel. +32 (0) 37600370
info@rational.be
rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.
Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

**RATIONAL Slovenija
SLORATIONAL d.o.o.**
Tel. +386 (0)2 8821900
info@slorational.si
slorational.si

RATIONAL Norge AS
Tel. +47 22 70 10 00
post@rational.no
rational.no

RATIONAL UK
Tel. 00 44 (0) 1582 480388
info@rational-online.co.uk
rational-online.co.uk

RATIONAL Mexico
Tel. +52 (55) 5292-7538
info@rational-online.mx
rational-online.mx

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

RATIONAL Korea
Tel. +82-31-756-7700
info@rationalkorea.co.kr
rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd
Tel. +64 (9) 633 0900
sales@rationalnz.co.nz
rationalnz.co.nz

RATIONAL Wittenheim SAS
4 Rue de la Charente – BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0)3 89 57 01 35
Fax +33 (0)3 89 57 09 47
info.fr@rational-online.com
rational-online.com