



# 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:**

**Instalátor:**

Instalováno dne:

**Číslo přístrojů:**



# Obsah

<b>Vysvětlení piktogramů v návodu k obsluze</b>	5
<b>Bezpečnostní upozornění</b>	6
Všeobecná bezpečnostní upozornění	6
Bezpečnostní upozornění během používání	6
Bezpečnostní upozornění pro fritování	6
<b>Péče, prohlídky, údržba a opravy</b>	10
Péče	10
Prohlídky, údržba a opravy	10
Ručení	10
<b>Pokyny pro používání přístroje</b>	12
Funkční součásti (VarioCookingCenter® 112T, 112L)	12
Funkční součásti (VarioCookingCenter ® 112, 211, 311)	12
Všeobecné pokyny pro používání	14
Práce se snímačem vnitřní teploty pokrmu	15
Práce s ruční sprchou	18
<b>Pokyny k obsluze</b>	19
Dotyková obrazovka a nastavovací kolečko	19
Hlavní úroveň displeje	20
Vysvětlivky k tlačítkům	21
Množství náplně v nádobě	28
Funkce nápovědy	32
Přehled provozních režimů	33
<b>Režim VarioCooking Control ®</b>	34
Tlačítka a piktogramy v režimu VarioCooking Control ® .	34
<b>Ruční režim</b>	37
Tlačítka a piktogramy v ručním režimu	37
<b>Režim programování/ukládání</b>	39



## Obsah

---

Tlačítka v režimu programování/ukládání	39
<b>Konfigurace přístrojů prostřednictvím MyVCC</b>	41
<b>Čištění</b>	42
Průběžné čištění	42
Základní čištění	44
<b>Servisní hlášení</b>	45
<b>Než zavoláte zákaznický servis</b>	49
<b>Domovní technika</b>	51
<b>Příslušenství přístroje</b>	52

---

## 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 popsáným 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 přehřáté 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 vyprázdňenou 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 pojízdnými 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<sup>®</sup>, jakož i přístroje namontované na kolečkách se mohou při přepravě po šikmém povrchu nebo přes práh převrátit – nebezpečí poranění!
- Při instalaci přístroje VarioCoking Center<sup>®</sup> 112T, 112L se zabudovanými patkami, vznikne na přední straně pánve stlačené místo - nebezpečí poranění.
- Sondu 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 vystřikujícím 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 vystříknutí 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 vystřikování 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 ovládání. 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

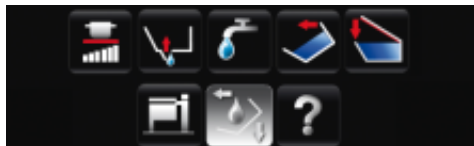


Funkční tlačítko: Zobrazení tlačítek k obsluze součástí přístroje, jako je víko, vana, funkce VarioDose, ventil vany a deska VitroCeran (volitelný doplněk, není dostupné pro modely 112T/112L)

# 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!*

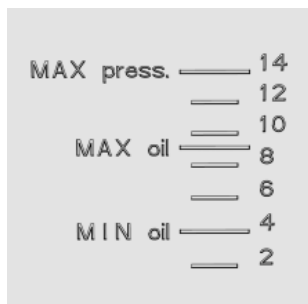
# Pokyny k obsluze

---

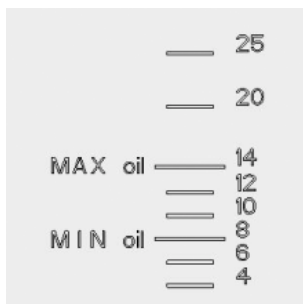
## Množství náplně v nádobě

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

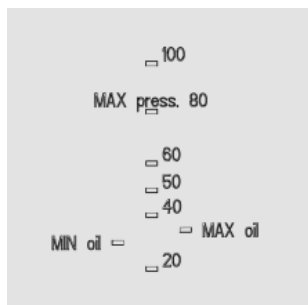
### 112, 112T



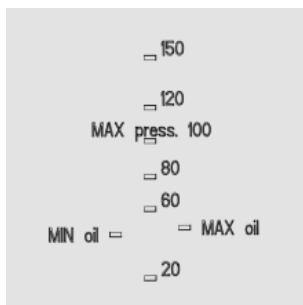
### 112L



### 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® .

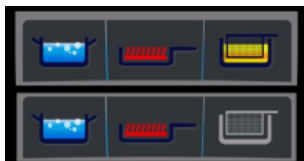


### Režim VarioCooking Control®



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**.

## 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 potraviny (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 potraviny (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 Přerušeni/Ne

### Volitelné možnosti podle konce vaření



Dále s časem



Přemístění snímače vnitřní teploty pokrmu



Udržování teploty

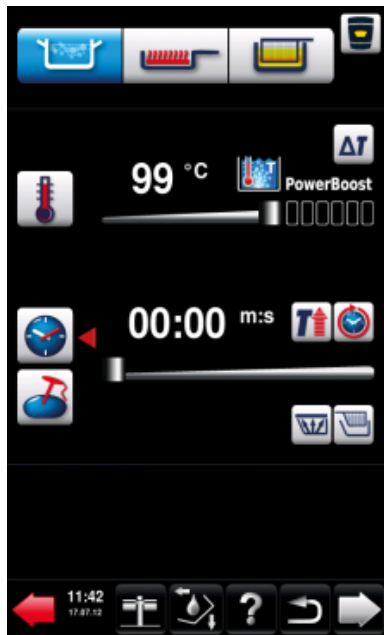


Nové vložení

# 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

 Předehřev

 Trvalý provoz

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

 Práce s koši

## Ruční režim

---



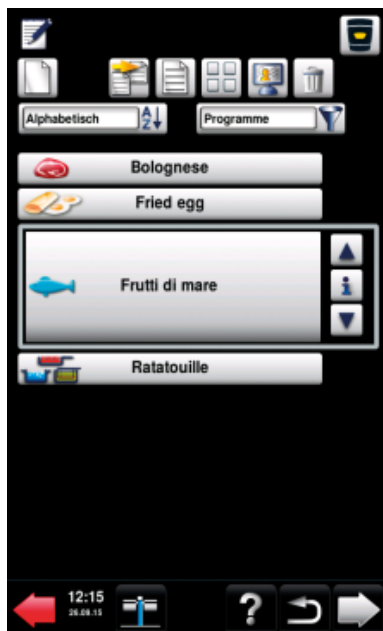
Stisknutím tlačítka teploty přípravy si zobrazíte aktuální údaje o přípravě, jako je skutečná teplota přípravy, skutečná teplota jádra a uplynulá doba.

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

## 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

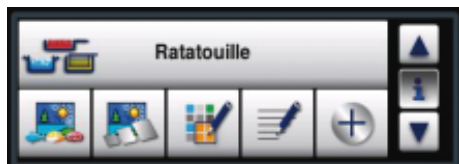
## Režim programování/ukládání

---



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®.

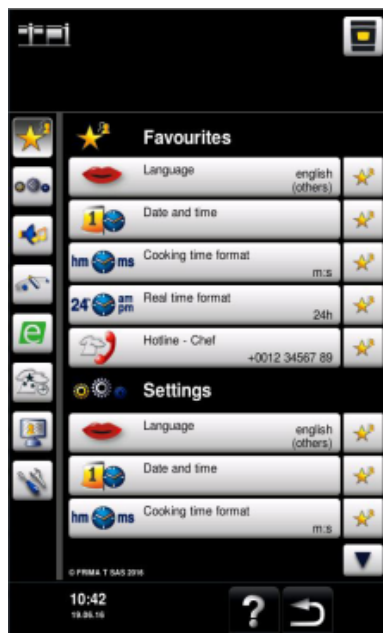


# Konfigurace přístrojů prostřednictvím MyVCC

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

# 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.

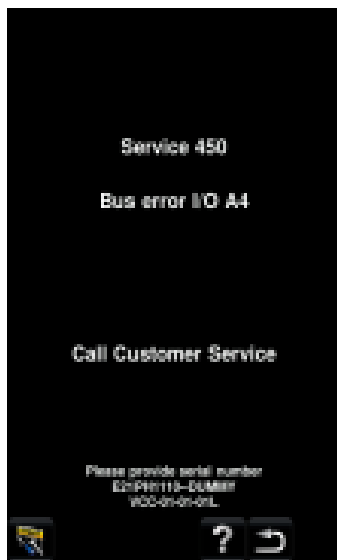
### System tlakového vaření (volitelný doplněk, ne 112T, 112L)

Jednou týdně proveďte 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.

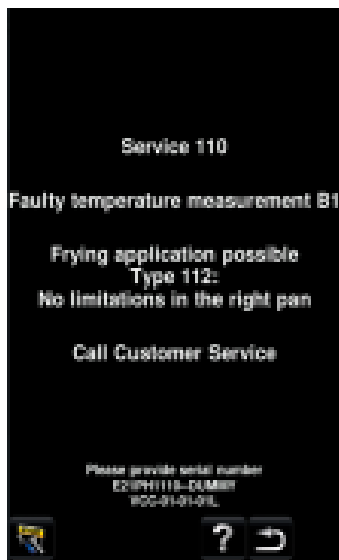
### Příslušenství přístroje

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	Vyrovnajte 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

<b>Chyba</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Náprava</b>
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

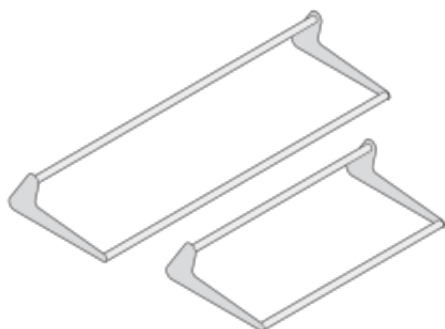


**Kruhové těsnění ventilu nádoby se nachází na jeho víku.**

- 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

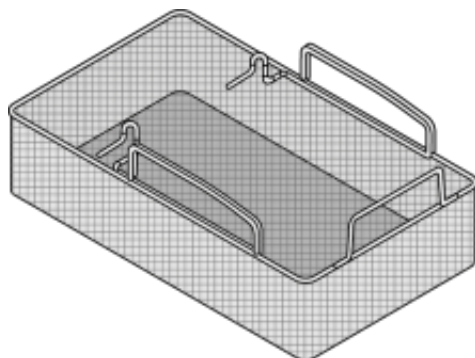
K vaření a fritování v koších s funkcí AutoLift.

Typ 112/112T: Č. výr. 24.00.973

Typ 112L: Č. výr. 60.73.795

Typ 211: Č. výr. 24.01.008

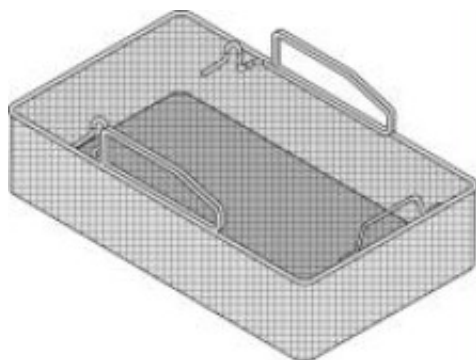
Typ 311: Č. výr. 24.00.948



### Fritovací koš 112/112T

Pro fritování v koších s funkcí AutoLift.

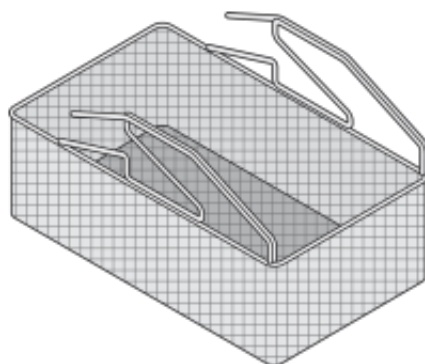
Typ 112/112T: Č. výr. 24.00.972



### Fritovací koš 112L

K fritování v koších s funkcí AutoLift.

Typ 112L: Č. výr. 60.73.684



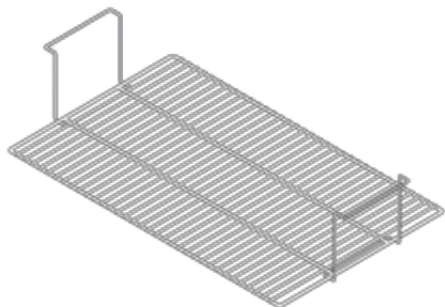
### Fritovací koš 211/311

Pro fritování v koších s funkcí AutoLift.

Typ 211/311: Č. výr. 60.70.716

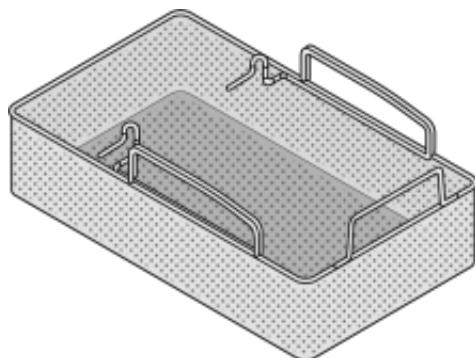
## Příslušenství přístroje

---



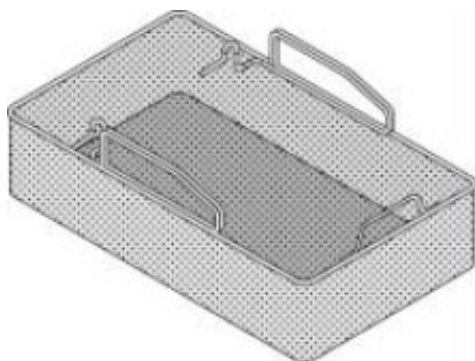
### **Vložka do koše 211/311**

Slouží jako další vrstva při vaření nebo fritování v koších s funkcí AutoLift.  
Typ 211/311: Č. výr. 60.70.733



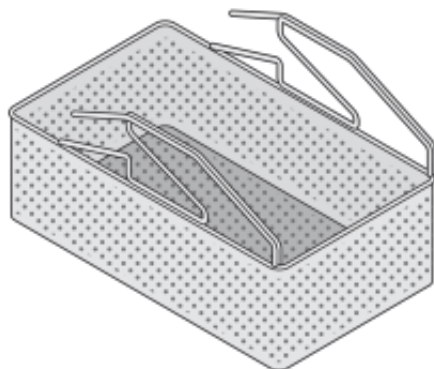
### **Varný koš 112/112T**

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

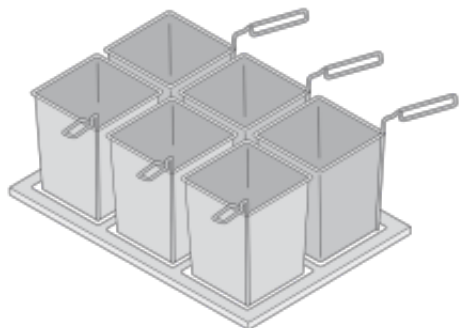


### **Varný koš 211/311**

Pro vaření v koších s funkcí AutoLift.  
Typ 211/311: Č. výr. 60.70.725

## Příslušenství přístroje

---



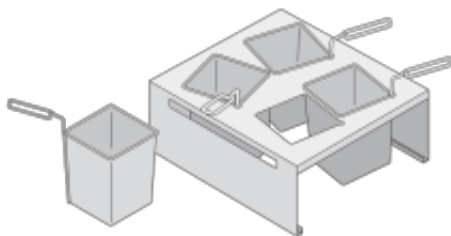
### Nádoba na malé porce s rukojetí

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

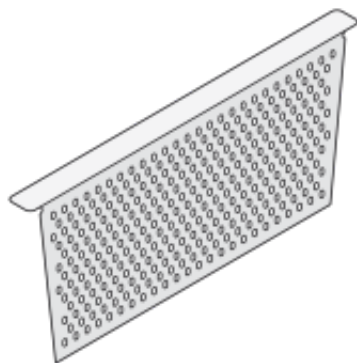
Nádoba na malé porce s rukojetí, děrovaná  
(2 kusy): Č. výt. 60.72.067

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

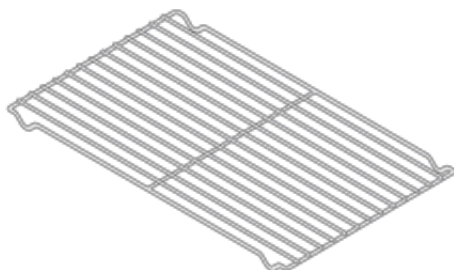
Slouží jako opora pro vařené sypké  
potraviny při cezení.

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

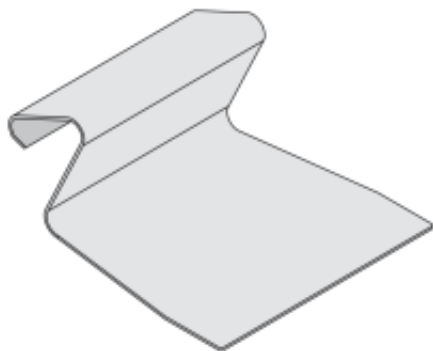
Typ 112L: Č. výt. 60.73.702

Typ 211: každý 2x č. výt. 60.71.968

Typ 311: každý 3x č. výt. 60.71.968

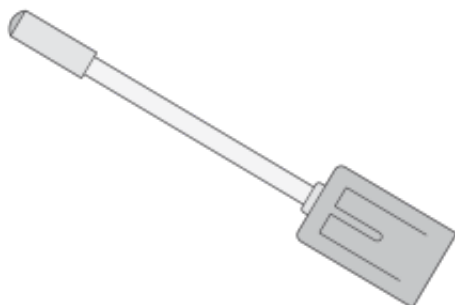
## Příslušenství přístroje

---



### Špachtle

Č. výt. 60.71.643



### Míchací stěrka 211/311

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



### Lopatka / děrovaná lopatka

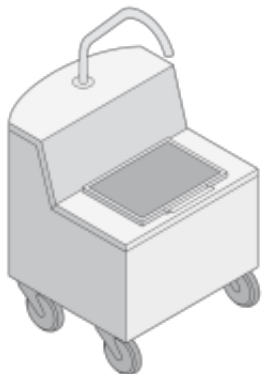
K snadnému vyprázdnění nádoby pro velké  
množství potravin.

Lopatka: Č. výt. 60.73.348

Děrovaná lopatka: Č. výt. 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](http://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 Konformitätserklärung. 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 wytycznymi 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 ЄС:  
RU RATIONAL forsäkrar 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 výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:  
SK RATIONAL bu uráňinier Avrupa Birliđi' nin ařađıđıđakı Direktiflerine 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 2<sup>nd</sup> 2019

ppa. Markus Lingenheil Manager R & D

---

VarioCookingCenter® is a trademark of RATIONAL AG.

This product incorporates the following software:

1. the software developed independently by RATIONAL AG
2. the software licensed under the GNU General Public License, Version 2 (GPL v2)
3. the software licensed under the GNU LESSER General Public License, Version 2.1 (LGPL v2.1) and/or,
4. open sourced software other than the software licensed under the GPL v2 and/or LGPL v2.1

For the software categorized as (3), (4) and (5), please refer to the terms and conditions of GPL v2 and LGPL v2.1, as the case may be at

<http://www.gnu.org/licenses/old-licenses/gpl-2.0.html> and

<http://www.gnu.org/licenses/old-licenses/lgpl-2.1.html>

At least three (3) years from delivery of products, RATIONAL AG will give to any third party who contact us at the contact information provided below, for a charge no more than our cost of physically performing source code distribution, a complete machine-readable copy of the corresponding source code covered under GPL v2/LGPL v2.1.

Contact Information:

[sourcecode@rational-online.com](mailto:sourcecode@rational-online.com)



...



## 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

### 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

Tel. +7 495 640 63 38  
info@rational-online.ru  
rational-online.ru

### RATIONAL International AG

**Istanbul Irtibat bürosu**  
Tel. +90 212 603 6767  
info@rational-online.com.tr  
rational-online.com.tr

### 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

## 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

### 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 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

## 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 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 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 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 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 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