

iVario®

Originalno uputstvo za upotrebu



Sadržaj

1	Uvod.....	8
1.1	Pomoć u uređaju	8
1.2	Odgovornost za proizvod	8
1.3	Ciljna grupa.....	8
1.4	Namenska upotreba.....	8
1.5	Rad sa ovim uputstvom	8
1.5.1	Objašnjenje simbola	8
1.5.2	Objašnjenje piktograma	9
1.5.3	Objašnjenje upozoravajućih napomena.....	9
1.5.4	Slike	9
1.5.5	Tehničke izmene	9
2	iVario.....	10
3	Opšte sigurnosne napomene	11
3.1	Lična zaštitna oprema.....	12
4	Kako raditi uređajem	13
4.1	Prvo puštanje u rad	13
4.2	Uključivanje i isključivanje uređaja	13
4.3	Početni ekran	14
4.3.1	Datum, vreme, status	15
4.3.2	Pomoć u uređaju.....	15
4.3.3	Akcije.....	16
4.4	Interakcija sa uređajem	16
4.4.1	Pokreti	16
4.4.2	Centralni točkić za podešavanje.....	16
4.5	Nivo punjenja.....	16
4.5.1	Nivoi punjenja za kuvanje pod pritiskom (opciono).....	17
4.6	Maksimalna količina punjenja	17
4.7	Otvaranje i zatvaranje poklopca lonca.....	17
4.8	Automatsko punjenje lonca vodom	18
4.9	Naginjanje i spuštanje lonca	19
4.10	Otvaranje i zatvaranje ventila lonca	20
4.11	Umetanje termosenzora	21
4.12	Korišćenje ručnog tuša.....	22
4.13	Podešavanje uređaja po visini (opciono)	24
5	Pametna termička obrada hrane - iCookingSuite	26
5.1	Režimi rada i procedura termičke obrade	26
5.2	Pametni procesi termičke obrade.....	27
5.2.1	Meso.....	27
5.2.2	Riba	28
5.2.3	Povrće i prilozi.....	29
5.2.4	Jela sa jajima	30
5.2.5	Supe i sosovi	31

5.2.6	Mlečna i slatka jela.....	31
5.2.7	Završna priprema.....	32
5.3	Preduslovi, informacije i upozorenja	32
5.4	Pametna termička obrada hrane	33
5.4.1	Pozivanje pametnog procesa pripreme hrane	33
5.4.2	Pokretanje pametnog procesa pripreme hrane.....	34
5.5	Prilagođavanje rezultata pripreme hrane sopstvenim željama	34
5.5.1	Parametri termičke obrade.....	35
5.5.2	Zahtevi	36
5.5.3	Informacije.....	37
5.5.4	Opcije.....	37
5.6	Praćenje inteligentnog procesa pripreme hrane	39
5.7	Otkazivanje inteligentnog procesa pripreme hrane	39
6	Ručni način pripreme	40
6.1	Preduslovi, informacije i upozorenja	40
6.2	Prilagođavanje rezultata pripreme hrane sopstvenim željama	40
6.2.1	Parametri termičke obrade.....	40
6.2.2	Dodatne funkcije.....	41
6.2.3	Zahtevi i informacije	41
6.3	Kuvanje	42
6.3.1	Raspon temperature.....	42
6.3.2	Kuvanje hrane	42
6.4	Pečenje.....	43
6.4.1	Opšte sigurnosne napomene.....	43
6.4.2	Raspon temperature.....	43
6.4.3	Pečenje namirnica	43
6.5	Fritiranje	44
6.5.1	Opšte sigurnosne napomene.....	44
6.5.2	Ograničena funkcionalnost.....	44
6.5.3	Raspon temperature.....	44
6.5.4	Punjenje lonca uljem ili mašću i pražnjenje lonca.....	44
6.5.5	Topljenje čvrste masti	45
6.5.6	Fritiranje hrane sa korpom za fritiranje.....	46
6.6	Prekidanje ručnog načina pripreme	46
7	Kuvanje pod pritiskom (opciono)	48
7.1	Opšte sigurnosne napomene	48
7.2	Zahtevi	49
7.3	Informacije.....	49
7.4	Opcije.....	49
7.5	Kuvanje namirnica pod pritiskom	50
8	iZoneControl.....	51
8.1	Recepti	51
8.1.1	Izbor unapred podešenog recepta	51
8.1.2	Kreiranje sopstvenog recepta	52

8.1.3	Uređivanje table sa receptima	53
8.2	Podela lonca	54
8.2.1	Izbor unapred podešenih podela lonca	54
8.2.2	Kreiranje sopstvenih podela lonca.....	55
8.2.3	Podela lonca na zone	56
8.3	Konfiguracija lonca.....	57
8.3.1	Unapred podešene dodele lonca	57
8.3.2	Kreiranje sopstvenih konfiguracija.....	57
8.4	Pripremanje namirnica sa iZoneControl	58
8.4.1	Dodeljivanje ručnog režima rada zoni	58
8.4.2	Dodeljivanje recepta zoni.....	58
9	Režim programiranja.....	60
9.1	Programiranje korpe.....	60
9.2	Kreiranje ručnog programa.....	61
9.3	Kreiranje pametnog programa	62
9.4	Uređivanje i brisanje programa	64
9.5	Pokretanje programa i korpe	64
9.6	Programiranje vremena početka.....	65
10	Promena režima rada	66
11	Podešavanja	67
11.1	Omiljeni	67
11.2	Prikaz.....	67
11.2.1	Jezik.....	67
11.2.2	Datum i vreme na satu	67
11.2.3	Podešavanje formata temperature.....	68
11.2.4	Zapreminska jedinica.....	68
11.2.5	Prikaz programa.....	68
11.3	Svetlo	69
11.3.1	Osvetljenost ekrana	69
11.4	Zvuk.....	69
11.4.1	Ukupna jačina zvuka	69
11.4.2	Umetanje / zahtev za izvršenje radnje	70
11.4.3	Kraj faze programa	70
11.4.4	Kraj termičke obrade.....	70
11.5	Sistem za kuvanje	70
11.5.1	Informacije o tipu uređaja	70
11.5.2	Demo režim.....	70
11.5.3	Opcija tople vode	71
11.6	Kuvanje	71
11.6.1	Primarna nacionalna kuhinja	71
11.6.2	Sekund. nacionalna kuhinja.....	71
11.7	Upravljanje podacima.....	71
11.7.1	Izvoz svih podataka.....	72
11.7.2	Program term. obrade	72

11.7.3	Korisnički profil	72
11.7.4	Korisničke slike	72
11.7.5	Podaci o korisniku: Obriši sve	73
11.7.6	Osnovna podešavanja uređaja.....	73
11.7.7	HACCP podaci.....	73
11.7.8	Servis.....	74
11.8	Podešavanja mreže	74
11.8.1	WLAN	76
11.8.2	LAN (opciono).....	76
11.9	Korisnički profil	76
11.10	Servis.....	76
11.10.1	Informacije o tipu uređaja	77
11.10.2	Informacija o ažuriranju softvera	77
11.10.3	Instalirana verzija softvera	77
11.11	ConnectedCooking	77
12	Upravljanje kuhinjom	79
12.1	Upravljanje profilima i pravima	79
12.1.1	Kreiranje novog profila	79
12.1.2	Aktiviranje profila	80
12.1.3	Prenos profila na druge uređaje.....	80
12.1.4	Brisanje profila	80
12.2	Upravljanje higijenom	81
12.2.1	Zabeleženi HACCP podaci	81
12.2.2	Izvoz HACCP podataka	81
12.2.3	Automatsko prebacivanje HACCP podataka na ConnectedCooking portal	81
12.3	Povezivanje uređaja na mrežu	82
12.3.1	Povezivanje mrežnog kabla.....	82
12.3.2	Povezivanje uređaja sa mrežom.....	83
12.3.3	Povezivanje uređaja sa WLAN mrežom	83
12.3.4	Daljinsko kontrolisanje uređaja preko ConnectedCooking	83
12.4	ConnectedCooking	84
12.4.1	Povezivanje uređaja sa ConnectedCooking-om.....	84
12.5	Ažuriranje softvera	85
13	Održavanje i čišćenje.....	87
13.1	Opšte sigurnosne napomene	87
13.2	Intervali čišćenja.....	87
13.3	Proizvodi za negu	87
13.4	Očistiti lonac	88
13.5	Čišćenje ručnog tuša.....	90
13.6	Čišćenje kontrolne table	90
13.7	Čišćenje dodatne opreme	90
13.8	Čišćenje sistema za kuvanje pod pritiskom (opciono)	90
14	Asistent za održavanje i čišćenje	92
14.1	Opšte sigurnosne napomene	92

14.2	Programi čišćenja	92
14.3	Temeljno čišćenje lonca	92
14.4	Čišćenje sistema za kuvanje pod pritiskom	93
14.5	Skenirajte QR-kôd za više informacija o održavanju i čišćenju.....	93
15	Ideje i pomoć.....	94
15.1	Asistent za pretragu	94
15.2	Pomoć u uređaju	94
15.3	Pomoć putem telefona.....	94
15.4	Pomoć u slučaju servisa	95
15.4.1	Automatski prenos servisnih podataka na ConnectedCooking.....	95
15.4.2	Pozivanje servisnih podataka.....	95
15.5	Rešavanje problema.....	95
15.5.1	Poruke u toku termičke obrade.....	96
15.5.2	Poruke u toku termičke obrade pod pritiskom (opciono)	96
15.5.3	Utičnica više ne funkcioniše	96
16	Održavanje	97
16.1	Opšte sigurnosne napomene	97
16.2	Zamena zaptivke na poklopcu lonca	97
16.3	Zamena zaptivke na ventilu lonca	97
16.4	Umetanje poklopca utičnice	98
17	Stavljanje van pogona i odlaganje na otpad.....	99
17.1	Stavljanje van pogona.....	99
17.2	Odlaganje na otpad	99
17.3	Odlaganje ulja i masti u otpad.....	99
18	Tehnički podaci.....	100
18.1	Uređaji sa kuvanjem pod pritiskom (opciono)	100
18.2	Tipovi i nazivi modela.....	100
18.3	Nalepnica.....	100
18.4	Akrlamid u prehrambenim namirnicama	100
18.5	Usaglašenost.....	100
19	Regulatorne informacije.....	102
	Indeks	103

1 Uvod

Poštovani kupče,

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog iVario. Pre prvog puštanja u rad pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu. Uputstvo za upotrebu Vam omogućava bezbedno rukovanje uređajem. Čuvajte ovo uputstvo za upotrebu tako da u svakom trenutku bude dostupno osoblju koje rukuje uređajem.

iVario je jedan od najsavremenijih sistema za kuvanje za najveću produktivnost, fleksibilnost i jednostavnost pri kuvanju, pečenju, prženju i pečenju pod pritiskom. Jedinstvena tehnologija zagrevanja je sinonim za maksimalan učinak i preciznost, a zahvaljujući pametnim pomoćnicima za kuvanje, koji takođe razmišljaju i pružaju podršku, uvek postićete izuzetan kvalitet jela, bez troškova kontrole i nadzora.

Nadamo se da ćete uživati sa iVario.

Vaš

RATIONAL AG

1.1 Pomoć u uređaju

Ovo uputstvo za upotrebu, kao i mnoštvo primera za upotrebu iz svih krajeva sveta su Vam dostupni kao pomoć u samom uređaju. Sve informacije o ovoj funkciji možete naći ovde: Pomoć u uređaju [► 94]

1.2 Odgovornost za proizvod

RATIONAL ne snosi odgovornost za štetu nastalu usled nedozvoljenih tehničkih izmena ili usled nepravilne upotrebe.

1.3 Ciljna grupa

Ovaj dokument se odnosi na osobe koje rade u velikim i komercijalnim kuhinjama.

Uređaj ne smeju da koriste, čiste i održavaju sledeće grupe ljudi:

- Osobe sa smanjenim psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima
- Osobe sa nedostatkom iskustva i znanja
- Deca

Nadgledajte decu koja se nalaze u blizini uređaja. Deca se ne smeju igrati uređajem.

1.4 Namenska upotreba

iVario je razvijen za termičku pripremu hrane.

Ovaj uređaj se sme koristiti samo komercijalno, na primer u kuhinjama restorana, velikim i komercijalnim kuhinjama bolnica, škola ili mesara. Ovaj uređaj se ne sme upotrebljavati na otvorenom. Ovaj uređaj se ne sme koristiti za kontinuiranu, masovnu industrijsku proizvodnju prehrambenih namirnica.

Svaka drugačija upotreba se smatra nenamenskom i opasnom. RATIONAL AG ne preuzima nikakvu odgovornost za posledice nenamenske upotrebe.

1.5 Rad sa ovim uputstvom

1.5.1 Objašnjenje simbola

Kako bi Vam bile pružene informacije i uputstva za obavljanje određenih radnji, u ovom dokumentu su korišćeni sledeći simboli:

- ✓ Ovaj simbol označava preduslove koji moraju biti ispunjeni pre nego što se obavi određena radnja.
 1. Ovaj simbol označava radni korak koji morate sprovesti.
 - > Ovaj simbol označava među rezultat na osnovu koga možete proveriti rezultat određenog radnog koraka.
 - >> Ovaj simbol označava rezultat na osnovu koga možete proveriti krajnji rezultat uputstva za određenu radnju.
 - Ovaj simbol označava nabranjanje.
 - a. Ovaj simbol označava listu.

1.5.2 Objašnjenje piktograma

U ovom dokumentu se koriste sledeći piktogrami:

 Oprez! Pre korišćenja uređaja pročitati uputstvo za upotrebu.

 Opšti znak upozorenja

 Korisne napomene za jednostavno korišćenje Vašeg uređaja.

1.5.3 Objašnjenje upozoravajućih napomena

Ako vidite jednu od sledećih upozoravajućih napomena, bićete upozoreni na opasnu situaciju i dobiti instrukcije za sprečavanje ovakve situacije.

OPASNOST

Ukoliko vidite upozoravajuću napomenu stepena opasnosti OPASNOST, bićete upozoreni na situaciju koja dovodi do teških ili smrtnih povreda.

UPOZORENJE

Ukoliko vidite upozoravajuću napomenu stepena opasnosti UPOZORENJE, bićete upozoreni na situaciju koja može dovesti do teških ili smrtnih povreda.

OPREZ

Ukoliko vidite upozoravajuću napomenu stepena opasnosti OPREZ, bićete upozoreni na situaciju koja može dovesti do povreda.

NAPOMENA

Ukoliko vidite ovu napomenu, bićete upozoreni na situaciju koja može dovesti do oštećenja na uređaju.

1.5.4 Slike

Slike koje su korišćene u ovom uputstvu za upotrebu mogu odstupati od stvarnog uređaja.

1.5.5 Tehničke izmene

Zadržavamo pravo na tehničke izmene koje služe napretku.

2 iVario



Tip L



Tip XL

Imajte u vidu da uređaji bez funkcije za termičku obradu parom imaju nastavak za paru. Uređaji sa funkcijom termičke obrade parom imaju 2 nastavka za paru.

Uređaji sa sistemom za termičku obradu pod pritiskom opremljeni su sistemom za zaključavanje.

3 Opšte sigurnosne napomene

Uređaj je bezbedno konstruisan i kod normalne namenske upotrebe ne predstavlja opasnost. U ovom uputstvu će biti opisano pravilno postupanje pri rukovanju uređajem.

- Instalaciju uređaja prepustite isključivo Vašem RATIONAL servisnom partneru.
- Održavanje uređaja prepustite isključivo Vašem RATIONAL servisnom partneru.
- Vaš uređaj mora da održava ovlašćeni servisni partner kompanije RATIONAL najmanje jednom godišnje da bi se osiguralo tehnički besprekorno stanje.
- Nemojte vršiti modifikaciju uređaja ili instalaciju uređaja koju ste primili od strane Vašeg RATIONAL servisnog partnera.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko na njemu postoje opšta oštećenja ili je oštećen priključni kabl. Oštećeni uređaj nije bezbedan i može prouzrokovati povrede i požar.
- Ne odlažite predmete na uređaj.
Ne stavljajte vruće posude ili posude sa vrućim tečnostima na uređaj.
- Nemojte da stojite na ispustima na postolju.
- Nemojte da se penjete na uređaj.
- Nemojte u blizini uređaja držati lako zapaljive ili gorive materije.
- Uređaj koristite samo pri temperaturi okoline od +5 °C do +40 °C.

Sigurnosne napomene pre upotrebe

- Uverite se da temperatura uređaja iznosi najmanje + 5 °C.
- Ako uređaj ponovo puštate u rad nakon dužeg stajanja, isperite ručni tuš i posudu za vodu sa najmanje 10 litara vode.

Sigurnosne napomene tokom upotrebe

- Poštujte minimalni i maksimalni dozvoljeni nivo punjenja [► 16] lonca.
- Poštujte maksimalnu dozvoljenu količinu punjenja [► 17] lonca. Maksimalne dozvoljene količine punjenja zavise od namirnica i procesa termičke obrade.
- Materijalnu štetu, povrede ili nesreće sa smrtnim ishodom ćete izbeći na sledeći način:
 - Odmah očistite namirnice koje se prelivaju na pod kada se lonac nagne. Pod mora da bude suv da bi se sprečile povrede od klizanja.
 - Pažljivo zatvorite poklopac lonca i vodite računa o tome da ne prikleštite svoje ili nečije prste.
 - Pažljivo spustite lonac i vodite računa o tome da se u oblasti otvaranja lonca ne nalaze ljudi ili predmeti.
 - Ne stavljajte nikakve predmete na kontrolnu tablu. Funkcija naginjanja uređaja može da se aktivira stavljanjem predmeta na kontrolnu tablu. Ako se lonac spušta, a u oblasti rotiranja lonca se nalaze lica ili predmeti, postoji opasnost od prignječenja.
 - Ne stavljajte nikakve predmete na kontrolnu tablu. Funkcija naginjanja uređaja može da se aktivira stavljanjem predmeta na kontrolnu tablu. Možete se opeći ako dođete u dodir sa vrelom, prosutom hranom.
 - Nemojte u uređaju vršiti termičku obradu hrane sa lako zapaljivim tečnostima, npr. sa napicima koji sadrže alkohol, kao što je vino. Tokom isparavanja lako zapaljivih tečnosti može doći do samopaljenja.
 - Brzo dodajte so u vodu za kuvanje. Tako ćete sprečiti koroziju lonca.
 - Potpuno zatvorite ventil lonca pre korišćenja uređaja za mešanje ili miksera da biste izbegli sudare, oštećenja uređaja i povrede.
- Opasnost od oparivanja i opekotina ćete izbeći na sledeći način:
 - Nosite ličnu zaštitnu opremu kada kuvanje, pečete ili pržite.
 - Nosite ličnu zaštitnu opremu iz vrelog lonca vadite dodatnu opremu ili predmete.
 - Pažljivo otvarajte poklopac lonca u toku upotrebe. Može izaći vrela para.
 - Nemojte sipati hladnu vodu u zagrejan lonac.
 - Pun lonac nagnite polako i pažljivo. Vrele namirnice se mogu prosuti usled naglih pokreta.

- U toku upotrebe, na uređaju dodirujte samo kontrolnu tablu i ručku lonca. Spoljašnje površine mogu se zagrejati na preko 60°C.
- Opasnost od požara ćete izbeći na sledeći način:
 - Nikada ne sipajte vodu u vrelo ulje ili mast.

Sigurnosne napomene nakon upotrebe

- Uređaj čistite nakon svake upotrebe.
- Nikada nemojte koristiti ugrađeni grejač za sušenje lonca.
- Da biste izbegli korodiranje lonca, poklopca i ventila lonca ostavljajte poklopce malo otvorene kod dugog stajanja i preko noći.
- U slučaju dužeg stajanja zatvorite dovod struje i vode do uređaja na mestu ugradnje.

3.1 Lična zaštitna oprema

- Kod obavljanja radova sa uređajem nosite samo odeću koja ne može izazvati povredu na radu, a posebno usled toplote, prskanja vrućih tečnosti ili nagrizaćućih materija.
- Nosite zaštitne rukavice, kako bi se pouzdano zaštitili za rukovanje vrućim predmetima i limenim delovima sa oštrim ivicama.
- Kod obavljanja radova na čišćenju nosite tesno pripijene zaštitne naočare i rukavice za zaštitu od hemikalija, kako bi se pouzdano zaštitili za rukovanje sredstvima za održavanje.

4 Kako raditi uređajem

4.1 Prvo puštanje u rad

Kada prvi put puštate uređaj u rad, on je već pravilno instaliran od strane RATIONAL servisnog partnera. Uređaj je sada spreman za rad. Sve informacije o instalaciji možete naći u isporučenom priručniku za instalaciju.

Pre nego što prvi put radite sa uređajem

1. Očistite uređaj i dodatnu opremu, pre nego što uređaj prvi put pustite u rad.

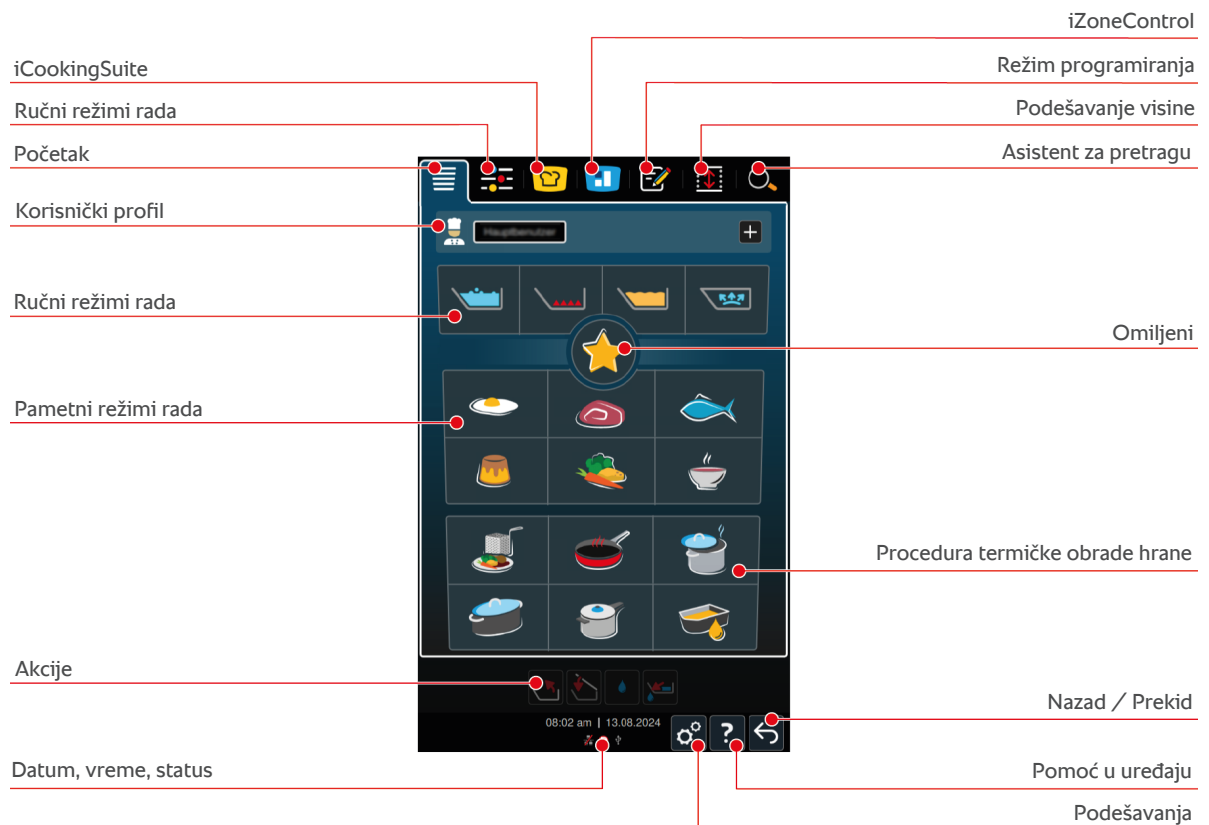
Dodatne informacije možete naći ovde: Održavanje i čišćenje [► 87]

4.2 Uključivanje i isključivanje uređaja



1. Radi uključivanja uređaja pritisnite i držite taster sve dok LED lampica ne počne da svetli zelenom bojom: (ⓘ)
> Uređaj se pokreće. Prikazuje se Početni ekran. [► 14]
2. Radi isključivanja uređaja pritisnite i držite taster sve dok LED lampica ne počne da svetli zelenom bojom: (ⓘ)
> Biće vam postavljeno pitanje da li zaista želite da isključite uređaj.
3. Pritisnite taster: **Da**
>> Uređaj se isključuje.

4.3 Početni ekran



- iZoneControl [► 51]
- Pametna termička obrada hrane - iCookingSuite [► 26]
- Početak
Kada pritisnete ovaj taster dospećete na početni ekran.
- Ručni režimi rada [► 40]
- Omiljeni
Kada pritisnete ovaj taster, direktno dolazite do svojih omiljenih.
- Pametni režimi rada [► 26]
Kada pritisnete ovaj taster, biće prikazani svi pametni procesi termičke obrade hrane koji su dodeljeni pametnom režimu rada.
- Procedura termičke obrade hrane
Kada pritisnete ovaj taster, biće prikazani svi pametni procesi termičke obrade hrane koji su dodeljeni proceduri termičke obrade hrane.
- Režim programiranja [► 60]
- Podešavanje visine [► 24] (opciono)
- Asistent za pretragu [► 94]
- Datum, vreme, status [► 15]
- Podešavanja [► 67]
- Pomoć u uređaju [► 94]
- Nazad / Prekid
Kada pritisnete ovaj taster vraćate se na prethodni ekran. Kada pritisnete i držite ovaj taster, prekidate proces termičke obrade hrane.

4.3.1 Datum, vreme, status

U liniji u podnožju možete u svakom trenutku videti trenutni datum i tačno vreme, kao i status sledećih priključaka i konekcija:



Povezan USB stik

Ovaj simbol pokazuje da ste na uređaj povezali USB stik ili dodatnu USB opremu.



Mrežna konekcija

Ovaj simbol pokazuje da ste povezani sa ruterom, ali ne i sa internetom:

Ovaj simbol pokazuje da je Vaš uređaj povezan sa LAN mrežom. Ukoliko postoji greška u mreži, prikazuje se sledeći simbol:



WLAN konekcija (opciono)

Ovaj simbol pokazuje da je Vaš uređaj povezan sa WLAN mrežom. Kvalitet konekcije je veoma dobar.

Ukoliko kvalitet konekcije opadne, prikazuju se sledeći simboli:

Ovaj simbol pokazuje da ste povezani sa ruterom, ali ne i sa internetom:

Ukoliko postoji greška u povezivanju, prikazuje se sledeći simbol:



Poruka o grešci

Ovaj simbol pokazuje da se na displeju prikazuje poruka o grešci.



Povezivanje sa ConnectedCooking portalom

Ovaj simbol pokazuje da je Vaš uređaj povezan sa ConnectedCooking portalom. Ukoliko Vaš uređaj nije povezan sa ConnectedCooking portalom prikazuje se sledeći simbol:

Aktivna optimizacija energije (opcija: povezivanje sa sistemom za optimizaciju energije)

Vaš RATIONAL uređaj može biti opciono opremljen interfejsom za sistem za optimizaciju energije. Ako je raspoloživa snaga vašeg uređaja ograničena sistemom za optimizaciju energije, u podnožju displeja će se prikazati simbol . Ako simbol nije vidljiv, dostupna je puna snaga mrežnog priključka.



Nestanak struje

U slučaju nestanka struje pojaviće se sledeći simbol na liniji u podnožju.

Isključuje se kada se izabere nova aplikacija za pripremu hrane. Da biste to uradili, vratite se na početnu stranicu.

Dužina nestanka struje je kritična za nastavak ili ponovno pokretanje procesa pripreme hrane i zavisi od određenog procesa pripreme hrane i načina kuvanja.

Primer:

Ukoliko tokom termičke obrade hrane na niskim temperaturama dođe do nestanka struje, proces pripreme hrane će biti prekinut.

Ukoliko nestanak struje traje kraće od 15 minuta, proces pripreme hrane će biti nastavljen.

Ukoliko nestanak struje traje duže od 15 minuta, uređaj se nakon nestanka struje prebacuje u stanje pripravnosti. Da biste dovršili pripremu hrane morate ponovo pokrenuti proces pripreme hrane.

4.3.2 Pomoć u uređaju



Izaberite pomoć na uređaju

Izborom simbola sa znakom pitanja dospećete do integrisane Pomoći u uređaju. Ovde je opisan rad vašeg uređaja u digitalnom obliku. Pomoć je osetljiva na kontekst, tako da se uvek prva prikazuje pomoć za trenutni sadržaj.

Pored toga, funkcija pomoći nudi detaljne informacije o pojedinačnim procesima termičke obrade, kao i korisne savete o njima.

4.3.3 Akcije

Mogu se pojaviti sledeći simboli bez obzira na to da li već termički obrađujete namirnice ili ne.

Simbol	Funkcija
	Automatsko otvaranje poklopca lonca [► 17]
	Zatvoriti poklopac lonca [► 17]
	Naginjanje posude [► 19]
	Spuštanje posude [► 19]
	Automatsko punjenje vodom [► 18]
	Otvaranje ventila na loncu [► 20]
	Zatvaranje ventila na posudi [► 20]

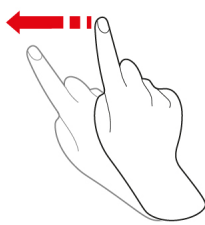
4.4 Interakcija sa uređajem

4.4.1 Pokreti

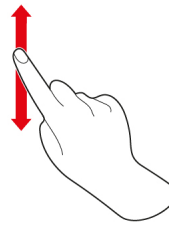
Vašim uređajem možete rukovati sa nekoliko jednostavnih pokreta.



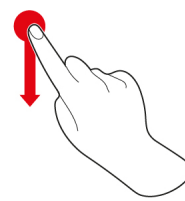
Pritisak



Prevlačenje



Pomeranje



Prevlačenje i otpuštanje

4.4.2 Centralni točkić za podešavanje



Umesto potezima prstiju, podešavanja možete da promenite i okretanjem centralnog točkića za podešavanje. Radnje, npr. automatsko otvaranje poklopca lonca, automatsko spuštanje lonca ili integrisano punjenje vodom možete da prekinete pomoću centralnog točkića za podešavanje. Između ostalog, pomoću centralnog točkića za podešavanje možete da isključite zvučni signal koji prati zahteve.

4.5 Nivo punjenja

NAPOMENA

Oštećenja uređaja usled preniskog ili previsokog nivoa punjenja

Ako u lonac sipate premalo ili previše hrane i tečnosti i tako premalo ili previše napunite lonac, uređaj se može oštetiti.

1. U lonac sipajte onoliko hrane i tečnosti koliko je navedeno u specifikacijama za minimalan i maksimalan nivo punjenja.

Tip L

		min. nivo napunjenosti / posuda [l]	maks. nivo napunjenosti / posuda [l]
Voda, tečna hrana za termičku obradu, čvrsta hrana u tečnosti za termičku obradu	Bez korpe	10	100
	Sa korpom	10	60
Ulje	Bez korpe	20	30
	Sa korpom	20	30

Tip XL

		min. nivo napunjenosti / posuda [l]	maks. nivo napunjenosti / posuda [l]
Voda, tečna hrana za termičku obradu, čvrsta hrana u tečnosti za termičku obradu	Bez korpe	15	150
	Sa korpom	15	90
Ulje	Bez korpe	30	45
	Sa korpom	30	45

4.5.1 Nivoi punjenja za kuvanje pod pritiskom (opciono)

Ako želite da kuvate pod pritiskom, u loncu uvek mora da se nalazi količina vode navedena u koloni **minimalan nivo punjenja / lonac [l]**. Vrednost iz kolone **maksimalan nivo punjenja / lonac [l]** odnosi se na napunjenost lonca vodom, tečnim namirnicama ili čvrstim namirnicama u tečnosti za kuvanje.

Tip	min. nivo napunjenosti / posuda [l]	maks. nivo napunjenosti / posuda [l]
L	10	80
XL	15	120

4.6 Maksimalna količina punjenja

Tip	maks. količina punjenja [kg]	maks. količina punjenja kod termičke obrade pod pritiskom (opcija) [kg]
L	100	80
XL	150	120

Primer primene

U tabeli u nastavku na primeru pomfrita je pokazano kolika je maksimalna dozvoljena količina punjenja po loncu i koliko Vam je ulja za to potrebno.

Tip	maks. količina punjenja [kg]	Maks. količina ulja [l]
L	8 (4 / korpa)	30
XL	12 (4 / korpa)	45

4.7 Otvaranje i zatvaranje poklopca lonca**OPREZ**

Poklopac lonca se može otvarati i zatvarati samo naglo

Ako je mehanizam poklopca lonca neispravan, postoji opasnost od povreda.

1. Otvorite potpuno poklopac lonca i nemojte ga više zatvarati.
2. Obratite se svom servisnom partneru kompanije RATIONAL.

Otvoriti poklopac lonca

1. Pritisnite i držite taster: 

> **⚠ OPREZ! Opasnost od oparivanja! Ako se uređaj koristi, može doći do naglog izlaska vrele pare.** Dok se taster drži pritisnutim, poklopac lonca se automatski otvara. Kada pustite taster, otvaranje poklopca lonca se zaustavlja.

> Prikazuje se taster:  Kada pritisnete ovaj taster, automatski se otvara poklopac lonca.

> Taster počinje da trepće:  Ako pritisnete ovaj taster, otvaranje poklopca lonca se zaustavlja.

Zatvoriti poklopac posude

- ✓ Lonac je spušten [▶ 19].

1. Pritisnite i držite taster: 

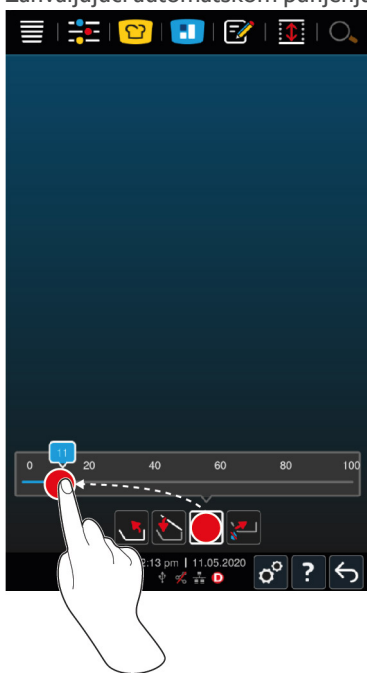
> Poklopac lonca se zatvara automatski.

4.8 Automatsko punjenje lonca vodom**⚠ OPREZ****Formiranje mikroorganizama u automatskom punjenju vodom**

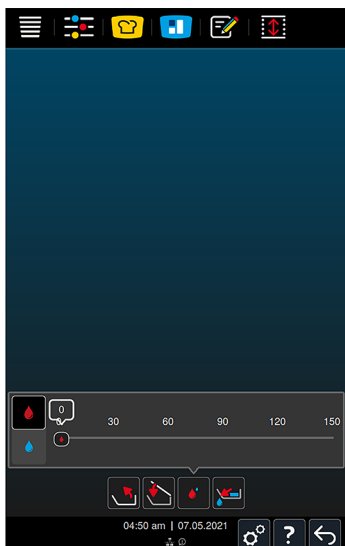
Ako automatsko punjenje vodom ne koristite svakog dana, u dovodu za vodu mogu da se formiraju mikroorganizmi.

1. Automatsko punjenje vodom čistite ujutru i uveče deterdžentom i sunđerom.
2. Isperite sa 3 litra vode automatsko punjenje vodom ujutru i uveče.

Zahvaljujući automatskom punjenju vodom možete precizno u litrima da napunite posudu vodom.



1. Pritisnite taster: 
2. Podesite željenu količinu vode. Vodite računa o maksimalnim količinama punjenja. Vaše podešavanje se automatski aktivira nakon nekoliko sekundi.
 - > Uređaj se puni podešenom količinom vode. Prikazuje se količina vode koja nedostaje.
 - > Ako pritisnete taster:  ili centralni točkić za podešavanje, automatsko punjenje vodom se prekida.



U okviru korišćenja vašeg uređaja postoji mogućnost da se u procese pripreme hrane uključi ili isključi opcija tople vode.

Kada je opcija tople vode aktivna, pri korišćenju automatskog punjenja se u procesima pripreme hrane koristi topla voda. Promena sa hladne na toplu ili sa tople na hladnu vodu može se jednostavno izvršiti preko izbora na klizaču.

4.9 Naginjanje i spuštanje lonca

Naginjanje posude

UPOZORENJE

Vrela hrana može da se prospe kada se lonac nagne

Možete se opeći ako dođete u dodir sa vrelom, prosutom hranom.

1. Nosite Vašu ličnu zaštitnu opremu, kako bi se zaštitili od opekotina i šurenja.
2. Budite pažljivi kada nagnete lonac.
3. Obrišite prosutu hranu tako da pod i okruženje uređaja budu suvi i da se ne klizaju.

UPOZORENJE

Vrela hrana može da se prelije kada se sipa u posude koje su previše male

Možete da se oparite ako dođete u dodir sa vrelom hranom koja se prelila.

1. Uvek koristite dovoljno velike posude u koje bezbedno možete da sipate vrelu hranu.
2. Nosite Vašu ličnu zaštitnu opremu, kako bi se zaštitili od opekotina i šurenja.
3. Obrišite prelivenu hranu tako da pod i okruženje uređaja budu suvi i da se ne klizaju.

✓ Poklopac posude je potpuno otvoren.

✓ Na ručkama za podizanje ne vise korpe.

1. Pritisnite i istovremeno držite centralni točkić za podešavanje i taster: 

> Kada pustite taster, nagnjanje posude se zaustavlja.

Spuštanje posude**⚠ UPOZORENJE****Opasnost od prignječenja prilikom spuštanja lonca**

Ako spuštate lonac, a u oblasti rotiranja lonca se nalaze lica ili predmeti, postoji opasnost od prignječenja.

1. Ne stavljajte nikakve predmete u oblasti rotiranja lonca.
2. Vodite računa o tome da se niko ne nalazi u oblasti rotiranja lonca.

1. Pritisnite i držite taster: 
 - > Kada pustite taster, zaustavlja se spuštanje lonca.
 - > Prikazuje se taster:  Ako pritisnete ovaj taster ili centralni točkić za podešavanje, lonac se automatski spušta.
 - > Taster počinje da trepće:  Ako još jednom pritisnete ovaj taster ili centralni točkić, spuštanje lonca se zaustavlja.
 - > Neposredno pre nego što se lonac potpuno spusti, proces se automatski zaustavlja. Ovo se dešava zbog vaše bezbednosti.
2. Još jednom pritisnite i držite taster: 
 - > Lonac se spušta do kraja.

Ručne režime rada i pametne procese pripreme hrane možete da pokrenete tek kada se posuda potpuno spusti.

4.10 Otvaranje i zatvaranje ventila lonca

Ventil lonca ne možete da otvorite u sledećim slučajevima:

- Fritirate namirnice ili ste fritirali namirnice i lonac na kraju nije potpuno nagnut.
- Lonac je previše vreo.

1. Za otvaranje ventila lonca, pritisnite i držite taster: 
 - > Ventil lonca se otvara.
2. Za zatvaranje ventila lonca, pritisnite taster: 
 - > Ventil lonca se zatvara.
 - > Prikazuje se taster: 

Ako je ventil lonca otvoren i pozovete ručni režim rada ili inteligentan proces pripreme hrane, ventil lonca se automatski zatvara.

Uređaji sa kuvanjem pod pritiskom (opciono)

Ventil lonca ne možete da otvorite u sledećim slučajevima:

- Fritirate namirnice ili ste fritirali namirnice i lonac na kraju nije potpuno nagnut.
- Lonac je previše vreo.

1. Za otvaranje ventila lonca, pritisnite i držite taster: 
 - > Ventil lonca se otvara.
2. Za zatvaranje ventila lonca, pritisnite taster: 
 - > Ventil lonca se zatvara.
 - > Prikazuje se taster: 

Ako je ventil lonca otvoren i pozovete ručni režim rada ili inteligentan proces pripreme hrane, ventil lonca se automatski zatvara.

4.11 Umetanje termosenzora

⚠ OPREZ

Vruća sonda za merenje temperature u sredini proizvoda

Ukoliko bez zaštitnih rukavica dodirnete vruću sondu za merenje temperature u sredini proizvoda, postoji opasnost od opekotina.

1. Kada radite sa sondom za merenje temperature u sredini proizvoda uvek nosite zaštitne rukavice.

⚠ OPREZ

Šiljata sonda za merenje temperature u sredini proizvoda

Ukoliko ne radite oprezno sa sondom za merenje temperature u sredini proizvoda, možete se povrediti vrhom sonde za merenje temperature. Ovo posebno važi za Sous-vide USB sondu za merenje temperature u sredini proizvoda.

1. Kada radite sa sondom za merenje temperature u sredini proizvoda uvek nosite zaštitne rukavice.
2. Nakon upotrebe, zakačite termosenzor na za to predviđenom mestu na poklopcu lonca.

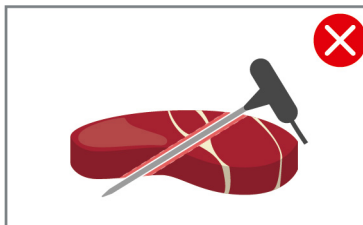
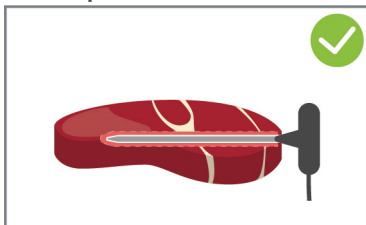
NAPOMENA

Sonda za merenje temperature u sredini visi iz posude

Ukoliko nakon korišćenja sondu za merenje temperature u sredini ne umetnete u magnetni držač na poklopcu posude, sonda za merenje temperature se može oštetiti.

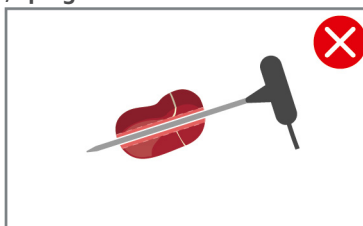
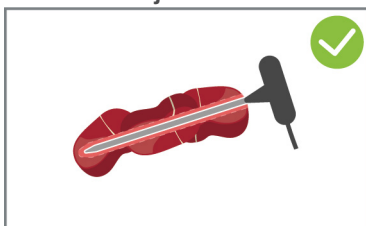
1. Nakon upotrebe pričvrstite sondu za merenje temperature u sredini na magnetni držač.

Meso, npr. odrezak



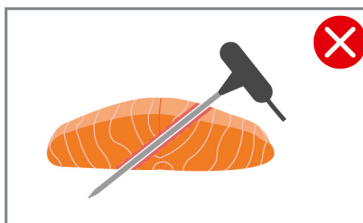
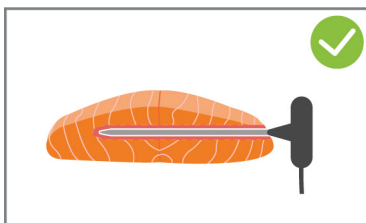
1. Sondu za merenje temperature u sredini proizvoda umetnite u najdeblji deo hrane koja se termički obrađuje.

Šitna hrana koja se termički obrađuje, npr. gulaš



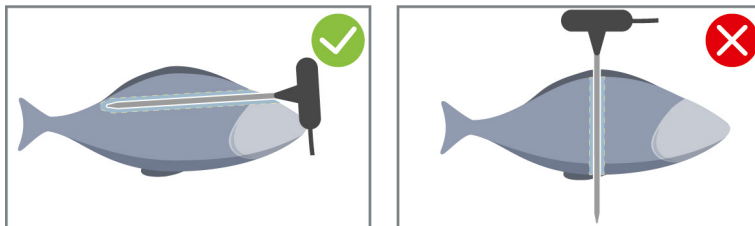
1. Sondom za merenje temperature u sredini proizvoda nabodite onoliko komada hrane koja se priprema, koliko je potrebno da sonda za merenje temperature u sredini proizvoda bude puna od vrha do drške.

Fileti ribe



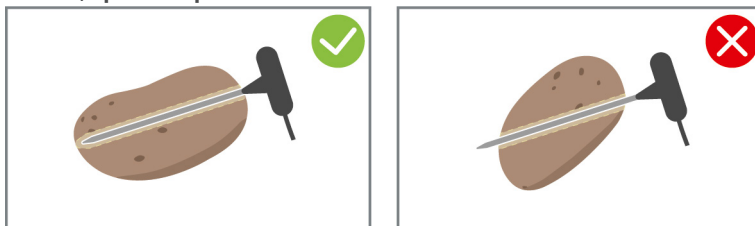
1. Sondu za merenje temperature u sredini proizvoda umetnite u najdeblji deo hrane koja se termički obrađuje.

Cele ribe



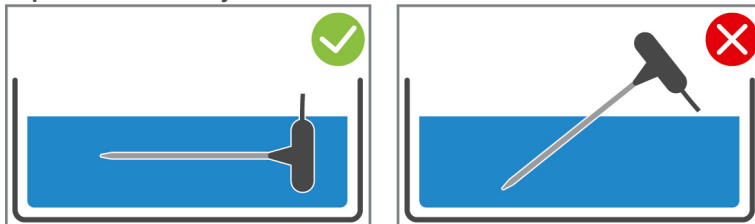
1. Sondu za merenje temperature u sredini proizvoda umetnite u najdeblji deo hrane koja se termički obrađuje. Vodite računa da sonda za merenje temperature u sredini proizvoda ne izviruje u trbušnu šupljinu ribe.

Povrće, npr. krompir



1. Sondu za merenje temperature u sredini proizvoda umetnite u najdeblji deo hrane koja se termički obrađuje.

Supe, sosovi i slatka jela



1. Postavite termosenzor u lonac tako da senzor bude potpuno prekriven tečnošću.
2. Kada mešate tečnost, ostavite termosenzor u loncu.
3. Kada zatvorite poklopac lonca, proverite da li je termosenzor potpuno prekriven tečnošću.

Različita veličina hrane koja se termički obrađuje

1. Sondu za merenje temperature u sredini proizvoda prvo umetnite i manji komad hrane koja se priprema.
2. Kada željena temperatura u sredini proizvoda bude dostignuta, uklonite sa sonde za merenje temperature u sredini proizvoda i iz lonca.
3. Zatim umetnite sondu za merenje temperature u sredini proizvoda u jedan veći komad hrane koja se priprema i nastavite proces pripremanja hrane sa opcijom **Prebadanje** .

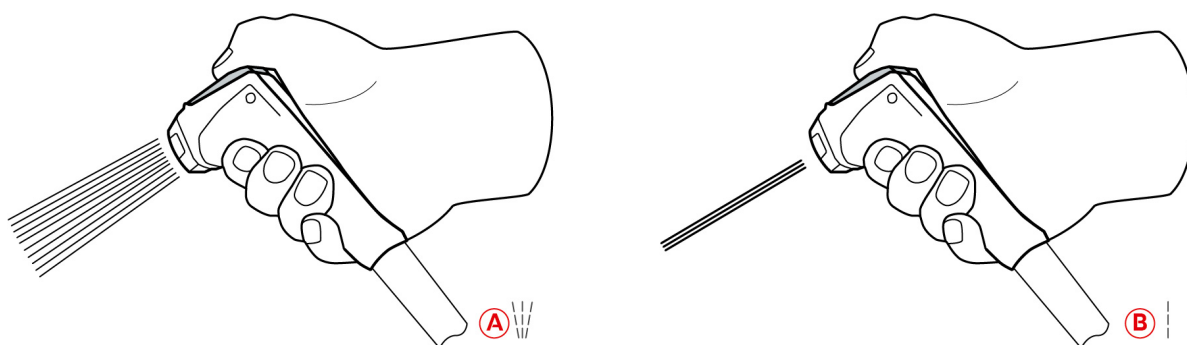
Sonda za merenje temperature u sredini proizvoda nije detektovana

✓ Prikazuje se simbol: 

1. Postavite sondu za merenje temperature u sredini proizvoda kao što je opisano u ovom uputstvu.
 2. Potvrdite korekciju.
- >> Proces pripreme hrane se korektno izvršava. Ukoliko ne potvrdite korekciju, proces pripreme hrane se prekida i morate ga ponovo pokrenuti. Manji broj procesa pripreme hrane, kao što je npr. **Kuvanje pri niskim temperaturama**, će nastaviti da se izvršava i pored greške.

4.12 Korišćenje ručnog tuša

Ručni tuš ima dva podesiva oblika raspršivanja, tuš  (A) i tačkasti mlaz  (B).



⚠ UPOZORENJE

Voda eksplozivno isparava kada se sipa na vrelu mast ili ulje.

Ako gasite mast ili ulje koji se dime vodom, postoji opasnost od eksplozije.

1. Nikada ne sipajte vodu u vrelo ulje ili mast.
2. U slučaju požara, zatvorite poklopac lonca. Tako će vatri nestati kiseonik. Isključite uređaj. Ukoliko se vatra proširila, upotrebite aparat za gašenje požara koji je pogodan za gašenje upaljene masti. Za gašenje upaljene masti nikada ne koristite vodu ili aparat za gašenje požara penom.

⚠ OPREZ

Ručni tuš i voda iz ručnog tuša mogu dostići temperature od preko 60 °C

Možete zadobiti opekotine ukoliko dodirnete zagrejane delove ili dođete u kontakt sa vrućom vodom.

1. Kada radite sa ručnim tušem nosite zaštitne rukavice.

⚠ OPREZ

Stvaranje klica u cevi za vodu

Ako ručni tuš ne koristite svakog dana, može doći do formiranja mikroba u vodovodnoj instalaciji.

1. Ručni tuš ujutru i uveče ispirajte vodom u trajanju od 10 sekundi.

NAPOMENA

Nepravilno rukovanje ručnim tušem

Ukoliko ručni tuš izvučete iznad maksimalno raspoložive dužine creva ili vučete crevo, mehanizam za automatsko vraćanje ručnog tuša se može oštetiti. Ručni tuš se tada više ne može automatski vratiti nazad u kućište.

1. Ne povlačite ručni tuš iznad maksimalno raspoložive dužine creva.

1. Izvucite ručni tuš najmanje 20 cm iz parkirne pozicije.
 2. Čvrsto držite crevo ručnog tuša.
 3. Obrnite prednji deo ručnog tuša kako bi izabrali željeni oblik raspršivanja.
 - Postavite ručni tuš na  kako biste izabrali oblik raspršivanja **Tačkasti mlaz**.
 - Postavite ručni tuš na  kako biste izabrali oblik raspršivanja **Tuš**.
- Ukoliko prednji deo ručnog tuša ne obrnete u položaj za jedan od dva oblika raspršivanja, voda može da kaplje iz glave tuša.
1. Pritisnite polugu na ručnom tušu. Što jače pritiskate polugu, to je mlaz vode jači.
 2. Nakon upotrebe pustite da ručni tuš polako ponovo sklizne nazad u kućište. **⚠ OPREZ! Pre nego što pustite da ručni tuš sklizne nazad u kućište, proverite da li je njegovo crevo čisto.**

4.13 Podešavanje uređaja po visini (opciono)

Ako Vaš uređaj ima opciono podešavanje po visini, visinu uređaja možete da podesite na ekranu. Tako možete da unapredite ergonomiju na svom radnom mestu.

UPOZORENJE

Ako je uređaj podešen po visini tako je rastojanje do posuda preveliko, vrele namrinice mogu da se prosipaju kada praznite uređaj

Možete se opeći ako dođete u kontakt sa vrelom hranom.

1. Podesite uređaj tako da lonac može bezbedno da se prazni.

UPOZORENJE

Kada posude stoje na uređaju i promenite visinu uređaja, posude mogu da padnu

Možete se povrediti ako posude padnu.

Ako posude napunjene vodom padnu u lonac sa vrelim uljem možete se opeći.

1. Ne odlažite predmete na uređaj.

OPREZ

Opasnost od prignječenja u toku podešavanja po visini

Ako podešavate uređaj po visini, a u zoni rada uređaja se nalaze lica, postoji opasnost od prignječenja.

1. Uverite se da u zoni rada uređaja nema nikog pre nego što počnete da podešavate uređaj po visini.

OPREZ

Visina uređaja ne može uopšte da se podesi ili može da se podesi samo cimanjem

Ako je mehanizam podešavanja po visini neispravan, uređaj može da padne na pod. Postoji opasnost od povreda.

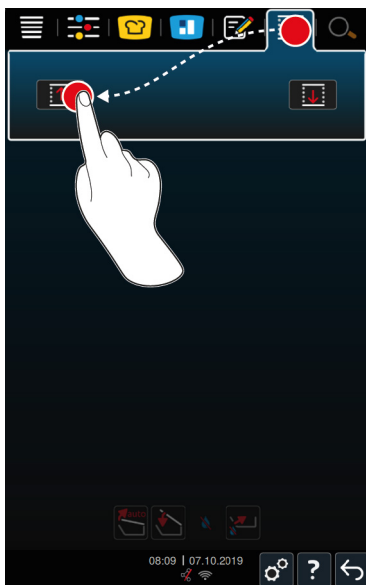
1. Ne podešavajte više visinu uređaja.
2. Obratite se svom servisnom partneru kompanije RATIONAL.

NAPOMENA

Ispod postolja podesivog po visini ili ispod uređaja sa stopicama podesivim po visini nalaze se predmeti

Ako se ispod postolja podesivog po visini ili ispod uređaja sa stopicama podesivim po visini nalaze predmeti, a pokušavate da podesite uređaj po visini, postolje i uređaj se mogu oštetiti.

1. Ne stavljajte nikakve predmete ispod postolja podesivog po visini ili ispod uređaja sa stopicama podesivim po visini.



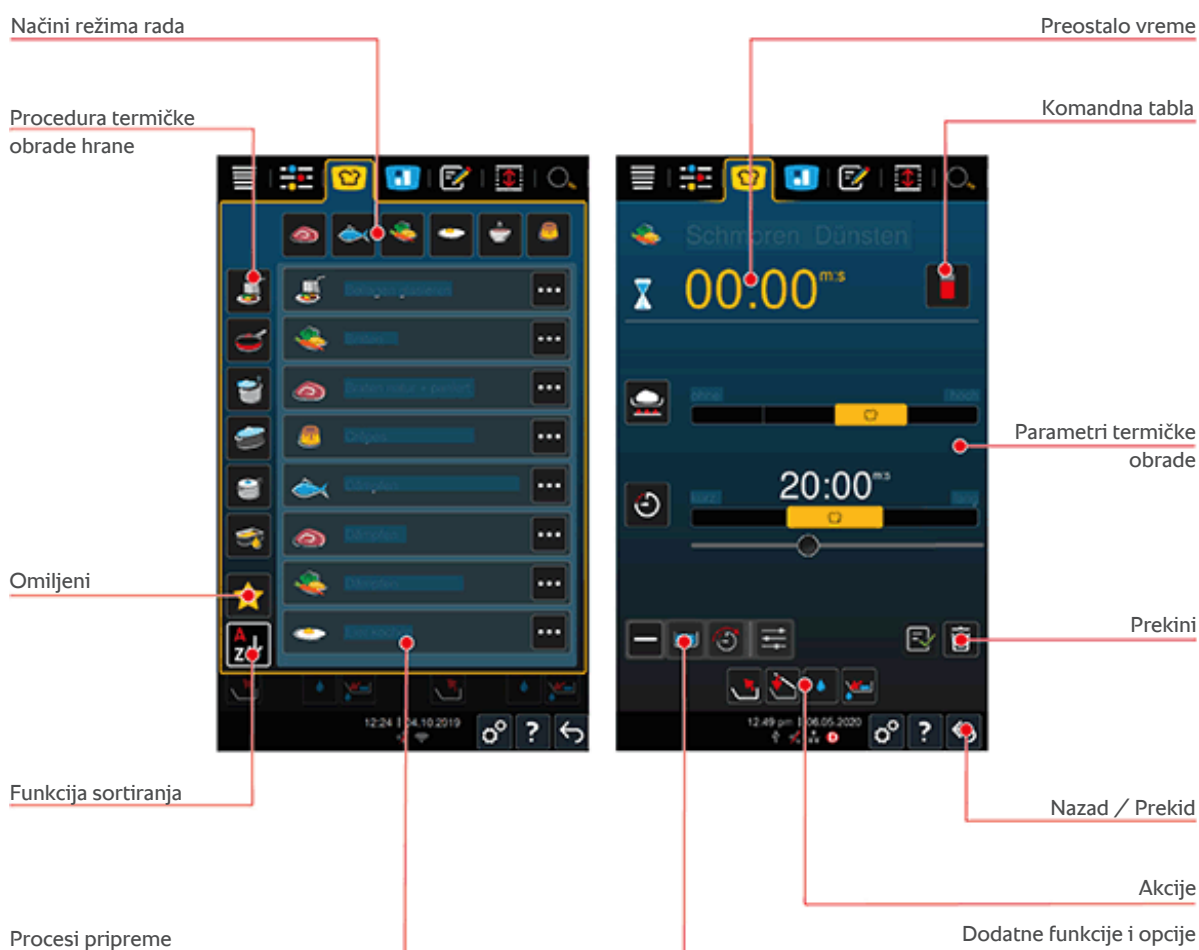
1. Pritisnete u traci menija taster: 
2. Ako želite da pomerite uređaj nagore, pritisnite i držite taster: 
3. Ako želite da pomerite uređaj nadole, pritisnite i držite taster: 

5 Pametna termička obrada hrane - iCookingSuite



iCookingSuite je pametna termička obrada hrane u iVario. Vi birate koju hranu treba pripremiti sa kojom procedurom za termičku obradu. Na osnovu ovog izbora biće vam ponuđeno mnoštvo procesa termičke obrade sa kojima možete postići idealne rezultate u pripremi hrane. Po potrebi rezultat termičke obrade možete pomoću parametara za termičku obradu hrane prilagoditi Vašim željama i na taj način npr. intenzivirati stepen zapečenosti ili promeniti stepen termičke obrade od srednje do potpuno pečenog.

U toku odvijanja procesa termičke obrade svi parametri termičke obrade, kao što je temperatura, se stalno prilagođavaju i tako da se postiže željen rezultat termičke obrade. Po potrebi možete i tokom termičke obrade hrane uticati na proces termičke obrade i promeniti rezultat termičke obrade. To za Vas znači najjednostavnije rukovanje, bez kontrolisanja, bez nadzora. Time ćete dobiti na vremenu, uštedeti sirovine i energiju i uvek imati izvanredan, standardizovan kvalitet jela.



5.1 Režimi rada i procedura termičke obrade

Dostupni su Vam sledeći režimi rada:

- kuvanje 🍲
- Pečenje
- Fritiranje 🍷
- Krčkanje 🍲
- Kuvanje pod pritiskom (opciono) 🍲
- Završna priprema 🍲

Na raspolaganju su Vam sledeće procedure termičke obrade:

- Meso 🍖

- Riba 
- Povrće i prilozi 
- Supe i sosovi 
- Jela sa jajima 
- Mlečna i slatka jela 

Svaki režim rada je specifičan set inteligentno uređenih procesa priprema hrane.

5.2 Pametni procesi termičke obrade

Preko tastera za pomoć [?] možete pronaći obimne informacije o svim pametnim procesima termičke obrade. One obuhvataju savete za dobar i bezbedan rezultat termičke obrade, kao i objašnjenja svih podešavanja. Pametni procesi termičke obrade mogu se lako pronaći i izabrati preko ugrađenog asistenta za pretragu [► 94].

Neki procesi termičke obrade su ograničeni na određene nacionalne kuhinje. Pogledajte Primarna nacionalna kuhinja [► 71] i Sekund. nacionalna kuhinja [► 71] za informacije o promeni nacionalne kuhinje.

5.2.1 Meso

Pečenje prirodno + panirano

Izaberite ovaj proces termičke obrade ako želite kratko da pečete komade mesa.

Kuvanje na pari

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da pripremate komade mesa na pari.

Fritiranje

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da pržite komade mesa.

kuvanje

Izaberite ovaj proces termičke obrade ako želite da kuvate velike komade mesa.

Kuvanje pod pritiskom

Izaberite ovaj proces termičke obrade kada želite da kuvate meso pod pritiskom.

Konzerviranje

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da konzervirate komade mesa.

Lou Mei

Izaberite ovaj proces pripreme hrane ako želite da pripremate meso u salamuri na kineski način.

(Dostupno samo u kineskoj nacionalnoj kuhinji.)

Kuvanje pri niskim temperaturama

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da na tihoj vatri kuvate velike komade mesa u dugom vremenskom periodu, npr. preko noći.

Niska temperatura – ragu

Izaberite ovaj proces termičke obrade ako želite da kuvate na tihoj vatri ragu ili seckano meso u dugom vremenskom periodu, npr. preko noći.

Kuvanje na pari pri niskoj temperaturi

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da krčkate komade mesa koji se obično krčkaju u sosu, npr. preko noći ili ako se ne nalazite u kuhinji.

Ragu + seckano meso

Izaberite ovaj proces pripreme hrane ako želite da pripremate ragu ili seckano meso.

Ragu pod pritiskom

Izaberite ovaj proces pripreme hrane kada želite da pripremate ragu pod pritiskom.

Krčkanje

Izaberite ovaj proces termičke obrade ako želite da krčkate veće komade mesa.

Krčkanje na kineski način

Izaberite ovaj proces termičke obrade ako želite da krčkate ribu na kineski način.

(Dostupno samo u kineskoj nacionalnoj kuhinji.)

Krčkanje pod pritiskom

Izaberite ovaj proces termičke obrade kada želite da veće komade mase krčkate pod pritiskom.

Sous-Vide

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate komade mesa sous-vide. Proces pripreme hrane je idealan za hranu u porcijama.

Stir-fraj

Izaberite ovaj proces pripreme jela ako želite da kratko pržite i kuvate meso na visokoj temperaturi.

Kuvanje kobasica

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da barite kobasice ili zagrežete barene kobasice.

5.2.2 Riba

Kuvanje na pari

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da kuvate na pari ribu ili morske plodove.

Pečena riba

Izaberite ovaj proces termičke obrade kada želite da pečete ribu.

Poširanje ribe

Izaberite ovaj proces termičke obrade kada želite da kuvate filete ribe ili cele ribe u fondu.

Fritiranje

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da konzervirate ribu ili morske plodove.

Konzervisanje

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da konzervirate ribu ili morske plodove.

Pečenje morskih plodova

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da pečete morske plodove.

Kuvanje morskih plodova

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da kuvate morske plodove.

Krčkanje

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da krčkate ribu ili morske plodove.

Kuvanje na pari pod pritiskom

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da krčkate ribu ili morske plodove pod pritiskom.

Sous-vide

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da pripremate riblji filet ili morske plodove sous-vide. Proces termičke obrade je idealan za hranu u porcijama.

Stir-fraj

Izaberite ovaj proces pripreme jela ako želite da na kratko pržite i kuvate ribu na visokoj temperaturi.

5.2.3 Povrće i prilozi**Pečenje**

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da pečete povrće i priloge.

Kondži

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da pripremate kondži.

(Dostupno u kineskoj ili jugoistočnoazijskoj nacionalnoj kuhinji.)

Gotovo jelo Pire

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate gotovo jelo Pire.

Kuvanje na pari

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da kuvate na pari povrće i priloge.

Knedle / Ćoza

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da pripremate knedle ili japansku Ćozu.

(Dostupno u australijskoj, kineskoj ili japanskoj nacionalnoj kuhinji.)

Fritiranje

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da blanširate ili fritirate povrće i priloge u ulju.

Kuvanje krompira

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da kuvate krompir.

Kuvanje krompira pod pritiskom

Izaberite ovaj proces termičke obrade kada želite da kuvate krompir pod pritiskom.

kuvanje

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da kuvate ili blanširate povrće ili priloge u fondu ili vodi.

Kuvanje pod pritiskom

Izaberite ovaj proces termičke obrade kada želite da kuvate priloge i povrće pod pritiskom.

Konzervisanje

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da konzervirate povrće i priloge.

Paelja

Izaberite ovaj proces pripreme hrane kada želite da pripremate jela od pirinča, kao što je paelja.

Palenta

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate palentu.

Kuvanje pirinča

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da kuvate pirinač.

Kuvanje pirinča pod pritiskom

Izaberite ovaj proces termičke obrade ako želite da pripremite pirinač pod pritiskom na kineski ili japanski način. (Dostupno u kineskoj, italijanskoj, japanskoj ili jugoistočnoazijskoj nacionalnoj kuhinji.)

Rižoto

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate jela sa pirinčem, kao što su rižoto ili pilav.

Kuvanje na pari / dinstanje

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da krčkate ili dinstate povrće i priloge.

Sous-vide

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da kuvate povrće ili priloge sous-vide. Proces pripreme hrane je idealan za hranu u porcijama.

Stir-fraj

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da na kratko pečete ili kuvate povrće i priloge.

Kuvanje testa

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da kuvate sveže ili suve proizvode od testa.

Kuvanje pirinča pod pritiskom

Izaberite ovaj proces termičke obrade kada želite da kuvate zongzi pod pritiskom. (Dostupno samo u kineskoj nacionalnoj kuhinji.)

5.2.4 Jela sa jajima

Kuvanje jaja

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da kuvate jaja.

Poširanje jaja

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da poširate jaja.

Carske palačinke

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate carske palačinke. (Dostupno u nemačkoj, finskoj, austrijskoj, švajcarskoj ili mađarskoj nacionalnoj kuhinji.)

Omlet

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate omlete.

Onsen-Tamago

Izaberite ovaj proces termičke obrade kada želite da pripremate japanski Onsen-Tamago. (Dostupno u japanskoj nacionalnoj kuhinji.)

Kolači iz tiganja

Izaberite ovaj proces termičke obrade ako želite da pripremate palačinke ili blini.

Kajgana

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate kajganu.

Jaja na oko

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate jaja na oko.

Tamagoyaki

Izaberite ovaj proces pripreme hrane kada želite da pripremate japanski Tamagoyaki.

(Dostupno u japanskoj nacionalnoj kuhinji.)

5.2.5 Supe i sosovi

Béchamel / Velouté

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate guste sosove ili supe sa visokim sadržajem mleka ili pavlake.

Gotovo jelo

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremite supe ili sosove sa gotovim proizvodima, kao što su paste, prahovi ili redukcije.

Fond

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate fond od živinskog mesa, divljači, ribe ili povrća.

Fond pod pritiskom

Izaberite ovaj proces termičke obrade kada želite da pripremate fond pod pritiskom.

Bistre

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da pripremate konsome.

Smanjiti

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da redukujete sosove, fondove ili vino.

Sos

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate sosove.

Sos pod pritiskom

Izaberite ovaj proces termičke obrade kada želite da pripremate sosove pod pritiskom.

Supa

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate krem čorbe, supe od pirea ili potaže.

Supa pod pritiskom

Izaberite ovaj proces termičke obrade kada želite da pripremate supe pod pritiskom.

5.2.6 Mlečna i slatka jela

Palačinke

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da pripremate palačinke.

Kuvanje na pari

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da kuvate na pari jela sa mlekom i šećerom.

Fritiranje

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da pržite slatka jela u masti.

Kuvanje voća

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da pripremate sveže ili zamrznuto voće, voćni kompot, marmelade, džemove ili čatnije.

Carske palačinke

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate carske palačinke.

(Dostupno u nemačkoj, finskoj, austrijskoj, švajcarskoj ili mađarskoj nacionalnoj kuhinji.)

Kuvanje mleka

Izaberite ovaj proces termičke obrade ako želite da zagrevate mleko.

Sutlijaš

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da pripremate sutlijaš.

Pečenje oraha i koštica

Ovaj proces termičke obrade izaberite ako želite da pečete orašasto ili jezgrasto voće.

Puding + sos

Izaberite ovaj proces termičke obrade kada želite da pripremate puding sa svežim jajima, sosove i supe sa visokim sadržajem mleka i pavlake ili sa gotovim proizvodima koji se mešaju sa mlekom.

Topljenje čokolade

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da topite čokoladu ili glazure.

Kuvanje šećera / karamel

Izaberite ovaj proces termičke obrade ako želite da rastopite šećer ili pripremite karamel.

5.2.7 Završna priprema**Glaziranje priloga**

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da glazirate već pripremljene priloge u puteru ili ulju.

Meso u sosu

Ovaj proces pripreme izaberite ako želite da zagrejte na temperaturu za izdavanje već spremljene rague, krčkana jela ili kuvane komade mesa.

Supe i sosovi

Ovaj proces pripreme hrane izaberite ako želite da zagrejte već pripremljene supe i sosove na temperaturu za izdavanje.

5.3 Preduslovi, informacije i upozorenja

Sledeći simboli, informacije i upozorenja mogu da se prikažu kada pokrenete proces pripreme hrane ili dok se on izvršava.

**Ne koristiti ručni tuš**

Ovaj simbol se prikazuje kada hranu fritirate u posudi.

**Potpuno nagnuti posudu**

Posudu ste koristili za fritiranje i ona nije potpuno podignuta da bi se ispustilo ulje od prženja.

1. Potpuno nagnite posudu [► 19].
2. Uklonite mast ili ulje u potpunosti.
3. Zatim ponovo potpuno spustite posudu [► 19].

**Potpuno spustiti posudu**

Izabrali ste ručni režim rada ili pametan proces pripreme hrane i posuda još uvek nije potpuno spuštена.

1. Potpuno spustite posudu [► 19].

**Potpuno otvoriti poklopac posude**

Izabrali ste ručni režim rada ili pametan proces pripreme hrane i poklopac posude još uvek nije potpuno otvoren.

1. Potpuno otvorite poklopac posude [► 17].



Zatvaranje ventila na posudi

Izabrali ste ručni režim rada ili pametan proces pripreme hrane i ventil posude je otvoren.

1. Zatvorite ventil posude [► 20].



Odmah zatvoriti ventila posude

Posudu ste koristili za fritiranje i otvorili ste ventil posude iako posudu još uvek niste potpuno nagnuli da bi se ispustilo ulje od prženja.

1. Odmah zatvorite ventil posude [► 20].
2. Potpuno nagnite posudu [► 19].
3. Uklonite mast ili ulje u potpunosti.
4. Zatim ponovo potpuno nagnite posudu [► 19].



Podignuti korpu

Izabrali ste ručni režim rada ili pametan proces pripreme hrane i korpa još uvek nije spuštена iz prethodnog procesa.

1. Pritisnite taster: 
 - > Korpa se potpuno podiže.



Temperatura posude je previsoka

Želite da napunite posudu pomoću automatskog dovoda vode, ali je ta funkcija isključena. Temperatura posude je suviše visoka.

1. Pustite da se posuda sama ohladi. Ne pokušavajte da ubrzate hlađenje hladnom vodom ili ledom. Kada se posuda ohladi, ponovo možete da koristite automatski dovod vode.



Automatski dovod vode neaktivan

Ovaj simbol se prikazuje u sledećim slučajevima:

- Poklopac posude nije potpuno otvoren.
Potpuno otvorite poklopac posude [► 17].
- Posuda nije potpuno spuštена.
Potpuno spustite posudu [► 19].
- Pržite hranu.
Dovod vode će biti ponovo aktivan kada više ne budete fritirali hranu i kada su ulje ili mast od prženja potpuno uklonjeni.
- Posudu niste potpuno nagnuli nakon fritiranja hrane.
Potpuno nagnite posudu [► 19].

5.4 Pametna termička obrada hrane

5.4.1 Pozivanje pametnog procesa pripreme hrane

Pametni proces termičke obrade možete pozvati na 2 načina:

- Preko iCookingSuite-a
- Preko režima programiranja [► 60]

iCookingSuite

1. Pritisnete u traci menija taster: 
 - > U iCookingSuite-u pametni proces termičke obrade možete pozvati na 3 načina:
 - Izaberite željeni režim rada, npr. **Povrće i prilozi**.
 - Izaberite željenu proceduru za termičku obradu hrane, npr. **Grilovanje**.
 - Izaberite željeni režim rada i željenu proceduru za termičku obradu hrane.

Nakon Vašeg izbora se prikazuju odgovarajući pametni procesi termičke obrade.

Režim programiranja

1. Pritisnete u traci menija taster: 
2. Pritisnite taster: 
 - > Prikazuju se svi sačuvani pametni procesi termičke obrade.

5.4.2 Pokretanje pametnog procesa pripreme hrane

U ovom poglavlju će na osnovu procesa pripreme **Kuvanje na pari / dinstanje** biti pokazano kako se odvija pametni proces termičke obrade. Imajte na umu da svaki pametan proces termičke obrade sa različitim parametrima za termičku obradu hrane i idealnim redosledom koraka za termičku obradu hrane dovodi do željenog rezultata.



1. Pritisnete u traci menija taster: 
2. Pritisnite taster: 
3. Pritisnite taster: **Kuvanje na pari / dinstanje**
 - > Pokreće se pametni proces pripreme hrane i posuda se predgrijava na sačuvanu temperaturu.
4. Podesite željeni rezultat termičke obrade pomoću parametara za termičku obradu hrane [► 34].
 - > Nakon kraćeg vremena menja se prikaz na komandnoj tabli [► 39].
5. Pratite uputstva na uređaju.
 - > Kada istekne vreme za termičku obradu ili kada bude dostignuta temperatura u sredini proizvoda, oglašava se zvučni signal kojim se od Vas zahteva da proverite da li je postignut željeni rezultat.
6. Ukoliko rezultat termičke obrade hrane odgovara Vašim željama uzmite pripremljenu hranu iz posude.
7. Ukoliko rezultat termičke obrade hrane još uvek ne odgovara Vašim željama, nastavite proces pripreme hrane sa jednom od predloženih opcija.

5.5 Prilagođavanje rezultata pripreme hrane sopstvenim željama

U zavisnosti od toga koji pametni proces pripreme hrane ste izabrali, prikazuju se različiti parametri za termičku obradu i funkcije. Proces pripreme hrane se odnose na standardna podešavanja za Vašu zemlju, sa kojima se mogu postići idealni rezultati pripreme hrane. Ove parametre za termičku obradu hrane možete jednostavnim pokretima [► 16] ili pomoću centralnog točkića za podešavanje [► 16] prilagođavati Vašim željama i birati dodatne funkcije. U zavisnosti od ovog podešavanja varira odvijanje procesa pripreme hrane. Odvijanje procesa možete u svakom trenutku nadgledati na komandnoj tabli [► 39].

5.5.1 Parametri termičke obrade

NAPOMENA

Postoje procesi pripreme hrane kod kojih je najmanji stepen zapravo stepen zapečenosti, kao npr. „Veliko pečenje“. Ovde ne postoji opcija „bez gratiniranja“.



Stepen zapečenosti

Pomoću ovog parametra za termičku obradu podešavate da li hranu koja se termički obrađuje želite ili ne želite da zapečete. Izaberite stepen koji želite, kako bi intenzitet zapečenosti prilagodili svojim željama. Viši stepen zapečenosti i kraće vreme termičke obrade na primer smanjuju gubitke usled termičke obrade. Ukoliko izaberete **bez**, korak **gratiniranje** će prilikom termičke obrade biti preskočen. Izaberite **bez**, ako želite da manji, već zapečeni komadi mesa ostanu sočno pečeni.

Usled veoma visokih temperatura tokom gratiniranja, garantovano se eliminišu bakterije na spoljašnjoj strani hrane koja se termički obrađuje. Na taj način se kod hrane koja se termički obrađuje i na nižim temperaturama u sredini proizvoda vrši higijenski bezopasna termička obrada.



Zapečenost

Sa ovim parametrom za termičku obradu podešavate koliko treba da porumeni površina hrane koja se termički obrađuje. Izaberite stepen koji želite, kako bi intenzitet porumenjivanja prilagodili svojim željama. Hrana koja je marinirana sa začinima, biljem ili pastama koje pospešuju porumenjivanje prilikom termičke obrade rumeni brže i intenzivnije. U tim slučajevima izaberite niži stepen za porumenjivanje.



Pečenje prema Delta-T

Sa ovim parametrima termičke obrade hrana će se pripremati sa konstantnom razlikom između temperature tečnosti za kuvanje i temperature u sredini proizvoda. Laganim rastom temperature tečnosti za kuvanje sa konstantnom razlikom u odnosu na temperaturu u sredini proizvoda termička obrada hrane se vrši polako i veoma sočno. Gubici usled termičke obrade se svode na minimum. Možete birati razliku u temperaturi između 10 °C i 60 °C. Nakon toga morate podesiti željenu temperaturu u sredini proizvoda.

Što je manja razlika između temperature tečnosti za kuvanje i temperature u sredini proizvoda, to će hrana koja se termički obrađuje biti sporije i sočnije pripremljena. Što je veća razlika između temperature tečnosti za kuvanje i temperature u sredini proizvoda, to će hrana koja se termički obrađuje biti brže pripremljena.



Vrsta mesa

Pomoću ovog parametra za termičku obradu podešavate da li pripremate belo ili crveno meso. Belo meso je npr. svinjsko ili živinsko meso. Crveno meso je npr. govedina ili jagnjetina.



Debljina proizvoda

Pomoću ovog parametra za termičku obradu podešavate da li je hrana koja se termički obrađuje tanka ili debela. Izaberite **Bez sonde za merenje temperature u sredini proizvoda** za hranu koja se termički obrađuje, a koja je tanja od 2 cm. Izaberite **Sa sondom za merenje temperature u sredini proizvoda** za hranu koja se termički obrađuje, a koja je tanja od 2 cm.



Veličina proizvoda

Sa ovim parametrom za termičku obradu podešavate veličinu hrane koja se termički obrađuje.

- Izaberite **mala** za file u trakama ili prepeliče grudi. Izaberite **velika** za goveđe pečenje ili svinjsku slaninu.
- Izaberite **malo** za susam. Izaberite **veliko** za bademe.



Vreme termičke obrade

Sa ovim parametrom za termičku obradu podešavate vreme tokom koga treba da se postigne željeni rezultat termičke obrade hrane ili da se dostigne željeni stepen termičke obrade. U nekim pametnim procesima pripreme hrane Vaš uređaj možete ostaviti da neprekidno radi sa podešavanjima koja ste zadali. U tu svrhu uključite trajni režim rada.

1. Izaberite stepen koji je označen sa **Trajni režim rada**.

Ako ste podesili vreme za termičku obradu, onda parametar za termičku obradu **Temperatura u sredini proizvoda** nije dostupan.



Sonda za merenje temperature u sredini proizvoda

Sa ovim parametrom za termičku obradu podešavate da li hrana koja se termički obrađuje treba da se priprema pomoću sonde za merenje temperature u sredini proizvoda ili bez nje. Nakon toga možete podesiti željenu temperaturu u sredini proizvoda, odn. hrane koja se termički obrađuje. Kod proizvoda sa debljinom većom od 20 mm se preporučuje sonda za merenje temperature u sredini proizvoda.



Temperatura u sredini proizvoda

Sa ovim parametrom za termičku obradu podešavate koliko treba da bude visoka temperatura u sredini proizvoda ili stepen termičke obrade hrane koja se priprema.

Vodite računa kod podešavanja temperature u sredini proizvoda o važećim higijenskim propisima za odgovarajuće prehrambene namirnice u Vašoj zemlji.



Korpa

Pomoću ovog parametra za termičku obradu podešavate da li se hrana priprema sa korpom ili bez nje.



Temperatura

Pomoću ovog parametra za termičku obradu podešavate temperaturu na koju želite da zagrejete tečnosti kuvanja ili namirnice u tečnosti.



Viskoznost

Pomoću ovog parametra za termičku obradu podešavate npr. željenu gustinu supe. Možete da izaberete da li želite da pirinač bubri ili da se kuva, da li želite da pripremate svež puding ili gotov proizvod. Mogućnosti za podešavanje zavise od inteligentnog procesa pripreme hrane.



Vrste čokolade

Pomoću ovog parametra termičke obrade možete da podesite da li pripremate belu, mlečnu ili crnu čokoladu.

5.5.2 Zahtevi

U toku procesa termičke obrade mogu da se pojave sledeći zahtevi.



Prelivanje

Dobićete zahtev da pečenu hranu prelijete tečnošću.



Dopuniti

Dobićete zahtev da napunite lonac tečnošću.



Punjenje

Dobićete zahtev da napunite uređaj hranom za termičku obradu.



Umešati

Dobićete zahtev da u tečnost za kuvanje dodate sastojak, npr. supu u prahu.



Sonda za merenje temperature u sredini proizvoda u hrani koja se priprema

Dobićete zahtev da ubacite sondu za merenje temperature u sredini proizvoda u hranu koja se termički obrađuje.



Sonda za merenje temperature u sredini proizvoda u tečnosti za termičku obradu

Dobićete zahtev da stavite termosenzor u tečnost za kuvanje.



Dopuniti ulje

Dobićete zahtev da sipate ulje u lonac.

**Postaviti rešetku na dno posude**

Dobićete zahtev da stavite rešetku na dno lonca.

**Otvoriti poklopac posude**

Dobićete zahtev da otvorite poklopac lonca.

**Zatvoriti poklopac posude**

Dobićete zahtev da spustite poklopac lonca.

**Promešati**

Dobićete zahtev da promešate hranu.

**Okrenuti**

Dobićete zahtev da okrenete hranu.

**Usitniti**

Dobićete zahtev da usitnite hranu.

**Preskočiti predzagrevanje**

Dobićete zahtev da potvrdite da želite da preskočite predzagrevanje.

1. Ako želite da preskočite predzagrevanje, pritisnite taster: ✓
2. Za predzagrevanje pritisnite taster: ✗

**Gotovo zapečeno**

Dobićete zahtev da potvrdite da ste završili pečenje hrane.

1. Da potvrdite upit, pritisnite taster: ✓

5.5.3 Informacije

Tokom procesa pripreme hrane imate prikaz koraka termičke obrade koji uređaj trenutno izvršava.

**Zagrevanje**

Uređaj se predgreva na temperaturu koja je sačuvana ili kao standardno podešavanje kod ručnih režima rada, ili u pametnim procesima pripreme hrane.

**Preostalo vreme**

Pametnom procesu za pripremu hrane je do završetka potrebno vreme koje se prikazuje.

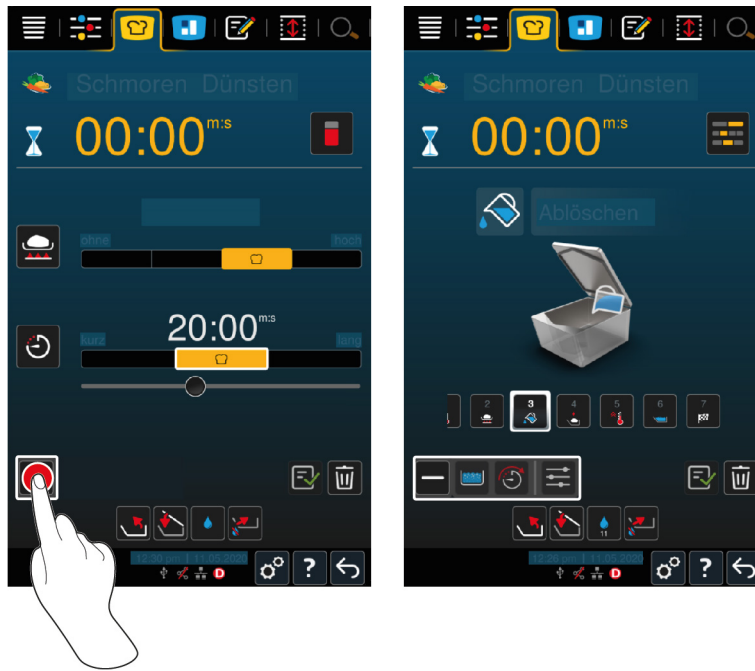
**Kraj procesa pripreme hrane**

Proces pripreme hrane je stigao do kraja.

5.5.4 Opcije

Kada je proces pripreme hrane pri kraju, možete ga nastaviti sa nekom od sledećih opcija.

Opcije se prikazuju ispod parametara i na kontrolnoj tabli. Imate mogućnost da prikazete i sakrijete opcije.



1. Da biste prikazali opcije, pritisnite taster: +



Novo punjenje

Pomoću ove opcije puniti uređaj novim punjenjem i nastavljate sa procesom pripreme hrane sa definisanim parametrima termičke obrade.



Dalje uz zadavanje vremena

Sa ovom opcijom se proces termičke obrade nastavlja na određeno vreme. Ako opciju izaberete na kraju procesa termičke obrade, otvara se prozor u kome možete da podesite trajanje sa kojim će se proces termičke obrade nastaviti.

1. Izaberite željeno vreme.

>> Vaše podešavanje se automatski aktivira nakon nekoliko sekundi.

Ako sa komandne table pređete na parametre termičke obrade, pregled će postati siv. Ne možete da menjate parametre termičke obrade. Ako je vreme koje ste podesili isteklo, možete ili da ispraznite uređaj ili da nastavite proces pripreme hrane izborom neke opcije.



Prebadanje

Birajte ovu opciju kada termičkom obradom i uz pomoć sonde za merenje temperature u sredini proizvoda pripremate hranu različite veličine ili različitu hranu sa različitim stepenima termičke obrade:

1. Kada bude dostignuta temperatura u sredini proizvoda, otvorite poklopac lonca.
2. Umetnite sondu za merenje temperature u sredini proizvoda u veći komad hrane koja se termički obrađuje ili u hranu sa višom temperaturom u sredini proizvoda.
3. Izvadite iz lonca sve male komade hrane.
4. Zatvorite poklopac posude.
5. Pritisnite taster: 
 - > Otvara se prozor u kome možete da podesite temperaturu u sredini proizvoda.
6. Izaberite željenu temperaturu u sredini proizvoda.

>> Vaše podešavanje se automatski aktivira nakon nekoliko sekundi.

Ponavljajte ovaj korak sve dok sva hrana koja se termički obrađuje ne postigne željenu temperaturu u sredini proizvoda.



Održavanje temperature

Pomoću ove opcije održava se podešena vrednost temperature. Ukoliko izaberete ovu opciju, hrana koja se termički obrađuje će se održavati na podešenoj temperaturi ili na temperaturi u sredini proizvoda, odn. hrane koja je unapred podešena. Na taj način se sprečava prekomerna termička obrada hrane. Kako bi gubici usled termičke obrade bili što je moguće manji, preporučuje se da se hrana koja se priprema samo na kratko ostavlja u loncu sa opcijom Održavanje temperature. Kod nekih procesa pripreme hrane, kao što je kuvanje preko noći, opcija **Održavanje temperature** je poslednji korak termičke obrade i automatski se pokreće kada se postigne željeni rezultat pripreme hrane.

1. Za podešavanje parametara opcije **Održavanje temperature**, pritisnite taster:
2. Podesite parametre kako želite.

>> Kada proces pripreme hrane dođe do kraja, automatski se pokreće korak **Održavanje temperature**.



Dovesti do tačke ključanja

Ova opcija služi za zagrevanje tečnosti za kuvanje, supe ili sosa, do tačke ključanja.

5.6

Praćenje inteligentnog procesa pripreme hrane



Ako ste pokrenuli inteligentan proces termičke obrade, prikaz nakon kratkog vremena prelazi na komandnu tablu. Ovde se prikazuju svi koraci termičke obrade koje inteligentan proces termičke obrade aktivira jedan za drugim. Označen je aktivan korak termičke obrade. Koraci termičke obrade koji tek predstoje su sivi. Kada se korak termičke obrade završi, automatski se prikazuje sledeći korak termičke obrade.

5.7

Otkazivanje inteligentnog procesa pripreme hrane

Proces termičke obrade možete da prekinete na sledeće načine:

1. Pritisnite i držite taster:
- > Proces termičke obrade se prekida. Prikazuje se Početni ekran.
2. Pritisnite taster:
- > Biće vam postavljeno pitanje da li zaista želite da prekinete proces termičke obrade.
3. Za potvrdu radnje pritisnite taster: **OK**

6 Ručni način pripreme

⚠ UPOZORENJE

Opasnost od eksplozije i opekotina usled visoke koncentracije alkohola

Nikada ne koristite visokoprocentni alkohol za kuvanje. Isparavanje alkohola i kiseonik stvaraju eksplozivnu smešu.

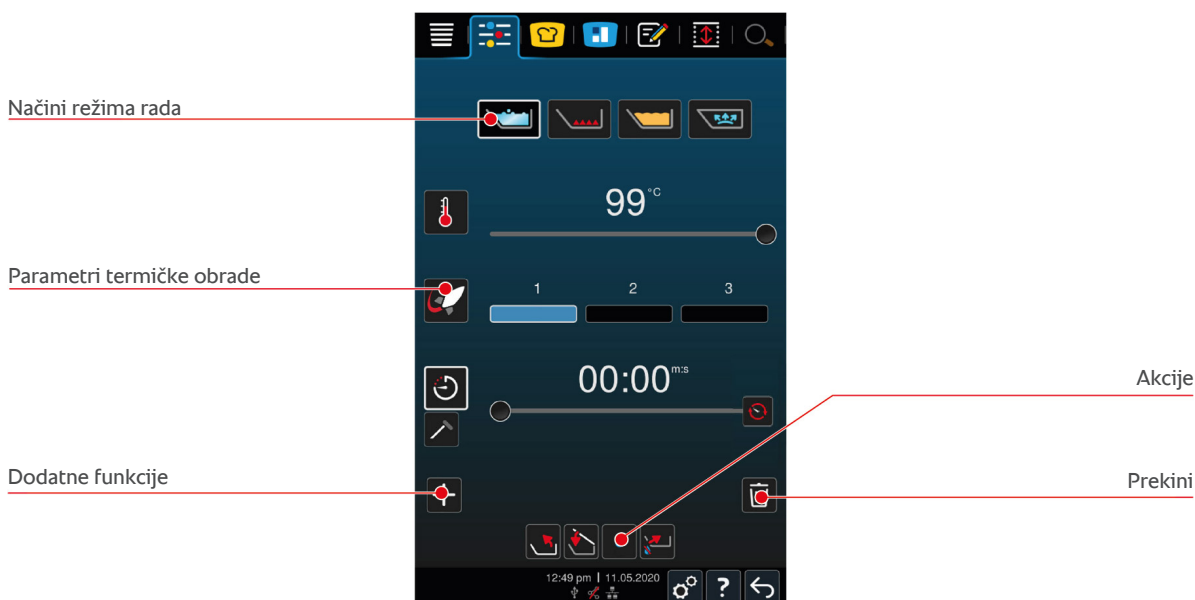
Postoji opasnost od eksplozije i opekotina.

1. Nikada ne kuvajte sa visokoprocentnim alkoholom.
2. Nikada nemojte flambirati u uređaju.



Kod ručnih režima rada Vaše individualno umeće podržava iVario.

Kada izaberete režim rada, izabrali ste da li namirnicu želite da kuvate, pečete ili fritirate. Podesite temperaturu lonca i vreme termičke obrade i unesite odvojeno sva neophodna podešavanja. Tako imate kontrolu da li je hrana koja se termički obrađuje baš onakva kakvu želite.



6.1 Preduslovi, informacije i upozorenja

Pre nego što pokrenete proces termičke obrade ili dok se namirnice pripremaju, mogu Vam se prikazivati iste informacije kao u inteligentnim procesima pripreme hrane. Dodatne informacije možete naći ovde: Preduslovi, informacije i upozorenja [► 32]

6.2 Prilagođavanje rezultata pripreme hrane sopstvenim željama

6.2.1 Parametri termičke obrade



Temperatura

Pomoću ovog parametra za termičku obradu podešavate temperaturu na koju želite da zagreјete tečnosti kuvanja ili namirnice u tečnosti.



Vreme termičke obrade

Ovim parametrom za termičku obradu podešavate vreme za pripremu jela. Ako ste podesili vreme za termičku obradu, onda parametar za termičku obradu **Temperatura u sredini proizvoda** nije dostupan.

Alternativno možete Vaš uređaj ostaviti da neprekidno radi sa podešavanjima koja ste zadali. U tu svrhu uključite trajni režim rada.

1. Ako želite da koristite Vaš uređaj u trajnom režimu rada, pritisnite ili na , ili pomerite regulator vremena za tehničku obradu skroz u desno, dok se ne prikaže sledeća poruka: **Trajni režim**



Temperatura u sredini proizvoda

Sa ovim parametrom za termičku obradu podešavate koliko treba da bude visoka temperatura u sredini proizvoda, odn. hrane koja se termički obrađuje. Ako ste podesili temperaturu u sredini proizvoda, onda Vam parametar za termičku obradu **Vreme termičke obrade** nije dostupan.



PowerBoost

Pomoću ovog parametra termičke obrade možete da podesite jačinu kuvanja vode. Na raspolaganju su Vam sledeća 3 nivoa:

- Nivo 1: lagano ključanje
- Nivo 2: ključanje
- Nivo 3: jako ključanje

6.2.2 Dodatne funkcije



Zagrevanje

Pomoću ove dodatne funkcije lonac se zagreva na podešenu temperaturu.



Senzitivno kuvanje

Pomoću ove dodatne funkcije lonac se greje tako da osetljive namirnice, kao što je mleko, ne zagore. Ako se pokrene ova funkcija, idealna temperatura u loncu se podešava automatski.



Pečenje prema Delta-T

NAPOMENA

Vodite računa da se kod pečenja prema Delta-T sa vremenom termičke obrade takođe mora postaviti sonda za merenje temperature u sredini proizvoda.

Sa ovom dodatnom funkcijom hrana koja se termički obrađuje će se pripremati sa konstantnom razlikom između temperature tečnosti za kuvanje i temperature u sredini proizvoda. Laganim rastom temperature tečnosti za kuvanje sa konstantnom razlikom u odnosu na temperaturu u sredini proizvoda termička obrada hrane se vrši polako i veoma sočno. Na taj način se gubici usled termičke obrade svode na minimum. Možete birati razliku u temperaturi između 20 °C i 60 °C. Što je manja razlika između temperature tečnosti za kuvanje i temperature u sredini proizvoda, to će hrana koja se termički obrađuje biti sporije i sočnije pripremljena. Što je veća razlika između temperature tečnosti za kuvanje i temperature u sredini proizvoda, to će hrana koja se termički obrađuje biti brže pripremljena.

Može se podesiti ili ciljna temperatura, ili željeno vreme trajanja termičke obrade. Ukoliko se podesi ciljna temperatura sredine proizvoda, temperatura tečnosti za kuvanje se automatski reguliše pomoću razlike podešene Delta temperature do podešene temperature sredine proizvoda. Ukoliko se podesi vreme termičke obrade za proizvod, temperatura tečnosti za kuvanje se automatski reguliše pomoću razlike podešene Delta temperature do isteka podešenog vremena termičke obrade.



Korpa

Pomoću ove dodatne funkcije podešava se da li će se namirnica termički obrađivati sa korpom ili bez nje.

6.2.3 Zahtevi i informacije

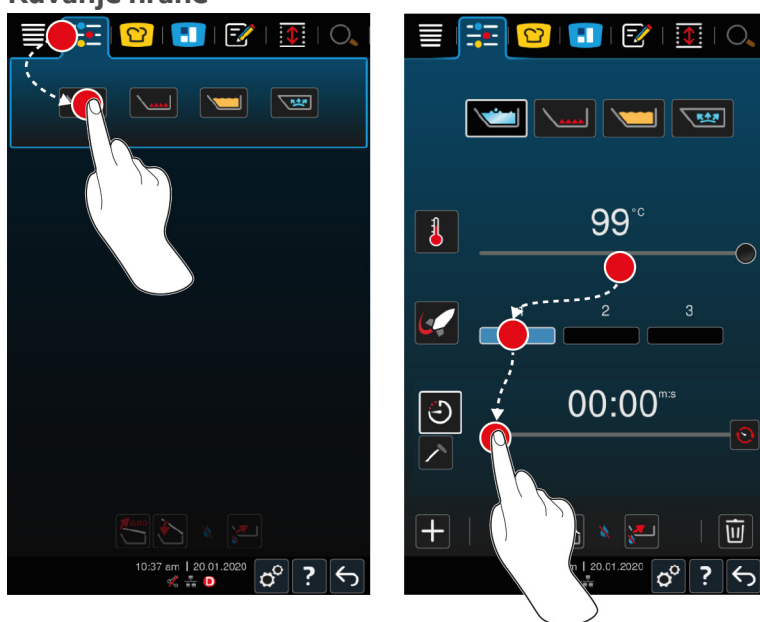
U toku procesa termičke obrade mogu Vam biti prikazani isti Zahtevi [► 36] i informacije [► 37] kao i kod pametnih procesa pripreme hrane.

6.3 Kuvanje

6.3.1 Raspon temperature

min. temperatura tečnosti za kuvanje	maks. temperatura tečnosti za kuvanje	Podrazumevano podešavanje
30 °C	Temperatura ključanja	Temperatura ključanja; odgovara PowerBoost Nivo 1

6.3.2 Kuvanje hrane



1. Pritisnete u traci menija taster:
2. Pritisnite taster:
3. Podesite temperaturu dna lonca.
 - > PowerBoost nivo 1 se automatski aktivira. PowerBoost nivo možete da promenite birajući funkciju **Senzitivno kuvanje** ili funkciju **Pečenje prema Delta-T**. Između ostalog, možete da pripremate namirnice u korpama. Dodatne informacije možete naći ovde: Parametri termičke obrade [► 40]
 - > Sada možete da odlučite da li želite da termički obrađujete namirnice pomoću vremena termičke obrade ili temperature u sredini proizvoda. Imajte u vidu da možete da izaberete samo jedan od dva parametra termičke obrade. Kombinacija parametara termičke obrade nije moguća.
4. Za pripremu hrane pomoću vremena trajanja termičke obrade pritisnite taster:
5. Podesite vreme trajanja termičke obrade.
6. Za pripremu hrane pomoću temperature u sredini proizvoda pritisnite taster:
7. Podesite temperaturu u sredini proizvoda.
 - > Uređaj se zagreva. Ako zagrevate uređaj sa zatvorenim poklopcem posude, uređaj dostiže samo temperaturu koja je 3 °C niža od temperature ključanja. Tako će se izbeći stvaranje pritiska u posudi.
 - > Ako je uređaj zagrejan, dobićete zahtev da napunite uređaj.
8. Napunite uređaj.
9. Za potvrdu radnje pritisnite taster:
 - > Kada istekne vreme za termičku obradu ili kada bude dostignuta temperatura u sredini proizvoda, oglašava se zvučni signal kojim se od Vas zahteva da proverite da li je postignut željeni rezultat.
10. Ukoliko rezultat termičke obrade hrane odgovara Vašim željama uzmite pripremljenu hranu iz posude.

6.4 Pečenje

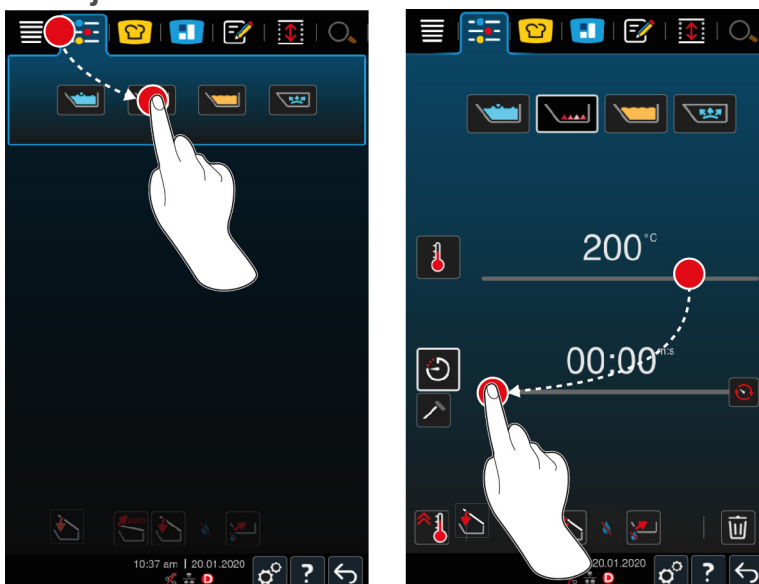
6.4.1 Opšte sigurnosne napomene

- Opasnost od oparivanja i opekotina ćete izbeći na sledeći način:
 - Nosite Vašu ličnu zaštitnu opremu, kako bi se zaštitili od opekotina i oparivanja.
 - Nikada ne prelazite gornju i donju granicu dozvoljenog nivoa punjenja u posudi.
 - Pre nego što počnete sa pečenjem, proverite da li je temperaturni senzor obrisan.
 - Ne stavljajte velike količine vlažnih namirnica u vrelo ulje ili mast.
- Opasnost od požara ćete izbeći na sledeći način:
 - Nikada ne sipajte vodu u vrelo ulje ili mast.
- Materijalnu štetu, povrede ili nesreće sa smrtnim ishodom ćete izbeći na sledeći način:
 - Nikada ne gasite vodom ulje ili mast koji gore.

6.4.2 Raspon temperature

min. temperatura dna lonca	maks. temperatura dna lonca	Podrazumevano podešavanje
30 °C	250 °C	200 °C

6.4.3 Pečenje namirnica



1. Pritisnete u traci menija taster:
2. Pritisnite taster:
3. Podesite temperaturu dna lonca.
 - > Sada možete da odlučite da li želite da termički obrađujete namirnice pomoću vremena termičke obrade ili temperature u sredini proizvoda. Imajte u vidu da možete da izaberete samo jedan od dva parametra termičke obrade. Kombinacija parametara termičke obrade nije moguća.
4. Za pripremu hrane pomoću vremena trajanja termičke obrade pritisnite taster:
5. Podesite vreme trajanja termičke obrade.
6. Za pripremu hrane pomoću temperature u sredini proizvoda pritisnite taster:
7. Podesite temperaturu u sredini proizvoda.
 - > Uređaj se zagreva. Ako je uređaj zagrejan, dobićete zahtev da napunite uređaj.
8. Napunite uređaj.
9. Za potvrdu radnje pritisnite taster:

- > Kada istekne vreme za termičku obradu ili kada bude dostignuta temperatura u sredini proizvoda, oglašava se zvučni signal kojim se od Vas zahteva da proverite da li je postignut željeni rezultat.

10. Ukoliko rezultat termičke obrade hrane odgovara Vašim željama uzmite pripremljenu hranu iz posude.

6.5 Fritiranje

6.5.1 Opšte sigurnosne napomene

- Opasnost od oparivanja i opekotina ćete izbeći na sledeći način:
 - Nosite Vašu ličnu zaštitnu opremu, kako bi se zaštitili od opekotina i oparivanja.
 - Nikada ne prelazite gornju i donju granicu dozvoljenog nivoa punjenja u posudi.
 - Pre nego što počnete sa fritiranjem proverite da li je zaptivka na loncu suva.
 - Pre nego što počnete sa fritiranjem proverite da li je termosenzor suv.
 - Ne stavljajte velike količine vlažnih namirnica u vrelo ulje ili mast. Vlažne namirnice, kao što su dubokosmrznute namirnice, podstiču formiranje pene na ulju ili masti.
 - Pustite da se vrelo ulje ili mast doro ohlade pre nego što ih prospete iz lonca.
- Opasnost od požara ćete izbeći na sledeći način:
 - Nikada nemojte da sipate u lonac manju količinu od propisane.
 - Nikada ne sipajte vodu u vrelo ulje ili mast.
 - Redovno uklanjajte ostatke namirnica i nečistoće iz ulja ili masti.
 - Pre svakog fritiranja proverite kvalitet ulja ili masti.
 - Redovno menjajte ulje ili mast. Staro ulje ili mast su blago zapaljivi i mogu da pene.
- Materijalnu štetu, povrede ili nesreće sa smrtnim ishodom ćete izbeći na sledeći način:
 - Nikada ne gasite vodom zapaljeno ulje ili mast od fritiranja.

6.5.2 Ograničena funkcionalnost

Zbog Vaše sigurnosti, nisu Vam dostupne sledeće funkcije ako fritirate namirnice:

Automatsko punjenje vodom

Dok fritirate namirnice prikazuje se sledeći simbol: 

Lonac možete ponovo da napunite pomoću funkcije automatskog punjenja vodom tek kada lonac potpuno nagnete i uklonite ulje ili mast.

Otvaranje ventila na loncu

Dok fritirate namirnice prikazuje se sledeći simbol: 

Ventil na loncu možete ponovo da otvorite tek kada lonac potpuno nagnete i uklonite ulje ili mast.

6.5.3 Raspon temperature

min. temperatura ulja	maks. temperatura ulja	Podrazumevano podešavanje
30 °C	180 °C	175 °C

Ako ulje ili mast zagrevate kada je poklopac lonca zatvoren, ulje ili mast se zagrevaju na maksimalno 150 °C. Imajte na umu sledeće napomene o akrilamidu u namirnicama [► 100].

6.5.4 Punjenje lonca uljem ili mašću i pražnjenje lonca

Za jednostavno punjenje lonca uljem ili mašću ili njegovo pražnjenje, koristite kolica za ulje. Pomoću kolica za ulje, ulje ili mast se mogu upumpati u lonac na maksimalnoj temperaturi od 180 °C. Nakon fritiranja ulje ili mast mogu se vratiti u kolica za ulje.

Punjenje kolica za ulje

- ✓ Otvor za odvod je zatvoren.

1. Otvorite poklopac na kolicima za ulje.
2. Sipajte u kolica za ulje željenu količinu ulja ili masti. Vodite računa o minimalnoj i maksimalnoj dozvoljenoj količini punjenja kolica za ulje od 15 – 49 litara.

Topljenje čvrste masti

- ✓ U kolicima za ulje nalazi se najmanje 15 litara čvrste masti.
- 1. Postavite prekidač grejača iz položaja **0** u položaj **I**.
 - > Mast se na 80 °C greje i prelazi u tečno stanje. Dok traje zagrevanje, puma ne radi.
- 2. Kada mast pređe u tečno stanje, postavite prekidač grejača iz položaja **I** u položaj **0**.
 - > Grejač se isključuje. Sada možete da napunite lonac mašču.

Punjenje lonca

- ✓ U kolicima za ulje nalaze se tečno ulje ili mast.
- 1. Odvezite kolica za ulje do uređaja.
- 2. Postavite izlaznu cev preko lonca tako da ulje ili mast mogu bezbedno da se ulivaju u lonac.
- 3. Fiksirajte parkirnu kočnicu na kolicima za ulje.
- 4. Povežite kolica za ulje kablom za napajanje na električnu mrežu.
- 5. Uključite kolica za ulje.
- 6. Prebacite prekidač pumpe iz položaja **0** u položaj **I**.
 - > Kolica za ulje upumpavaju ulje ili mast u lonac.
- 7. Kada u loncu bude željena količina ulja ili masti, prebacite prekidač pumpe iz položaja **I** u položaj **0**.
- 8. Isključite kolica za ulje sa električne mreže, otpustite parkirnu kočnicu i odvezite kolica za ulje na mesto gde se čuvaju. **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od zadobijanja opekotina! Kada se vrelo ulje ili mast upumpavaju u lonac, dovodna cev može biti vrela. Kolica za ulje držite samo za ručke.**

Pražnjenje lonca

- ✓ Otvor za odvod je zatvoren.
- 1. Dovezite kolica za ulje do uređaja na visini pipka za sipanje na loncu.
- 2. Fiksirajte parkirnu kočnicu na kolicima za ulje.
- 3. Otvorite poklopac kolica za ulje i stavite filter na otvor.
- 4. **⚠ UPOZORENJE! Opasnost od zadobijanja opekotina! Ako se lonac prebrzo nagne, može doći do prskanja vrela ulja. Nosite ličnu zaštitnu opremu da se zaštitite od opekotina.** Pažljivo nagnite lonac i vodite računa o tome da li ulje ili mast ulaze tačno u otvor kolica za ulje. Vodite računa o tome da filter u kolicima za ulje ne prelijeva. To je jedini način da se filtriraju svo ulje ili mast.
- 5. Pažljivo nagnite lonac dok se potpuno ne isprazni.
- 6. Uklonite filter i očistite ga.
- 7. Zatvorite poklopac kolica za ulje.
- 8. Otpustite parkirne kočnice i odvezite kolica za ulje na mesto gde se čuvaju.

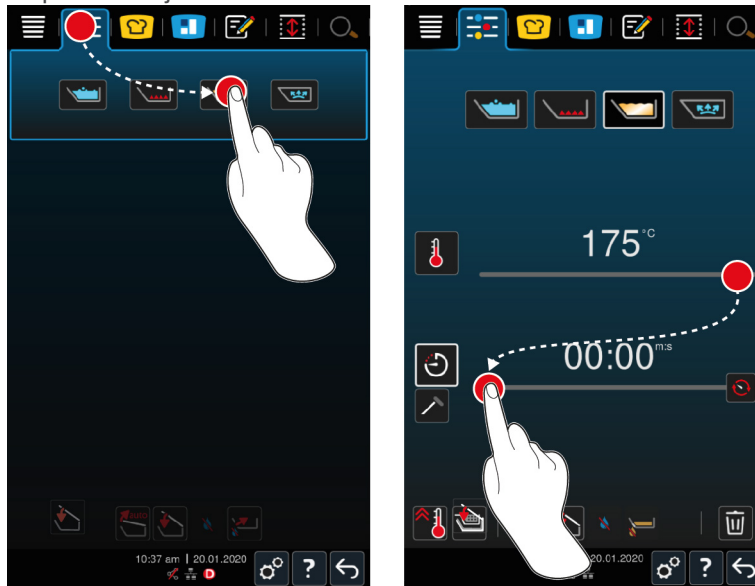
6.5.5 Topljenje čvrste masti

Ako posudu ne punite pomoću kolica za ulje [► 44], možete da topite čvrstu mast:

1. U posudu stavite mast. Pritom vodite računa o dozvoljenim minimalnim i maksimalnim nivoima punjenja [► 16].
 2. Izaberite ručni režim rada **Fritiranje**.
- >> Posuda se automatski zagreva na podešenu temperaturu. Mast prelazi u tečno stanje. Kada mast dostigne željenu temperaturu, od Vas će biti zatraženo da napunite posudu. Dodatne informacije možete naći ovde: Fritiranje hrane sa korpom za fritiranje [► 46]

6.5.6 Fritiranje hrane sa korpom za fritiranje

Ako fritirate hranu, preporučuje se da koristite korpe za fritiranje. U sledećem odeljku opisano je fritiranje pomoću korpi za fritiranje.



1. Montirajte ruku za automatsko dizanje i spuštanje.
2. Okačite korpu.
3. Sipajte u posudu ulje ili mast [► 44].
4. Pritisnete u traci menija taster:
5. Pritisnite taster:
6. Pritisnite taster:
7. Podesite temperaturu dna lonca. **NAPOMENA!** Kada ulje ili mast zbog tehničkog problema dostignu temperaturu od 230 °C, uređaj se automatski isključuje iz bezbednosnih razloga. Obratite se svom servisnom partneru kompanije RATIONAL da ponovo pusti uređaj u rad.
 - > Sada možete da odlučite da li želite da termički obrađujete namirnice pomoću vremena termičke obrade ili temperature u sredini proizvoda. Imajte u vidu da možete da izaberete samo jedan od dva parametra termičke obrade. Kombinacija parametara termičke obrade nije moguća.
8. Za pripremu hrane pomoću vremena trajanja termičke obrade pritisnite taster:
9. Podesite vreme trajanja termičke obrade.
10. Za pripremu hrane pomoću temperature u sredini proizvoda pritisnite taster:
11. Podesite temperaturu u sredini proizvoda.
 - > Uređaj se zagreva. Ako je uređaj zagrejan, dobićete zahtev da napunite uređaj.
12. Napunite uređaj.
13. Za potvrdu radnje pritisnite taster:
- > Korpa se automatski spušta.
14. Ako želite da podignete korpe u toku termičke obrade, pritisnite taster:
- > Ako istekne podešeno vreme termičke obrade ili se postigne podešena temperatura u sredini proizvoda, korpe se automatski podižu.
15. Ukoliko rezultat termičke obrade odgovara Vašim željama, izvadite korpe za fritiranje.

6.6 Prekidanje ručnog načina pripreme

Termičku obradu možete da prekinete na jedan od sledećih načina:

1. Pritisnite i držite taster:

- > Proces termičke obrade se prekida.
- 2. Pritisnite taster: 
- > Biće vam postavljeno pitanje da li zaista želite da prekinete proces.
- 3. Za potvrdu radnje pritisnite taster: **OK**

7 Kuvanje pod pritiskom (opciono)

⚠ UPOZORENJE

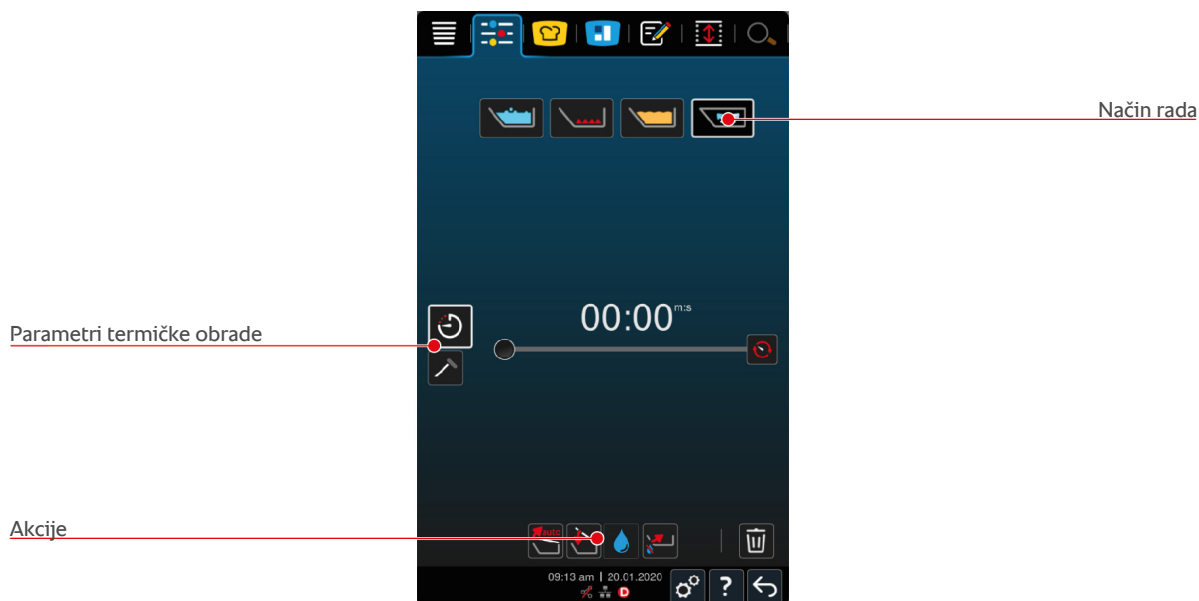
Opasnost od oparivanja i opekotina usled termičke obrade pod pritiskom sa alkoholom

Sistem je koncipiran za termičku obradu pod pritiskom sa vodom. Kada hranu termički obrađujete pod pritiskom u tečnosti, temperatura ključanja će biti niža od temperature ključanja vode, npr. alkohola; i ako odbravite poklopac lonca, vrela tečnost može da isparava ili da zajedno sa hranom velikom brzinom prska iz lonca. Time možete da izazovete teška oparivanja ili opekotine.

1. Pri termičkoj obradi pod pritiskom koristite isključivo vodu kao tečnost za termičku obradu.
2. Nosite uvek svoju ličnu zaštitnu opremu.

Pomoću opcione funkcije kuvanja pod pritiskom temperatura ključanja se povećava zbog previsokog pritiska i time se vreme termičke obrade ragua, krčkanih jela, fondova, supa i paprikaša skraćuje do 35%. Sistem zagrevanja iVarioBoost generiše pritisak u loncu i održava pritisak na konstantnom nivou u toku čitavog procesa termičke obrade. Tako se čuva čelijska struktura namirnica i omogućava Vam da za najkraće vreme poslužite jela vrhunskog kvaliteta. Za Vas kraće vreme termičke obrade znači veći kapacitet i pojačanu produktivnost.

Sistem za kuvanje pod pritiskom idealno funkcioniše ako se najmanje jednom nedeljno kuva pod pritiskom. Ako opciju koristite ređe, sistem za kuvanje pod pritiskom može da se zapuši i oslobađanje pritiska na kraju kuvanja može da traje duže. RATIONAL Vam preporučuje u ovom slučaju da jednom nedeljno pokrenete proces kuvanja pod pritiskom sa minimalnom količinom vode. Tako ćete dobiti efekat kuvanja pod pritiskom.



7.1 Opšte sigurnosne napomene

- Nastavak za paru na poklopcu lonca može da popusti pod snažnim udarom i upadne u hranu. Ako se to ne primeti, može se desiti da poslužite nastavak za paru i delove nastavka za paru.
- Nikada ne kuvajte pod pritiskom ulje, mleko ili guste sosove. Ove namirnice sadrže premalo vode za generisanje pritiska. Hrana može da zagori.
- Opasnost od oparivanja i opekotina ćete izbeći na sledeći način:
 - Nosite Vašu ličnu zaštitnu opremu, kako bi se zaštitili od opekotina i oparivanja.
 - Nikada ne prelazite gornju i donju granicu dozvoljenog nivoa punjenja u posudi.
 - Nikada nemojte kuvati pod pritiskom namirnice u alkoholu. Alkohol ima nižu tačku ključanja od vode i može da se prekuva.
 - Nakon kuvanja pod pritiskom, otvorite poklopac lonca. Vrele namirnice mogu da pene ili prskaju.

7.2 Zahtevi

U toku kuvanja pod pritiskom prikazaće se sledeći dodatni zahtevi.

UPOZORENJE

Opasnost od oparivanja i opekotina usled termičke obrade pod pritiskom sa alkoholom

Sistem je koncipiran za termičku obradu pod pritiskom sa vodom. Kada hranu termički obrađujete pod pritiskom u tečnosti, temperatura ključanja će biti niža od temperature ključanja vode, npr. alkohola; i ako odbravite poklopac lonca, vrela tečnost može da isparava ili da zajedno sa hranom velikom brzinom prska iz lonca. Time možete da izazovete teška oparivanja ili opekotine.

1. Pri termičkoj obradi pod pritiskom koristite isključivo vodu kao tečnost za termičku obradu.
2. Nosite uvek svoju ličnu zaštitnu opremu.

Ispunjen uslov o maksimalnoj količini punjenja

Dobićete zahtev da potvrdite da maksimalna količina punjenja u loncu nije prekoračena. Osim toga, takođe vam se postavlja pitanje da li koristite tečnosti sa nižom tačkom ključanja od vode, kao što je alkohol. Dodatne informacije možete naći ovde: Nivo punjenja [▶ 16]

1. Da potvrdite upit, pritisnite taster: 



Zaključavanje poklopca lonca

Dobićete zahtev da zaključate poklopac lonca.

1. Pritisnite taster: 
 - > Poklopac lonca se automatski zaključava.

OPREZ

Opasnost od povrede prilikom otvaranja poklopca

Ako prilikom odbravlivanja poklopca lonca stojite ispred uređaja, postoji opasnost od povrede.

- a) Uverite se da se ispred uređaja ne nalazi ni jedna osoba kada treba odbraviti poklopac lonca.



Otključavanje poklopca lonca

Dobićete zahtev da otključate poklopac lonca.

1. Pritisnite taster: 
 - > Poklopac lonca se automatski otključava.

7.3 Informacije

U toku procesa kuvanja pod pritiskom prikazuju se sledeće dodatne informacije.

- Povećanje pritiska
U loncu se generiše pritisak.
- Smanjenje pritiska
Pritisak u loncu se smanjuje. Sačekajte da pritisak potpuno nestane. Ne isključujte uređaj.

7.4 Opcije

Ako izaberete inteligentan proces pripreme hrane sa funkcijom kuvanja pod pritiskom, prikazaće Vam se sledeća dodatna opcija.



Dalje uz zadavanje vremena

Sa ovom opcijom se proces pripreme hrane nastavlja na određeno vreme.

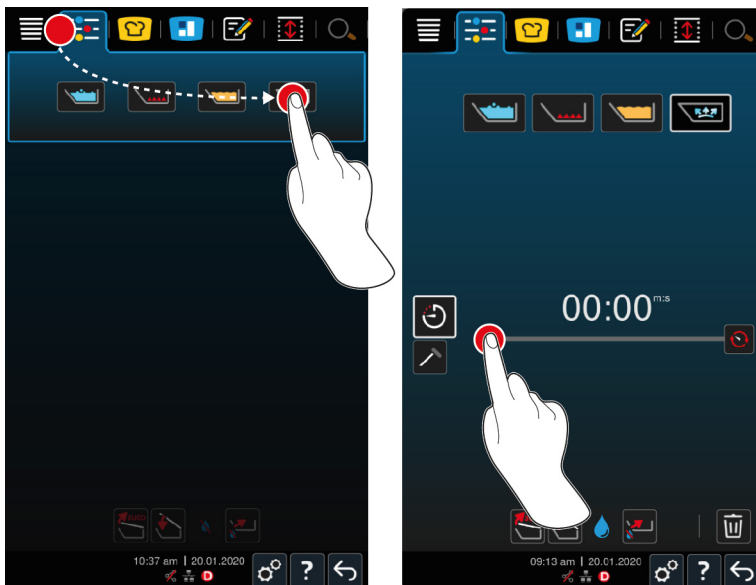
7.5 Kuvanje namirnica pod pritiskom

⚠ UPOZORENJE

Opasnost od oparivanja i opekotina usled termičke obrade pod pritiskom sa alkoholom

Sistem je koncipiran za termičku obradu pod pritiskom sa vodom. Kada hranu termički obrađujete pod pritiskom u tečnosti, temperatura ključanja će biti niža od temperature ključanja vode, npr. alkohola; i ako odbravite poklopac lonca, vrela tečnost može da isparava ili da zajedno sa hranom velikom brzinom prska iz lonca. Time možete da izazovete teška oparivanja ili opekotine.

1. Pri termičkoj obradi pod pritiskom koristite isključivo vodu kao tečnost za termičku obradu.
2. Nosite uvek svoju ličnu zaštitnu opremu.



1. Pritisnete u traci menija taster:
2. Pritisnete taster:
3. Za pripremu hrane pomoću vremena trajanja termičke obrade pritisnite taster:
4. Podesite vreme trajanja termičke obrade.
5. Za pripremu hrane pomoću temperature u sredini proizvoda pritisnite taster:
6. Podesite temperaturu u sredini proizvoda.
7. Napunite uređaj.
8. Za potvrdu radnje pritisnite taster:
9. Zatvorite poklopac posude. **⚠ UPOZORENJE!** Vodite računa o tome da ivica posude bude čista i da između posude i poklopca posude nema nikakvih predmeta. Ako poklopac posude nije dobro zatvoren, termička obrada pod pritiskom ili neće moći da se pokrene ili će u toku termičke obrade pod pritiskom iz posude izlaziti vrela para.
10. Pritisnite taster: **⚠ UPOZORENJE!** Ako zaključate poklopac posude, postoji opasnost da dođe do prignječenja prstiju i šaka. Držite rastojanje od uređaja dok je poklopac posude zaključan.
 - > Poklopac posude se zaključava. U posudi se stvara pritisak. Kada istekne podešeno vreme termičke obrade ili se dostigne podešena temperatura u sredini proizvoda, rasterećuje se pritisak iz posude.
11. Pritisnite taster:
 - > Poklopac posude se otključava i proces termičke obrade se završava. **NAPOMENA!** Otvorite poklopac posude kada se pojavi zahtev za to. Ako ne otvorite poklopac posude, u posudi može da se stvori pritisak i dovede do toga da više ne možete da otvorite poklopac posude.

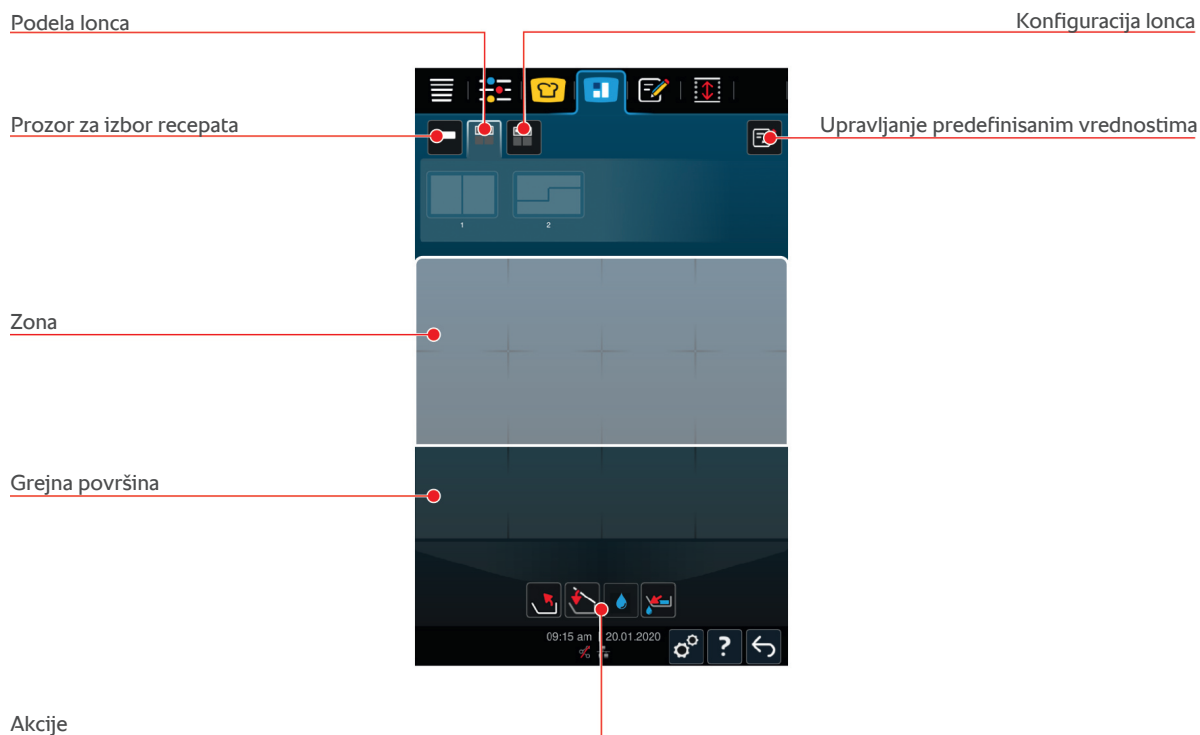
8 iZoneControl



iZoneControl vam omogućava da podelite dno lonca na pojedinačne zone zagrevanja i da ih koristite na različitim temperaturama; nekorišćene površine mogu da ostanu hladne. Vi unosite željeni rezultat i pokrećete proces termičke obrade za svaku grejnu zonu. Grejna zona se sada zagreva na optimalnu temperaturu koja će dovesti do Vašeg željenog rezultata.

NAPOMENA

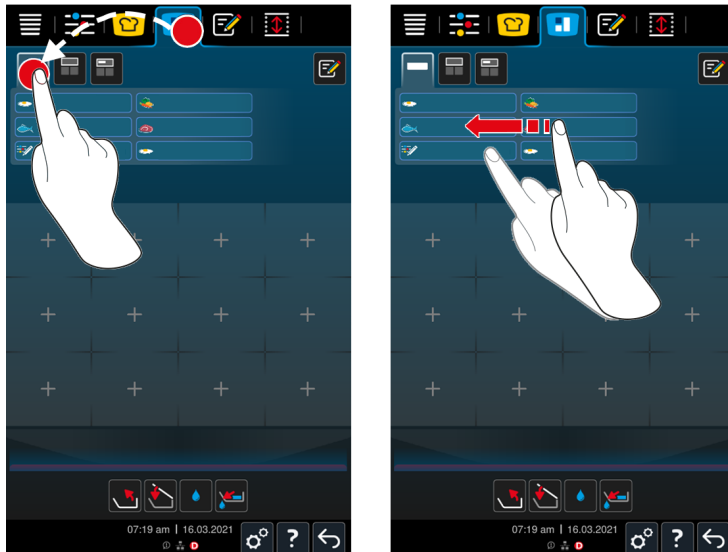
Razlika u temperaturi između zona ne treba da iznosi više od 130 °C.



8.1 Recepti

8.1.1 Izbor unapred podešenog recepta

Na raspolaganju Vam stoje recepti koji su već podešeni sa različitim pripremama hrane.



1. Pritisnete u traci menija taster:
2. Pritisnite taster:
- > Prikazuju se unapred podešeni recepti.
- >> Sada možete da plasirate [► 58] recepte ili kreirate svoje recepte [► 52].

8.1.2 Kreiranje sopstvenog recepta

Tabli sa receptima možete da dodate svaki ručni režim rada, svaki željeni inteligentni proces termičke obrade ili svaki program. Ako kombinaciju ne sačuvate kao korpu, tabla sa receptima se briše kada učitajte novu korpu.



1. Pritisnete u traci menija taster:
2. Pritisnite taster:
3. Pritisnite taster:
4. Za dodavanje inteligentnog procesa termičke obrade na tabli sa receptima, pritisnite taster:
5. Idite kroz listu procesa pripreme hrane ili filtrirajte prema kategoriji proizvoda (meso, riblja čorba itd.).

1. Ako želite da tabli sa receptima dodate ručni program, pritisnite taster: 
2. Ako želite da tabli sa receptima dodate inteligentan program, pritisnite taster: 

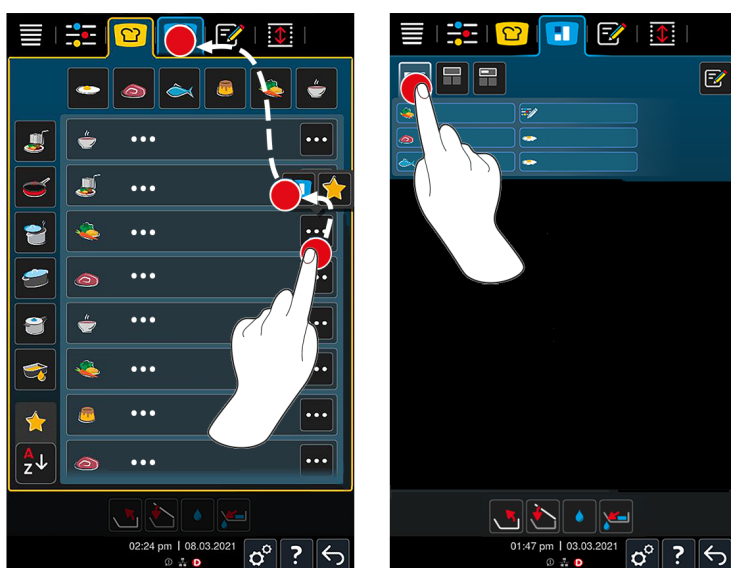
Brisanje recepata sa table recepata

1. Za brisanje recepta sa table sa receptima pritisnite taster: 
2. Pritisnite taster:  i izaberite recept koji želite da izbrišete.
3. Za brisanje recepta pritisnite taster: .

8.1.3 Uređivanje table sa receptima

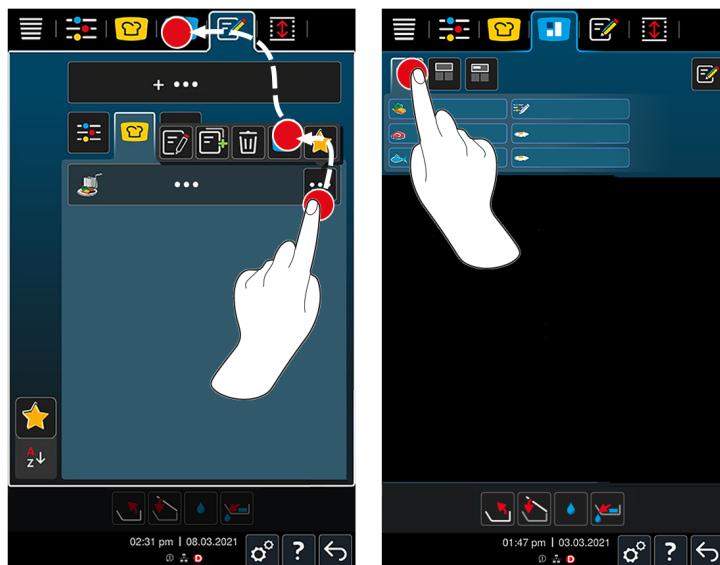
Tabli sa receptima možete da dodate svaki željeni inteligentni proces termičke obrade ili svaki program. Ako kombinaciju ne sačuvate kao korpu, tabla sa receptima se briše kada učitate novu korpu.

Uređivanje table recepata u iCookingSuite



1. Pritisnete u traci menija taster: 
 2. Pod željenim procesom termičke obrade pritisnite taster: ...
 3. Pritisnite taster: 
 4. Pritisnete u traci menija taster: 
 5. Pritisnite taster: 
- >> Pametan proces termičke obrade se prikazuje na tabli recepata.

Uređivanje table recepata u režimu programiranja

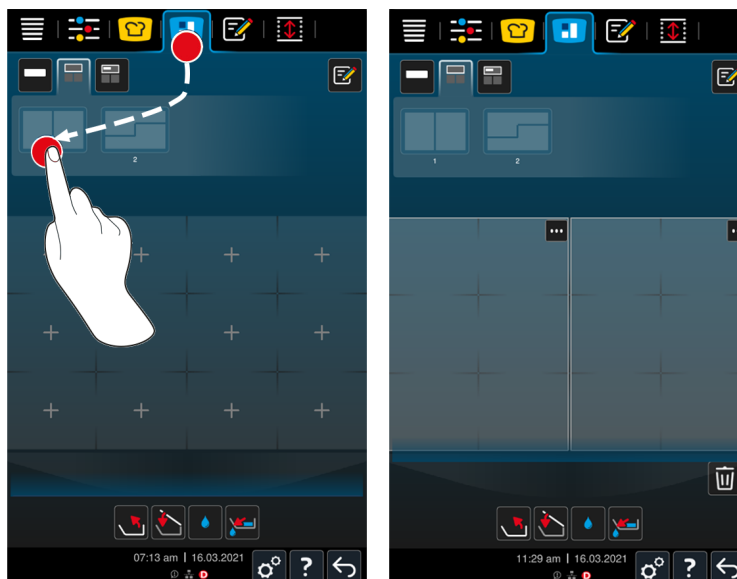


1. Pritisnete u traci menija taster:
2. Pod željenim programom pritisnete taster: ...
3. Pritisnete taster:
4. Pritisnete u traci menija taster:
- > Programi se prikazuju u tabli recepata.

8.2 Podela lonca

Pomoću iZoneControl možete da podelite dno lonca na do 4 zone.

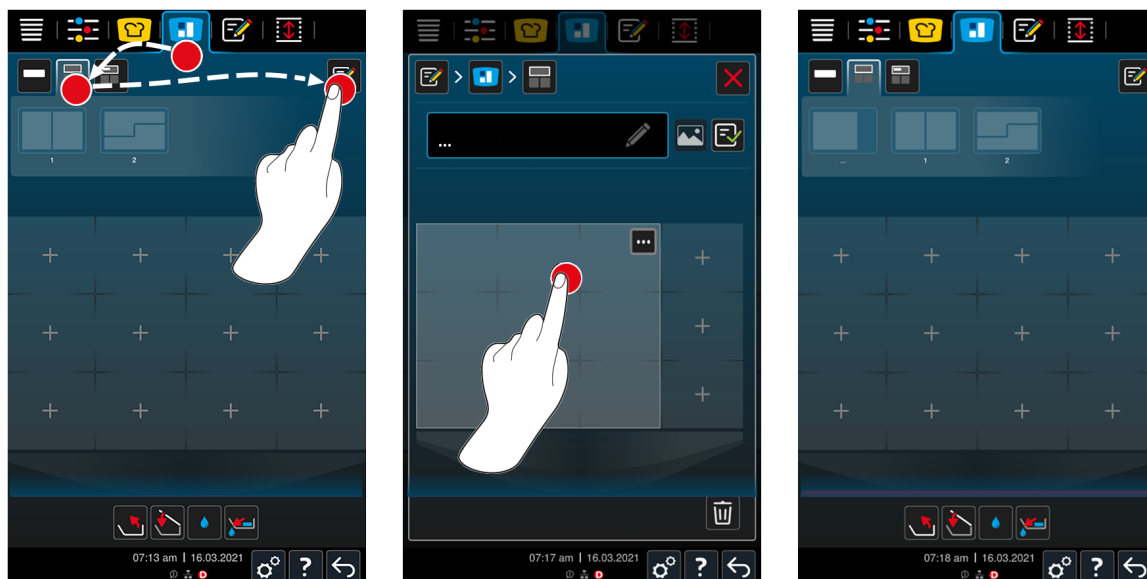
8.2.1 Izbor unapred podešenih podela lonca



1. Pritisnete u traci menija taster:
2. Pritisnete taster:
3. Izaberite jednu unapred podešenu podelu lonca.
4. Pritisnete površinu lonca.

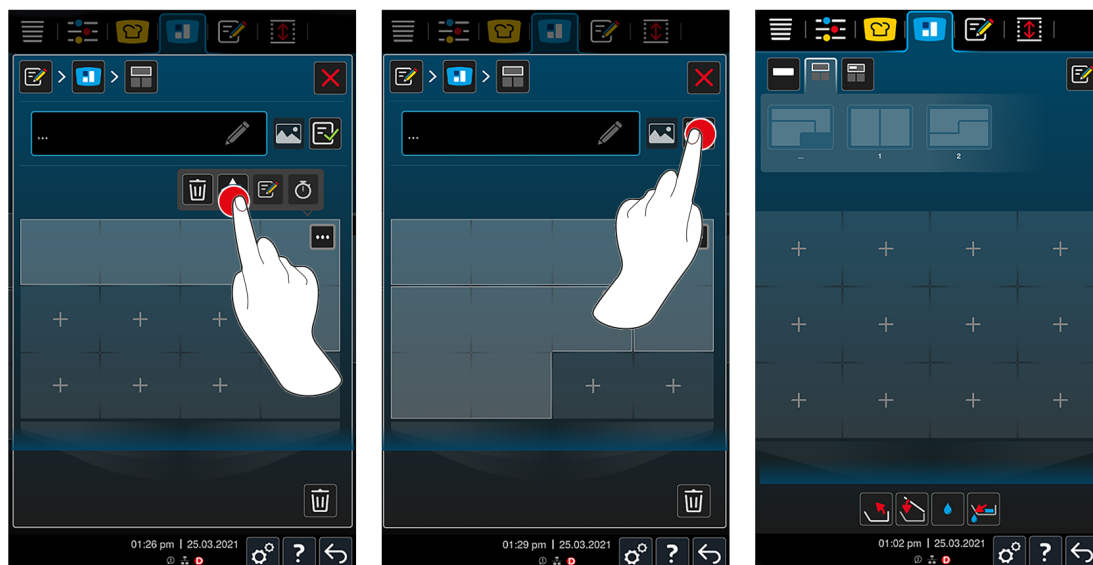
>> Dno lonca se automatski deli na zone. Sada možete da zonama dodelite recepte.

8.2.2 Kreiranje sopstvenih podela lonca



1. Pritisnete u traci menija taster:
2. Pritisnite taster:
3. Pritisnite taster:
4. Podelite posudu kako želite.
5. Potvrdite svoju podelu pomoću

Uređivanje podele lonca



1. Za uređivanje podele lonca pritisnite taster:
2. Pritisnite taster:
3. Pritisnite taster:
4. Izaberite pritiskom na navedene podele posude.
5. Pritisnite taster: ...

6. Pritisnite taster: 
 - > Otvara se ekran za uređivanje.
7. Pritisnite taster: 
8. Pritisnite taster: 
9. Pritisnite željeno polje u loncu.
 - > Zona se prilagođava Vašoj želji.
10. Da potvrdite zonu, pritisnite taster: 
11. Da obrišete zonu, pritisnite taster: 
12. Da sačuvate podelu lonca, pritisnite taster: 

Brisanje podela lonca

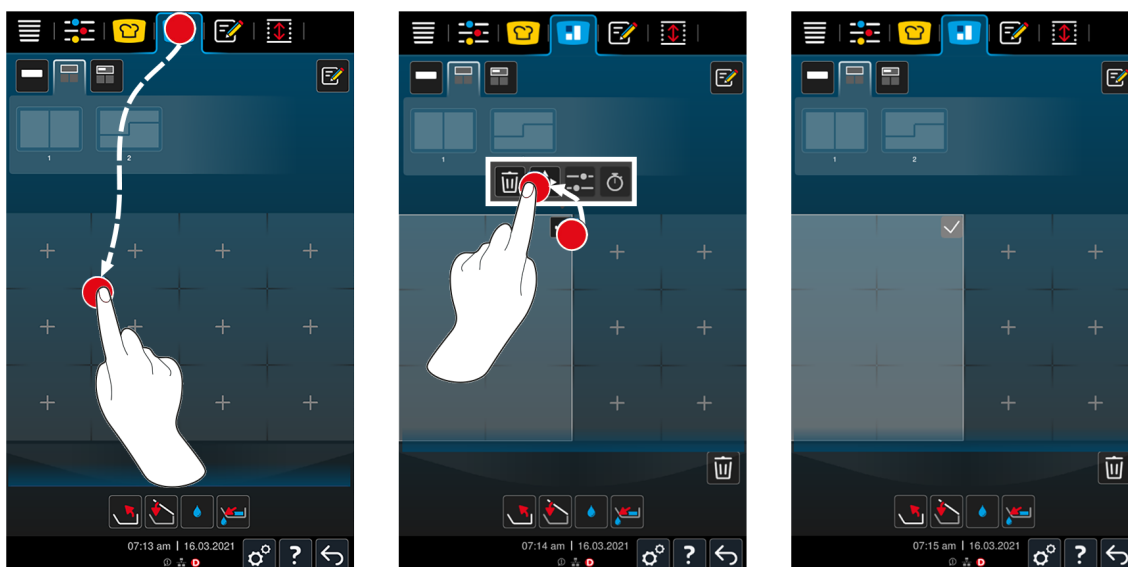
1. Da obrišete podelu posude, pritisnite taster: 

Memorisanje podele lonca

1. Ako želite da dodelite naziv novim podelama lonca, pritisnite taster: 
 2. Da biste podelu posude dodali samo privremeno, pritisnite taster: 
 3. Da biste sačuvali kombinaciju podešavanja, pritisnite taster: 
- >> Prikazuju se podele lonca.

8.2.3 Podela lonca na zone

Posudu možete da podelite na zone i da ne koristite ponuđene podele. Podela je privremena i poništiće se čim posudi dodelite podelu.

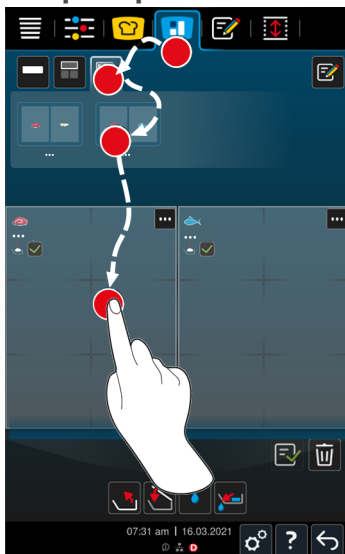


1. Pritisnete u traci menija taster: 
2. Dodirnite polje u loncu.
 - > Polje će se odmah pretvoriti u zonu.
3. Da potvrdite zonu, pritisnite taster: 
4. Da proširite zonu, pritisnite taster: 
5. Pritisnite taster: 
6. Pritisnite željeno polje u loncu.
 - > Zona se proširuje.

7. Da potvrdite zonu, pritisnite taster: ✓
- > Zona je potvrđena.
8. Ako želite da dodate još jednu zonu, dodirnite polje u posudi koje još nije konfigurisano ili sačekajte kraće vreme.
9. Da obrišete potvrđenu zonu, pritisnite taster: ...
10. Pritisnite taster: 🗑️

8.3 Konfiguracija lonca

8.3.1 Unapred podešene dodele lonca



1. Pritisnete u traci menija taster: ☰
 2. Pritisnite taster: 📱
 - > Prikazuju se unapred podešene konfiguracije lonca.
 3. Izaberite željenu konfiguraciju lonca.
 4. Pritisnite površinu lonca.
- >> Lonac se automatski konfigurise po odgovarajućim podešavanjima. Zone se zagrevaju do memorisane temperature. Kada se dostigne temperatura, pojaviće se zahtev da napunite uređaj.

8.3.2 Kreiranje sopstvenih konfiguracija

1. Pritisnete u traci menija taster: ☰
2. Pritisnite taster: 📱
3. Pritisnite taster: ✎
4. Sada možete da kreirate dodelu lonca i da je imenujete.
5. Pritisnite taster: ... unutar kreirane dodele lonca.
6. Pritisnite taster: ✎
7. Izaberite proces termičke obrade ili program koji treba dodati vašoj dodeli lonca.
8. Pritisnite taster: ⌚ ako svojoj dodeli lonca dodajete tajmer.
9. Pritisnite taster: ✓ da biste sačuvali dodelu lonca.
10. Skrolujte kroz listu mogućih konfiguracija lonca ili pritisnite taster **1**, **2**, **3** ili **4** da sortirate listu.

Brisanje konfiguracije lonca

1. Da obrišete konfiguraciju lonca, pritisnite taster: 🗑️

Memorisanje konfiguracija lonca

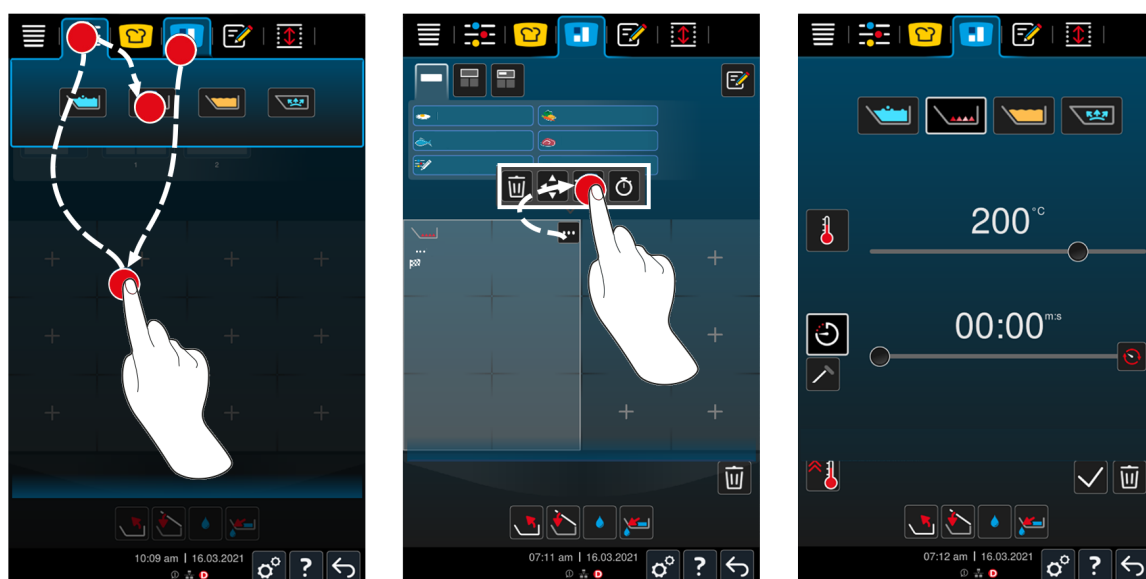
1. Ako želite da dodelite naziv novoj konfiguraciji lonca, pritisnite taster: 
 2. Da biste sačuvali konfiguraciju lonca, pritisnite taster: 
- >> Prikazuju se konfiguracije lonca.

8.4 Pripremanje namirnica sa iZoneControl

Namirnice možete da obrađujete termički na 4 različita načina:

- Unapred podešeni recepti [► 51]
- Unapred podešene konfiguracije lonca [► 57]
- Ručni režimi rada [► 58]
- Pametni procesi termičke obrade [► 58]

8.4.1 Dodeljivanje ručnog režima rada zoni



1. Pritisnete u traci menija taster: 
2. Izaberite lonac ili željenu zonu.
3. Pritisnete u traci menija taster: 
 - > Prikazuju se ručni režimi rada.
4. Izaberite željeni režim rada.
 - > Ručni režim rada se dodeljuje loncu ili zoni.
5. Ako želite da podesite parametar termičke obrade prema svojoj želji, pritisnite taster: ...
6. Pritisnite taster: 
 - > Prikazuju se parametri termičke obrade.
7. Podesite parametre termičke obrade i pritisnite taster da sačuvate svoje izmene: 
 - > Lonac ili zona se zagrevaju do memorisane temperature. Kada se dostigne temperatura, pojaviće se zahtev da napunite uređaj.

8.4.2 Dodeljivanje recepta zoni

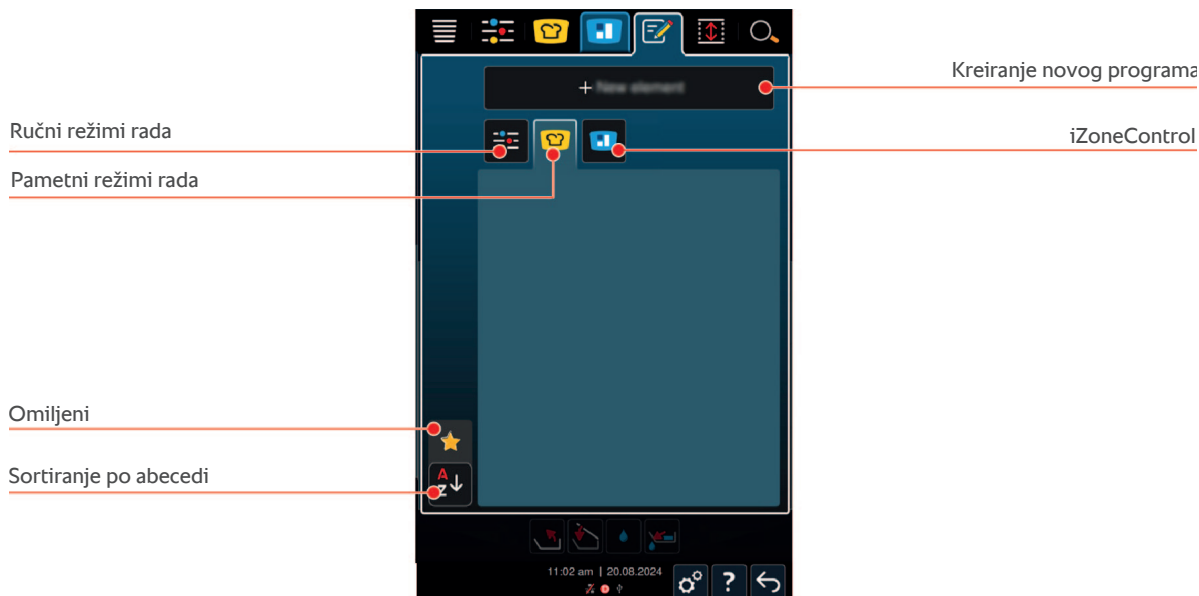
- ✓ Podelili ste lonac na zone [► 54].
1. Pritisnite taster: 
 2. Pritisnite i držite željeni recept dok se ne označi i odvućete recept do željene zone.

- > Zona se zagreva.
- 3. Druga mogućnost je da pritisnete željeni recept i zatim željenu zonu.
 - > Recept se dodeljuje zoni i zona se zagreva.
- >> Kada se dostigne temperatura, pojaviće se zahtev da napunite uređaj.

9 Režim programiranja



U režimu programiranja možete da kreirate, memorišete i upravljate svojim ručnim programima, konfiguracijom lonca, podelom lonca, inteligentnim procesom pripreme hrane i korpom . [▶ 61] [▶ 61] [▶ 61] [▶ 62] [▶ 60] U tu svrhu su Vam na raspolaganju svi ručni režimi rada [▶ 40], inteligentni procesi pripreme hrane [▶ 26] i unapred programirane korpe za robu.



9.1 Programiranje korpe

1. Pritisnete u traci menija taster:
2. Pritisnite taster: **+ novi element**
3. Pritisnite taster:
4. Pritisnite taster:
5. Za dodavanje inteligentnog procesa termičke obrade u korpu, pritisnite taster:
 - > Prikazuju se svi inteligentni procesi termičke obrade.
6. Idite kroz listu i izaberite režim rada, a onda pritisnite željeni proces termičke obrade.
 - > Proces termičke obrade markira se sa i dodaje se u korpu. Takođe možete da proverite da li se procesi kuvanja mogu kombinovati tako što ćete pritisnuti i držati taster za izabranu putanju termičke obrade. Zelena kukica simbolizuje mogućnost kombinovanja primena.
7. Za dodavanje već sačuvanih programa u korpu, pritisnite taster:
 - > Prikazuju se svi programi.
8. Idite kroz listu i izaberite ručne ili pametne programe, a onda pritisnite željeni program.
 - > Proces termičke obrade markira se sa i dodaje se u korpu.

Proveriti korpu

1. Za proveru korpe pritisnite taster:
 - > Prikazuju se svi izabrani inteligentni procesi termičke obrade i programi.
2. Za brisanje elemenata iz korpe, pritisnite taster:

Memorisanje korpe

1. Za davanje naziva korpi, pritisnite taster:

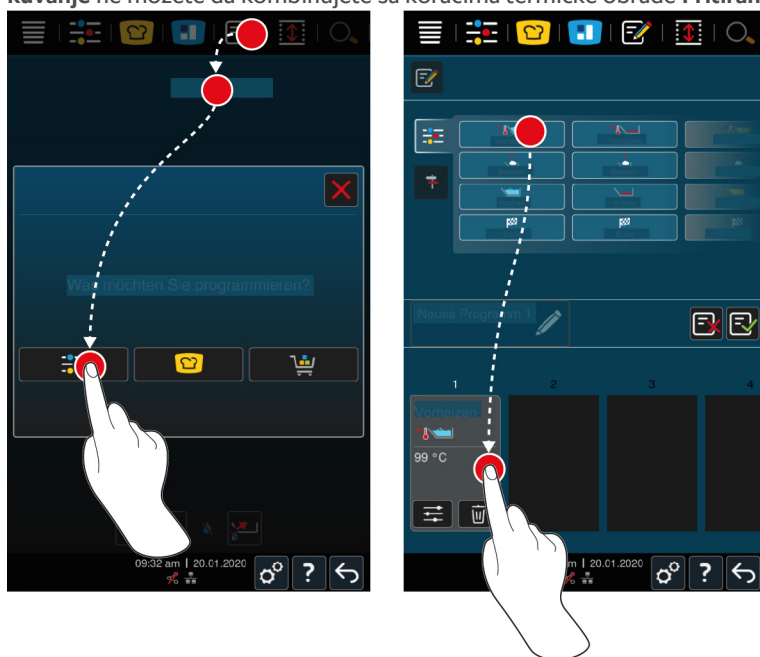
2. Unesite naziv.
3. Za memorisanje korpe pritisnite taster: 
- >> Korpa se prikazuje na listi programa.

9.2 Kreiranje ručnog programa

Dostupni su Vam sledeći režimi rada:

- kuvanje
- Pečenje
- Fritiranje
- Senzitivno kuvanje

Korake termičke obrade za režime rada **Kuvanje**, **Pečenje**, **Termička obrada pod pritiskom (opcija)** ili **Senzitivno kuvanje** ne možete da kombinujete sa koracima termičke obrade **Fritiranje**.



1. Pritisnete u traci menija taster: 
2. Pritisnite taster: **+ novi element**
3. Pritisnite taster: 
 - > Prikazuje se pregled dostupnih koraka termičke obrade.
4. Izaberite željene korake termičke obrade i prevucite ih u donje polje. **NAPOMENA! Korake termičke obrade ne možete proizvoljno da kombinujete. Predzagrevanje i punjenje moraju da se izaberu iz jedne kolone. Režim rada i kraj procesa termičke obrade mogu da se biraju iz različitih kolona.**



5. Za uređivanje koraka termičke obrade hrane pritisnite taster:

> U zavisnosti od izabranog režima rada prikazuju se podesivi parametri termičke obrade i dodatne funkcije.

1. Prilagodite korak termičke obrade Vašim željama.
2. Za memorisanje Vaših izmena pritisnite taster:

Memorisanje programa

1. Za davanje naziva programu, pritisnite taster:
2. Unesite naziv.
3. Za memorisanje programa, pritisnite taster:

>> Program se proverava. Ako su svi parametri termičke obrade kompletno podešeni i poređani logičnim redosledom, program će biti sačuvan i prikazan na listi programa.

>> Ukoliko program sadrži neku grešku, odgovarajuće mesto će biti markirano. Otklonite grešku pre nego što ponovo memorišete program.

9.3 Kreiranje pametnog programa

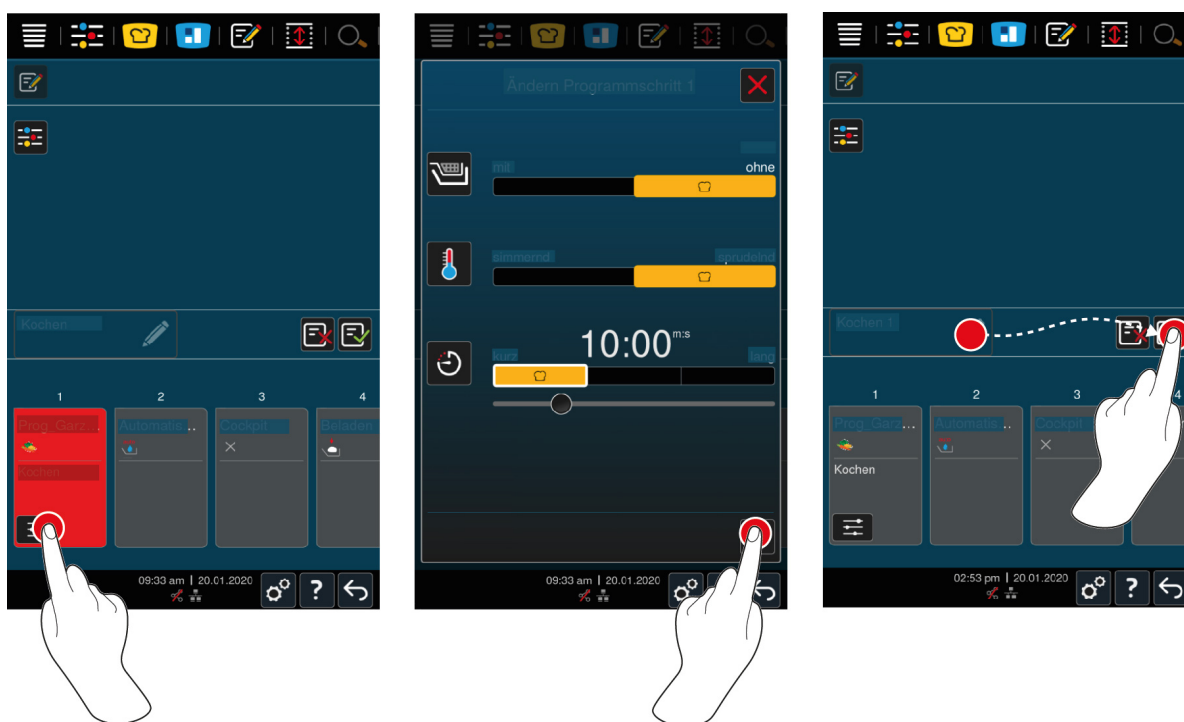
Ukoliko programirate pametni proces termičke obrade, Vašim željama možete isključivo da prilagođavate parametre termičke obrade. Nije moguće menjati redosled pojedinačnih koraka za termičku obradu.



1. Pritisnete u traci menija taster:
2. Pritisnite taster: **+ novi element**
3. Pritisnite taster:
- > Biće Vam postavljeno pitanje šta želite da programirate.
4. Izaberite jednu od sledećih mogućnosti:
 - Način rada
 - Način rada i procedura za termičku obradu hrane
 - Procedura termičke obrade hrane

Nakon Vašeg izbora se prikazuju odgovarajući pametni procesi termičke obrade.

1. Izaberite željeni pametni proces pripremanja hrane.
 - > Prikazuju se pojedinačni koraci za termičku obradu. Sada možete parametre za termičku obradu prilagoditi svojim željama.



2. Pritisnite taster:

- > U zavisnosti od izabranog procesa termičke obrade prikazuju se podesivi parametri termičke obrade i dodatne funkcije. Standardna podešavanja procesa termičke obrade su označena sledećim simbolom: 
- 3. Prilagodite parametre termičke obrade Vašim željama.
- 4. Za memorisanje Vaših izmena pritisnite taster: 
- > Ponovo se prikazuju pojedinačni koraci za termičku obradu.

Memorisanje programa

1. Za davanje naziva programu, pritisnite taster: 
 2. Unesite naziv.
 3. Za memorisanje programa, pritisnite taster: 
- >> Program se prikazuje u listi programa.

9.4 Uređivanje i brisanje programa

- ✓ Programirali ste ručne programe [► 61], inteligentne procese pripreme hrane [► 62], Podela lonca [► 54], Konfiguracija lonca [► 57] ili korpu [► 60].
- 1. Za uređivanje programa, pritisnite taster: ...

Dostupni su Vam sledeće mogućnosti obrade:

- Uređivanje elementa 
- Poslati na tablu sa receptima 
- Dodati u omiljene 
- Dupliranje elementa 
- Brisanje elementa 

9.5 Pokretanje programa i korpe

Pokretanje ručnog programa

1. Za pokretanje ručnog programa pritisnite željeni program.
 - > Program se odmah pokreće. Prikazuju se svi koraci termičke obrade.
 2. Ako želite da pošaljete ručni program u iZoneControl, pritisnite taster: ...
 3. Pritisnite taster: 
- >> Ručni program se prikazuje na tabli sa receptima. Sada možete da plasirate recept na uobičajen način [► 58].

Pokretanje pametnog procesa termičke obrade

1. Ako želite da pokrenete pametan proces termičke obrade, pritisnite željeni program.
 - > Program se odmah pokreće. Prikazuju se svi koraci termičke obrade.
 2. Ako želite da pošaljete inteligentan proces pripreme hrane u iZoneControl, pritisnite taster: ...
 3. Pritisnite taster: 
- >> Pametni program se prikazuje na tabli sa receptima. Sada možete da plasirate recept na uobičajen način [► 58].

Pokreni korpu

1. Ako želite da prenesete korpu u iZoneControl, pritisnite željenu korpu.
 - > Svi elementi iz korpe se prikazuju na tabli sa receptima. Sada možete da plasirate recept na uobičajen način [► 58].

Podela lonca

1. Pritisnite taster: 

>> Sada možete da potražite podelu lonca.

Konfiguracija lonca

1. Pritisnite taster: 

>> Sada možete da potražite konfiguraciju lonca.

9.6

Programiranje vremena početka

Sa unapred određenim izborom vremena početka možete precizno u minut da odredite vreme početka ručnog programa. Time možete npr. da koristite povoljniju noćnu tarifu za struju i optimalno koristite svoj uređaj do 24 sata dnevno.

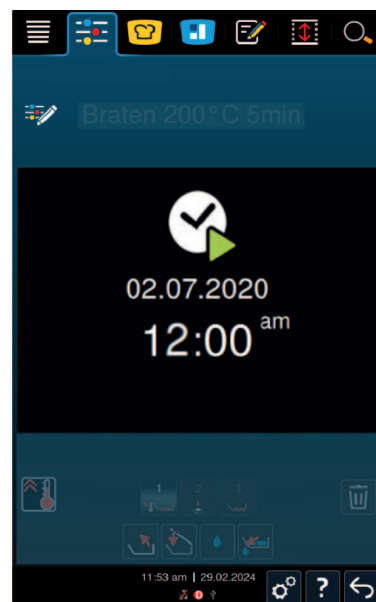
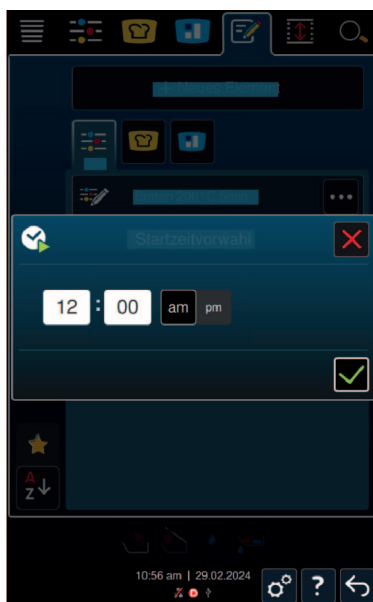
OPREZ

Ako ostavite hranu za termičku obradu da stoji u nezagrejanom loncu duže vreme, mogu se javiti mikrobi na hrani

Hrana sa mikrobima može da dovede do infekcija ili trovanja hranom.

1. Nemojte da ostavite hranu da stoji predugo u loncu.

Podešavanje vremena početka



✓ Kreirali ste ručni program [► 61].

1. Pritisnete u traci menija taster: 

2. Pritisnite taster: 

> Prikazuje se lista ručnih programa.

3. Pored ručnog programa pritisnite taster: ...

4. Pritisnite taster: 

5. Unesite vreme početka.

6. Za potvrdu radnje pritisnite taster: 

> Prikazuje se podešeno vreme početka.

> Proces pripreme hrane počinje u podešeno vreme.

7. Ako hoćete da poništite unapred podešeno vreme početka, pritisnite i držite taster: 

10 Promena režima rada

Pomoću iVario možete jednostavno i u svako doba da se prebacujete između režima rada Ručna termička obrada, iCookingSuite i iZoneControl. Na raspolaganju Vam je optimalna kombinacija automatske pametne termičke obrade koja štedi rad i individualnih željenih opcija za kontrolu.

- Pretvorite pametan proces pripreme hrane iz iCookingSuite u pametan recept u iZoneControl.

Prebacivanje pametnog procesa pripreme hrane u pametan recept

✓ Pokrenuli ste pametan proces pripreme hrane. Proces termičke obrade je u toku.

1. Pritisnete u traci menija taster: 

>> Korišćena površina lonca sada se može smanjiti.

11 Podešavanja

Podešavanja možete menjati tako što ćete pomeriti listu i pritisnuti na željenu kategoriju. Svakoj kategoriji je dodeljen izbor mogućnosti podešavanja koji se lako može promeniti potezima [▶ 16] ili preko centralnog točka za podešavanje [▶ 16].

Fabrička podešavanja Vašeg uređaja možete trajno prilagoditi Vašim potrebama.

1. Pritisnite taster: 

> Prikazuje se pregled svih mogućnosti podešavanja:

- Omiljeni [▶ 67]
- Prikaz [▶ 67]
- Lampica [▶ 69]
- Zvuk [▶ 69]
- Sistem za kuvanje [▶ 70]
- Kuvanje [▶ 71]
- Upravljanje podacima [▶ 71]
- Podešavanja mreže [▶ 74]
- Korisnički profil [▶ 76]
- Servis [▶ 76]
- ConnectedCooking [▶ 77]

11.1 Omiljeni

U omiljenim podešavanjima prikazuju se sva podešavanja koje ste označili kao omiljene.

Memoriši podešavanje kao omiljeno

1. Izaberite podešavanje.

2. Pritisnite taster: 

>> Podešavanje je sačuvano kao omiljeno i prikazuje se pod , sortiranje se vrši hronološki prema vremenu dodavanja.

11.2 Prikaz

Otvori prikaz

1. Pritisnite taster: 

2. Pritisnite taster:  **Prikaz**

11.2.1 Jezik

Ovde možete da promenite jezik korisničkog interfejsa.

Podešavanje jezika korisničkog interfejsa

1. Pritisnite taster:  **Jezik**

2. Izaberite željeni jezik.

>> Jezik korisničkog interfejsa se odmah menja.

11.2.2 Datum i vreme na satu

Ovde možete da promenite sledeća podešavanja:

- **Datum** 
- **Tačno vreme** 
- **Prebacivanje na 24h/12h** 

Podešavanje datuma

1. Pritisnite taster:  **Datum**
 - > Prikazuje se kalendar.
 2. Izaberite željeni datum.
- >> Datum se automatski primenjuje.

Podešavanje vremena na satu

1. Pritisnite taster:  **Tačno vreme**
 - > Prikazuje se vreme.
 2. Pritisnite sat.
 3. Podesite željeno vreme na satu.
- >> Vreme na satu se automatski primenjuje.

Podešavanje prebacivanja 24h/12h

1. Izaberite **12** da podesite format od 12 sati, odnosno **24** da podesite format od 24 sata.

Sinhronizacija vremena preko ConnectedCooking-a

Vreme možete da sinhronizujete i automatski preko ConnectedCooking-a.

1. Pritisnite taster: .
2. Pritisnite taster:  **ConnectedCooking**
3. Pored **Automatska sinhronizacija vremena** pritisnite taster: **UKLJ.**

11.2.3 Podešavanje formata temperature

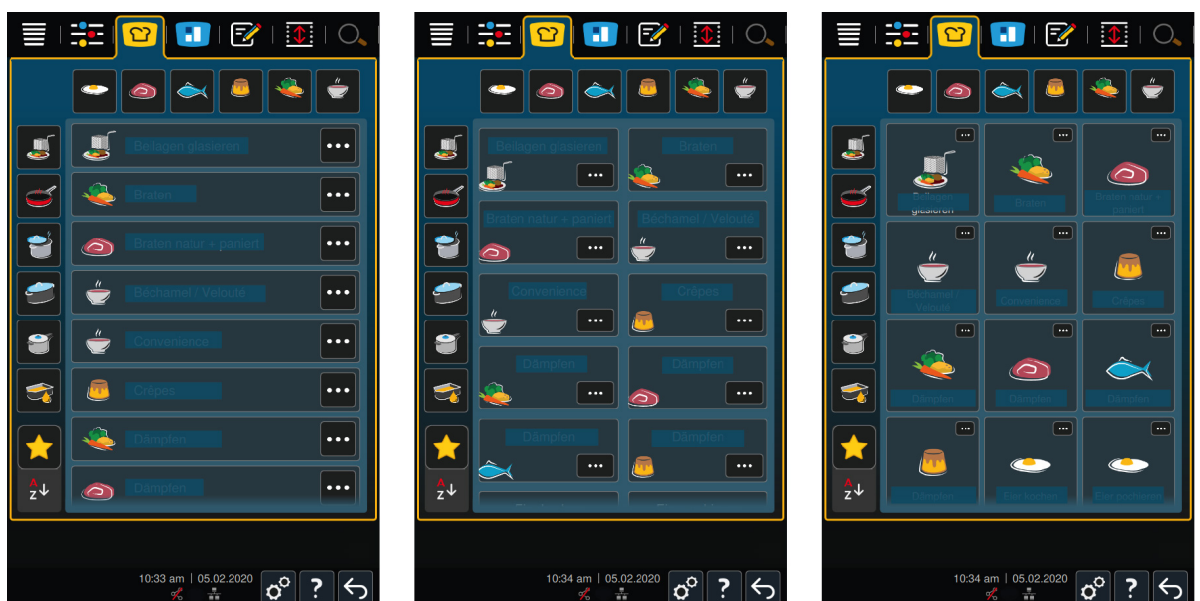
Ovde možete da podesite da li temperatura treba da se prikazuje u °C ili °F.

11.2.4 Zapreminska jedinica

Ovde možete da podesite da li zapremina treba da se prikazuje u litrima **L** ili galonima **G**.

11.2.5 Prikaz programa

Ovde možete da podesite da li inteligentni procesi pripreme hrane u iCookingSuite i u režimu programiranja treba da se prikazuju u jednoj, dve ili tri kolone.



1. Pritisnite taster:  **Prikaz programa**

2. Izaberite  **Jedna kolona**,  **Dve kolone** ili  **Tri kolone**.

>> Izbor se odmah primenjuje.

11.3 Svetlo

Podešavanje svetla

1. Pritisnite taster: 
2. Pritisnite taster:  **Svetlo**

11.3.1 Osvetljenost ekrana

Podešavanje osvetljenosti ekrana

Ovde možete da podesite osvetljenost ekrana na skali od 0% do 100%.

1. Pritisnite taster:  **Osvetljenost ekrana**
2. Izaberite na skali željenu vrednost ili je podesite obrtnim dugmetom.

>> Osvetljenost ekrana se odmah podešava.

Automatika zatamnjenja

1. Pritisnite taster:  **Automatika zatamnjenja**
- >> Sada možete da uključite ili isključite automatiku zatamnjenja.

Podešavanje zatamnjenja nakon x min

1. Pritisnite taster:  **Zatamni nakon x min**
- >> Ovde možete da podesite nakon koliko minuta treba da se aktivira automatika zatamnjenja.

Uključivanje ili isključivanje čuvara ekrana

1. Pritisnite taster:  **Čuvar ekrana**
- >> Ovde možete da uključite ili isključite čuvar ekrana.

Aktiviranje čuvara ekrana nakon x min

1. Pritisnite taster:  **Aktiviraj čuvar ekrana nakon x min**
- >> Ovde možete da podesite nakon koliko minuta treba da se aktivira čuvar ekrana.

11.4 Zvuk

Podešavanje zvuka

1. Pritisnite taster: 
2. Pritisnite taster:  **Zvuk**

11.4.1 Ukupna jačina zvuka

Podešavanje ukupne jačine zvuka

Ovde možete da podesite ukupnu jačinu zvuka uređaja na skali od 0% do 100%.

1. Pritisnite taster:  **Ukupna jačina zvuka**
2. Izaberite željenu vrednost na skali.

>> Ukupna jačina zvuka se odmah podešava.

11.4.2 Umetanje / zahtev za izvršenje radnje

Podešavanje zahteva za umetanje / izvršenje radnje

Ovde možete da podesite koji zvuk ili koja melodija će se oglasiti kada uređaj treba da se napuni ili kada se pojavi zahtev za izvršenje radnje. Na raspolaganju vam je 25 mogućnosti.

1. Pritisnite taster:  **Zahtev za punjenje / izvršenje radnje**
2. Pritisnite taster:  **Zvuk**
3. Pritisnite željeni zvuk.
 - > Zvuk se emituje.
4. Da primenite podešavanje, pritisnite na traci sa ikonama taster: 
 - >> Vraćate se na pregled.

11.4.3 Kraj faze programa

Podesite zvuk za kraj koraka programa

Ovde možete da podesite koji zvuk ili koja melodija će se oglasiti kada se korak programa završi. Na raspolaganju vam je 37 mogućnosti.

1. Pritisnite taster:  **Kraj koraka programa**
2. Pritisnite taster:  **Zvuk**
3. Pritisnite željeni zvuk.
 - > Zvuk se emituje.
4. Da primenite podešavanje, pritisnite na traci sa ikonama taster: 
 - >> Vraćate se na pregled.

11.4.4 Kraj termičke obrade

Podešavanje zvuka za kraj vremena termičke obrade

Ovde možete da podesite koji zvuk ili koja melodija će se oglasiti kada istekne vreme termičke obrade. Na raspolaganju vam je 37 mogućnosti.

1. Pritisnite taster:  **Kraj vremena termičke obrade**
2. Pritisnite taster:  **Zvuk**
3. Pritisnite željeni zvuk.
 - > Zvuk se emituje.
4. Da primenite podešavanje, pritisnite na traci sa ikonama taster: 
 - >> Vraćate se na pregled.

11.5 Sistem za kuvanje

1. Pritisnite taster: 
2. Pritisnite taster:  **Sistem za kuvanje**

11.5.1 Informacije o tipu uređaja

Ovde se vidi kom tipu uređaj pripada i koja je verzija softvera instalirana.

11.5.2 Demo režim

Uključivanje/isključivanje demo režima

Ovde možete da uključite svoj uređaj u demo režimu. Ova funkcija je korisna kada želite da predstavite funkcije svog uređaja bez termičke obrade.

1. Da biste aktivirali funkciju, pritisnite i držite taster:  **UKLJ.** sve dok traka napredovanja ne pređe preko obe pozicije prekidača UKLJ. i ISKLJ.

>> Kada je aktiviran demo režim, uređaj se pokreće ponovo. U liniji u podnožju pojavljuje se simbol: 

11.5.3 Opcija tople vode

Kod uređaja sa opcijom tople vode, ovde imate mogućnost da aktivirate ili deaktivirate toplu vodu.

11.6 Kuvanje

1. Pritisnite taster: 
2. Pritisnite taster:  **Kuvanje**

11.6.1 Primarna nacionalna kuhinja

U primarnoj nacionalnoj kuhinji kulturne navike i običaji u ishrani prevode se u inteligentne procese termičke obrade. Parametri termičke obrade ovih inteligentnih procesa termičke obrade odražavaju navike i običaje u ishrani i jela se pripremaju onako kako to očekuju gosti u određenoj zemlji, odn. regionu. Tako nećete ovladati samo svojom lokalnom kuhinjom, već i svim kuhinjama ovog sveta. Ovo podešavanje je nezavisno od podešenog jezika.

Izbor primarne nacionalne kuhinje

1. Pritisnite taster:  **Primarna nacionalna kuhinja**
2. Listajte i izaberite željenu primarnu nacionalnu kuhinju.

>> Nacionalna kuhinja se odmah primenjuje. U iCookingSuite se prikazuju inteligentni procesi termičke obrade koji odgovaraju nacionalnoj kuhinji. Parametri termičke obrade, vremena i temperature u sredini proizvoda inteligentnih procesa termičke obrade prilagođeni su kulturnim navikama i običajima u ishrani.

11.6.2 Sekund. nacionalna kuhinja

Primarnoj nacionalnoj kuhinji možete da dodate još jednu nacionalnu kuhinju. Tako možete istovremeno da pripremate tipična jela iz 2 zemlje. Ovo je, na primer, korisno ako u svom restoranu želite da ponudite specijalni nedeljni meni sa jelima neke druge nacionalne kuhinje.

Izbor sekundarne nacionalne kuhinje

1. Pritisnite taster:  **Sekundarna nacionalna kuhinja**
2. Listajte i izaberite željenu sekundarnu nacionalnu kuhinju.

>> Nacionalna kuhinja se odmah primenjuje. U iCookingSuite se prikazuju dodatni pametni procesi termičke obrade sekundarne nacionalne kuhinje i označavaju se sa . Na podešavanja parametara termičke obrade i dalje utiče primarna nacionalna kuhinja [► 71].

11.7 Upravljanje podacima

Imajte u vidu da funkcije **Upravljanja podacima** imate na raspolaganju samo ako je u uređaj uključen USB stik.

1. Pritisnite taster: 
2. Pritisnite taster:  **Upravljanje podacima**

Možete da podešavate sledeća podešavanja:

- Izvoz svih podataka [► 72]
- Program term. obrade [► 72]
- Korisnički profil [► 72]
- Korisničke slike [► 72]
- Podaci o korisniku: Obriši sve [► 73]
- Osnovna podešavanja uređaja [► 73]
- HACCP podaci [► 73]

- Servis [▶ 74]
- Export MyDisplay

11.7.1 Izvoz svih podataka

✓ Povezali ste USB stik sa uređajem.

1. Pritisnite taster:  **Izvoz svih podataka**

>> Sada možete sve podatke izvesti na USB stik.

11.7.2 Program term. obrade

Ovde možete da uvezete, izvezete ili izbrisete sve programe koje ste kreirali.

Izvezi program

✓ Kreirali ste program u režimu programiranja.

✓ Povezali ste USB stik sa uređajem.

1. Pritisnite taster:  **Izvoz programa**

>> Sačuvani programi se prenose na USB stik.

Uvezi program

1. Povežite sa uređajem USB stik, na koji su već izvezeni programi.

2. Pritisnite taster:  **Uvezi program**

>> Sačuvani programi se uvoze i prikazuju se u režimu programiranja.

Programi: Obrisati sve lične

Ovde možete da obrišete sve programe koje ste kreirali.

1. Pritisnite taster: 

> Dobićete upit da li zaista želite da obrišete programe.

2. Za potvrdu radnje pritisnite taster: 

>> Poruka potvrđuje da su svi programi obrisani.

11.7.3 Korisnički profil

Izvezi profile

✓ Kreirali ste profil.

✓ Povezali ste USB stik sa uređajem.

1. Pritisnite taster:  **Izvoz profila**

>> Sačuvani programi se prenose na USB stik.

Uvezi profile

1. Povežite sa uređajem USB stik na koji su već izvezeni programi.

2. Pritisnite taster:  **Uvoz profila**

>> Sačuvani profili se uvoze i prikazuju se u oblasti Upravljanje korisnicima.

11.7.4 Korisničke slike

Ovde možete da uvezete i izvezete sve slike koje hoćete da dodelite programima i korpama. Slike moraju da ispune sledeće zahteve:

- tip datoteke: PNG
- Dubina boje: 3 x 8 bita

- Veličina slike: 130 x 130 piksela
- Veličina datoteke: maks. 50 kb

Uvezi slike

1. Sačuvajte slike na USB fleš uređaju u fascikli koja se zove **userpix**.
 2. Povežite USB uređaj sa aparatom.
 3. Pritisnite taster:  **Uvoz slike**
- >> Sačuvane slike se uvoze.

Izvezi slike

- ✓ Uvezli ste slike.
 - ✓ Povezali ste USB stik sa uređajem.
1. Pritisnite taster:  **Izvoz slike**
- >> Sačuvane slike se prenose na USB stik.

Brisanje svih sopstvenih slika

Ovde možete da obrišete sve slike koje ste uvezli.

1. Pritisnite taster: **Obriši sve sopstvene slike**
 - > Biće vam postavljeno pitanje da li zaista želite da izbrišete slike.
 2. Za potvrdu radnje pritisnite taster: 
- >> Poruka potvrđuje da su sve vaše slike obrisane.

11.7.5 Podaci o korisniku: Obriši sve

1. Pritisnite taster:  **Podaci o korisniku: Obriši sve.**
 - > Biće vam postavljeno pitanje da li zaista želite da izbrišete podatke.
 2. Pritisnite taster: 
- > Poruka potvrđuje da su izbrisani svi Vaši korisnički podaci – programi termičke obrade, korisnički profili, slike i korisnička podešavanja

11.7.6 Osnovna podešavanja uređaja

Osnovna podešavanja uređaja: Izvezi sve

- ✓ Povezali ste USB stik sa uređajem.
1. Pritisnite taster:  **Osnovna podešavanja uređaja: Izvezi sve**
- >> Osnovna podešavanja uređaja se čuvaju na USB stiku.

Uvezi osnovna podešavanja uređaja

1. Povežite sa uređajem USB stik na koji su već izvezena osnovna podešavanja uređaja.
 2. Pritisnite taster:  **Osnovna podešavanja uređaja: Uvezi sve**
- >> Uvoze se osnovna podešavanja uređaja.

11.7.7 HACCP podaci

Ovde možete da izvezete na USB stik sve HACCP podatke koje je uređaj zabeležio. Ovde možete i da automatski prenesete HACCP podatke na ConnectedCooking portal.

HACCP podaci: Izvezi sve

- ✓ Povezali ste USB stik sa uređajem.
1. Pritisnite taster:  **HACCP podaci: Izvezi sve**

>> HACCP podaci se čuvaju na USB stiku.

HACCP podaci: Izvoz u određenom vremenskom periodu

✓ Povezali ste USB stik sa uređajem.

1. Pritisnite taster: **HACCP podaci: Izvoz u određenom vremenskom periodu**
2. Izaberite željeni vremenski period i pritisnite taster „izvezi“.

>> HACCP podaci za izabrani vremenski period se čuvaju na USB stiku.

11.7.8 Servis

Razvojni protokoli: Izvezi sve

✓ Povezali ste USB stik sa uređajem.

1. Pritisnite taster:  **Razvojni protokoli: Izvezi sve**

>> Sada se razvojni protokoli preuzimaju na USB stik.

Razvojni protokoli: Izvoz u određenom vremenskom periodu

✓ Povezali ste USB stik sa uređajem.

1. Pritisnite taster:  **Razvojni protokoli: Izvoz u određenom vremenskom periodu**

>> Sada možete preuzeti razvojne protokole za određeni vremenski period.

Servisni izveštaj: Izvezi sve

✓ Povezali ste USB stik sa uređajem.

1. Pritisnite taster:  **Servisni izveštaj: Izvezi sve**

>> Sada se servisni izveštaji preuzimaju na USB stik.

Izvoz protokola sa statističkim podacima o greškama

✓ Povezali ste USB stik sa uređajem.

1. Pritisnite taster:  **Kopiraj protokol sa statističkim podacima o greškama na USB stik**

>> Protokol sa statističkim podacima o greškama se izvozi na USB stik.

11.8 Podešavanja mreže

NAPOMENA

Opasnost za kibernetičku bezbednost

Uređaj je sistem za kuvanje sa digitalnim upravljanjem, korisničkim interfejsom i integracijom softvera. Da biste osigurali kibernetičku bezbednost, zaštitu podataka i bezbedan rad, pridržavajte se sledećih napomena:

1. Konfigurisanje i održavanje opreme smeju da obavljaju samo ovlašćene i obučene osobe.
2. Redovno primenjujte ažuriranja softvera koje pruža kompanija RATIONAL. Dozvoljeno je koristiti samo autentičan i potpisan softver. Instalacija neodobrenog softvera je zabranjena i može da ugrožava bezbednost.
3. Uređaj povezujte isključivo sa bezbednim mrežama (npr. WPA2/WPA3 za WLAN, VLAN za LAN). Komunikacija sa RATIONAL ConnectedCooking ili drugim uslugama mora da se obavlja preko šifrovane veze (npr. HTTPS).
4. Svaka manipulacija ili neovlašćena izmena softvera, hardvera ili mrežne konfiguracije uređaja je zabranjena i dovodi do gubitka bezbednosti pri radu i mogućih potraživanja garancije i odgovornosti.
5. Za bezbednu integraciju u vašu IT infrastrukturu odgovoran je operator. Proizvođač nije odgovoran za štetu nastalu nepravilnom upotrebom, nedovoljnom zaštitom ili pristupom neovlašćenih lica.

Ako je potrebno, možete da omogućite sinhronizaciju vremena na bazi **NTP** servera u sistemskim podešavanjima. Ako je **NTP** omogućen, klijent mora da obezbedi pouzdan i bezbedan **NTP** server.

- **NTP** server mora da potiče iz pouzdanog i kontrolisanog okruženja da bi se osigurali precizni vremenski podaci zaštićeni od manipulacija.
- Komunikacija sa **NTP** serverom mora biti bezbedna i da koristi zaštićene mrežne segmente i odgovarajuća pravila mrežne barijere.

Kada želite da uređaj povežete sa WLAN mrežom, morate da se prijavite preko veb sajta i WLAN veza će biti uspostavljena. Nije moguće uspostaviti vezu sa Wi-Fi mrežama koje zahtevaju prijavu preko veb-sajta.

1. Pritisnite taster: 
 2. Pritisnite taster:  **Mreža**
 3. Za aktiviranje funkcije, pritisnite taster:  **UKLJ.**
 4. Pritisnite taster:  **WLAN**
 - > Prikazuje se lista svih raspoloživih WLAN mreža. WLAN mreže se navode prema jačini signala.
 5. Izaberite željenu WLAN mrežu.
 - > Dobićete zahtev da uneste lozinku za WLAN mrežu.
 6. Za potvrdu radnje pritisnite taster: 
 - > Nakon uspešnog povezivanja, u liniji u podnožju pojavljuje se sledeći simbol: 
 - > Data WLAN mreža se prikazuje na prvom mestu liste dostupnih WLAN mreža.
 7. Da bi se prikazali detalji veze, pored WLAN mreže pritisnite taster: **V**
 8. Da biste raskinuli vezu, u detaljima veze pritisnite taster: **Odvoji**
 9. U traci sa ikonicama pritisnite  da biste se vratili na pregled podešavanja mreže.
- >> Naziv WLAN mreže se prikazuje u polju **WLAN**.

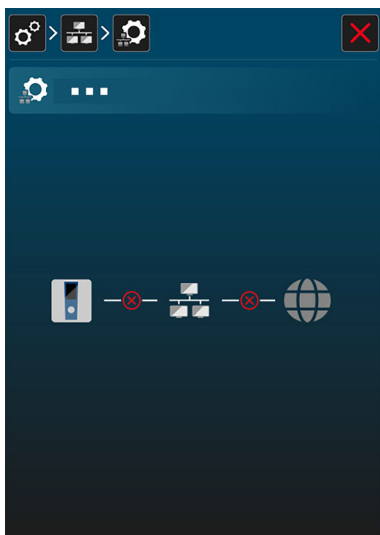
Optimizovana podešavanja mreže omogućuju povezivanje sa WLAN mrežama sa skrivenim SSIDS-ovima:

- Pritisnite taster:  **Ručno povezivanje sa WLAN-om.**
- Sada možete da unesete naziv mreže (**SSID**) i pripadajuću lozinku.
- Pritisnite taster:  da biste se povezali.

1. Pritisnite taster: 
2. Pritisnite taster:  **Podešavanja mreže**

Informacije o povezivanju uređaja sa WLAN mrežom možete naći ovde: Povezivanje uređaja sa WLAN mrežom [▶ 83]

Za informacije o povezivanju uređaja sa mrežom, pročitajte: Povezivanje uređaja sa mrežom [▶ 83]



Preko dugmeta **Status mreže** možete da proverite da li postoji veza sa ruterom i sa internetom.

11.8.1 WLAN

Ovde možete da povežete svoj uređaj sa WLAN mrežom. Dodatne informacije možete naći ovde: Povezivanje uređaja sa WLAN mrežom [► 83]

11.8.2 LAN (opciono)

Za informacije o povezivanju uređaja sa mrežom, pročitajte: Povezivanje uređaja sa mrežom [► 83].

IP mreže

Ovde se unosi IP adresa Vašeg uređaja.

Mrežni prolaz

Ovde možete da unesete IP adresu mrežnog prolaza.

IP mrežne maske

Ovde možete da uneste IP mrežne maske.

DNS 1

Ovde možete da uneste adresu primarnog DNS servera.

MAC adresa

Ovde možete da prikazujete MAC adresu svog uređaja.

DHCP aktivan

Ovde možete da podesite da li DHCP treba da bude aktivan ili neaktivan.

1. Za aktiviranje funkcije, pritisnite taster: **ON**

>> IP adresa, mrežni prolaz i DNS se konfigurišu automatski.

11.9 Korisnički profil

Možete da grupišete korisnike u profile i dodeljujete ovim profilima prava pristupa. Po standardnim podešavanjima Vašem uređaju je dodeljen profil koji ne može da se obriše. Možete da dodate do 10 drugih profila.

1. Pritisnite taster: 

2. Pritisnite taster:  **Korisnički profil**

Ovde se nalaze uputstva za kreiranje, uređivanje profila i njihov prenos na druge uređaje: Upravljanje profilima i pravima [► 79]

11.10 Servis

1. Pritisnite taster: 

2. Pritisnite taster:  **Servis**

Na raspolaganju su Vam sledeće informacije:

- Informacije o tipu uređaja / verziji softvera
- Informacije o serijskom broju
- Dežurna telefonska služba - Kuvar [► 94] 
- Dežurna telefonska služba [► 94] 
- Nivo servisiranja 

Ova funkcija je namenjena servisnim partnerima kompanije RATIONAL.

- Informacija o ažuriranju softvera [► 77] 

- Instalirana verzija softvera [▶ 77]
- Servisne poruke poslednjih 14 dana 
- Open Source licences .

11.10.1 Informacije o tipu uređaja

Ovde ćete naći oznaku Vašeg uređaja i instaliranu verziju softvera.

11.10.2 Informacija o ažuriranju softvera

Ovde možete da vidite koja verzija softvera je instalirana na Vašem uređaju. Ako je Vaš uređaj povezan sa ConnectedCooking i aktivirana je funkcija **Automatsko preuzimanje ažuriranja softvera**, automatski ćete dobijati nove verzije softvera. Dodatne informacije možete naći ovde: Automatsko ažuriranje softvera [▶ 85] Ako postoji ažurirana verzija softvera, prikazaće se aktuelna verzija softvera i taster **Pokreni instalaciju** će biti aktivan.

1. Pritisnite taster: **Pokreni instalaciju**

>> Softver se ažurira i uređaj se ponovo pokreće.

11.10.3 Instalirana verzija softvera

Ovde se nalaze sve informacije o instaliranoj verziji softvera i instaliranim servisnim paketima.

11.11 ConnectedCooking

NAPOMENA

Ako se ne prikazuje aktivacioni kod, još uvek nije moguće povezivanje sa ConnectedCooking serverom.

Razlozi za to mogu da budu sledeći:

- Mora da postoji razrešavanje imena DNS za www.connectedcooking.com.
- Varijanta sa DHCP: DHCP aktivan – IP adresu dodeljuje mreža.
- Varijanta bez DHCP: Operator mreže mora da obezbedi IP adresu, mrežnu masku, mrežni prolaz, DNS server, koji se zatim mogu uneti ručno na uređaju.
- Port 443 mrežne barijere i 8883 slobodan (Protokol: HTTPS i MQTT) za izlaznu komunikaciju sa odredišnim uređajem: www.connectedcooking.com (IP 185.113.124.8)
- Mreža sa MAC filterom: MAC adrese se mogu pročitati na parnokonvekcijskoj pećnici ili se mogu dobiti od korisničke službe *Ova podešavanja odgovaraju podrazumevanim podešavanjima kućnog rutera"

1. Pritisnite taster: 

2. Pritisnite taster:  **ConnectedCooking**

Ovde se nalaze informacije o povezivanju Vašeg uređaja sa ConnectedCooking portalom i funkcijama koje su Vam na raspolaganju: ConnectedCooking [▶ 84]

Ukoliko je Vaš uređaj povezan sa ConnectedCooking portalom, imate sledeće mogućnosti podešavanja.

1. Pritisnite taster: 

>> Na ConnectedCooking možete da se prijavite preko svog već postojećeg naloga.

1. Pritisnite taster: 

>> Na ConnectedCooking možete da se prijavite i anonimno bez naloga.

Automatska sinhronizacija vremena

1. Pritisnite taster:  **UKLJ.** ili **ISKLJ.**

>> Ukoliko pritisnete **ISKLJ.**, automatska sinhronizacija vremena se ne vrši. Ukoliko pritisnete na **UKLJ.**, vrši se automatska sinhronizacija vremena.

Automatski prenos HACCP podataka

1. Pritisnite taster:  **UKLJ.** ili **ISKLJ.**

>> Ukoliko pritisnete **ISKLJ.**, vaš uređaj neće automatski vršiti prenos HACCP podataka na ConnectedCooking portal. Čim pritisnete taster **UKLJ.** uređaj automatski vrši prenos HACCP podataka na ConnectedCooking portal.

Daljinski pristup

1. Pritisnite taster: **UKLJ.** ili **ISKLJ.**

>> Ukoliko pritisnete na **ISKLJ.**, daljinski pristup nije dostupan. Daljinsko upravljanje Vašim uređajem preko ConnectedCooking je moguće ukoliko pritisnete na **UKLJ.**

Ažuriranje softvera

1. Pritisnite taster:  **UKLJ.** ili **ISKLJ.**

>> Ukoliko pritisnete na **ISKLJ.** ažuriranje softvera se ne vrši automatski. Ukoliko pritisnete na **UKLJ.**, ažuriranje softvera se vrši automatski.

Automatsko povezivanje

Ukoliko se izgubi veza Vašeg uređaja sa mrežom, nakon ponovnog uspostavljanja veze, Vaš uređaj se ponovo automatski povezuje sa ConnectedCooking. Ukoliko to ne želite, možete deaktivirati tu funkciju.

1. Pritisnite taster:  **UKLJ.** ili **ISKLJ.**

>> Ukoliko pritisnete **ISKLJ.**, Vaš uređaj prekida vezu sa ConnectedCooking portalom. Čim pritisnete taster **UKLJ.**, Vaš uređaj se ponovo automatski povezuje sa ConnectedCooking portalom

Odjavljivanje

Možete se odjaviti sa ConnectedCooking portalom u svakom trenutku. Podaci o vezi se brišu. Ako želite ponovo da povežete uređaj sa ConnectedCooking portalom, morate ponovo da registrujete uređaj.

1. Pritisnite taster: 

>> Dobićete upit da li želite da se odjavite sa ConnectedCooking portala. Ukoliko ovo potvrdite, Vaš uređaj se odmah odjavljuje sa ConnectedCooking portala.

12 Upravljanje kuhinjom

12.1 Upravljanje profilima i pravima

Možete da grupišete korisnike u profile i dodeljujete ovim profilima prava pristupa. Po standardnim podešavanjima Vašem uređaju je dodeljen profil koji ne može da se obriše. Možete da dodate do 10 drugih profila.

12.1.1 Kreiranje novog profila

1. Pritisnite taster: 
2. Pritisnite taster:  **Korisnički profil**
3. Pritisnite taster: **Dodavanje novog profila**
4. Ako želite da izvedete profil iz već postojećeg profila, pritisnite taster: **iz postojećeg profila**
5. Ako želite da izvedete profil iz predloška profila, pritisnite taster: **iz predloška profila**
 - > Prikazuje se poruka da se novi profil uspešno kreiran.
6. Pritisnite na traci sa ikonama  da se vratite na pregled korisničkih profila.
7. Pritisnite taster:  **Uređivanje profila**
8. Pritisnite taster:  **Novi profil**

Prilagođavanje podešavanja profila

1. Pritisnite taster:  **Podešavanja profila**
2. Da profilu dodelite naziv, pritisnite taster:  **Promena imena profila**
3. Unesite jedinstveni naziv profila i pritisnite taster Enter na tastaturi.
 - > Vraćate se na pregled profila.
4. Da profilu dodelite lozinku, pritisnite taster:  **Promena lozinke profila**
5. Unesite lozinku i pritisnite taster Enter na tastaturi. Zabeležite lozinku i zaštitite je od pristupa neovlašćenih trećih lica. Ako zaboravite lozinku, više nećete moći da pristupate podešavanjima. Ako se to desi, obratite se svom servisnom partneru kompanije RATIONAL.
 - > Vraćate se na pregled profila.
6. Da dodelite profilu jezik za korisnički interfejs, pritisnite taster:  **Promena jezika**
7. Listajte i izaberite željeni jezik.
 - > Vraćate se na pregled profila.
8. Da odredite da li želite da profil bude za glavnog korisnika ili profil sa ograničenim pravima, pritisnite taster:  **Promeni tip profila**
9. Izaberite opciju  **Glavni korisnik** ako želite da korisnički profil ima sva prava za upravljanje profilima. Kada izaberete ovaj tip profila, svi korisnici imaju pun pristup uređaju
10. Izaberite opciju  **Ograničeni korisnik** ako želite da korisnički profil ima ograničena prava. Ako izaberete ovaj tip profila, možete da sakrijete sve elemente sa korisničkog interfejsa izuzev omiljenih.
 - > Vraćate se na pregled profila.
11. Ako želite da dodelite profilu primarnu nacionalnu kuhinju, pritisnite taster:  **Promena primarne nacionalne kuhinje**
12. Listajte i izaberite željenu primarnu nacionalnu kuhinju.
 - > Vraćate se na pregled profila.
13. Da dodelite profilu sekundarnu nacionalnu kuhinju, pritisnite taster:  **Promena sekundarne nacionalne kuhinje**
14. Listajte i izaberite željenu sekundarnu nacionalnu kuhinju.
 - > Vraćate se na pregled profila.

15. Ako želite da sakrijete sve elemente sa korisničkog interfejsa osim omiljenih, pritisnite pod **Skrivanje svih elemenata osim omiljenih** taster: **UKLJ.**

16. Pritisnite na traci sa ikonama  da se vratite na pregled korisničkih profila.

Podešavanje trake menija

Definišite koje funkcije i pametni asistenti će se prikazivati na traci menija.

1. Pritisnite taster:  **Podešavanje trake menija**
2. Ako želite da sakrijete funkciju ili pametne asistente, pritisnite iza sledećih elemenata taster: **ISKLUČENO**

- Početak 
- Ručni režimi rada 
- iCookingSuite 
- iZoneControl 
- Režim programiranja 
- Podešavanje visine 

1. Pritisnite na traci sa ikonama  da se vratite na pregled korisničkih profila.

12.1.2 Aktiviranje profila

✓ Kreirali ste profil. Pogledajte Kreiranje novog profila [► 79]

1. Pritisnite taster:  **Aktiviranje profila**
2. Izaberite željeni profil.
3. Ako ste profilu dodelili lozinku, unesite lozinku.
4. Za potvrdu radnje pritisnite taster: 

>> Profil se odmah aktivira.

>> Kada otvorite početni ekran, prikazaće se aktivirani profil. Ako ste otvorili više profila, možete da prelistavate kroz listu.

>> Da biste kreirali novi profil, pritisnite taster: +

>> Pristupićete samo podešavanjima profila.

>> Pritisnite taster: Kreiranje novog profila [► 79].

12.1.3 Prenos profila na druge uređaje

Profile koje ste kreirali na jednom uređaju možete da prenosite na druge uređaje:

✓ Povezali ste USB stik sa uređajem.

1. Pritisnite taster: 
2. Pritisnite taster:  **Korisnički profil**
3. Pritisnite taster:  **Izvoz profila**
 - > Svi kreirani profili se učitavaju na USB stil.
4. Povežite sa drugim uređajem USB stik na kome se nalaze preuzeti profili.
5. Pritisnite taster: 
6. Pritisnite taster:  **Upravljanje korisnicima**
7. Pritisnite taster:  **Uvoz profila**

>> Svi profili se učitavaju na uređaj i ubrzo se prikazuju.

12.1.4 Brisanje profila

Možete da obrišete sve profile osim administratorskog profila koji je deo standardnih podešavanja.

- ✓ Kreirali ste profil [► 79].
- 1. Pritisnite taster:  **Uređivanje profila**
- 2. Izaberite željeni profil.
- 3. Pritisnite taster:  **Podešavanja profila**
- 4. Pritisnite taster:  **Brisanje profila**
- >> Profil se briše.

12.2 Upravljanje higijenom

12.2.1 Zabeleženi HACCP podaci

Za svako punjenje se beleže sledeći HACCP podaci:

- Broj punjenja
- Tip uređaja
- Serijski broj
- Verzija softvera i verzija funkcije za pomoć
- Datum i vreme na satu
- Ispiranje ručnim tušem
- Zadana vrednost temperature u sredini proizvoda
- Izmerena vrednost temperature u sredini proizvoda
- Vreme (hh:mm:ss)
- Jedinica za temperaturu
- Priključivanje na sistem za optimizaciju energije
- Naziv i ID procesa pripreme hrane
- Promena načina rada
- Temperatura termičke obrade
- Promena položaja poklopca lonca
- Aktivni grejni elementi

12.2.2 Izvoz HACCP podataka

HACCP podaci se, pri maksimalnoj upotrebi, čuvaju na uređaju u trajanju od 14 dana. Tokom ovog vremenskog perioda možete preuzimati podatke. Dodatne informacije možete naći ovde: Izvoz HACCP podataka. [► 73] Pri odgovarajuće kraćem periodu korišćenja je dostupna duža perioda.

12.2.3 Automatsko prebacivanje HACCP podataka na ConnectedCooking portal

Ukoliko ste Vaš uređaj povezali sa ConnectedCooking portalom, možete podesiti da se HACCP podaci automatski prebace na ConnectedCooking portal kada se završi proces pripreme hrane.

- ✓ Povezali ste Vaš uređaj sa ConnectedCooking portalom [► 84].
- 1. Pritisnite taster: 
- 2. Pritisnite taster:  **ConnectedCooking**
- 3. Pored **Automatsko prebacivanje HACCP podataka** pritisnite taster:  **ON**
- >> HACCP podaci se sada automatski prebacuju kada se završi proces pripreme hrane. Podatke možete pogledati na adresi connectedcooking.com ili u ConnectedCooking aplikaciji.

12.3 Povezivanje uređaja na mrežu

NAPOMENA

Opasnost za kibernetičku bezbednost

Uređaj je sistem za kuvanje sa digitalnim upravljanjem, korisničkim interfejsom i integracijom softvera. Da biste osigurali kibernetičku bezbednost, zaštitu podataka i bezbedan rad, pridržavajte se sledećih napomena:

1. Konfigurisanje i održavanje opreme smeju da obavljaju samo ovlašćene i obučene osobe.
2. Redovno primenjujte ažuriranja softvera koje pruža kompanija RATIONAL. Dozvoljeno je koristiti samo autentičan i potpisan softver. Instalacija neodobrenog softvera je zabranjena i može da ugrožava bezbednost.
3. Uređaj povezujte isključivo sa bezbednim mrežama (npr. WPA2/WPA3 za WLAN, VLAN za LAN). Komunikacija sa RATIONAL ConnectedCooking ili drugim uslugama mora da se obavlja preko šifrovane veze (npr. HTTPS).
4. Svaka manipulacija ili neovlašćena izmena softvera, hardvera ili mrežne konfiguracije uređaja je zabranjena i dovodi do gubitka bezbednosti pri radu i mogućih potraživanja garancije i odgovornosti.
5. Za bezbednu integraciju u vašu IT infrastrukturu odgovoran je operator. Proizvođač nije odgovoran za štetu nastalu nepravilnom upotrebom, nedovoljnom zaštitom ili pristupom neovlašćenih lica.

Kada umrežite uređaje, na raspolaganju su Vam sledeće mogućnosti:

- Daljinsko kontrolisanje uređaja.
- Povezivanje uređaja sa ConnectedCooking.

12.3.1 Povezivanje mrežnog kabla

Vaš sistem za kuvanje može da ima opcioni RJ45-Ethernet priključak. Da biste povezali sistem za kuvanje sa mrežom i obezbedili zaštitu sistema za kuvanje od mlaza vode iz svih pravaca, koristite mrežni kabl sledećih karakteristika:

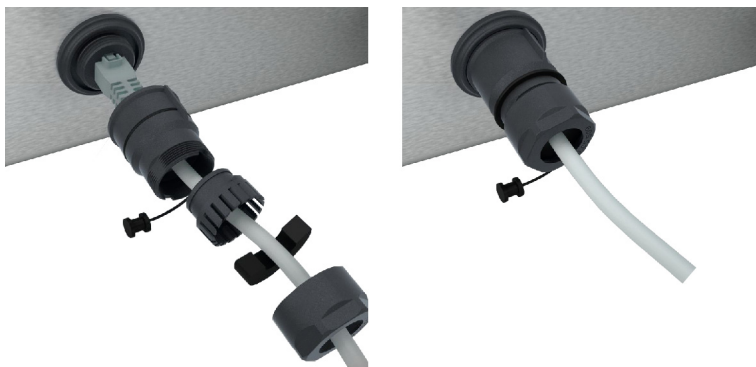
- Mrežni kabl kategorije 6
- Maksimalna dužina utikača 45 mm
- Prečnik utikača 18,5 mm
- Prečnik kabla od 5,5–7,5 mm

⚠ OPREZ

Funkcionalni delovi na mrežnom priključku mogu da dostignu temperaturu i preko 60 °C

Možete se opeći ako uključujete mrežni kabl u uređaj koji je već u upotrebi ili koji je upravo bio u upotrebi.

1. Pre povezivanja mrežnog kabla pustite da se uređaj ohladi.



1. Odvrnite zaštitni poklopac.
2. Navijte pojedinačne delove sa zaštitnog poklopca na mrežni kabl.
3. Uključite mrežni kabl u mrežni priključak.

4. Pričvrstite zaštitni poklopac.

12.3.2 Povezivanje uređaja sa mrežom

- ✓ Imate sve podatke za povezivanje sa mrežom.

1. Pritisnite taster: 
2. Pritisnite taster:  **Podešavanja mreže**
3. Pritisnite taster:  **LAN**
4. Pritisnite taster:  **IP mreže**
5. Unesite IP adresu.
6. Pritisnite taster:  **IP mrežnog prolaza**
7. Unesite adresu IP mrežnog prolaza.
8. Pritisnite taster:  **IP mrežne maske**
9. Unesite IP mrežne maske.
10. Ako želite da dozvolite konfiguraciju mreže na klijentima preko servera, aktivirajte DHCP. Pritisnite taster:  **ON**
 - > U tom slučaju se IP adresa, mrežni prolaz i DNS konfigurišu automatski.
11. Pritisnite taster:  **DNS 1 (podrazumevano)**
12. Unesite adresu DNS servera.

12.3.3 Povezivanje uređaja sa WLAN mrežom

Kada želite da uređaj povežete sa WLAN mrežom, morate da se prijavite preko veb sajta i WLAN veza će biti uspostavljena. Nije moguće uspostaviti vezu sa Wi-Fi mrežama koje zahtevaju prijavu preko veb-sajta.

1. Pritisnite taster: 
 2. Pritisnite taster:  **Mreža**
 3. Za aktiviranje funkcije, pritisnite taster:  **UKLJ.**
 4. Pritisnite taster:  **WLAN**
 - > Prikazuje se lista svih raspoloživih WLAN mreža. WLAN mreže se navode prema jačini signala.
 5. Izaberite željenu WLAN mrežu.
 - > Dobićete zahtev da uneste lozinku za WLAN mrežu.
 6. Za potvrdu radnje pritisnite taster: 
 - > Nakon uspešnog povezivanja, u liniji u podnožju pojavljuje se sledeći simbol: 
 - > Data WLAN mreža se prikazuje na prvom mestu liste dostupnih WLAN mreža.
 7. Da bi se prikazali detalji veze, pored WLAN mreže pritisnite taster: **V**
 8. Da biste raskinuli vezu, u detaljima veze pritisnite taster: **Odvoji**
 9. U traci sa ikonicama pritisnite  da biste se vratili na pregled podešavanja mreže.
- >> Naziv WLAN mreže se prikazuje u polju **WLAN**.

Optimizovana podešavanja mreže omogućuju povezivanje sa WLAN mrežama sa skrivenim SSIDS-ovima:

- Pritisnite taster:  **Ručno povezivanje sa WLAN-om.**
- Sada možete da unesete naziv mreže (SSID) i pripadajuću lozinku.
- Pritisnite taster:  da biste se povezali.

12.3.4 Daljinsko kontrolisanje uređaja preko ConnectedCooking

Kada povežete svoje uređaje sa ConnectedCooking-om, možete da ih kontrolišete daljinski, preko aplikacije ConnectedCooking ili na connectedcooking.com.

Bez pametnog telefona

- ✓ Povezali ste Vaš uređaj sa ConnectedCooking portalom [► 84].
- 1. Prijavite se na connectedcooking.com.
- 2. Izaberite: **Upravljanje > Moji uređaji**
 - > Prikazuje se pregled svih registrovanih uređaja.
- 3. Pritisnite taster: Simbol za kameru
- >> Prikazuje se standardni ekran uređaja. Sada možete da vidite ekran na uređaju preko veb-interfejsa.

Preko pametnog telefona

- ✓ Povezali ste Vaš uređaj sa ConnectedCooking portalom [► 84].
- ✓ Instalirali ste na svoj pametni telefon aplikaciju ConnectedCooking.
- 1. Pokrenite aplikaciju ConnectedCooking.
- 2. Pritisnite taster: 
- 3. Izaberite: **Moji uređaji**
 - > Prikazuje se pregled svih registrovanih uređaja.
- 4. Izaberite željeni uređaj.
- 5. Pritisnite taster: Simbol za kameru
- >> Prikazuje se standardni ekran uređaja. Sada možete da vidite ekran uređaja preko svog pametnog telefona.

12.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking je najsavremenije mrežno rešenje kompanije RATIONAL. Bilo da imate jedan ili više RATIONAL uređaja – ConnectedCooking vam nudi potpuno nove, lagodne mogućnosti primene. Jedino što za to morate da uradite je da povežete Vaš RATIONAL uređaj na mrežu i da se registrujete na internet adresi connectedcooking.com.

U ConnectedCooking imate pregled onlajn statusa, statističkih podataka o radu i da li su ispunjeni HACCP zahtevi. Na raspolaganju su Vam i sledeće funkcije:

- **Izdavanje obaveštenja**
Bilo da se radi o porukama o punjenju, završetku ili servisu, dobijaćete u realnom vremenu i na jednostavan način sve informacije, gde god poželite.
- **Prenos i upravljanje procesima pripreme hrane**
Prenesite automatski sve isprobane procese pripreme hrane na sve uređaje na kojima radite.
- **Automatska ažuriranja softvera**
Ažuriranja softvera su besplatna i automatska.

Takođe, na adresi connectedcooking.com naći ćete bogate biblioteke recepata, savete i trikove naših profesionalaca, kao i brojne video-snimke o upotrebi.

12.4.1 Povezivanje uređaja sa ConnectedCooking-om

Kada povežete svoj uređaj sa ConnectedCooking portalom, imate na raspolaganju sledeće funkcije:

- Automatsko prebacivanje HACCP podataka na ConnectedCooking portal [► 81]
- Automatski prenos servisnih podataka na ConnectedCooking. [► 95]
Daljinsko upravljanje uređajem preko ConnectedCooking-a
- Daljinsko kontrolisanje ekrana uređaja
- ✓ Upostavili ste vezu sa mrežom.
- ✓ Registrovali ste se na adresi connectedcooking.com.
- 1. Pritisnite taster: 
- 2. Pritisnite taster: **ConnectedCooking**

3. Na prvoj kartici izaberite koji server želite da koristite za povezivanje. Izaberite međunarodni server **iot.com** ili kineski server **iot.cn**.
4. Prijavite se sa svojim nalogom za ConnectedCooking.
 - > Unesite svoje podatke o registraciji ili izaberite registraciju putem QR-koda.
5. Pritisnite pored **Povezati** taster: **Prijavljivanje**
 - > Nakon kratkog vremena prikazuju se PIN od devet karaktera i QR-kôd. Ako nemate pametni telefon pri ruci, možete se registrovati pod www.connectedcooking.com. Ako imate pametni telefon pri ruci, možete da skenirate QR-kôd.
6. Alternativno možete da se registrujete preko automatske registracije. Ovde su vam na raspolaganju samo osnovne funkcije.

Registrowanje bez pametnog telefona

1. Zabeležite PIN.
 2. Prijavite se na www.connectedcooking.com.
 3. Pritisnite simbol: **Upravljanje uređajima**
 4. Izaberite: **Pregled uređaja**
 5. Pritisnite simbol: Crveni krug sa +
 6. Unesite u polje **Naziv** naziv uređaja.
 7. Unesite u polje **Ključ za aktivaciju** PIN koji je prikazan na uređaju.
- >> Nakon kratkog vremena, uređaj će se prikazati u pregledu uređaja ConnectedCooking portala.
- >> Na ekranu će se prikazati da je uređaj povezan sa serverom ConnectedCooking portala. U liniji u podnožju pojavljuje se simbol: 
- >> Dobićete e-poštu u kojoj se potvrđuje da je uređaj uspešno registrovan.

Registrowanje preko pametnog telefona

- ✓ Instalirali ste aplikaciju na svoj pametni telefon preko koje možete da skenirate QR kod.
 - ✓ Instalirali ste na svoj pametni telefon aplikaciju ConnectedCooking.
1. Skenirajte QR kod.
- >> Nakon kratkog vremena će se na uređaju prikazati da je uređaj povezan sa serverom ConnectedCooking portala. U liniji u podnožju pojavljuje se simbol: 
- >> U pregledu uređaja ConnectedCooking portala će se prikazati uređaj.
- >> Dobićete e-poštu u kojoj se potvrđuje da je uređaj uspešno registrovan.

12.5 Ažuriranje softvera

Automatsko ažuriranje softvera preko ConnectedCooking-a

- ✓ Povezali ste Vaš uređaj sa ConnectedCooking portalom.
1. Pritisnite taster: 
 2. Pritisnite taster:  **ConnectedCooking**
 3. Za aktiviranje funkcije **Automatsko preuzimanje ažuriranja softvera** pritisnite taster:  **ON**
 4. Pritisnite taster: 
 5. Pritisnite taster:  **Servis**
 6. Pritisnite taster:  **Informacija o ažuriranju softvera**
 7. Pritisnite taster: **Pokreni instalaciju**
- >> Softver se ažurira i uređaj se ponovo pokreće.

Ažuriranje softvera preko USB stika

- ✓ Povezali ste sa uređajem USB stik na kome je ažuriranje softvera.
- ✓ Prikazuje se poruka koja Vas obaveštava da je pronađeno ažuriranje softvera.
- 1. Potvrdite poruku da bi se softver ažurirao.
- >> Softver se ažurira i uređaj se ponovo pokreće.

13 Održavanje i čišćenje

13.1 Opšte sigurnosne napomene

- Kod obavljanja radova na čišćenju nosite tesno pripijene zaštitne naočare i rukavice za zaštitu od hemikalija.
- Pre nego što zagrejete uređaj da bi u njemu vršili termičku obradu hrane, uklonite sve proizvode za negu i ostatke proizvoda za negu.

13.2 Intervali čišćenja

Funkcionalni delovi se moraju čistiti nakon upotrebe u skladu sa intervalom za negu, međutim po potrebi se mogu čistiti i češće.

Interval čišćenja	Funkcionalni delovi
Svakodnevno	▪ Unutrašnja i spoljna strana lonca ▪ Ventil lonca ▪ Nastavak za paru ▪ Sonda za merenje temperature u sredini proizvoda ▪ Zaptivka na poklopcu lonca ▪ Kontrolna tabla ▪ Automatsko punjenje vodom ▪ Ručni tuš ▪ Plastični delovi ▪ Dodatna oprema
Nedeljno	Za sistem za kuvanje sa opcijom pritiska, najkasnije nakon 20 sati kuvanja pod pritiskom: ▪ Sistem za zaključavanje ▪ Sistem za kuvanje pod pritiskom
Polugodišnje	▪ Regulator mlaza automatskog punjenja vodom

13.3 Proizvodi za negu

Pogodni proizvodi za negu

- Svakodnevno čistite uređaj mlakom vodom i sunđerom.
- Očistite razblaženim sirćetom unutrašnje stranice lonca ako se pojave naslage kamenca ili mrlje.
- Tvrdokorne nečistoće na unutrašnjim stranama lonca očistite četkom ili spužvom (pogledajte RATIONAL dodatnu opremu) i po potrebi abrazivnim sredstvom za čišćenje.
- Abrazivna sredstva za čišćenje.

Nepogodni proizvodi za negu

Uređaj, njegove funkcionalne delove i dodatnu opremu nemojte čistiti sledećim, nepogodnim proizvodima za negu:

- Sona kiselina, alkalna sredstva, materije koje sadrže sumpor ili druge materije koje zahtevaju kiseonik
- Čelična vuna
- Oštar ili šiljati alat

13.4 Očistiti lonac

⚠ OPREZ

Ako je dno lonca vrelo, hladna voda za čišćenje može brzo da se zagreje i prsne iz lonca

Možete se opeći ako dođete u kontakt sa vrelom vodom koja prska.

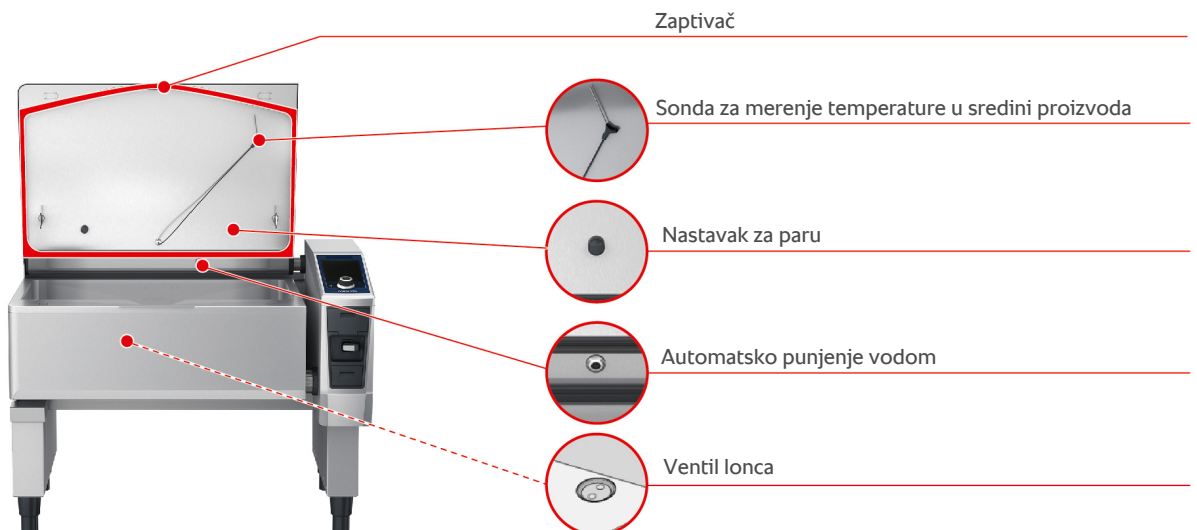
1. Pustite da se lonac sam ohladi. Ne pokušavajte da ubrzate hlađenje hladnom vodom ili ledom.

NAPOMENA

Smanjenje otpornosti lonca na koroziju usled nedovoljnog čišćenja

Kvalitetan nerđajući čelik površine lonca sa kiseonikom iz vazduha formira zaštitni sloj (takozvani sloj hrom-dioksida). Čišćenje četkom ili spužvom **ne** utiče na ovaj zaštitni sloj jer se kiseonik iz vazduha ponovo povezuje sa nerđajućim čelikom i formira novi zaštitni sloj. Nečistoće i vlaga mogu sprečiti formiranje zaštitnog sloja i smanjiti otpornost lonca na koroziju.

1. Unutrašnje strane lonca nakon svakog postupka termičke obrade očistite hladnom vodom i spužvom. Posebno nakon primena sa hranom koja sadrži so, potrebno je međučišćenje.
2. Uklonite nastale slojeve nečistoća (slojeve soli, kalcijuma, masti, skroba i proteina) sredstvom za čišćenje koje rastvara masti ili razređenim sirćetom. Temeljno isperite čistom vodom.
3. Tvrdokorne nečistoće očistite četkom ili spužvom.
4. Za čišćenje posude **nemojte** koristiti hlorovodoničnu kiselinu, sumpornu kiselinu ili druge supstance koje redukuju kiseonik.
5. Pre dugih pauza u radu (npr. preko noći) temeljno osušite unutrašnju stranu lonca krpom i podignite poklopac lonca. **Nikada** nemojte koristiti ugrađeni grejač za sušenje.
6. Koristite uobičajena sredstva za čišćenje **bez hloriga**.



Čišćenje unutrašnjosti posude

1. Posudu posebno pažljivo čistite u uglovima i na ivicama.
2. Uklonite ostatke hrane i slojeve masnoće, skroba i belančevina.
3. Za uklanjanje tvrdokornih naslaga kamenca ili mrlja prokuvajte razblaženo sirće.
4. Odlijte razblaženo sirće i isperite posudu sa dosta vode.

Čišćenje spoljašnosti posude

1. Spoljašnost posude čistite samo kada je posuda spuštena.
2. Spoljašnost posude čistite mekim sunđerom.
3. Kada čistite, vodite računa da vodu sipate na uređaj samo odozgo.

Čišćenje zaptivke na poklopcu posude

1. Zaptivku na poklopcu posude čistite mekim sunđerom.
2. Pre svega očistite kanal na zaptivci u kome može da se nakupi voda.

Čišćenje sonde za merenje temperature u sredini

1. Sonda za merenje temperature u sredini i njen kabl čistite mekim sunđerom.

Čišćenje nastavka za paru

Imajte u vidu da uređaji bez sistema za termičku obradu parom imaju nastavak za paru. Uređaji sa sistemom za kuvanje pod pritiskom imaju dva nastavka za paru.

1. Skinite rukom, bez alata, nastavke za paru.
2. Očistite ručnim tušem udubljenje nastavaka za paru.
3. Očistite nastavak za paru ručnim tušem ili u mašini za sudove.
4. Ponovo postavite nastavke za paru.

Očistite regulator mlaza

U zavisnosti od zaprljanosti i tvrdoće vode, čistite regulator mlaza redovno, ali najmanje na šest meseci.

Da biste očistili regulator mlaza, potreban vam je servisni ključ (pogledajte ilustraciju), koji se nalazi u iVario starter kompletu.

Savet za čišćenje: Ostavite regulator mlaza preko noći potopljen u posudi sa alkoholnim sirćetom.

Postupite na sledeći način:

1. Stavite ključ u regulator mlaza i odvrnite ga.
2. Očistite regulator mlaza vodom sa sirćetom.
3. Isperite regulator mlaza vodom.
4. Isperite Variodose bez regulatora mlaza sa jednim litrom vode da biste uklonili preostale čestice u vodu.
5. Ubacite očišćeni regulator mlaza pomoću servisnog ključa.
6. Čvrsto pritegnite vijčani spoj.

>> Regulator mlaza je ponovo potpuno funkcionalan.

Čišćenje automatskog dovoda vode

1. Automatski dovod vode ujutru i uveče očistite deterdžentom i mekim sunđerom.

Čišćenje ventila posude

1. Otvorite ventil posude.
2. Zavrnite ventil posude.
3. Očistite otvor, poklopac i zaptivku ventila posude mekim sunđerom.
4. Ponovo pričvrstite ventil posude.

13.5 Čišćenje ručnog tuša

1. Kompletно izvucite crevo ručnog tuša i čvrsto ga držite.
2. Očistite ručni tuš i crevo mekanim sunđerom.
3. Radi uklanjanja tvrdokornih naslaga kamenca ručni tuš i crevo čistite razređenim sirćetom.

13.6 Čišćenje kontrolne table

⚠ OPREZ! Opasnost od posekotina! Centralni točkić za podešavanje ima oštre ivice. Kada čistite centralni točkić za podešavanje i površinu ispod njega nosite zaštitne rukavice.

1. Ručno i bez upotrebe alata izvucite centralni točkić za podešavanje.
2. Mekanom krpom očistite centralni točkić za podešavanje i površinu ispod njega.
3. Ponovo postavite centralni točkić za podešavanje.

Ako je vaš uređaj opremljen kontrolnom tablom koja se zaključava, pre čišćenja kontrolne table morate da isključite kontrolnu tablu i otvorite poklopac.

Pre nego što čistite displej, možete ga blokirati. Na taj način ćete izbeći slučajno pokretanje procesa termičke obrade, izvršavanje radnji ili pozivanje funkcija.

1. Pritisnite i držite taster: 
 - > Nakon nekoliko sekundi se aktivira blokada displeja i prikazuje se simbol: 
2. Displej čistite mekom krpom.
3. Za deblokadu displeja pritisnite i držite taster: 
 - > Prikazuje se simbol: 
4. Ručno i bez upotrebe alata izvucite centralni točkić za podešavanje.
5. Mekanom krpom očistite centralni točkić za podešavanje i površinu ispod njega.
6. Ponovo postavite centralni točkić za podešavanje.

13.7 Čišćenje dodatne opreme

1. Pre nego što počnete čišćenjem ostavite dodatnu opremu da se ohladi.
2. mekanom krpom uklonite ostatke hrane i slojeve masnoće, skroba i belančevina.
3. Ukoliko je dodatna oprema zaprljana tvrdokornim naslagama, omekšajte ih potapanjem u mlaku vodu, a zatim uklonite prljavštinu mekanom krpom.

13.8 Čišćenje sistema za kuvanje pod pritiskom (opciono)



Čišćenje sistema za kuvanje pod pritiskom

1. Očistite posudu [► 88].
2. Sipajte u posudu vodu do nivoa najmanje količine punjenja.

3. Zatvorite poklopac lonca.
4. Pritisnete u traci menija taster: 
5. Pritisnite taster: 
6. Podesite parametar termičke obrade **Vreme termičke obrade** na 5 minuta.
7. Pratite uputstva na ekranu.

Čišćenje sistema za zaključavanje

1. Otvorite poklopac posude.
2. Očistite sistem za zaključavanje i udubljenja vlažnom četkom.

Čišćenje nastavka za paru

1. Skinite rukom, bez alata, nastavke za paru.
2. Očistite ručnim tušem udubljenje nastavaka za paru.
3. Očistite nastavke za paru ručnim tušem ili u mašini za sudove.
4. Ponovo postavite nastavke za paru.

14 Asistent za održavanje i čišćenje

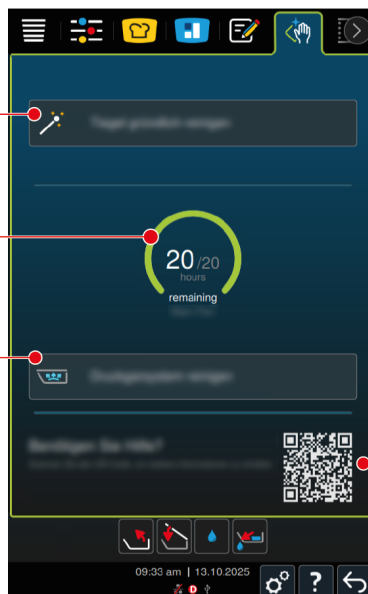


Asistent za održavanje i čišćenje vam pomaže u efikasnom čišćenju uređaja iVario.

Program čišćenja
Temeljno čišćenje lonca

Status čišćenja lonca
Broj radnih sati kuvanja pod
pritiskom

Program čišćenja
Čišćenje sistema za kuvanje pod
pritiskom



QR-kôd

14.1 Opšte sigurnosne napomene

- Kod obavljanja radova na čišćenju nosite tesno pripijene zaštitne naočare i rukavice za zaštitu od hemikalija.
- Za čišćenje koristite samo sredstva za čišćenje koje je preporučio proizvođač.

Opasnost od oparivanja i opekotina ćete izbeći na sledeći način:

- Pre nego što pokrenete čišćenje, ostavite uređaj i sve funkcionalne delove da se ohlade.

14.2 Programi čišćenja

Dostupni su Vam sledeći programi čišćenja:

Program	Opis	Proizvod za negu
Temeljno čišćenje lonca	Podrška za čišćenje unutrašnjih strana lonca	▪ Voda ▪ Četka ili sunđer ▪ Sredstvo za pranje posuđa
Čišćenje sistema za kuvanje pod pritiskom	Podrška čišćenju sistema za kuvanje pod pritiskom za uređaje sa opcionom funkcijom kuvanja pod pritiskom	▪ Voda i para

14.3 Temeljno čišćenje lonca

1. Pokrenite program čišćenja i pritisnite taster: **Temeljno očistite lonac.**
 - > Od vas će biti zatraženo da iz lonca uklonite sve ostatke.
2. Uklonite ostatke hrane iz lonca i pritisnite taster: ✓
 - > Lonac se automatski puni vodom.
3. Dodajte 10 ml (za tip L) ili 15 ml (za tip XL) za pranje posuđa u vodu i pritisnite taster: ✓
4. Temeljno očistite lonac četkom ili sunđerom i pritisnite taster: ✓
 - > Ventil lonca se automatski otvara.

5. Da biste nagli i ispraznili lonac, pritisnite i držite centralni točkić za podešavanje i taster: 
 6. Isperite lonac ručnim tušem i temeljno osušite lonac krpom.
- >> Temeljno čišćenje lonca je završeno.

14.4 Čišćenje sistema za kuvanje pod pritiskom

UPOZORENJE

Opasnost od opekotina zbog čišćenja alkoholom

Sistem je koncipiran za čišćenje vodom. Kada za čišćenje sistema za kuvanje pod pritiskom koristite tečnosti čija temperatura ključanja je niža od temperature ključanja vode, npr. alkohol; i ako otključate poklopac lonca, vrela tečnost može da isparava ili da zajedno sa hranom velikom brzinom prska iz lonca. Time možete da izazovete ozbiljne opekotine.

1. Prilikom čišćenja sistema za kuvanje pod pritiskom koristite isključivo vodu sa sredstvom za pranje posuđa.
2. Nosite uvek svoju ličnu zaštitnu opremu.

Na uređajima sa opcijom funkcijom kuvanja pod pritiskom, uređaj automatski detektuje nakon 20 sati da je potrebno očistiti sistem za kuvanje pod pritiskom. Pojaviće se poruka na ekranu.

Pokretanje čišćenja sistema za kuvanje pod pritiskom

1. Pokrenite program čišćenja i pritisnite taster: **Čišćenje sistema za kuvanje pod pritiskom**
 - > Traži se da uklonite sve ostatke hrane iz lonca i da očistite lonac.
 2. Očistite lonac i pritisnite taster: 
 - > Lonac se automatski puni vodom.
 - > Nakon automatskog dovoda vode, od vas će se zahtevati da proverite nivo vode.
 3. Proverite navedeni nivo napunjenosti i pritisnite taster: 
 - > Ne koristite tečnosti sa nižim tačkama ključanja od vode, npr. ne koristite alkohol.
 4. Potvrdite i pritisnite taster: 
 - > Dobićete zahtev da zatvorite poklopac lonca.
 5. Zatvorite poklopac lonca i pritisnite taster: 
 6. Zaključajte poklopac lonca i pritisnite taster: 
 - > Poklopac lonca se zaključava i generiše se pritisak u loncu. Generisanje pritiska traje nekoliko minuta. Sačekajte da se automatski pokrene čišćenje sistema.
 - > Čišćenje sistema se pokreće automatski, a preostalo vreme čišćenja se prikazuje na ekranu.
 - > Nakon čišćenja sistema, pritisak u loncu se smanjuje. To traje nekoliko minuta. Sačekajte da se oglasi zvučni signal i da se na ekranu prikaže zahtev.
 - > Nakon smanjenja pritiska, od vas će se zahtevati da otključate poklopac lonca.
 7. Otključajte poklopac lonca i pritisnite taster: 
- >> Čišćenje sistema za kuvanje pod pritiskom je završeno.

14.5 Skenirajte QR-kôd za više informacija o održavanju i čišćenju



Više informacija o održavanju i čišćenju uređaja možete naći i direktno na veb-stranici kompanije RATIONAL.

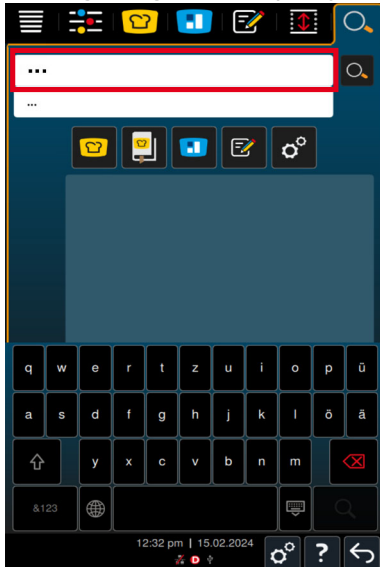
1. Skenirajte QR-kôd i saznajte direktno na veb-stranici kompanije RATIONAL o sledećim temama:
 - Video o održavanju i čišćenju uređaja
 - Informacije za korisnike – Održavanje i čišćenje (kao PDF datoteka za preuzimanje)
 - Originalno uputstvo za upotrebu (kao PDF datoteka za preuzimanje)

15 Ideje i pomoć

15.1 Asistent za pretragu

Asistent za pretragu na vašem sistemu za kuvanje olakšava pretragu pametnih procesa termičke obrade, podešavanja sopstvenih programa i primera primene.

1. Pritisnete u traci menija taster: .
2. Unesite pojam za pretragu. Pametna tekstualna pretraga omogućuje dobijanje preciznih rezultata uprkos mogućim greškama u pisanju ili sličnih načina pisanja.



- > Dok pišete, dobijate predloge za rezultate pretrage u okviru podešenog jezika na uređaju. Prikazana putanja omogućuje da se na uređaju prate pronađeni rezultati.
 - > Rezultati pretrage su podeljeni u kategorije **iCookingSuite** , **primeri primene** , **iZoneControl** , **sopstveni programi**  i **podešavanja** .
 - > Možete da filtrirate rezultate prema pametnim procesima pripreme hrane, sopstvenim programima, podešavanjima i primerima primene.
3. Za prikaz rezultata pretrage pritisnite na željenu ikonu.

Asistent za pretragu omogućuje direktno pokretanje procesa termičke obrade, sopstvenih programa ili primera primene iz pretrage. Takođe vam pomaže da razumete koja jela se mogu naći u kojima procesima termičke obrade. Ovo nudi sveobuhvatno rešenje za optimizovano iskustvo kuvanja.

15.2 Pomoć u uređaju

Ovo uputstvo za upotrebu vam je na raspolaganju kao pomoć za rukovanje uređajem. U njemu ćete naći i sve informacije o količinama punjenja i korišćenju originalne RATIONAL dodatne opreme.

Pritisak na taster  prikazuje pomoć na uređaju i uvek vam prikazuje trenutni sadržaj pomoći, koji odgovara oblasti koja je trenutno prikazana na ekranu.

15.3 Pomoć putem telefona

ChefLine®

Kad god imate pitanja vezanih za primenu ili recepte, rado ćemo vas posavetovati preko telefona. Brzo, jednostavno, od kuvara kuvarima i 365 dana u godini. Jednostavno nazovite ChefLine®. Sve brojeve možete naći na internet adresi rational-online.com.

RATIONAL servisni partneri

Naši uređaji su pouzdani i dugotrajni. Međutim, ako ipak dođe do tehničkih problema, servisni partneri kompanije RATIONAL brzo pružaju pomoć. Uključeno je i zagarantovano snabdevanje rezervnim delovima kao i hitna služba vikendom. Brojeve možete naći pod Podešavanja > Servis ili na rational-online.com.

15.4 Pomoć u slučaju servisa

15.4.1 Automatski prenos servisnih podataka na ConnectedCooking.

Ukoliko ste Vaš uređaj povezali sa ConnectedCooking portalom, možete podesiti da se servisni podaci automatski i u redovnim intervalima prebacuju na ConnectedCooking portal.

✓ Povezali ste Vaš uređaj sa ConnectedCooking portalom [► 84].

1. Pritisnite taster: 
2. Pritisnite taster:  **ConnectedCooking**
3. Pritisnite taster pored **Automatsko prebacivanje servisnih podataka: ON**

>> Servisni podaci se sada automatski prebacuju na ConnectedCooking portal. Podatke možete pogledati na svom nalogu na adresi connectedcooking.com ili u ConnectedCooking aplikaciji.

15.4.2 Pozivanje servisnih podataka

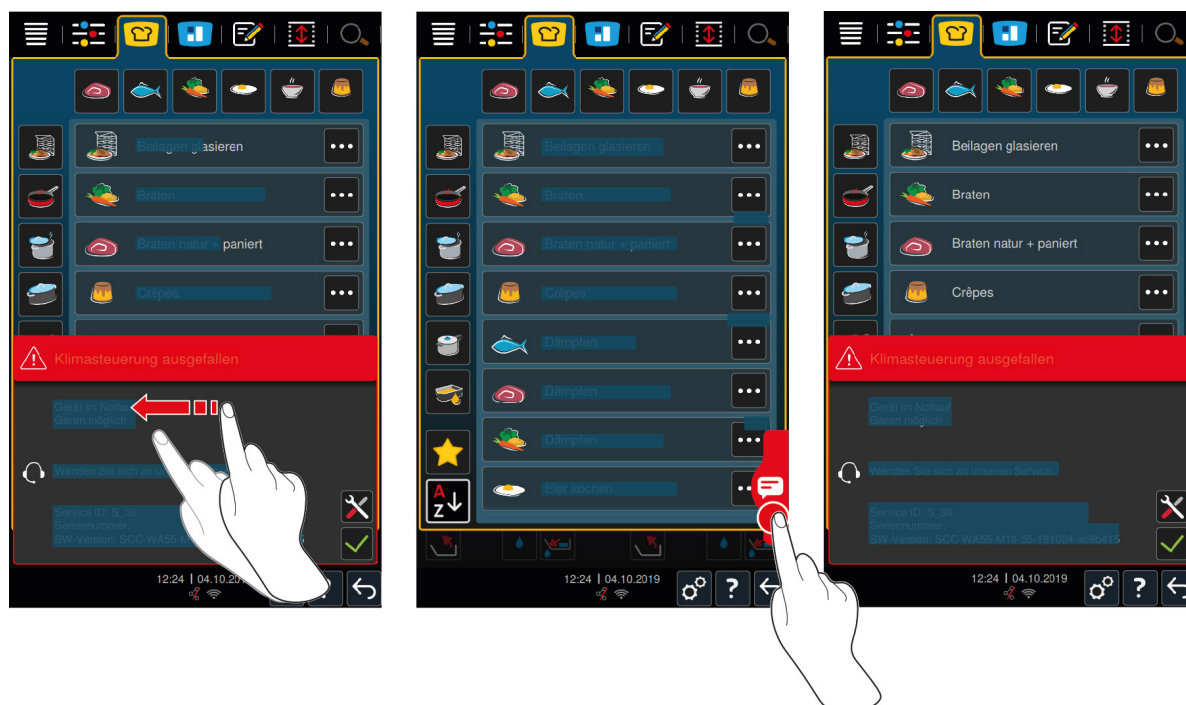
Servisni podaci se mogu otvoriti u podešavanjima. Dodatne informacije možete naći ovde: Servis [► 76]

15.5 Rešavanje problema

Ukoliko Vam bude prikazana poruka o grešci možete da je zatvorite ili prevučete na stranu dok čekate na pomoć. Ako poruku o grešci prevučete na stranu, na tom mestu se prikazuje crveni simbol. Ako pritisnete ovaj simbol, poruka o grešci se ponovo prikazuje uvećana i morate je ponovo otvoriti da biste pročitali sadržaj.

Servisne poruke imaju sledeće karakteristike:

- Vrsta greške
- Servis ID
- Serijski broj
- Verzija softvera



Kod svih poruka o grešci pozovite Vašeg RATIONAL servisnog partnera. Uvek držite spreman serijski broj Vašeg uređaja i broj verzije instaliranog softvera. Obe informacije ćete naći u poruci o grešci.

15.5.1 Poruke u toku termičke obrade

Poruka o grešci	Tekst poruke
Greška sistema za merenje temperature	–
Greška sistema za merenje temperature	Zagrevanje nije moguće.
Greška sistema za merenje temperature posude	Moguća je samo priprema hrane pečenjem.
Greška sonde za merenje temperature u sredini	Pečenje bez sonde za merenje temperature u sredini. Termička obrada pod pritiskom nije moguća.
Greška sistema za pogon posude	Proverite da li ispod posude leži neki predmet i blokira. Uklonite predmet.
Greška sistema za pogon poklopca	Proverite da li ispod poklopca leži neki predmet i blokira. Uklonite predmet.
Greška ventila posude	Pažnja: mogući gubitak hrane. Moguće je samo pečenje.
Greška pogona ventila posude	Moguće je samo pečenje.
Greška cirkulacije vode	Zatvoriti slavinu!
Greška cirkulacije vode	Proverite dovod vode. Moguća je termička obrada bez automatskog dovoda vode.
Greška cirkulacije vode	Proverite toplotu/dovod vode. Moguća je termička obrada bez automatskog dovoda vode.
Greška sistema za komunikaciju	–
Greška konfiguracije uređaja	–
Greška sigurnosnog lanca	Zaustavljena termička obrada(e)

15.5.2 Poruke u toku termičke obrade pod pritiskom (opciono)

Sledeće poruke se mogu dodatno prikazati ako je Vaš uređaj opremljen opcionom funkcijom termičke obrade pod pritiskom.

Poruka o grešci	Tekst poruke
Greška položaja poklopca	Proces termičke obrade pod pritiskom je zaustavljen. Vrš se smanjenje pritiska.
Greška pogona za zaključavanje i pogona ventila posude	Pažnja: moguć gubitak hrane. Moguće je samo pečenje.
Greška pogona za zaključavanje i pogona ventila posude	Otvorite poklopac i vratite sistem za zaključavanje nazad!
Greška pogona za zaključavanje i pogona ventila posude	Proces termičke obrade pod pritiskom je zaustavljen. Vrš se smanjenje pritiska.
Greška merenja pritiska	Otvorite poklopac, ponovo pokrenite termičku obradu pod pritiskom.
Greška merenja pritiska	Termička obrada pod pritiskom nije moguća.
Greška termičke obrade pod pritiskom	Proces termičke obrade pod pritiskom je zaustavljen. Vrš se smanjenje pritiska. Zgusnuto jelo? Premalo vode? Prepunjeno? Nastavci za paru prljavi?
Greška ventila za pritisak	Termička obrada pod pritiskom nije moguća.

15.5.3 Utičnica više ne funkcioniše

Ukoliko utičnica više ne funkcioniše, obratite se svom servisnom partneru.

16 Održavanje

Sledeće radove na održavanju možete samostalno obavljati:

- Zamena zaptivke na poklopcu lonca [► 97]
- Zamena zaptivke na ventilu lonca [► 97]

Ako je kabl za povezivanje sa mrežom na Vašem uređaju neispravan, dozvoljeno je da ga zameni samo kompanija RATIONAL ili servisni partner kompanije RATIONAL.

16.1 Opšte sigurnosne napomene

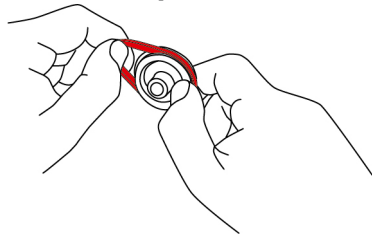
- Nosite zaštitne rukavice da biste se zaštitili od oštih ivica metalnih kućišta.
- Ako koristite oštre ili špicaste alate za zamenu zaptivke, možete da oštetite uređaj i optimalni rezultati termičke obrade više neće moći da se postignu.

16.2 Zamena zaptivke na poklopcu lonca



1. Otvorite poklopac posude.
2. Rukom, bez alata, izvucite zaptivku na poklopcu ventila iz vođice.
3. Očistite vođicu mekim sunderom.
4. Navlažite ivice nove zaptivke vodom sa sapunicom.
5. Najpre u uglove vođice utisnite uglove zaptivača.
6. Zatim u vođicu utisnite ostatak zaptivača.
7. Proverite da li je nova zaptivka potpuno uvučena u udubljenje na poklopcu lonca.

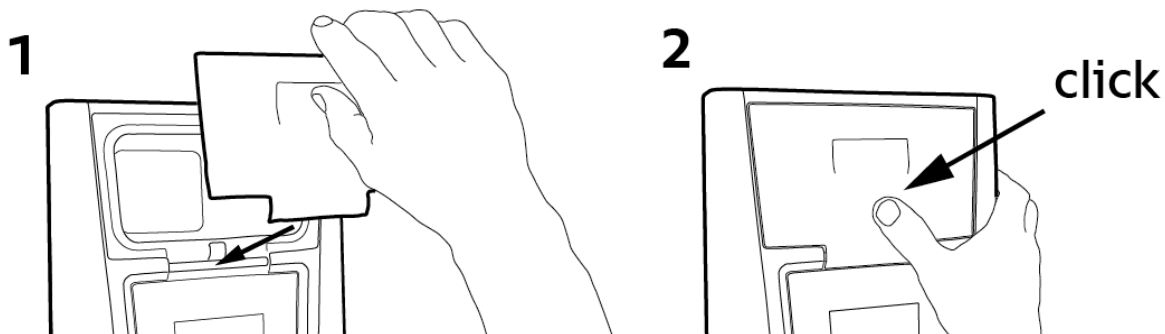
16.3 Zamena zaptivke na ventilu lonca



1. Otvorite ventil lonca [► 20].
2. Zavrните ventil posude.
3. Izvucite staru zaptivku rukom, bez alata.
4. Očistite sunderom otvor i poklopac ventila lonca.
5. Postavite novu zaptivku.
6. Ponovo pričvrstite ventil posude.

16.4 Umetanje poklopca utičnice

Poklopac utičnice se može skinuti i ponovo precizno postaviti.



1. Postavite poklopac na otvor utičnice.
2. Pritisnite poklopac da se zaključa.

17 Stavljanje van pogona i odlaganje na otpad

17.1 Stavljanje van pogona

Ukoliko želite uređaj da stavite van pogona, stupite u kontakt sa Vašim RATIONAL servisnim partnerom.

17.2 Odlaganje na otpad



Korišćeni uređaji sadrže materijale za reciklažu. Odložite korišćene uređaje na ekološki prihvatljiv način i preko odgovarajućih sistema za prikupljanje.

17.3 Odlaganje ulja i masti u otpad

NAPOMENA

Nepravilno odloženo ulje ili mast

Ako ulje ili mast odlažete preko odliva na loncu, otpadne vode će se zaprljati i oštetiti se kanalizacioni vodovi u zgradi.

1. Ulje ili mast nikada ne odlažite preko odliva.

Poštujte zakonske odredbe koje se odnose na odlaganje ulja ili masti u otpad.

18 Tehnički podaci

Obratite pažnju i na tehničke podatke na tipskoj pločici. Tipska pločica se nalazi sa unutrašnje strane konzole.

	Vrednost
Težina (bez pakovanja) Tip L	235 kg
Težina (bez pakovanja) Tip XL	290 kg
Maks. snaga utičnice	2,3 kW
Maks. Osigurač utičnice	10 A
Klasa zaštite	IPX5
Uslovi okoline	5 °C – 40 °C
Frekvencija i maksimalna prenosna snaga WLAN	2,4 GHz / 19,5 mW
WLAN standard	IEEE 802.11 b/g/n

18.1 Uređaji sa kuvanjem pod pritiskom (opciono)

Obratite pažnju na odstupanja u težini kod uređaja koji su opremljeni opcijom kuvanja pod pritiskom.

	Vrednost
Težina (bez pakovanja) Tip L	250 kg
Težina (bez pakovanja) Tip XL	305 kg

18.2 Tipovi i nazivi modela

Oznake tipova i nazivi modela se razlikuju na pločici sa podacima. Konsultujte kategorizaciju iz ove tabele.

Tip	Naziv modela
iVario Pro L	LMX.100CE
iVario Pro L sa opcijom kuvanja pod pritiskom	LMX.200CE
iVario Pro XL	LMX.100DE
iVario Pro XL sa opcijom kuvanja pod pritiskom	LMX.200DE

18.3 Nalepnica

Na uređaj su postavljene sledeće nalepnice:

 Upozorenje na opasne napone

 Izjednačavanje potencijala

18.4 Akrilamid u prehrambenim namirnicama

U skladu sa odredbom (EU) 2017/2158 o utvrđivanju mera za minimizaciju i smernica za smanjenje sadržaja akrilamida u prehrambenim namirnicama, temperatura za fritiranje kod ručnih i pametnih procesa termičke obrade je unapred podešena na 175 °C. RATIONAL, kao proizvođač, garantuje da se podešena temperatura poštuje sa preciznošću od jednog stepena i da ne prelazi zadatu vrednost.

U zavisnosti od proizvoda, temperatura za smanjenje sadržaja akrilamida može biti niža od 175 °C. Preduzmite odgovarajuće mere u vašoj firmi kako biste osigurali poštovanje graničnih vrednosti sadržaja akrilamida.

Temperaturu ulja ili masti možete na sopstvenu odgovornost povećati na 180 °C.

18.5 Usaglašenost

Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim direktivama EZ:

- Direktiva 2014/53/EZ o usklađivanju zakonskih propisa država članica o plasiranju radio opreme na tržište
- Direktiva 2006/42/EZ o mašinama
- Direktiva 2011/65/EZ za ograničavanje korišćenja opasnih materija u električnim i elektronskim uređajima, uključujući i 2015/863/EZ

- Uredba (EC) br. 1935/2004 Materijali i predmeti koji dolaze u kontakt sa hranom
- Uredba (EU) br. 2023/2854 Uredba o podacima

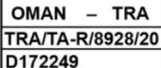
Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim evropskim standardima:

- 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

Sledeća paleta proizvoda je obuhvaćena nacionalnim propisima o korišćenju WiFi prenosa. Znakovi odobrenja za lokalne regulative vezane za WiFi prenos mogu se naći na tipskoj pločici.

Multifunkcionalni uređaj za kuvanje za komercijalnu upotrebu - serija 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
		 상호용 Rational AG 가전제품 무선랜(WiFi) : Oven Controller with WiFi 무선랜기기 : LMS 대역 사용 범위 : 2400MHz ~ 2483.5MHz 제조사/제조국가 : Rational AG/ 독일 식별번호 : 0000-RANG-LMS		

19 Regulatorne informacije

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.

Indeks

A

Asistent za pretragu	94
Automatsko punjenje vodom	10
očisti	89

B

Belo meso	35
Bezbednosne mere	
opšte	11
pre upotrebe	11
tokom korišćenja	11
bistro	
Sos	31
Supa	31

C

Centralni točkić za podešavanje	10, 16
ConnectedCooking	
Registrowanje uređaja bez pametnog telefona	85
Registrowanje uređaja preko pametnog telefona	85
Upravljanje uređajem preko pametnog telefona	84
Upravljanje uređajima bez pametnog telefona	84
Crveno meso	35
Čuvar ekrana	
aktiviraj nakon x min	69
uključiti/isključiti	69

D

dalje uz zadavanje vremena	38
Datum	67
podesi	68
Debljina proizvoda	35
deglaziranje	36
Display	10
dopuni	36
Dopuniti ulje	36
dovedi do tačke ključanja	39
Đoza	29

E

Ergonomično podešavanje visine	25
--------------------------------	----

F

Fond	31
Format temperature	
podesi	68
fritiranje	

Akrilamid	100
Akrilamid u prehrambenim namirnicama	100
Isključeno automatsko punjenje vodom	44
Meso	27
Mlečna i slatka jela	31
Podešavanje temperature ulja za fritiranje	46
Povrće i prilozi	29
Pražnjenje lonca	44
Punjenje lonca uljem	44
Riba	28
sa kolicima za ulje	44
sa korpom za fritiranje	46
Ventil na loncu nije otvoren	44

G

Gotove supe	31
Gotovi sosovi	31
Gotovo jelo Pire	29
Gusti sosovi	31

H

HACCP podaci	
izvezi sve HACCP podatke	73
Izvoz HACCP podataka u određenom vremenskom periodu	74
Hrana koja se termički obrađuje	
kuvanje	42
kuvanje pod pritiskom	50
okreni	37
pečenje	43
usitni	37

I

iCookingSuite	26
Intervali čišćenja	87
Ispunjen uslov o maksimalnoj količini punjenja	49
iZoneControl	51

J

Jezik	
Podešavanje jezika korisničkog interfejsa	67

K

Knedle	29
Komandna tabla	39
Kondži	29
Konfiguracija lonca	
izaberi unapred podešene dodele lonca	57
kreiraj sopstvene dodele lonca	57
obriši	57
sačuvaj	58
Konsome	31
Kontrolna tabla	
očisti	90
konzerviranje	

Meso	27
Povrće i prilozi	29
Riba	28
Korisničke slike	
Izvezi slike	73
obriši sopstvene slike	73
Uvezi slike	73
Korisnički profil	
Izvezi profile	72
Uvezi profile	72
Korpa	36, 41
Korpa za robu	
kontroliši	60
pokreni	64
programiraj	60
sačuvaj	60
kratko pečenje	
Meso	27
krčkanje	
Meso	28
Meso, kineski način	28
Riba	28
krčkanje pod pritiskom	
Meso	28
Riba	28
kuvanje	
Jaja	30
Krompir	29
Kuvanje pri niskim temperaturama	27
Meso	27
Mleko	32
Morski plodovi	28
Pirinač	29
Povrće i prilozi	29
PowerBoost	42
Proizvodi od testa	30
Šećer	32
Voće	31
Kuvanje kobasica	28
Kuvanje na pari pri niskoj temperaturi	27
kuvanje pod pritiskom	
Fond	31
Krompir	29
Meso	27
Pirinač	30
Povrće i prilozi	29
Sos	31
Supa	31
Zongzi	30
Kuvanje pri niskim temperaturama	27
kuvati na pari	
Meso	27
Mlečna slatka jela	31
Povrće i prilozi	29
Riba	28
L	
Lonac	10
Lou Mei	27

M	
Maksimalna količina punjenja	17

N	
Nacionalna kuhinja	
izaberi primarnu nacionalnu kuhinju	71
izaberi sekundarnu nacionalnu kuhinju	71
Nastavak za paru	10
očisti	89, 91
Nega	
Automatsko punjenje vodom	89
Centralni točkić za podešavanje	90
Dodatna oprema	90
Kontrolna tabla	90
Nastavak za paru	89
Posuda	88
Regulator mlaza	89
Ručni tuš	90
Sistem za kuvanje pod pritiskom	90
Sistem za zaključavanje	91
Sonda za merenje temperature u sredini proizvoda	89
Ventil lonca	89
Zaptivka na poklopcu lonca	89
Neprekidni rad	35
Neue Charge	38
Niska temperatura – ragu	27
Nivo punjenja	
Maksimalan nivo punjenja	17
Minimalan nivo punjenja	17

O	
Održavanje temperature	39
Održavanje temperature u sredini proizvoda	39
Omiljeni	
Memoriši podešavanje kao omiljeno	67
Omlet	30
Onsen-Tamago	30
Opcija	
Kuvanje pod pritiskom	26
Ručni tuš	10
Sistem za zaključavanje	10
Utičnica	10
Osnovna podešavanja uređaja	
izvezi osnovna podešavanja uređaja	73
uvezi sva osnovna podešavanja uređaja	73
Osvetljenost ekrana	
podesi	69
podesi zatamnjivanje nakon x min	69
Otpornost na koroziju	88

P	
Paella	29
Palačinke	30, 31
Palenta	29
pečenje	

Morski plodovi	28	izvezi	72
Orašasto i jezgrasto voće	32	kreiraj pametni program	62
Povrće i prilozi	29	kreiraj ručno	61
Riba	28	obriši sopstvene programe	72
Pečenje prema Delta-T	35	pokreni ručni program	64
Podaci o korisniku		sačuvaj	62
obriši sve	73	Uvezi	72
Podela lonca	54	Programiranje vremena početka	65
izaberi unapred podešene podele lonca	54	Proizvodi za negu	
kreiraj sopstvene podele lonca	55	nepogodna sredstva za čišćenje	87
obriši	56	pogodni proizvodi za negu	87
sačuvaj	56	promešaj	37
uredi	55		
Podešavanja		R	
sačuvaj kao omiljeno	67	Ragu	27
Podešavanje ukupne jačine zvuka	69	Niska temperatura – ragu	27
Podešavanje zahteva / izvršenje radnje	70	Raspon temperature	
Poklopac lonca	10	Fritiranje	44
otključaj	49, 50	Kuvanje	42
otvori	37	Pečenje	43
zaključaj	49, 50	RATIONAL pribor	
zatvori	37	Ruka za automatsko dizanje i spuštanje	10
Pokreti	16	Recept	
Pomoć		dodeli recept zoni	58
Izaberite pomoć na uređaju	15	izaberi unapred podešen recept	51
Pomoć telefonom, ChefLine	94	kreiraj sopstveni recept	52
Pomoć u uređaju	94	obriši sa table recepata	53
Postaviti rešetku na dno posude	37	Regulator mlaza	
Posuda		očisti	89
automatsko punjenje vodom	18	Režimi rada	26
Čišćenje spoljašnosti posude	88	Dodeljivanje ručnog režima rada zoni	58
Čišćenje unutrašnjosti posude	88	Rižoto	30
podeli na zone	56	Ručni tuš	10
poširanje		Oblici raspršivanja	22
Jaja	30	očisti	90
Riba	28	upotrebi	22
Povećanje pritiska	49	S	
PowerBoost	41	Saucen	
Prekini	39	Fond	31
prelij	36	Seckano meso	27
Preostalo vreme	37	Senzitivno kuvanje	41
Prikaz		Servis	
otvori	67	izvezi sve razvojne protokole	74
Procedura termičke obrade hrane	26	izvezi sve servisne izveštaje	74
Proces termičke obrade		Izvor razvojnih protokola u određenom vremenskom	
otkači pametan proces termičke obrade	39	periodu	74
otkaži	46	Izvoz protokola sa statističkim podacima o greškama	74
pokreni pametni proces termičke obrade	34, 64	Sistem za kuvanje pod pritiskom	
pozivanje pametnog procesa termičke obrade	33	očisti	90
Praćenje pametnog procesa termičke obrade	39	Sistem za zaključavanje	10
Profil		očisti	91
aktiviraj	80	Smanjenje pritiska	49
dodaj novi profil	79	Sonda za merenje temperature u sredini proizvoda	10
novi profil	79		
obriši	81		
uredi	79		
Program			

Cele ribe	22
Fileti ribe	21
očisti	89
Odrezak	21
Poruka o grešci uključiti	22 21, 38
Sosovi	
Gotovi sosovi	31
Gusti sosovi	31
Sous-vide način termičke obrade hrane	
Meso	28
Povrće i prilozi	30
Riba	29
Specijalna dodatna oprema	94
Stepen zapečenosti	35
Stir-fraj	28, 29, 30
Supe	
sa visokim sadržajem mleka i pavlake	31
Suppen	
Rahmsuppen	31
Samtsuppen	31
Svetlo	
podesi	69

T

Tabla recepata	
uredi	53
uredi u iCookingSuite	53
uredi u režimu programiranja	54
Tačno vreme	67
podesi	68
Sinhronizacija vremena preko ConnectedCooking-a	68
Tamagoyaki	30
Temperatura	36, 40
Temperatura u sredini proizvoda	36
Termosenzor	
Povrće	22
Sitna hrana koja se termički obrađuje	21
Točik za podešavanje	
očisti	90
Topljenje čokolade	32

U

Uključivanje/isključivanje demo režima	70
umešaj	36
Uređaj	
isključiti	13
napuni	36
uključiti	13
upravljaj pomoću centralnog točika za podešavanje	16
upravljanje pokretima	16
USB priključak	10
Utičnica	10
Umetanje poklopca utičnice	98

V

Veličina proizvoda	35
Ventil lonca	10

očisti	89
Viskoznost	36
Vreme termičke obrade	35
Vrste čokolade	36

Z

Zagrevanje	37, 41
Zahtevi	36
deglažiranje	36
napuni	36
okreni	37
prelij	36
promesaj	37
usitni	37
Zaptivač	10
Čišćenje zaptivke na poklopcu posude	89
Zamena zaptivke na poklopcu lonca	97
Zamena zaptivke na ventilu lonca	97
Zvuk	
podesi	69
Podesite zvuk za kraj koraka programa	70
Podešavanje zvuka za kraj vremena termičke obrade	70

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