

iVario®

Traducerea instrucțiunilor de utilizare
originale



Cuprins

1	Introducere	8
1.1	Ajutor în aparat	8
1.2	Răspunderea pentru produs	8
1.3	Grupa țintă	8
1.4	Utilizarea conform destinației	8
1.5	Folosirea prezentelor instrucțiuni	8
1.5.1	Explicarea simbolurilor	8
1.5.2	Explicarea pictogramei	9
1.5.3	Explicarea indicațiilor de avertizare	9
1.5.4	Imagini	9
1.5.5	Modificări tehnice	9
2	iVario	10
3	Indicații generale de siguranță	11
3.1	Echipament individual de protecție	12
4	Cum lucrați cu aparatul	13
4.1	Prima punere în funcțiune	13
4.2	Pornirea și oprirea aparatului	13
4.3	Fereastră de start	14
4.3.1	Data, ora, stare	15
4.3.2	Ajutor în aparat	15
4.3.3	Acțiuni	16
4.4	Interacțiunea cu aparatul	16
4.4.1	Gesturi	16
4.4.2	Roată de reglare centrală	16
4.5	Niveluri de umplere	16
4.5.1	Niveluri de umplere gătire sub presiune (opțional)	17
4.6	Cantitate maximă de încărcare	17
4.7	Deschiderea și închiderea capacului cuvei	17
4.8	Umplerea automată a vasului cu apă	18
4.9	Basculați și coborâți vasul	19
4.10	Deschiderea și închiderea ventilului vasului	20
4.11	Introducerea sondei de temperatură de miez	21
4.12	Folosirea dușului de mână	22
4.13	Ajustarea aparatului în înălțime (opțional)	24
5	Gătirea inteligentă - iCookingSuite	26
5.1	Regimuri de funcționare și procedee de gătire	26
5.2	Programe de gătire inteligentă	27
5.2.1	Carne	27
5.2.2	Pește	28
5.2.3	Legume și garnituri	29
5.2.4	Preparate cu ou	30
5.2.5	Supe și sosuri	31

5.2.6	Preparate cu lapte și preparate dulci.....	31
5.2.7	Finishing.....	32
5.3	Condiții preliminare, informații și avertizări	32
5.4	Gătirea inteligentă a alimentelor	33
5.4.1	Apelarea programului de gătire inteligentă.....	33
5.4.2	Pornirea programului de gătire inteligentă	34
5.5	Adaptarea rezultatului de gătire în funcție de preferințe	34
5.5.1	Parametri de gătire	35
5.5.2	Solicitări.....	36
5.5.3	Informații	37
5.5.4	Opțiuni.....	37
5.6	Monitorizarea programului de gătire inteligentă	39
5.7	Întreruperea programului de gătire inteligentă	39
6	Gătire manuală.....	40
6.1	Condiții preliminare, informații și avertizări	40
6.2	Adaptarea rezultatului de gătire în funcție de preferințe	40
6.2.1	Parametri de gătire	40
6.2.2	Funcții suplimentare	41
6.2.3	Solicitări și informații	41
6.3	Fierbere	42
6.3.1	Interval de temperatură.....	42
6.3.2	Fierberea produsului de gătit.....	42
6.4	Frigere.....	43
6.4.1	Indicații generale de siguranță.....	43
6.4.2	Interval de temperatură.....	43
6.4.3	Frigerea produselor de gătit	43
6.5	Prăjire.....	44
6.5.1	Indicații generale de siguranță.....	44
6.5.2	Domeniu limitat de funcționare	44
6.5.3	Interval de temperatură.....	44
6.5.4	Umplerea vasului cu ulei sau grăsime și îndepărtarea uleiului sau grăsimii din vas.....	44
6.5.5	Topirea grăsimii solide.....	45
6.5.6	Prăjirea produsului de gătit cu coșul de prăjit.....	46
6.6	Întreruperea gătirii manuale	46
7	Gătire sub presiune (opțional).....	48
7.1	Indicații generale de siguranță	48
7.2	Solicitări	49
7.3	Informații.....	49
7.4	Opțiuni	49
7.5	Gătirea sub presiune a produselor.....	50
8	iZoneControl.....	51
8.1	Bonuri.....	51
8.1.1	Selectarea unui bon presetat.....	51
8.1.2	Crearea unui bon propriu	52

8.1.3	Prelucrarea tabloului de bonuri	53
8.2	Împărțirea vasului	54
8.2.1	Selectarea împărțirii presetate a vaselor	54
8.2.2	Crearea propriei împărțiri a vasului.....	55
8.2.3	Împărțirea vasului în zone	56
8.3	Încărcarea vasului.....	57
8.3.1	Selectarea încărcării presetate a vasului	57
8.3.2	Crearea propriilor încărcări ale vasului.....	57
8.4	Gătirea produselor de gătit cu iZoneControl	58
8.4.1	Alocarea regimului de funcționare manual unei zone.....	58
8.4.2	Alocarea bonului unei zone.....	58
9	Regim de programare	60
9.1	Programarea coșului de produse	60
9.2	Creare program manual	61
9.3	Crearea unui program inteligent	62
9.4	Prelucrarea și ștergerea programelor	64
9.5	Pornirea programelor și a coșurilor de produse.....	64
9.6	Preselectarea orei de pornire	65
10	Comutare între regimurile de funcționare	66
11	Setări.....	67
11.1	Favorite.....	67
11.2	Afișaj.....	67
11.2.1	Limbă	67
11.2.2	Data și ora	67
11.2.3	Setarea formatului temperaturii.....	68
11.2.4	Unitate de măsură volum	68
11.2.5	Vizualizare programe	68
11.3	Lumină	69
11.3.1	Luminozitate ecran	69
11.4	Sunet.....	69
11.4.1	Volum total.....	69
11.4.2	Solicitare de încărcare/acțiune	70
11.4.3	Sfârșit etapă de program	70
11.4.4	Sfârșit timp de gătit.....	70
11.5	Sistem de gătit	70
11.5.1	Informații despre tipul aparatului	70
11.5.2	Regim demo.....	70
11.5.3	Opțiune apă caldă.....	71
11.6	Gătire.....	71
11.6.1	Bucătărie națională primară.....	71
11.6.2	Bucătărie națională secundară	71
11.7	Gestionarea datelor.....	71
11.7.1	Exportarea tuturor datelor.....	72
11.7.2	Program de gătit.....	72

11.7.3	Profil utilizator.....	72
11.7.4	Imagini utilizator.....	72
11.7.5	Date utilizator: Ștergere toate.....	73
11.7.6	Setări de bază.....	73
11.7.7	Date HACCP.....	73
11.7.8	Service.....	74
11.8	Setări de rețea.....	75
11.8.1	WLAN.....	76
11.8.2	LAN (opțional).....	76
11.9	Profil utilizator.....	77
11.10	Service.....	77
11.10.1	Informații despre tipul aparatului.....	77
11.10.2	Info update de software.....	77
11.10.3	Versiune software instalată.....	77
11.11	ConnectedCooking.....	78
12	Managementul bucătăriei.....	80
12.1	Managementul profilurilor și drepturilor.....	80
12.1.1	Crearea unui profil nou.....	80
12.1.2	Activare profil.....	81
12.1.3	Transferarea profilului pe alte aparate.....	81
12.1.4	Ștergere profil.....	81
12.2	Managementul igienei.....	82
12.2.1	Date HACCP înregistrate.....	82
12.2.2	Exportare date HACCP.....	82
12.2.3	Transferul automat al datelor HACCP la ConnectedCooking.....	82
12.3	Conectarea aparatelor în rețea.....	83
12.3.1	Conectare cablu de rețea.....	83
12.3.2	Realizare conexiune la rețea.....	84
12.3.3	Realizare conexiune WLAN.....	84
12.3.4	Supravegherea aparatelor de la distanță prin ConnectedCooking.....	85
12.4	ConnectedCooking.....	85
12.4.1	Conectarea aparatului la ConnectedCooking.....	85
12.5	Executare actualizare de software.....	86
13	Întreținerea și îngrijirea.....	88
13.1	Indicații generale de siguranță.....	88
13.2	Intervale de întreținere.....	88
13.3	Produse de îngrijire.....	88
13.4	Curățați vasul.....	89
13.5	Curățarea dușului de mână.....	91
13.6	Curățarea diafragmei de operare.....	91
13.7	Curățarea accesoriilor.....	91
13.8	Curățarea sistemului de gătire sub presiune (opțional).....	91
14	Asistent de întreținere și curățare.....	93
14.1	Indicații generale de siguranță.....	93

14.2	Programe de curățare.....	93
14.3	Curățarea temeinică a vasului	93
14.4	Curățarea sistemului de gătire sub presiune	94
14.5	Scanați codul QR pentru mai multe informații despre îngrijire și curățare.....	94
15	Inspirație și ajutor	95
15.1	Asistent căutare.....	95
15.2	Ajutor în aparat.....	95
15.3	Asistență prin telefon	95
15.4	Asistență de service	96
15.4.1	Transferul automat al datelor de service la ConnectedCooking.....	96
15.4.2	Consultarea datelor de service	96
15.5	Rezolvarea problemei.....	96
15.5.1	Mesaje în timpul gătirii	97
15.5.2	Mesaje în timpul gătirii sub presiune (opțional)	97
15.5.3	Priza nu mai funcționează	97
16	Întreținere.....	98
16.1	Indicații generale de siguranță	98
16.2	Înlocuirea garniturii capacului vasului.....	98
16.3	Înlocuirea garniturii ventilului vasului.....	98
16.4	Montarea capacului prizei	99
17	Scoaterea din funcțiune și eliminarea.....	100
17.1	Scoaterea din funcțiune	100
17.2	Eliminare	100
17.3	Eliminarea uleiului și grăsimii	100
18	Date tehnice	101
18.1	Aparate cu gătire sub presiune (opțional).....	101
18.2	Tipuri și denumiri model	101
18.3	Autocolante	101
18.4	Acrilamidă în alimente.....	101
18.5	Conformitate.....	101
19	Regulatory Information.....	103
	Indice.....	104

1 Introducere

Stimați clienți!

vă felicităm pentru noul dvs. iVario. Vă rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de prima punere în funcțiune. Instrucțiunile de utilizare vă garantează manevrarea în siguranță a aparatului. Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare într-un loc care să fie în orice moment accesibil tuturor utilizatorilor aparatului.

iVario este unul dintre cele mai moderne sisteme de gătit pentru productivitate maximă, flexibilitate și simplitate în timpul fierberii, frigerii, prăjirii în baie de ulei sau gătitii sub presiune. Tehnologia unică de încălzire garantează performanța și precizia maxime iar datorită sistemelor inteligente de asistență, care gândesc alături de dumneavoastră și oferă suport, obțineți preparate de o calitate excepțională, fără a fi nevoie de control și supraveghere.

Vă dorim o utilizare plăcută a aparatului dvs. iVario.

Cu stimă,

RATIONAL AG

1.1 Ajutor în aparat

Aceste instrucțiuni de utilizare precum și o diversitate de exemple de utilizare din întreaga sunt accesibile din aparat, pentru a vă oferi asistență în operare. Toate informațiile referitoare la această funcție se găsesc aici: Ajutor în aparat ► 95]

1.2 Răspunderea pentru produs

RATIONAL nu răspunde pentru daunele care rezultă din modificările tehnice neautorizate sau utilizarea necorespunzătoare a produsului.

1.3 Grupa țintă

Acest document se adresează persoanelor care lucrează în bucătării mari și industriale.

Aparatul nu poate fi utilizat, curățat sau întreținut de următoarele grupuri de persoane:

- Persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse
- Persoane cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare
- Copii

Supravegheați copii atunci când se află în apropierea aparatului. Acest aparat nu este o jucărie pentru copii.

1.4 Utilizarea conform destinației

iVario A fost dezvoltat pentru prepararea termică a alimentelor.

Acest aparat poate fi utilizat doar în mediu profesionist, de exemplu în bucătării de restaurante și bucătării mari și profesionale din spitale, școli sau măcelării. Acest aparat nu poate fi utilizat în aer liber. Acest aparat nu poate fi utilizat pentru producția continuă, industrială, de masă a alimentelor.

Orice altă utilizare este considerată neconformă cu destinația și este periculoasă. RATIONAL AG nu își asumă nicio răspundere pentru consecințele rezultate în urma utilizării neconforme.

1.5 Folosirea prezentelor instrucțiuni

1.5.1 Explicarea simbolurilor

În acest document se utilizează următoarele simboluri pentru a vă transmite informații și pentru a vă indica acțiunile necesare:

- ✓ Acest simbol marchează condițiile preliminare care trebuie îndeplinite înainte de a efectua o acțiune.
- 1. Acest simbol marchează o acțiune pe care trebuie să o efectuați.
 - > Acest simbol marchează un rezultat intermediar pe baza căruia puteți verifica rezultatul unei acțiuni.
- >> Acest simbol marchează un rezultat pe baza căruia puteți verifica rezultatul final al unei instrucțiuni de acțiune.
 - Acest simbol marchează o enumerare.

a. Acest simbol marchează o listă.

1.5.2 Explicarea pictogramei

Următoarele pictograme sunt utilizate în acest document:

 **Precauție!** Înainte de utilizarea aparatului citiți instrucțiunile de utilizare.

 Simboluri generale de avertizare

 Indicații folositoare pentru utilizarea simplă a aparatului dumneavoastră.

1.5.3 Explicarea indicațiilor de avertizare

În cazul în care vedeți una dintre următoarele indicații de avertizare, vi se semnalizează situații periculoase și sunteți instruiți să evitați aceste situații.

PERICOL

În cazul în care vedeți indicația de avertizare din clasa de pericol PERICOL, vi se semnalizează situații care duc la vătămări corporale grave sau mortale.

AVERTISMENT

În cazul în care vedeți indicația de avertizare din clasa de pericol AVERTISMENT, vi se semnalizează situații care pot duce la vătămări corporale grave sau mortale.

ATENȚIE

În cazul în care vedeți indicația de avertizare din clasa de pericol PRECAUȚIE, vi se semnalizează situații care pot duce la vătămări corporale.

INDICAȚIE

În cazul în care vedeți această indicație, vi se semnalizează situații care pot cauza daune la aparat.

1.5.4 Imagini

Imaginile folosite în prezentele instrucțiuni de utilizare pot fi diferite față de aparatul propriu-zis.

1.5.5 Modificări tehnice

Ne rezervăm dreptul de a aduce modificări tehnice care servesc dezvoltării produselor.

2 iVario



Tip L



Tip XL

Vă rugăm să rețineți că aparatele fără funcție de gătit sub presiune au un singur racord de abur. Aparatele cu funcție de gătit sub presiune au două racorduri de abur.

Aparatele cu sistem de gătit cu presiune sunt dotate cu sistem de blocare.

3 Indicații generale de siguranță

Aparatul este construit sigur și nu prezintă niciun pericol în condiții de utilizare normale, conforme. Acțiunile corecte pentru utilizarea aparatului sunt descrise în prezentele instrucțiuni de utilizare.

- Instalarea aparatului trebuie efectuată exclusiv de către centrul autorizat de service RATIONAL.
- Întreținerea aparatului trebuie efectuată exclusiv de către centrul autorizat de service RATIONAL.
- Aparatul dumneavoastră trebuie întreținut cel puțin o dată pe an de către un partener de service autorizat RATIONAL, pentru a asigura o stare tehnică ireproșabilă.
- Nu modificați aparatul sau instalarea aparatului efectuată de către centrul autorizat de service RATIONAL.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care este deteriorat, în general, sau în cazul în care cablul de racordare este deteriorat. Un aparat deteriorat nu este sigur și poate cauza vătămări corporale sau incendiu.
- Nu așezați obiecte pe aparat.
Nu așezați pe aparat recipiente fierbinți sau recipiente cu lichide fierbinți.
- Nu vă sprijiniți pe sertarele suportului.
- Nu vă cățărați pe aparat.
- Nu păstrați materiale cu risc de aprindere sau inflamabile în apropierea aparatului.
- Utilizați aparatul numai la o temperatură ambiantă între +5 °C și +40 °C.

Indicații de siguranță înainte de utilizare

- Asigurați-vă că aparatul prezintă o temperatură de minimum + 5 °C.
- Dacă repuneți aparatul în funcțiune după o perioadă mai lungă de repaus, clătiți dușul manual și alimentarea automată cu apă cu cel puțin 10 litri de apă.

Indicații de siguranță în timpul utilizării

- Respectați nivelurile minime și maxime admise de umplere [► 16] ale vasului.
- Respectați cantitățile minime și maxime admise de încărcare [► 17] ale vasului. Cantitățile maxime admise de încărcare variază în funcție de produs și de programul de gătit.
- Astfel evitați daunele materiale, vătămrile corporale și accidentele mortale:
 - Îndepărtați imediat produsele care la bascularea vasului se varsă pe podea. Pentru evitarea vătămării corporale în urma alunecării, podeaua trebuie să fie uscată.
 - Închideți cu grijă capacul vasului și aveți grijă să nu vă prindeți degetele, sau degetele altor persoane.
 - Coborâți cu grijă vasul și aveți asigurați-vă că nu se află persoane sau obiecte în zona de pivotare a vasului.
 - Nu așezați obiecte pe consolă de operare. Funcția de răsturnare a aparatului poate fi declanșată prin depunerea de obiecte pe consola de operare. Pericol de strivire în timpul coborârii vasului, dacă există persoane sau obiecte în zona de balansare a vasului.
 - Nu așezați obiecte pe consolă de operare. Funcția de răsturnare a aparatului poate fi declanșată prin depunerea de obiecte pe consola de operare. Există pericolul de opărire la contactul cu produsul fierbinte care se varsă.
 - Nu folosiți aparatul pentru a prepara lichide ușor inflamabile, de ex. băuturi alcoolice precum vinul. Lichidele ușor inflamabile se pot aprinde spontan în prezența aburului.
 - Amestecați rapid sarea în apa de gătit. Astfel evitați corodarea vasului.
 - Închideți complet ventilul vasului înainte de a utiliza un mixer, pentru a evita coliziunile, deteriorarea aparatului și rănirea.
- Astfel evitați opăririle și arsurile:
 - Purtați echipament individual de protecție atunci când fierbeți, coaceți sau prăjiți produse.
 - Purtați echipament individual de protecție atunci când îndepărtați accesorii sau obiecte din vasul fierbinte.
 - În timpul utilizării, deschideți cu grijă capacul vasului. Există riscul de evacuare a aburului fierbinte.
 - Nu turnați apă rece în vasul preîncălzit.
 - Basculați încet și cu grijă vasul plin. Prin mișcări bruște, produsul fierbinte ar putea să se verse din recipient.

- În timpul funcționării, atingeți numai mânerul vasului și panoul de operare. Suprafețele exterioare se pot înfierbânta la peste 60°C.
- Astfel evitați pericolul de incendiu:
 - Nu vărsați niciodată apă în uleiul sau grăsimea fierbinte.

Indicații de siguranță după utilizare

- Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- Nu utilizați niciodată sistemul de încălzire integrat pentru a usca vasul.
- Pentru a evita corodarea vasului, în cazul unor pauze mai îndelungate sau peste noapte lăsați capacul și ventilul vasului ușor deschise.
- În cazul unor pauze de funcționare mai îndelungate, închideți alimentarea electrică și cu apă a aparatului.

3.1

Echipament individual de protecție

- În timpul lucrărilor la aparat purtați doar îmbrăcăminte care să nu cauzeze un accident de muncă, în special din cauza temperaturii, a stropilor de lichide fierbinți sau substanțe caustice.
- Purtați mănuși de protecție pentru a vă proteja eficient în timpul manevrării obiectelor fierbinți și a pieselor din tablă cu muchii ascuțite.
- În timpul lucrărilor de curățare purtați ochelari de protecție bine fixați pe figură și mănuși de protecție împotriva chimicalelor, pentru a vă proteja eficient în timpul manipulării substanțelor de întreținere.

4 Cum lucrați cu aparatul

4.1 Prima punere în funcțiune

La prima punere în funcțiune a aparatului dumneavoastră, acesta a fost deja instalat corespunzător de către centrul autorizat de service RATIONAL. Aparatul este acum gata de utilizare. Toate informațiile referitoare la instalare se găsesc în manualul de instalare livrat împreună cu produsul.

Înainte de a lucra prima dată cu aparatul

1. Curățați aparatul și accesoriile înainte de a pune aparatul pentru prima dată în funcțiune.

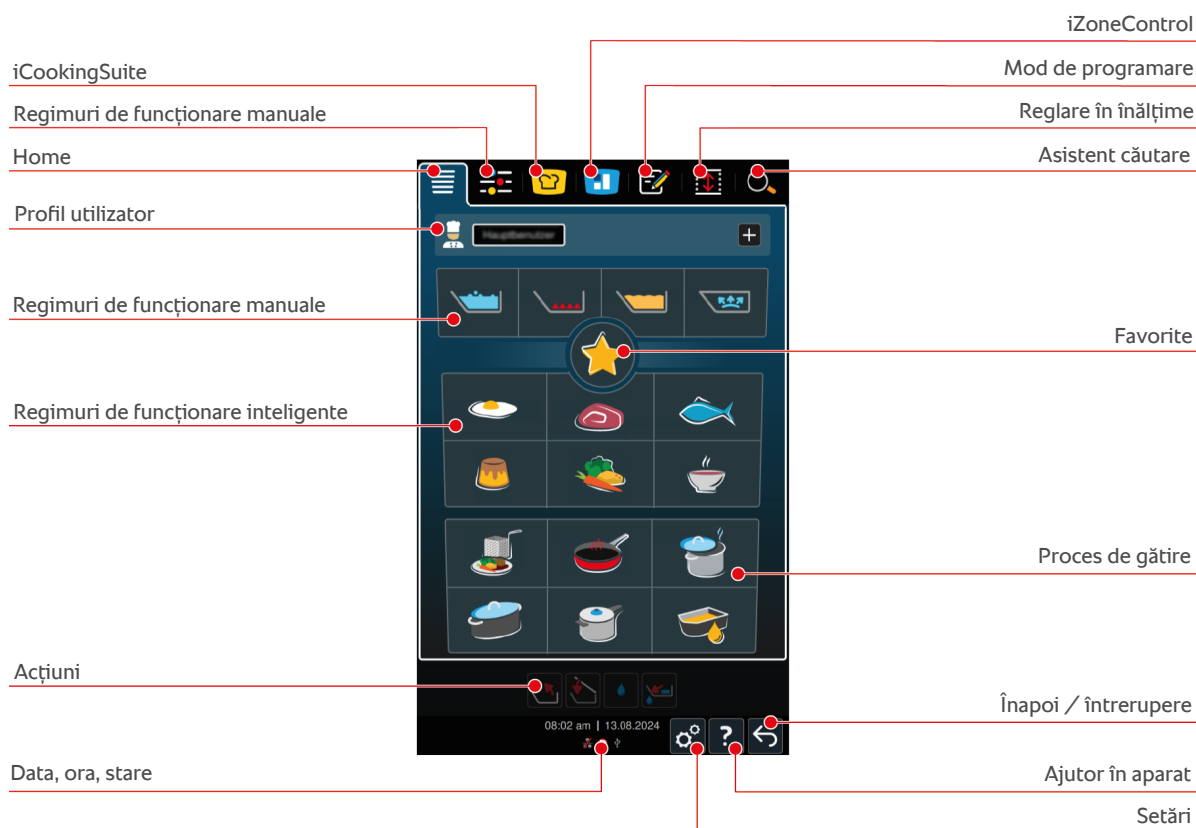
Alte informații găsiți aici: Întreținerea și îngrijirea [► 88]

4.2 Pornirea și oprirea aparatului



1. Pentru a porni aparatul, apăsați și mențineți apăsată tasta până când LED-ul luminează în verde: (ⓘ)
> Se pornește aparatul. Se afișează fereastra de start [► 14].
2. Pentru a opri aparatul, apăsați și mențineți apăsată tasta până când LED-ul luminează în oranj: (ⓘ)
> Se afișează o întrebare de control, pentru a verifica dacă sunteți sigur că doriți să opriți aparatul.
3. Apăsați tasta: **Da**
>> Se oprește aparatul.

4.3 Fereastră de start



- iZoneControl [► 51]
- Gătirea inteligentă - iCookingSuite [► 26]
- Home
Atunci când apăsați această tastă ajungeți în fereastra de start.
- Regimuri de funcționare manuale [► 40]
- Favorite
Dacă apăsați această tastă, ajungeți direct la favoritele create de dumneavoastră.
- Regimuri de funcționare inteligente [► 26]
Atunci când apăsați una dintre aceste taste se afișează toate programele inteligente de preparare, salvate în regimul de funcționare inteligent.
- Proces de gătire
Atunci când apăsați această tastă se afișează toate programele inteligente de preparare, salvate la procesul de gătire.
- Regimul de programare [► 60]
- Reglare în înălțime [► 24] (opțiune)
- Asistent căutare [► 95]
- Data, ora, stare [► 15]
- Setări [► 67]
- Ajutor în aparat [► 95]
- Înapoi / întrerupere
Atunci când apăsați această tastă, reveniți la fereastra anterioară. Atunci când apăsați și mențineți apăsată această tastă, întrerupeți un program de preparare.

4.3.1 Data, ora, stare

În rândul de subsol observați în orice moment data și ora curente, precum și starea următoarelor racorduri și conexiuni:



Stick USB conectat

Acest simbol indică faptul că ați conectat un stick USB sau un accesoriu USB la aparat.



Conexiune la rețea

Acest simbol indică faptul că aveți o conexiune la router, dar nu la internet:

Acest simbol indică faptul că aparatul dumneavoastră este conectat la o rețea LAN. Atunci când există o eroare de rețea, este afișat următorul simbol:



Conexiune WLAN (opțional)

Acest simbol indică faptul că aparatul dumneavoastră este conectat la WLAN. Calitatea conexiunii este foarte bună.

Atunci când calitatea conexiunii scade, se afișează următoarele simboluri:

Acest simbol indică faptul că aveți o conexiune la router, dar nu la internet:

Atunci când există o eroare de conexiune, este afișat următorul simbol:



Mesaj de eroare

Acest simbol indică faptul că pe afișaj apare un mesaj de eroare.



Conexiune ConnectedCooking

Acest simbol indică faptul că aparatul dumneavoastră este conectat cu ConnectedCooking. Atunci când aparatul este conectat cu ConnectedCooking, se afișează următorul simbol:

Optimizare activă a energiei (opțiune: conectare la instalația de optimizare a energiei)



Aparatul dumneavoastră RATIONAL poate fi echipat cu o interfață opțională pentru o instalație de optimizare a energiei. În cazul în care puterea disponibilă a aparatului dumneavoastră este limitată de instalația de optimizare a energiei, apare simbolul în subsolul afișajului. Dacă simbolul nu este vizibil, puterea maximă a conexiunii la rețea este disponibilă.



Pană de curent

În cazul unei pene de curent va apărea următorul simbol în rândul de subsol.

Se stinge la selectarea unei noi aplicații de gătire. Pentru aceasta reveniți la pagina de start.

Lungimea penei de curent este decisivă pentru continuarea, respectiv repornirea unui program de gătire și depinde de programul de gătire respectiv și de metoda de gătire.

Exemplu:

Dacă în timpul gătirii la temperaturi joase intervine o pană de curent, programul de gătire este întrerupt.

Dacă pana de curent durează mai puțin de 15 minute, programul de gătire este reluat.

Dacă pana de curent durează mai mult de 15 minute, după pana de curent aparatul comută în regimul standby. Trebuie să reporniți programul de gătire pentru a finaliza prepararea produsului.

4.3.2 Ajutor în aparat



Selectarea asistenței din aparat

Prin selectarea simbolului semn întrebării, veți ajunge la funcția de asistență integrată din aparat. Aici este descrisă operarea aparatului dumneavoastră în format digital. Ajutorul este sensibil la context, deci întotdeauna este afișat mai întâi ajutorul pentru conținutul actual al ecranului. În plus, funcția de ajutor oferă informații detaliate despre programele de gătire individuale, precum și sfaturi utile referitoare la acestea.

4.3.3 Acțiuni

Următoarele simboluri pot fi afișate, indiferent dacă gătiți actualmente produse sau nu.

Simbol	Funcțiune
	Deschidere automată a capacului cuvei [► 17]
	Închiderea capacului cuvei [► 17]
	Bascularea cuvei [► 19]
	Coborârea cuvei [► 19]
	Alimentare automată cu apă [► 18]
	Deschiderea ventilului cuvei [► 20]
	Închiderea ventilului cuvei [► 20]

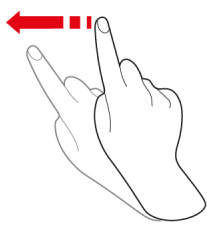
4.4 Interacțiunea cu aparatul

4.4.1 Gesturi

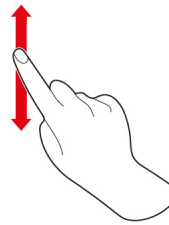
Puteți opera aparatul doar cu câteva gesturi simple.



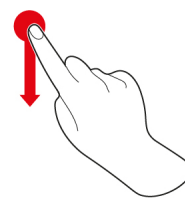
Apăsare



Swipe (tragere cu degetul)



Derulare



Drag-and-drop (glisare și fixare)

4.4.2 Roată de reglare centrală



În locul gesturilor puteți modifica setările prin rotirea roții de reglare centrale. Acțiuni precum deschiderea automată a capacului vasului, coborârea automată a vasului sau alimentarea integrată cu apă pot fi întrerupte cu ajutorul roții de reglare centrale. În plus, semnalul acustic de avertizare, audibil atunci când apare o solicitare, poate fi dezactivat cu ajutorul roții de reglare centrale.

4.5 Niveluri de umplere

INDICAȚIE

Deteriorarea aparatului în urma depășirii nivelului maxim de umplere sau neatingerii nivelului minim de umplere

Dacă introduceți o cantitate prea mică sau prea mare de produs și lichid în vas și astfel nivelul minim de umplere nu este atins sau nivelul maxim de umplere va fi depășit, aparatul se poate deteriora.

1. Introduceți o cantitate de produs și lichid în vas astfel încât limitele minime și maxime de umplere stabilite aici să fie respectate.

Tip L

		Nivel max. umplere / tavă [l]	Nivel max. umplere / tavă [l]
Apă, produs de gătit în stare lichidă, produs în stare solidă preparat în lichid	Fără coș	10	100
	Cu coș	10	60
Ulei	Fără coș	20	30
	Cu coș	20	30

Tip XL

		Nivel max. umplere / tavă [l]	Nivel max. umplere / tavă [l]
Apă, produs de gătit în stare lichidă, produs în stare solidă preparat în lichid	Fără coș	15	150
	Cu coș	15	90
Ulei	Fără coș	30	45
	Cu coș	30	45

4.5.1 Niveluri de umplere gătire sub presiune (opțional)

Dacă doriți să gătiți produsul sub presiune, cuva trebuie să fie umplută cu cantitatea de apă afișată în coloana **Nivel minim de umplere / cuvă [l]**. Valoarea afișată în coloana **Nivel maxim de umplere / cuvă [l]** se referă la nivelul de umplere cu apă, cu produs lichid sau produsul în stare solidă preparat în lichid.

Tip	Nivel max. umplere / tavă [l]	Nivel max. umplere / tavă [l]
L	10	80
XL	15	120

4.6 Cantitate maximă de încărcare

Tip	Cantitate de încărcare max. [kg]	Cantitate de încărcare max. fierbere sub presiune (opțiune) [kg]
L	100	80
XL	150	120

Exemple de utilizare

Următorul tabel prezintă pe baza exemplului cartofilor prăjiți cantitatea maximă de încărcare per cuvă și cantitatea necesară de ulei.

Tip	Cantitate de încărcare max. [kg]	cantitate maximă ulei [l]
L	8 (4 / coș)	30
XL	12 (4 / coș)	45

4.7 Deschiderea și închiderea capacului cuvei**⚠ ATENȚIE**

Capacul vasului poate fi deschis și închis numai prin mișcări bruște

Dacă mecanismul de închidere al capacului vasului se defectează, există pericolul de vătămare corporală.

1. Deschideți complet capacul vasului și lăsați-l deschis.
2. Apelați la centrul autorizat de service RATIONAL.

Deschiderea capacului vasului

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta: 
- > **⚠️ PRECAUȚIE! Pericol de opărire! Atunci când aparatul este în funcțiune, există riscul de răbufnire a aburului.** Până când tasta este apăsată, capacul vasului este menținută în mod automat deschisă. Dacă eliberați tasta, deschiderea capacului vasului se oprește.
- > Apare tasta:  Dacă apăsați această tastă, capacul vasului se deschide în mod automat.
- > Tasta începe să clipească: . Dacă apăsați această tastă, deschiderea capacului vasului se oprește.

Închiderea capacului vasului

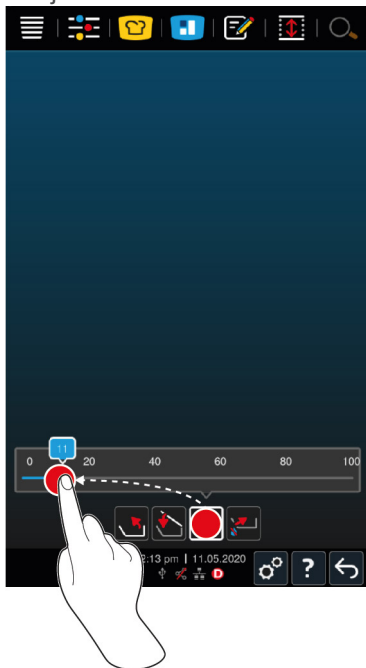
- ✓ Vasul este coborât [► 19].
- 1. Apăsați și mențineți apăsată tasta: 
- > Capacul vasului se închide automat.

4.8 Umplerea automată a vasului cu apă**⚠️ ATENȚIE****Acumularea de germeni în alimentarea automată cu apă**

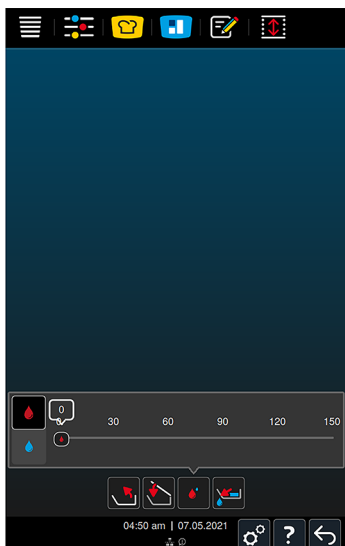
Dacă nu utilizați zilnic alimentarea automată cu apă, în conducta de apă se pot forma germeni.

1. Curățați dimineața și seara alimentarea automată cu apă cu detergent și un burete.
2. Clătiți dimineața și seara alimentarea automată cu apă cu 3 litri de apă.

Cu ajutorul alimentării automate cu apă puteți umple vasul în mod automat și cu cantitatea exactă de apă.



1. Apăsați tasta: 
2. Setați cantitatea dorită de apă. Respectați cantitățile maxime de umplere. Setarea va fi preluată în mod automat în câteva secunde.
- > Aparatul va fi umplut cu cantitatea setată de apă. Cantitatea de apă care încă lipsește va fi afișată.
- > Dacă apăsați această tastă:  sau roata de reglare centrală, alimentarea automată cu apă se oprește.



La utilizarea aparatului dumneavoastră, este posibilă pornirea și oprirea opțiunii de apă caldă în programul de gătit.

În cazul opțiunii active de apă caldă, la utilizarea umplerii automate este utilizată apă caldă în programul de gătit. Comutarea de pe apă rece pe apă caldă sau invers este posibilă prin simpla selectare în slider.

4.9 Basculați și coborâți vasul.

Bascularea cuvei

AVERTISMENT

La bascularea vasului există pericolul de vărsare a produsului fierbinte

Există pericolul de opărire la contactul cu produsul fierbinte care se varsă.

1. Purtați echipamentul individual de protecție, pentru a evita riscul de opăriri sau arsuri.
2. Basculați cu grijă vasul.
3. Îndepărtați produsul vărsat, astfel ca pardoseala din jurul aparatului să fie permanent curată și antiderapantă.

AVERTISMENT

Produsul fierbinte ar putea revărsa, dacă este umplut într-un recipient prea mic

Există pericolul de opărire la contactul cu produsul fierbinte revărsat.

1. Utilizați întotdeauna recipiente suficient de mari în care puteți introduce în condiții sigure produse fierbinți.
2. Purtați echipamentul individual de protecție, pentru a evita riscul de opăriri sau arsuri.
3. Îndepărtați produsul revărsat, astfel ca pardoseala din jurul aparatului să fie permanent curată și antiderapantă.

- ✓ Capacul cuvei este complet deschis.
 - ✓ Pe mânerul de ridicat nu sunt agățate coșuri.
1. Apăsați și mențineți apăsată în același timp roata de reglare centrală și tasta: 
 - > Dacă eliberați tasta, bascularea cuvei se oprește.

Coborârea cuvei**⚠️ AVERTISMENT****Pericol de strivire la coborârea vasului**

Există pericol de strivire, dacă în timp ce coborâți vasul, există persoane sau obiecte în zona de pivotare a vasului.

1. Nu așezați obiecte în zona de pivotare a vasului.
2. Aveți grijă ca nicio persoană să nu se afle în zona de pivotare a vasului.

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta: 

> Dacă eliberați tasta, coborârea cuvei se oprește.

> Apare tasta:  Dacă apăsați această tastă sau roata de reglare centrală, cuva va fi coborâtă automat.

> Tasta începe să clipească:  Dacă apăsați această tastă sau roata de reglare centrală, coborârea cuvei se va opri.

> Înaintea ca vasul să coboare complet, coborârea se oprește automat. Acesta se întâmplă pentru siguranța dvs.

2. Apăsați și mențineți încă o dată tasta: 

> Vasul coboară complet.

Puteți porni regimurile de funcționare manuale sau programele de gătire inteligentă doar după ce cuva este complet coborâtă.

4.10 Deschiderea și închiderea ventilului vasului

În următoarele situații nu puteți deschide ventilul vasului:

- În timp ce sau după ce ați prăjit produse și dacă în final nu ați basculat complet vasul.
- Vasul este prea fierbinte.

1. Pentru a deschide ventilul vasului, apăsați și mențineți apăsată tasta: 

> Ventilul vasului se deschide.

2. Pentru a închide ventilul vasului, apăsați tasta: 

> Ventilul vasului se închide.

> Apare tasta: 

Dacă ventilul vasului este deschis și este selectat un regim de funcționare manuală sau un program inteligent de gătire, ventilul vasului se va închide automat.

Aparate cu gătire sub presiune (opțional)

În următoarele situații nu puteți deschide ventilul vasului:

- În timp ce sau după ce ați prăjit produse și dacă în final nu ați basculat complet vasul.
- Vasul este prea fierbinte.

1. Pentru a deschide ventilul vasului, apăsați și mențineți apăsată tasta: 

> Ventilul vasului se deschide.

2. Pentru a închide ventilul vasului, apăsați tasta: 

> Ventilul vasului se închide.

> Apare tasta: 

Dacă ventilul vasului este deschis și este selectat un regim de funcționare manuală sau un program inteligent de gătire, ventilul vasului se va închide automat.

4.11 Introducerea sondei de temperatură de miez

⚠ ATENȚIE

Sondă de temperatură fierbinte

Atunci când prindeți sonda de temperatură fierbinte fără a purta mănuși de protecție, există riscul să suferiți arsuri.

1. Purtați întotdeauna mănuși de protecție atunci când lucrați cu sonda de temperatură fierbinte.

⚠ ATENȚIE

Sondă de temperatură cu vârf ascuțit

În cazul în care nu sunteți suficient de precauți la utilizarea sondei de temperatură, există riscul să vă răniți în vârful sondei de temperatură. Acest fapt este valabil în special pentru sonda de temperatură de miez cu USB sous-vide.

1. Purtați întotdeauna mănuși de protecție atunci când lucrați cu sonda de temperatură fierbinte.
2. Fixați sonda de temperatură de miez după utilizare la locul prevăzut pe capacul vasului.

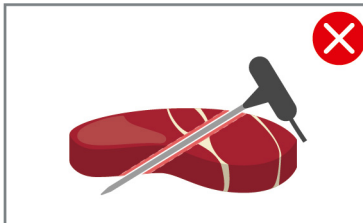
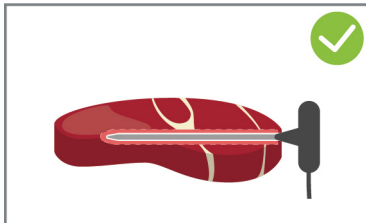
INDICAȚIE

Sonda de temperatură iese din vas

Dacă după utilizare nu fixați sonda de temperatură în suportul magnetic de la capacul vasului, există riscul ca aceasta să fie deteriorată.

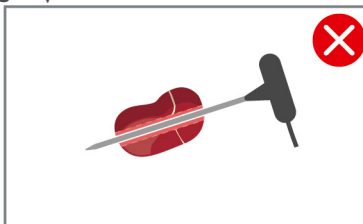
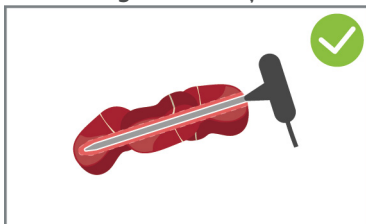
1. După utilizare, fixați sonda de temperatură în suportul magnetic.

Carne, de ex., friptură



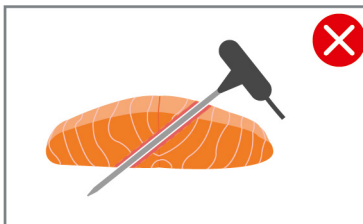
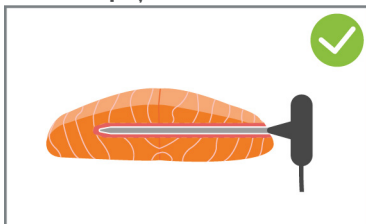
1. Introduceți sonda de temperatură de miez până la mâner în porțiunea cea mai groasă a produsului de gătit.

Produs de gătit în bucăți mici, de ex. gulaș



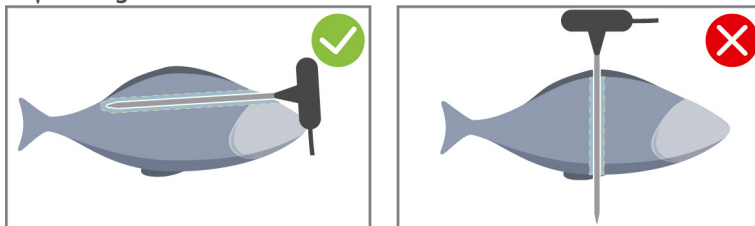
1. Introduceți sonda de temperatură în mai multe bucăți din produs, până când aceasta este umplută cu bucăți de produs de la vârful până la mâner.

Fileuri de pește



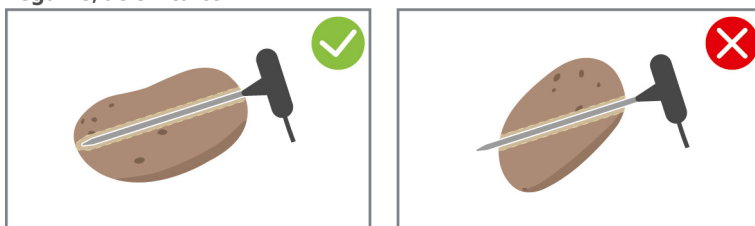
1. Introduceți sonda de temperatură de miez până la mâner în porțiunea cea mai groasă a produsului de gătit.

Pești întregi



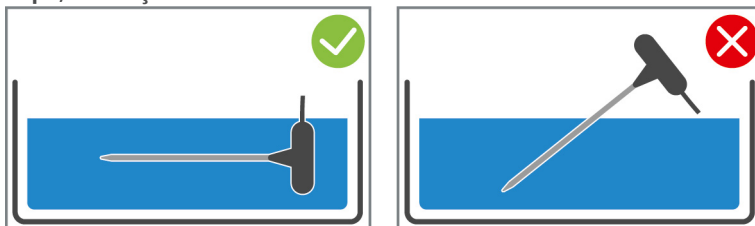
1. Introduceți sonda de temperatură de miez până la mâner în porțiunea cea mai groasă a produsului de gătit. Aveți grijă ca vârful sondei de temperatură să nu iasă în golul din burta peștelui.

Legume, de ex. cartofi



1. Introduceți sonda de temperatură de miez până la mâner în porțiunea cea mai groasă a produsului de gătit.

Supe, sosuri și deserturi



1. Introduceți sonda de temperatură de miez în vas, astfel încât sonda să fie acoperită complet de lichid.
2. Atunci când amestecați lichidul, lăsați sonda de temperatură de miez în vas.
3. Atunci când închideți capacul vasului, asigurați-vă că sonda de temperatură de miez este acoperită complet de lichid.

Produs de gătit cu dimensiuni variate

1. Introduceți mai întâi sonda de temperatură într-o bucată mică de produs.
2. După atingerea temperaturii dorite a miezului, îndepărtați bucățile mici de produs de pe sondă dar și din vas.
3. Introduceți apoi sonda de temperatură într-o bucată mai mare de produs de gătit și continuați programul de gătit cu comanda **Reintroducere sondă** .

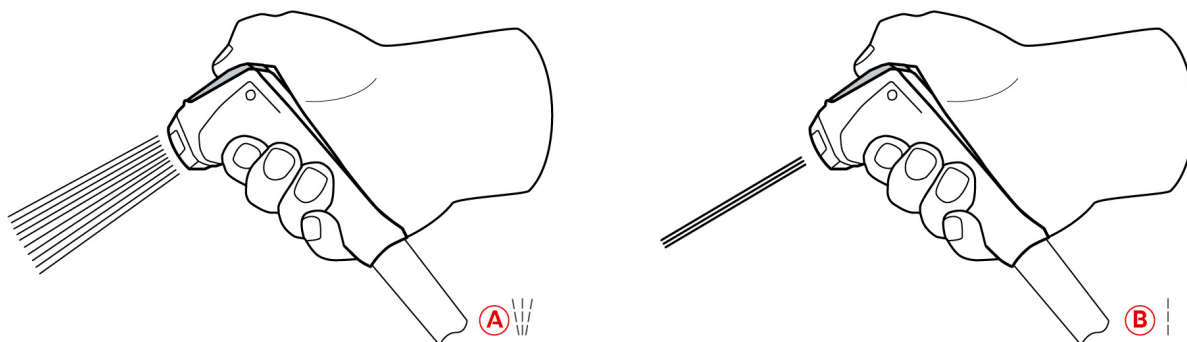
Sonda de temperatură nu a fost identificată

✓ Se afișează simbolul: 

1. Introduceți sonda de temperatură conform descrierii din prezentele instrucțiuni.
 2. Confirmați corecția.
- >> Programul de gătit este executat corect. În cazul în care nu confirmați corecția, programul de gătit este întrerupt și dumneavoastră trebuie să-l porniți din nou. Unele programe de gătit, ca de ex. **Fierbere la temperatură joasă**, sunt executate în continuare în ciuda erorii.

4.12 Folosirea dușului de mână

Dușul de mână dispune de două variante de jet, respectiv duș  (A) și jet concentrat  (B).



⚠️ AVERTISMENT

Apa evaporează prin explozie dacă este turnată pe ulei sau grăsime fierbinte

Dacă încercați să stingeți fumul de ulei sau de grăsime cu apă, există pericol de explozie.

1. Nu vărsați niciodată apă în uleiul sau grăsimea fierbinte.
2. În caz de foc închideți capacul vasului. Astfel, focul consumă oxigenul din respectivul spațiu. Opriți aparatul. În cazul în care focul s-a extins, folosiți un stingător de incendiu care este adecvat pentru stingerea focului alimentat cu grăsimi. Nu folosiți niciodată stingătoare de incendiu pe bază de apă sau spumă pentru a stinge focul alimentat cu grăsimi.

⚠️ ATENȚIE

Dușul de mână și apa din dușul de mână se pot înfierbânta la peste 60 °C

Există riscul să vă opăriți în cazul în care puneți mâna pe componentele fierbinți sau veniți în contact cu apa fierbinte.

1. Purtați mănuși de protecție atunci când lucrați cu dușul de mână.

⚠️ ATENȚIE

Acumularea de germeni în conducta de apă

Dacă nu utilizați zilnic dușul de mână, în conducta de apă se pot forma germeni.

1. Clătiți dușul de mână cu apă dimineața și seara, câte 10 secunde.

INDICAȚIE

Manevrarea neconformă a dușului de mână

Atunci când extrageți dușul de mână la lungimea maximă a furtunului sau smulgeți furtunul, sistemul automat de retragere a dușului de mână poate fi deteriorat. Dușul de mână nu va mai fi apoi retras automat în carcasă.

1. Nu trageți dușul de mână peste lungimea maximă disponibilă a furtunului.

1. Extrageți dușul de mână cel puțin 20 cm din poziția de parcare.
2. Mențineți în poziție fixă furtunul dușului de mână.
3. Rotiți partea frontală a dușului de mână pentru a alege varianta dorită a jetului.
 - Poziționați dușul de mână pe  pentru a alege jetul **concentrat**.
 - Poziționați dușul de mână pe  pentru a alege jetul **duș**.

În cazul în care nu rotiți partea frontală a dușului de mână pe una dintre cele două variante de jet, poate picura apă din capul de duș.

1. Apăsăți maneta dușului de mână. Cu cât apăsați mai tare maneta, cu atât jetul de apă va fi mai puternic.
2. După utilizare, lăsați dușul de mână să alunece încet înapoi în carcasă. **⚠️ PRECAUȚIE! Asigurați-vă că furtunul dușului de mână este curat, înainte de a-l lăsa să alunece înapoi în carcasă.**

4.13 Ajustarea aparatului în înălțime (opțional)

Dacă aparatul dvs. dispune de reglare opțională în înălțime, puteți regla înălțimea aparatului pe display. Puteți îmbunătăți condițiile ergonomice la locul dvs. de muncă.

AVERTISMENT

Dacă aparatul a fost astfel ajustat în înălțime încât distanța față de recipiente este prea mare, la descărcarea aparatului produsul fierbinte ar putea stropi

Există pericolul de opărire la contactul cu produsul fierbinte.

1. Ajustați aparatul întotdeauna în așa fel, încât să puteți descărca vasul în condiții de siguranță.

AVERTISMENT

Dacă pe aparat sunt așezate recipiente și veți modifica înălțimea aparatului, recipientele ar putea cădea

Dacă recipientele cad, există pericolul de vătămare corporală.

Dacă recipientele umplute cu apă cad într-un vas umplut cu ulei, există pericolul de opărire.

1. Nu așezați obiecte pe aparat.

ATENȚIE

Pericol de strivire în timpul reglării înălțimii

Dacă ajustați înălțimea aparatului și în zona de lucru a aparatului se află persoane, există pericol de strivire.

1. Înainte să ajustați înălțimea aparatului, asigurați-vă că nu există persoane în zona de lucru a aparatului.

ATENȚIE

Înălțimea aparatului nu poate fi ajustată sau poate fi ajustată doar prin mișcări bruște

Dacă mecanismul de reglare în înălțime este defect, aparatul ar putea cădea pe podea. Există pericolul vătămării corporale.

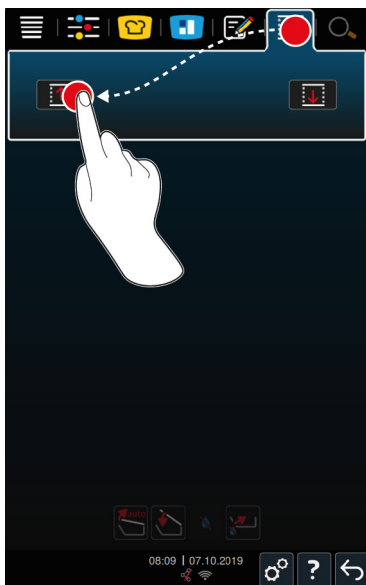
1. Nu reglați în continuare înălțimea aparatului.
2. Apelați la centrul autorizat de service RATIONAL.

INDICAȚIE

Sub cadrul reglabil în înălțime sau sub aparatul cu picioare reglabile în înălțime au fost așezate obiecte

Dacă sub cadrul reglabil în înălțime sau sub aparatul cu picioare reglabile în înălțime sunt așezate obiecte și în aceste condiții încercați să reglați înălțimea aparatului, cadrul sau aparatul ar putea fi deteriorate.

1. Nu așezați obiecte sub cadrul reglabil în înălțime sau sub aparatul cu picioare reglabile în înălțime.



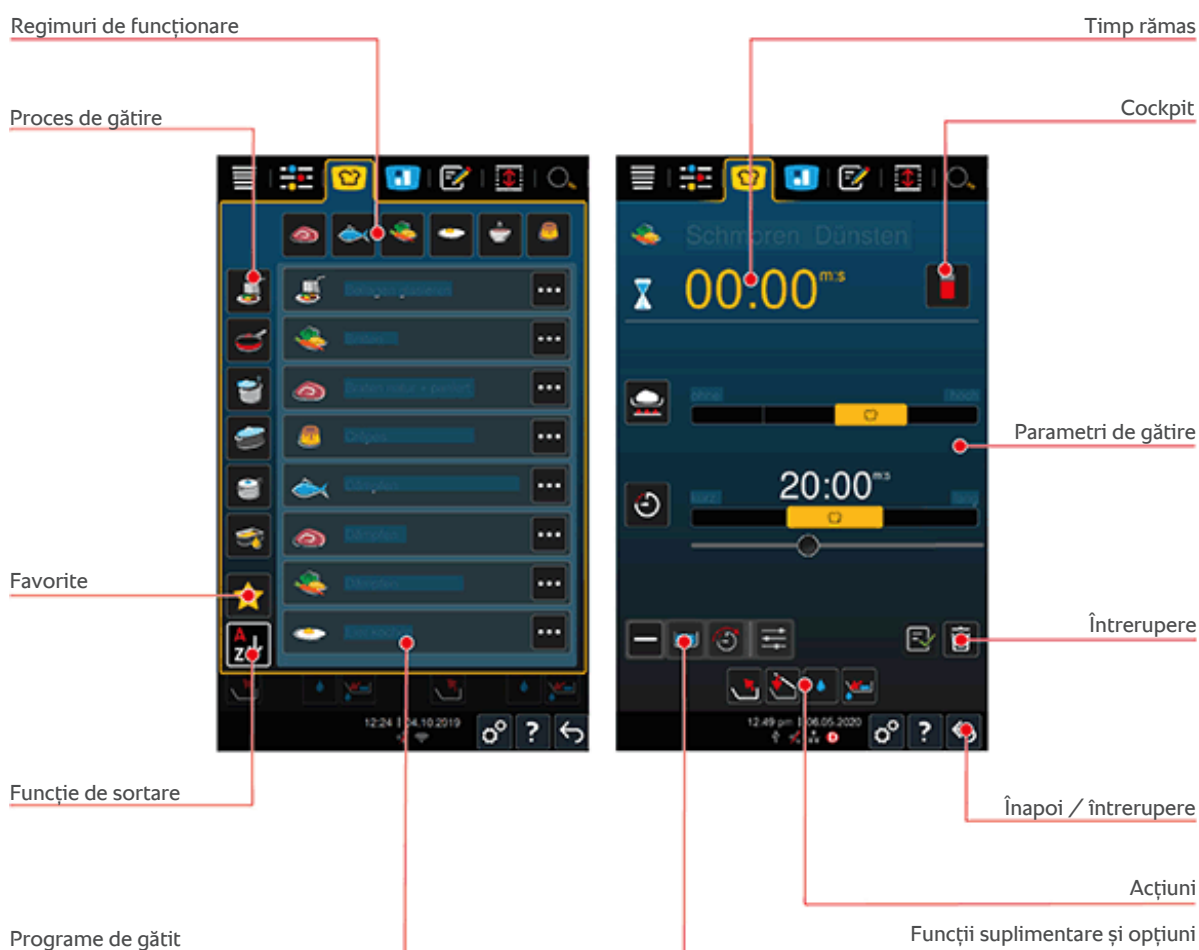
1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
2. Dacă doriți să ridicați aparatul, apăsați tasta: 
3. Dacă doriți să coborâți aparatul, apăsați tasta: 

5 Gătirea inteligentă - iCookingSuite



iCookingSuite este programul de gătire inteligentă încorporat în iVario. Dumneavoastră alegeți procedeul de gătire cu care doriți să preparați un anumit produs. Pe baza acestei opțiuni sistemul propune o varietate de procese de gătire cu care puteți obține rezultate ideale. La nevoie, puteți adapta rezultatul procesului de gătire în funcție de dorințele dumneavoastră, cu ajutorul parametrilor de gătire, intensificând astfel rumenirea sau modificând gradul de preparare a fripturii de la „în sânge” până la pătruns.

În timpul derulării programului de gătire, parametri de coacere, precum temperatura de coacere, sunt adaptați periodic, astfel încât să fie obținut rezultatul dorit. La nevoie, puteți interveni asupra programului de gătire chiar și în timpul derulării acestuia, pentru a modifica rezultatul gătirii. Pentru dumneavoastră, aceste funcții se traduc într-o operare foarte simplă, fără control, fără supraveghere. Astfel câștigați timp, economisiți materii prime și energie și, în plus, aveți întotdeauna siguranța unei calități impecabile, standardizate a preparatelor culinare.



5.1 Regimuri de funcționare și procedee de gătire

Aveți la dispoziție următoarele regimuri de funcționare:

- Fierbere
- Frigere
- Prăjire
- Înábușire
- Gătire sub presiune (opțional)
- Finishing

Aveți la dispoziție următoarele procese de gătire:

- Carne

- Pește 
- Legume și garnituri 
- Supe și sosuri 
- Preparate cu ou 
- Preparate cu lapte și preparate dulci 

Fiecare regim de funcționare are un set specific de procese de gătire inteligentă.

5.2 Programe de gătire inteligentă

Prin intermediul tastei de ajutor [?] găsiți informații cuprinzătoare despre toate programele de gătire inteligentă. Acestea conțin sfaturi pentru un rezultat de gătire bun și sigur, precum și explicații privind setările. Programele de gătire inteligentă pot fi găsite și selectate confortabil și prin intermediul asistentului de căutare [► 95] integrat.

Unele programe de gătire sunt limitate la anumite bucătării naționale. Consultați Bucătărie națională primară [► 71] și Bucătărie națională secundară [► 71] pentru informații privind modificarea bucătăriei naționale.

5.2.1 Carne

Frigere natur + pane

Selecția acestui program de gătire dacă doriți să prăjiți scurt bucăți de carne.

Înăbușire

Selecția acestui program de gătire dacă doriți gătirea cu abur a bucăților de carne.

Prăjire

Selecția acestui program de gătire dacă doriți să prăjiți bucăți de carne.

Fierbere

Selecția acestui program de gătire dacă doriți să fierbeți bucăți mai mari de carne.

Fierbere sub presiune

Alegeți acest program de gătit atunci când doriți să gătiți carne sub presiune.

Confiere

Selecția acestui program de gătire dacă doriți să confiați bucăți de carne.

Lou Mei

Selecția acestui program de gătire dacă doriți să pregătiți carne în saramură în stil chinezesc.

(Disponibil în bucătăria națională chineză)

Fierbere la temp. mică

Selecția acestui program de gătire dacă doriți să gătiți în mod delicat bucăți mari de carne pentru un timp mai îndelungat, de ex. peste noapte.

Tocană la temperatură joasă

Selecția acestui program de gătire dacă doriți să gătiți tocană sau felii de carne pentru un timp mai îndelungat, de ex. peste noapte.

Înăbușire la temperatură mică

Selecția acestui program de gătire dacă doriți să înăbușiți delicat bucăți de carne, gătite de obicei în sos, pentru un timp mai îndelungat, de ex. peste noapte.

Tocană+ carne fâșii

Selecția acestui program de gătire dacă doriți să gătiți tocană sau tochitură.

Tocană sub presiune

Alegeți acest program de gătit atunci când doriți să preparați tocană sub presiune.

Înăbușire

Selectați acest program de gătit dacă doriți să înăbușiți bucăți mai mari de carne.

Gătire la foc mic în stil chinezesc

Selectați acest program de gătit dacă doriți să înăbușiți carne în stil chinezesc.

(Disponibil în bucătăria națională chineză)

Înăbușire sub presiune

Alegeți acest program de gătit atunci când doriți să înăbușiți bucăți de carne mai mari sub presiune.

Sous Vide

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți sous-vide bucăți de carne. Acest program de gătit este ideal pentru produse de gătit porționate.

Stir fry

Selectați acest program de gătit dacă doriți să prăjiți carne rapid, la temperaturi ridicate.

Opărire cârnați

Selectați acest program de gătit dacă doriți să opăriți cârnați cruzi sau să încălziți cârnați fierți.

5.2.2 Pește

Înăbușire

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți cu abur pește sau fructe de mare.

Frigere pește

Selectați acest program de gătit atunci când doriți să frigeți pește.

Poșare pește

Selectați acest program de gătit atunci când doriți să preparați la foc mic file de pește sau pește întreg în stoc.

Prăjire

Selectați acest program de gătit dacă doriți să prăjiți pește sau fructe de mare.

Confiere

Selectați acest program de gătit dacă doriți să confiați pește sau fructe de mare.

Frigere fructe de mare

Selectați acest program de gătit dacă doriți să prăjiți fructe de mare.

Fierbere fructe de mare

Selectați acest program de gătit dacă doriți să fierbeți fructe de mare.

Înăbușire

Selectați acest program de gătit dacă doriți să înăbușiți pește sau fructe de mare.

Înăbușire sub presiune

Selectați acest program de gătit dacă doriți să înăbușiți sub presiune pește sau fructe de mare.

Sous-vide

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să gătiți sous-vide file de pește sau fructe de mare. Acest program de gătit este ideal pentru produse de gătit porționate.

Stir fry

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să prăjiți și să gătiți pește rapid, la temperaturi ridicate.

5.2.3 Legume și garnituri

Frigere

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să frigeți pește sau fructe de mare.

Orez Congee Chinezesc

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să gătiți congee.

(Disponibil în bucătăria națională chinezească sau sud-est-asiatică.)

Piure Convenience

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să pregătiți piure Convenience.

Înăbușire

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să gătiți cu abur legume și garnituri.

Găluște / Gyoza

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să gătiți găluște chinezești sau gyoza japonez.

(disponibile în bucătăria australiană, chineză sau japoneză.)

Prăjire

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să blănșați sau să prăjiți legume sau garnituri în ulei.

Fierbere cartofi

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să fierbeți cartofi.

Fierbere cartofi sub presiune

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să înăbușiți sau să fierbeți cartofi sub presiune.

Fierbere

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să fierbeți sau să blănșați legume sau garnituri în sos de bază.

Fierbere sub presiune

Alegeți acest program de gătit atunci când doriți să gătiți garnituri și legume sub presiune.

Confier

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să confiați legume și garnituri.

Paella

Alegeți acest program de gătit atunci când doriți să preparați feluri cu orez, de exemplu paella.

Mămăligă

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să gătiți mămăligă.

Fierbere orez

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să fierbeți orez.

Fierbere orez sub presiune

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți orez sub presiune în stil chinezesc sau japonez.
(Disponibil în bucătăria națională chineză, italiană, japoneză sau sud-est asiatică.)

Risotto

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți preparate de orez, de ex., risotto sau pilaf.

Gătire la foc mic /Tocană

Selectați acest program de gătit dacă doriți să înăbușiți sau să căliți legume și garnituri.

Sous-vide

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți sous-vide legume și garnituri. Acest program de gătit este ideal pentru produse de gătit porționate.

Stir fry

Selectați acest program de gătit dacă doriți să prăjiți rapid legume și garnituri la temperatură înaltă.

Fierbere paste făinoase

Selectați acest program de gătit dacă doriți să fierbeți paste făinoase proaspete sau uscate.

Fierbere Zongzi sub presiune

Selectați acest program de gătit atunci când doriți să pregătiți Zongzi sub presiune.
(Disponibil în bucătăria națională chineză)

5.2.4 Preparate cu ou

Fierbere ouă

Selectați acest program de gătit dacă doriți fierbeți ouă.

Poșare ouă

Selectați acest program de gătit dacă doriți să pregătiți ou poșat.

Kaiserschmarrn

Selectați acest program de gătit dacă doriți să gătiți Kaiserschmarrn.
(Disponibil în bucătăria națională germană, finlandeză, austriacă, elvețiană sau maghiară.)

Omletă

Selectați acest program de gătit dacă doriți să pregătiți omletă.

Onsen-Tamago

Selectați acest program de gătit dacă doriți să preparați ouă onsen în stil japonez.
(Disponibil în bucătăria națională japoneză.)

Clătite

Selectați acest program de gătit dacă doriți să pregătiți clătite diferite sau blini.

Ouă bătute

Selectați acest program de gătit dacă doriți să pregătiți ouă bătute.

Ouă ochiuri

Selectați acest program de gătit dacă doriți să pregătiți ouă ochiuri.

Tamagoyaki

Alegeți acest program de gătit atunci când doriți să preparați tamagoyaki sub presiune.

(Disponibil în bucătăria națională japoneză.)

5.2.5 Supe și sosuri

Béchamel / Velouté

Selecți acest program de gătire dacă doriți să gătiți sosuri compacte sau supe cu un procentaj ridicat de lapte sau smântână.

Convenience

Selecți acest program de gătire dacă doriți să gătiți supe sau sosuri din semipreparate, de ex., paste, pulberi sau reducții.

Zeamă de carne

Selecți acest program de gătit dacă doriți să gătiți fonduri din carne de pui, vânat, pește sau legume.

Zeamă carne sub presiune

Alegeți acest program de gătit atunci când doriți să preparați fond sub presiune.

Limpezire

Selecți acest program de gătire dacă doriți să gătiți consomm-uri.

Reducție

Selecți acest program de gătire dacă doriți să pregătiți supe, sosuri de bază sau reducții de vin.

Sos

Selecți acest program de gătire dacă doriți să pregătiți sosuri.

Sos sub presiune

Alegeți acest program de gătit atunci când doriți să preparați sosuri sub presiune.

Supă

Alegeți acest program de gătit atunci când doriți să preparați supe cu smântână, supe-cremă sau supe cu ingrediente întregi.

Supă sub presiune

Alegeți acest program de gătit atunci când doriți să preparați supe sub presiune.

5.2.6 Preparate cu lapte și preparate dulci

Crêpes

Selecți acest program de gătire dacă doriți să gătiți clătite.

Înăbușire

Selecți acest program de gătire dacă doriți să gătiți cu abur preparate cu lapte și preparate dulci.

Prăjire

Selecți acest program de gătire dacă doriți să coaceți dulciuri în grăsime.

Fierbere fructe

Selecți acest program de gătire dacă doriți să gătiți compot de fructe, marmeladă, dulceață sau Chutney din fructe congelate.

Kaiserschmarrn

Selecți acest program de gătire dacă doriți să gătiți Kaiserschmarrn.

(Disponibil în bucătăria națională germană, finlandeză, austriacă, elvețiană sau maghiară.)

Fierbere lapte

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să încălziți lapte.

Orez cu lapte

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să gătiți orez cu lapte.

Prăjire nuci și semințe

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să prăjiți nuci și semințe.

pudding + sos

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să preparați budincă cu ouă proaspete, sosuri și supe cu conținut mare de lapte și smântână sau semipreparate în care s-a adăugat lapte.

Topire ciocolată

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să topiți ciocolată sau cuvertură.

Fierbere zahăr / caramel

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să topiți zahăr sau să preparați caramel.

5.2.7 Finishing**Glazurare garnituri**

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să glazurați în unt sau ulei garnituri deja preparate.

Carne în sos

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să încălziți la temperatura de servire tocane deja gătite, preparate înăbușite sau carne fiartă.

Supe și sosuri

Selecțiați acest program de gătit dacă doriți să încălziți la temperatura de servire supe și sosuri deja preparate.

5.3 Condiții preliminare, informații și avertizări

Când porniți un program de gătit sau în cursul unui program de gătit vi se pot afișa următoarele simboluri, informații și avertizări.

**Nu utilizați dușul de mână**

Acest simbol se afișează atunci când prăjiți alimente în vas.

**Basculați complet vasul**

Ați prăjit în vas și nu ați ridicat complet vasul, pentru a evacua uleiul.

1. Basculați complet vasul [► 19].
2. Înlăturați complet grăsimea sau uleiul.
3. Apoi coborâți la loc vasul, complet [► 19].

**Coborâți complet cuva**

Ați selectat un regim de funcționare manual sau un program de gătit inteligent și cuva nu este complet coborâtă.

1. Coborâți complet cuva [► 19].

**Deschideți complet capacul cuvei**

Ați selectat un regim de funcționare manual sau un program de gătit inteligent și capacul cuvei nu este deschis complet.

1. Deschideți complet capacul cuvei [► 17].



Închiderea ventilului vasului

Ați selectat un regim de funcționare manual sau un program de gătit inteligent și ventilul vasului este deschis.

1. Închideți ventilul vasului [► 20].



Închideți imediat ventilul vasului

Ați prăjit în vas și ventilul vasului este deschis, deși nu ați basculat încă complet vasul, pentru a evacua uleiul.

1. Închideți imediat ventilul vasului [► 20].
2. Basculați complet vasul [► 19].
3. Înlăturați complet grăsimea sau uleiul.
4. Apoi coborâți la loc vasul, complet [► 19].



Ridicați coșul

Ați selectat un regim de funcționare manual sau un program de gătit inteligent și coșul a rămas coborât de la un proces de gătire anterior.

1. Apăsați tasta: 
 - > Coșul este ridicat complet.



Temperatura vasului prea mare

Doriți să umpleți vasul cu ajutorul funcției de alimentare automată cu apă, dar funcția este oprită. Temperatura vasului este prea ridicată.

1. Lăsați vasul să se răcească de la sine. Nu încercați să accelerați răcirea cu apă rece sau gheață. Când vasul s-a răcit, puteți utiliza din nou alimentarea automată cu apă.



Alimentarea automată cu apă inactivă

Acest simbol se afișează în următoarele cazuri:

- Capacul cuvei nu este deschis complet.
Deschideți complet capacul cuvei [► 17].
- Cuvă ul nu este coborât complet.
Coborâți complet cuva [► 19].
- Prăjiți alimente.
Alimentarea cu apă va fi din nou activă atunci când nu mai prăjiți alimente și ați îndepărtat complet uleiul sau grăsimea.
- Nu ați basculat complet cuva, după ce ați prăjit alimentele.
Basculați complet cuva [► 19].

5.4 Gătirea inteligentă a alimentelor

5.4.1 Apelarea programului de gătire inteligentă

Puteți apela programul de gătire inteligentă în 2 moduri:

- Prin iCookingSuite
- Prin regimul de programare [► 60]

iCookingSuite

1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
 - > În iCookingSuite puteți apela un program de gătire inteligentă în 3 moduri:
 - Alegeți regimul de funcționare dorit, de ex. **Legume și garnituri**.
 - Alegeți procedeul de gătire dorit, de ex. **Frigere**.
 - Alegeți regimul de funcționare dorit și procesul de gătire dorit.
- După alegere se afișează programele de gătire inteligentă corespunzătoare.

Regimul de programare

1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
2. Apăsați tasta: 
 - > Se afișează toate programele de gătire inteligentă salvate în sistem.

5.4.2 Pornirea programului de gătire inteligentă

În acest capitol, cu ajutorul programului de gătire **înăbușire / călire** se exemplifică parcursul unui program de gătire inteligentă. Vă rugăm să rețineți că orice program de gătire inteligentă, cu parametri de gătire diferiți și succesiunea ideală a pașilor de gătire, duce la rezultatul dorit.



1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
2. Apăsați tasta: 
3. Apăsați tasta: **Gătire la foc mic /Tocană**
 - > Este pornit programul de gătire inteligentă iar tava este încălzită la temperatura programată.
4. Setări rezultatul de gătire dorit cu ajutorul parametrilor de gătire [► 34].
 - > După scurt timp, afișajul se transformă în Cockpit [► 39].
5. Urmați instrucțiunile aparatului.
 - > După expirarea timpului de gătire sau după atingerea temperaturii în interiorul produsului se emite un semnal sonor iar dumneavoastră va trebui să verificați dacă produsul a ajuns la rezultatul de gătire dorit.
6. Dacă rezultatul gătirii corespunde preferințelor dumneavoastră, scoateți produsul de gătit din tavă.
7. Dacă rezultatul gătirii nu corespunde încă preferințelor dumneavoastră, continuați programul de gătire cu una dintre opțiunile propuse.

5.5 Adaptarea rezultatului de gătire în funcție de preferințe

În funcție de programul de gătire inteligentă pe care l-ați ales, se afișează funcții și parametri de gătire diferiți. Programele de gătit accesează parametrii standard corespunzători pentru țara dumneavoastră, cu ajutorul cărora obțineți rezultate de gătire ideale. Puteți adapta acești parametri de gătire în funcție de dorințele dumneavoastră cu ajutorul unor gesturi [► 16] simple sau cu ajutorul roții de setare centrale [► 16] și puteți alege funcții suplimentare. În funcție de setări, desfășurarea programului de gătire poate varia. Puteți supraveghea derularea programului în orice moment în Cockpit [► 39].

5.5.1 Parametri de gătire

INDICAȚIE

Există procese de gătire la care chiar și cea mai mică treaptă este un nivel de prăjire, ca de ex. „Friptură bucată mare de carne”. Aici nu există opțiunea „fără prăjire”.



Nivel de prăjire

Cu acest parametru de coacere setați dacă doriți să prăjiți sau nu produsul de gătit. Selectați o treaptă la alegere, pentru a adapta intensitatea de prăjire în funcție de preferințele dumneavoastră. O treaptă mare de frigere și un timp scurt de preparare rezultă de ex. o pierdere redusă la gătire. Dacă selectați **fără**, pasul **prăjire** este sărit. Selectați **fără** dacă doriți ca bucățile mai mici de carne, deja prăjite, să fie gătite lent.

Prin temperaturile foarte ridicate din timpul prăjirii, bacteriile din exteriorul produsului sunt distruse cu siguranță. Astfel, produsul este gătit inofensiv din punct de vedere igienic, chiar și în cazul în care temperatura în interior este mai scăzută.



Rumenire

Cu ajutorul acestui parametru de gătire setați cât de rumenită trebuie să fie suprafața produsului. Selectați o treaptă la alegere, pentru a adapta intensitatea de rumenire în funcție de preferințele dumneavoastră. Produsele marinate cu condimente, ierburi sau paste care favorizează caramelizarea, se rumenesc mai rapid și mai intens. În acest caz, optați pentru o treaptă de rumenire mai joasă.



Delta-T-Gătire

Cu acest parametru de gătire, produsul de gătit este preparat cu o diferență constantă între temperatura lichidului de gătit și temperatura miezului. Prin creșterea lentă a temperaturii lichidului de gătit cu o diferență constantă față de temperatura miezului, produsul de gătit este preparat încet și delicat. Astfel se reduc la minimum pierderile în timpul gătirii. Puteți alege o diferență între 10 °C și 60 °C. Apoi trebuie să setați temperatura dorită a miezului.

Cu cât diferența între temperatura lichidului de gătit și temperatura miezului este mai mică, produsul de gătit este preparat mai lent și mai delicat. Cu cât diferența între temperatura lichidului de gătit și temperatura miezului este mai mare, produsul de gătit este preparat mai rapid.



Tip de carne

Cu acest parametru de gătire setați dacă doriți să preparați carne albă sau roșie. Carne albă este, de ex., carne de porc sau de pui. Carne roșie este, de ex., carne de vită sau de miel.



Grosime produs de gătit

Cu acest parametru de gătire setați dacă produsul de gătit este subțire sau gros. Alegeți **fără sondă de temperatură de miez** pentru produsele de gătit tăiate în felii mai subțiri de 2 cm. Alegeți **cu sondă de temperatură de miez** pentru produsele de gătit tăiate în felii mai groase de 2 cm.



Dimensiune produs de gătit

Cu acest parametru de gătire setați dimensiunea produsului de gătit.

- Alegeți **mic** pentru fileuri sau piept de prepeliță. Alegeți **mare** pentru Roastbeef sau piept de porc.
- Pentru susan, selectați opțiunea **mic**. Pentru migdale, selectați opțiunea **mare**.



Timp de gătire

Cu acest parametru setați timpul în care produsul de gătit atinge rezultatul dorit sau trebuie să atingă un rezultat de gătire dorit. În unele programe de gătire inteligentă puteți lăsa aparatul să funcționeze neîntrerupt cu setările efectuate de dumneavoastră. Pentru aceasta cuplați pe regimul permanent.

1. Alegeți treapta marcată cu **durata**.

După setarea timpului de gătire, parametru de gătire **Temperatură miez** nu este disponibil.



Sondă de temperatură de miez

Cu acest parametru de gătire setați dacă produsul de gătit trebuie preparat sau nu cu ajutorul sondei de temperatură. Apoi puteți seta temperatura dorită a miezului produsului de gătit. Pentru dimensiuni ale produselor cu o grosime mai mare de 20 mm se recomandă utilizarea sondei de temperatură de miez.



Temperatură miez

Cu ajutorul acestui parametru de gătire setați temperatura miezului sau gradul de gătire a produsului.

La setarea temperaturii miezului respectați normele de igienă valabile pentru respectivul aliment din țara dumneavoastră.



Coș

Cu acest parametru de gătire setați dacă produsul de gătit trebuie preparat cu sau fără coș.



Temperatură

Cu acest parametru de gătire setați temperatura la care lichidul de gătit sau produsul preparat în lichid trebuie încălzit.



Vâscozitate

Cu acest parametru de gătire puteți seta, de ex. ce consistență să aibă supele. Puteți decide, de asemenea, dacă doriți ca orezul să crească sau să fie doar fiert, dacă doriți să preparați budincă proaspătă sau un produs semipreparat. În funcție de programul de gătire inteligentă există mai multe posibilități de setare.



Tip de ciocolată

Cu acest parametru de gătire setați dacă doriți să preparați ciocolată albă, ciocolată cu lapte sau ciocolată amăruie.

5.5.2

Solicitări

În timpul unui program de gătire pot fi afișate următoarele solicitări.



Stingere

Vi se solicită să stingeți produsul prăjit cu un lichid.



Umplere

Vi se va solicita să umpleți vasul cu lichid.



Încărcare

Vi se solicită să încărcați aparatul cu produs de gătit.



Amestecare

Vi se solicită să introduceți un ingredient, de ex., praf de supă în lichidul de gătit.



Sonda de temperatură în produsul de gătit

Sunteți atenționat că trebuie să introduceți sonda de temperatură în produsul de gătit.



Sonda de temperatură în lichidul de gătire

Vi se solicită să așezați sonda de temperatură de miez în lichidul de gătit.



Umplere cu ulei

Vi se solicită să introduceți ulei în vas.



Așezare grătar pe fundul tăvii

Vi se solicită să așezați grătarul pe fundul vasului.

**Deschidere capac tavă**

Vi se solicită să deschideți capacul vasului.

**Închidere capac tavă**

Vi se solicită să închideți capacul vasului.

**Amestecare**

Vi se solicită să amestecați produsul de gătit.

**Întoarcere**

Vi se solicită să întoarceți produsul de gătit.

**Mărunțire**

Vi se solicită să mărunțiți produsul de gătit.

**Omiterea preîncălzirii**

Vi se solicită să confirmați dacă doriți să omiteți preîncălzirea.

1. Pentru a omite preîncălzirea, apăsați tasta: ✓
2. Pentru a efectua preîncălzirea, apăsați tasta: ✗

**Rumenire încheiată**

Vi se solicită să confirmați dacă ați terminat rumenirea produsului de gătit.

1. Pentru a confirma interogarea, apăsați tasta: ✓

5.5.3 Informații

În timpul procesului de gătire vi se afișează ce etapă este momentan în curs de executare în aparat.

**Încălzire preliminară**

Aparatul este preîncălzit la temperatura salvată ca setare standard în regimurile de funcționare manuale sau în programele de gătire inteligentă.

**Timp rămas**

Programul de gătire inteligentă se va încheia după scurgerea timpului afișat.

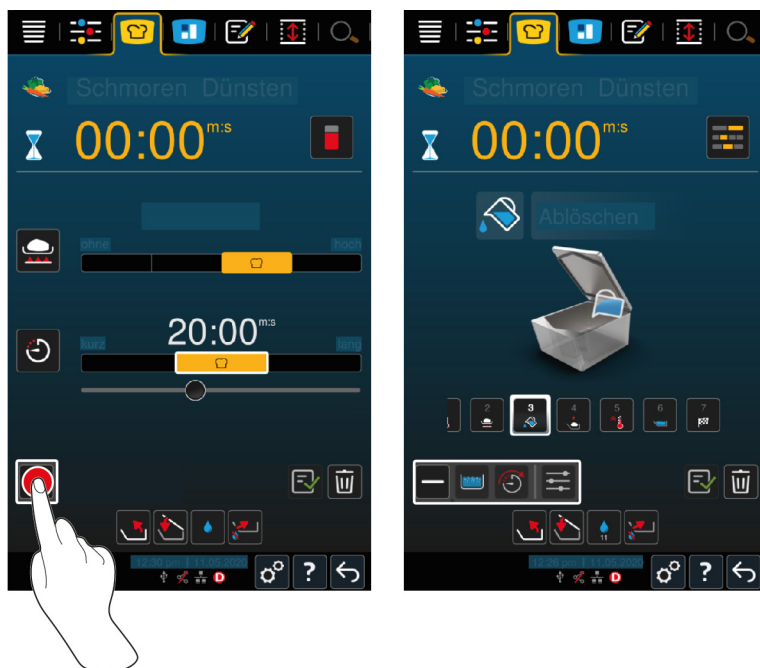
**Sfârșit program gătire**

Programul de gătire s-a terminat.

5.5.4 Opțiuni

Când programul de gătit este la final, puteți continua cu una dintre opțiunile următoare.

Opțiunile vor fi afișate sub parametrii de gătire și în Cockpit. Puteți afișa și ascunde aceste opțiuni.



1. Pentru afișarea opțiunilor apăsați tasta: +



Șarjă nouă

Cu ajutorul acestei opțiuni încărcați aparatul cu o nouă șarjă și continuați programul de gătire cu parametrii de gătire definiți.



Continuare timp

Cu ajutorul acestei opțiuni, programul de gătit este continuat pentru o anumită perioadă de timp. Când selectați opțiunea la sfârșitul programului de gătire, apare o fereastră în care puteți seta durata cu care trebuie să se continue programul de gătire.

1. Selectați timpul dorit.

>> Setarea va fi preluată în mod automat în câteva secunde.

În cazul în care comutați de la cockpit înapoi la parametrii de gătire, vederea de ansamblu se estompează. Nu puteți modifica parametrii de gătire. Atunci când a expirat timpul setat de dumneavoastră, puteți să descărcați aparatul sau să continuați programul de gătire cu o opțiune.



Reintroducere

Alegeți această opțiune atunci când pregătiți produse cu dimensiuni diferite sau produse de gătit diferite cu grade de gătire diferite, folosind sonda de temperatură:

1. La atingerea temperaturii setate a miezului, deschideți capacul vasului.
2. Introduceți sonda de temperatură într-o bucată mai mare a produsului de gătit sau în produsul de gătit cu o temperatură mai ridicată a miezului.
3. Scoateți bucățile mai mici de produs din vas.
4. Închideți capacul tăvii.
5. Apăsați tasta: 
 - > Apare o fereastră unde puteți ajusta temperatura de miez.
6. Selectați temperatura de miez dorită.

>> Setarea va fi preluată în mod automat în câteva secunde.

Repetăți această etapă până când întreaga cantitate de produs de gătit ajunge la temperatura dorită a miezului.



Menținere la cald

Prin această opțiune, temperatura va fi menținută la valoarea setată. Atunci când selectați această opțiune, produsul de gătit este menținut la temperatura presetată sau la temperatura de miez. Astfel se previne gătirea excesivă. Pentru a reduce la minimum pierderile prin gătire, recomandăm să lăsați produsul gătit doar pentru scurt timp cu opțiunea Menținere în vas. În unele programe de gătire, cum ar fi gătirea peste noapte, opțiunea **Menținere** este ultima etapă de gătire și pornește automat atunci când se atinge rezultatul de gătire dorit.

1. Pentru a adapta parametrii opțiunii **Menținere la cald**, apăsați tasta:
2. Adaptați parametrii în funcție de preferințele dumneavoastră.

>> Când programul de gătire a ajuns la final, începe automat etapa de gătire **Menținere la cald**.

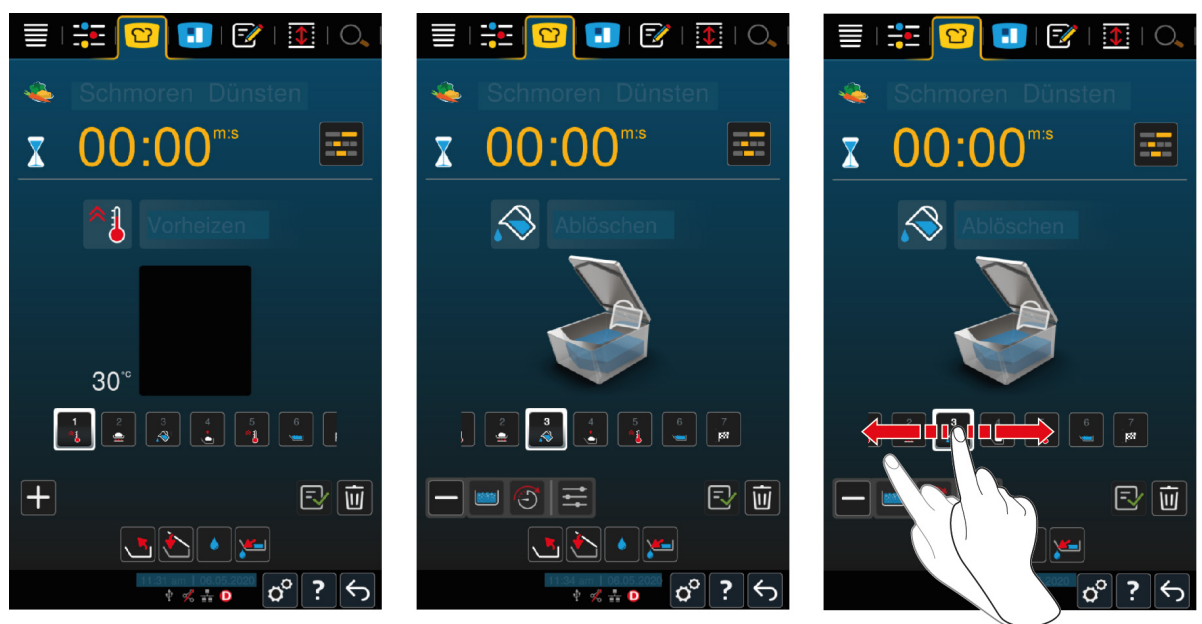


Fierbere

Prin selectarea acestei opțiuni, un lichid de gătit, o supă sau un sos va fi fiert.

5.6

Monitorizarea programului de gătire inteligentă



După ce începeți un program de gătire inteligentă, afișajul comută după scurt timp la cockpit. Aici sunt afișate toate etapele de gătire, pe care programul de gătire inteligentă le prelucrează succesiv. Etapa de gătire activă este marcată. Etapele de gătire viitoare sunt estompate. Când etapa de gătire s-a încheiat, se afișează automat următoarea etapă de gătire.

5.7

Întreruperea programului de gătire inteligentă

Puteți întrerupe programul de gătire în felul următor:

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta:
 - > Programul de gătire se întrerupe. Se afișează fereastra de start.
2. Apăsați tasta:
 - > Sunteți întrebat dacă sunteți sigur că doriți să întrerupeți programul de gătit.
3. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: **OK**

6 Gătire manuală

AVERTISMENT

Pericol de explozie și arsuri din cauza alcoolului de concentrație mare

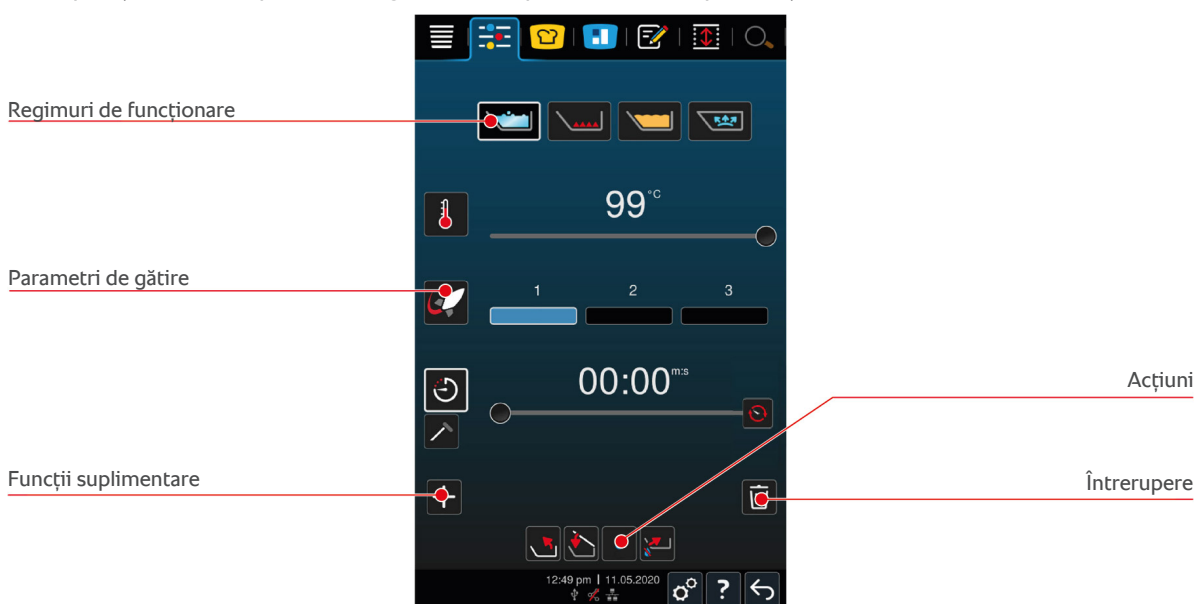
Nu folosiți niciodată alcool concentrat la gătit. Vaporii de alcool și oxigenul formează amestecuri explozive. Pericol de explozie și arsuri.

1. Nu gătiți niciodată cu alcool concentrat.
2. Nu flambați niciodată în aparat.



Prin regimurile de funcționare manuale, iVario vă oferă sprijin în măiestria dumneavoastră individuală.

Prin selectarea regimului de funcționare puteți opta pentru fierberea, coacerea sau prăjirea produselor de gătit. Pentru aceasta, setați temperatura vasului și timpul de gătire și luați toate deciziile necesare în mod independent. Astfel puteți controla ca produsul de gătit să corespundă întru totul preferințelor dumneavoastră.



6.1 Condiții preliminare, informații și avertizări

Înainte de pornirea programului de gătire sau în timp ce gătiți produsele de gătit, pot fi afișate aceleași informații ca și cele afișate pentru programele de gătire inteligente. Alte informații găsiți aici: Condiții preliminare, informații și avertizări [► 32]

6.2 Adaptarea rezultatului de gătire în funcție de preferințe

6.2.1 Parametri de gătire



Temperatură

Cu acest parametru de gătire setați temperatura la care lichidul de gătit sau produsul preparat în lichid trebuie încălzit.



Timp de gătire

Cu acest parametru de gătire setați timpul de gătire a preparatelor. După setarea timpului de gătire, parametrul de gătire **Temperatură miez** nu este disponibil.

Alternativ puteți lăsa aparatul să funcționeze neîntrerupt cu setările efectuate de dumneavoastră. Pentru aceasta cuplați pe regimul permanent.

1. Dacă doriți să utilizați aparatul în regim de funcționare continuă, apăsați pe  sau împingeți cursorul timpului de gătire complet spre dreapta, până când este afișat următorul mesaj: **Regim permanent**



Temperatură miez

Cu ajutorul acestui parametru de gătire setați temperatura în miezul produsului. După setarea temperaturii miezului, parametrul de gătire **Timp de gătire** nu este accesibil.



PowerBoost

Cu acest parametru de gătire puteți seta cât de tare trebuie fiartă apa. Aveți la dispoziție următoarele 3 trepte de gătire:

- Treapta 2: fierbere ușoară
- Treapta 2: fierbere
- Treapta 3: fierbere puternică

6.2.2 Funcții suplimentare



Încălzire preliminară

Prin selectarea acestei funcții suplimentare, vasul va fi preîncălzit la temperatura indicată.



Fierbere sensibilă

Prin selectarea acestei funcții suplimentare, vasul va fi în așa fel încălzit, încât produsele de gătit precum laptele, să nu se ardă. Dacă porniți această funcție, temperatura ideală a vasului va fi ajustată în mod automat.



Delta-T-Gătire

INDICAȚIE

Vă rugăm să rețineți că la gătirea Delta-T cu un timp de gătire, sonda de temperatură de miez trebuie, de asemenea, plasată în produs.

Cu această funcție suplimentară, produsul de gătit este preparat cu o diferență constantă între temperatura lichidului de gătit și temperatura miezului. Prin creșterea lentă a temperaturii lichidului de gătit cu o diferență constantă față de temperatura miezului, produsul de gătit este preparat încet și delicat. Astfel, se reduc la minim pierderile în timpul gătirii. Puteți alege o diferență între 20 °C și 60 °C. Cu cât diferența între temperatura lichidului de gătit și temperatura miezului este mai mică, cu atât produsul de gătit este preparat mai lent și mai delicat. Cu cât diferența între temperatura lichidului de gătit și temperatura miezului este mai mare, cu atât produsul de gătit este preparat mai rapid.

Se poate seta o temperatură țintă sau un timp de gătire dorit. Dacă se setează o temperatură țintă a miezului pentru produs, temperatura lichidului de gătit este reglată automat prin diferența dintre temperatura delta setată și temperatura de miez setată. Dacă se setează un timp de gătire pentru produs, temperatura lichidului de gătit este reglată automat prin diferența dintre temperatura delta setată până la expirarea timpului de gătire setat.



Coș

Prin această funcție suplimentară puteți alege dacă produsul de gătit trebuie preparat cu sau fără coș.

6.2.3 Solicități și informații

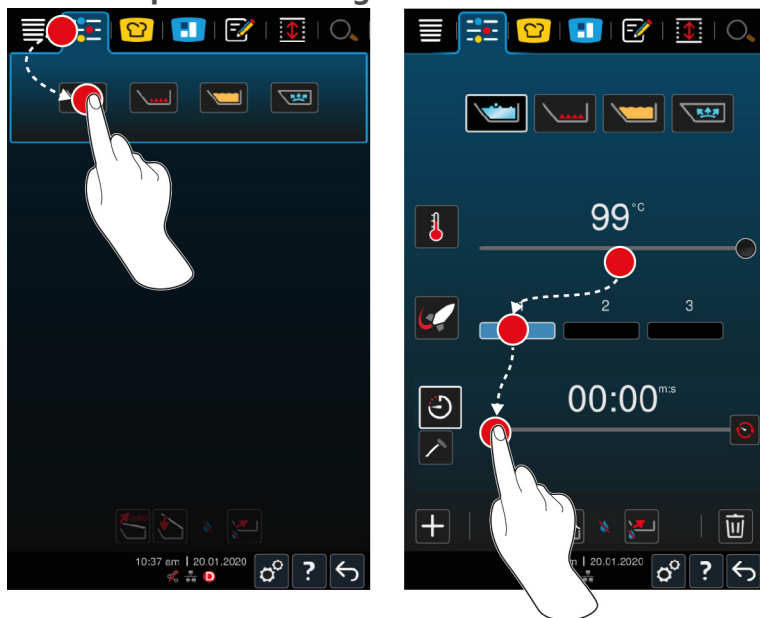
În timpul procesului de gătire pot fi afișate aceleași solicitări [► 36] și informații [► 37] ca și în cazul programelor de gătire inteligentă.

6.3 Fierbere

6.3.1 Interval de temperatură

temperatură minimă lichid de gătit	temperatură maximă lichid de gătit	Setare implicită
30 °C	Temperatura de fierbere	Temperatura de fierbere; corespunde treptei PowerBoost 1

6.3.2 Fierberea produsului de gătit



1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Apăsați tasta:
3. Ajustați temperatura fundului tăvii.
 - > Treapta PowerBoost 1 este activată în mod automat. Puteți modifica treapta PowerBoost, sau selecta **fierberea sensibilă** sau funcția **Delta-T-Gătire**. În plus, puteți prepara produsele de gătit în coșuri. Alte informații găsiți aici: Parametri de gătire [▶ 40]
 - > Acum puteți decide dacă doriți să pregătiți produsul de gătit cu ajutorul timpului de gătire sau cu ajutorul sondei de temperatură de miez. Aveți în vedere că doar unul dintre cei doi parametri poate fi selectat. Nu este posibilă combinarea parametrilor.
4. Pentru a găti produsul pe baza duratei de gătire, apăsați tasta:
5. Setați durata de gătire dorită.
6. Pentru a găti produsul pe baza temperaturii miezului, apăsați tasta:
7. Setați temperatura dorită a miezului.
 - > Aparatul se preîncălzește. Dacă preîncălziți aparatul cu capacul vasului închis, aparatul va atinge doar o temperatură cu 3 °C sub temperatura de fierbere. Prin aceasta se evită creșterea presiunii în vas.
 - > Dacă aparatul este preîncălzit, vi se va solicita să încălcați aparatul.
8. Încălcați aparatul.
9. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta:
 - > După expirarea timpului de gătire sau după atingerea temperaturii în interiorul produsului se emite un semnal sonor iar dumneavoastră va trebui să verificați dacă produsul a ajuns la rezultatul de gătire dorit.
10. Dacă rezultatul gătirii corespunde preferințelor dumneavoastră, scoateți produsul de gătit din tavă.

6.4 Frigere

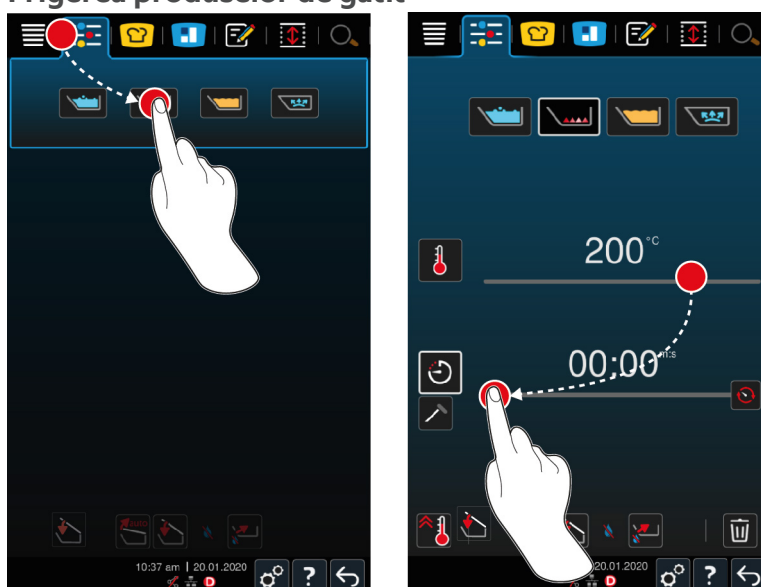
6.4.1 Indicații generale de siguranță

- Astfel evitați opăririle și arsurile:
 - Purtați echipamentul individual de protecție, pentru a evita riscul de opăriri sau arsuri.
 - Respectați întotdeauna nivelul admis de umplere al tăvii.
 - Asigurați ca sonda de temperatură de miez să fie uscată, înainte de a începe frigerea.
 - Nu introduceți cantități mari de produs de gătit lichid în uleiul sau grăsimea fierbinte.
- Astfel evitați pericolul de incendiu:
 - Nu vărsați niciodată apă în uleiul sau grăsimea fierbinte.
- Astfel evitați daunele materiale, vătămarile corporale și accidentele mortale:
 - În niciun caz nu încercați să stingeți cu apă uleiul sau grăsimea aprinsă.

6.4.2 Interval de temperatură

temperatură minimă la fundul vasului	temperatură maximă la fundul vasului	Setare implicită
30 °C	250 °C	200 °C

6.4.3 Frigerea produselor de gătit



1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Apăsați tasta:
3. Ajustați temperatura fundului tăvii.
 - > Acum puteți decide dacă doriți să pregătiți produsul de gătit cu ajutorul timpului de gătire sau cu ajutorul sondei de temperatură de miez. Aveți în vedere că doar unul dintre cei doi parametri poate fi selectat. Nu este posibilă combinarea parametrilor.
4. Pentru a găti produsul pe baza duratei de gătire, apăsați tasta:
5. Setări durată de gătire dorită.
6. Pentru a găti produsul pe baza temperaturii miezului, apăsați tasta:
7. Setări temperatura dorită a miezului.
 - > Aparatul se preîncălzește. Dacă aparatul este preîncălzit, vi se va solicita să încălcați aparatul.
8. Încălcați aparatul.
9. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta:

- > După expirarea timpului de gătire sau după atingerea temperaturii în interiorul produsului se emite un semnal sonor iar dumneavoastră va trebui să verificați dacă produsul a ajuns la rezultatul de gătire dorit.

10. Dacă rezultatul gătirii corespunde preferințelor dumneavoastră, scoateți produsul de gătit din tavă.

6.5 Prăjire

6.5.1 Indicații generale de siguranță

- Astfel evitați opăririle și arsurile:
 - Purtați echipamentul individual de protecție, pentru a evita riscul de opărire sau arsuri.
 - Respectați întotdeauna nivelul admis de umplere al tăvii.
 - Asigurați ca garnitura vasului să fie uscată, înainte de a începe prăjirea.
 - Asigurați ca sonda de temperatură de miez uscat, înainte de a începe prăjirea.
 - Nu introduceți cantități mari de produs de gătit lichid în uleiul sau grăsimea fierbinte. Produsul de gătit lichid, de ex., alimentele congelate ușurează expandarea uleiului sau grăsimii.
 - Lăsați uleiul sau grăsimea fierbinte să se răcească complet, înainte de a le îndepărta din vas.
- Astfel evitați pericolul de incendiu:
 - Respectați întotdeauna nivelurile minime admise de umplere al vasului.
 - Nu vărsați niciodată apă în uleiul sau grăsimea fierbinte.
 - Îndepărtați în mod regulat resturile de alimente sau impuritățile din ulei sau grăsime.
 - Verificați înainte de fiecare prăjire calitatea uleiului sau a grăsimii.
 - Schimbați în mod regulat uleiul sau grăsimea. Uleiul sau grăsimea veche sunt ușor inflamabili și spumează ușor.
- Astfel evitați daunele materiale, vătămrile corporale și accidentele mortale:
 - În niciun caz nu încercați să stingeți cu apă uleiul sau grăsimea de prăjit aprinsă.

6.5.2 Domeniu limitat de funcționare

Pentru propria dvs. siguranță, următoarele funcțiuni nu sunt disponibile dacă prăjiți produse de gătit:

Alimentare automată cu apă

Următorul simbol apare dacă prăjiți produse de gătit: 

Puteți umple din nou vasul prin alimentarea automată cu apă numai după înclinarea completă a vasului și îndepărtarea uleiului sau grăsimii.

Deschiderea ventilului vasului

Următorul simbol apare dacă prăjiți produse de gătit: 

Puteți deschide din nou ventilul vasului numai după bascularea completă a vasului și după îndepărtarea uleiului sau grăsimii.

6.5.3 Interval de temperatură

temperatură minimă ulei	temperatură maximă ulei	Setare implicită
30 °C	180 °C	175 °C

Dacă preîncălziți uleiul sau grăsimea cu capacul vasului închis, uleiul sau grăsimea vor fi preîncălzite maxim până la 150 °C. Vă rugăm să respectați indicațiile referitoare la acrilamida în alimente [► 101].

6.5.4 Umplerea vasului cu ulei sau grăsime și îndepărtarea uleiului sau grăsimii din vas

Pentru a umple vasul cu ulei sau grăsime sau pentru îndepărtarea acestora din vas, utilizați căruciorul de ulei. Cu ajutorul căruciorului de ulei puteți pompa în vas ulei sau grăsime cu o temperatură maximă de 180 °C. După prăjire, puteți revărsa uleiul sau grăsimea în căruciorul de ulei.

Umplerea căruciorului de ulei

- ✓ Gaura de scurgere este închisă.
- 1. Deschideți capacul căruciorului de ulei.
- 2. Umpleți cantitatea dorită de ulei sau grăsime în căruciorul de ulei. Respectați cantitatea minimă și maximă de umplere a căruciorului de ulei de 15 – 49 litri.

Topirea grăsimii solide

- ✓ În căruciorul de ulei există o cantitate minimă de 15 litri de grăsime solidă.
- 1. Aduceți comutatorul încălzirii din poziția **0** în poziția **I**.
 - > Grăsimea va fi încălzită la 80 °C și devine lichidă. În timp ce funcționează încălzirea, pompa este oprită.
- 2. Dacă grăsimea a ajuns în stare lichidă, aduceți comutatorul încălzirii din poziția **I** în poziția **0**.
 - > Încălzirea va fi oprită. Acum puteți umple vasul cu grăsime.

Umplerea vasului

- ✓ În căruciorul de ulei există ulei lichid sau grăsime.
- 1. Împingeți căruciorul de ulei lângă aparat.
- 2. Pivotați țeava de scurgere peste vas, astfel ca uleiul sau grăsimea să ajungă în condiții de siguranță în vas.
- 3. Acționați frânele de blocare ale căruciorului de ulei.
- 4. Racordați la rețeaua electrică căruciorul de ulei cu cablul de alimentare.
- 5. Porniți căruciorul de ulei.
- 6. Aduceți comutatorul pompei din poziția **0** în poziția **I**.
 - > Căruciorul de ulei pompează ulei sau grăsime în vas.
- 7. Dacă cantitatea dorită de ulei sau grăsime ajunge în vas, aduceți comutatorul pompei din poziția **I** în poziția **0**.
- 8. Deconectați căruciorul de ulei de la rețea, eliberați frânele de blocare și împingeți căruciorul de ulei la locul de parcare. **⚠ AVERTISMENT! Pericol de arsuri! Dacă au fost pompate ulei sau grăsime fierbinte în vas, țeava de scurgere devine foarte fierbinte. Prindeți căruciorul de ulei doar de mână.**

Golirea vasului

- ✓ Gaura de scurgere este închisă.
- 1. Împingeți căruciorul de ulei lângă aparat, la înălțimea găurii de scurgere a vasului.
- 2. Acționați frânele de blocare ale căruciorului de ulei.
- 3. Deschideți capacul căruciorului de ulei și introduceți un filtru în orificiu.
- 4. **⚠ AVERTISMENT! Pericol de arsuri! Dacă vasul este basculat prea repede, uleiul fierbinte poate stropi. Purtați echipamentul individual de protecție, pentru a evita riscul de arsuri.** Basculați cu grijă vasul și aveți grijă ca uleiul sau grăsimea să curgă exact în orificiul căruciorului de ulei. Aveți grijă ca filtrul din căruciorul de ulei să nu se reverse. Doar în acest fel vă puteți asigura că întregul ulei sau grăsime va fi filtrat.
- 5. Basculați complet vasul, până când se golește complet.
- 6. Îndepărtați filtrul și curățați-l.
- 7. Închideți capacul căruciorului de ulei.
- 8. Eliberați frânele de blocare și împingeți căruciorul de ulei la locul de parcare.

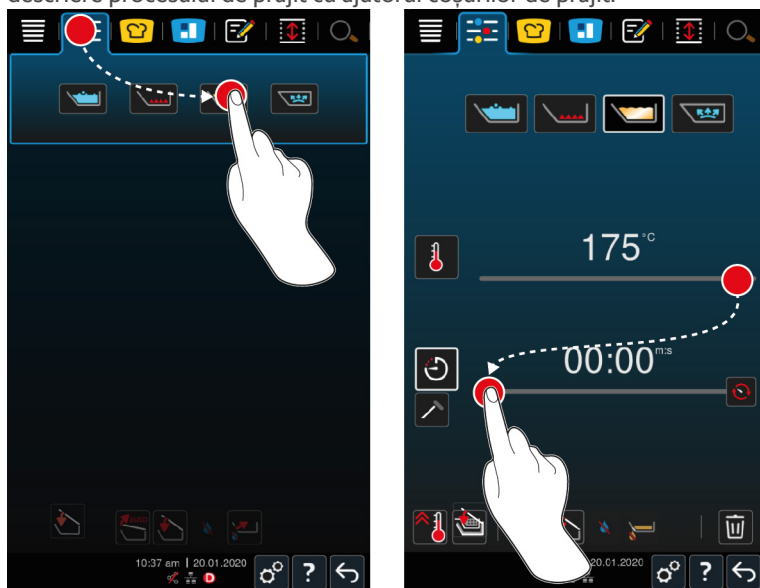
6.5.5 Topirea grăsimii solide

Dacă pentru umplerea vasului nu utilizați căruciorul de ulei [► 44], puteți topi grăsime solidă în acest fel:

- 1. Introduceți grăsime solidă în vas. Respectați nivelul minim și maxim de umplere admis [► 16].
- 2. Selectați regimului de funcționare manual **prăjire**.
- >> Vasul va fi preîncălzit în mod automat la temperatura setată. Grăsimea se lichefiază. Când grăsimea a atins temperatura dorită, se solicită încărcarea vasului. Alte informații găsiți aici: Prăjirea produsului de gătit cu coșul de prăjit [► 46]

6.5.6 Prăjirea produsului de gătit cu coșul de prăjit

Pentru prăjirea produselor de gătit recomandăm utilizarea coșurilor de prăjit. În secțiunea următoare găsiți o descriere procesului de prăjit cu ajutorul coșurilor de prăjit.



1. Montați brațul pentru sistemul automat de ridicare și coborâre.
2. Agățați coșurile.
3. Adăugați ulei sau grăsime în vas [► 44].
4. Apăsați în bara de meniu tasta:
5. Apăsați tasta:
6. Apăsați tasta:
7. Ajustați temperatura fundului tăvii. **INDICAȚIE!** Dacă în urma unei probleme tehnice uleiul sau grăsimea ajung la o temperatură de 230 °C, pentru siguranța dvs., aparatul se decuplează în mod automat. Contactați partenerul dvs. de service RATIONAL pentru a repune aparatul din nou în funcțiune.
 - > Acum puteți decide dacă doriți să pregătiți produsul de gătit cu ajutorul timpului de gătire sau cu ajutorul sondei de temperatură de miez. Aveți în vedere că doar unul dintre cei doi parametri poate fi selectat. Nu este posibilă combinarea parametrilor.
8. Pentru a găti produsul pe baza duratei de gătire, apăsați tasta:
9. Setați durata de gătire dorită.
10. Pentru a găti produsul pe baza temperaturii miezului, apăsați tasta:
11. Setați temperatura dorită a miezului.
 - > Aparatul se preîncălzește. Dacă aparatul este preîncălzit, vi se va solicita să încălcați aparatul.
12. Încălcați aparatul.
13. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta:
- > Coșurile vor fi coborâte în mod automat.
14. Dacă doriți să ridicați coșurile în timpul preparării, apăsați tasta:
- > Dacă timpul de gătire setat a expirat sau temperatura de miez setată a fost atinsă, coșurile se ridică în mod automat.
15. Dacă rezultatul este conform dorinței dvs., scoateți coșurile de prăjit.

6.6 Întreruperea gătirii manuale

Puteți întrerupe gătirea în felul următor:

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta:

- > Programul de gătire se întrerupe.
- 2. Apăsați tasta: 
- > Sunteți întrebat dacă sunteți sigur că doriți să întrerupeți procesul.
- 3. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: **OK**

7 Gătire sub presiune (opțional)

AVERTISMENT

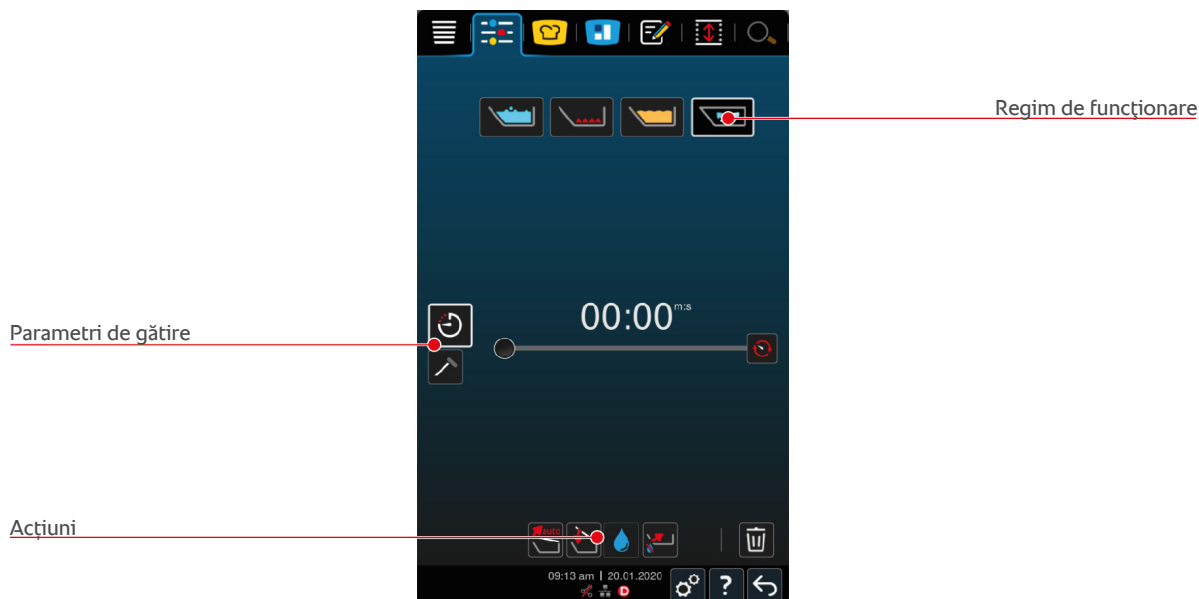
Pericol de opărire și arsuri prin gătire sub presiune cu alcool

Sistemul este conceput pentru gătire sub presiune cu apă. Dacă preparatul este gătit sub presiune în lichide al căror punct de fierbere este mai mic decât al apei, cum este cazul de exemplu al alcoolului, atunci când deblocați capacul vasului, lichidul fierbinte se poate evapora sau poate fi pulverizat cu mare viteză afară din vas, împreună cu preparatul. Acest lucru vă poate cauza opăriri sau arsuri foarte grave.

1. Utilizați exclusiv apă ca lichid atunci când gătiți sub presiune.
2. Purtați întotdeauna echipament individual de protecție.

Cu funcția opțională de gătire sub presiune, prin suprapresiune, temperatura de fierbere crește și astfel timpul de gătire pentru tocane, preparate înăbușite, sosurile de bază, supe și supele consistente din legume și carne se reduce cu până la 35 %. Sistemul de încălzire iVarioBoost mărește presiunea în vas și o menține constantă pe toată durata procesului de gătire. Astfel se protejează structura celulară a alimentelor gătite, obținând în cel mai scurt timp rezultate excepționale. Pentru dvs., timpul redus de gătire înseamnă o capacitate mai mare și o productivitate crescută.

Sistemul de gătit sub presiune funcționează în mod ideal, dacă cel puțin odată pe săptămână utilizați funcțiunea de gătit sub presiune. În cazul în care veți utiliza mai rar această opțiune, sistemul de gătire sub presiune se poate obtura și timpul de reducere a presiunii după procesul de gătire ar putea să crească. În această situație RATIONAL vă recomandă să porniți odată pe săptămână procesul de gătire sub presiune cu o cantitate minimă de apă. Astfel puteți menține funcționalitatea gătitului sub presiune.



7.1 Indicații generale de siguranță

- Racordul de abur de la capac vasului la o lovitură mai tare s-ar putea desprinde și cădea în produsul de gătit. Există pericolul ca neobservat, racordul de abur să fie servit și părțile sale înghițit.
- În niciun caz nu gătiți sub presiune ulei, lapte sau sosuri compacte. Aceste produse conțin prea puțină apă pentru a putea crește presiunea. Produs de gătit ar putea să se ardă.
- Astfel evitați opăririle și arsurile:
 - Purtați echipamentul individual de protecție, pentru a evita riscul de opăriri sau arsuri.
 - Respectați întotdeauna nivelul admis de umplere al tăvii.
 - În niciun caz nu gătiți sub presiune produse în alcool. Față de apă, alcoolul are un punct mai mic de fierbere și poate fierbe în exces.
 - După gătirea sub presiune, deschideți cu grijă capacul vasului. Produsul fierbinte poate spuma și țâșni din vas.

7.2 Solicitări

Următoarele solicitări suplimentare vor fi afișate în timpul gătirii sub presiune.

AVERTISMENT

Pericol de opărire și arsuri prin gătire sub presiune cu alcool

Sistemul este conceput pentru gătire sub presiune cu apă. Dacă preparatul este gătit sub presiune în lichide al căror punct de fierbere este mai mic decât al apei, cum este cazul de exemplu al alcoolului, atunci când deblocați capacul vasului, lichidul fierbinte se poate evapora sau poate fi pulverizat cu mare viteză afară din vas, împreună cu preparatul. Acest lucru vă poate cauza opăriri sau arsuri foarte grave.

1. Utilizați exclusiv apă ca lichid atunci când gătiți sub presiune.
2. Purtați întotdeauna echipament individual de protecție.

Cantitate maximă de umplere respectată

Vi se va solicita să confirmați că nu ați depășit cantitatea maximă de umplere a cuvei. În continuare veți fi întrebat dacă utilizați lichide cu punct de fierbere mai scăzut decât cel al apei, de ex. alcool. Alte informații găsiți aici: Niveluri de umplere [► 16]

1. Pentru a confirma interogarea, apăsați tasta: 



Blocarea capacului vasului

Vi se va solicita să blocați capacul vasului.

1. Apăsați tasta: 
 - > Capacul vasului se blochează automat.

ATENȚIE

Pericol de accidentare la deblocarea capacului vasului

Dacă stați în fața aparatului atunci când deblocați capacul vasului, există pericol de accidentare.

- a) Asigurați-vă că nu se află nicio persoană în fața aparatului atunci când deblocați capacul vasului.



Deblocarea capacului vasului

Vi se va solicita să deblocați capacul vasului.

1. Apăsați tasta: 
 - > Capacul vasului se deblochează automat.

7.3 Informații

Următoarele informații suplimentare vor fi afișate în timpul gătirii sub presiune.

- Mărire presiune
Presiunea în vas va crește.
- Reducere presiune
Presiunea în vas se va reduce. Așteptați până când presiunea se eliberează complet. Nu opriți aparatul.

7.4 Opțiuni

Dacă selectați un program de gătire inteligentă cu funcția de gătire sub presiune se vor afișa următoarea opțiune suplimentară.



Continuarea cu timp setat

Cu ajutorul acestei opțiuni, programul de gătit este continuat pentru o anumită perioadă de timp.

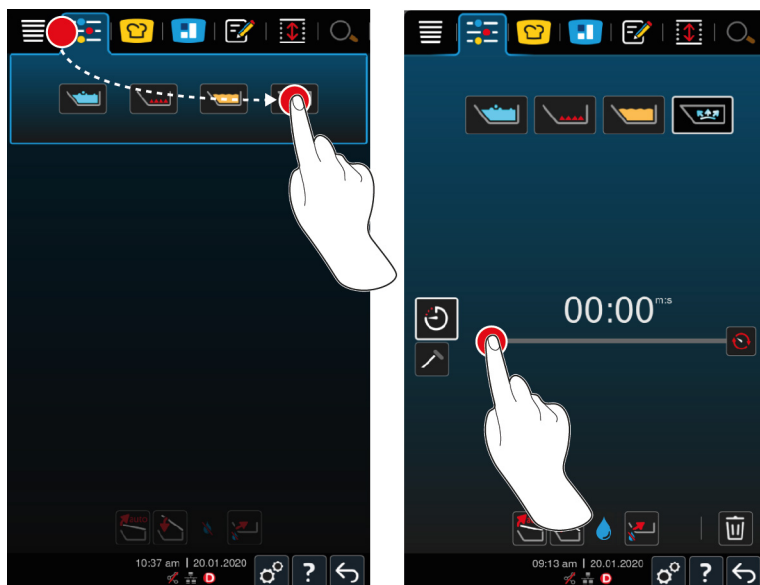
7.5 Gătirea sub presiune a produselor

⚠️ AVERTISMENT

Pericol de opărire și arsuri prin gătire sub presiune cu alcool

Sistemul este conceput pentru gătire sub presiune cu apă. Dacă preparatul este gătit sub presiune în lichide al căror punct de fierbere este mai mic decât al apei, cum este cazul de exemplu al alcoolului, atunci când deblocați capacul vasului, lichidul fierbinte se poate evapora sau poate fi pulverizat cu mare viteză afară din vas, împreună cu preparatul. Acest lucru vă poate cauza opăriți sau arsuri foarte grave.

1. Utilizați exclusiv apă ca lichid atunci când gătiți sub presiune.
2. Purtați întotdeauna echipament individual de protecție.



1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Apăsați tasta:
3. Pentru a găti produsul pe baza duratei de gătire, apăsați tasta:
4. Setați durata de gătire dorită.
5. Pentru a găti produsul pe baza temperaturii miezului, apăsați tasta:
6. Setați temperatura dorită a miezului.
7. Încărcați aparatul.
8. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta:
9. Închideți capacul tăvii. **⚠️ AVERTISMENT!** Aveți grijă ca marginea vasului să fie curată și să nu se afle obiecte între vas și capacul vasului. Dacă capacul vasului nu se închide perfect, gătirea sub presiune nu poate fi pornită, sau în timpul gătirii sub presiune poate scăpa abur fierbinte din vas.
10. Apăsați tasta: **⚠️ AVERTISMENT!** La blocarea capacului vasului există pericolul de prindere a degetelor sau mâinilor. Păstrați distanța necesară în timpul blocării capacului vasului.
 - > Capacul vasului se blochează. Presiunea în vas crește. Dacă timpul de gătire setat a trecut sau temperatura de miez setată a fost atinsă, presiunea în vas se reduce.
11. Apăsați tasta:
 - > Capacul vasului se deblochează și procesul de gătire se încheie. **INDICAȚIE!** Deschideți capacul vasului la solicitare. Dacă nu deschideți capacul vasului, în vas se poate forma subpresiune, în urma căreia capacul vasului nu mai poate fi deschis.

8

iZoneControl



Cu iZoneControl puteți împărți vasul în zone individuale de încălzire, pe care le puteți utiliza la temperaturi diferite; suprafețele neutilizate pot rămâne chiar reci. Introduceți rezultatul dorit și începeți programul de gătit pentru fiecare zonă de încălzire. Zona de încălzire se încălzește la temperatură optimă pentru a atinge rezultatul dorit.

INDICAȚIE

Diferența de temperatură dintre zone nu trebuie să fie mai mare de 130 °C.

Împărțirea vasului

Încărcarea vasului

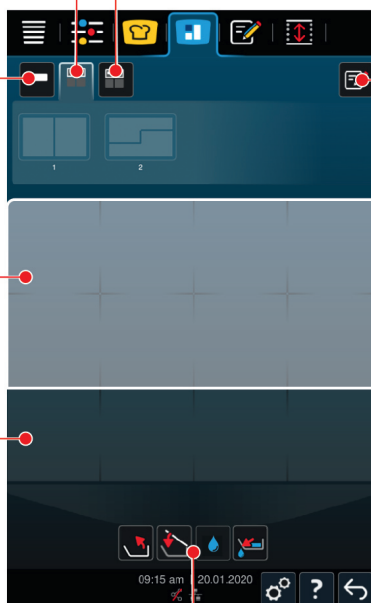
Fereastră de selectare bonuri

Editarea presetărilor

Zone

Suprafață de încălzire

Acțiuni



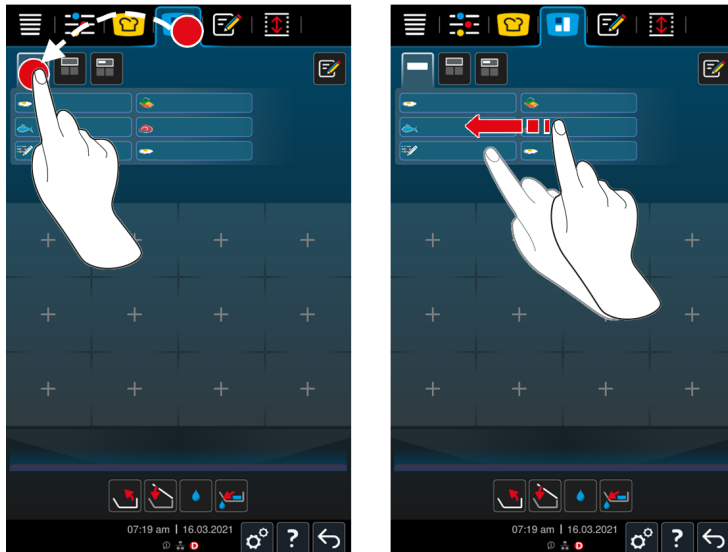
8.1

Bonuri

8.1.1

Selectarea unui bon presetat

Vă stau deja la dispoziție bonuri presetate ale diverselor aplicații de gătit.



1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
2. Apăsați tasta: 
 - > Bonurile presetate vor fi afișate.
- >> Acum puteți plasa bonuri [► 58] sau crea bonuri proprii [► 52].

8.1.2 Crearea unui bon propriu

La tabloul de bonuri puteți adăuga orice regim de funcționare manual, orice program de gătire inteligent și orice program dorit. Dacă compoziția nu este salvată în coșul de produse, tabloul de bonuri va fi suprascrisă în momentul în care încărcați un coș de produse nou.



1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
2. Apăsați tasta: 
3. Apăsați tasta: 
4. Pentru a adăuga un program de gătire inteligent la tabloul de bonuri, apăsați tasta: 

5. Derulați prin lista de programe de gătire sau filtrați în funcție de categoria de produs (carne, pește, supă etc.).

1. Pentru a adăuga un program manual la tabloul de bonuri, apăsați tasta: .
2. Pentru a adăuga un program inteligent la tabloul de bonuri, apăsați tasta: .

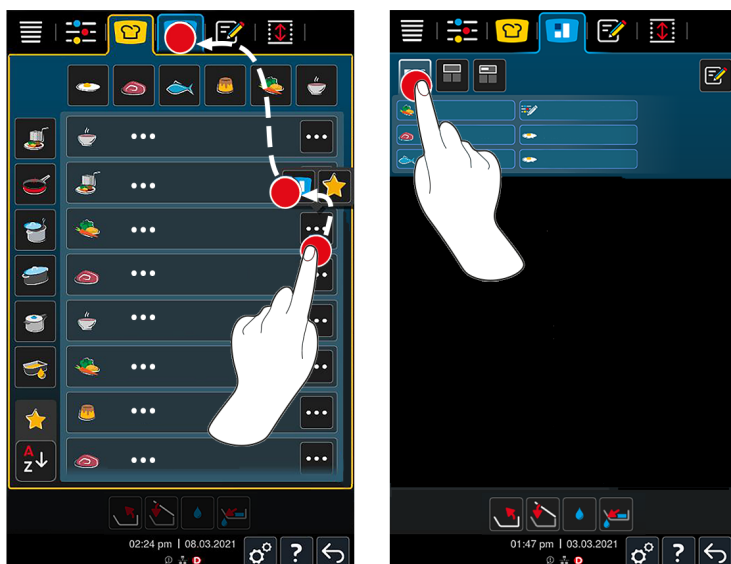
Ștergerea unui bon din tabloul de bonuri

1. Pentru a ștergere un bon din tabloul de bonuri, apăsați tasta: .
2. Apăsați tasta:  și selectați bonul care trebuie șters.
3. Pentru a șterge un bon, apăsați tasta: .

8.1.3 Prelucrarea tabloului de bonuri

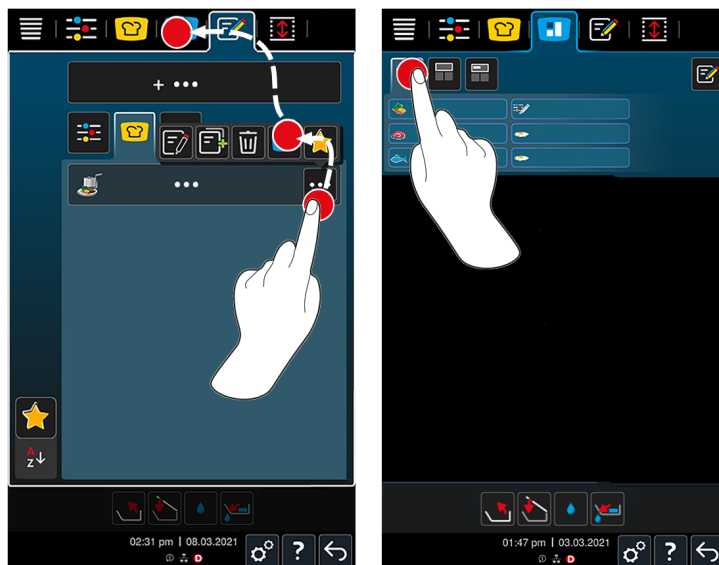
La tabloul de bonuri puteți adăuga oricare program de gătire inteligentă și oricare program dorit. Dacă compoziția nu este salvată în coșul de produse, tabloul de bonuri va fi suprascrisă în momentul în care încărcați un coș de produse nou.

Prelucrarea tabloului de bonuri în iCookingSuite



1. Apăsați în bara de meniu tasta: .
 2. În spatele programului de gătire dorit, apăsați tasta: ...
 3. Apăsați tasta: .
 4. Apăsați în bara de meniu tasta: .
 5. Apăsați tasta: .
- >> Programele de gătire inteligentă vor fi afișate pe tabloul de bonuri.

Prelucrarea tabloului de bonuri în modul de programare

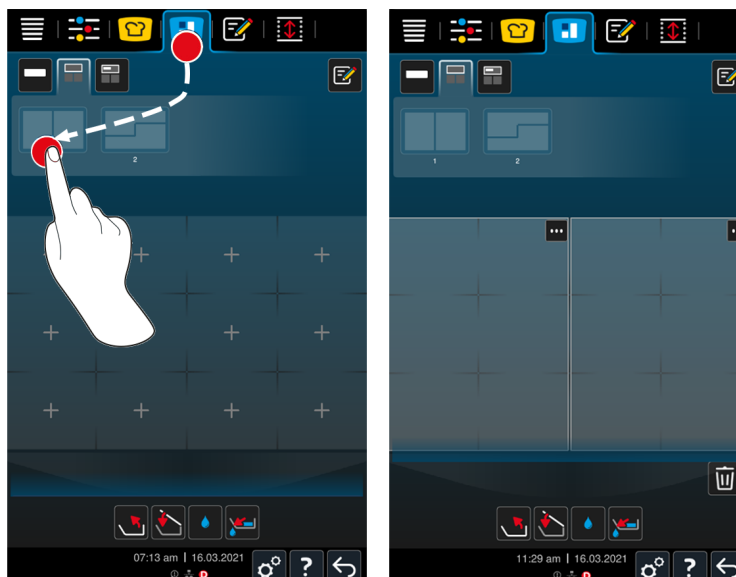


1. Apăsați în bara de meniu tasta:
 2. În spatele programului dorit, apăsați tasta: ...
 3. Apăsați tasta:
 4. Apăsați în bara de meniu tasta:
- > Programele sunt indicate pe tabloul de bonuri.

8.2 Împărțirea vasului

Cu iZoneControl puteți împărți fundul vasului în cel mult 4 zone.

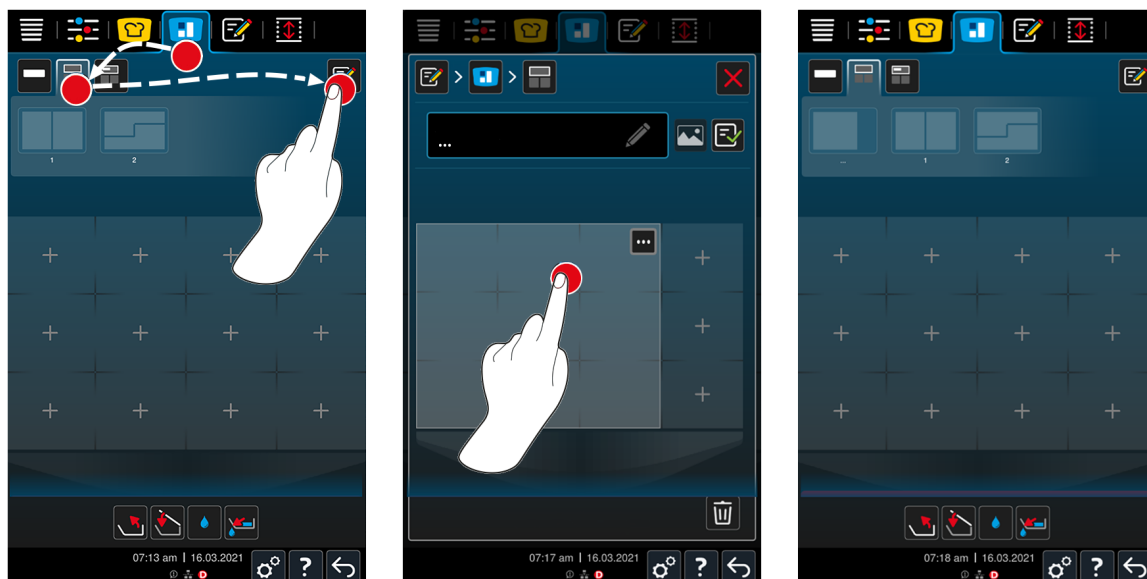
8.2.1 Selectarea împărțirii presetate a vaselor



1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Apăsați tasta:
3. Selectați una dintre împărțirile vaselor presetate.
4. Apăsați pe suprafața vasului.

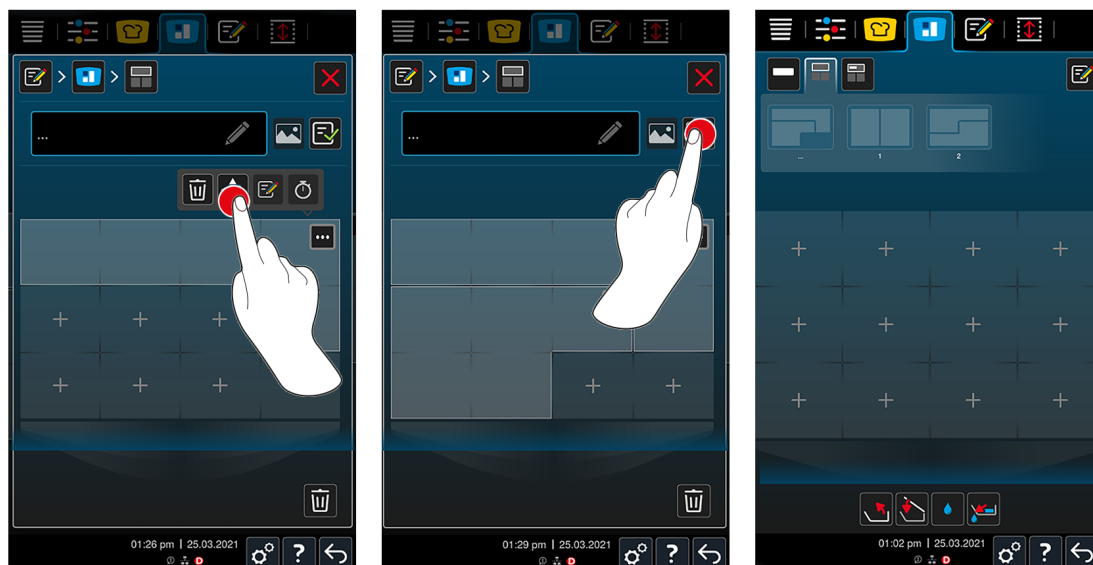
>> Fundul vasului va fi împărțit automat în zone. Acum puteți alocă zonelor bonuri.

8.2.2 Crearea propriei împărțiri a vasului



1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
2. Apăsați tasta: 
3. Apăsați tasta: 
4. Împărțiți vasul după cum doriți.
5. Confirmați împărțirea cu .

Editarea împărțirii vasului



1. Pentru a efectua o împărțire a vasului, apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta: 
3. Apăsați tasta: 
4. Selectați, prin apăsare, una dintre zonele listate ale vasului.
5. Apăsați tasta: ...

6. Apăsați tasta: 
 - > Ecranul pentru editare se deschide.
7. Apăsați tasta: ...
8. Apăsați tasta: 
9. Apăsați pe secțiunile dorite ale vasului.
 - > Zona va fi ajustată conform dorințelor dvs.
10. Pentru a confirma zona, apăsați tasta: 
11. Pentru a șterge o zonă, apăsați tasta: 
12. Pentru a salva o zonă a vasului, apăsați tasta: 

Ștergerea împărțirii vasului

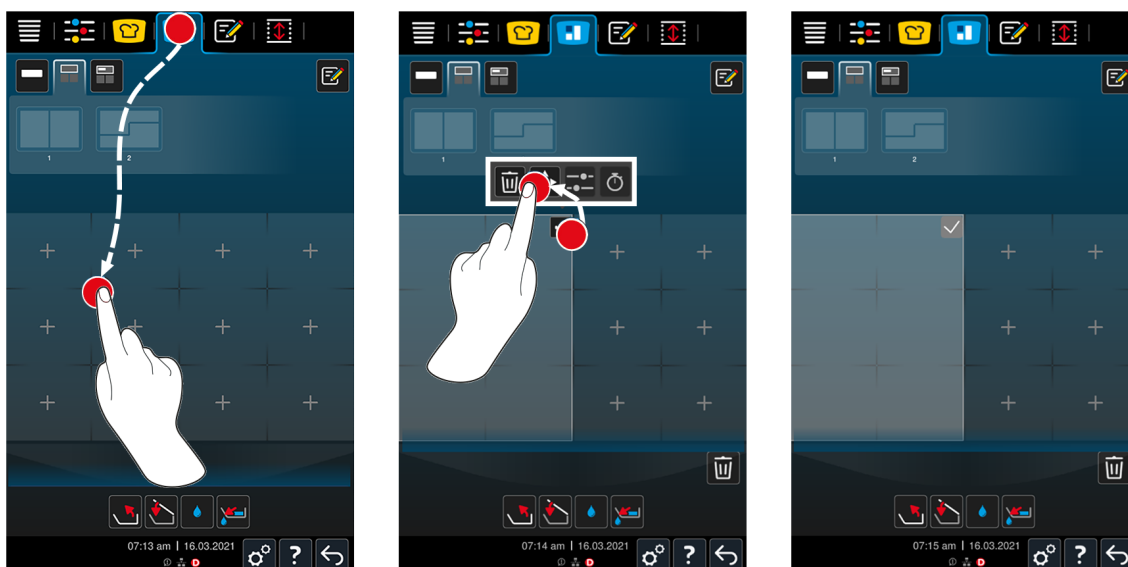
1. Pentru a șterge o divizare a vasului apăsați tasta: 

Salvarea împărțirii vasului

1. Pentru a da un nume zonelor noi ale vasului, apăsați tasta: 
 2. Pentru a adăuga numai temporar o împărțire a vasului, apăsați tasta: 
 3. Pentru a salva sortarea, apăsați tasta: 
- >> Împărțirea pe zone va fi afișată.

8.2.3 Împărțirea vasului în zone

Puteți împărți suprafața de frigere în zone, fără a vă folosi de împărțirea vasului. Împărțirea în zone este temporară și se suprascrie imediat ce alocați vasului o împărțire de vas.

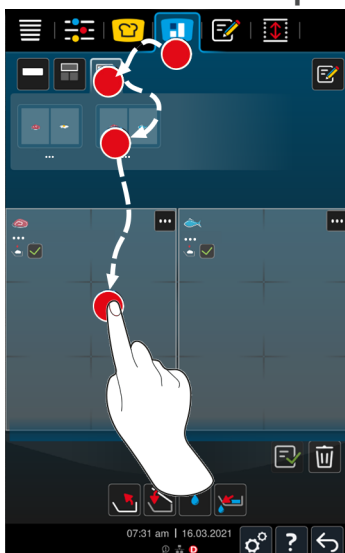


1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
2. Apăsați pe o secțiune a vasului
 - > Secțiunea se transformă într-o zonă.
3. Pentru a confirma zona, apăsați tasta: 
4. Pentru a lărgi zona, apăsați tasta: ...
5. Apăsați tasta: 
6. Apăsați pe secțiunile dorite ale vasului.
 - > Zona va fi lărgită.

7. Pentru a confirma zona, apăsați tasta: ✓
- > Zona este confirmată.
8. Pentru a adăuga o nouă zonă, apăsați pe o secțiune a vasului, care încă nu este ocupată sau așteptați puțin.
9. Pentru a șterge o zonă deja confirmată, apăsați tasta: ...
10. Apăsați tasta: ☒

8.3 Încărcarea vasului

8.3.1 Selectarea încărcării presetate a vasului



1. Apăsați în bara de meniu tasta: ☰
2. Apăsați tasta: ☐
- > Încărcările presetate ale vasului vor fi afișate.
3. Selectați încărcarea dorită a vasului.
4. Apăsați pe suprafața vasului.
- >> Vasul se încarcă automat conform setărilor corespunzătoare. Zonele vor fi încălzite la temperatura stabilită. La atingerea temperaturii, vi se va solicita să încălcați aparatului.

8.3.2 Crearea propriilor încărcări ale vasului

1. Apăsați în bara de meniu tasta: ☰
2. Apăsați tasta: ☐
3. Apăsați tasta: ✎
4. Acum puteți crea zonele vasului și puteți denumi repartizarea.
5. Apăsați tasta: ... în cadrul alocării vasului create.
6. Apăsați tasta: ✎
7. Selectați un regim de functionare sau un proces de gatire care să fie adăugat la împărțirea pe zone a vasului.
8. Apăsați tasta: ⌚ dacă doriți să adăugați un timer la încărcarea vasului.
9. Apăsați tasta: ☑ pentru a salva încărcarea vasului.
10. Derulați lista încărcărilor posibile ale vasului sau apăsați tastele **1**, **2**, **3** sau **4** pentru a sorta lista.

Ștergerea împărțirii pe zone a vasului

1. Pentru a șterge o zonă a vasului, apăsați tasta: ☒

Salvarea împărțirii pe zone a vasului

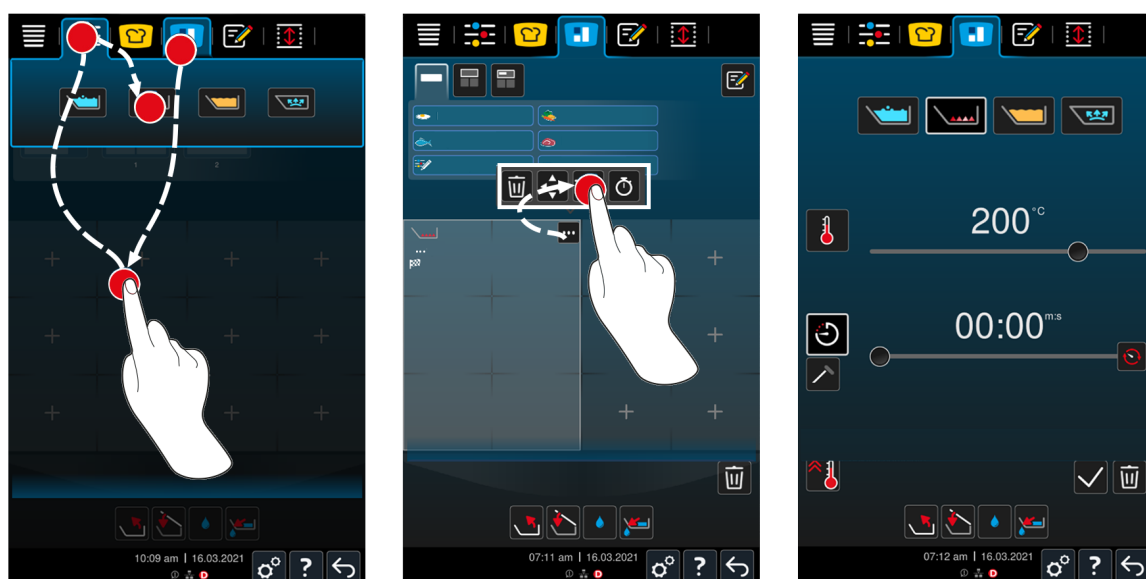
1. Pentru a da un nume împărțirii pe zone a vasului, apăsați tasta: ✎
 2. Pentru a salva împărțirea pe zone, apăsați tasta: ✓
- >> Zonele împărțite ale vasului vor fi afișate.

8.4 Gătirea produselor de gătit cu iZoneControl

Puteți găti produsele de gătit prin următoarele 4 modalități:

- Bonuri presetate [► 51]
- Încărcări presetate ale vasului [► 57]
- Regimuri de funcționare manuale [► 58]
- Programe de gătire inteligentă [► 58]

8.4.1 Alocarea regimului de funcționare manual unei zone



1. Apăsați în bara de meniu tasta: 🏠
2. Selectați vasul sau zona dorită.
3. Apăsați în bara de meniu tasta: 📅
 - > Regimurile de funcționare manuale vor fi afișate.
4. Selectați programul de funcționare dorit.
 - > Regimul de funcționare manual va fi atribuită vasului sau zonei.
5. Pentru a ajusta parametrii de gătire la preferințele dvs., apăsați tasta: ⋮
6. Apăsați tasta: ⚙️
 - > Parametrii de gătire vor fi afișate.
7. Ajustați parametrii de gătire și apăsați tasta pentru a salva modificările efectuate: ✓
 - > Vasul sau zona va fi preîncălzită la temperatura stabilită. La atingerea temperaturii, vi se va solicita să încărcați aparatului.

8.4.2 Alocarea bonului unei zone

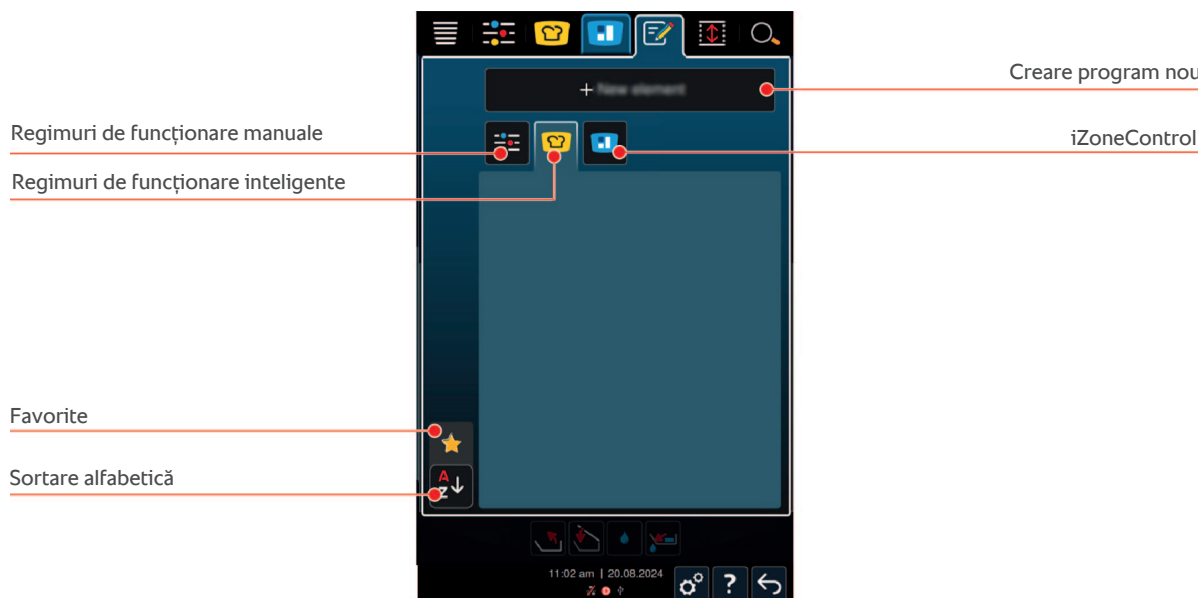
- ✓ Ați împărțit cuva în zone [► 54].
1. Apăsați tasta: ■
 2. Apăsați și țineți apăsat bonul dorit până când acesta va fi marcat și mutați bonul în zona dorită.

- > Zona va fi preîncălzită.
- 3. Alternativ puteți apăsa pe bonul dorit și apoi zona dorită.
 - > Bonul va fi alocat zonei și zona va fi preîncălzită.
- >> La atingerea temperaturii, vi se va solicita să încărcați aparatului.

9 Regim de programare



În modul programare fă puteți crea, salva și administra propriile dumneavoastră programe manuale [▶ 61], încărcarea vasului [▶ 61], încărcarea vasului [▶ 61], programe de gătire inteligente [▶ 62] și coșuri de produse [▶ 60]. În acest scop aveți la dispoziție toate regimurile de funcționare manuale [▶ 40], programele de gătire inteligentă [▶ 26] și coșurile de produse programate în prealabil.



9.1 Programarea coșului de produse

1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Apăsați tasta: **+ Element Nou**
3. Apăsați tasta:
4. Apăsați tasta:
5. Pentru adăugarea programelor de gătire inteligentă în coșul de produse, apăsați tasta:
 - > Se afișează toate programele de gătire inteligentă.
6. Faceți scroll în listă sau selectați un regim de funcționare și apăsați apoi pe programul de gătire dorit.
 - > Programul de gătit este marcat cu și este adăugat la coșul de produse. Puteți verifica și compatibilitatea programelor de gătire prin apăsarea mai lungă a tastei programului de gătire selectat. O bifă verde simbolizează posibilitatea de a combina aplicații.
7. Pentru a adăuga programele deja salvate la coșul de produse, apăsați tasta:
 - > Se afișează toate programele.
8. Faceți scroll în listă sau selectați programele manuale sau inteligente și apăsați apoi pe programul dorit.
 - > Programul de gătit este marcat cu și este adăugat la coșul de produse.

Verificare coș de produse

1. Pentru a verifica coșul de produse, apăsați tasta:
 - > Se afișează toate programele de gătire inteligentă și programele selectate.
2. Pentru a șterge un element din coșul de produse, apăsați tasta:

Salvare coș de produse

1. Pentru a da un nume coșului de produse, apăsați tasta:

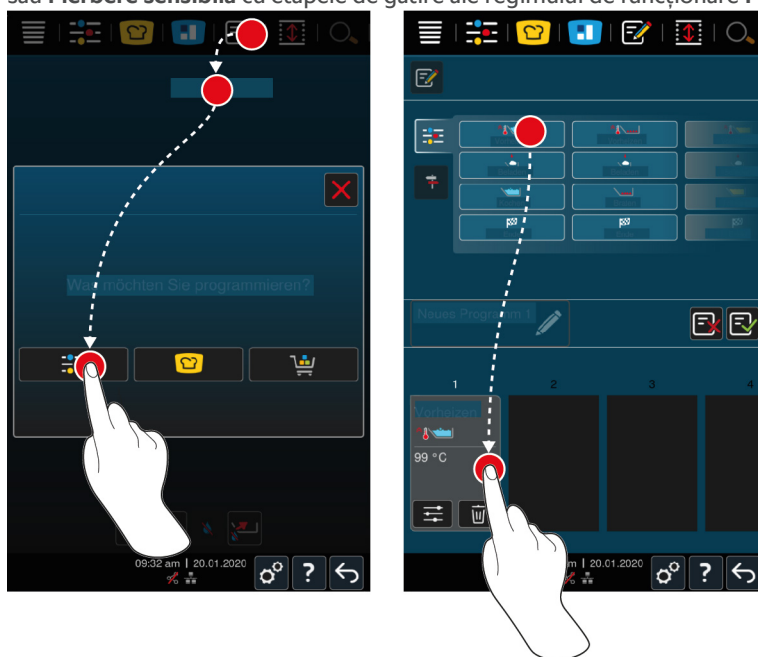
2. Introduceți un nume.
3. Pentru a salva coșul de produse, apăsați tasta: 
- >> Se afișează coșul de produse în lista de programe.

9.2 Creare program manual

Aveți la dispoziție următoarele regimuri de funcționare:

- Fierbere
- Frigere
- Prăjire
- Fierbere sensibilă

Puteți combina etapele de gătire ale regimurilor de funcționare **Fierbere**, **Frigere**, **Gătire sub presiune (opțiune)** sau **Fierbere sensibilă** cu etapele de gătire ale regimului de funcționare **Prăjire**.



1. Apăsați în bara de meniu tasta: 
2. Apăsați tasta: **+ Element Nou**
3. Apăsați tasta: 
 - > Se afișează o imagine de ansamblu asupra etapelor de gătire disponibile.
4. Alegeți etapele de gătire dorite și trageți-le în partea de jos. **INDICAȚIE!** Etapele de gătire nu pot fi combinate oricum. Preîncălzirea și încărcarea trebuie alese dintr-o singură coloană. Regimul de funcționare și finalul programului de gătit pot fi alese dintr-o altă coloană.



5. Pentru a prelucra o etapă de gătire, apăsați tasta:

> După selectarea regimului de funcționare se afișează parametrii de coacere setabili și funcțiile suplimentare.

1. Adaptați etapa de gătire în funcție de preferințele dumneavoastră.

2. Pentru a salva modificările, apăsați tasta:

Salvarea programului

1. Pentru a da un nume programului de gătire, apăsați tasta:

2. Introduceți numele programului.

3. Pentru a salva programul, apăsați tasta:

>> Programul este verificat. Dacă toți parametrii de coacere au fost setați complet și aliniați logic, programul este salvat și afișat în lista de programe.

>> Dacă programul conține o eroare, se marchează locul respectiv. Remediați defecțiunea înainte de a mai salva o dată programul.

9.3 Crearea unui program inteligent

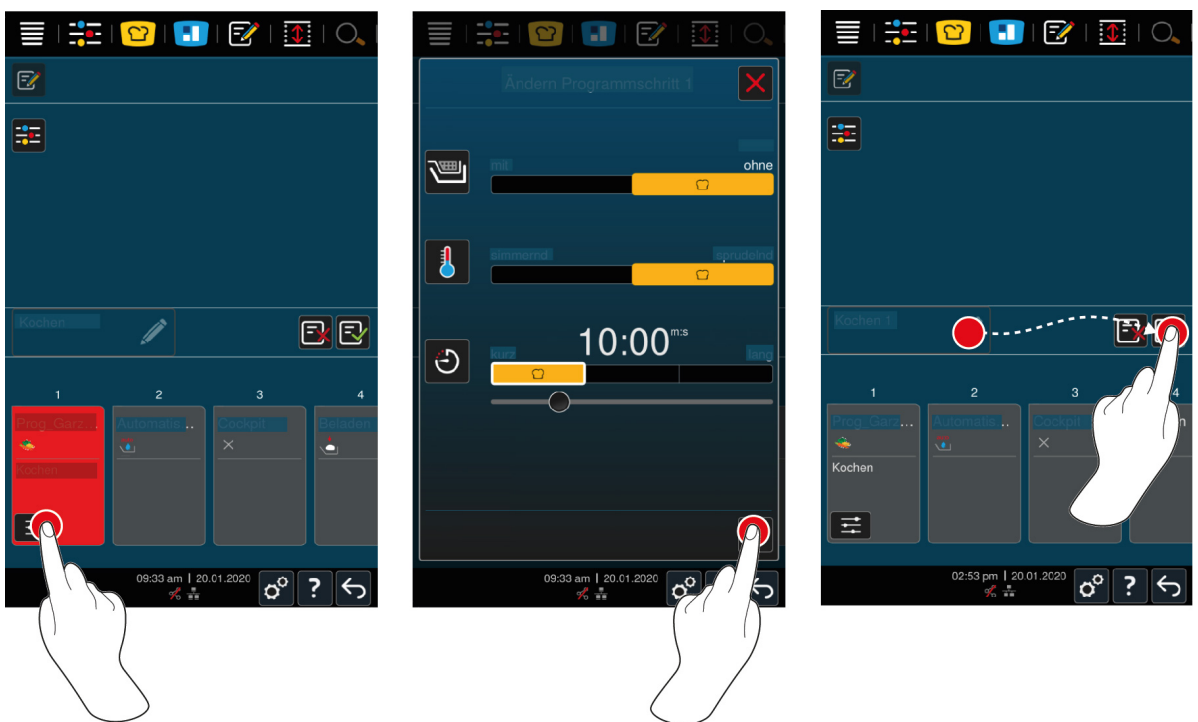
Atunci când programați un program de gătire inteligentă, puteți adapta exclusiv parametrii de gătire în funcție de preferințele dumneavoastră. Nu aveți posibilitatea de a modifica succesiunea pașilor de gătire individuali.



1. Apăsați în bara de meniu tasta:
2. Apăsați tasta: **+ Element Nou**
3. Apăsați tasta:
- > Veți fi întrebat ce doriți să programați.
4. Alegeți una dintre următoarele posibilități:
 - Regim de funcționare
 - Regim de funcționare și proces de gătire
 - Proces de gătire

După alegere se afișează programele de gătire inteligentă corespunzătoare.

1. Alegeți programul de gătire inteligentă dorit.
 - > Se afișează etapele de gătire individuale. Puteți adapta acum parametrii de gătire în funcție de preferințele dumneavoastră.



2. Apăsați tasta:

- > În funcție de programul de gătire ales, se afișează parametrii de gătire setabili și funcțiile suplimentare. Setările standard ale procesului de gătire sunt marcate cu următorul simbol: 
- 3. Adaptați parametrii de coacere în funcție de preferințele dumneavoastră.
- 4. Pentru a salva modificările, apăsați tasta: 
- > Se afișează din nou etapele de gătire individuale.

Salvarea programului

1. Pentru a da un nume programului de gătire, apăsați tasta: 
2. Introduceți un nume.
3. Pentru a salva programul, apăsați tasta: 
- >> Programul este afișat în lista de programe.

9.4 Prelucrarea și ștergerea programelor

- ✓ Ați programat programe manuale [► 61], programe de gătire inteligente [► 62], Împărțirea vasului [► 54], Încărcarea vasului [► 57] sau coșuri de produse [► 60].
- 1. Pentru a prelucra un program, apăsați tasta: ...

Aveți la dispoziție următoarele posibilități de prelucrare:

- Prelucrare element 
- Expediați la tabloul de bonuri 
- Adăugare la favorite 
- Duplicare element 
- Ștergere element 

9.5 Pornirea programelor și a coșurilor de produse

Pornirea unui program manual

1. Pentru a porni un program manual, apăsați pe programul dorit.
 - > Programul pornește imediat. Se afișează toate etapele de gătire.
2. Pentru a transmite un program manual la iZoneControl, apăsați tasta: ...
3. Apăsați tasta: 
- >> Programul manual este afișat în tabloul de bonuri. Acum puteți plasa bonul așa cum doriți [► 58].

Pornirea programului de gătire inteligentă

1. Pentru a porni un program de gătire inteligentă, apăsați pe programul dorit.
 - > Programul pornește imediat. Se afișează toate etapele de gătire.
2. Pentru a transmite un program de gătire inteligentă la iZoneControl, apăsați tasta: ...
3. Apăsați tasta: 
- >> Programul inteligent este afișat în tabloul de bonuri. Acum puteți plasa bonul așa cum doriți [► 58].

Pornirea unui coș de produse

1. Pentru a preda un coș de produse la iZoneControl, apăsați pe coșul de produse dorit.
 - > Se afișează toate elementele coșului de produse în tabloul de bonuri. Acum puteți plasa bonurile așa cum doriți [► 58].

Împărțirea cuvei

1. Apăsați tasta: 

>> Acum puteți selecta o zona a cuvei.

Încărcarea vasului

1. Apăsați tasta: 

>> Acum puteți selecta o încărcare a vasului.

9.6

Preselectarea orei de pornire

Prin ora de pornire preprogramată este posibilă setarea pornirii unui program de gătit manual cu precizie la minut. Astfel puteți beneficia, de ex., de un tarif de curent mai avantajos pe timp de noapte sau de tarife variabile pentru curent și puteți utiliza la maximum aparatul, în mod optim, timp de 24 de ore pe zi.

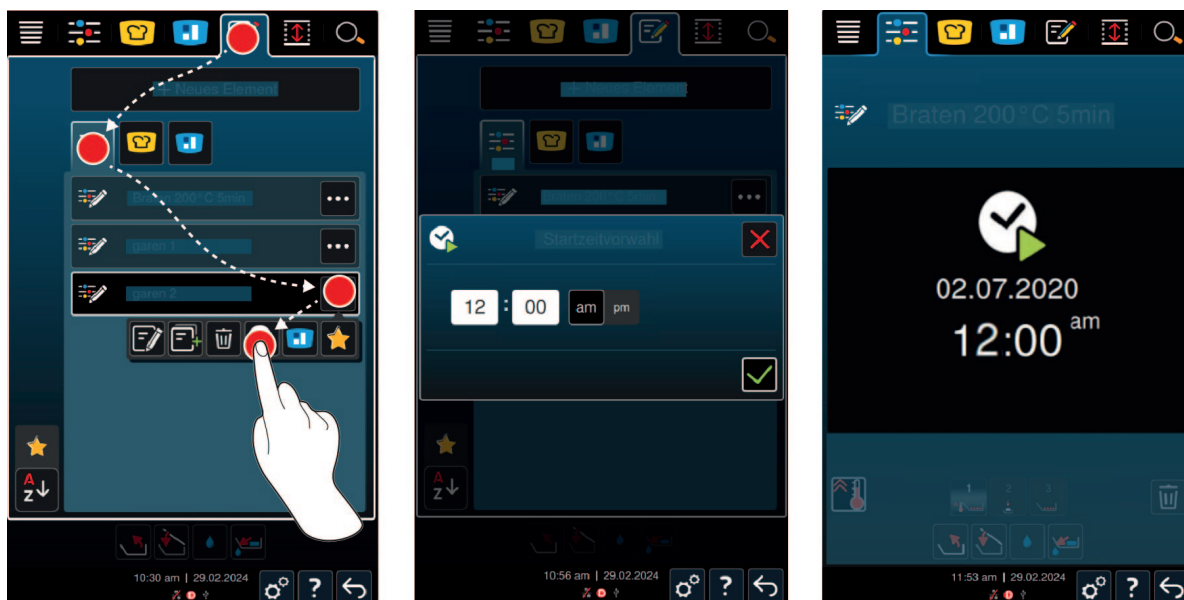
⚠ ATENȚIE

Dacă lăsați produsul gătit în cuva neîncălzită pentru mai mult timp, este posibilă apariția germinilor pe produs

Alimentele cu germeni pot provoca infecții și intoxicații alimentare.

1. Nu lăsați alimentele în cuvă pentru prea mult timp.

Setarea orei de pornire



✓ Ați creat un program manual [► 61].

1. Apăsați în bara de meniu tasta: 

2. Apăsați tasta: 

> Se afișează lista programelor manuale.

3. În dreptul programului manual dorit, apăsați tasta: ...

4. Apăsați tasta: 

5. Introduceți ora de pornire.

6. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: 

> Se afișează ora de pornire setată.

> Programul de gătit manual pornește la ora setată.

7. Dacă doriți să întrerupeți preselectarea orei de pornire, apăsați și mențineți apăsată tasta: 

10 Comutare între regimurile de funcționare

Cu iVario puteți comuta ușor și oricând între regimurile de funcționare Gătire manuală, iCookingSuite și iZoneControl. Prin acesta vă stă la dispoziție mixajul optimal între gătirea inteligentă automată, economică și modalitățile de comandă manuală dorită.

- Transformați un program de gătire inteligentă al iCookingSuite într-un bon inteligent al iZoneControl.

Transformarea unui program de gătire inteligentă într-un bon inteligent

✓ Ați pornit un program de gătire inteligentă. Procesul de gătit rulează.

1. Apăsați în bara de meniu tasta: 

>> Suprafața utilizată a cuvei poate fi redusă acum.

11 Setări

Modificați setările derulând lista și apăsând pe categoria dorită. Fiecare categorie are salvată o selecție de posibilități de setare, care pot fi modificate simplu prin gesturi [▶ 16] simple sau prin roata de setare centrală [▶ 16].

Puteți adapta setările din fabrică ale aparatului dumneavoastră în funcție de necesități.

1. Apăsați tasta: 

> Este afișată vederea de ansamblu asupra tuturor posibilităților de setare:

- Favorite [▶ 67]
- Afișaj [▶ 67]
- Lumină [▶ 69]
- Sunet [▶ 69]
- Sistem de gătire [▶ 70]
- Gătire [▶ 71]
- Gestionarea datelor [▶ 71]
- Setări de rețea [▶ 75]
- Profil utilizator [▶ 77]
- Service [▶ 77]
- ConnectedCooking [▶ 78]

11.1 Favorite

În Favorite se fișează toate setările pe care le-ați marcat ca favorite.

Salvarea unei setări ca favorită

1. Selectați o setare.

2. Apăsați tasta: 

>> Setarea este salvată ca favorită și este afișată în , sortarea se realizează cronologic, după momentul adăugării.

11.2 Afișaj

Deschiderea afișajului

1. Apăsați tasta: 

2. Apăsați tasta:  Afișaj

11.2.1 Limbă

Aici puteți modifica limba interfeței utilizatorului.

Setarea limbii interfeței utilizatorului

1. Apăsați tasta:  Limbă

2. Selectați limba dorită.

>> Limba interfeței utilizatorului este schimbată imediat.

11.2.2 Data și ora

Aici puteți modifica următoarele setări:

- **Data**  
- **Ora**  
- **Comutare 24h/12h** 

Setarea datei

1. Apăsați tasta:  **Data**
 - > Se afișează un calendar.
 2. Selectați data dorită.
- >> Data este preluată automat.

Setarea orei

1. Apăsați tasta:  **Ora**
 - > Se afișează ora.
 2. Apăsați pe oră.
 3. Setați ora dorită.
- >> Ora este preluată automat.

Setarea comutării 24h/12h

1. Selectați **12** pentru a seta formatul de 12 ore și **24** pentru a seta formatul de 24 de ore.

Sincronizarea orei prin ConnectedCooking

Puteți sincroniza ceasul și automat, prin ConnectedCooking.

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **ConnectedCooking**
3. Apăsați pe lângă **Sincronizare temporală automată** tasta: **ON**

11.2.3 Setarea formatului temperaturii

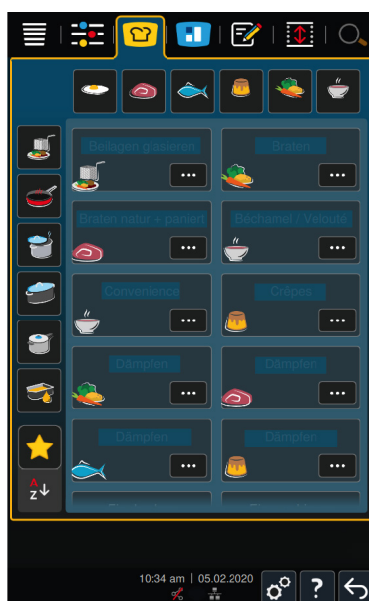
Aici puteți seta dacă temperatura urmează să fie afișată în °C sau °F.

11.2.4 Unitate de măsură volum

Aici puteți seta dacă volumul să se afișeze în litri L sau galoane G.

11.2.5 Vizualizare programe

Aici puteți seta dacă programele de gătit inteligentă din iCookingSuite și din regimul de programare trebuie să se afișeze pe o coloană, pe două coloane sau pe trei coloane.



1. Apăsați tasta:  **Vizualizare programe**

2. Selectați  **Pe o coloană**,  **Pe două coloane** sau  **Pe trei coloane**.

>> Selecția este preluată imediat.

11.3 Lumină

Setarea luminii

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Lumină**

11.3.1 Luminozitate ecran

Setarea luminozității ecranului

Aici puteți adapta luminozitatea ecranului pe scară de la 0 la 100 %.

1. Apăsați tasta:  **Luminozitate ecran**
2. Selectați pe scară valoarea dorită sau reglați-o cu rotița.

>> Luminozitatea ecranului este adaptată imediat.

Estompă automată

1. Apăsați tasta:  **Estompă automată**
- >> Acum puteți porni sau opri estompărea automată.

Setarea estompării după x min

1. Apăsați tasta:  **Estompă după x min**
- >> Aici puteți seta numărul de minute după care va fi activată estompărea automată.

Activarea sau dezactivarea protecției ecranului

1. Apăsați tasta:  **Protecție ecran**
- >> Acum puteți activa sau dezactiva protecția ecranului.

Activarea protecției ecranului după x min

1. Apăsați tasta:  **Activare protecție ecran după x min**
- >> Aici puteți seta numărul de minute după care va fi activată protecția ecranului.

11.4 Sunet

Setarea sunetului

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Sunet**

11.4.1 Volum total

Setarea intensității generale a sunetului

Aici puteți seta volumul total al aparatului pe o scară de la 0 la 100 %.

1. Apăsați tasta:  **Volum total**
2. Selectați valoarea dorită de pe scară.

>> Volumul total este adaptat imediat.

11.4.2 Solicitare de încărcare/acțiune

Setarea solicitării de încărcare/acțiune

Aici puteți seta ce sunet sau ce melodie trebuie să se audă atunci când încărcați aparatul sau când vi se solicită să efectuați o acțiune. Puteți alege din 25 de posibilități.

1. Apăsați tasta:  **Solicitare de încărcare/acțiune**
 2. Apăsați tasta:  **Sunet**
 3. Apăsați pe sunetul dorit.
 - > Sunetul se va auzi.
 4. Pentru a prelua setarea, apăsați în bara de pictograme tasta: 
- >> Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu.

11.4.3 Sfârșit etapă de program

Setarea sunetului pentru sfârșitul etapei programului

Aici puteți seta ce sunet sau ce melodie trebuie să se audă când se termină o etapă de program . Puteți alege din 37 de posibilități.

1. Apăsați tasta:  **Sfârșit etapă program**
 2. Apăsați tasta:  **Sunet**
 3. Apăsați pe sunetul dorit.
 - > Sunetul se va auzi.
 4. Pentru a prelua setarea, apăsați în bara de pictograme tasta: 
- >> Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu.

11.4.4 Sfârșit timp de gătire

Setarea sunetului pentru finalul gătirii

Aici puteți seta ce sunet sau ce melodie trebuie să se audă când timpul de gătire a trecut. Puteți alege din 37 de posibilități.

1. Apăsați tasta:  **Sfârșit timp de gătire**
 2. Apăsați tasta:  **Sunet**
 3. Apăsați pe sunetul dorit.
 - > Sunetul se va auzi.
 4. Pentru a prelua setarea, apăsați în bara de pictograme tasta: 
- >> Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu.

11.5 Sistem de gătire

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Sistem de gătire**

11.5.1 Informații despre tipul aparatului

Aici vedeți care este tipul aparatului dumneavoastră și ce versiune de software este instalată.

11.5.2 Regim demo

Activarea/dezactivarea modului demo

Aici puteți comuta aparatul în regimul demo. Această funcție este utilă atunci când doriți să prezentați funcționalitățile aparatului dumneavoastră fără a găti pe acesta.

1. Pentru a activa funcția, apăsați și mențineți apăsată tasta:  **ON (PORNIT)** până când bara de progres trece de ambele poziții ale comutatorului ON (PORNIT) și OFF (OPRIT).

>> Când este activat regimul demo, aparatul este repornit. În rândul de subsol apare simbolul: .

11.5.3 Opțiune apă caldă

La aparatele cu opțiune pentru apă caldă, aici aveți posibilitatea de a activa, resp. dezactiva apa caldă.

11.6 Gătire

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Gătire**

11.6.1 Bucătărie națională primară

În cadrul bucătăriei naționale primare, toate obiceiurile culinare culturale sunt transformate în procese de gătire inteligentă. Parametrii de coacere ai acestor procese de gătire inteligentă reflectă aceste obiceiuri culinare și preparatele sunt gătite astfel încât să fiți apreciat de oaspeții din respectiva țară, respectiv regiune. Astfel veți stăpâni nu doar bucătăria locală, ci toate bucătăriile din lume. Această setare este independentă de limba setată.

Selectarea bucătăriei naționale primare

1. Apăsați tasta:  **Bucătărie națională primară**
 2. Derulați prin listă și selectați bucătăria națională primară dorită.
- >> Bucătăria națională este preluată imediat. În cadrul iCookingSuite se afișează programele de gătire inteligentă care corespund bucătăriilor naționale. Parametrii de coacere, timpii de gătire și temperaturile miezului ai programelor de gătire inteligentă sunt adaptați la obiceiurile culinare culturale.

11.6.2 Bucătărie națională secundară

Puteți adăuga o bucătărie națională suplimentară la bucătăria națională primară. Astfel puteți găti simultan preparatele tipice din 2 țări. Acest lucru este avantajos, de ex. dacă doriți să oferiți în restaurantul dumneavoastră un meniu săptămânal special dintr-o altă bucătărie națională.

Selectarea bucătăriei naționale secundare

1. Apăsați tasta:  **Bucătărie națională secundară**
 2. Derulați prin listă și selectați bucătăria națională secundară dorită.
- >> Bucătăria națională este preluată imediat. În iCookingSuite sunt afișate programele de gătire inteligentă suplimentare ale bucătăriei naționale secundare și sunt marcate cu . Setările parametrilor de gătire sunt influențate în continuare de bucătăria națională primară [► 71].

11.7 Gestionarea datelor

Vă rugă să aveți în vedere că funcțiile de **Gestionare a datelor** vă stau numai la dispoziție dacă conectați un stick USB la aparat.

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Gestionarea datelor**

Puteți adapta următoarele setări:

- Exportarea tuturor datelor [► 72]
- Program de gătit [► 72]
- Profil utilizator [► 72]
- Imagini utilizator [► 72]
- Date utilizator: Ștergere toate [► 73]
- Setări de bază [► 73]
- Date HACCP [► 73]

- Service [▶ 74]
- Exportare MyDisplay

11.7.1 Exportarea tuturor datelor

✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.

1. Apăsați tasta:  **Exportarea tuturor datelor**

>> Acum puteți exporta toate datele pe un stick USB.

11.7.2 Program de gătit

Aici puteți exporta, importa și șterge toate programele pe care le-ați creat.

Exportare programe

✓ Ați creat programe în regimul de programare.

✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.

1. Apăsați tasta:  **Exportare programe**

>> Programele salvate sunt salvate pe stick-ul USB.

Importare programe

1. Conectați un stick USB cu programele deja exportate la aparat.

2. Apăsați tasta:  **Importare programe**

>> Programele salvate sunt importate și sunt afișate în regimul de programare.

Program: Ștergere toate programele proprii

Aici puteți șterge toate programele pe care le-ați creat.

1. Apăsați tasta: 

> Veți fi întrebat dacă doriți într-adevăr să ștergeți toate programele.

2. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: 

>> Se va confirma printr-un mesaj că toate programele au fost șterse.

11.7.3 Profil utilizator

Exportare profiluri

✓ Ați creat profiluri.

✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.

1. Apăsați tasta:  **Exportare profil**

>> Programele salvate sunt salvate pe stick-ul USB.

Importare profiluri

1. Conectați un stick USB cu programele deja exportate la aparat.

2. Apăsați tasta:  **Importare profil**

>> Profilurile salvate sunt importate și sunt afișate în domeniul gestionării utilizatorilor.

11.7.4 Imagini utilizator

Aici puteți importa și exporta toate imaginile pe care doriți să le atribuiți programelor și coșurilor de produse. Imaginile trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- Tip fișier: PNG
- Adâncime culoare: 3 x 8 biți

- Dimensiune imagine: 130 x 130 px
- Mărime fișier: max. 50 kb

Importare imagini

1. Salvați imaginile pe un stick USB într-un director denumit **userpix**.
 2. Conectați stick-ul USB cu un aparat.
 3. Apăsați tasta:  **Importare imagini**
- >> Imaginile salvate vor fi importate.

Exportare imagini

- ✓ Ați importat imagini.
 - ✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.
1. Apăsați tasta:  **Exportare imagini**
- >> Imaginile memorate vor fi salvate pe stick-ul USB.

Ștergere toate imaginile

Aici puteți șterge toate imaginile pe care le-ați creat.

1. Apăsați tasta: **Ștergere toate imaginile proprii**
 - > Sunteți întrebat dacă sunteți sigur că doriți să ștergeți imaginile.
 2. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: 
- >> Se va confirma printr-un mesaj că toate imaginile proprii au fost șterse.

11.7.5 Date utilizator: Ștergere toate

1. Apăsați tasta:  **Date utilizator: Ștergere toate.**
 - > Sunteți întrebat dacă sunteți sigur că doriți să ștergeți datele.
 2. Apăsați tasta: 
- > Un mesaj confirmă că toate datele dumneavoastră de utilizator – procese de gătire, profiluri de utilizator, imagini și setări de utilizator – au fost șterse

11.7.6 Setări de bază

Setări de bază: Exportare profiluri

- ✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.
1. Apăsați tasta:  **Setări de bază: Exportare profiluri**
- >> Setările de bază ale aparatului sunt salvate pe stick-ul USB.

Importare setări de bază aparat

1. Conectați un stick USB cu setările de bază ale aparatului deja exportate la aparat.
 2. Apăsați tasta:  **Setări de bază: Importare profiluri**
- >> Setările de bază ale aparatului sunt importate.

11.7.7 Date HACCP

Aici puteți exporta toate datele HACCP înregistrate de aparat pe un stick USB. Aici puteți transfera automat datele HACCP către ConnectedCooking.

Date HACCP: Exportare profiluri

- ✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.
1. Apăsați tasta:  **Date HACCP: Exportare profiluri**

>> Datele HACCP sunt salvate pe stick-ul USB.

Date HACCP: Exportare pentru un interval de timp

✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.

1. Apăsați tasta: **Date HACCP: Exportare pentru un interval de timp**
2. Selectați intervalul de timp dorit și apăsați butonul „Export”.

>> Datele HACCP pentru intervalul de timp selectat sunt salvate pe stick-ul USB.

11.7.8 Service

Dezvoltator protocoale: Exportare profiluri

✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.

1. Apăsați tasta: ➡ **Dezvoltator protocoale: Exportare profiluri**

>> Acum, dezvoltatorii de protocoale sunt descărcați pe un stick USB.

Dezvoltator protocoale: Exportare pentru un interval de timp

✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.

1. Apăsați tasta: 📄 **Dezvoltator protocoale: Exportare pentru un interval de timp**

>> Acum puteți descărca dezvoltatorii de protocoale pentru o anumită perioadă de timp.

Service Raport: Exportare profiluri

✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.

1. Apăsați tasta: 📄 **Service Raport: Exportare profiluri**

>> Acum rapoartele de service sunt descărcate pe un stick USB.

Exportare protocol de statistică erori

✓ Aveți un stick USB conectat cu aparatul.

1. Apăsați tasta: 📄 **Copiază protocol statistică erori pe un stick USB**

>> Protocolul statisticii de erori este salvat pe stick-ul USB.

11.8 Setări de rețea

INDICAȚIE

Amenințarea securității cibernetice

Aparatul este un sistem de gătit conectabil la rețea cu comandă digitală, interfață de operare și integrare software. Pentru a asigura securitatea cibernetică, protecția datelor și funcționarea în siguranță, respectați următoarele indicații:

1. Configurarea și întreținerea aparatului trebuie efectuate numai de către persoane autorizate și instruite.
2. Efectuați periodic actualizările de software puse la dispoziție de RATIONAL. Este permisă numai utilizarea software-ului autentic și semnat. Instalarea software-ului neautorizat este interzisă și poate periclita siguranța.
3. Conectați aparatul exclusiv la rețele securizate (de ex. WPA2/WPA3 la WLAN, VLAN la LAN). Comunicarea cu RATIONAL ConnectedCooking sau cu alte servicii trebuie să se realizeze prin conexiuni criptate (de ex. HTTPS).
4. Orice manipulare sau modificare neautorizată a software-ului, hardware-ului sau configurației rețelei dispozitivului este interzisă și duce la pierderea siguranței în funcționare, precum și posibilelor pretenții de garanție.
5. Responsabilitatea pentru integrarea sigură în infrastructura dumneavoastră IT îi revine operatorului. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare, siguranța insuficientă sau accesul persoanelor neautorizate.

Dacă este necesar, puteți activa sincronizarea orei pe bază **NTP** în setările sistemului. Dacă **NTP** este activat, clientul trebuie să se asigure că este disponibil un server **NTP** de încredere și sigur.

- Serverul **NTP** trebuie să provină dintr-un mediu de încredere și controlat, pentru a asigura date de timp exacte și inviolabile.
- Comunicarea cu serverul **NTP** trebuie să fie securizată, utilizând segmente de rețea protejate și reguli firewall adecvate.

Dacă doriți să conectați aparatul cu o rețea WLAN în care trebuie să vă înregistrați prin intermediul unei pagini web, conexiunea WLAN nu se poate stabili. Nu se poate realiza conexiunea la rețelele Wi-Fi care necesită autentificare prin intermediul unui site web.

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Rețea**
3. Pentru a confirma funcția, apăsați tasta:  **ON**
4. Apăsați tasta:  **WLAN**
 - > Se afișează o listă a tuturor rețelelor WLAN disponibile. Rețelele WLAN sunt sortate în ordinea descrescătoare a intensității semnalului.
5. Selectați rețeaua WLAN dorită.
 - > Vi se solicită să introduceți parola rețelei WLAN.
6. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: 
 - > Dacă s-a realizat cu succes conexiunea, apare următorul simbol în rândul de subsol: 
 - > Rețeaua WLAN se afișează pe primul loc în lista rețelelor WLAN disponibile.
7. Pentru a afișa detaliile conexiunii apăsați lângă rețeaua WLAN tasta: **V**
8. Pentru a deconecta conexiunea apăsați în Detalii conexiune tasta: **Deconectare**
9. În bara de pictograme, apăsați pe  pentru a reveni la imaginea de ansamblu a setărilor de rețea.
 - >> Numele rețelei WLAN se afișează în zona **WLAN**.

Setările de rețea optimizate permit stabilirea conexiunii cu rețelele WLAN cu Hidden SSIDs:

- Apăsați tasta:  **Conectare manuală cu WLAN**.
- Acum puteți introduce numele rețelei (**SSID**) și parola aferentă.

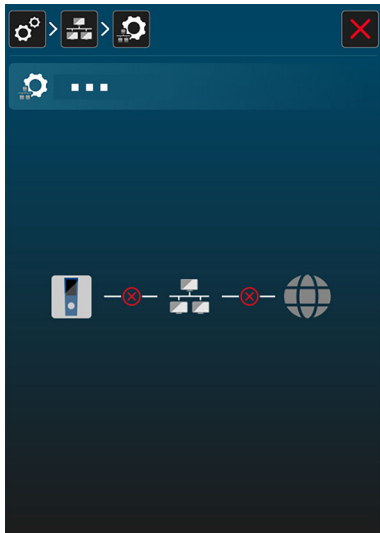
- Apăsați tasta: ✓ pentru a vă conecta.

1. Apăsați tasta: ⚙

2. Apăsați tasta: 🏠 **Setări de rețea**

Aici găsiți modul în care conectați aparatul la o rețea WLAN: Conectare la rețeaua WLAN [► 84]

Modalitatea de conectare la rețea este descrisă aici: Conectarea la rețea [► 84]



Prin intermediul butonului **Stare rețea** se poate verifica dacă există o conexiune la router și la Internet.

11.8.1 WLAN

Aici puteți conecta aparatul dvs. la o rețea WLAN. Alte informații găsiți aici: Conectarea la rețeaua WLAN [► 84]

11.8.2 LAN (opțional)

Modalitatea de conectare la rețea este descrisă aici: Conectarea la rețea [► 84]

IP rețea

Introduceți aici adresa IP a aparatului dvs.

Gateway

Aici puteți introduce adresa IP a gateway-ului.

IP Netmask

Aici puteți introduce IP Netmask.

DNS 1

Aici puteți introduce adresa serverului primar DNS.

Adresa MAC

Aici puteți introduce, de asemenea, adresa MAC a aparatului dvs.

DHCP active

Aici puteți seta, dacă doriți sau nu activarea DHCP.

1. Pentru activarea funcției apăsați tasta: **ON**

>> Adresa IP, gateway și DNS vor fi configurate automat.

11.9 Profil utilizator

Puteți grupa utilizatorii în profiluri și puteți atribui drepturi de acces acestor profiluri. De obicei, aparatului dumneavoastră îi este atribuit un profil care nu poate fi șters. Puteți adăuga până la 10 alte profiluri.

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Profil utilizator**

Aici găsiți modul în care creați profiluri, le modificați și le transferați către alte aparate: Managementul profilurilor și drepturilor [► 80]

11.10 Service

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Service**

Vă stau la dispoziție următoarele aparate:

- Informații despre tipul aparatului / versiunea software
- Informații despre numărul de serie
- ChefLine-Bucatar [► 95] 
- Hotline - Service [► 95] 
- Nivel de service 

Această funcție este disponibilă numai pentru partenerii de service RATIONAL.

- Info update de software [► 77] 
- Versiune software instalată [► 77]
- Mesajele de service pe ultimele 14 zile 
- Open Source licences 

11.10.1 Informații despre tipul aparatului

Aici găsiți denumirea aparatului dvs. și ce versiune software este instalată pe acesta.

11.10.2 Info update de software

Aici vedeți ce versiune software este instalată pe aparatul dumneavoastră. După ce vă conectați aparatul la ConnectedCooking și activați funcția **Descărcare automată actualizări software**, vă stau la dispoziție automat actualizările software. Alte informații găsiți aici: Executare automată actualizări software [► 86] Dacă este disponibilă o actualizare software, se afișează versiunea software actuală și tasta **Pornire instalare** este activă.

1. Apăsați tasta: **Pornire instalare**

>> Actualizarea de software se execută și aparatul este repornit.

11.10.3 Versiune software instalată

Aici găsiți toate informațiile despre versiunea software instalată și pachetele de asistență instalate.

11.11 ConnectedCooking

INDICAȚIE

În cazul în care nu se afișează niciun „Cod de activare”, nu este posibilă conexiunea la serverul ConnectedCooking.

Aceasta poate avea următoarele cauze:

- Trebuie să existe o rezoluție a numelui DNS pentru www.connectedcooking.com.
- Varianta cu DHCP: DHCP activ - adresa IP este alocată de rețea.
- Varianta fără DHCP: operatorul de rețea trebuie să pună la dispoziție adresa IP, masca de rețea, gateway-ul, serverul DNS, apoi pot fi introduse manual în aparat.
- Firewall Port 443 și 8883 liber (protocol: HTTPS și MQTT) pentru comunicare de ieșire cu gazda țintă: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Rețea cu filtre MAC: adresele MAC pot fi citite pe combi-steamer sau pot fi solicitate de la serviciul de relații cu clienții *Aceste setări corespund setărilor standard ale unui router casnic"

1. Apăsați tasta: 

2. Apăsați tasta:  **ConnectedCooking**

Aici puteți afla cum să conectați aparatul dumneavoastră la ConnectedCooking și ce funcții vă sunt disponibile: ConnectedCooking [▶ 85]

Dacă aparatul dumneavoastră este conectat cu ConnectedCooking, aveți următoarele posibilități de setare.

1. Apăsați tasta: 

>> Vă puteți conecta la ConnectedCooking cu contul dumneavoastră deja existent.

1. Apăsați tasta: 

>> Vă puteți înregistra anonim la ConnectedCooking, fără cont.

Sincronizare temporală automată

1. Apăsați tasta:  **ON** sau **OFF**

>> O sincronizare temporală automată nu are loc atunci când apăsați pe **OFF**. Dacă apăsați pe **ON**, are loc sincronizarea temporală automată.

Transfer automat date HACCP

1. Apăsați tasta:  **ON** sau **OFF**

>> Aparatul dumneavoastră nu transferă automat datele HACCP către ConnectedCooking, dacă apăsați pe **OFF**. De îndată ce apăsați tasta **ON**, aparatul transmite automat datele HACCP la ConnectedCooking.

Acces de la distanță

1. Apăsați tasta: **ON** sau **OFF**

>> Remote Access (Acces de la distanță) nu este disponibil dacă apăsați pe **OFF** (oprit). Dacă apăsați pe **ON** este posibilă comanda de la distanță a aparatului dumneavoastră prin ConnectedCooking.

Actualizare software

1. Apăsați tasta:  **ON** sau **OFF**

>> Actualizările de software nu sunt efectuate automat, dacă apăsați pe **OFF**. Dacă apăsați pe **ON**, actualizările de software sunt efectuate automat.

Conectare automată

În cazul în care se pierde conexiunea la rețea a aparatului dumneavoastră, aparatul dumneavoastră se conectează din nou automat cu ConnectedCooking după restabilirea conexiunii. Dacă nu doriți, puteți dezactiva funcția.

1. Apăsați tasta:  **ON** sau **OFF**

>> Aparatul dumneavoastră întrerupe legătura cu ConnectedCooking, dacă apăsați pe **OFF**. Imediat ce apăsați tasta **ON**, aparatul dumneavoastră se conectează din nou automat cu ConnectedCooking

Deconectare

Vă puteți deloga oricând de la ConnectedCooking. Detaliile conexiunii sunt șterse. Dacă doriți să conectați din nou aparatul cu ConnectedCooking, trebuie să înregistrați din nou aparatul.

1. Apăsați tasta: 

>> Sunteți întrebat dacă doriți să vă delogați de la ConnectedCooking. În cazul în care confirmați acest fapt, aparatul dumneavoastră va fi deconectat imediat de la ConnectedCooking.

12 Managementul bucătăriei

12.1 Managementul profilurilor și drepturilor

Puteți grupa utilizatorii în profiluri și puteți atribui drepturi de acces acestor profiluri. De obicei, aparatului dumneavoastră îi este atribuit un profil care nu poate fi șters. Puteți adăuga până la 10 alte profiluri.

12.1.1 Crearea unui profil nou

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Profil utilizator**
3. Apăsați tasta: **Adăugare profil nou**
4. Dacă doriți să derivați un profil dintr-un alt profil deja existent, apăsați tasta: **dintr-un profil existent**
5. Dacă doriți să derivați un profil dintr-un model profil, apăsați tasta: **dintr-un model profil existent**
 - > Se va confirma printr-un mesaj că profilul nou a fost creat cu succes.
6. Pentru a reveni la vederea de ansamblu a profilurilor, apăsați în șirul de pictograme tasta .
7. Apăsați tasta:  **Prelucrare profil**
8. Apăsați tasta:  **Profil nou**

Adaptarea setărilor de profil

1. Apăsați tasta:  **Setări de profil**
2. Pentru a da un nume profilului, apăsați tasta:  **Modificare nume profil**
3. Introduceți un nume clar de profil și apăsați tasta Enter de pe tastatură.
 - > Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu profil.
4. Pentru a alocă o parolă profilului, apăsați tasta:  **Modificare parolă profil**
5. Introduceți o parolă și apăsați tasta Enter de pe tastatură. Documentați parola și protejați-o împotriva accesului terților neautorizați. Dacă ați uitat parola, nu mai puteți apela setările. În acest caz, vă rugăm să vă adresați partenerului de service RATIONAL.
 - > Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu profil.
6. Pentru a alocă profilului o limbă a interfeței aparatului, apăsați tasta:  **Modificare limbă**
7. Derulați prin listă și selectați limba dorită.
 - > Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu profil.
8. Pentru a stabili în cadrul profilului dacă trebuie să fie utilizatorul principal sau un profil cu drepturi limitate, apăsați tasta:  **Modificare tip de profil**
9. Selectați  **Utilizator principal**, dacă profilul de utilizator trebuie să aibă toate drepturile pentru prelucrarea profilurilor. Dacă selectați acest tip de profil, toți utilizatorii au acces nelimitat la aparat
10. Selectați  **Utilizator limitat**, dacă profilul de utilizator trebuie să aibă drepturi limitate. Dacă selectați acest tip de profil puteți ascunde toate elementele suprafeței de utilizator, în afara favoritelor.
 - > Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu profil.
11. Pentru a alocă profilului o bucătărie națională primară, apăsați tasta:  **Modificare bucătărie națională primară**
12. Derulați prin listă și selectați bucătăria națională primară dorită.
 - > Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu profil.
13. Pentru a alocă profilului o bucătărie națională secundară, apăsați tasta:  **Modificare bucătărie națională secundară**
14. Derulați prin listă și selectați bucătăria națională secundară dorită.
 - > Vă întoarceți înapoi la vederea de ansamblu profil.
15. Dacă în afara favoritelor doriți să ascundeți toate elementele suprafeței de utilizator, apăsați după **Ascunde toate elementele în afara favoritelor** tasta: **ON**

16. Pentru a reveni la vederea de ansamblu a profilurilor, apăsați în șirul de pictograme tasta .

Adaptarea barei de meniu

Definiți ce funcții și ce asistenți inteligenți trebuie să se afișeze pe bara de meniu.

1. Apăsați tasta:  **Adaptarea barei de meniu**
2. Dacă doriți să ascundeți o funcție sau un asistent inteligent, apăsați după elementele următoare tasta: **OFF**
 - Home 
 - Regimuri de funcționare manuale 
 - iCookingSuite 
 - iZoneControl 
 - Regimul de programare 
 - Reglare în înălțime 

1. Pentru a reveni la vederea de ansamblu a profilurilor, apăsați în șirul de pictograme tasta .

12.1.2 Activare profil

✓ Ați creat un profil. A se vedea Crearea unui profil nou [► 80]

1. Apăsați tasta:  **Activare profil**
2. Selectați profilul dorit.
3. Dacă ați alocat o parolă profilului, introduceți parola.
4. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: 

>> Profilul este activat imediat.

>> Când deschideți ecranul de start, se afișează profilul activat. Dacă ați afișat mai multe profiluri, puteți să derulați prin listă.

>> Pentru a genera un profil nou, apăsați tasta: +

>> Ajungeți acum la setările profilului.

>> Apăsați tasta: Crearea unui profil nou [► 80]

12.1.3 Transferarea profilului pe alte aparate

Puteți transfera pe alte aparate profilurile pe care le-ați creat pe un aparat:

✓ Ați conectat un stick USB la aparat.

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Profil utilizator**
3. Apăsați tasta:  **Export profil**
 - > Toate profilurile create sunt încărcate pe stick-ul USB.
4. Conectați stick-ul USB, care conține profilurile descărcate, la un alt aparat.
5. Apăsați tasta: 
6. Apăsați tasta:  **Gestionarea utilizatorilor**
7. Apăsați tasta:  **Import profil**

>> Toate profilurile sunt încărcate pe aparat și sunt afișate după scurt timp.

12.1.4 Ștergere profil

Puteți șterge toate profilurile până la profilul de administrator atribuit standard.

✓ Ați creat un profil [► 80].

1. Apăsați tasta:  **Prelucrare profil**

2. Selectați profilul dorit.
 3. Apăsați tasta:  **Setări de profil**
 4. Apăsați tasta:  **Ștergerea profilului**
- >> Profilul este șters.

12.2 Managementul igienei

12.2.1 Date HACCP înregistrate

La fiecare șarjă se înregistrează următoarele date HACCP:

- Număr șarjă
- Tip aparat
- Număr serie
- Versiune software și ajutor
- Data și ora
- Clătire duș manual
- Temperatura nominală a miezului
- Temperatura măsurată a miezului
- Ora (hh:mm:ss)
- Unitate de temperatură
- Racordare la instalația de optimizare energetică
- Numele și ID-ul programului de gătit
- Schimbarea regimului de funcționare
- Temperatura de gătit
- Modificarea poziției capacului vasului
- Elemente active de încălzire

12.2.2 Exportare date HACCP

Datele HACCP sunt salvate în aparat timp de 14 zile, în cazul utilizării maxime. În acest interval puteți descărca datele. Alte informații găsiți aici: Exportare date HACCP. [► 73] O perioadă de timp mai lungă este disponibilă în condițiile unei durate de utilizare mai reduse.

12.2.3 Transferul automat al datelor HACCP la ConnectedCooking

Dacă ați conectat aparatul cu ConnectedCooking, puteți seta ca datele HACCP să fie transferate automat la ConnectedCooking, la finalizarea unui program de gătit.

✓ Ați conectat aparatul cu ConnectedCooking [► 85].

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **ConnectedCooking**
3. Lângă **Transfer automat date HACCP** apăsați tasta:  **ON**

>> Datele HACCP sunt acum transferate automat, la finalul unui program de gătit. Puteți vizualiza datele la connectedcooking.com sau în aplicația ConnectedCooking.

12.3 Conectarea aparatelor în rețea

INDICAȚIE

Amenințarea securității cibernetice

Aparatul este un sistem de gătit conectabil la rețea cu comandă digitală, interfață de operare și integrare software. Pentru a asigura securitatea cibernetică, protecția datelor și funcționarea în siguranță, respectați următoarele indicații:

1. Configurarea și întreținerea aparatului trebuie efectuate numai de către persoane autorizate și instruite.
2. Efectuați periodic actualizările de software puse la dispoziție de RATIONAL. Este permisă numai utilizarea software-ului autentic și semnat. Instalarea software-ului neautorizat este interzisă și poate periclita siguranța.
3. Conectați aparatul exclusiv la rețele securizate (de ex. WPA2/WPA3 la WLAN, VLAN la LAN). Comunicarea cu RATIONAL ConnectedCooking sau cu alte servicii trebuie să se realizeze prin conexiuni criptate (de ex. HTTPS).
4. Orice manipulare sau modificare neautorizată a software-ului, hardware-ului sau configurației rețelei dispozitivului este interzisă și duce la pierderea siguranței în funcționare, precum și posibilelor pretenții de garanție.
5. Responsabilitatea pentru integrarea sigură în infrastructura dumneavoastră IT îi revine operatorului. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare, siguranța insuficientă sau accesul persoanelor neautorizate.

Dacă vă interconectați aparatele, vă stau la dispoziție următoarele posibilități:

- Supravegheați aparatele de la distanță.
- Conectarea aparatelor la ConnectedCooking.

12.3.1 Conectare cablu de rețea

Sistemul dvs. de gătit este echipat opțional cu o conexiune Ethernet RJ45. Pentru a conecta sistemul de gătit la rețea și pentru protejarea sistemului de gătit din toate părțile împotriva stropilor de apă, utilizați un cablu de racord de rețea cu următoarele caracteristici:

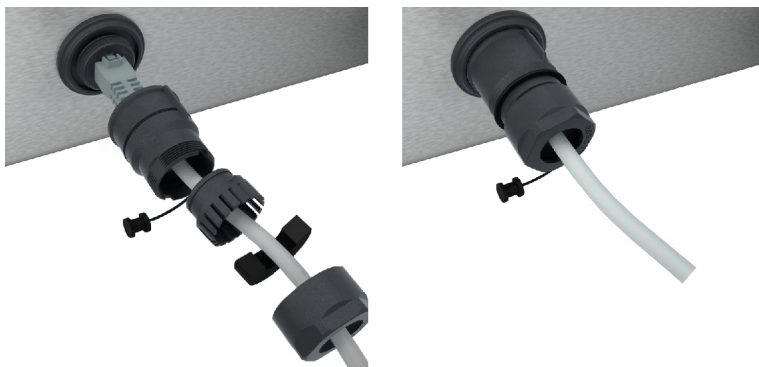
- Cablu de rețea categoria 6
- Lungimea maximă a ștecherului 45 mm
- Diametrul ștecherului 18,5 mm
- Diametrul cablului 5,5– 7,5 mm

⚠ ATENȚIE

Pieșele funcționale din jurul mufei de rețea pot avea temperaturi de peste 60 °C

Vă puteți arde în cazul în care conectați cablul de rețea la un aparat care se află în funcțiune sau a fost în funcțiune cu puțin timp în urmă.

1. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a conecta cablul de rețea.



1. Deșurubați capacul de protecție.
2. Înfilați piesele individuale ale capacului de protecție pe cablul de rețea.
3. Introduceți cablul de rețea în mufa de rețea.
4. Înșurubați strâns capacul de protecție.

12.3.2 Realizare conexiune la rețea

✓ Aveți la dispoziție toate datele pentru conexiunea la rețea.

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **Setări de rețea**
3. Apăsați tasta:  **LAN**
4. Apăsați tasta: **IP** **IP rețea**
5. Introduceți adresa de IP.
6. Apăsați tasta: **IP** **IP Gateway**
7. Introduceți adresa IP-Gateway.
8. Apăsați tasta: **IP** **IP Netmask**
9. Introduceți IP-Netmask.
10. Dacă doriți să atribuiți clientului configurația rețelei prin intermediul unui server, activați DHCP. Apăsați tasta: **IP** **ON**
 - > Adresa de IP, Gateway și DNS sunt acum configurate automat.
11. Apăsați tasta: **IP** **DNS 1 (preferat)**
12. Introduceți adresa serverului DNS.

12.3.3 Realizare conexiune WLAN

Dacă doriți să conectați aparatul cu o rețea WLAN în care trebuie să vă înregistrați prin intermediul unei pagini web, conexiunea WLAN nu se poate stabili. Nu se poate realiza conexiunea la rețelele Wi-Fi care necesită autentificare prin intermediul unui site web.

1. Apăsați tasta: 
 2. Apăsați tasta:  **Rețea**
 3. Pentru a confirma funcția, apăsați tasta:  **ON**
 4. Apăsați tasta:  **WLAN**
 - > Se afișează o listă a tuturor rețelelor WLAN disponibile. Rețelele WLAN sunt sortate în ordinea descrescătoare a intensității semnalului.
 5. Selectați rețeaua WLAN dorită.
 - > Vi se solicită să introduceți parola rețelei WLAN.
 6. Pentru a confirma acțiunea, apăsați tasta: 
 - > Dacă s-a realizat cu succes conexiunea, apare următorul simbol în rândul de subsol: 
 - > Rețeaua WLAN se afișează pe primul loc în lista rețelelor WLAN disponibile.
 7. Pentru a afișa detaliile conexiunii apăsați lângă rețeaua WLAN tasta: **V**
 8. Pentru a deconecta conexiunea apăsați în Detalii conexiune tasta: **Deconectare**
 9. În bara de pictograme, apăsați pe  pentru a reveni la imaginea de ansamblu a setărilor de rețea.
 - >> Numele rețelei WLAN se afișează în zona **WLAN**.
- Setările de rețea optimizate permit stabilirea conexiunii cu rețelele WLAN cu Hidden SSIDs:
- Apăsați tasta:  **Conectare manuală cu WLAN**.
 - Acum puteți introduce numele rețelei (**SSID**) și parola aferentă.

- Apăsați tasta:  pentru a vă conecta.

12.3.4 Supravegherea aparatelor de la distanță prin ConnectedCooking

Dacă ați conectat aparatele la ConnectedCooking, puteți să le supravegheați de la distanță prin ConnectedCooking-App sau prin Internet la connectedcooking.com.

Fără smartphone

- ✓ Ați conectat aparatul cu ConnectedCooking [► 85].
- 1. Accesați connectedcooking.com.
- 2. Selectați: **Administrare > Aparatele mele**
 - > Se afișează o imagine de ansamblu cu toate aparatele înregistrate.
- 3. Apăsați tasta: Simbolul pentru cameră
- >> Se afișează fereastra de start a aparatului. Pe display-ul aparatului puteți vedea acum suprafața web.

Cu smartphone

- ✓ Ați conectat aparatul cu ConnectedCooking [► 85].
- ✓ Ați instalat ConnectedCooking-App pe smartphone-ul dvs.
- 1. Porniți aplicația ConnectedCooking.
- 2. Apăsați tasta: 
- 3. Selectați: **Aparatele mele**
 - > Se afișează o imagine de ansamblu cu toate aparatele înregistrate.
- 4. Selectați aparatul dorit.
- 5. Apăsați tasta: Simbol cameră
- >> Se afișează fereastra de start a aparatului. Puteți vedea acum display-ul aparatului pe smartphone-ul dvs.

12.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking este cea mai modernă soluție de interconectare de la RATIONAL. Indiferent dacă aveți una sau mai multe aparate RATIONAL - ConnectedCooking vă oferă posibilități de utilizare complet noi și confortabile. Singurul lucru pe care trebuie să-l faceți este să conectați aparatul dumneavoastră RATIONAL într-o rețea și să vă înregistrați la connectedcooking.com.

În ConnectedCooking vedeți dintr-o singură privire starea online, statistica de exploatare și dacă sunt respectate indicațiile HACCP. Mai departe vă stau la dispoziție următoarele facilități:

- **Mesaje Push**
Indiferent dacă sunt mesaje de încărcare, de finalizare sau de service, primiți simplu în timp real toate informațiile, oriunde doriți.
- **Transferul și administrarea programelor de gătit**
Transferați automat programele de gătit verificate către toate aparatele din unitatea dumneavoastră.
- **Update-uri automate de software**
Update-urile de software vă stau la dispoziție întotdeauna gratuit și în mod automat.

În plus, la connectedcooking.com găsiți biblioteci cuprinzătoare de rețete, sfaturi și recomandări de la profesioniștii noștri, precum și o multitudine de clipuri video referitoare la utilizare.

12.4.1 Conectarea aparatului la ConnectedCooking

În cazul în care conectați aparatul la ConnectedCooking, vă stau la dispoziție următoarele funcții:

- Transferul automat al datelor HACCP la ConnectedCooking [► 82]
- Transferul automat al datelor de service la ConnectedCooking [► 96]
Operarea de la distanță a aparatelor prin intermediul ConnectedCooking
- Supravegherea display-ul aparatelor de la distanță

- ✓ Ați realizat o conexiune la rețea.
- ✓ V-ați înregistrat la connectedcooking.com.
- 1. Apăsați tasta: 
- 2. Apăsați tasta: **ConnectedCooking**
- 3. În prima filă selectați serverul pe care doriți să îl utilizați pentru conectare. Aveți la dispoziție serverul internațional **iot.com** sau serverul chinezesc **iot.cn**.
- 4. Autentificați-vă cu contul dumneavoastră ConnectedCooking.
 - > Introduceți datele dumneavoastră de înregistrare sau selectați înregistrarea prin intermediul codului QR.
- 5. Lângă **Conectare** apăsați tasta: **Înregistrare**
 - > După scurt timp se afișează un cod PIN din nouă caractere și un cod QR. Dacă nu aveți un smartphone la îndemână, vă puteți înregistra pe www.connectedcooking.com. Dacă aveți un smartphone la îndemână, puteți scana codul QR.
- 6. Alternativ, vă puteți înregistra prin Auto-register. În acest caz vă stau la dispoziție numai funcțiile de bază.

Înregistrare fără smartphone

1. Notați codul PIN.
 2. Accesați www.connectedcooking.com.
 3. Efectuați clic pe simbol: **Managementul aparatelor**
 4. Selectați: **Vedere de ansamblu a aparatului**
 5. Efectuați clic pe simbol: Cerc roșu cu +
 6. Introduceți un nume de aparat în câmpul **Nume**.
 7. Introduceți pinul afișat la aparat în câmpul **Cod de activare**.
- >> După un timp scurt, aparatul este indicat în evidența aparatelor de la ConnectedCooking.
- >> Pe display este indicată conexiunea aparatului cu serverul ConnectedCooking. În rândul de subsol apare simbolul: 
- >> Veți primi un e-mail în care se confirmă înregistrarea reușită a aparatului.

Înregistrare cu smartphone

- ✓ Aveți o aplicație instalată pe smartphone, cu care puteți scana codurile QR.
 - ✓ Aveți aplicația ConnectedCooking instalată pe smartphone.
 - 1. Scanați codul QR.
- >> După un timp scurt, în aparat este indicată conexiunea aparatului cu serverul ConnectedCooking. În rândul de subsol apare simbolul: 
- >> Aparatul este afișat în evidența aparatelor de la ConnectedCooking.
- >> Veți primi un e-mail în care se confirmă înregistrarea reușită a aparatului.

12.5 Executare actualizare de software

Actualizări automate de software prin intermediul ConnectedCooking

- ✓ Ați conectat aparatul cu ConnectedCooking.
- 1. Apăsați tasta: 
- 2. Apăsați tasta:  **ConnectedCooking**
- 3. Pentru a confirma funcția **Descărcare automată actualizări de software**, apăsați tasta:  **ON**
- 4. Apăsați tasta: 
- 5. Apăsați tasta:  **Service**
- 6. Apăsați tasta:  **Info actualizare de software**

7. Apăsați tasta: Pornire instalare

>> Actualizarea de software se execută și aparatul este repornit.

Update de software pe stick-ul USB

- ✓ Ați conectat la aparat un stick USB la aparat, pe care se află o actualizare de software.
- ✓ Se afișează un mesaj care vă comunică faptul că a fost detectată o actualizare de software.
- 1. Confirmați mesajul că trebuie să se execute actualizarea de software.
- >> Actualizarea de software se execută și aparatul este repornit.

13 Întreținerea și îngrijirea

13.1 Indicații generale de siguranță

- Atunci când curățați aparatul purtați ochelari de protecție bine fixați pe figură și mănuși de protecție împotriva chimicalelor.
- Îndepărtați toate produsele de îngrijire și resturile de produs înainte de a încălzi aparatul și de a-l încărca din nou cu produse de gătit.

13.2 Intervale de întreținere

Părțile funcționale trebuie curățate după utilizare în conformitate cu intervalul de întreținere, însă la nevoie pot fi curățate și mai des.

Interval de întreținere	Părțile funcționale
Zilnic	▪ Partea interioară și exterioară a vasului ▪ Ventil vas ▪ Racord de abur ▪ Sondă de temperatură de miez ▪ Garnitura capacului vasului ▪ Capac panou de comandă ▪ Alimentare automată cu apă ▪ Duș de mână ▪ Piese din plastic ▪ Accesorii
Săptămânal	La sistemul de gătit cu opțiunea de gătit sub presiune, cel mai târziu însă după 20 de ore de gătit sub presiune: ▪ Sistem de blocare ▪ Sistem de gătit sub presiune
La fiecare șase luni	▪ Curățarea regulatorului de jet al alimentării automate cu apă

13.3 Produse de îngrijire

Produse de îngrijire adecvate

- Curățați aparatul cu apă caldă și un burete.
- Curățați partea interioară a vasului cu oțet alimentar diluat dacă există depuneri de calcar sau decolorări.
- Curățați murdăria persistentă de pe părțile interioare ale cuvei cu o perie sau un burete (vezi accesoriile RATIONAL) și dacă este necesar, cu un agent de curățare abraziv.
- Produse de curățare abrazive.

Produse de îngrijire adecvate

Nu curățați aparatul, părțile sale funcționale și accesoriile cu următoarele produse de îngrijire inadecvate:

- Acid clorhidric, leșii, substanțe pe bază de sulf sau alte substanțe care consumă oxigenul
- Burete de sârmă
- Unelte cu lamă sau vârf ascuțit

13.4 Curățați vasul

⚠ ATENȚIE

Dacă fundul vasului este fierbinte, apa de curățat se poate încălzi foarte repede și țâșni din vas.

Există pericolul de opărire la contactul cu apa fierbinte care țâșnește din vas.

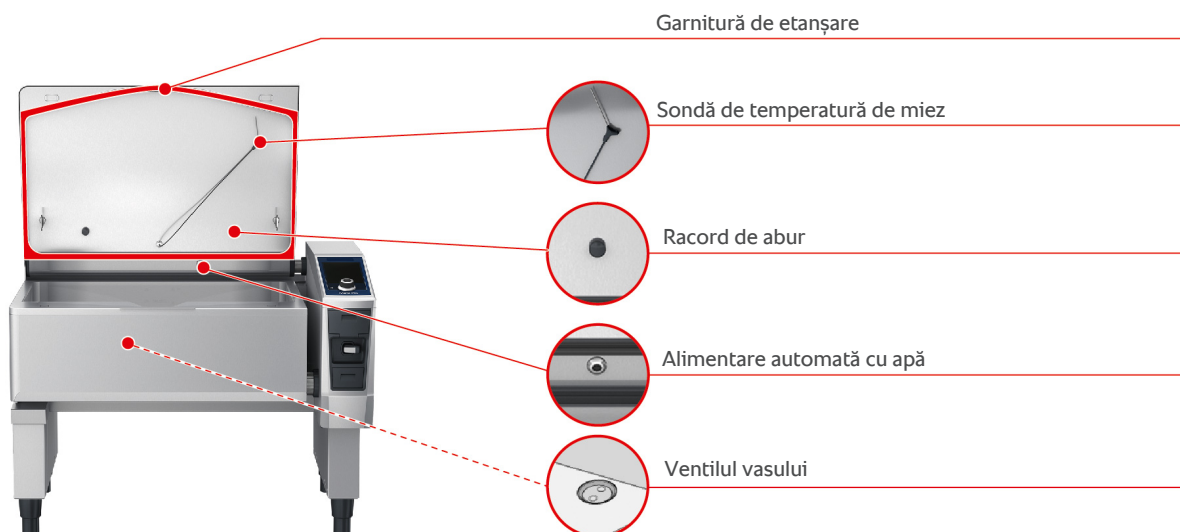
1. Lăsați vasul să se răcească de la sine. Nu încercați să accelerați răcirea cu apă rece sau gheață.

INDICAȚIE

Reducerea rezistenței la coroziune a vasului din cauza curățării inadecvate

Oțelul inoxidabil de înaltă calitate de pe suprafața vasului formează, împreună cu oxigenul din aer, un strat de protecție (așa-numitul strat de dioxid de crom). Curățarea cu o perie sau un burete **nu** afectează acest strat protector, deoarece oxigenul din aer se combină din nou cu oțelul inoxidabil pentru a forma un nou strat protector. Impuritățile și umezeala pot împiedica formarea stratului protector și pot reduce rezistența la coroziune a vasului.

1. Curățați părțile interioare ale vasului după fiecare proces de gătit cu apă caldă și un burete. Este necesară curățarea intermediară, mai ales după utilizare cu alimente sărate.
2. Îndepărtați straturile de impurități apărute (straturi de sare, calcar, grăsime, amidon și proteine) cu un agent de curățare degresant sau cu oțet alimentar diluat. Clătiți bine cu apă curată.
3. Curățați murdăria persistentă cu o perie sau un burete.
4. **Nu** utilizați acid clorhidric, acid sulfuric sau alte substanțe care reduc oxigenul pentru curățarea vasului.
5. Înainte de pauze mai lungi de funcționare (de ex. peste noapte), uscați temeinic părțile interioare ale vasului cu o cârpă și lăsați capacul vasului deschis. **Nu** utilizați în niciun caz încălzirea integrată pentru uscare.
6. Utilizați agenți de **curățare fără cloruri** disponibili în comerț.



Curățarea suprafeței interioare a vasului

1. Curățați în mod deosebit colțurile și muchiile vasului.
2. Îndepărtați resturile alimentare și depunerile de grăsime, amidon și albuș.
3. Pentru a îndepărta depunerile rezistente de calcar sau decolorările, fierbeți oțetul alimentar diluat.
4. Îndepărtați apoi oțetul alimentar diluat din vas și clătiți vasul cu multă apă.

Curățarea suprafeței exterioare a vasului

1. Curățați suprafața exterioară a vasului numai când suprafața de frigere este coborâtă.
2. Curățați suprafața exterioară a vasului cu un burete moale.
3. Aveți grijă în timpul curățării să turnați apa pe aparat numai din partea de sus.

Curățarea garniturii capacului vasului

1. Curățați garnitura capacului vasului cu un burete moale.
2. Curățați în special breșa între muchiile garniturii unde se poate aduna apa.

Curățarea sondei de temperatură de miez

1. Curățați sonda de temperatură de miez și cablul sondei cu un burete moale.

Curățarea racordului de abur

Vă rugăm să rețineți că aparatele fără sistem de gătire sub presiune au un singur racord de abur. Aparatele cu sistem de gătire sub presiune au două racorduri de abur.

1. Scoateți cu mâna racordul de abur, fără să utilizați scule.
2. Curățați orificiul racordului de abur cu dușul de mână.
3. Curățați racordul de abur cu dușul de mână sau cu mașina de spălat vase.
4. Introduceți din nou racordul de abur.

Curățarea regulatorului de jet

În funcție de gradul de murdărire și de duritatea apei, curățați regulatorul de jet periodic, dar cel puțin la fiecare șase luni.

Pentru curățarea regulatorului de jet aveți nevoie de cheia de service (vezi imaginea), care se găsește în setul starter al iVario.

Sfat de curățare: În acest scop, amplasați regulatorul de jet într-un vas cu oțet alb peste noapte.

Procedați după cum urmează:

1. Introduceți cheia în regulatorul de jet și deșurubați.
2. Curățați regulatorul de jet cu apă cu oțet.
3. Clătiți cu apă regulatorul de jet.
4. Clătiți dozatorul Variodose fără regulatorul de jet, cu un litru de apă, pentru a îndepărta particulele reziduale din conductă.
5. Utilizați cheia de service pentru a introduce regulatorul de jet curățat.
6. Strângeți bine racordul filetat.

>> Regulatorul de jet este din nou complet funcțional.

Curățarea alimentării automate cu apă

1. Curățați dimineața și seara alimentarea automată cu apă cu detergent și un burete moale.

Curățarea ventilului vasului

1. Deschideți ventilul vasului.
2. Deșurubați ventilul vasului.
3. Curățați orificiul, capacul și garnitura de etanșare a ventilului vasului cu un burete.

4. Înșurubați din nou ventilul vasului.

13.5 Curățarea dușului de mână

1. Extrageți complet furtunul dușului de mână și mențineți-l întins.
2. Curățați dușul de mână și furtunul cu un burete moale.
3. Pentru a îndepărta depunerile rezistente, curățați dușul de mână și furtunul cu oțet alimentar diluat.

13.6 Curățarea diafragmei de operare

⚠ PRECAUȚIE! Pericol de tăiere! Roata centrală de reglare prezintă muchii ascuțiți. Purtați mănuși de protecție atunci când curățați roata centrală de reglare și suprafețele aflate sub aceasta.

1. Strângeți manual roata centrală de reglare, fără a folosi unelte.
2. Curățați roata centrală de reglare și suprafața de sub aceasta cu o cârpă moale.
3. Montați la loc roata centrală de reglare.

Dacă aparatul dvs. dispune de un panou de comandă blocabil, înaintea curățării panoului de comandă trebuie să-l deblocați și să deschideți capacul.

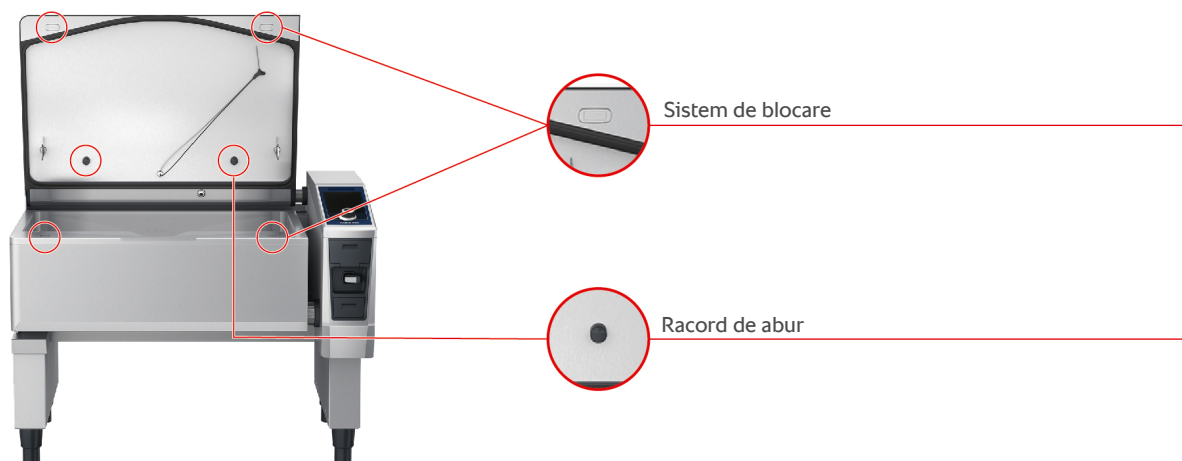
Înainte de a curăța display-ul, acesta poate fi blocat. Astfel evitați pornirea accidentală a unui program de gătire, executarea unor acțiuni sau apelarea accidentală a unor funcții.

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta: 
 - > După câteva secunde se activează blocarea afișajului și apare simbolul: 
2. Curățați display-ul cu o cârpă moale.
3. Pentru a debloca display-ul, apăsați și mențineți apăsată tasta: 
 - > Se afișează simbolul: 
4. Strângeți manual roata centrală de reglare, fără a folosi unelte.
5. Curățați roata centrală de reglare și suprafața de sub aceasta cu o cârpă moale.
6. Montați la loc roata centrală de reglare.

13.7 Curățarea accesoriilor

1. Lăsați accesoriile să se răcească înainte de a efectua lucrările de curățare.
2. Îndepărtați resturile alimentare și depunerile de grăsime, amidon și albuș cu o cârpă moale.
3. Atunci când accesoriile prezintă depuneri rezistente de impurități, înmuiați-le în apă caldă și apoi îndepărtați impuritățile cu o cârpă moale.

13.8 Curățarea sistemului de gătire sub presiune (opțional)



Curățarea sistemului de gătire sub presiune

1. Curățați vasul [► 89].

2. Umpleți vasul cu apă până la limita minimă de umplere.
3. Închideți capacul vasului.
4. Apăsați în bara de meniu tasta: 
5. Apăsați tasta: 
6. Setați parametrul de gătit **timpul de gătit** la 5 minute.
7. Urmăriți instrucțiunile de pe afișaj.

Curățarea sistemului de blocare

1. Deschideți capacul tăvii.
2. Curățați sistemul de blocare și cavitățile cu o perie umedă.

Curățarea racordului de abur

1. Scoateți cu mâna racordurile de abur, fără să utilizați scule.
2. Curățați orificiul racordurilor de abur cu dușul de mână.
3. Curățați racordurile de abur cu dușul de mână sau cu mașina de spălat vase.
4. Introduceți din nou racordurile de abur.

14 Asistent de întreținere și curățare

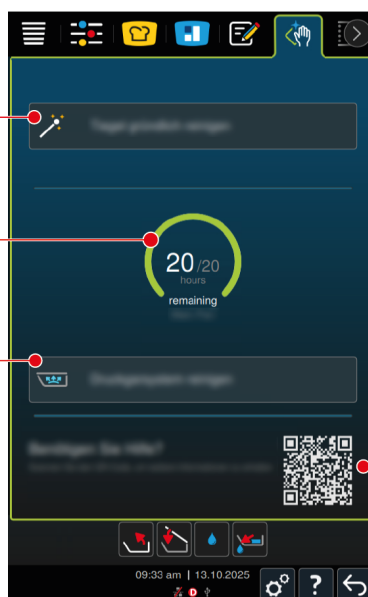


Asistentul de întreținere și curățare vă asistă la curățarea eficientă a aparatului iVario.

Program de curățare
Curățarea temeinică a vasului

Starea de curățare a vasului
Ore de funcționare gătire sub presiune

Program de curățare
Curățarea sistemului de gătire sub presiune



Cod QR

14.1 Indicații generale de siguranță

- Atunci când curățați aparatul purtați ochelari de protecție bine fixați pe figură și mănuși de protecție împotriva chimicalelor.
- Pentru curățare folosiți numai agenții de curățat recomandați de producător.

Astfel evitați opăririle și arsurile:

- Lăsați aparatul și toate părțile funcționale să se răcească înainte de a porni curățarea.

14.2 Programe de curățare

Aveți la dispoziție următoarele programe de curățare:

Program	Descriere	Produs de îngrijire
Curățarea temeinică a vasului	Curățarea asistată a părților interioare ale vasului	▪ Apă ▪ Perie sau burete ▪ Detergent
Curățarea sistemului de gătire sub presiune	Curățarea asistată a sistemului de gătire sub presiune pentru aparatele cu funcție opțională de gătire sub presiune	▪ Apă și abur

14.3 Curățarea temeinică a vasului

1. Porniți programul de curățare și apăsați tasta: **Curățare temeinică a vasului**.
 - > Vi se solicită să îndepărtați toate resturile de alimente din vas.
2. Îndepărtați resturile de alimente din vas și apăsați tasta: ✓
 - > Vasul este umplut automat cu apă.
3. Adăugați 10 ml (pentru tipul L) sau 15 ml (pentru tipul XL) de detergent în apă și apăsați tasta: ✓
4. Curățați temeinic vasul cu o perie sau un burete și apăsați tasta: ✓

- > Supapa vasului se deschide automat.
- 5. Pentru a bascula și a goli vasul, apăsați și mențineți apăsată roata centrală de reglare și tasta: 
- 6. Clătiți vasul cu dușul de mână și uscați-l temeinic cu o cârpă.
- >> Curățarea vasului s-a încheiat.

14.4 Curățarea sistemului de gătire sub presiune

AVERTISMENT

Pericol de arsuri la curățarea cu alcool

Sistemul este conceput pentru a fi curățat cu apă. Dacă pentru curățarea sistemului de gătire sub presiune folosiți lichide al căror punct de fierbere este mai mic decât al apei, cum este cazul, de exemplu, al alcoolului, atunci când deblocați capacul vasului lichidul fierbinte se poate evapora și poate fi pulverizat afară cu viteză. Acest lucru poate cauza arsuri grave.

1. La curățarea sistemului de gătire sub presiune utilizați exclusiv apă cu detergent.
2. Purtați întotdeauna echipament individual de protecție.

La aparatele cu funcție opțională de gătire sub presiune, aparatul detectează automat după 20 de ore că sistemul de gătire sub presiune trebuie curățat. Pe display apare un mesaj corespunzător.

Pornirea curățării sistemului de gătire sub presiune

1. Porniți programul de curățare și apăsați tasta: **Curățarea sistemului de gătire sub presiune**
 - > Vi se solicită să îndepărtați toate resturile de alimente din vas și să curățați vasul.
2. Curățați vasul și apăsați tasta: 
 - > Vasul este umplut automat cu apă.
 - > După alimentarea automată cu apă, vi se solicită să verificați nivelul apei.
3. Verificați nivelul de umplere indicat și apăsați tasta: 
 - > Vi se solicită să nu utilizați lichide cu un punct de fierbere mai mic decât apa, de ex. alcoolul.
4. Confirmați și apăsați tasta: 
 - > Vi se va solicita să închideți capacul vasului.
5. Închideți capacul vasului și apăsați tasta: 
6. Blocați capacul vasului și apăsați tasta: 
 - > Capacul vasului se blochează și presiunea din vas se acumulează. Generarea presiunii durează câteva minute. Așteptați până când curățarea sistemului pornește automat.
 - > Curățarea sistemului pornește automat, iar timpul de curățare rămas este afișat pe ecran.
 - > După curățarea sistemului presiunea din vas este redusă. Acest proces poate dura câteva minute. Așteptați până când se aude semnalul sonor și apare o solicitare pe ecran.
 - > După reducerea presiunii vi se solicită să deblocați capacul vasului.
7. Deblocați capacul vasului și apăsați tasta: 
- >> Curățarea sistemului de gătire sub presiune s-a încheiat.

14.5 Scanați codul QR pentru mai multe informații despre îngrijire și curățare



Mai multe informații despre îngrijirea și curățarea aparatului găsiți și direct în pagina de internet RATIONAL.

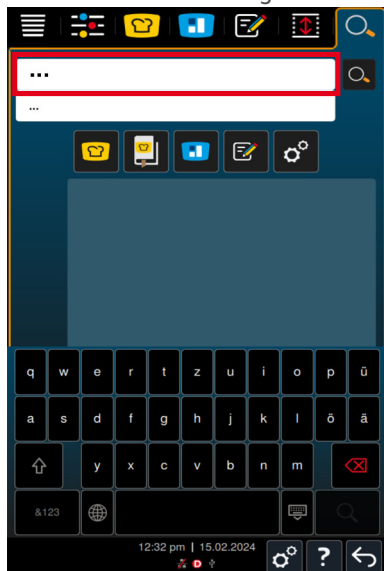
1. Scanați codul QR și informați-vă direct din pagina de pornire RATIONAL despre următoarele subiecte:
 - Videoclip despre îngrijirea și curățarea aparatului
 - Informații pentru utilizatori - îngrijire și curățare (ca fișier PDF pentru descărcare)
 - Manual de utilizare original (ca fișier PDF pentru descărcare)

15 Inspirație și ajutor

15.1 Asistent căutare

Asistentul de căutare al sistemului dumneavoastră de gătit ușurează căutarea programelor de gătire inteligente, a programelor proprii, a setărilor și a exemplelor de utilizare.

1. Apăsați în bara de meniu tasta: .
2. Introduceți termenul de căutare. Căutarea integrată în text asigură rezultate precise în ciuda posibilelor greșeli de tastare sau a ortografiei similare.



- > În timp ce tastați sunt sugerate rezultatele căutării în limba setată a aparatului. Calea afișată permite localizarea rezultatului găsit pe aparat.
 - > Rezultatele căutării sunt împărțite în categoriile **iCookingSuite** , **Exemple de utilizare** , **iZoneControl** , **Programe proprii**  și **Setări** .
 - > Puteți filtra rezultatele după programe de gătire inteligentă, programe proprii, setări și exemple de utilizare.
3. Apăsați pe pictograma dorită pentru a afișa rezultatele căutării.

Asistentul de căutare permite pornirea directă a programelor de gătire, a programelor proprii sau a exemplelor de utilizare. În plus, vă ajută să înțelegeți ce preparate se gătesc în care programe de gătire. Astfel, acesta oferă o soluție cuprinzătoare pentru o experiență optimă de gătit.

15.2 Ajutor în aparat

Aceste instrucțiuni de utilizare vă stau la dispoziție ca ajutor de operare în aparat. Veți găsi, de asemenea, toate informațiile despre cantitățile de încărcare și utilizarea accesoriilor originale RATIONAL.

Prin apăsarea tastei **?**, ajutorul din dispozitiv vă arată întotdeauna conținutul actual de ajutor pe afișaj, corespunzător zonei afișate în prezent.

15.3 Asistență prin telefon

ChefLine®

În cazul în care aveți întrebări privind aplicațiile sau rețetele, vă oferim întotdeauna cu plăcere consultanță prin telefon. Rapid, necomplicat, de la bucătar la bucătar, printr-un serviciu disponibil 365 zile pe an. Apelați cu încredere la ChefLine®. Numărul este afișat pe rational-online.com.

Centre autorizate de service RATIONAL

Aparatele noastre sunt fiabile și durabile. Dacă totuși intervin probleme tehnice, centrele autorizate de service RATIONAL vă oferă asistență rapidă. Procurarea garantată a pieselor de schimb și serviciu de urgență inclusiv în weekend. Numerele sunt disponibile în Setări > Service sau la rational-online.com.

15.4 Asistență de service

15.4.1 Transferul automat al datelor de service la ConnectedCooking

Dacă ați conectat aparatul cu ConnectedCooking, puteți seta ca datele de service să fie transferate automat și periodic la ConnectedCooking.

✓ Ați conectat aparatul cu ConnectedCooking [► 85].

1. Apăsați tasta: 
2. Apăsați tasta:  **ConnectedCooking**
3. Pe lângă **Transfer automat date service** apăsați tasta: **ON**

>> Datele de service sunt transferate acum automat la ConnectedCooking. Puteți vizualiza datele în cont, la connectedcooking.com sau în aplicația ConnectedCooking.

15.4.2 Consultarea datelor de service

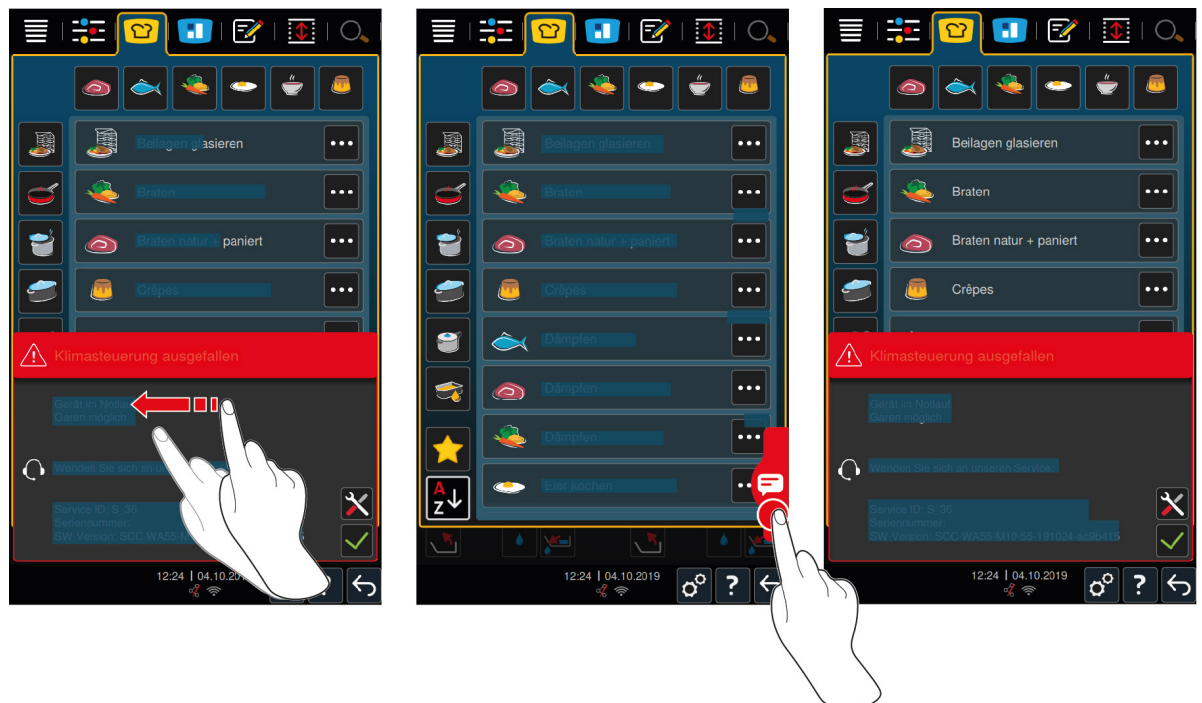
Puteți apela datele de service în Setări. Alte informații găsiți aici: Service [► 77]

15.5 Rezolvarea problemei

Dacă vi se afișează un mesaj de eroare, puteți să îl închideți sau să îl ștergeți trăgându-l în lateral, în timp ce așteptați asistență. Dacă trageți mesajul de eroare în lateral, acesta este reprezentat sub formă simbol roșu. Dacă apăsați pe acest simbol, mesajul de eroare este afișat din nou mărit și trebuie să-l deschideți pentru a citi conținutul.

Mesajele de service includ următoarele caracteristici:

- Tipul erorii
- ID service
- Număr serie
- Versiune software



Vă rugăm ca în cazul oricărui mesaj de eroare să apelați centrul autorizat de service RATIONAL. Țineți întotdeauna la dispoziție numărul de serie al aparatului dvs. și numărul versiunii software-ului instalat. Ambele informații sunt conținute în mesajul de eroare.

15.5.1 Mesaje în timpul gătirii

Mesaj de eroare	Text mesaj
Eroare sistem măsurare temperatură	–
Eroare sistem măsurare temperatură	Încălzirea nu e posibilă.
Eroare sistem măsurare temperatură cuvă	Nu sunt posibile decât aplicații de frigere.
Eroare sonda de temperatură de miez	Prepararea fără sondă de temperatură de miez este posibilă. Gătirea sub presiune nu este posibilă.
Eroare sistem de miscare cuvă	Verificați dacă se află un obiect sub cuvă, care o blochează. Îndepărtați obiectul.
Eroare sistem de antrenare capac	Verificați dacă se află un obiect sub capac, care îl blochează. Îndepărtați obiectul.
Eroare ventil cuvă	Atenție, este posibil să se piardă din alimente. Nu sunt posibile decât aplicații de frigere.
Eroare antrenare ventil cuvă	Nu sunt posibile decât aplicații de frigere.
Eroare circuit de apă	Închideți robinetul de apă!
Eroare circuit de apă	Verificați alimentarea cu apă. Gătirea fără admisie automată apă este posibilă.
Eroare circuit de apă	Verificați alimentarea cu apă/caldă. Gătirea fără admisie automată apă este posibilă.
Eroare sistem comunicație	–
Eroare configurație aparat	–
Eroare lanț de siguranță	Aplicație (aplicații) de gătire oprite

15.5.2 Mesaje în timpul gătirii sub presiune (opțional)

Dacă aparatul dvs. este dotat cu funcția opțională de gătire cu presiune, se pot afișa suplimentar următoarele mesaje.

Mesaj de eroare	Text mesaj
Eroare poziția capacului	Procesul de gătire cu presiune oprit. A început reducerea presiunii.
Eroare antrenare sistem de blocare și ventil cuvă	Atenție, sunt posibile pierderi prin gătire. Nu sunt posibile decât aplicații de frigere.
Eroare antrenare sistem de blocare și ventil cuvă	Deschideți capacul și deplasați înapoi sistemul de blocare!
Eroare antrenare sistem de blocare și ventil cuvă	Procesul de gătire cu presiune oprit. A început reducerea presiunii.
Eroare măsurarea presiunii	Deschideți capacul, reporniți gătirea cu presiune.
Eroare măsurarea presiunii	Gătirea sub presiune nu este posibilă.
Eroare gătire cu presiune	Procesul de gătire cu presiune oprit. A început reducerea presiunii. Aliment legat? Pre puțină apă? Umplere în exces? Racord de abur murdar?
Eroare ventil de evacuare	Gătirea sub presiune nu este posibilă.

15.5.3 Priza nu mai funcționează

Dacă priza nu mai funcționează, vă rugăm să contactați centrul autorizat de service.

16 Întreținere

Următoarele lucrări de întreținere pot fi efectuate în regie proprie:

- Înlocuirea garniturii capacului vasului [► 98]
- Înlocuirea garniturii ventilului vasului [► 98]

Dacă cablul de alimentare al aparatului se defectează, acesta poate fi înlocuit numai de către firma TAIONAL sau partenerii de service ale firmei RATIONAL.

16.1 Indicații generale de siguranță

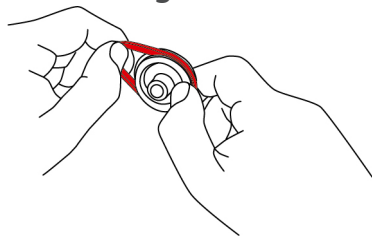
- Purtați mănuși de protecție pentru a evita vătămarea corporală prin tăiere la muchiile ascuțite ale carcasei din metal.
- Dacă utilizați scule ascuțite pentru a înlocui garniturile de etanșare, aparatul ar putea fi deteriorat și rezultatele optime de gătit ar putea să nu mai poată fi atinse.

16.2 Înlocuirea garniturii capacului vasului



1. Deschideți capacul tăvii.
2. Scoateți garnitura de etanșare a capacului vasului cu mâna din ghidaj, fără a utiliza scule.
3. Curățați ghidajul cu un burete moale.
4. Umeziți bordura de fixare a noii garnituri de etanșare cu o soluție de săpun.
5. Apăsați mai întâi colțurile garniturii în colțurile ghidajului.
6. Apăsați apoi restul garniturii în ghidaj.
7. Asigurați-vă ca garnitura nouă de etanșare este introdusă complet în cavitatea capacului vasului.

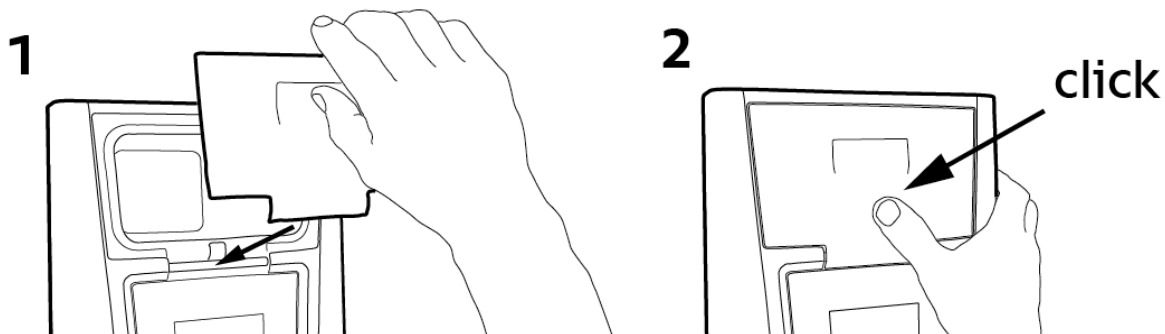
16.3 Înlocuirea garniturii ventilului vasului



1. Deschideți ventilul vasului [► 20].
2. Deșurubați ventilul vasului.
3. Scoateți cu mâna garnitura veche de etanșare, fără să utilizați scule.
4. Curățați orificiul și capacul ventilului vasului cu un burete.
5. Introduceți o garnitură nouă de etanșare.
6. Înșurubați din nou ventilul vasului.

16.4 Montarea capacului prizei

Capacul prizei este detașabil și poate fi reatașat cu precizie.



1. Plasați capacul pe orificiul prizei.
2. Apăsați pe capac până când se fixează.

17 Scoaterea din funcțiune și eliminarea

17.1 Scoaterea din funcțiune

Contactați centrul autorizat de service RATIONAL, atunci când doriți să scoateți din funcțiune aparatul.

17.2 Eliminare



Aparatele vechi conțin materiale reciclabile. Eliminați aparatele vechi în mod ecologic, prin sistemele de colectare adecvate.

17.3 Eliminarea uleiului și grăsimii

INDICAȚIE

Eliminarea necorespunzătoare a uleiului și grăsimii

Dacă eliminați uleiul sau grăsimea prin scurgerea vasului, apa reziduală va fi poluată și conductele de canalizare din clădire se pot deteriora.

1. Nu eliminați niciodată uleiul sau grăsimea în sistemul de canalizare.

Respectați prevederile legale privind eliminarea uleiului și grăsimii.

18 Date tehnice

Respectați datele tehnice de pe plăcuța de fabricație. Plăcuța de fabricație se află pe partea interioară a consolei.

	Valoare
Greutate (fără ambalaj) Tip L	235 kg
Greutate (fără ambalaj) Tip XL	290 kg
Putere max. priză	2,3 kW
Siguranță max. priză	10 A
Clasa de protecție	IPX5
Condiții ambiante	5 – 40 °C
Frecvență și putere max. de emisie WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
Standard WLAN	IEEE 802.11 b/g/n

18.1 Aparare cu gătire sub presiune (opțional)

Vă rugăm să țineți cont de diferența de greutate la aparatele echipate cu opțiunea de gătire sub presiune.

	Valoare
Greutate (fără ambalaj) Tip L	250 kg
Greutate (fără ambalaj) Tip XL	305 kg

18.2 Tipuri și denumiri model

Denumirea tipului și numele modelului pe plăcuța de fabricație pot fi deosebite. Vedeți asocierile în acest tabel.

Tip	Denumire model
iVario Pro L	LMX.100CE
iVario Pro L cu opțiunea de gătire sub presiune	LMX.200CE
iVario Pro XL	LMX.100DE
iVario Pro XL cu opțiunea de gătire sub presiune	LMX.200DE

18.3 Autocolante

Pe aparat sunt aplicate următoarele autocolante:

 Avertizare în privința tensiunilor periculoase

 Echilibrarea potențialului

18.4 Acrilamidă în alimente

Corespunzător Regulamentului (UE) 2017/2158 pentru stabilirea de măsuri de reducere și de valori orientative pentru reducerea conținutului de acrilamidă din alimente, temperatura în programele de gătire manuale și inteligente care conțin operații de prăjire se pre-setează la 175 °C. În calitate de producător, RATIONAL garantează că temperatura setată este respectată cu maximă precizie și că valoarea nominală nu este depășită.

În funcție de produs, temperatura poate fi mai mică de 175 °C, pentru reducerea conținutului de acrilamidă. Vă rugăm să luați măsurile corespunzătoare în întreprinderea dvs. pentru a garanta respectarea valorilor limită pentru acrilamidă.

Pe proprie răspundere puteți mări temperatura uleiului sau a grăsimii la 180 °C.

18.5 Conformitate

Acest aparat este conform cu următoarele directive UE:

- Directiva 2014/53/UE privind armonizarea normelor juridice ale statelor membre referitoare la punerea pe piață a echipamentelor radio
- Directiva 2006/42/UE privind mașinile

- Directiva 2011/65/UE Limitarea utilizării anumitor substanțe periculoase în aparatele electrice și electronice, inclusiv 2015/863/UE
- Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 privind materialele și obiectele care intră în contact cu alimentele
- Regulamentul (UE) nr. 2023/2854 privind protecția datelor

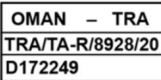
Acest aparat este conform cu următoarele norme europene:

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

Următoarea paletă de produse este acoperită de reglementările naționale în materie de WiFi. Semnele de omologare pentru reglementări WiFi locale pot fi găsite pe plăcuța de fabricație.

Aparat de gătit multifuncțional pentru utilizare industrială - seria iVario

- LMX.100.AE
- LMX.100.BE
- LMX.100.CE
- LMX.100.DE
- LMX.200.AE
- LMX.200.BE
- LMX.200.CE
- LMX.200.DE

Belarus	Brazil	South Korea	Oman	Paraguay
		 상호명: Rational AG 기기명: 무선(무선) : Oven Controller with WiFi 용: 무선기기 : LMS 대역 사용 : 2400MHz ~ 2483.5MHz 제조사/제조국 : Rational AG/ 독일 식별번호 : R-R-RAG-LMS		

19 Regulatory Information

USA

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class A digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference when the equipment is operated in a commercial environment. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications. Operation of this equipment in a residential area is likely to cause harmful interference in which case the user will be required to correct the interference at his own expense.

FCC ID: 2AUI6Y-LM21

As an electromagnetic wave equipment for office use (Class A), this equipment is intended to use in other than home area. Sellers or users need to take note of this.

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
-  RATIONAL AG  <https://rat.ag/cn-rohs> 

This product complies with applicable UK legislation and bears the UKCA marking. A full UK Declaration of Conformity is available from the manufacturer upon request.

Indice

A

Accesorii RATIONAL	
Braț pentru sistemul automat de ridicare și coborâre	10
Accesorii speciale	95
Activarea/dezactivarea modului demo	70
Afișaj	10
deschidere	67
Ajutor	
Ajutor în aparat	95
Asistență telefonică, Cheflin	95
Selectarea asistenței din aparat	15
Alimentare automată cu apă	10
filtrului preliminar	90
amestecare	36, 37
Aparat	
încărcare	36
operare prin gesturi	16
operarea cu roata centrală de reglare	16
oprire	13
pornire	13
Asistentă căutare	95
Așezare grătarului pe fundul vasului	36

B

Bon	
alocarea unei zone	58
crearea unui bon propriu	52
selectarea unui bon presetat	51
ștergere din tabloul de bonuri	53
Bucătărie națională	
selectarea bucătăriei naționale primare	71
selectarea bucătăriei naționale secundare	71

C

Cantitate maximă de încărcare	17
Cantitate maximă de umplere respectată	49
Capac panou de comandă	
filtrului preliminar	91
Capac vas	10
blocare	49, 50
deblocare	49, 50
deschidere	37
închidere	37
Carne albă	35
Carne roșie	35
Clătite	30
Cockpit	39
Confieri	
Carne	27
Legume și garnituri	29
Pește	28
ConnectedCooking	
Înregistrarea aparatului cu smartphone	86
Înregistrarea aparatului fără smartphone	86
Operarea aparatului cu smartphone	85
Operarea aparatului fără smartphone	85
Consomme-uri	31

continuare cu timp	38
Coș	36, 41
Coș de produse	
pornire	64
programare	60
salvare	60
verificare	60
Crêpes	31

D

Data	67
setare	68
Date HACCP	
exportare a tuturor datelor HACCP	73
Exportarea datelor HACCP pe o perioadă de timp	74
Date utilizator	
ștergere toate	73
deglasare	36
Delta-T-Gătire	35
Dimensiune produs de gătit	35
Dumplings	29
Duș de mână	10
filtrului preliminar	91
utilizare	22
Variante de jet	22

F

Favorite	
Salvarea unei setări ca favorită	67
fierbere	39
Carne	27
Cartofi	29
Fierbere la temp. mică	27
Fructe	31
Fructe de mare	28
Lapte	32
Legume și garnituri	29
Orez	29
Ouă	30
Paste făinoase	30
PowerBoost	42
Zahăr	32
Fierbere la temp. mică	27
Fierbere sensibilă	41
fierbere sub presiune	
Carne	27
Cartofi	29
Legume și garnituri	29
Orez	30
Sos	31
Supă	31
Zeamă de carne	31
Zongzi	30
Fond	31
Formatul temperaturii	
setare	68
frigere	

Fructe de mare	28
Legume și garnituri	29
Pește	28

G

Garnitură de etanșare	10
Curățarea garniturii capacului vasului	90
Înlocuirea garniturii capacului vasului	98
Înlocuirea garniturii ventilului vasului	98
Gătire sous-vide	
Carne	28
Legume și garnituri	30
Pește	29
Gesturi	16
Grosime produs de gătit	35
Gyoza	29

I

iCookingSuite	26
Imagini utilizator	
Exportare imagini	73
Importare imagini	73
ștergere toate imaginile proprii	73
Instrucțiuni de siguranță	
general	11
în timpul utilizării	11
înainte de utilizare	11
Interval de temperatură	
Fierbere	42
Frigere	43
Prăjire	44
Intervale de întreținere	88
iZoneControl	51

Î

Împărțirea vasului	54
crearea propriei împărțiri a vasului	55
prelucrare	55
salvare	56
selectarea împărțirii presetate a vaselor	54
ștergere	56
Înăbușire	
Carne	27, 28
Carne în stil chinezesc	28
Legume și garnituri	29
Pește	28
Preparate dulci cu lapte	31
Înăbușire la temperatură mică	27
Înăbușire sub presiune	
Carne	28
Pește	28
Încălzire preliminară	37
Încărcarea vasului	
crearea propriei încărcări a vasului	57
salvare	58
selectarea încărcării presetate a vasului	57
ștergere	57
Înterupere	39
Întreținere	

Accesorii	91
Alimentare automată cu apă	90
Capac panou de comandă	91
Duș de mână	91
Garnitura capacului vasului	90
Racord de abur	90
Regulator jet	90
Roată centrală de reglare	91
Sistem de blocare	92
Sistem de gătire sub presiune	91
Sondă de temperatură de miez	90
Vas	89
Ventil vas	90

L

Limbă	
Setarea limbii interfeței utilizatorului	67
limpezire	
Sos	31
Supă	31
Lou Mei	27
Lumină	
setare	69
Luminozitate ecran	
setare	69
setarea estompării după x min	69

M

Mămăligă	29
Mărire presiune	49
Menținere la cald	39
Menținere temperatură miez	39

N

Neue Charge	38
Nivel de prăjire	35
Nivel de umplere	
Nivel maxim de umplere	17
Nivel minim de umplere	17

O

Omletă	30
Onsen-Tamago	30
Opărire cârnați	28
Opțiuni	
Duș de mână	10
Gătire sub presiune	26
Priză	10
Sistem de blocare	10
Ora	67
setare	68
Sincronizarea orei prin ConnectedCooking	68
Orez Congee Chinezesc	29

P

Paella	29
Piure Convenience	29
Port USB	10

poșare		activare după x min	69
Ouă	30	activare sau dezactivare	69
Pește	28		
PowerBoost	41		
prăjire		R	
Acrilamidă	101	Racord de abur	10
Acrilamidă în alimente	101	filtrului preliminar	90, 92
Ajustarea temperaturii uleiului de prăjire	46	Reducere presiune	49
Alimentarea automată cu apă oprită	44	Regim continuu	35
Carne	27	Regimuri de funcționare	26
cu cărucior de ulei	44	Alocarea regimului de funcționare manual unei zone	58
cu coș de prăjire	46	Reglarea ergonomică în înălțime	25
Golirea vasului	44	Regulator jet	
Legume și garnituri	29	filtrului preliminar	90
Nu deschideți ventilul vasului	44	Rezistența la coroziune	89
Nuci și semințe	32	Risotto	30
Pește	28	Roată centrală de reglare	10, 16
Preparate cu lapte și preparate dulci	31	Roată de reglare	
Umplerea vasului cu ulei	44	filtrului preliminar	91
prăjire scurtă		S	
Carne	27	Saucen	
Preîncălzire	41	Fond	31
Preselectarea orei de pornire	65	Service	
Priză	10	Exportare dezvoltator protocoale interval de timp	74
Montarea capacului prizei	99	Exportare protocol de statistică erori	74
Proces de gătire	26	exportarea tuturor protocoalelor dezvoltatorului	74
Produs de gătit		exportarea tuturor rapoartelor de service	74
fierbere	42	Setarea intensității generale a sunetului	69
frigere	43	Setarea solicitării de încărcare/acțiune	70
gătire sub presiune	50	Setări	
întoarcere	37	Salvare ca favorite	67
mărunțire	37	Setări de bază	
Produse de îngrijire		exportare a tuturor setărilor de bază ale aparatului	73
produse de curățare inadecvate	88	importare a tuturor setărilor de bază ale aparatului	73
produse de îngrijire adecvate	88	Sistem de blocare	10
Profil		filtrului preliminar	92
activare	81	Sistem de gătire sub presiune	
adăugare profil nou	80	filtrului preliminar	91
prelucrare	80	Solicitări	36
profil nou	80	amestecare	37
ștergere	81	deglasare	36
Profil utilizator		încărcare	36
Exportare profiluri	72	întoarcere	37
Importare profiluri	72	mărunțire	37
Program		stingere	36
creare manuală	61	Sondă de temperatură	
crearea unui program inteligent	62	Legume	22
exportare	72	Mesaj de eroare	22
importare	72	Pești întregi	22
pornirea unui program manual	64	Produs de gătit în bucăți mici	21
salvare	62	Sondă de temperatură de miez	10
ștergere toate programele proprii	72	Fileuri de pește	21
Program de gătire		filtrului preliminar	90
apelarea programului de gătire inteligentă	33	Friptură	21
întrerupere	46	perforare	21
întreruperea programului de gătire inteligentă	39	reintroducere	38
monitorizarea programului de gătire inteligentă	39	Sosuri	
pornirea unui program de gătire inteligentă	34, 64	Sosuri compacte	31
Protecție ecran		Sosuri semipreparate	31
		Sosuri compacte	31

Sosuri semipreparate	31
stingere	36
Stir fry	28, 29, 30
Sunet	
setare	69
Setarea sunetului pentru finalul gătirii	70
Setarea sunetului pentru sfârșitul etapei programului	70
Supe	
cu un procentaj ridicat de lapte sau smântână	31
Supe semipreparate	31
Suppen	
Rahmsuppen	31
Samtsuppen	31

T

Tablou de bonuri	
prelucrare	53
prelucrare în iCookingSuite	53
prelucrare în modul de programare	54
Tamagoyaki	30
Temperatură	36, 40
Temperatură miez	36
Timp de gătire	35
Timp rămas	37
Tip de ciocolată	36
Tocană	27
Tocană la temperatură joasă	27
Tocană la temperatură joasă	27
Tochitură	27
Topire ciocolată	32

U

umplere	36
Umplere cu ulei	36

V

Vas	10
Curățarea suprafeței exterioare a vasului	89
Curățarea suprafeței interioare a vasului	89
împărțire în zone	56
umplere automată cu apă	18
Ventil vas	10
filtrului preliminar	90
Viscozitate	36

RATIONAL AG

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

RATIONAL Wittenheim SAS

1 rue du Forez
F-68270 Wittenheim
Tel. +33 (0)389 570135
Fax +33 (0)389 570136
info.fr@rational-online.com
rational-online.com