

iVario®

사용 설명서



목차

1 소개	8
1.1 제품의 도움말	8
1.2 제조물 책임	8
1.3 대상	8
1.4 사용 목적	8
1.5 본 사용 설명서 이용방법	8
1.5.1 기호 설명	8
1.5.2 그림 표시사항 설명	8
1.5.3 경고 표시 설명	9
1.5.4 이미지	9
1.5.5 기술적 업데이트	9
2 iVario	10
3 일반 안전지침	11
3.1 개인 보호구	12
4 제품 이용 방법	13
4.1 최초 시운전	13
4.2 제품 켜기 및 끄기	13
4.3 시작 화면	14
4.3.1 오버뷰 및 포커스뷰	14
4.3.2 날짜, 시간 및 상태	15
4.3.3 제품의 도움말	16
4.3.4 조치사항	16
4.4 제품과의 상호 작용	16
4.4.1 손동작	16
4.4.2 중앙 다이얼	16
4.5 적재량	17
4.5.1 압력 조리 (옵션) 적재량	17
4.6 최대 적재량	17
4.7 팬 덮개 열기 및 닫기	18
4.8 자동으로 팬에 물 채우기	18
4.9 팬 기울이기 및 내리기	19
4.10 팬 밸브 열기 및 닫기	20
4.11 중심 온도계 켜기	21
4.12 핸드 샤워기 사용하기	22
4.13 제품의 높이 조절(옵션)	23
5 인공지능 조리 - iCookingSuite	25
5.1 조리 모드 및 조리 방법	25
5.2 지능형 조리 과정	26
5.2.1 육류	26
5.2.2 생선류	27
5.2.3 채소 및 곡류	27
5.2.4 계란 요리	29
5.2.5 수프와 소스	29
5.2.6 유제품 요리 및 디저트	30
5.2.7 피니싱	30

5.3	경고표시	31
5.4	지능적인 식재료 조리	32
5.4.1	인공지능 조리 과정 불러오기	32
5.4.2	조리가 시작합니다	32
5.5	조리결과 설정하기	33
5.5.1	조리 조건	33
5.5.2	요청	34
5.5.3	정보	35
5.5.4	옵션	35
5.6	지능형 조리 과정 모니터링	36
5.7	지능형 조리 과정 취소하기	36
6	수동 조리	38
6.1	경고표시	38
6.2	조리 결과 설정하기	38
6.2.1	조리 조건	38
6.2.2	추가 기능	39
6.2.3	요청 및 정보	39
6.3	삶기	39
6.3.1	온도 범위	39
6.3.2	식재료 삶기	40
6.4	프라이팬에 굽기	40
6.4.1	일반 안전지침	40
6.4.2	온도 범위	41
6.4.3	식재료 굽기	41
6.5	튀기기	41
6.5.1	일반 안전지침	41
6.5.2	제한된 기능 범위	42
6.5.3	온도 범위	42
6.5.4	팬을 기름으로 채우기 및 비우기	42
6.5.5	고체 기름 녹이기	43
6.5.6	튀김 바스켓을 사용하여 식재료 튀기기	43
6.6	수동 모드 취소하기	44
7	압력 조리(옵션)	45
7.1	일반 안전지침	45
7.2	요청	45
7.3	정보	46
7.4	옵션	46
7.5	음식 압력 조리하기	46
8	iZoneControl	48
8.1	티켓	48
8.1.1	사전 설정된 메뉴 선택하기	48
8.1.2	고유한 메뉴 생성하기	49
8.1.3	메뉴 목록 편집하기	49
8.2	팬 분배	51
8.2.1	사전 설정된 팬 분할 선택	51
8.2.2	고유한 팬 분할 설정	51
8.2.3	가열존으로 팬을 분배하기	53

8.3	팬 할당	54
8.3.1	사전 설정된 팬 할당 선택	54
8.3.2	고유한 팬 할당 설정하기	54
8.4	iZoneControl로 음식 조리하기	54
8.4.1	수동 조리모드를 존에 할당하기	55
8.4.2	메뉴를 가열존에 할당하기	55
9	프로그램 모드	56
9.1	장바구니 프로그램하기	56
9.2	수동 프로그램 생성하기	57
9.3	인공지능 프로그램 생성하기	58
9.4	프로그램 편집 및 삭제	60
9.5	프로그램과 장바구니 시작하기	60
9.6	시작 시간 예약	61
10	조리 모드 전환하기	62
11	설정	63
11.1	즐거찾기	63
11.2	디스플레이	63
11.2.1	언어	63
11.2.2	날짜와 시간	63
11.2.3	온도 형식 설정하기	64
11.2.4	용적 단위	64
11.2.5	프로그램 뷰	64
11.3	조명	65
11.3.1	디스플레이 밝기	65
11.4	사운드	65
11.4.1	전체 소리 크기	65
11.4.2	적재 / 조치 요청	65
11.4.3	프로그램 단계 종료	66
11.4.4	조리 시간 종료	66
11.5	쿠킹 시스템	66
11.5.1	제품 유형 정보	66
11.5.2	시연 모드	66
11.6	조리하기	66
11.6.1	1차 나라별 요리	67
11.6.2	2차 나라별 요리	67
11.7	데이터 관리	67
11.7.1	데이터 모두 내보내기	67
11.7.2	조리 프로그램	67
11.7.3	사용자 프로필	68
11.7.4	사용자 이미지	68
11.7.5	사용자 데이터: 모두 삭제하기	69
11.7.6	제품 기본 설정:	69
11.7.7	HACCP 데이터	69
11.7.8	서비스	69
11.8	네트워크 설정	70
11.8.1	무선랜	71
11.8.2	랜(옵션)	71

11.9 사용자 프로필	72
11.10 서비스	72
11.10.1 제품 유형 정보	72
11.10.2 소프트웨어 업데이트 정보	72
11.10.3 설치된 소프트웨어 버전	72
11.11 ConnectedCooking	73
12 주방 관리	75
12.1 프로필 및 권한 관리	75
12.1.1 새 프로필 생성하기	75
12.1.2 프로필 활성화	76
12.1.3 다른 기기로 프로필 전송하기	76
12.1.4 프로필 삭제하기	76
12.2 위생 관리	77
12.2.1 기록된 HACCP 데이터	77
12.2.2 HACCP-데이터 내보내기	77
12.2.3 HACCP 데이터를 ConnectedCooking로 자동 전송	77
12.3 네트워크에 연결된 제품	77
12.3.1 네트워크 케이블 연결하기	78
12.3.2 네트워크 연결하기	78
12.3.3 무선랜 연결하기	79
12.3.4 ConnectedCooking를 통해 제품을 원격으로 모니터링하기	79
12.4 ConnectedCooking	80
12.4.1 ConnectedCooking에 기기 연결하기	80
12.5 소프트웨어 업데이트 실행하기	81
13 관리 및 세척	82
13.1 일반 안전지침	82
13.2 관리 간격	82
13.3 관리 제품	82
13.4 팬 세척하기	83
13.5 핸드 샤워 세척하기	84
13.6 디스플레이 세척하기	85
13.7 액세서리 청소하기	85
13.8 압력 조리 시스템 세척하기(옵션)	85
14 관리 및 세척 도우미	87
14.1 일반 안전지침	87
14.2 세척 프로그램	87
14.3 팬 깨끗하게 세척하기	87
14.4 압력 조리 시스템 세척하기	88
14.5 관리 및 세척에 대한 자세한 정보는 QR 코드 스캔	88
15 도움말	89
15.1 찾기	89
15.2 제품 도움말	89
15.3 전화 상담 (Tel. 031-756-7700)	89
15.4 서비스 경우의 도움말	90
15.4.1 서비스 데이터를 ConnectedCooking로 자동 전송	90
15.4.2 서비스 데이터 요청	90
15.5 문제 해결	90

15.5.1 조리 중 메시지	90
15.5.2 압력 조리(옵션) 중 메시지	91
15.5.3 콘센트가 작동하지 않음	91
16 정비	92
16.1 일반 안전지침	92
16.2 팬 덮개의 패킹 교체하기	92
16.3 팬 밸브의 패킹 교체하기	92
16.4 콘센트 커버 끼우기	92
17 제품의 폐기 및 처분	94
17.1 제품의 폐기	94
17.2 처분	94
17.3 기름 폐기하기	94
18 기술 데이터	95
18.1 압력 조리 기능이 있는 제품(옵션)	95
18.2 유형 및 모델 명칭	95
18.3 스티커	95
18.4 식품 내 아크릴아마이드	95
18.5 적합성	95
19 규정 정보	97
색인	98

1 소개

안녕하세요 라치오날 고객여러분,

새로운 iVario를 구매해 주셔서 감사합니다. 처음 제품을 사용하기 전에 사용 설명서를 꼼꼼히 읽어주시기 바랍니다. 사용 설명서를 숙지하셔야 제품을 안전하게 취급할 수 있습니다. 본 사용 설명서는 제품을 이용하는 모든 사용자가 항상 사용할 수 있도록 보관해주세요.

iVario(은)는 끓이기, 굽기, 튀기기 및 압력 조리 시 생산성, 유연성 및 단순성을 최대한으로 보장해 주는 가장 현대적인 쿡킹 시스템 중 하나입니다. 차별화된 가열 기술은 최고의 성능과 정확성을 의미하며, 함께 생각하고 지원하는 지능형 요리 보조 덕분에 통제하거나 모니터링 하는 수고 없이 언제든지 탁월한 음식 품질을 얻을 수 있습니다.

iVario으로 즐거움을 만끽하시길 바랍니다.

귀하의

RATIONAL AG

1.1 제품의 도움말

본 사용설명서와 다양한 사례를 확인하시려면 제품 디스플레이에서 도움말을 참조하십시오. 이 기능에 대한 모든 정보는 여기를 참조하십시오: 제품 도움말 [▶ 89]

1.2 제조물 책임

RATIONAL은 허가되지 않은 기술적 변경 또는 부적절한 사용으로 인한 손상에 대해서는 책임을 지지 않습니다.

1.3 대상

본 사용 설명서는 외식주방에 근무하는 모든 고객님을 대상으로 제작되었습니다.

본 제품은 언제나 제품 사용자들이 참고할 수 있도록 보관하세요. 또한 아래와 같은 분들은 제품 사용을 삼가하시고, 제품 사용 시 안전을 위해 책임자의 지시에 따라야 합니다:

-                                
- Personen mit Mangel an Erfahrung und Wissen
-   

사용자 설명을 받지 않고 작동법을 숙지하지 않은 사용자 제품의 사고 위험 또는 손상을 방지하기 위하여, 사용자의 정기적인 교육과 안전 지도가 반드시 필요합니다.

1.4 사용 목적

iVario는 가열조리용으로 개발되었습니다.

본 제품은 모든 외식주방 [레스토랑, 병원, 학교, 일반식당 등] 에서 상업용으로만 사용해야 합니다. 본 제품은 실외에서 사용하면 안 됩니다. 본 제품은 상업용 식품을 연속해서 대량 생산하는데 사용하면 안 됩니다.

모든 다른 사용은 부적절하고 위험한 것으로 간주합니다. RATIONAL Korea는 부적절한 사용으로 인한 결과에 대하여 어떠한 책임도 지지 않습니다.

1.5 본 사용 설명서 이용방법

1.5.1 기호 설명

본 사용 설명서에는 정보를 제공하고 조치를 권고하기 위해 다음의 기호가 사용됩니다.

✓ 이 기호는 행동을 취하기 전에 충족되어야 하는 전제 조건을 표시합니다.

1. 이 기호는 실행해야 하는 행동 단계를 표시합니다.

> 이 기호는 행동 단계의 결과를 확인할 수 있는 중간 결과를 표시합니다.

>> 이 기호는 행동 지침의 최종 결과를 확인할 수 있는 결과를 표시합니다.

-                                

a. 이 기호는 목록을 표시합니다.

1.5.2 그림 표시사항 설명

본 사용 설명서에는 다음의 그림 표시 사항이 사용됩니다:

  주의! 제품을 사용하기 전에 사용 설명서를 읽으십시오.

 일반 경고 표시

 간단한 기기 사용에 대한 유용한 정보

1.5.3 경고 표시 설명

다음의 경고 중 하나가 표시되면, 이는 위험한 상황에 대해 경고이며 이러한 상황을 방지하기 위한 조치가 권고됩니다.

 위험
“위험” 수준의 경고 표시는 중상이나 사망을 초래하는 상황에 대해 경고합니다.
 경고
“경고” 수준의 경고 표시는 중상이나 사망에 초래할 수 있는 상황에 대해 경고합니다.
 주의
“주의” 수준의 경고 표시는 상해를 초래할 수 있는 상황에 대해 경고합니다.
참고
“참고” 수준의 경고 표시는 제품 손상을 초래할 수 있는 상황에 대해 경고합니다.

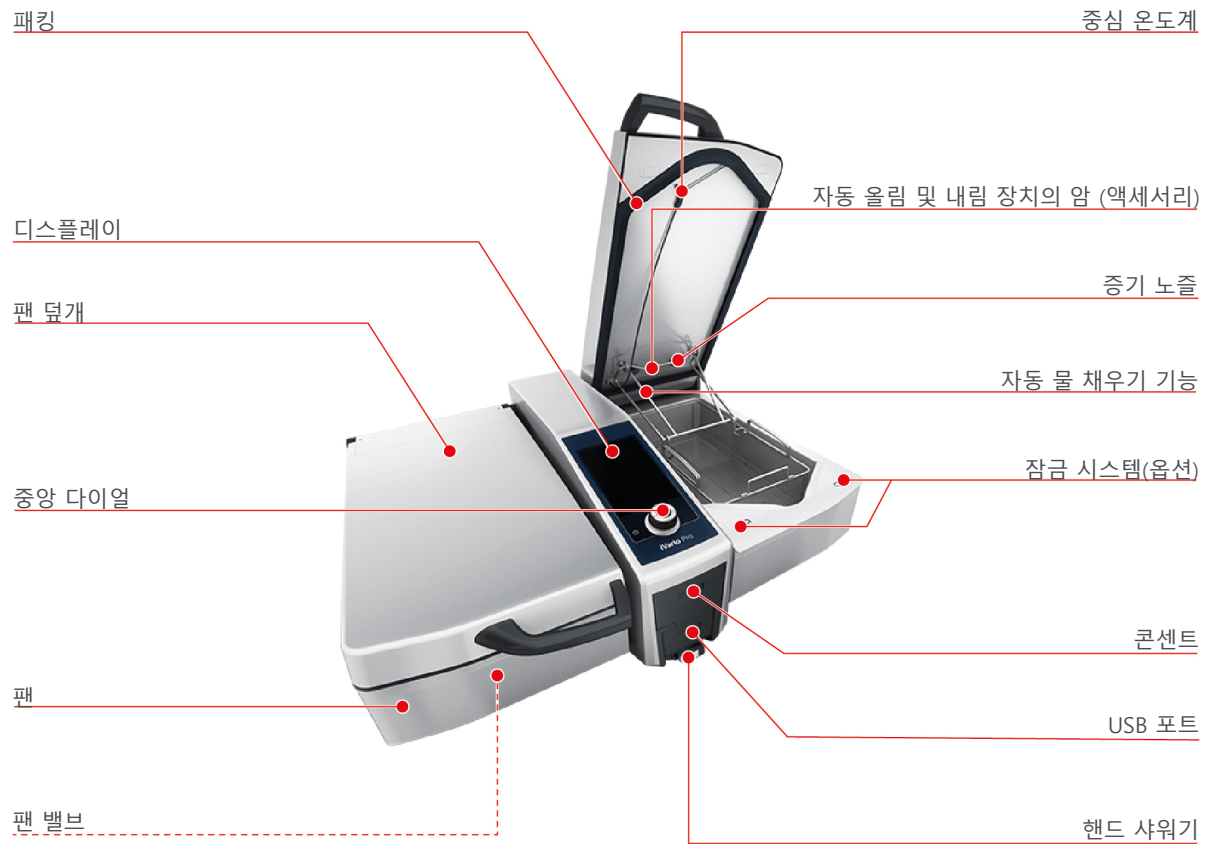
1.5.4 이미지

본 사용 설명서에 사용된 이미지는 실제 제품과 다를 수 있습니다.

1.5.5 기술적 업데이트

기술 발전에 따른 업데이트 내용이 있을 수 있습니다.

2 iVario



타입 2-XS



타입 2-S

압력 조리 시스템이 없는 제품에는 증기 노즐이 1개 있습니다. 압력 조리 기능이 있는 제품에는 증기 노즐이 2개 있습니다.

압력 조리 시스템이 있는 제품에는 잠금 시스템이 장착되어 있습니다.

3 일반 안전지침

본 제품은 안전하게 설계 되었으며, 규정에 따라 정상적으로 사용하시면 위험을 초래하지 않습니다. 본 제품의 올바른 취급 방법은 본 사용 설명서에 설명되어 있습니다(Tel. 1588-4503).

- **XXXX RATIONAL A/S XXXX XXXX XXXXXX.**
- **XXXX RATIONAL A/S XXXX XXXX XXXXXX.**
- **XXXX XXXX XXX XXXX XXXX XXXX XXXX 1X XXX XXX RATIONAL XXX XXXX XXX XXXX XXX.**
- **XXXX XXX RATIONAL A/S XXXX XXX XXX XXX XXXX XXXX.**
- **XXXX XXXX XXXX XXXX XXX XXXX XXXX XXX XXX XXXX XXXX. XXX XXX XXXX XXXX XXXX XXXX XXX XXXX.**
- **XXXX XXX XXXX XXXX.**
XXXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXXX XXXX.
- **XXXX XXX XXX XXX XXXX XXXX.**
- **XXXX XXX XXX XXXX.**
- **XXXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXXX.**
- **XXXX XXX XXX +5°C~ +40°C XXX XXX XXXX.**

사용 전 안전 지침

- **XXXX XXX XXX +5°C XXX XXX.**
- **XXXX XXX XXX XXX, XXX 10L XXX XXXX XXX XXX XXX XXX XXXX.**

제품 사용 중 안전 지침

- **XXXX XXX XXX XXX 채움 수준 [▶ 17] XXXXXX.**
- **XXXX XXX XXX XXX 적재량 [▶ 17] XXXXXX. XXX XXXX XXXX XXX XXXX XXX XXXX.**
- **XXXX XXX XXX, XXX XXX XXXX XXX XXXXXX:**
 - 팬을 기울일 때 식재료가 바닥에 흘러넘치면 즉시 치우십시오. [안전주의] 미끄럼방지를 위해 바닥이 언제나 건조해야 합니다.
 - 팬 덮개를 닫을 때, 손가락이 끼지 않도록 주의하십시오. [위험방지]
 - 팬을 조심스럽게 내리고 팬의 회전 범위에 사람이나 물체가 없는지 확인하십시오.
 - 판넬 위에 물건을 올려놓지 마십시오. 판넬 위에 물체를 올려놓으면, 제품이 기울어질 수 있습니다. 팬이 내려가고 팬 회전 범위에 사람이나 물체가 있을 경우, 충돌할 위험이 있습니다.
 - 판넬 위에 물건을 올려놓지 마십시오. 판넬 위에 물체를 올려놓으면, 제품이 기울어질 수 있습니다. 조리 온도가 높으면 화상 위험이 있습니다.
 - 쉽게 불이 붙는 액체(예: 와인처럼 알코올이 함유된 음료)는 제품에서 조리하지 마십시오. 이러한 액체들은 증발 시 스스로 불이 붙을 수 있습니다.
 - 팬 덮개는 팬의 기울기가 완전히 내려간 상태(수평)에서만 닫으십시오.
 - 끓는 물에 소금을 넣고 빠르게 젓습니다. 그래야 팬의 부식이 방지됩니다.
 - 충돌, 제품 손상 및 부상을 방지하기 위해 교반기 또는 믹서를 사용하기 전에 팬 밸브를 완전히 닫으십시오.
- **XXXX XXX XXX XXX XXX XXX XXXXXX:**
 - 식재료를 굽거나 튀길 경우 반드시 개인 보호 장비를 착용하십시오.
 - 온도가 높은 팬에서 액세서리나 식재료를 꺼낼 때 반드시 개인 보호 장비를 착용하십시오.
 - 조리 중에는 팬 덮개를 조심스럽게 여십시오.[화상주의] 뜨거운 증기가 뿜어져 나올 수 있습니다.
 - 예열 된 팬에는 절대 차가운 물을 붓지 마십시오.
 - 가동중 팬은 천천히 조심스럽게 기울이십시오. 갑작스럽게 움직이면 뜨거운 식재료가 넘쳐흐를 수 있습니다.
 - 제품 작동 중에는 팬 덮개 손잡이와 판넬 부분만 만지십시오. [그외 부분은 화상주의] 외부 표면은 60°C 이상으로 뜨거워질 수 있습니다.
- **XXXX XXX XXX XXX XXXXXX:**
 - 뜨거운 기름에 절대 물을 붓지 마십시오.

사용 후 안전 지침

- xxxxx xx xxxxxxxx.
- xxxxx xx xxxxxxxx xxxxxxxx.
- xxxxxxxxxx xx, xxxxxxxx xx xxxxxxxx xxxxxxxx.
- xxxxxxxx xxxxxxxx xxxxxxxx.

3.1 개인 보호구

- xxxxxxxxxx xx, xxxxxxxx xxxxxxxx xxxxxxxx xxxxxxxx.
- xxxxxxxxxx xxxxxxxx xxxxxxxx xxxxxxxx.
- xxxxx xxxxxxxx xxxxxxxx xxxxxxxx xxxxxxxx.

4 제품 이용 방법

4.1 최초 시운전

제품을 처음 작동시킬 때는 제품이 규정대로 RATIONAL 서비스 파트너를 통해 설치가 완료된 후에 가능합니다. 그러므로 기기를 작동하기만 하면 됩니다. 설치에 관한 모든 정보는 동봉된 설치 매뉴얼을 참조하십시오.

제품을 이용해 처음 조리를 시작할 때,

1. 제품을 처음 작동시킬 때는 제품과 액세서리를 세척하십시오.

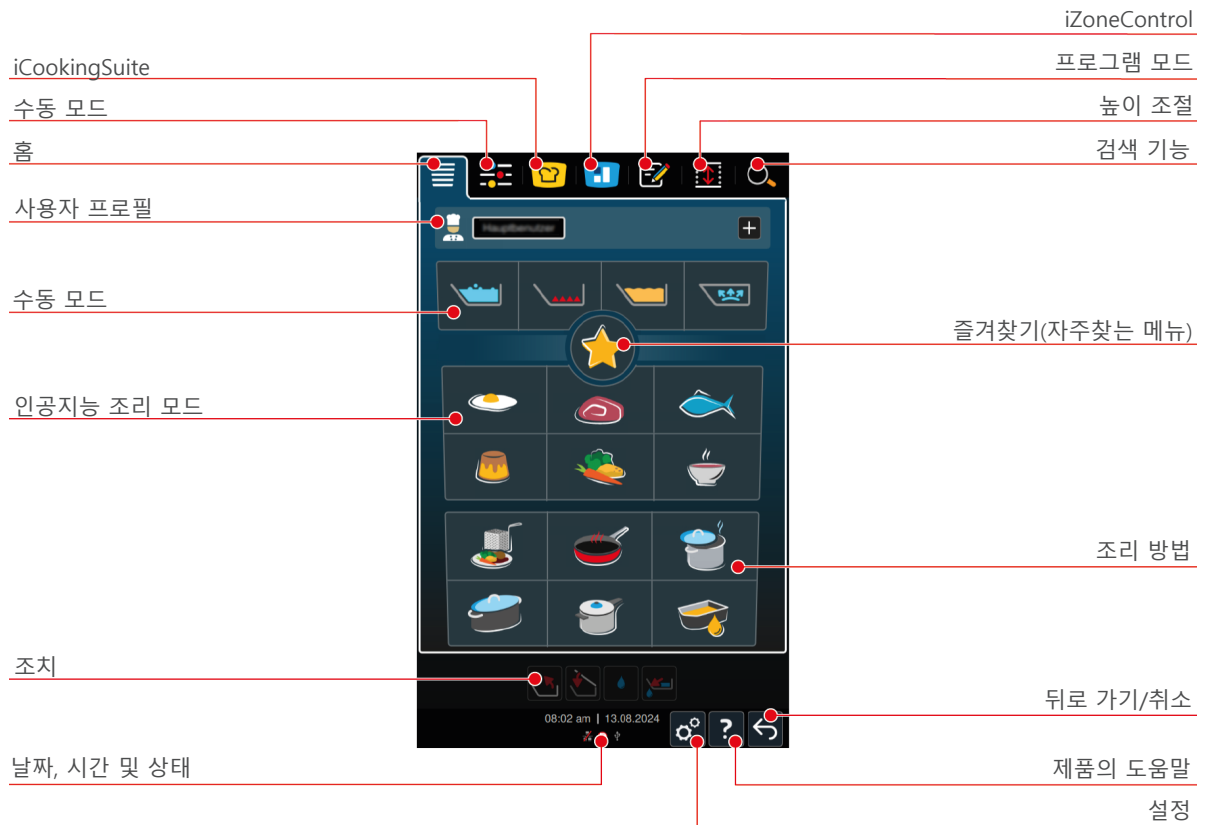
자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 관리 및 세척 [▶ 82]

4.2 제품 켜기 및 끄기



1. LED에 녹색불이 들어올 때까지 버튼을 길게 누르면 기기가 켜집니다: 
 - > 제품이 켜졌습니다. 시작 화면 [▶ 14]이 표시됩니다.
2. 제품을 끄려면, LED가 주황색으로 켜질 때까지 이 버튼을 길게 누릅니다: 
 - > 제품을 정말 종료할 것인지 묻는 메시지가 표시됩니다.
3. 이 버튼을 누르십시오: 예
 - >> 제품이 꺼집니다.

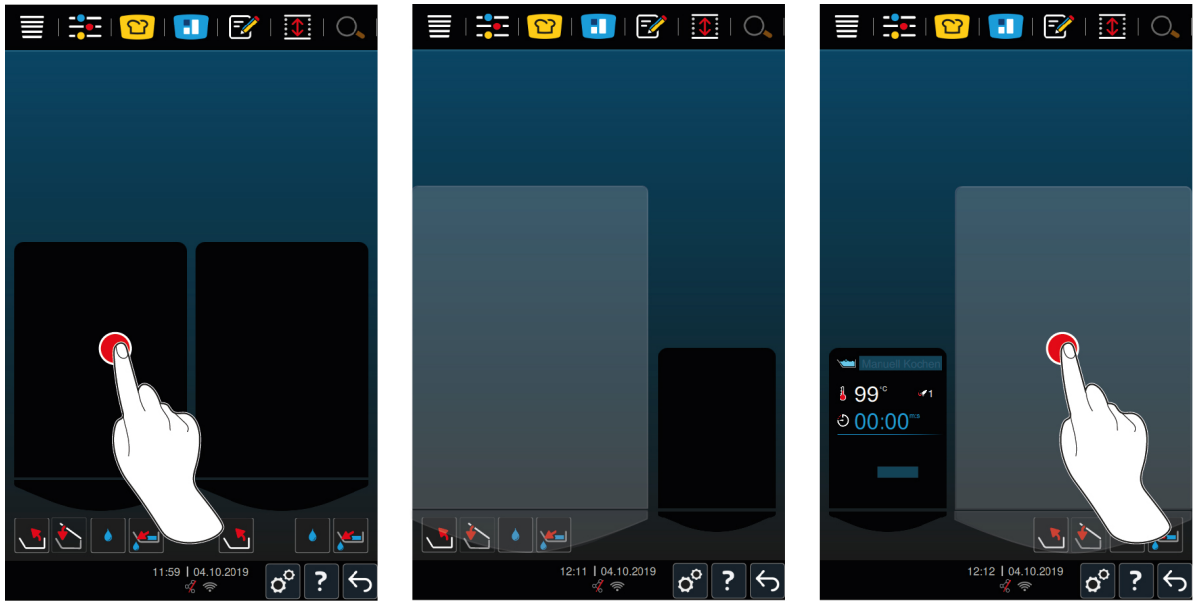
4.3 시작 화면



- iZoneControl [▶ 48]
 - 타입 2-XS의 인공지능 보조 기능은 옵션으로 제공된다는 점에 유의하십시오.
- 인공지능 조리 - iCookingSuite [▶ 25]
- 
 - 이 버튼을 누르면, 시작 화면으로 이동합니다.
- 수동 모드 [▶ 38]
- 
 - 이 버튼을 누르면 즐겨찾기 화면으로 전환됩니다.
- 인공지능 조리 모드 [▶ 25]
 - 이 버튼들 중 하나를 누르면, 인공지능 모드에 편입된 모든 인공지능 조리 과정이 표시됩니다.
- 
 - 이 버튼을 누르면, 조리 방법에 편입된 모든 인공지능 모드 조리 과정이 표시됩니다.
- 프로그램 모드 [▶ 56]
- 높이 조절 [▶ 23] ()
- 찾기 [▶ 89]
- 날짜, 시간 및 상태 [▶ 15]
- 설정 [▶ 63]
- 제품 도움말 [▶ 89]
- 
 - 이 버튼을 누르면, 이전 화면으로 돌아갑니다. 이 버튼을 길게 누르면, 조리 과정이 취소됩니다.

4.3.1 오버뷰 및 포커스뷰

제품을 켜면 시작 화면에 양쪽 팬의 오버뷰가 표시됩니다. 조리 과정을 시작하려면, 양쪽 팬 중 하나를 선택해야 합니다. 팬이 확대되며 초점 보기가 표시됩니다. 팬을 선택하지 않으면 팬 선택을 요청하는 메시지가 뜹니다. 개요 보기는 수동으로 만들 수 있습니다.



팬 선택

- 원하는 팬을 누릅니다.
 - > 팬이 확대되어 표시되고, 수동 조리 모드 또는 지능형 조리 과정을 시작할 수 있습니다.
- 다른 팬에서도 음식을 준비하려면 다른 팬을 누릅니다.
 - > 확대된 팬이 최소화되고 다른 팬이 확대됩니다.

4.3.2 날짜, 시간 및 상태

항상 현재 날짜, 시간 그리고 다음의 포트 및 연결 상태를 볼 수 있습니다.



USB 메모리가 연결됨

이 기호는 USB 메모리나 USB 액세서리가 제품에 연결되어 있음을 나타냅니다.



네트워크 연결

이 기호는 라우터에 연결되어 있지만 인터넷에 연결되어 있지 않음을 나타냅니다.

이 기호는 제품이 로컬 영역 네트워크(LAN)에 연결되어 있음을 나타냅니다. 네트워크 오류가 발생하면 다음의 기호가 표시됩니다:



무선랜 연결 (옵션)

이 기호는 제품이 무선랜(WLAN)에 연결되어 있음을 나타냅니다. 연결 품질이 매우 양호한 상태입니다.

연결 품질이 저하되면 다음의 기호가 표시됩니다:

이 기호는 라우터에 연결되어 있지만 인터넷에 연결되어 있지 않음을 나타냅니다.

연결 오류가 발생하면 다음의 기호가 표시됩니다:

타입 2-XS의 기능은 옵션으로 제공됩니다. [기존에 설정해주세요.]



오류 메시지

이 기호는 디스플레이에 오류 메시지가 표시됨을 나타냅니다.



ConnectedCooking-연결

이 기호는 제품이 ConnectedCooking과 연결되어 있음을 나타냅니다. 제품이 ConnectedCooking과 연결되어 있다면 다음의 기호가 표시됩니다:

에너지 최적화 활성화(옵션: 에너지 최적화 시스템 연결)

RATIONAL 제품은 선택 사항으로 에너지 최적화 시스템에 연결할 수 있는 인터페이스를 장착할 수 있습니다. 에너지 최적화 시스템에 의해 제품의 성능이 제한될 경우, 디스플레이 하단에 **e** 기호가 표시됩니다. **e** 기호가 보이지 않으면, 제품을 최대 성능으로 작동시킬 수 있습니다.



정전

정전 시 바닥글에 다음의 기호가 표시됩니다.

새로운 조리 응용 프로그램을 선택하면 사라집니다. 이를 위해 시작 페이지로 돌아갑니다.

정전된 시간은 조리 과정을 계속하거나 다시 시작하는 데 영향을 미치며, 특정 조리 과정과 조리 방법에 따라 달라집니다.

예시:

저온 조리 시, 정전이 되면 조리 과정이 중단됩니다.

정전이 15분 이하일 경우에는, 이후 조리 과정이 연이어 진행됩니다.

정전이 15분 이상 지속되면, 이후 제품이 대기모드로 전환됩니다. 이 경우 조리 과정을 다시 시작하여 식재료를 완성해야 합니다.

4.3.3 제품의 도움말



제품에서 도움말 선택하기

물음표 기호를 선택하면 제품에 내장된 도움말을 볼 수 있습니다. 여기서는 제품 조작방법이 디지털 형식으로 설명됩니다. 도움말은 상황에 따라 다르므로, 현재 화면 내용에 관한 도움말이 항상 먼저 표시됩니다. 또한 도움말 기능은 각 조리 과정에 대한 자세한 정보와 유용한 팁을 제공합니다.

4.3.4 조치사항

현재 음식 조리 여부와 상관없이 다음 기호가 표시될 수 있습니다.

기호	기능
	팬 덮개 자동 열기 [▶ 18]
	팬 덮개 닫기 [▶ 18]
	팬 기울이기 [▶ 19]
	팬 내리기 [▶ 19]
	자동 물 채우기 [▶ 18]
	팬 밸브 열기 [▶ 20]
	팬 밸브 잠그기 [▶ 20]

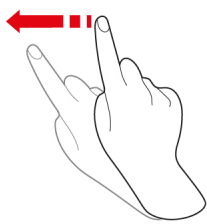
4.4 제품과의 상호 작용

4.4.1 손동작

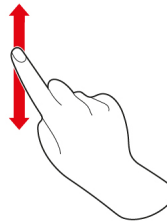
제품은 몇 가지 간단한 손동작으로 조작할 수 있습니다.



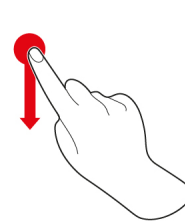
누르기



스вай프



스크롤



드래그 앤 드롭

4.4.2 중앙 다이얼



손동작 대신 중앙 다이얼을 돌려 설정을 변경할 수 있습니다. 자동으로 팬 덮개 열기, 자동으로 팬 내리기 또는 통합된 물 채우기 등과 같은 액션은 중앙 다이얼의 이용하여 중단할 수 있습니다. 또한 요청하는 신호음이 울리면 중앙 다이얼로 이를 끌 수 있습니다.

4.5 적재량

참고

채움 수준 초과 또는 미달로 인한 제품 손상

팬에 식재료나 육수를 너무 적거나 또는 너무 많이 채우면 제품이 손상될 수 있습니다.

1. 여기에 제시된 최소 및 최대 채움량이 준수되도록 식재료와 육수를 채우십시오.

타입 2-XS

		최대 채움 수준 /팬[L]	최대 채움 수준/팬[L]
물, 액체 식재료, 조리 액체에 든 고체 식재료	바스켓 없이 조리	3	17
	바스켓을 이용하여 조리	3	12
오일	바스켓 없이 조리	5	10
	바스켓을 이용하여 조리	5	10

타입 2-S

		최대 채움 수준 /팬[L]	최대 채움 수준/팬[L]
물, 액체 식재료, 조리 액체에 든 고체 식재료	바스켓 없이 조리	4	25
	바스켓을 이용하여 조리	4	18
오일	바스켓 없이 조리	10	15
	바스켓을 이용하여 조리	10	15

4.5.1 압력 조리 (옵션) 적재량

찜 조리를 하려면, **최소 적재량 / 팬[L]**으로 표시된 양의 물이 항상 팬에 있어야 합니다. **최대 적재량 / 팬[L]**으로 표시된 값은 팬에 조리하고자 하는 육수, 식재료의 적재량 수준을 의미합니다.

유형	최대 채움 수준 /팬[L]	최대 채움 수준/팬[L]
2-S	4	25

4.6 최대 적재량

타입	최대 적재량[kg]	압력 조리(옵션) 시 최대 적재량[kg]
2-XS	17	—
2-S	25	25

응용 프로그램 예시

다음의 표는 [감자 튀김] 조리이며 팬당 최대 적재량이 얼마나 되는지, 얼마 만큼의 오일이 필요한지를 설명합니다.

타입	최대 적재량[kg]	최대 오일양 [L]
2-XS	1.5	10
2-S	2.5	15

4.7 팬 덮개 열기 및 닫기

⚠ 주의

팬 덮개가 갑작스럽게 열리거나 닫힙니다

팬 덮개에 결함이 있을 경우, 부상의 위험이 있습니다.

1. 팬 덮개를 완전히 열어 놓고
2. 서비스 파트너에게 연락하십시오. [1588-4503]

참고

팬이 기울어져 있는 상태에서 억지로 팬 덮개를 덮을 경우, 패킹부분에 손상을 입을 수 있습니다.

기능 부품이 손상되면 교체해야 합니다.

1. 팬 덮개는 팬의 기울기가 완전히 내려간 상태(수평)에서만 닫으십시오.

팬 덮개 열기

1. **⚠주의! 열탕 화상 위험! 제품이 작동 중일 때 뜨거운 증기가 분출될 수 있습니다.** 팬 덮개를 열 경우, 반드시 손잡이를 이용하십시오.

iVarioClose를 이용하여 팬 덮개 닫기

팬 덮개의 하강 기능인 iVarioClose 는  특히 높이 설치된 경우 큰 장점이 됩니다.

1. 이 버튼을 누릅니다 .
 - > 팬 덮개가 지정된 위치까지 내려가고 그 위치에서 4초 동안 멈춥니다.
 2. 팬 덮개의 손잡이를 잡고 손으로 완전히 닫습니다.
- >> 팬 덮개를 손으로 닫지 않으면, 4초 후 자동으로 열립니다.

자동 하강 중에 중앙 다이얼을 누르면, 팬 덮개가 그대로 멈춥니다.

4초 후 팬 덮개가 자동으로 다시 완전히 열립니다.

iVarioClose 기능 비활성화

팬 덮개의 하강 기능은 비활성화할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: .
 2. 이 버튼을 누르십시오:  **조리 시스템**
 3. iVarioClose 끝에 있는 OFF 버튼을 누릅니다.
- >> iVarioClose 팬 덮개의 하강 기능이 비활성화되었습니다.

4.8 자동으로 팬에 물 채우기

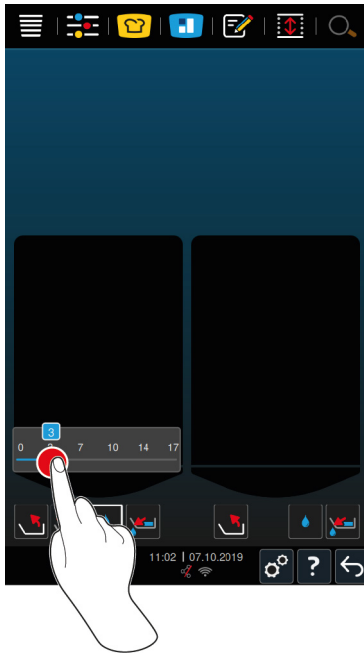
⚠ 주의

자동 물 채우기 기능에 세균형성

자동 물 채우기 기능을 매일 사용하지 않을 경우에는 고인 물로 인해 수도관에 세균이 생길 수 있습니다.

1. 매일 아침 저녁으로 자동 물 채우기 부분을 세제로 반드시 세척하십시오.
2. 매일 아침 저녁으로 자동 물 채우기 부분을 3리터의 물로 행구십시오.

자동 물 채우기 기능을 이용하면 팬에 물을 자동으로 정확하게 채울 수 있습니다.



1. 이 버튼을 누르십시오: 💧
2. 원하는 양의 물을 설정하십시오. 최대 적재량에 유의하십시오. 설정한 시간은 몇 초 후에 자동으로 적용됩니다.
 - > 제품에 설정된 양의 물이 채워집니다. 아직 부족한 물의 양이 표시됩니다.
 - > 이 버튼: 💧 이나 중앙 다이얼을 누르면, 자동 물 채움 기능이 멈춥니다.

4.9 팬 기울이기 및 내리기

팬 기울이기

⚠ 경고

팬을 기울일 때, 뜨거운 음식이 넘쳐흐를 수 있습니다

요리의 온도가 높을 경우 화상의 위험이 있습니다.

1. 뜨거운 물체나 액체로 인한 화상을 방지하기 위해 개인 보호구를 착용하십시오.
2. 팬을 조심스럽게 기울이십시오.
3. 제품 주변의 바닥이 미끄럽지 않도록 항상 청결을 유지하십시오.

⚠ 경고

너무 작은 용기에 부으면 뜨거운 음식이 넘칠 수 있습니다

흘러넘친 뜨거운 음식에 닿으면 화상을 입을 수 있습니다.

1. 항상 뜨거운 음식을 안전하게 담을 수 있을 정도로 큰 용기를 사용하십시오.
2. 뜨거운 물체나 액체로 인한 화상을 방지하기 위해 개인 보호구를 착용하십시오.
3. 제품 주변의 바닥이 미끄럽지 않도록 항상 청결을 유지하십시오.

참고

팬을 기울일 때 하부 프레임의 풀아웃 선반에 20cm 이상 높이의 용기가 놓여 있으면, 용기와 팬 밸브의 레버가 충돌할 수 있습니다.

레버가 손상되어 파손될 수 있습니다.

1. 하부 프레임의 풀아웃 선반에는 20cm 이상 높이의 용기를 놓지 마십시오.

- ✓ 팬 덮개가 완전히 열려 있습니다.
- ✓ 자동 올림 암에 바스켓이 달려 있지 않습니다.

1. 중앙 다이얼과 버튼을 동시에 길게 누릅니다: 
- > 버튼을 누르다 멈추면 팬이 기울어지다 멈춥니다.

팬 내리기

⚠ 경고

팬을 내릴 때 협착주의 [끼임주의]

팬을 내릴 때 팬의 회전 범위에 사람이거나 물건이 있으면 협착 위험이 있습니다.

1. 팬의 회전 범위에 물건을 놓치 마십시오.
2. 팬의 회전 범위에 머물러 있는 사람이 없는지 확인하십시오.

1. 중앙 다이얼과 버튼을 동시에 길게 누릅니다: 
- > 버튼을 누르다 멈추면 팬이 내려가다 멈춥니다.
- > 버튼이 표시됩니다:  이 버튼이나 중앙 다이얼을 누르면 팬이 자동으로 내려갑니다.
- > 버튼이 깜박거리기 시작합니다:  이 버튼이나 중앙 다이얼을 다시 한 번 누르면, 팬이 내려가다 멈춥니다.

수동 조리 모드와 인공지능 조리 과정은 팬이 완전히 내려가야 시작할 수 있습니다.

4.10 팬 밸브 열기 및 닫기



1. 팬 밸브를 열려면 팬 밸브의 레버를 잠금 위치로 누릅니다. ⚠경고! 식재료로 인한 화상 위험! 팬 밸브의 레버가 잠금 위치에 있지 않으면 레버가 반동하여 팬 밸브가 갑작스럽게 닫히게 됩니다. 이때 뜨거운 물이 될 수 있습니다.
 - > 음식을 튀기는 동안 또는 튀긴 후 팬 밸브를 열면 신호음이 울립니다. 팬 밸브를 즉시 닫으십시오. 그렇지 않으면 기름이 배수로를 통해 제대로 처리되지 않습니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 기름 폐기하기 [▶ 94]. 팬을 완전히 기울여 팬에 잔여기름이 남지 않게 한 다음 팬 밸브를 여십시오.
2. 팬 밸브를 닫으려면 레버를 눌러 원래 위치로 되돌립니다.
 - > 버튼이 표시됩니다: 

압력 조리 기능이 있는 제품(옵션)

다음과 같은 경우에는 팬 밸브를 열 수 없습니다.

-                           
-                           

1. 팬 밸브를 열려면 버튼을 길게 누릅니다: 
- > 팬 밸브가 열립니다.
2. 팬 밸브를 닫으려면, 이 버튼을 누릅니다: 
- > 팬 밸브가 닫힙니다.
- > 버튼이 표시됩니다: 

팬 밸브가 열려 있는 상태에서 수동 조리 모드 또는 인공지능 조리 과정을 불러오면, 팬 밸브가 자동으로 닫힙니다.

4.11 중심 온도계 꽂기

⚠ 주의

뜨거운 중심 온도계

안전한 오븐장갑을 끼지 않고 뜨거운 중심 온도계를 만지면 화상을 입을 수 있습니다(※ 화상주의).

1. 뜨거운 중심 온도계를 이용할 때는 항상 안전한 오븐장갑을 착용하십시오.

⚠ 주의

뾰족한 중심 온도계

중심 온도계를 조심스럽게 다루지 않으면 중심 온도계의 뾰족한 탐침에 의해 부상위험이 있습니다. 특히 수비드 USB 중심 온도계의 경우가 그렇습니다.

1. 뜨거운 중심 온도계를 이용할 때는 항상 안전한 오븐장갑을 착용하십시오.
2. 중심 온도계를 사용 후 팬 뚜껑의 지정된 위치에 고정하십시오.

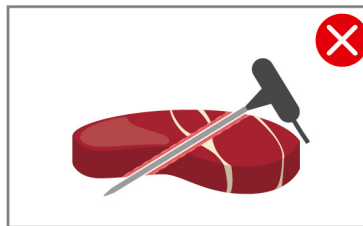
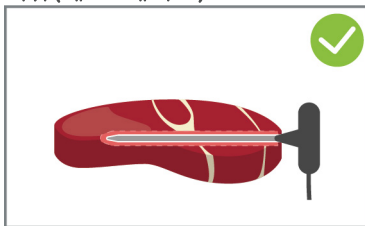
참고

팬 밖에 중심 온도계 걸어두기

사용 후 중심 온도계를 팬 덮개 자석 보관 틀에 고정해 두지 않으면 중심 온도계가 손상될 수 있습니다.

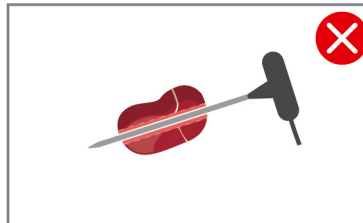
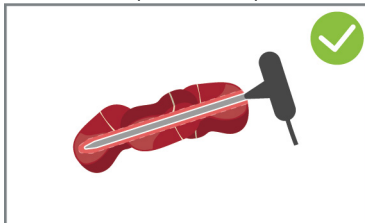
1. 사용 후 중심 온도계를 자석 보관 틀에 고정시키십시오.

육류(예: 스테이크)



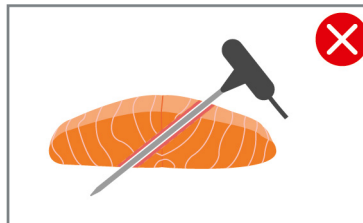
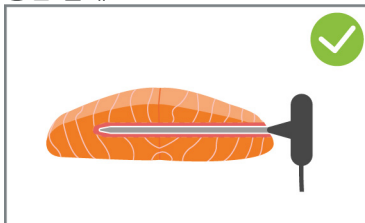
1. 중심 온도계를 손잡이 끝까지 식재료의 가장 두꺼운 부위에 꽂습니다.

작은 조리물(예: 굴라쉬)



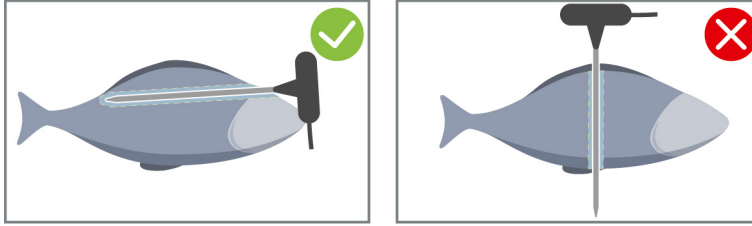
1. 중심 온도계의 탐침 부분이 식재료에 모두 닿도록 중심 온도계를 꽂아주세요.

생선 필레



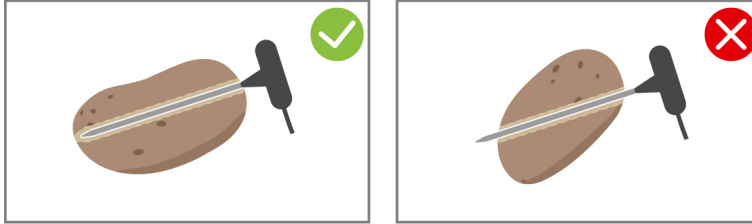
1. 중심 온도계를 손잡이 끝까지 식재료의 가장 두꺼운 부위에 꽂습니다.

통생선



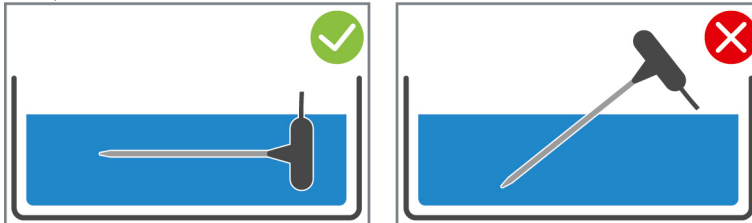
1. 중심 온도계를 손잡이 끝까지 식재료의 가장 두꺼운 부위에 꽂습니다. 중심 온도계의 탐침이 생선의 복강으로 튀어나오지 않도록 주의하십시오.

채소류(예: 감자)



1. 중심 온도계를 손잡이 끝까지 식재료의 가장 두꺼운 부위에 꽂습니다.

수프, 소스 및 디저트



1. 중심온도계를 팬 안에 적재된 식재료에 완전히 꽂혀질 수 있도록 하십시오.
2. 액체를 저을 경우에도 중심온도계를 팬 속에 그대로 두십시오.
3. 팬 덮개를 닫을 때 중심 온도계가 식재료에 완전히 꽂혀져 있는지 확인하십시오.

크기가 다양한 식재료 (혼합적재 기능)

1. 먼저 작은 조각의 조리물에 중심 온도계를 꽂습니다.
2. 원하는 중심 온도에 도달하면 작은 식재료에 중심 온도계를 빼내고 완료된 조리를 팬에서 꺼내주세요.
3. 그런 다음 동시에 적재했던 큰 식재료에 중심 온도계를 꽂고, **옴겨 꽂기** 옵션으로 조리를 계속 진행합니다.



중심 온도계가 인식되지 않을 경우

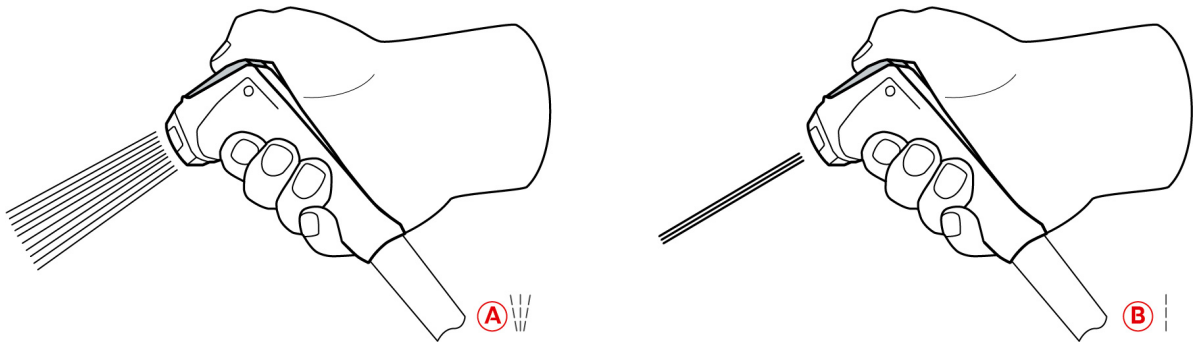
- ✓ 다음의 기호가 표시됩니다:

1. 본 사용설명서에 기재된 내용 그대로 중심 온도계를 꽂으십시오.
2. 인식이 되었는지 확인하십시오.

>> 조리 과정이 올바르게 실행됩니다. 인식이 올바르게 되지 않은 경우, 조리 과정이 중단되고 새롭게 시작되어야 합니다. **저온 조리**와 같은 일부 조리 과정은 오류에도 불구하고 계속 실행됩니다.

4.12 핸드 샤워기 사용하기

핸드 샤워기는 두 가지 분사 방식인 살수 (A) 및 직수 (B) 중에서 설정할 수 있습니다.



⚠ 경고

뜨거운 지방이나 오일에 물을 뿌려지면, 물이 폭발하는 것처럼 증발합니다.

연기를 내뿜는 지방과 기름을 물로 식히며 폭발 위험이 있습니다.

1. 뜨거운 오일이나 지방에 절대 물을 뿌리지 마십시오.
2. 화재 시에는 팬 뚜껑을 닫으십시오. 그렇게 하면 불에 산소 공급을 차단합니다. 제품의 전원을 끄십시오. 불이 확산되었다면, 기름 화재를 진압하는 데 적합한 소화기를 사용하십시오. 기름 화재를 진압하는데 물이나 거품 소화기를 절대 사용하지 마십시오.

⚠ 주의

핸드 샤워기 및 핸드 샤워기에서 나오는 뜨거운 물은 60°C가 넘을 수 있습니다.

가열된 부품을 만지거나 뜨거운 물에 닿으면 데일 수 있습니다.

1. 뜨거운 중심 온도계를 이용할 때는 항상 안전 장갑을 착용하십시오.

⚠ 주의

수도관에 세균 형성

핸드 샤워기를 매일 사용하지 않을 경우에는 수도관에 세균이 생길 수 있습니다.

1. 핸드 샤워기로 매일 아침, 저녁 10초간 물을 뿜어내십시오.

참고

핸드 샤워기의 부적절한 취급

핸드 샤워기를 사용 가능한 최대 호스 길이 이상으로 잡아당기거나 호스를 갑자기 잡아당기면, 핸드 샤워기의 자동 리턴 기능이 손상될 수 있습니다. 그렇게 되면 핸드 샤워기가 더는 자동으로 되감아 지지 않습니다.

1. 핸드 샤워기를 사용 가능한 최대 호스 길이 이상으로 잡아당기지 마십시오.

1. 핸드 샤워기를 고정 위치에서 최소 20cm 잡아당깁니다.
2. 핸드 샤워기의 호스를 단단히 잡습니다.
3. 핸드 샤워기의 앞부분을 돌려 원하는 분사 방식을 선택합니다.

■ |

⚠ 경고

제품이 너무 높게 설치되어, 용기와의 간격이 멀 경우 화상 위험이 있으니 주의하십시오.

뜨거운 요리에 화상을 입을 수 있습니다.

1. 항상 제품의 높이를 조절하여 팬을 안전하게 비울 수 있도록 하십시오.

⚠ 경고

제품 위에 용기를 둔 채로 높이조절할 경우, 떨어질 위험이 있습니다.

용기가 떨어질 경우 부상을 입을 수 있습니다.

뜨거운 기름으로 채워진 팬에 물이든 용기를 떨어뜨릴 경우 화상을 입을 수 있습니다.

1. 제품 위에 물건을 올려놓지 마십시오.

⚠ 주의

높이 조절 시 협착 위험

제품의 높이 조절 시 반드시 주위를 확인하십시오. [협착주의]

1. 제품의 높이를 조절하기 전에 주위의 사람이 없는지 확인하십시오.

⚠ 주의

제품의 높이를 조절할 수 없습니다.

제품 높이 조절장치에 결함이 있을 경우, 제품이 바닥에 내려앉을 수 있습니다. 부상 위험이 있습니다.

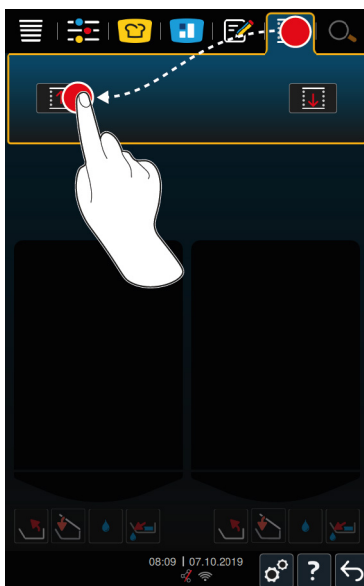
1. 제품의 높이를 더이상 조절하지 마십시오.
2. 서비스 파트너에게 연락하십시오. [1588-4503]

참고

높이 조절이 가능한 제품의 하부프레임(다리) 밑에 물건이 놓여져 있습니다.

높이 조절이 가능한 제품의 하부프레임(다리) 밑에 물건이 있는 상태에서 높이 조절을 할 경우, 제품이 손상될 수 있습니다.

1. 높이 조절이 가능한 제품의 하부프레임(다리) 밑에 물건을 보관하지 마십시오.



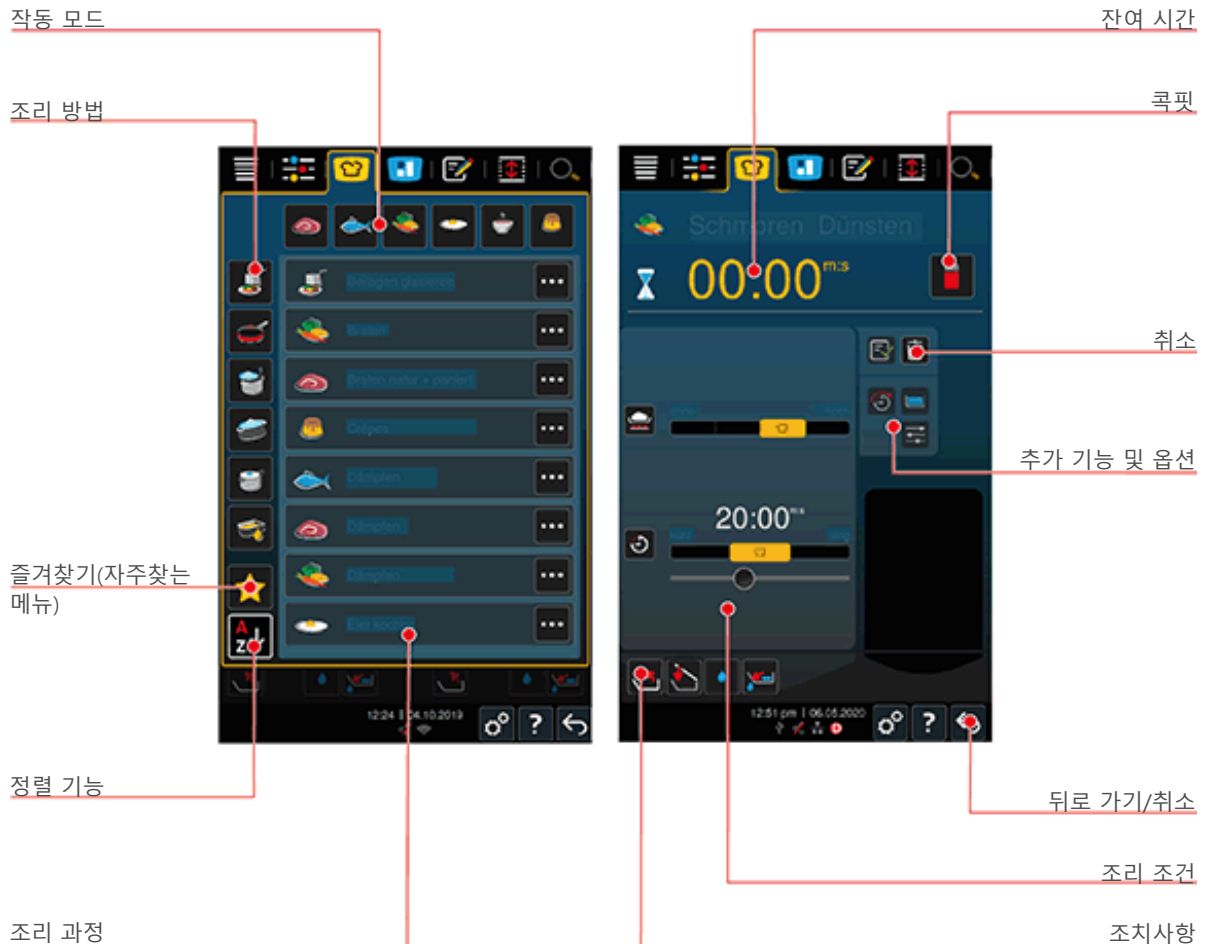
1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
2. 제품의 높이를 올릴 경우 버튼을 길게 누릅니다:
3. 제품의 높이를 내릴 경우 버튼을 길게 누릅니다:

5 인공지능 조리 - iCookingSuite



iCookingSuite는 iVario의 인공지능 기능입니다. 어떤 식재료를 어떤 조리방식으로 조리할지 선택합니다. 이 선택을 바탕으로 이상적인 조리 결과를 얻을 수 있는 다양한 조리 과정이 제시됩니다. 필요한 경우 조리 설정을 이용하여 결면색감 단계, 익힘 단계를 원하는대로 조정할 수 있습니다.

조리 과정이 실행되는 동안 온도, 조건 등을 원하는대로 변경할 수 있습니다. 필요한 경우에는 조리 중에도 조리 과정에 개입하여 조리 결과를 바꿀 수 있습니다. 즉, 이 기능은 조작이 매우 간단하고 컨트롤하거나 모니터링할 필요가 없습니다. 따라서 시간, 식재료 및 에너지가 절약되고 표준화되고 탁월한 요리 품질이 보장됩니다.



5.1 조리 모드 및 조리 방법

사용할 수 있는 조리 모드는 다음과 같습니다:

- XXXX
- XXXXXX
- XXXX
- XXXX
- XXXX(XX)
- XXXX

다음과 같은 조리 방법을 사용할 수 있습니다:

- XX
- XX
- XXXXX
- XXXXX
- XXXX

- ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

각 조리 모드에는 별도의 인공지능 모드 조리 과정이 저장되어있습니다.

5.2 지능형 조리 과정

도움말 버튼[?]을 누르면 모든 인공지능 소리 과정에 대한 포괄적인 정보를 확인할 수 있습니다. 여기에는 훌륭하고 확실한 소리 결과를 위한 팁과 모든 설정에 대한 설명이 포함되어 있으며, 통합 검색 도우미 [▶ 89]를 사용하여 인공지능 소리 과정을 쉽게 찾고 선택할 수 있습니다.

일부 조리 과정은 특정 국가별 요리로 제한됩니다. 국가별 요리 변경에 대한 정보는 1차 나라별 요리 [▶ 67] 및 2차 나라별 요리 [▶ 67](을)를 참조하십시오.

5.2.1 육류

양념없이 굽기 + 튀김옷

[육류] - [볶음 or 굽기] 을 조리하려면 이 조리과정을 선택합니다.

찌기

[육류] - [찜] 을 조리하려면 이 조리과정을 선택합니다.

튀기기

[육류] - [튀김] 을 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

꿈이끼

[육류] - [덩어리 고기] 을 요리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

꿀이기 압력조리

압력을 이용하여 육류를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

줄이기

[육류] - [조림] 을 요리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

50
50

중국식으로 고기를 염장하여 조리하고 싶다면, 이 조리 과정을 선택합니다.
(중국 요리에서 사용 가능)

저온 조리

큰 육류 조각을 영양 손실 없이 장시간(예: 오버나이트) 부드럽게 끓이려면 이 조리 과정을 선택합니다.

저온 스투

스튜 또는 계슈네첼데스를 영양 손실 없이 장시간(예: 오버나이트) 부드럽게 끓이려면 이 조리 과정을 선택합니다.

저온 조림

일반적으로 육류 조각을 소스에 담가 영양 손실 없이 장시간(예: 오버나이트)조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

스튜디오 + 게슈네텔레스

[육류] - [스튜] 을 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

스튜 압력조리

압력을 이용하여 스투를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

조리기

[육류] - [조림] 을 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

중국식 조리법

생선을 중국식으로 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.
(중국 요리에서 사용 가능)

조림 압력조리

압력을 이용하여 큰 덩어리 육류를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

수비드

[육류] - [수비드] 을 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다. 이 조리 과정은 1인분 기준입니다.

스터 프라이

육류를 고온에서 짧게 볶아 조리하고 싶다면 이 조리 과정을 선택합니다.

소시지 데치기

생소시지를 데치거나 보일드 소시지를 가열하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

5.2.2 생선류**찌기**

생선찜 또는 해산물찜을 조리할 경우 이 조리 과정을 선택합니다.

생선 구이

[생선] - [굽기] 을 조리할 경우 이 조리 과정을 선택합니다.

생선 삶기

생선살(필레) 또는 통생선을 스톱에 넣고 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

튀기기

생선조림 또는 해산물을 튀기려면 이 조리 과정을 선택합니다.

줄이기

생선조림 또는 해산물조림을 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

해물 볶기

해산물을 구우려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

해물 삶기

해산물을 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

조리기

생선이나 해산물을 조리 하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

조림 압력조리

생선이나 해산물 조림을 압력조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

수비드

생선 필레 또는 해산물을 수비드로 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다. 이 조리 과정은 적당한 분량으로 나뉘어진 식재료에 이상적입니다.

스터 프라이

생선을 고온에서 빠르게 볶아 조리하고 싶다면 이 조리 과정을 선택합니다.

5.2.3 채소 및 곡류**프라이팬에 굽기**

[채소 및 곡류] 을 구우려면 이 조리 과정을 선택합니다.

죽(콘지)

죽(콘지)을 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

(중국 또는 동남아시아 요리에서 사용 가능.)

간편식 퓨레

간편식 퓨레를 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

찌기

[채소 및 곡류] 을 찌려면 이 조리 과정을 선택합니다.

덤플링 / 교자

중국식 덤플링이나 일본식 교자를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.
(호주, 중국 또는 일본 요리에서 사용 가능.)

튀기기

[채소 및 곡류] 을 튀기려면 이 조리 과정을 선택합니다.

감자 삶기

감자를 삶으려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

감자 삶기 압력조리

감자를 압력조리로 삶으려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

끓이기

채소 및 곡류를 물에 넣어 삶으려면 이 조리과정을 선택합니다.

끓이기 압력조리

압력을 이용하여 채소 및 곡류를 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

줄이기

채소 및 곡류 조림을 하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

파에야 [스페인요리]

파에야와 같은 볶음밥을 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

폴렌타

폴렌타를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

밥 짓기

밥을 지으려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

밥 짓기 압력조리

압력조리로 쌀을 중국식 또는 일본식으로 끓이려면, 이 조리 과정을 선택합니다.
(중국, 이탈리아, 일본 또는 동남아시아 요리에서 사용 가능.)

리조또

리조또와 같은 밥요리를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

조리기/삶기

채소 및 곡류를 삶으려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

수비드

채소 및 곡류를 수비드 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다. 이 조리 과정은 1인분 기준입니다.

스터 프라이

야채와 사이드 디쉬를 고온에서 짧게 볶아 조리하고 싶다면, 이 조리 과정을 선택합니다.

밀가루 음식 삶기

건조 파스타를 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

종즈 삶기 압력조리

종즈를 압력조리로 삶으려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

(중국 요리에서 사용 가능)

5.2.4 계란 요리

계란 삶기

계란을 삶으려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

수란 만들기

달걀을 수란으로 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

카이저슈마른

카이저슈마른을 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

(독일, 핀란드, 오스트리아, 스위스 또는 헝가리 요리에서 사용 가능.)

오믈렛

오믈렛을 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

온센 - 타마고

일본식 온센-타마고를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

(일본 요리에서 사용 가능.)

팬케이크

크레페나 팬케이크, 블리니를 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

스크램블 에그

스크램블을 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

계란 후라이

달걀 프라이를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

타마고야키

일본식 타마고야키를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

(일본 요리에서 사용 가능.)

5.2.5 수프와 소스

화이트 소스

우유와 크림 함량이 높은 걸쭉한 소스나 수프를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

간편식

페이스트, 가루, 리덕션 등과 같은 간편식 제품으로 수프나 소스를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

스톡

가금류, 생선류, 채소류 등으로 만든 스톡을 조리할 경우 이 조리 과정을 선택합니다.

스톡 압력조리

압력을 이용하여 스투를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

맑게 거르기

콘소메를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

끓여 줄이기

소스, 스톡 또는 와인을 끓여 줄이려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

소스

소스를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

소스 압력조리

압력을 이용하여 소스를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

수프

크림 수프, 푸레 수프 또는 벨벳 수프를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

수프 압력조리

압력을 이용하여 수프를 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

5.2.6 유제품 요리 및 디저트

크레페

크레페나 팬케이크를 준비하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

찌기

유제품 요리 및 디저트를 찌고 싶다면, 이 조리 과정을 선택합니다.

튀기기

디저트를 기름에 튀기려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

과일 끓이기

과일잼과 같은 디저트류를 조리할 경우 이 조리 과정을 선택합니다.

카이저슈마른

카이저슈마른을 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

(독일, 핀란드, 오스트리아, 스위스 또는 헝가리 요리에서 사용 가능.)

우유 끓이기

우유를 가열하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

라이스푸딩

라이스 푸딩을 조리하려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

견과류 볶기

견과류를 볶으려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

푸딩 + 소스

계란푸딩, 유제품과 같은 간편 제품을 조리하려면 이 조리 과정을 선택합니다.

초콜릿 녹이기

초콜릿이나 커버처 초콜릿을 녹이려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

설탕 끓이기/캐러멜

설탕을 녹이거나 캐러멜을 만들고 싶다면 이 조리 과정을 선택합니다.

5.2.7 피니싱

결들임 요리 윤기내기

이미 준비된 결들임 요리를 버터나 기름으로 윤기 내고 싶다면, 이 조리 과정을 선택합니다.

소스와 육류

이미 조리된 스튜, 조림 음식 또는 삶은 고기를 서빙 온도로 데우려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

수프와 소스

이미 조리된 수프나 소스를 서빙 온도로 데우려면, 이 조리 과정을 선택합니다.

5.3 경고표시

조리 과정을 시작하거나 실행 중일 때 경고기호가 표시 될 수 있습니다.



핸드 샤워기 사용 안 함

이 기호는 팬에서 음식을 튀길 때 표시됩니다.



팬을 완전히 기울이기

팬에 식재료를 튀겼고, 튀김 기름을 비워내기 위해 팬을 완전히 들어올리지 않았습니다.

1. 팬을 완전히 기울입니다 [▶ 19].
2. 기름을 완전히 비웁니다.
3. 그런 다음 팬을 다시 완전히 내립니다 [▶ 19].



팬을 완전히 내리기

수동 조리 모드 또는 인공지능 조리 과정을 선택하였고 팬이 완전히 내려가지 않았습니다.

1. 팬을 완전히 내립니다 [▶ 19].



팬 덮개를 완전히 엽니다

수동 조리 모드 또는 인공지능 조리 과정을 선택하였고 팬 덮개가 완전히 열리지 않았습니다.

1. 팬 덮개를 완전히 엽니다 [▶ 18].



핀 보드 만들기

수동 조리 모드 또는 인공지능 조리 과정을 선택하였고 팬 덮개가 열려 있습니다.

1. 팬 밸브를 닫습니다. [▶ 20].



팬 밸브 즉시 닫기

팬에 식재료를 튀겼고 튀김기름을 배출하기 위해 팬이 완전히 기울여지지 않았는데도 팬 밸브를 엽니다.

1. 팬 밸브를 즉시 닫습니다 [▶ 20].
2. 팬을 완전히 기울입니다 [▶ 19].
3. 기름을 완전히 비웁니다.
4. 그런 다음 팬을 다시 완전히 내립니다 [▶ 19].



바스켓 올리기

수동 조리 모드 또는 인공지능 조리 과정을 선택하였고 이전 조리 과정에서 바스켓이 아직 내려져 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 
- > 바스켓이 완전히 올라갑니다.



팬 온도가 너무 높음

자동 물 채우기 기능이 꺼져 있습니다. 팬의 온도가 너무 높습니다.

1. 팬이 저절로 쿨다운 되도록 놔둡니다. 찬물이나 얼음을 사용하여 빨리 냉각시키려 하지 마십시오. 팬의 온도가 떨어질 경우 자동 물 채우기 기능을 다시 사용할 수 있습니다.



자동 물 채우기 기능 비활성화

이 기회는 다음과 같은 경우에 표시됩니다:

- [illegible]

팬 덮개를 완전히 엽니다 [▶ 18].

- **XXXXXX XXXXXX XXXXXX**

팬을 완전히 내립니다 [▶ 19].

- **XXXX XX XX** **XXXX XX XX XX**

마지막으로 기름을 튀김요리가 끝나고 팬에 담긴 기름을 모두 제거했을때 가능합니다.

- **XXXXX** **X** **XX** **XXXX** **XXXXXX** **XXXXXX** **XXXXXX**

팬을 완전히 기울입니다 [▶ 19].

5.4 지능적인 식재료 조리

5.4.1 인공지능 조리 과정 불러오기

인공지능 조리 과정은 2가지 방법으로 불러올 수 있습니다:

- iCookingSuite  
- 프로그램 모드 [▶ 56]  

iCookingSuite

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

> iCookingSuite에서는 인공지능 모드 조리 과정을 3가지 유형으로 불러올 수 있습니다:

-      (:   ).
-      (: ).
-         .

선택을 하고 나면 해당하는 인공지능 모드 조리 과정이 표시됩니다.

프로그램 모드

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

2. 이 버튼을 누르십시오: 

> 저장된 모든 인공지능 모드 조리 과정이 표시됩니다.

5.4.2 조리가 시작합니다

이 장에서는 조리 과정 **조림 / 스튜**를 예시로, 인공지능 조리 과정이 표시됩니다. 모든 인공지능 조리 과정은 다양한 조리 조건과 조리 단계의 이상적인 조리 순서로 원하는 조리 결과물을 내놓는다는 점에 유의하십시오.



1. 원하는 팬을 선택합니다.
2. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 
3. 이 버튼을 누르십시오: 
4. 이 버튼을 누르십시오: **조리기/삶기**
 - > 조리 과정이 시작되며 조리실이 저장된 온도로 예열됩니다.
5. 조리 조건을 이용하여 원하는 조리 결과물을 설정합니다. [▶ 33].
 - > 잠시 후 Cockpit [▶ 36]의 표시가 바뀝니다.
6. 제품이 요청하는 대로 진행합니다.
 - > 조리 시간이 경과하거나 중심 온도에 도달하면, 조리가 완료되었다고 부저음이 울립니다.
7. 원하는 대로 조리가 되었다면, 식재료를 팬에서 꺼냅니다.

8. 원하는 대로 조리가 되지 않았다면, 제시된 옵션 중 하나로 조리 과정을 계속 실행하십시오.

5.5 조리결과 설정하기

어떤 조리 과정을 선택하는가에 따라 다양한 조리 조건과 기능이 표시됩니다. 조리 과정은 최적의 조리 결과를 얻을 수 있도록 해당 국가 표준 설정을 이용합니다. 이 조리 조건은 간단한 손동작 [▶ 16] 또는 중앙 다이얼 [▶ 16]로 원하는 결과에 맞출 수 있고 추가 기능을 선택할 수도 있습니다. 이 설정에 따라 조리 과정이 달라집니다. 이 조리 과정은 Cockpit에서 언제든지 확인할 수 있습니다. 이 경과는 Cockpit [▶ 36]에서 언제든지 지켜볼 수 있습니다.

5.5.1 조리 조건

참고

겉면을 아주 살짝만 굽는 경우에도 조리 과정이 있습니다(예: 육류 로스트). 이런 경우 "겉면 굽기 없음" 옵션을 선택하면 됩니다.



겉면 굽기 단계

이 조리조건으로 식재료 겉면 굽기정도를 설정합니다. 원하는 겉면 굽기 단계를 선택합니다. 예를 들어 진한 겉면 굽기와 짧은 조리 시간을 선택하면 조리 손실이 적습니다. **없음**을 선택하면, 조리 과정이 **겉면 굽기**를 건너뛸 것입니다. 작거나 이미 겉면이 구워진 생선 조각을 익히고만 싶다면, **없음**을 선택하십시오.

매우 높은 온도로 겉면 굽기를 하면, 식재료 겉면의 굵은 확실히 죽습니다. 식재료는 낮은 중심 온도로도 위생적으로 조리됩니다.



겉면 색깔(브라우닝)

이 조리 조건은 식재료 겉면 색깔 정도를 설정합니다. 겉면 색깔을 원하는 대로 조절하기 위해 단계를 선택합니다. 조미료, 허브 또는 페이스트로 양념된 식재료의 경우 더 빨리 그리고 더 진하게 색이 납니다. 이 경우 낮은 단계의 겉면 색을 선택하십시오.



Delta-T-조리

이 조리 조건은 식재료와 중심온도 간의 일정한 온도 차이로 조리합니다. 식재료의 온도가 중심 온도와 일정한 온도 차이로 천천히 높아지면서 부드럽게 조리됩니다. 조리손실도 최소화됩니다. 온도 차이는 10°C~ 60°C로 설정할 수 있습니다. 그런 다음 원하는 중심 온도를 설정해야 합니다.

식재료의 온도와 중심 온도 간의 차이가 적을수록, 음식이 부드럽게 조리됩니다. 식재료의 온도와 중심 온도 간의 차이가 클수록, 음식이 더 빨리 조리됩니다.



육류 종류

이 조리 조건으로 백색육 또는 적색육 중 어떤 식재료로 조리할 것인지 설정합니다. 백색육으로는 돼지고기, 가금류 등이 있으며, 적색육으로는 소고기, 양고기 등이 있습니다.



식재료 두께

이 조리 조건은 식재료가 얇은지 또는 두꺼운지 설정합니다. 두께가 2 cm 이하인 식재료의 경우 **중심 온도계 사용 안 함**을 선택합니다. 두께가 2cm 이상인 식재료의 경우 **중심 온도계 이용**을 선택합니다.



식재료 크기

이 조리 조건은 식재료의 크기를 설정합니다.

- **xx xx xx xxxxx xx xx xxxxx xx xxxxx. xxxxx xxxxx xx xxxxx xxx xxxxx.**
- **xxxxxx xxx xxxxx. xxxxx xx xxx xxxxx.**



조리시간

이 조리 조건은 식재료를 원하는 결과 또는 원하는 익힘 정도에 도달하는 시간을 설정합니다. 조리 과정 중에도 사용자가 설정한 대로 중단 없이 제품을 작동시킬 수 있습니다. 그때 연속 모드를 사용하시면 됩니다. 그러기 위해서 연속모드를 실행시켜야 합니다.

1. **연속**이라고 표시된 단계를 선택합니다.

조리 시간을 설정한 경우에는 **중심 온도**는 추가로 설정할수 없습니다.



중심 온도계

이 조리 조건은 식재료를 조리하는 데에 중심 온도계를 사용할지 여부를 설정합니다. 그런 다음 원하는 식재료의 중심 온도를 설정합니다. 두께가 2 cm 이상인 식재료의 경우 중심 온도계를 이용하는 것이 좋습니다.



중심 온도

이 조리 조건으로 조리물의 중심 온도 또는 익힘 정도를 설정합니다.

중심 온도를 설정할 때는 귀하가 계신 지역에서 해당 식품에 적용되는 위생 규정에 유의하십시오.



바스켓

이 조리 조건으로 음식을 조리할 때 바스켓 이용 여부를 설정합니다.



온도

이 조리 조건으로 육수를 몇 도로 가열할지 설정합니다.



점도

이 조리 조건으로 수프의 농도 등을 설정합니다. 쌀을 불릴지, 지을지 또는 간편식 제품을 조리할지 설정할 수 있습니다. 설정 옵션은 인공지능 조리 과정에 따라 다릅니다.



초콜릿 종류

이 조리 조건으로 흰색 초콜릿, 밀크 초콜릿, 다크 초콜릿 등 어떤 초콜릿을 조리할지 설정합니다.

5.5.2 요청

요청

조리 과정 중 다음과 같은 요청 메시지가 표시될 수 있습니다.



디글레이징

요청에 따라 구운 식재료를 디글레이징합니다.



채우기

팬에 육수를 채우라는 요청을 받습니다.



식재료 적재

식재료를 적재합니다.



휘젓기

수프 가루 등과 같은 첨가물을 조리 액체에 넣고 젓으라는 요청을 받습니다.



식재료에 꽂힌 중심 온도계

중심 온도계를 식재료에 다시 꽂으라는 표시입니다.



조리 액체에 든 중심 온도계

조리중인 육수에 중심 온도계를 넣으라는 요청을 받습니다.



오일 채우기

팬에 기름을 채우라는 요청을 받습니다.



로스팅 랙 넣기

팬에 받침망을 넣으라는 요청을 받습니다.



팬 뚜껑 열기

팬 덮개를 열라는 요청을 받습니다.



팬 뚜껑 닫기

팬 덮개를 내리라는 요청을 받습니다.



뒤섞기

식재료를 저으라는 요청을 받습니다.



뒤집기

식재료를 뒤집으라는 요청을 받습니다.



작게 자르기

식재료 썰기 라는 요청을 받습니다.



예열 건너뛰기

예열을 건너뛸 것인지 확인 메시지를 받습니다.

1. 예열을 건너 뛴려면, 이 버튼을 부릅니다: ✓
2. 예열을 하려면, 이 버튼을 누릅니다: ✗



겉면색감 진하게 굽기

요청에 따라 식재료의 겉면이 완전히 구워졌는지 확인합니다.

1. 요청을 확인하려면 이 버튼을 누릅니다: ✓

5.5.3

정보

조리 과정 중에 제품이 어떤 조리 단계를 실행 중인지를 보여줍니다(실시간 조리).



예열하기

조리 과정 중에 제품이 어떤 조리 단계를 실행 중인지를 보여줍니다.



잔여 시간

조리 과정이 종료되려면 표시된 잔여시간(남은 조리시간) 이 지나야 합니다.



조리 과정 종료

조리 과정이 완료되었습니다.

5.5.4

옵션

조리 과정이 끝나면, 다음의 옵션 중 하나로 계속 이어나갈 수 있습니다.

옵션은 조리 조건 옆 Cockpit(콕핏)에 표시됩니다.



새로운 식재료

이 옵션을 이용하여 제품에 새로운 식재료를 적재하고, 정해진 조리 과정을 계속 진행합니다.



다음으로 시간 조절

이 옵션을 이용하면 조리 과정이 일정한 시간 동안 계속 진행됩니다. 조리과정이 끝날 때 이 옵션을 선택하면 지속해야 할 시간을 설정할 수 있는 창이 나타납니다.

1. 원하는 조리 시간을 선택합니다.

>> 설정한 시간은 몇 초 후에 자동으로 적용됩니다.

Cockpit(콕핏)에서 다시 조리 매개변수로 이동하면 색상이 흐린 회색으로 변합니다. 조리 매개변수를 변경할 수 없습니다. 설정된 시간이 경과한 후에는 제품 조리실 내부를 비우거나 조리 과정 옵션을 이용하여 계속 조리 합니다.



웍거 꽃기 (중심 온도계)

중심 온도계를 이용하여 다양한 크기의 식재료를 조리할 때 이 옵션을 사용해 보세요.

1. 설정된 중심 온도에 도달하면, 팬 덮개를 엽니다.
2. 중심 온도계를 부피가 두꺼운 식재료에 꽂습니다.
3. 작은 식재료는 모두 팬에서 꺼냅니다.

4. 팬 뚜껑을 닫으십시오.
5. 이 버튼을 누르십시오: 
- > 중심 온도를 설정할 수 있는 창이 나타납니다.
6. 원하는 중심 온도를 선택합니다.
- >> 설정한 시간은 몇 초 후에 자동으로 적용됩니다.

모든 식재료가 원하는 중심 온도에 도달할 때까지 이 단계를 반복합니다(순서 : 얇은식재료 → 중간식재료 → 두꺼운식재료).



보온

이 옵션을 이용하면 온도가 설정된 값으로 유지됩니다. 이 옵션을 선택하면 음식이 설정된 온도 또는 중심 온도로 유지됩니다. 이를 통해 오버쿡되는 것을 방지합니다. 보온(옵션) 기능을 사용할 경우, 조리 손실을 최소화하기 위해 식재료를 팬위에 유지시키는것이 좋습니다. 일부 조리 과정에서 **보온** 옵션이 마지막 조리 단계이므로, 조리가 완료되면 자동으로 보온이 시작됩니다.

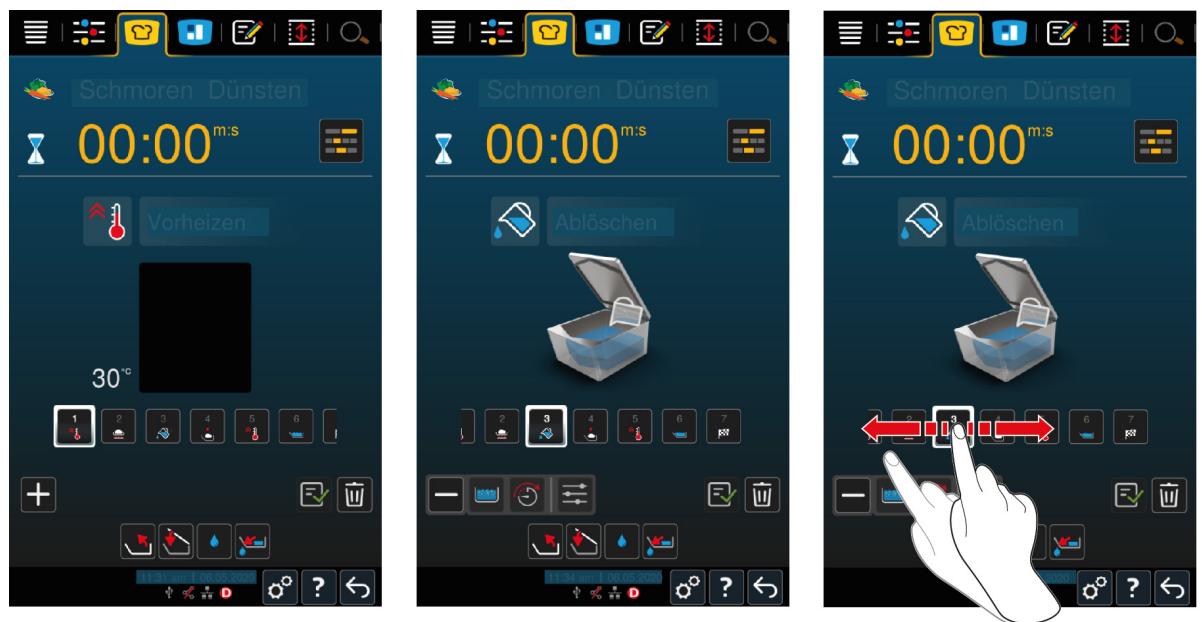
1. 옵션 **보온**의 조리 조건을 변경하려면 이 버튼을 누릅니다: 
2. 조리 조건을 원하는 대로 조정합니다.
- >> 조리 과정이 끝나면 자동으로 조리 단계 **보온**이 시작됩니다.



끓이기

이 옵션으로 육수, 스프 그리고 소스가 조리됩니다.

5.6 지능형 조리 과정 모니터링



인공지능 모드 조리과정을 시작하면, 짧은 시간 내에 디스플레이가 Cockpit(콕핏)으로 이동합니다. 이 부분에는 모든 인공지능 모드의 조리 과정이 표시되며 단계별로 진행됩니다. 현재의 조리 과정이 단계별로 표시됩니다. 앞으로 실행될 조리 과정은 흐린 회색으로 표시됩니다. 해당 조리 단계가 끝나면, 자동으로 다음 단계가 표시됩니다.

5.7 지능형 조리 과정 취소하기

개요 보기

양쪽 팬에서 조리 과정을 시작했고 개요 보기 [▶ 14]에서 이 팬을 찾을 수 있다면, 조리 과정을 동시에 취소할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 길게 누르십시오: 
- >> 조리 과정이 중단됩니다.

초점 보기

초점 보기 [▶ 14]에서는 조리 과정을 다음과 같은 방법으로 취소할 수 있습니다:

1. 이 버튼을 길게 누르십시오: 
 - > 조리 과정이 취소됩니다.
2. 이 버튼을 누르십시오: 
 - > 조리 과정을 정말 취소할 것인지 묻는 메시지가 표시됩니다.
3. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: OK

6 수동 조리

⚠ 경고

도수가 높은 술로 인한 폭발 및 화상 위험

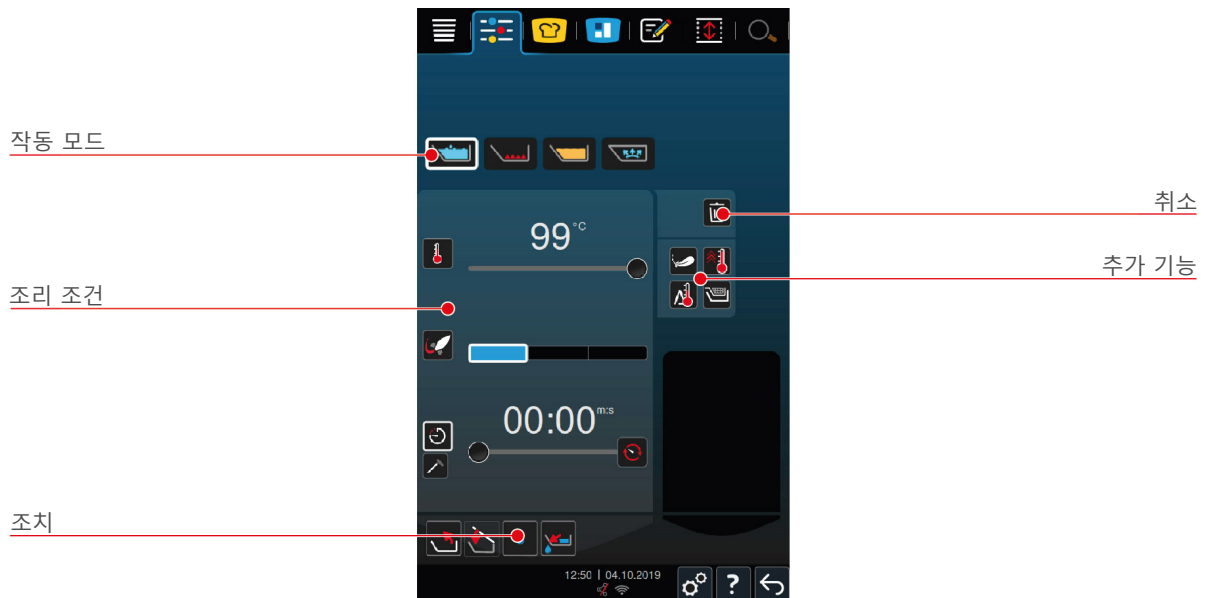
요리에 도수가 높은 술을 사용하지 마십시오. 알코올 증기와 산소는 폭발성 혼합물을 형성합니다. 폭발 및 화상의 위험이 있습니다.

1. 도수가 높은 술로 절대 요리하지 마십시오.
2. 제품에서 플람베를 절대 하지 마십시오.



iVario는 수동 조리 모드로 요리사의 생각대로 섬세한 조리 과정을 지원합니다.

이 조리 모드로 식재료를 삶을지, 구울지 또는 튀길지 선택합니다. 이를 위해 팬 온도와 조리 시간을 설정하고 모든 필요한 결정을 직접 내립니다. 이를 통해 음식이 원하는 대로 정확하게 컨트롤됩니다.



6.1 경고표시

조리 과정 시작 전이나 식재료 조리하는 중에 인공지능 조리 정보가 표시될 수 있습니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 경고표시 [▶ 31]

6.2 조리 결과 설정하기

6.2.1 조리 조건



온도

이 조리 조건으로 육수를 몇 도로 가열할지 설정합니다.



조리시간

이 조리 조건으로 음식이 조리되는 시간을 설정합니다. 조리 시간을 설정한 경우에는 **중심 온도**는 추가로 설정할 수 없습니다.

또는 사용자가 설정한 대로 제품이 자동으로 보온으로 넘어가게 지정할 수 있습니다. 그러기 위해서 연속모드를 실행시켜야 합니다.

1. 연속모드를 실행시키고 싶을 경우 를 누르거나 조리 시간을 다음과 같은 메시지가 표시될 때까지 맨 오른쪽 페이지로 이동합니다: **연속 모드**



중심 온도

조리조건에서 식재료의 중심 온도를 설정합니다. 중심 온도를 설정한 경우에는 **조리 시간**을 추가로 설정할 수 없습니다.



PowerBoost

이 조리 조건으로 물을 얼마나 끓일 것인지 설정합니다. 다음의 3 단계로 설정할 수 있습니다:

- 1단계: 10분 00초 ~ 10분 59초
- 2단계: 11분 00초 ~ 11분 59초
- 3단계: 12분 00초 ~ 12분 59초

6.2.2 추가 기능



예열하기

이 추가 기능으로 팬이 정해진 온도로 예열됩니다.



섬세한 요리

이 추가 기능을 이용하면 우유와 같은 섬세한 식재료가 타지 않도록 팬이 가열됩니다. 이 기능을 시작하면, 이상적인 팬 온도가 자동으로 설정됩니다.



Delta-T-조리

참고

조리 시간을 이용한 Delta-T 조리의 경우 식품에 중심 온도계가 꽂혀 있어야 합니다.

이 추가 기능을 이용하면 조리 액체의 온도와 중심 온도 간의 일정한 온도 차이로 조리됩니다. 식재료의 온도가 중심 온도와 일정한 온도 차이로 천천히 높아지면서 부드럽게 조리됩니다. 이를 통해 조리손실이 최소화됩니다. 온도 차이는 20°C~ 60°C로 설정할 수 있습니다. 식재료의 온도와 중심 온도 간의 차이가 적을수록, 음식이 부드럽게 조리됩니다. 식재료의 온도와 중심 온도 간의 차이가 클수록, 음식이 더 빨리 조리됩니다.

목표 온도 또는 원하는 조리 시간을 설정할 수 있습니다. 식재료의 목표 중심 온도가 설정되면, 조리 액체의 온도가 설정된 Delta-T와의 차이를 통해 설정된 중심 온도로 자동으로 조절됩니다. 식재료의 조리 시간이 설정되면, 조리 액체의 온도가 설정된 Delta-T와의 차이를 통해 설정된 조리 시간으로 자동으로 조절됩니다.



바스켓

이 추가 기능을 이용하면 식재료를 조리할 때 바스켓 이용 여부를 설정합니다.

6.2.3 요청 및 정보

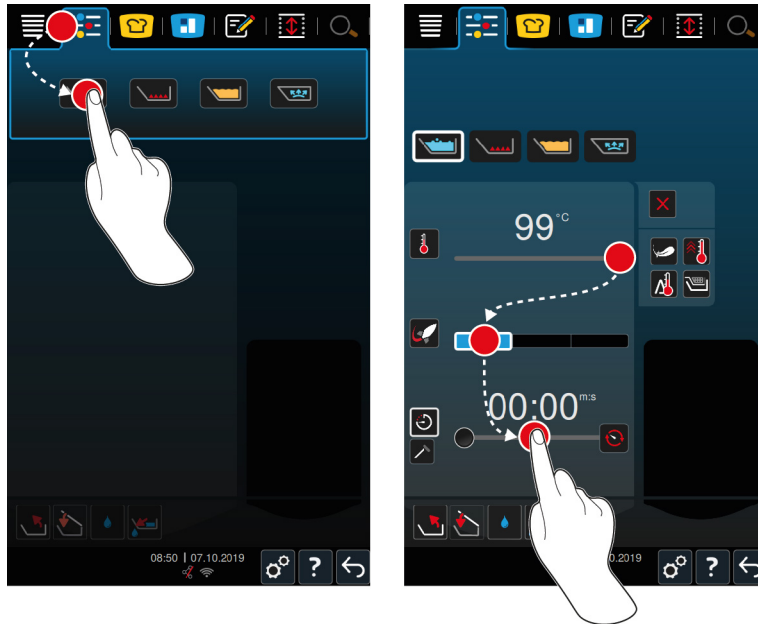
조리 과정 중에는 인공지능 조리 과정에서처럼 동일한 요청 [▶ 34] 및 정보 [▶ 35]가 표시될 수 있습니다.

6.3 삶기

6.3.1 온도 범위

조리 액체의 최소 온도	식재료(육수) 최대 온도	기본 설정
30°C	100°C	100°C(PowerBoost 1단계에 해당)

6.3.2 식재료 삶기



1. 원하는 팬을 선택합니다.
2. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 
3. 이 버튼을 누르십시오: 
4. 팬 바닥의 온도를 설정합니다.
 - > PowerBoost 1단계가 자동으로 활성화됩니다. PowerBoost 단계를 변경하여 **섬세한 요리** 기능 또는 **Delta-T 조리** 기능을 선택할 수 있습니다. 또한 장바구니에 넣고 식재료를 조리할 수 있습니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 조리 조건 [▶ 38]
 - > 식재료를 조리할 때, 조리시간으로 조절할지 중심온도계를 이용할지 선택할 수 있습니다. 두 가지 조리 조건 중 한 가지만 선택할 수 있습니다. 조리 조건은 조합할 수 없습니다.
5. 조리 시간을 이용하여 식재료를 조리하려면 이 버튼을 누릅니다: 
6. 조리 시간을 설정하십시오.
7. 중심 온도를 이용하여 식재료를 조리하려면 이 버튼을 누릅니다: 
8. 중심 온도를 설정하십시오.
 - > 장치가 예열됩니다. 팬 덮개가 닫힌 상태로 제품을 예열하면, 끓는점에서 3°C 낮은 온도까지만 예열됩니다. 이를 통해 팬 내 가압이 방지됩니다.
 - > 제품이 예열되면, 요청에 따라 식재료를 적재합니다.
9. 기기에 적재하십시오.
10. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 
- > 조리 시간이 경과하거나 중심 온도에 도달하면, 조리물이 원하는 결과에 도달했는지 확인하도록 신호음이 울립니다.
11. 원하는 대로 조리가 되었다면, 식재료를 팬에서 꺼냅니다.

6.4 프라이팬에 굽기

6.4.1 일반 안전지침

- **XXXX XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX:**
- 뜨거운 물체나 액체로 인한 화상을 방지하기 위해 개인 보호구를 착용하십시오.
 - 팬의 허용 채움 높이를 초과하거나 미달하면 안 됩니다.
 - 굽기 전에 중심 온도계가 건조되었는지 확인하십시오.
 - 뜨겁게 예열된 기름에 물이 묻는 식재료를 넣지 마십시오. [화상주의]
- **XXXX XXXXXXX XXXXXXX XXXXXXX:**

- 튀김 조리를 하기 전, 팬의 내부가 건조한지 확인하십시오.
- 튀김 조리를 하기 전, 중심온도계가 건조한지 확인하십시오.
- 뜨겁게 예열된 기름에 물이 묻는 식재료를 넣지 마십시오. [화상주의] 냉동식품 같은 수분이 많은 식재료를 뜨거운 기름에 적재할 경우 거품이 쉽게 일어납니다.
- 팬에 있는 기름을 비우기 전에 완전히 식하십시오. [화상주의].

■ **기름이 끓을 때:**

- 팬의 최소 적재량에 미달되면 안됩니다.
- 뜨거운 기름에 절대 물을 뿌리지 마십시오.
- 기름안에 남은 식재료 찌꺼기나 불순물을 정기적으로 제거하십시오.
- 튀김 조리 전, 기름의 상태를 확인하십시오.
- 기름은 정기적으로 교체하십시오. 몇번 사용한 기름에는 불이 붙거나 거품이 쉽게 발생하는 경향이 있습니다.

■ **기름이 끓을 때, 팬이 뜨거울 때:**

- 불이 붙은 기름에는 절대 물을 붓지 마십시오.

6.5.2 제한된 기능 범위

안전을 위해 튀김 조리시 다음의 기능을 사용할 수 없습니다:

자동 물 채우기

튀김 조리시 다음의 기호가 표시됩니다: 

팬을 완전히 기울여서 기름을 비워내야, 자동 물 채우기 기능으로 팬을 다시 채울 수 있습니다.

팬 밸브 열기

식재료를 튀길 때에는 팬 밸브를 절대 열지 마십시오. 경고 신호가 울리고 팬 밸브를 닫으라는 요청을 받습니다.

6.5.3 온도 범위

기름의 최소 온도	기름의 최고 온도	기본 설정
30°C	180°C	175°C

팬 덮개를 닫은 상태에서 기름을 예열하면, 최대 150 °C까지 예열됩니다. 식품 내 아크릴아마이드 [▶ 95]에 대한 다음의 참고 사항에 유의하십시오.

6.5.4 팬을 기름으로 채우기 및 비우기

팬에 기름을 채우거나, 비울때 '오일카트'를 사용하면 보다 수월합니다. '오일 카트'를 사용하면, 최대 180°C의 기름을 팬에 펌핑할 수 있습니다. 튀김 조리 후 기름을 다시 오일 카트에 채울 수 있습니다.

오일 카트 채우기

✓ 배수구가 닫혀 있습니다.

1. 오일 카트의 출입구를 엽니다.
2. 원하는 양의 기름을 오일 카트에 붓습니다. 15~49 L 오일 카트의 최소 및 최대 적재량에 유의하십시오.

고체 기름 녹이기

✓ '오일 카트'에 최소 15 L의 고체 기름이 들어 있습니다.

1. 가열 스위치를 0에서 I로 전환합니다.
 - > 기름은 80°C로 가열되어 액체가 됩니다. 가열이 작동하는 동안에는 펌프가 작동하지 않습니다.
2. 기름이 모두 녹으면 가열 스위치를 I에서 0로 전환합니다.
 - > 가열 작동이 꺼집니다. 이제 팬에 기름을 채우면 됩니다.

팬 채우기

✓ '오일 카트'에 액체용 기름이 들어있습니다.

1. '오일 카트'를 제품 쪽으로 이동합니다.
2. 기름이 팬에 안전하게 적재될 수 있도록 배출관을 팬 위로 돌립니다.

3. '오일 카트'에 브레이크를 걸어둡니다.
4. 전원 코드를 꽂아 '오일 카트'를 전원 장치에 연결합니다.
5. '오일 카트'를 켭니다.
6. 펌프의 스위치를 0에서 I로 돌립니다.
 - > '오일 카트'에 있는 기름이 팬으로 옮겨집니다.
7. 기름이 원하는 만큼 팬에 펌핑되면, 펌프의 스위치를 I에서 0으로 돌립니다.
8. 전원 공급 장치에서 '오일 카트'의 코드를 뽑고 브레이크를 푼 다음 '오일 카트'를 보관 장소로 옮깁니다.
 - ⚠경고! 화상 위험! 뜨거운 기름을 팬으로 퍼낼 때, 배출관이 매우 뜨겁습니다. '오일 카트'는 반드시 손잡이만 잡으십시오.

팬 비우기

- ✓ 배수구가 닫혀 있습니다.
1. '오일 카트'를 제품의 팬 배출구 높이로 옮깁니다.
 2. '오일 카트'에 브레이크를 걸어둡니다.
 3. '오일 카트'의 덮개를 열고 입구에 필터를 놓습니다.
 4. ⚠경고! 화상 위험! 팬을 너무 급하게 기울이면, 뜨거운 기름이 될 수 있습니다. 화상을 방지하기 위해 개인 보호구를 착용하십시오. 팬을 조심스럽게 기울이고 기름이 '오일 카트' 입구로 정확하게 들어가도록 주의합니다. '오일 카트'에 놓은 필터가 넘치지 않도록 주의하십시오. 이 과정을 거쳐야 모든 기름이 걸러지게 됩니다.
 5. 팬이 완전히 비워지도록 완전히 기울이십시오.
 6. 필터를 제거하고 이를 세척합니다.
 7. '오일 카트'의 덮개를 닫습니다.
 8. 브레이크를 푼 다음 '오일 카트'를 보관 장소로 옮깁니다.

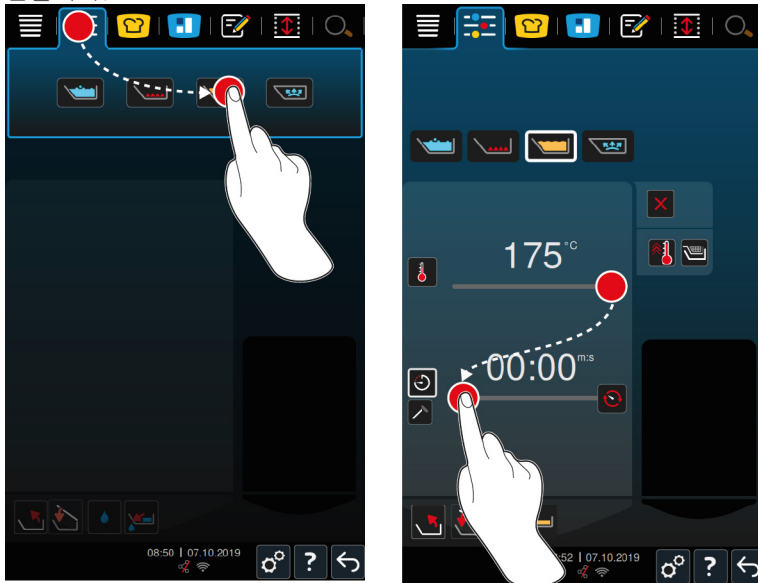
6.5.5 고체 기름 녹이기

팬을 '오일 카트'를 이용해 채우지 [▶ 42] 않고 고체 기름을 사용할 경우, 다음과 같이 녹이면 됩니다.

1. 팬에 고체 기름을 넣습니다. 이때 최소 & 최대 적재량 [▶ 17]에 유의하십시오.
 2. 수동 조리 모드 튀기기를 선택합니다.
- >> 팬이 설정된 온도로 자동 예열됩니다. 고체 기름이 액체 상태로 변합니다. 기름이 원하는 온도에 도달하면, 요청에 따라 팬에 적재합니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 튀김 바스켓을 사용하여 식재료 튀기기 [▶ 43]

6.5.6 튀김 바스켓을 사용하여 식재료 튀기기

식재료를 튀길 때는, 튀김 바스켓을 사용하는 것이 좋습니다. 튀김용 바스켓을 이용하여 튀기는 방법은 다음과 같습니다.



1. 원하는 팬을 선택합니다.

2. 올림 & 내림 자동장치를 위해 장착합니다.
3. 바스켓을 걸어주세요.
4. 팬에 기름을 채웁니다 [▶ 42].
5. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 
6. 이 버튼을 누르십시오: 
7. 이 버튼을 누르십시오: 
8. 팬 바닥의 온도를 설정합니다. **참고!** 기술 상의 문제로 오일 또는 지방이 230 °C에 도달하면, 안전상의 이유로 제품이 자동으로 꺼집니다. 제품을 다시 작동시키려면, 서비스 파트너에게 연락하십시오.
 - > 식재료를 조리할 때, 조리시간으로 조절할지 중심온도계를 이용할지 선택할 수 있습니다. 두 가지 조리 조건 중 한 가지만 선택할 수 있습니다. 조리 조건은 조합할 수 없습니다.
9. 조리 시간을 이용하여 식재료를 조리하려면 이 버튼을 누릅니다: 
- 10 조리 시간을 설정하십시오.
- .
- 11 중심 온도를 이용하여 식재료를 조리하려면 이 버튼을 누릅니다: 
- .
- 12 중심 온도를 설정하십시오.
- .
- > 장치가 예열됩니다. 제품이 예열되면, 요청에 따라 식재료를 적재합니다.
- 13 기기에 적재하십시오.
- .
- 14 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 
- .
- > 바스켓이 자동으로 내려갑니다.
- 15 조리 중 바스켓을 올리고 싶다면, 이 버튼을 누릅니다: 
- .
- > 설정된 조리 시간이 끝나거나 설정된 중심 온도에 도달하면, 바스켓이 자동으로 올려집니다.
- 16 원하는 대로 조리가 되었다면, 튀김용 바스켓을 꺼냅니다.
- .

6.6 수동 모드 취소하기

개요 보기

양쪽 팬에서 음식을 조리하고 개요 보기 [▶ 14]에서 이 팬을 찾을 수 있다면, 조리 과정을 동시에 취소할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 길게 누르십시오: 
- >> 조리 과정이 중단됩니다.

초점 보기

초점 보기 [▶ 14]에서는 다음과 같은 방법으로 조리를 취소할 수 있습니다:

1. 이 버튼을 길게 누르십시오: 
 - > 조리 과정이 취소됩니다.
2. 이 버튼을 누르십시오: 
 - > 조리과정 중에 취소할 것인지 확인 메시지가 표시됩니다.
3. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: OK

7 압력 조리(옵션)

 경고

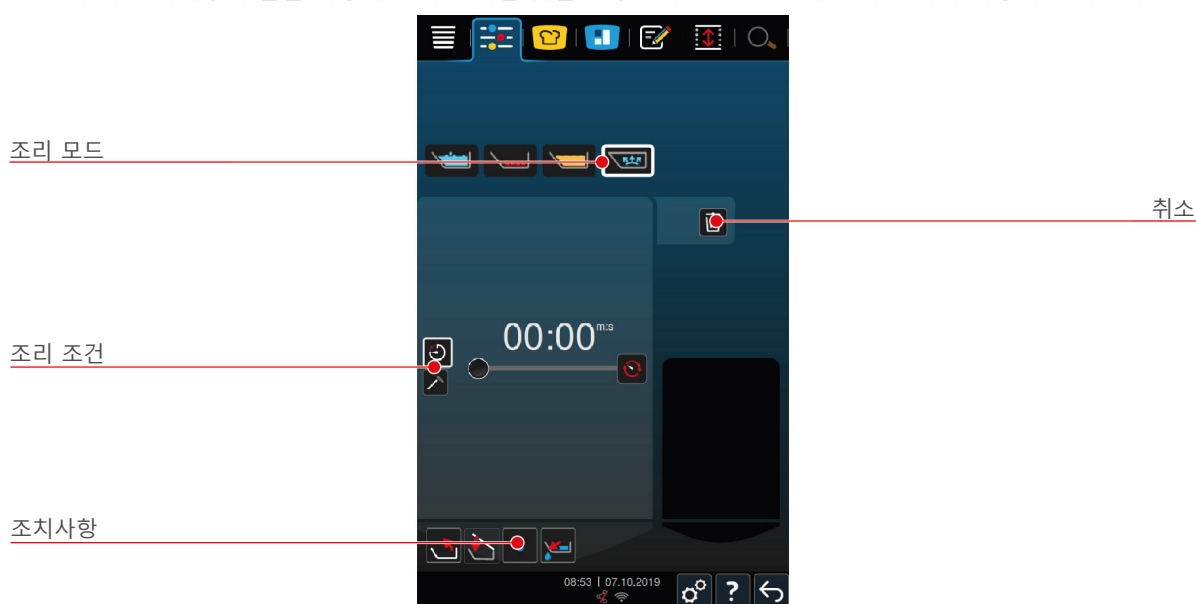
알코올을 이용한 압력 조리 시 화상 위험

이 시스템은 물을 이용한 압력 조리용으로 설계되었습니다. 알콜처럼 끓는점이 물보다 낮으면, 조리하다 뜨거운 식재료가 될 수 있습니다. 이로 인해 심한 화상을 입을 수 있습니다.

1. 압력 조리 시 , 물만 사용하십시오. [다른 액체 사용금지]
2. 개인 보호 장비를 항상 착용하십시오.

압력 조리 기능(웍센)을 이용하면 과압으로 인해 끓는점이 높아져, 스튜, 찜, 수프 등의 메뉴를 조리할때, 조리 시간이 35%까지 단축됩니다. iVarioBoost 가열 시스템은 팬에 압력을 발생시키고 이 압력은 조리 과정 내내 유지됩니다. 이로써 음식의 셀구조가 보호되고 최단시간에 탁월한 품질의 요리를 내놓을 수 있습니다. 짧은 조리 시간은 더 많은 용량과 생산성 향상을 의미합니다.

압력 조리 시스템은 음식을 매주 최소 한 번 압력 조리할 때 이상적으로 작동합니다. 이 옵션을 거의 사용하지 않으면 압력 조리 시스템이 막혀 조리가 끝나고 감압될 때 시간이 많이 걸립니다. 이 경우 RATIONAL은 매주 한 번씩 최소 적재량의 물을 이용해 압력 조리할 것을 권장합니다. 그로 인해 압력 조리의 기능이 유지됩니다.



7.1 일반 안전지침

- **뜨거운 물체나 액체로 인한 화상을 방지하기 위해 개인 보호구를 착용하십시오.**
- **팬의 허용 채움 높이를 초과하거나 미달하면 안 됩니다.**
- **알코올이 들어간 조리는 절대 압력 조리하지 마십시오. 알코올은 끓는점이 물보다 낮아, 지나치게 가열될 수 있습니다.**
- **압력 조리 후에는 팬 덮개를 조심스럽게 여십시오. 뜨거운 식재료가 넘치거나 튈 수 있습니다.**

7.2 요청

압력 조리 시 다음의 요청이 추가적으로 표시됩니다.

⚠ 경고**알코올을 이용한 압력 조리 시 화상 위험**

이 시스템은 물을 이용한 압력 조리용으로 설계되었습니다. 알코올처럼 끓는점이 물보다 낮으면, 조리하다 뜨거운 식재료가 튀 수 있습니다. 이로 인해 심한 화상을 입을 수 있습니다.

1. 압력 조리 시, 물만 사용하십시오. [다른 액체 사용금지]
2. 개인 보호 장비를 항상 착용하십시오.

최대 적재량 준수

팬의 최대적재량을 초과하지 않았는지 확인하십시오. 또한, 알코올처럼 물보다 끓는점이 낮은 육수(액체)를 사용하지 않았는지 확인합니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 적재량 [▶ 17]

1. 요청을 확인하려면 이 버튼을 누릅니다: ✓

**팬 덮개 잠금**

팬 덮개를 잠그라는 요청을 받습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:
- > 팬 덮개가 자동으로 잠깁니다.

⚠ 주의**팬 덮개의 잠금을 풀 경우 부상 위험**

제품 앞에서 팬 덮개 잠금을 풀 경우, 부상 위험이 있습니다.

- a) 팬 덮개의 잠금을 풀 때는 제품 앞에 사람이 없는지 확인하십시오.

**팬 덮개 잠금해제**

팬 덮개의 잠금을 해제하라는 요청을 받습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:
- > 팬 덮개의 잠금이 자동으로 풀립니다.

7.3**정보**

압력 조리 시 다음과 같은 추가 정보가 표시됩니다.

- 팬에 압력이 생성됩니다.
- 팬에 압력이 감소합니다. 압력이 완전히 떨어질 때까지 기다립니다. 제품을 끄지 마십시오.

7.4**옵션**

입력 조리 기능을 이용한 인공 지능 조리 과정을 선택한 경우, 다음의 추가 옵션이 표시됩니다.

**다음으로 시간 조절**

이 옵션을 이용하면 조리 과정이 일정한 시간 동안 계속 진행됩니다.

7.5**음식 압력 조리하기****⚠ 경고****알코올을 이용한 압력 조리 시 화상 위험**

이 시스템은 물을 이용한 압력 조리용으로 설계되었습니다. 알코올처럼 끓는점이 물보다 낮으면, 조리하다 뜨거운 식재료가 튀 수 있습니다. 이로 인해 심한 화상을 입을 수 있습니다.

1. 압력 조리 시, 물만 사용하십시오. [다른 액체 사용금지]
2. 개인 보호 장비를 항상 착용하십시오.



1. 원하는 팬을 선택합니다.
2. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
3. 이 버튼을 누르십시오:
4. 조리 시간을 이용하여 식재료를 조리하려면 이 버튼을 누릅니다:
5. 조리 시간을 설정하십시오.
6. 중심 온도를 이용하여 식재료를 조리하려면 이 버튼을 누릅니다:
7. 중심 온도를 설정하십시오.
8. 기기에 적재하십시오.
9. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다:
10. 팬 뚜껑을 닫으십시오. **⚠ 경고! 팬과 팬 덮개 사이, 팬 가장자리 부분은 항상 찌꺼기 없이 청결해야 합니다. 팬 덮개가 제대로 받히지 않으면 압력 조리가 시작되지 않거나 압력 조리 중 뜨거운 증기가 새어나올 수 있습니다.**
11. 이 버튼을 누르십시오: **⚠ 경고! 팬 덮개를 잠글 때 손끼임을 주의하십시오. 팬 덮개가 잠기는 동안에는 제품에서 떨어지십시오.**
 - > 팬 덮개가 잠깁니다. 팬에 압력이 생성됩니다. 설정된 조리 시간이 완료되거나, 설정한 중심 온도에 도달하면, 팬의 압력이 떨어집니다.
12. 이 버튼을 누르십시오:
 - > 팬 덮개의 잠금이 풀리고 조리 과정이 끝납니다. **참고! 요청에 따라 팬 덮개를 엽니다. 팬 덮개를 열지 않으면, 팬 내부에 진공이 형성되어 팬 덮개를 열기 힘들어집니다.**

8 iZoneControl



iZoneControl을 이용하면, 팬 바닥을 나눠 다양한 온도로 가열할 수 있으며, 사용하지 않는 면적은 차갑게 유지됩니다. 시작 전에 원하는 조리 결과를 정하고 각 가열존의 조리 과정을 시작합니다. 가열존은 원하는 조리 결과를 얻을 수 있도록 최적으로 온도로 가열됩니다.

타입 2-XS의 인공지능 보조 기능은 옵션으로 제공된다는 점에 유의하십시오.

참고

가열 영역 간의 온도 차이는 130°C를 넘을 수 없습니다.

팬 분배

팬 할당

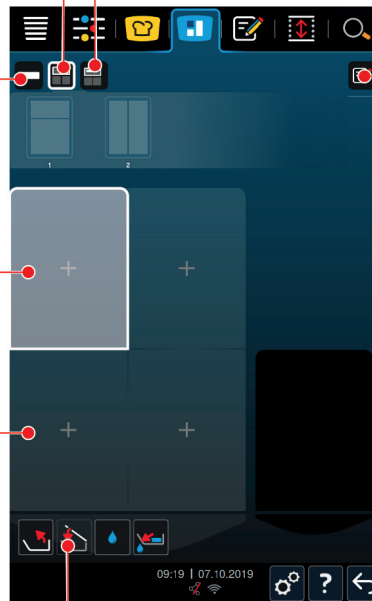
메뉴 선택 창

사전 설정 편집하기

가열존

가열 면적

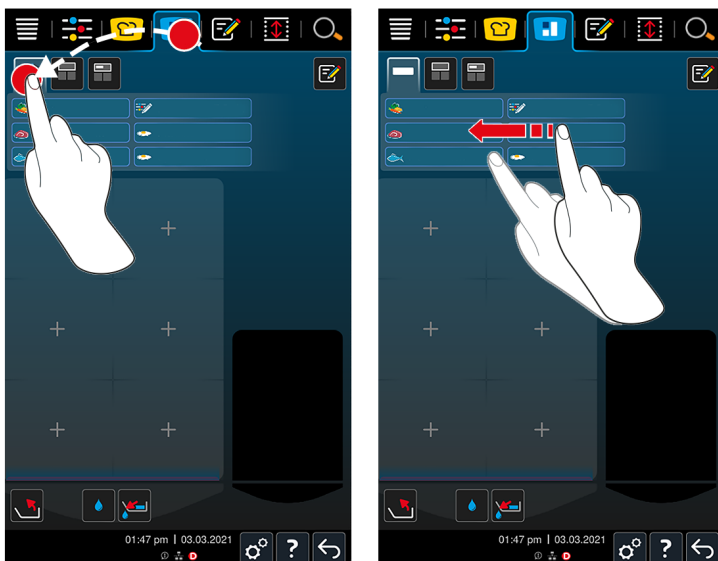
조치



8.1 티켓

8.1.1 사전 설정된 메뉴 선택하기

다양한 조리 프로그램이 포함된 사전 설정된 메뉴가 있습니다.



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:

2. 이 버튼을 누르십시오:

> 사전 설정된 메뉴가 표시됩니다.

>> 메뉴를 지금 배치 [▶ 55]하거나 고유한 메뉴를 설정할 수 있습니다 [▶ 49].

8.1.2 고유한 메뉴 생성하기

메뉴 목록에 원하는 수동조리모드, 인공지능모드 또는 임의의 프로그램을 추가할 수 있습니다. 편집한 내용을 장바구니로 저장하지 않으면, 메뉴 목록이 새 장바구니를 로딩하는 순간 덮어쓰기 됩니다.

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:

2. 이 버튼을 누르십시오:

3. 이 버튼을 누르십시오:

4. 메뉴 목록에 인공지능 조리 과정을 추가하려면 이 버튼을 누릅니다:

5. 조리 과정 목록을 스크롤하거나 제품 카테고리별(육류, 생선, 수프 등)로 필터링합니다

1. 메뉴 목록에 수동 프로그램을 추가하려면 이 버튼을 누릅니다:

2. 메뉴 목록에 인공지능 프로그램을 추가하려면, 이 버튼을 누릅니다:

메뉴 목록에서 메뉴 삭제하기

1. 메뉴 목록에서 메뉴를 삭제하려면, 이 버튼을 누릅니다:

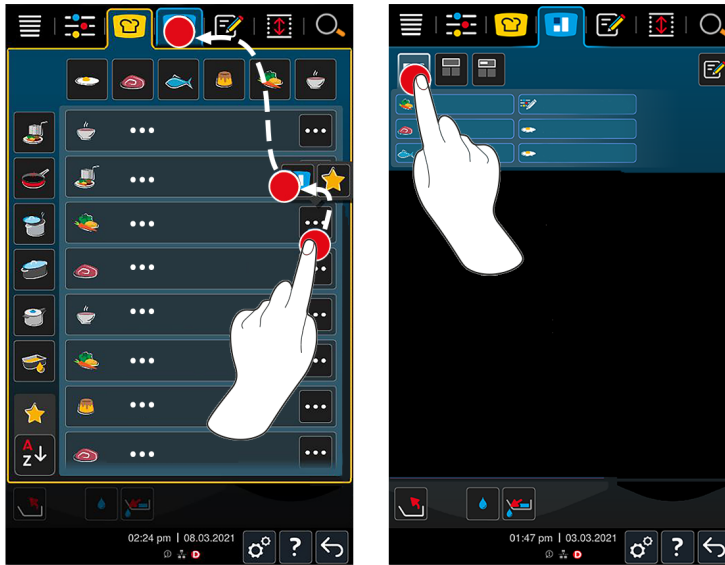
2. 이 버튼을 누르십시오: 삭제할 메뉴를 선택합니다.

3. 메뉴를 삭제하려면, 이 버튼을 누릅니다:

8.1.3 메뉴 목록 편집하기

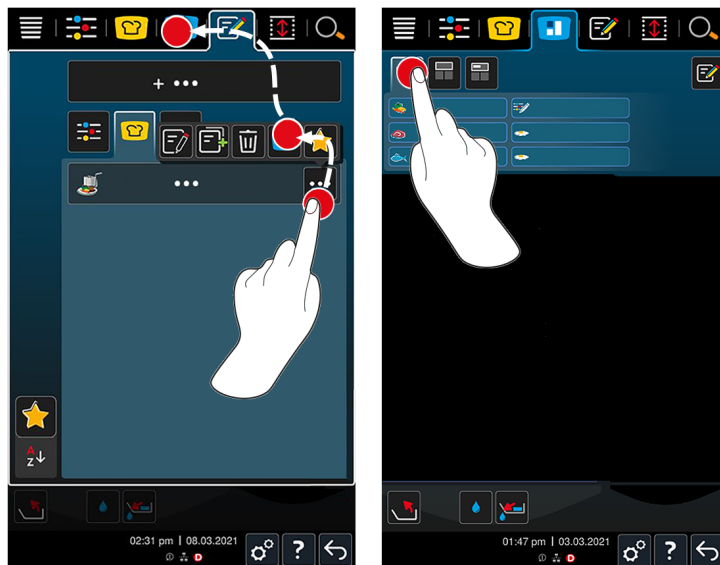
메뉴 목록에 원하는 각종 인공지능 조리 과정이나 각종 임의의 프로그램을 추가할 수 있습니다. 편집한 내용을 장바구니로 저장하지 않으면, 메뉴 목록이 새 장바구니를 로딩하는 순간 덮어쓰기 됩니다.

iCookingSuite에서 메뉴 목록 편집하기



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
 2. 원하는 조리 과정 끝에 있는 이 버튼을 누릅니다: ...
 3. 이 버튼을 누르십시오:
 4. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
 5. 이 버튼을 누르십시오:
- >> 인공지능 조리 과정이 메뉴 목록에 표시됩니다.

프로그래밍 모드에서 메뉴 목록 편집하기



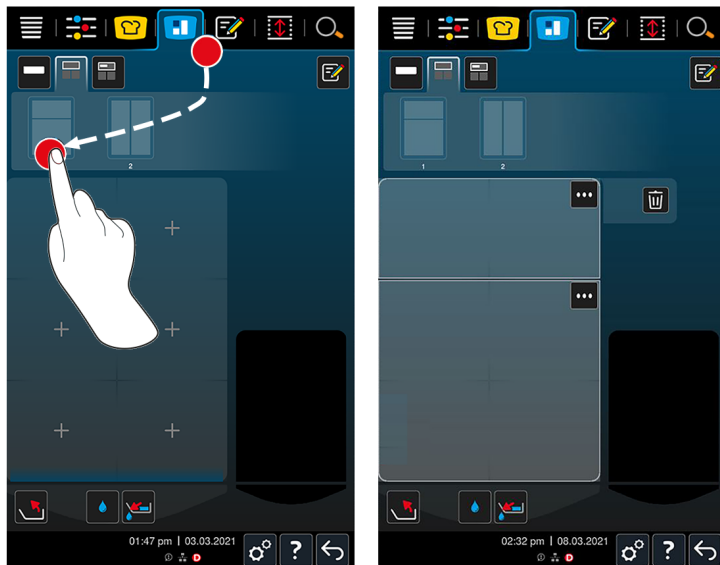
1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
 2. 원하는 프로그램 끝에 있는 이 버튼을 누릅니다: ...
 3. 이 버튼을 누르십시오:
 4. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
- > 프로그램이 메뉴 목록에 표시됩니다.

8.2 팬 분배

iZoneControl을 이용하면 팬 바닥을 최대 4개의 가열존으로 분배할 수 있습니다. 다음과 같이 분배할 수 있습니다.

- $\text{xx} \text{ 1xx } \text{xxxx}$
- $\text{xx} \text{ 2xx } \text{xxxx}$
- $\text{xxx} \text{ 3xx } \text{xxx}, \text{xxx} \text{ 1xx } \text{xxx}$

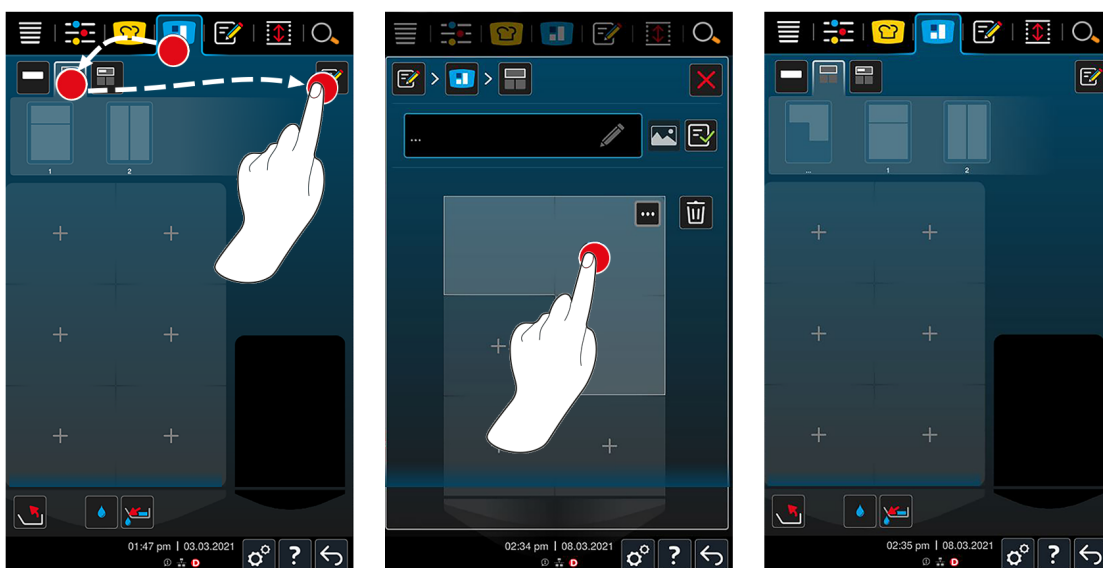
8.2.1 사전 설정된 팬 분할 선택



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
2. 이 버튼을 누르십시오:
3. 사전 설정된 팬 분배를 선택합니다.
4. 원하는 팬을 선택합니다.

>> 팬 바닥이 가열존으로 자동 분배됩니다. 이제 가열존에 메뉴를 할당할 수 있습니다.

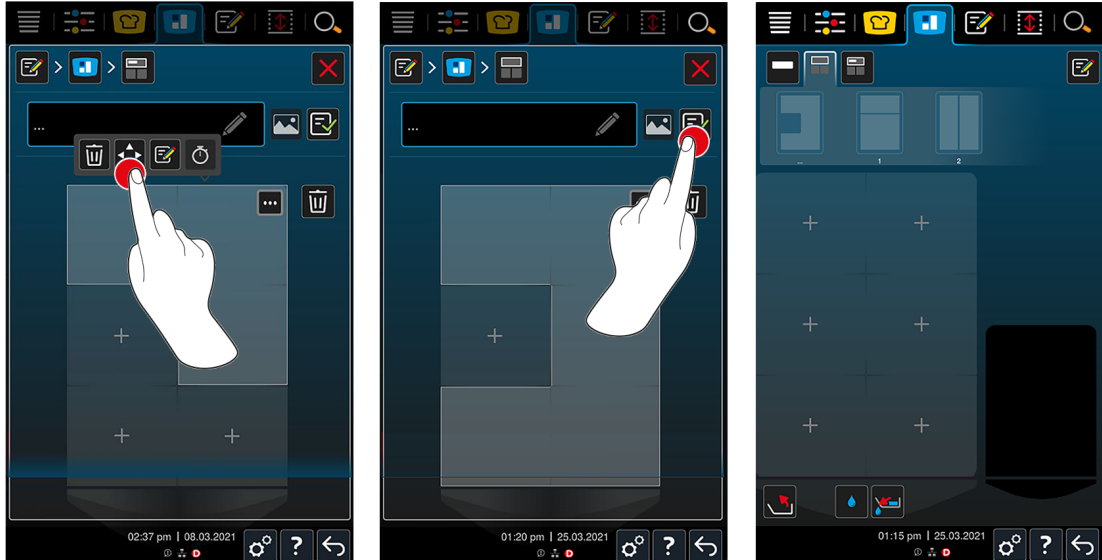
8.2.2 고유한 팬 분할 설정



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:

2. 이 버튼을 누르십시오: 
3. 이 버튼을 누르십시오: 
4. 팬을 원하는 대로 분배합니다.
5. 팬 분배를 확인합니다. 

팬 분배 편집하기



1. 팬 분배를 편집하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
2. 이 버튼을 누르십시오: 
3. 이 버튼을 누르십시오: 
4. 나누어 분배된 팬 중 하나를 눌러 선택합니다.
5. 이 버튼을 누르십시오: ...
6. 이 버튼을 누르십시오: 
- > 편집 화면이 열립니다.
7. 이 버튼을 누르십시오: ...
8. 이 버튼을 누르십시오: 
9. 팬의 원하는 영역을 누릅니다.
- > 가열존이 원하는 대로 조정됩니다.
- 10 가열존을 확인하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
- .
- 11 가열존을 삭제하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
- .
- 12 팬 분배를 저장하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
- .

팬 분할 삭제

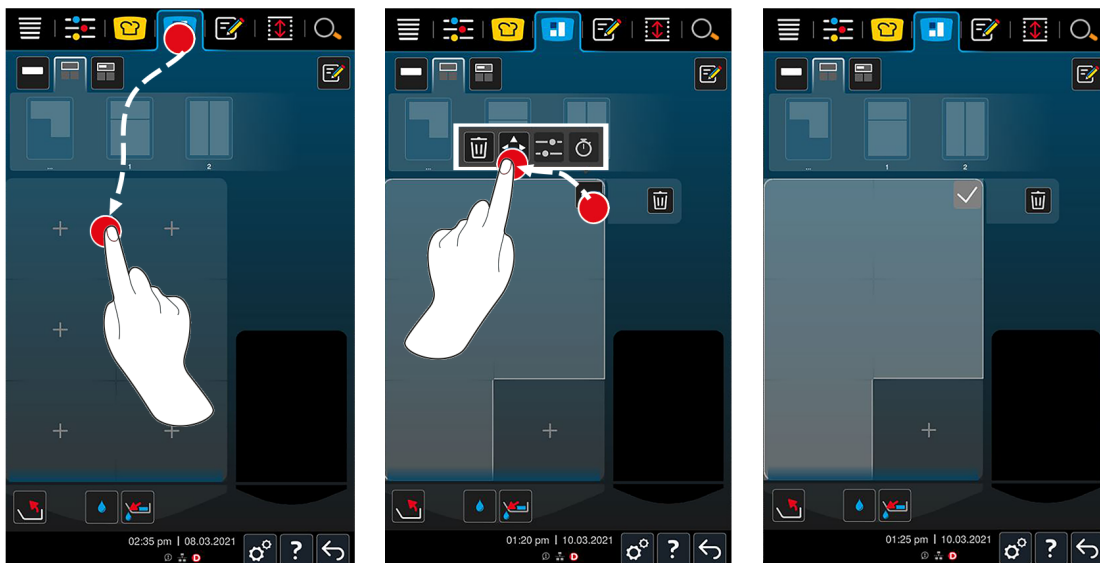
1. 팬 분배를 삭제하려면, 이 버튼을 누릅니다: 

팬 분할 저장

1. 새로운 팬 분배에 이름을 지정하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
2. 팬 분배를 임시로만 추가하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
3. 편집 내용을 저장하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
- >> 팬 분배가 표시됩니다.

8.2.3 가열존으로 팬을 분배하기

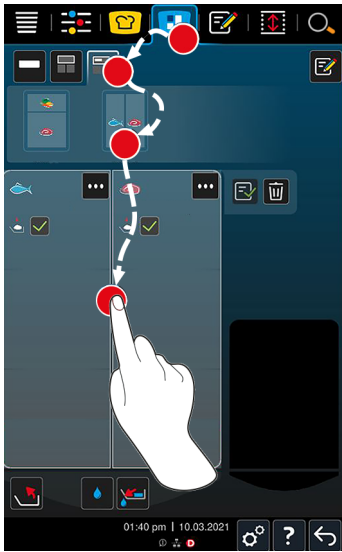
팬 분배 작업을 하지 않도록 팬을 가열존으로 분배할 수 있습니다. 이 분배는 일시적이며 팬에 팬 분배가 할당 되면 덮어쓰기 됩니다.



1. 원하는 팬을 선택합니다.
2. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
3. 팬의 한 영역을 터치합니다.
 - > 영역이 가열존으로 변환됩니다.
4. 가열존을 확인하려면, 이 버튼을 누릅니다:
5. 가열존을 확장하려면, 이 버튼을 누릅니다: ...
6. 이 버튼을 누르십시오:
7. 팬의 원하는 영역을 누릅니다.
 - > 가열존이 확장됩니다.
8. 가열존을 확인하려면, 이 버튼을 누릅니다:
- > 가열존이 확인되었습니다.
9. 추가 가열존을 생성하려면, 아직 할당되지 않은 팬의 영역을 터치하거나 잠깐 대기합니다.
- 10 확인된 가열존을 삭제하려면, 이 버튼을 누릅니다: ...
- .
- 11 이 버튼을 누르십시오:
- .

8.3 팬 할당

8.3.1 사전 설정된 팬 할당 선택



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
 2. 이 버튼을 누르십시오:
 - > 사전 설정된 팬 할당이 표시됩니다.
 3. 원하는 팬 할당을 선택합니다.
 4. 원하는 팬을 선택합니다.
- >> 팬이 자동으로 설정됩니다. 가열존이 저장된 온도로 예열됩니다. 설정된 온도에 도달하면, 요청에 따라 제품에 적재합니다.

8.3.2 고유한 팬 할당 설정하기

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
2. 이 버튼을 누르십시오:
3. 이 버튼을 누르십시오:
4. 이제 팬 할당을 설정하고 이름을 지정할 수 있습니다.
5. 생성한 팬 할당 내에서 이 버튼을 누르십시오: ...
6. 이 버튼을 누르십시오:
7. 팬 할당에 추가할 조리 과정이나 프로그램을 선택합니다
8. 타이머를 팬 할당에 추가하고자 할 때 이 버튼을 누르십시오:
9. 팬 할당을 저장하려면 이 버튼을 누르십시오:
10. 가능한 팬 할당 목록을 스크롤하거나 버튼 1, 2, 또는 3을 눌러 목록을 분류합니다.

팬 할당 삭제하기

1. 팬 할당량을 삭제하려면, 이 버튼을 누릅니다:

팬 할당 저장하기

1. 새로운 팬 할당량에 이름을 지정하려면, 이 버튼을 누릅니다:
 2. 팬 할당량을 저장하려면, 이 버튼을 누릅니다:
- >> 팬 할당이 표시됩니다.

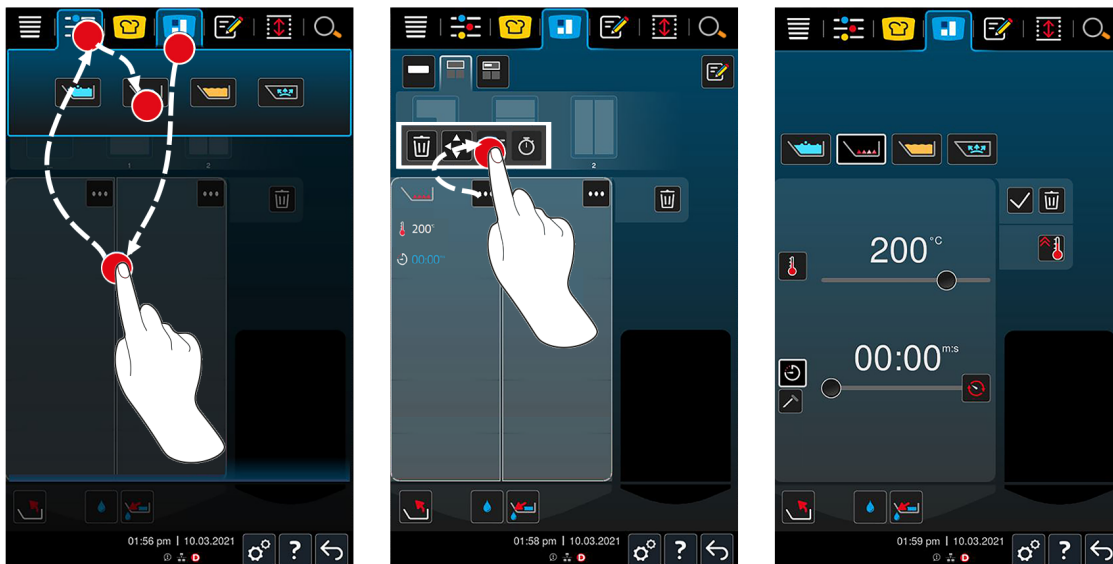
8.4 iZoneControl로 음식 조리하기

음식은 다음의 4가지 방법으로 조리할 수 있습니다:

- 사전 설정된 티켓 [▶ 48]

- 사전 설정된 팬 할당 [▶ 54]
- 수동 모드 [▶ 55]
- 인공지능 조리 과정 [▶ 55]

8.4.1 수동 조리모드를 존에 할당하기



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
2. 원하는 팬과 원하는 가열존을 선택합니다.
3. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
- > 수동 조리 모드가 표시됩니다.
4. 원하는 조리 모드를 선택합니다.
- > 수동 조리 모드가 팬이나 가열존에 할당됩니다.
5. 조리 조건을 원하는 대로 조정하려면, 이 버튼을 누릅니다: ...
6. 이 버튼을 누르십시오:
- > 조리 조건이 표시됩니다.
7. 조리 조건을 조절하고 버튼을 눌러 변경 사항을 저장합니다. ✓
- > 팬이나 가열존이 저장된 온도로 예열됩니다. 설정된 온도에 도달하면, 요청에 따라 제품에 적재합니다.

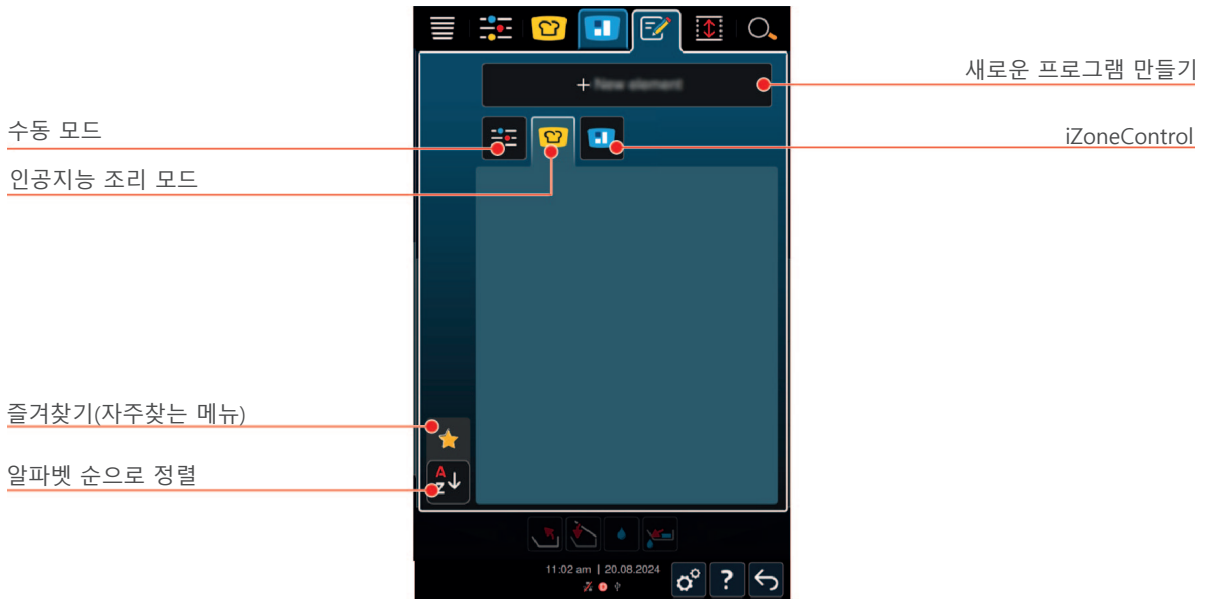
8.4.2 메뉴를 가열존에 할당하기

- ✓ 팬이 가열존으로 분배되었습니다 [▶ 51].
1. 이 버튼을 누르십시오:
 2. 원하는 메뉴를 길게 눌러 마킹이 되면 메뉴를 손가락으로 끌어 원하는 가열존에 배치합니다.
 - > 가열존이 예열됩니다.
 3. 또는 원하는 메뉴를 누른 다음 원하는 가열존을 눌러도 됩니다.
 - > 메뉴가 가열존에 할당되고 가열존이 예열됩니다.
 - >> 설정된 온도에 도달하면, 요청에 따라 제품에 적재합니다.

9 프로그램 모드



프로그램 모드에서는 고유한 수동 프로그램 [▶ 57], 팬 할당 [▶ 57], 팬 분배 [▶ 57], 인공지능 조리 과정 [▶ 58] 및 장바구니 [▶ 56]를 설정, 저장 및 관리할 수 있습니다. 수동 프로그램 [▶ 38], 인공지능 조리 과정 [▶ 25] 장바구니 생성, 저장 및 관리 할 수 있습니다.



9.1 장바구니 프로그램하기

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
2. 이 버튼을 누르십시오: + 새 요소
3. 이 버튼을 누르십시오:
4. 이 버튼을 누르십시오:
5. 장바구니에 인공지능 조리 과정을 추가하려면, 이 버튼을 누릅니다:
 - > 모든 인공지능 조리 과정이 표시됩니다.
6. 목록을 스크롤하거나 조리 모드를 선택한 다음 원하는 조리 과정을 누릅니다.
 - > 조리 과정에 ★이 표시되고 장바구니에 추가됩니다. 또한, 선택한 요리 과정의 버튼을 길게 누르면 조리 과정의 조합 가능성을 확인할 수 있습니다. 녹색 체크 표시는 응용 프로그램이 조합 가능함을 나타냅니다.
7. 장바구니에 이미 저장된 프로그램을 추가하려면, 이 버튼을 누릅니다:
 - > 모든 프로그램이 표시됩니다.
8. 목록을 스크롤하거나 수동 또는 인공지능 프로그램을 선택한 다음 원하는 프로그램을 누릅니다.
 - > 조리 과정에 ★이 표시되고 장바구니에 추가됩니다.

장바구니 확인

1. 장바구니를 확인하려면, 이 버튼을 누릅니다: ★
 - > 선택한 인공지능 조리 과정과 프로그램이 모두 표시됩니다.
2. 장바구니에서 한 요소를 삭제하려면, 이 버튼을 누릅니다:

장바구니 저장

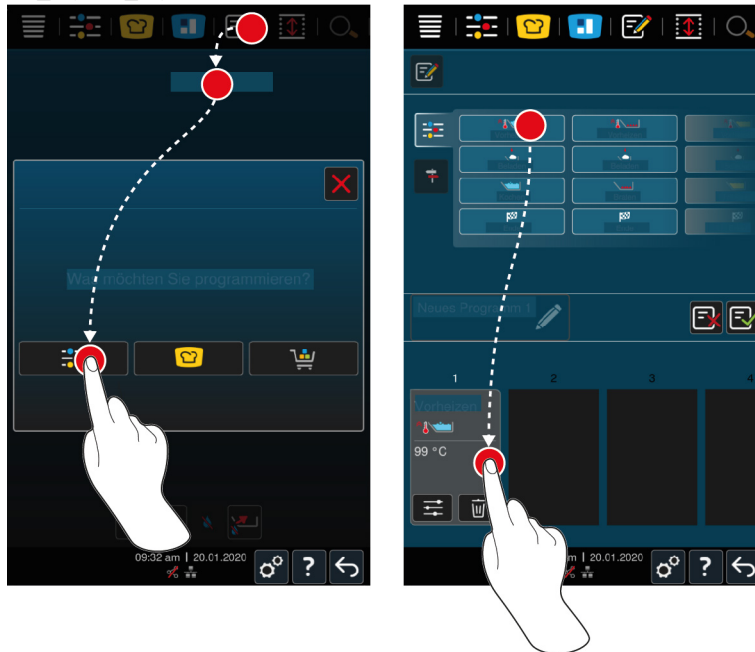
1. 장바구니에 이름을 입력하려면, 이 버튼을 누릅니다:
 2. 임의의 이름을 입력합니다.
 3. 장바구니를 저장하려면, 이 버튼을 누릅니다:
- >> 장바구니가 프로그램 목록에 표시됩니다.

9.2 수동 프로그램 생성하기

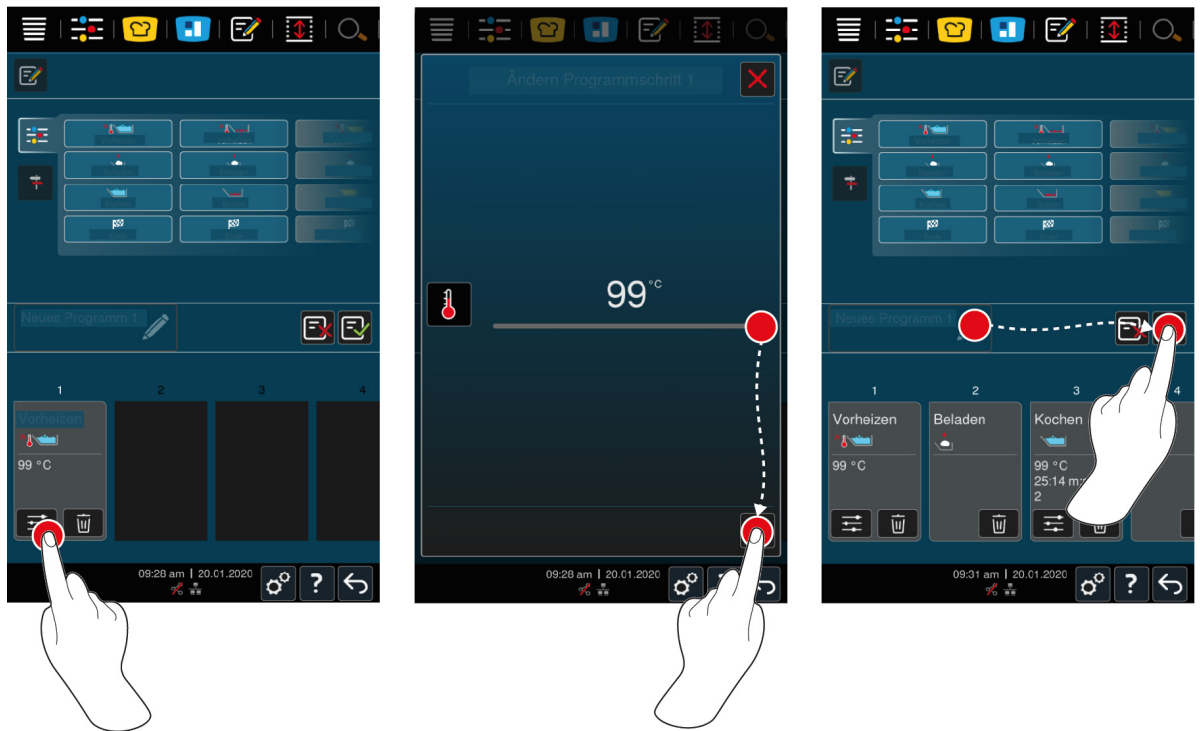
사용할 수 있는 조리 모드는 다음과 같습니다:

- □□
- □□
- □□□
- □□□□□

조리 모드 끓이기, 굽기, 압력 조리(옵션) 또는 섬세한 요리의 조리 단계는 조리 모드 튀기기의 조리 단계와 조합할 수 없습니다.



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 
2. 이 버튼을 누르십시오: + 새 요소
3. 이 버튼을 누르십시오: 
 - > 사용 가능한 조리 단계가 개별적으로 표시됩니다.
4. 원하는 조리 단계를 선택하고 이를 손가락으로 드래그하여 아래의 영역에 배치합니다. **참고!** 조리 단계는 임의로 조합할 수 없습니다. 예열과 적재는 하나의 열에서 선택해야 합니다. 조리 모드와 조리 과정의 종료는 다른 열에서 선택할 수 있습니다.



5. 조리 단계를 편집하려면, 이 버튼을 누릅니다:

> 선택한 조리 모드에 따라 설정 가능한 조리 조건과 추가 기능이 표시됩니다.

1. 조리 단계를 원하는 대로 조정합니다.

2. 변경 사항을 저장하려면 이 버튼을 누릅니다:

프로그램 저장하기

1. 프로필에 이름을 지정하려면, 이 버튼을 누릅니다:

2. 이름을 입력합니다.

3. 프로그램을 저장하려면, 이 버튼을 누릅니다:

>> 프로그램이 검토됩니다. 모든 조리 조건이 완벽하게 설정되고 논리적으로 연결되어 있다면, 프로그램이 저장되고, 프로그램 목록에 표시됩니다.

>> 프로그램에 오류가 생기면, 해당 부분에 표시됩니다. 이 오류를 해결하고 프로그램을 다시 저장하십시오.

9.3 인공지능 프로그램 생성하기

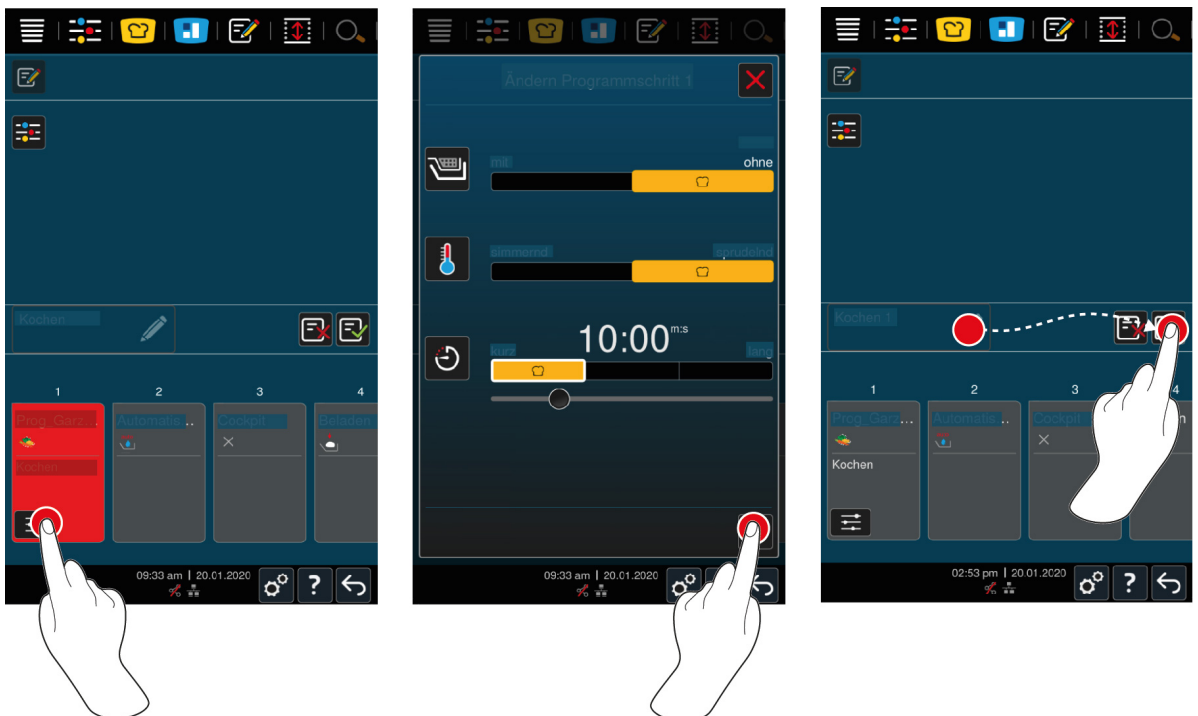
인공지능 조리 과정 프로그램으로 만들 경우에는, 조리 조건만 원하는 대로 변경할 수 있습니다. 각 조리 단계의 순서를 바꿀 수는 없습니다.



1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다:
2. 이 버튼을 누르십시오: + 새 요소
3. 이 버튼을 누르십시오:
- > 프로그램을 원하는지 묻습니다.
4. 다음 중 하나를 선택하십시오.
 -
 -
 -

선택을 하고 나면 해당하는 인공지능 모드 조리 과정이 표시됩니다.

1. 원하는 인공지능 조리 과정을 선택합니다.
 - > 개별 조리 단계가 표시됩니다. 이제 원하는 대로 조리 과정을 변경할 수 있습니다.



2. 이 버튼을 누르십시오:
- > 선택한 조리 과정에 따라 설정 가능한 조리조건과 추가 기능이 표시됩니다. 조리 경로의 표준 설정은 다음의 기호로 표시됩니다:

3. 조리 조건을 원하는 대로 조정합니다.
4. 변경 사항을 저장하려면 이 버튼을 누릅니다: 
- > 개별 조리 단계가 다시 표시됩니다.

프로그램 저장하기

1. 프로필에 이름을 지정하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
2. 임의의 이름을 입력합니다.
3. 프로그램을 저장하려면, 이 버튼을 누릅니다: 
- >> 프로그램이 프로그램 목록에 표시됩니다.

9.4 프로그램 편집 및 삭제

- ✓ 수동 프로그램 [▶ 57], 인공지능 조리 과정 [▶ 58], 팬 분배 [▶ 51], 팬 할당 [▶ 54] 또는 장바구니 [▶ 56]가 프로그램되어 있습니다.
1. 프로그램을 편집하려면, 이 버튼을 누릅니다: ...

다음과 같은 편집 기능을 사용할 수 있습니다:

-  
-  
-  
-  
-  

9.5 프로그램과 장바구니 시작하기

수동 프로그램 시작하기

1. 수동 프로그램을 시작하려면, 원하는 프로그램을 누릅니다.
2. 원하는 팬을 선택합니다.
 - > 프로그램이 바로 시작됩니다. 모든 조리 단계가 표시됩니다.
3. 수동 프로그램을 iZoneControl에 전송하려면, 이 버튼을 누릅니다: ...
4. 이 버튼을 누르십시오: 
- >> 수동 프로그램이 메뉴 목록에 표시됩니다. 이제 메뉴를 평소대로 배치할 수 있습니다 [▶ 55].

조리가 시작합니다

1. 인공지능 조리 과정을 시작하려면, 원하는 프로그램을 누릅니다.
2. 원하는 팬을 선택합니다.
 - > 프로그램이 바로 시작됩니다. 모든 조리 단계가 표시됩니다.
3. 인공지능 조리 과정을 iZoneControl에 전송하려면, 이 버튼을 누릅니다: ...
4. 이 버튼을 누르십시오: 
- >> 지능형 프로그램이 메뉴 목록에 표시됩니다. 이제 메뉴를 평소대로 배치할 수 있습니다 [▶ 55].

장바구니 시작하기

1. 장바구니를 iZoneControl로 넘겨 주려면, 원하는 장바구니를 누릅니다.
 - > 장바구니의 모든 요소가 메뉴 목록에 표시됩니다. 이제 메뉴를 평소대로 배치할 수 있습니다 [▶ 55].

팬 분배

1. 이 버튼을 누르십시오: 
- >> 이제 팬 할당을 고를 수 있습니다.

팬 할당

1. 이 버튼을 누르십시오: 

>> 이제 팬 할당을 고를 수 있습니다.

9.6

시작 시간 예약

시작 시간 예약 기능을 이용하면 수동 프로그램의 시작 시간을 분 단위로 설정할 수 있습니다. 이를 통해 야간 전기를 이용하고 제품을 하루 24시간 최적으로 사용할 수 있습니다.

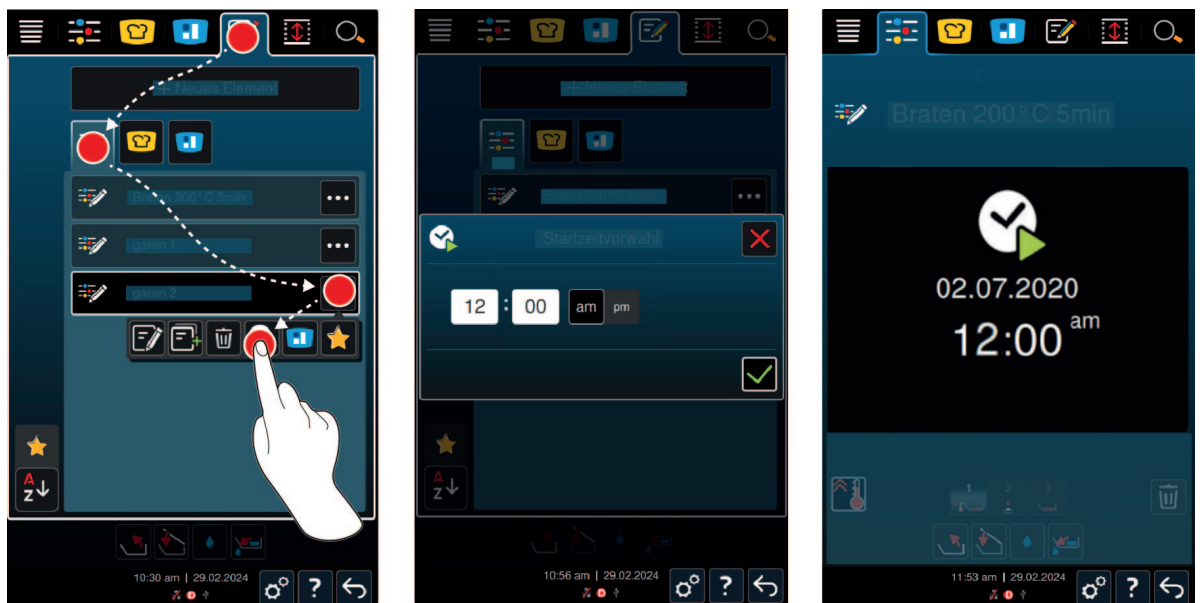
⚠ 주의

식재료를 가열하지 않는 팬에 너무 오래 놔두면, 식재료에 세균이 번식할 수 있습니다.

세균이 번식한 식품은 음식 감염이나 식중독을 일으킬 수 있습니다.

1. 식품을 팬에 너무 오래 놔두지 마십시오.

시작 시간 설정하기



✓ 수동 프로그램 [▶ 57]을 설정했습니다.

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

2. 이 버튼을 누르십시오: 

> 수동 프로그램의 목록이 표시됩니다.

3. 수동 프로그램 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다: ...

4. 이 버튼을 누르십시오: 

5. 시작 시간을 입력합니다.

6. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: ✓

> 설정된 시작 시간이 표시됩니다.

> 수동 프로그램이 설정한 시간에 시작됩니다.

7. 시작 시간 예약을 취소하려면, 이 버튼을 길게 누르면 됩니다: 

10 조리 모드 전환하기

iVario를 이용하면 언제든지 쉽게 조리 모드, 수동 조리, iCookingSuite 및 iZoneControl로 전환할 수 있습니다. 이로써 작업을 간소화시키는 자동형 조리 인공 지능과 개별적인 필요에 따른 제어 기능을 혼합시켜 사용할 수 있습니다.

- iCookingSuite    iZoneControl   .

인공지능 조리 과정을 인공지능 메뉴로 전환하기

✓ 인공지능 조리 과정이 시작되었습니다. 조리 과정이 진행되고 있습니다.

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

>> 사용한 팬의 면적을 이제 줄일 수 있습니다.

11 설정

목록을 스크롤하고 원하는 카테고리를 눌러 설정을 변경합니다. 각 카테고리에는 간단한 손동작 [▶ 16] 또는 중앙 다이얼 [▶ 16]을 통해 변경할 수 있는 설정 항목들이 할당되어 있습니다.

기기의 초기 설정은 필요에 따라 계속해서 조정할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

> 모든 설정 기능의 전체적인 모니터링(오버뷰)이 표시됩니다:

- 즐겨찾기(자주찾는 메뉴) [▶ 63]
- 디스플레이 [▶ 63]
- 조명 [▶ 65]
- 사운드(부저음) [▶ 65]
- 조리 시스템 [▶ 66]
- 조리하기 [▶ 66]
- 데이터 관리 [▶ 67]
- 네트워크 설정 [▶ 70]
- 사용자 프로필 [▶ 72]
- 서비스 [▶ 72]
- ConnectedCooking [▶ 73]

11.1 즐겨찾기

즐거찾기에는 즐겨찾기 표시를 한 모든 설정 나타납니다.

이 설정을 즐겨찾기로 저장하기

1. 설정 항목을 선택합니다.

2. 이 버튼을 누르십시오: 

>> 이 설정은 즐겨찾기로 저장되어 에 표시되며, 추가된 시점에 따라 순서대로 정렬됩니다.

11.2 디스플레이

디스플레이 열기

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오:  디스플레이

11.2.1 언어

여기에서는 사용자 바탕화면 언어를 변경할 수 있습니다.

사용자 인터페이스의 언어 설정하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  언어

2. 원하는 언어를 선택합니다.

>> 사용자 바탕화면(디스플레이)의 언어가 즉시 전환됩니다.

11.2.2 날짜와 시간

여기에서는 다음과 같은 설정 항목을 변경할 수 있습니다:

-  17 
-  17 
- 24  12   

날짜 설정하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  날짜

- > 달력이 나타납니다.
- 2. 원하는 날짜를 선택합니다.
- >> 날짜가 자동으로 적용됩니다.

시작 시간 설정하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  시간
 - > 시간이 나타납니다.
2. 시간을 누릅니다.
3. 원하는 시간을 설정합니다.
- >> 시간이 자동으로 적용됩니다.

24h/12h 전환 설정하기

1. 12시간 형식으로 설정하려면 **12**를, 24시간 형식으로 설정하려면 **24**를 선택합니다.

ConnectedCooking을 통해 시간 동기화

시간은 ConnectedCooking을 통해 자동으로 동기화할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  ConnectedCooking
3. 자동 시간 동기화 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다: ON

11.2.3 온도 형식 설정하기

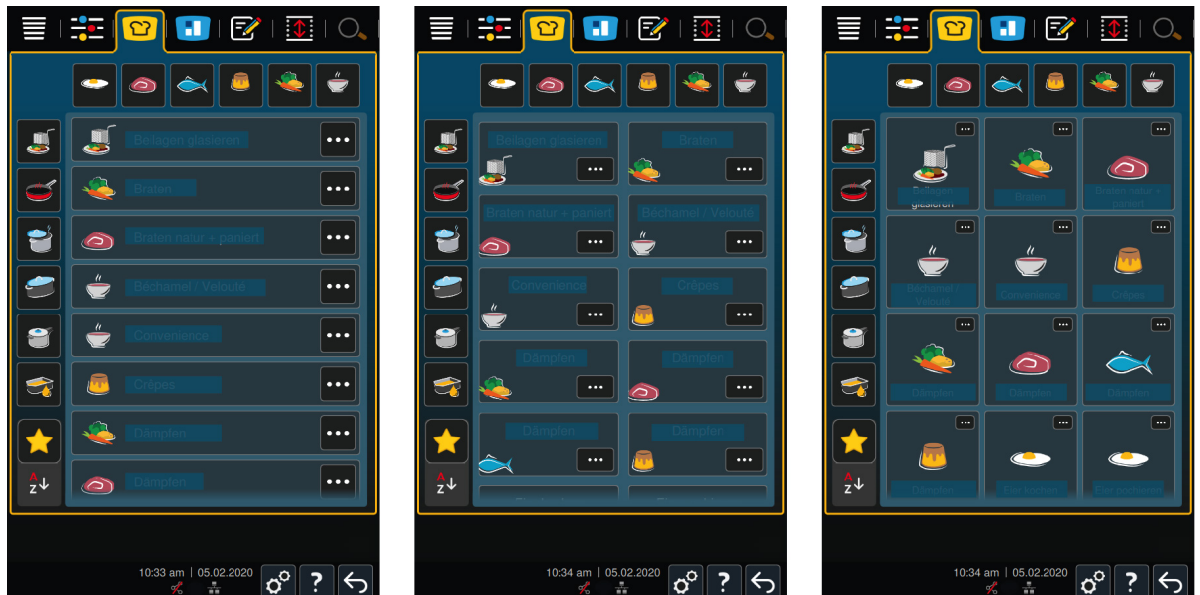
여기에서는 온도를 °C 단위와 °F 단위 중 어떤 것으로 표시할지 설정할 수 있습니다.

11.2.4 용적 단위

여기서는 용적을 리터(L) 또는 갤런(G) 중 어떤 것으로 표시할지 설정할 수 있습니다.

11.2.5 프로그램 뷰

여기에서는 iCookingSuite 및 프로그램 모드에서 인공지능 모드 조리과정을 1열, 2열, 3열 중 어떤 것으로 표시할지 설정할 수 있습니다.



1. 이 버튼을 누르십시오:  프로그램 화면
2.  1열,  2열 또는  3열 중에서 선택합니다.
- >> 선택된 사항이 즉시 적용됩니다.

11.3 조명

조명 설정하기

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  조명

11.3.1 디스플레이 밝기

디스플레이 밝기 설정하기

여기에서는 디스플레이 밝기를 0 - 100% 사이에서 조정할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  화면 밝기
 2. 해당 범위에서 원하는 값을 선택하거나 다이얼을 이용하여 이를 설정합니다.
- >> 디스플레이 밝기가 즉시 조정됩니다.

밝기 자동 조절 장치

1. 이 버튼을 누르십시오:  밝기 자동 조절 장치
- >> 여기서는 램프(밝기) 자동 조절 장치를 켜거나 끌 수 있습니다.

x분 후 디밍 설정하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  x분 후 램프조절
- >> 여기서는 램프 조절 장치를 몇 분 후에 활성화할지 설정할 수 있습니다.

화면 보호기 켜기 또는 끄기

1. 이 버튼을 누르십시오:  화면보호기
- >> 여기서는 화면보호기를 켜거나 끌 수 있습니다.

x분 후 화면 보호기 활성화하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  x분 후 화면보호기 활성화
- >> 여기서는 화면보호기를 몇 분 후에 활성화할지 설정할 수 있습니다.

11.4 사운드

부저음 설정하기

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  부저음

11.4.1 전체 소리 크기

전체 볼륨 설정하기

여기에서는 전체 소리 크기를 0 - 100% 사이에서 설정할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  전체 볼륨
 2. 해당 범위에서 원하는 값을 선택합니다.
- >> 전체 소리 크기가 즉시 조정됩니다.

11.4.2 적재 / 조치 요청

적재 / 조치 요청 설정하기

여기에서는 식재료를 적재해야 할 경우, 조치 실행 요청이 있을 경우 어떤 부저음으로 선택할지 설정할 수 있습니다. 부저음은 25개 중에서 선택할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  적재 / 실행 요청
2. 이 버튼을 누르십시오:  부저음
3. 원하는 부저음을 눌러 선택합니다.

> 부저음이 재생됩니다.

4. 설정을 적용하려면, 아이콘 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

>> 개요로 돌아갑니다.

11.4.3 프로그램 단계 종료

프로그램 단계 종료 부저음 설정

여기에서는 프로그램 단계가 종료되면 어떤 부저음이 울려야 하는지 설정할 수 있습니다. 멜로디(부저음)는 37개 중에서 선택할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  프로그램 단계 종료

2. 이 버튼을 누르십시오:  부저음

3. 원하는 부저음을 눌러 선택합니다.

> 부저음이 재생됩니다.

4. 설정을 적용하려면, 아이콘 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

>> 개요로 돌아갑니다.

11.4.4 조리 시간 종료

조리시간 종료 부저음 설정

여기에서는 조리시간이 종료되면 울리는 부저음을 직접 설정할 수 있습니다. 멜로디(부저음)는 37개 중에서 선택할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  조리시간 종료

2. 이 버튼을 누르십시오:  부저음

3. 원하는 부저음을 눌러 선택합니다.

> 부저음이 재생됩니다.

4. 설정을 적용하려면, 아이콘 바에서 이 버튼을 누릅니다: 

>> 개요로 돌아갑니다.

11.5 쿠킹 시스템

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오:  쿠킹 시스템

11.5.1 제품 유형 정보

여기에서는 제품 유형과 설치된 소프트웨어 버전을 볼 수 있습니다.

11.5.2 시연 모드

데모 모드 켜기/끄기

여기에서는 제품을 시연 모드로 전환할 수 있습니다. 이 기능은 조리하지 않고도 제품의 기능을 보여주고자 할 때 유용합니다.

1. 이 기능을 활성화하려면 이 버튼을 길게 누릅니다:  ON 진행률 표시줄이 스위치 위치 ON과 OFF를 지나갈 때까지 길게 누릅니다.

>> 데모 모드가 활성화되면 제품이 다시 시작합니다. 하단 표시줄에 아이콘이 나타납니다: 

11.6 조리하기

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오:  조리하기

11.6.1 1차 나라별 요리

국가별 메인 요리에서는 식습관 문화가 인공지능 모드 조리 과정으로 전환됩니다. 이 인공지능 모드 조리 과정의 조리 조건은 각 국가 및 지역별 요리 입맛에 맞도록 각각의 식습관 문화를 반영합니다. 그 결과 사용자는 각 지역별 요리뿐만 아니라 전 세계 음식도 조리할 수 있습니다. 이 설정은 설정되어 있는 언어와 무관합니다(국문일 경우에도 다양한 세계음식이 가능합니다).

국가별 메인요리 선택하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  **국가별 메인 요리**

2. 목록을 스크롤하여 원하는 국가별 메인 요리를 선택합니다.

>> 국가별 요리가 즉시 적용됩니다. iCookingSuite에서는 국가별 요리에 상응하는 인공지능 모드 조리 과정이 표시됩니다. 인공지능 모드 조리 과정의 조리 조건, 조리 시간 및 중심 온도는 식습관 문화에 맞춰 조정되었습니다.

11.6.2 2차 나라별 요리

국가별 메인요리에 국가별 기타 요리를 추가할 수 있습니다. 이로써 2개 국가의 전형적인 요리를 동시에 조리할 수 있습니다. 예를 들어 레스토랑에서 국가별(다른국가) 요리로 구성된 금주의 메뉴를 제공하고자 할 때 유용합니다.

국가별 기타요리 선택하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  **국가별 기타 요리**

2. 목록을 스크롤하여 원하는 국가별 기타요리를 선택합니다.

>> 국가별 요리가 즉시 적용됩니다. iCookingSuite에서는 국가별 기타요리의 추가적인 인공지능 모드 조리 과정이 나타나며 로 표시됩니다. 그 밖에도 조리 조건의 설정 내용은 국가별 메인요리 [▶ 67]의 영향을 받습니다.

11.7 데이터 관리

데이터 관리 기능은 USB 스틱을 제품에 연결한 경우에 한해 사용할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오:  **데이터 관리**

다음의 설정 항목을 조정할 수 있습니다:

- 데이터 모두 내보내기 [▶ 67]
- 조리 프로그램 [▶ 67]
- 사용자 프로필 [▶ 68]
- 사용자 이미지 [▶ 68]
- 사용자 데이터: 모두 삭제하기 [▶ 69]
- 제품 기본 설정: [▶ 69]
- HACCP 데이터 [▶ 69]
- 서비스 [▶ 69]
-      

11.7.1 데이터 모두 내보내기

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **데이터 모두 내보내기**

>> 이제 모든 데이터를 USB 메모리로 내보내기할 수 있습니다.

11.7.2 조리 프로그램

여기서는 생성한 프로그램을 모두 내보내거나 가져오거나 삭제할 수 있습니다.

프로그램 내보내기

✓ 프로그래밍 모드에서 프로그램을 생성했습니다.

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **프로그램 내보내기**

>> 저장된 프로그램이 USB 메모리에 저장됩니다.

프로그램 가져오기

1. 이미 내보낸 프로그램이 저장되어 있는 USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

2. 이 버튼을 누르십시오:  **프로그램 가져오기**

>> 저장된 프로그램을 가져와 프로그래밍 모드에 나타냅니다.

프로그램: 모든 이미지 삭제하기

여기서는 생성한 프로그램을 모두 삭제할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

> 프로그램을 정말 삭제할 것인지 묻는 메시지가 표시됩니다.

2. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 

>> 프로그램이 모두 삭제되었다는 메시지가 표시됩니다.

11.7.3 사용자 프로필

프로필 내보내기

✓ 프로그램을 생성했습니다.

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **프로필 내보내기**

>> 저장된 프로그램이 USB 메모리에 저장됩니다.

프로필 가져오기

1. 이미 내보낸 프로그램이 저장되어 있는 USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

2. 이 버튼을 누르십시오:  **프로필 가져오기**

>> 저장된 프로필을 가져와 사용자 관리 영역에 나타냅니다.

11.7.4 사용자 이미지

여기서는 프로그램과 장바구니에 할당하고 싶은 모든 이미지를 가져오거나 내보낼 수 있습니다. 이미지들은 다음의 요건에 부합해야 합니다:

- : PNG
- : 3 x 8 
- : 130 x 130 px
- :  50 kb

이미지 가져오기

1. USB 메모리에 있는 이미지를 **userpix** 폴더에 저장합니다.

2. USB 메모리와 제품을 연결합니다.

3. 이 버튼을 누르십시오:  **이미지 가져오기**

>> 저장된 이미지들이 가져오기 됩니다.

이미지 내보내기

✓ 이미지들이 가져오기 되었습니다.

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **이미지 내보내기**

>> 저장된 이미지들이 USB 메모리에 저장됩니다.

이미지 모두 삭제하기

여기서는 가져온 이미지를 모두 삭제할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: **모든 자체 이미지 삭제하기**
 - > 이미지를 정말 모두 삭제할 것인지 묻는 메시지가 표시됩니다.
2. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 
- >> 이미지가 모두 삭제되었다는 메시지가 표시됩니다.

11.7.5 사용자 데이터: 모두 삭제하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  **사용자 데이터: 모두 삭제하기.**
 - > 데이터를 정말 삭제할 것인지 묻는 메시지가 표시됩니다.
2. 이 버튼을 누르십시오: 
- > 모든 사용자 데이터 - 조리 프로그램, 사용자 프로필, 이미지, 사용자 설정이 삭제되었다는 메시지가 표시됩니다.

11.7.6 제품 기본 설정:

제품 기본 설정: 모두 내보내기

- ✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.
- 1. 이 버튼을 누르십시오:  **제품 기본 설정: 모두 내보내기**
- >> 제품 기본 설정이 USB 메모리에 저장됩니다.

제품 기본 설정 가져오기

1. 이미 내보낸 제품 기본 설정이 저장되어 있는 USB 메모리를 제품에 꽂습니다.
2. 이 버튼을 누르십시오:  **제품 기본 설정: 모두 가져오기**
- >> 제품 기본 설정을 가져옵니다.

11.7.7 HACCP 데이터

여기에서는 제품이 기록한 모든 HACCP 데이터를 USB 메모리로 내보낼 수 있습니다. HACCP 데이터가 자동으로 ConnectedCooking으로 전송되도록 할 수도 있습니다.

HACCP 데이터: 모두 내보내기

- ✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.
- 1. 이 버튼을 누르십시오:  **HACCP 데이터: 모두 내보내기**
- >> HACCP 데이터가 USB 메모리에 저장됩니다.

HACCP 데이터: 기간별 데이터 내보내기

- ✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.
- 1. 이 버튼을 누르십시오: **HACCP 데이터: 기간별 데이터 내보내기**
- 2. 원하는 기간을 선택하고 "내보내기" 버튼을 누릅니다.
- >> 선택한 기간의 HACCP 데이터가 USB 메모리에 저장됩니다.

11.7.8 서비스

개발자 로그: 모두 내보내기

- ✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.
- 1. 이 버튼을 누르십시오:  **개발자 로그: 모두 내보내기**
- >> 이제 개발자 로그가 USB 메모리에 다운로드됩니다.

개발자 로그: 기간별 데이터 내보내기

- ✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.
- 1. 이 버튼을 누르십시오:  **개발자 로그: 기간별 데이터 내보내기**

>> 이제 특정 기간의 개발자 로그를 다운로드할 수 있습니다.

서비스 리포트: 모두 내보내기

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  서비스 리포트: 모두 내보내기

>> 이제 서비스 보고서가 USB 메모리에 다운로드됩니다.

오류 통계 자료 내보내기

✓ USB 메모리를 제품에 꽂습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: USB 메모리에 오류 통계 프로토콜 복사하기

>> 오류 통계 프로토콜이 USB 메모리에 저장됩니다.

11.8 네트워크 설정

참고

사이버 보안 위협

이 제품은 디지털 제어, 사용자 인터페이스 및 소프트웨어 통합 기능을 갖춘 네트워크 연결이 가능한 조리 시스템입니다. 사이버 보안, 데이터 보호 및 안전한 작동을 보장하기 위해 다음 참고 사항에 유의하십시오.

1. 제품의 구성 및 유지보수는 권한이 있고 교육을 받은 사람만이 수행해야 합니다.
2. RATIONAL 소프트웨어를 정기적으로 업데이트하십시오. 정품 및 서명된 소프트웨어만 사용해야 합니다. 승인되지 않은 소프트웨어를 설치하는 것은 금지되어 있으며 보안을 위협할 수 있습니다.
3. 제품을 안전한 네트워크(예: WLAN의 경우 WPA2/WPA3, LAN의 경우 VLAN)에만 연결하십시오. RATIONAL ConnectedCooking 또는 기타 서비스와의 통신은 암호화된 연결(예: HTTPS)을 통해 이루어져야 합니다.
4. 제품의 소프트웨어, 하드웨어 또는 네트워크 구성을 조작하거나 무단으로 변경하는 것은 금지되어 있으며, 작동 안전성과 보증 및 책임 청구권이 상실될 수 있습니다.
5. IT 인프라에 안전하게 통합할 책임은 운영자에게 있습니다. 제조업체는 부적절한 사용, 부적절한 보안 또는 무단 접근으로 인해 발생한 손해에 대해 책임을 지지 않습니다.

필요한 경우 시스템 설정에서 **NTP** 기반 시간 동기화를 활성화할 수 있습니다. **NTP**가 활성화된 경우 고객은 신뢰할 수 있고 안전한 **NTP** 서버가 제공되도록 보장해야 합니다.

- NTPxxxx xxxxx xxxxxx xx xxxxx xxxxxx xx xxxxx xxxxx xxxxx xxxxx xxxxx
- NTPxxxx xxx xxxxxx xxxxxx xxxxx xxxxx xxxxx xxxxx xxxxx xxxxx xxxxx

제품을 Wi-Fi 네트워크와 연결하는 데, 웹사이트를 통해 등록해야 할 경우에는 Wi-Fi 연결이 되지 않습니다. 웹사이트를 통해 로그인에 필요한 Wi-Fi 네트워크에는 연결할 수 없습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 
 2. 이 버튼을 누르십시오:  네트워크
 3. 이 기능을 활성화시키려면, 이 버튼을 누릅니다:  ON
 4. 이 버튼을 누르십시오:  Wi-Fi
 - > 모든 사용 가능한 Wi-Fi 네트워크 목록이 표시됩니다. Wi-Fi 네트워크는 신호 강도가 높은 순으로 정렬됩니다.
 5. 원하는 Wi-Fi 네트워크를 선택합니다.
 - > Wi-Fi 네트워크의 패스워드를 입력하라는 요청을 받습니다.
 6. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 
 - > 연결이 성공적으로 이뤄지면 하단 표시줄에 이 아이콘이 나타납니다: 
 - > 이 Wi-Fi 네트워크는 사용 가능한 무선랜 네트워크 목록에 가장 먼저 표시됩니다.
 7. 연결 세부정보를 표시하려면, Wi-Fi 네트워크 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다: 
 8. 연결을 끊으려면, 연결 세부 정보에서 이 버튼을 누릅니다: **연결 해제**
 9. 아이콘 바에서 를 누르면, 네트워크 설정 개요로 돌아갑니다.
- >> Wi-Fi 네트워크 이름이 **Wi-Fi** 영역에 표시됩니다.

최적화된 네트워크 설정을 통해 Hidden SSID를 사용하여 Wi-Fi 네트워크에 연결할 수 있습니다.

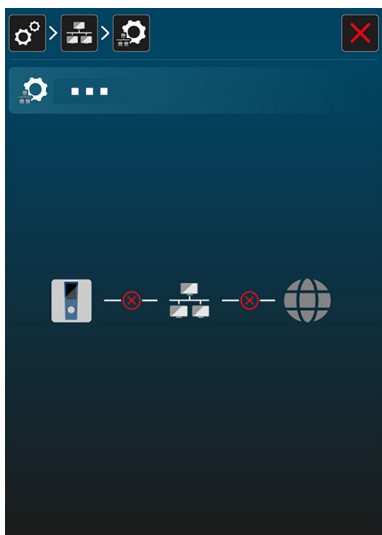
- **XXXX XXXXX: Wi-Fi XXXX XXXX.**
- **XXXX XXXX(SSID) XXX XXXXX XXXX XXXX.**
- **XXXX XXXX XXXX: ✓.**

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오:  **네트워크 설정**

제품을 무선랜 네트워크에 연결하는 방법은 여기에 나와 있습니다: 무선랜 연결하기 [▶ 79]

제품을 네트워크에 연결하는 방법은 여기에 나와 있습니다: 네트워크 연결하기 [▶ 78]



네트워크 상태 버튼을 누르면 라우터 및 인터넷과의 연결 여부를 확인할 수 있습니다.

11.8.1 무선랜

여기서는 제품을 무선랜에 연결할 수 있습니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 무선랜 연결하기 [▶ 79]

11.8.2 랜(옵션)

제품을 네트워크에 연결하는 방법은 여기에 나와 있습니다: 네트워크 연결하기 [▶ 78]

IP 네트워크

여기서 제품의 IP 주소를 입력하십시오.

게이트웨이

여기서는 게이트웨이 IP 주소를 입력할 수 있습니다.

IP 넷마스크

여기서는 IP 넷마스크를 입력할 수 있습니다.

DNS 1

여기서는 주요 DNS 서버 주소를 입력할 수 있습니다.

MAC 주소

여기서는 제품의 MAC 주소를 볼 수 있습니다.

DHCP 활성화

여기서는 DHCP를 활성화하거나 비활성화할 수 있습니다.

1. 이 기능을 활성화시키려면, 이 버튼을 누릅니다: **ON**

>> IP 주소, 게이트웨이 및 DNS이 자동으로 구성됩니다.

11.9 사용자 프로필

사용자를 프로필로 작성하고, 이 프로필에 접근 권한을 지정할 수 있습니다. 표준 사양으로 제품에는 삭제할 수 없는 프로필 1개가 배정되어 있습니다. 여기에 최대 10개의 프로필을 추가할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  사용자 프로필

프로필을 생성하거나 변경하는 방법, 다른 제품으로 전송하는 방법은 여기에 나와 있습니다: 프로필 및 권한 관리 [▶ 75]

11.10 서비스

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  서비스

다음과 같은 정보를 사용할 수 있습니다:

-   /         
-        
- 웨프라인 문의 [▶ 89] 
- 문의전화 - 서비스 [1588-4503] [▶ 89] 
-        

이 기능은 RATIONAL 서비스 파트너만 사용할 수 있습니다.

- 소프트웨어 업데이트 정보 [▶ 72] 
- 설치된 소프트웨어 버전 [▶ 72]
-  14         
-          

11.10.1 제품 유형 정보

여기서는 제품의 명칭 및 설치된 소프트웨어 버전을 볼 수 있습니다.

11.10.2 소프트웨어 업데이트 정보

여기에서는 기기에 설치된 소프트웨어 버전을 확인할 수 있습니다. 기기를 ConnectedCooking에 연결하였고 소프트웨어 업데이트 자동 다운로드 기능이 활성화되어 있다면 소프트웨어 업데이트가 자동으로 이뤄집니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 소프트웨어 업데이트 자동 실행 [▶ 81] 소프트웨어 업데이트가 제공되면 최신 소프트웨어 버전이 표시되며 설치 시작하기 버튼이 활성화됩니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 설치 시작하기

>> 소프트웨어 업데이트가 실행되고 기기가 재시작됩니다.

11.10.3 설치된 소프트웨어 버전

여기에는 설치된 소프트웨어 정보와 설치된 서포트 패키지에 대한 모든 정보가 나와 있습니다.

11.11 ConnectedCooking

참고

"활성화 코드가 표시"되지 않으면 ConnectedCooking 서버와 연결할 수 없습니다.

다음과 같은 원인이 있을 수 있습니다.

- www.connectedcooking.com에 대한 DNS 이름 풀이가 있어야 합니다.
- DHCP가 있는 버전: DHCP 활성화 - IP 주소가 네트워크에서 부여됩니다.
- DHCP가 없는 버전: 네트워크 운영자가 IP 주소, 네트워크 마스크, 게이트웨이, DNS 서버를 제공해야 하며, 이 경우 제품에서 수동으로 입력할 수 있습니다.
- 대상 호스트로의 아웃바운드 통신에 방화벽 포트 443 및 8883 사용 가능(프로토콜: HTTPS 및 MQTT):
www.connectedcooking.com(IP 185.113.124.8)
- MAC 필터가 있는 네트워크: MAC 주소는 콤비스티머에서 확인하거나 고객 서비스를 통해 조회할 수 있습니다 *이 설정은 홈 라우터의 기본 설정과 일치합니다"

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오:  ConnectedCooking

제품을 ConnectedCooking에 연결하는 방법과 사용 가능한 기능 관련 정보는 여기에 나와 있습니다:
ConnectedCooking [▶ 80]

제품이 ConnectedCooking과 연결되면, 다음과 같은 설정 옵션이 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

>> 기존 계정으로 ConnectedCooking에 로그인할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

>> 계정 없이 익명으로 ConnectedCooking에 로그인할 수 있습니다.

시간 자동 동기화

1. 이 버튼을 누르십시오:  켜기 또는 끄기

>> 끄기(OFF)를 누르면, 시간이 자동으로 동기화되지 않습니다. 켜기(ON)를 누르면, 시간이 자동으로 동기화됩니다.

HACCP 데이터 자동으로 전송하기

1. 이 버튼을 누르십시오:  켜기 또는 끄기

>> OFF를 누르면, 제품이 HACCP 데이터를 ConnectedCooking에 자동으로 전송하지 않습니다. ON 버튼을 누르면 제품이 자동으로 HACCP 데이터를 ConnectedCooking 시스템으로 전송합니다.

원격 접속

1. 이 버튼을 누르십시오: 켜기 또는 끄기

>> 끄기(OFF)를 누르면, 원격 접속 기능을 사용할 수 없습니다. 켜기(ON)를 누르면, ConnectedCooking을 통해 제품을 원격으로 조정할 수 있습니다.

소프트웨어 업데이트

1. 이 버튼을 누르십시오:  켜기 또는 끄기

>> 끄기(OFF)를 누르면, 소프트웨어가 자동으로 업데이트되지 않습니다. 켜기(ON)를 누르면, 소프트웨어가 자동으로 업데이트됩니다.

자동 연결

제품의 네트워크 연결이 끊어지면, 연결이 복원된 후 자동으로 ConnectedCooking에 다시 연결됩니다. 이를 원하지 않으면, 이 기능을 비활성화할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  켜기 또는 끄기

>> 끄기(OFF)를 누르면 제품과 ConnectedCooking과의 연결이 끊어집니다. 켜기(ON)를 누르면, 제품이 다시 자동으로 ConnectedCooking과 연결됩니다

등록 해제

제품은 ConnectedCooking에서 언제든지 로그아웃할 수 있습니다. 연결 세부정보가 삭제됩니다. 제품을 ConnectedCooking에 다시 연결하려면, 제품을 새로 등록해야 합니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

>> ConnectedCooking에서 정말 로그아웃할 것인지 묻는 메시지가 표시됩니다. 이를 확정하면, 곧바로 제품이 ConnectedCooking에서 로그아웃됩니다.

12 주방 관리

12.1 프로필 및 권한 관리

사용자를 프로필로 작성하고, 이 프로필에 접근 권한을 지정할 수 있습니다. 표준 사양으로 기기에는 삭제할 수 없는 프로필 1개가 배정되어 있습니다. 여기에 최대 10개의 프로필을 추가할 수 있습니다.

12.1.1 새 프로필 생성하기

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  사용자 프로필
3. 이 버튼을 누르십시오: **새로운 프로필 추가**
4. 기존의 프로필을 이용하여 새 프로필을 만들려면, 이 버튼을 누릅니다: **기존 프로필 사용**
5. 프로필 메뉴를 이용하여 새 프로필을 만들려면, 이 버튼을 누릅니다: **프로필 메뉴 사용**
 > 새로운 프로필이 성공적으로 작성되었다는 메시지가 표시됩니다.
6. 메뉴 바에서 를 누르면 사용자 프로필 화면으로 되돌아갈 수 있습니다.
7. 이 버튼을 누르십시오:  프로필 편집
8. 이 버튼을 누르십시오:  새 프로필

프로필 설정 조정

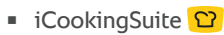
1. 이 버튼을 누르십시오:  프로필 설정
2. 프로필에 이름을 넣으려면, 이 버튼을 누릅니다:  프로필 이름 변경하기
3. 원하는 프로필 이름을 입력한 후 키패드에서 엔터 키를 누릅니다.
 > 프로필 화면으로 돌아갑니다.
4. 프로필에 패스워드를 지정하려면, 이 버튼을 누릅니다:  프로필 비밀번호 변경하기
5. 패스워드를 입력한 후 키패드에서 엔터 키를 누릅니다. 패스워드를 별도로 기록한 후 제3자가 무단으로 접근하지 못하도록 보호합니다. 패스워드를 잊어버리면 설정 사항을 더 이상 불러올 수 없습니다. 이 경우 담당 RATIONAL A/S 서비스(Tel. 1588-4503)에게 문의하십시오.
 > 프로필 화면으로 돌아갑니다.
6. 프로필에 제품 인터페이스에 사용할 언어를 지정하려면, 이 버튼을 누릅니다:  언어 변경하기
7. 목록을 스크롤하여 원하는 언어를 선택합니다.
 > 프로필 화면으로 돌아갑니다.
8. 프로필이 주요 사용자 프로필인지 권한이 제한된 프로필인지 지정하려면, 이 버튼을 누릅니다:  프로필 유형 변경하기
9. 사용자 프로필이 모든 프로필 편집 권한을 가져야 할 경우  주요 사용자를 선택합니다. 이 프로필 타입을 선택하면, 모든 사용자가 제품에 대한 모든 권한을 갖습니다.
10. 사용자 프로필이 제한된 권한을 가져야 할 경우  제한된 사용자를 선택합니다. 이 프로필 타입을 선택하면, 즐겨찾기를 제외한 사용자 인터페이스의 모든 요소를 숨길 수 있습니다.
 > 프로필 화면으로 돌아갑니다.
11. 프로필에 국가별 메인요리를 지정하려면, 이 버튼을 누릅니다:  국가별 메인 요리 변경하기
 .
12. 목록을 스크롤하여 원하는 국가별 메인 요리를 선택합니다.
 .
 > 프로필 화면으로 돌아갑니다.
13. 프로필에 국가별 기타요리를 지정하려면, 이 버튼을 누릅니다:  국가별 기타 요리 변경하기
 .
14. 목록을 스크롤하여 원하는 국가별 기타요리를 선택합니다.
 .
 > 프로필 화면으로 돌아갑니다.
15. 즐겨찾기를 제외한 사용자 인터페이스의 모든 요소를 숨기고 싶다면, **즐거찾기를 제외한 모든 요소 숨기기** 뒤의 이 버튼을 누릅니다: **ON**

16 메뉴 바에서 를 누르면 사용자 프로필 화면으로 되돌아갈 수 있습니다.

메뉴 바 조정

메뉴 바에 표시될 기능과 인공지능 어시스트 기능을 정의합니다.

1. 이 버튼을 누르십시오:  **메뉴 바 조정하기**
2. 기능 또는 인공지능 어시스턴트를 숨기고 싶다면, 다음의 요소 뒤의 이 버튼을 누릅니다: **OFF**



1. 메뉴 바에서 를 누르면 사용자 프로필 화면으로 되돌아갈 수 있습니다.

12.1.2 프로필 활성화

✓ 프로필을 생성했습니다. 새 프로필 생성하기 [▶ 75]을(를) 참조하십시오

1. 이 버튼을 누르십시오:  **프로필 활성화하기**
2. 원하는 프로필을 선택합니다.
3. 프로필에 패스워드를 지정하려면 패스워드를 입력합니다.
4. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 

>> 프로필이 즉시 활성화됩니다.

>> 시작 화면을 열면 활성화된 프로필이 나타납니다. 여러 개의 프로필이 나타난 경우 목록을 스크롤합니다.

>> 새 프로필 만들기를 + 버튼을 누릅니다

>> 이제 프로필 설정으로 이동합니다.

>> 이 버튼을 누르십시오: 새 프로필 생성하기 [▶ 75].

12.1.3 다른 기기로 프로필 전송하기

한 기기에서 생성한 프로필을 다른 기기로 전송할 수 있습니다:

✓ USB 스틱을 기기에 연결했습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  **사용자 프로필**
3. 이 버튼을 누르십시오:  **프로필 내보내기**
 - > 생성된 모든 프로필이 USB 스틱으로 전송됩니다.
4. 다운로드된 프로필이 저장되어 있는 USB 스틱을 다른 기기에 연결합니다.
5. 이 버튼을 누르십시오: 
6. 이 버튼을 누르십시오:  **사용자 관리**
7. 이 버튼을 누르십시오:  **프로필 가져오기**

>> 모든 프로필이 기기로 전송되고 약간의 시간이 지난 후 표시됩니다.

12.1.4 프로필 삭제하기

표준 사양으로 지정되어 있는 관리자 프로필을 제외한 다른 모든 프로필을 삭제할 수 있습니다.

✓ 프로필을 생성했습니다 [▶ 75].

1. 이 버튼을 누르십시오:  **프로필 편집**
2. 원하는 프로필을 선택합니다.
3. 이 버튼을 누르십시오:  **프로필 설정**

4. 이 버튼을 누르십시오:  **프로필 삭제하기**

>> 프로필이 삭제되었습니다.

12.2 위생 관리

12.2.1 기록된 HACCP 데이터

다음의 HACCP 데이터는 배치(batch)당 기록됩니다.

-   
-   
-   
-       
-    
-     
-     
-     
-    ( :  : )
-   
-       
-     ID
-    
-   /  
-   
-      
-    

12.2.2 HACCP-데이터 내보내기

HACCP 데이터는 최대한 사용 시, 14일 동안 제품에 저장됩니다. 이 기간 동안 데이터를 다운로드할 수 있습니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: HACCP 데이터 내보내기. [▶ 69] 즉, 사용 시간이 적을수록 기간이 더 길어집니다.

12.2.3 HACCP 데이터를 ConnectedCooking로 자동 전송

기기를 ConnectedCooking과 연결했다면, 조리 과정이 종료되면 HACCP 데이터가 ConnectedCooking으로 자동으로 전송되도록 설정할 수 있습니다.

✓ 기기를 ConnectedCooking과 연결했습니다 [▶ 80].

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오:  **ConnectedCooking**

3. HACCP 데이터 자동 전송 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다:  **ON**

>> 이제 조리 과정이 종료되면 HACCP 데이터가 자동으로 전송됩니다. 이 데이터는 connectedcooking.com 또는 ConnectedCooking 앱에서 볼 수 있습니다.

12.3 네트워크에 연결된 제품

기기를 네트워크로 연결하면 다음과 같은 기능을 사용할 수 있습니다:

-       .
-    ConnectedCooking  .

참고

사이버 보안 위협

이 제품은 디지털 제어, 사용자 인터페이스 및 소프트웨어 통합 기능을 갖춘 네트워크 연결이 가능한 조리 시스템입니다. 사이버 보안, 데이터 보호 및 안전한 작동을 보장하기 위해 다음 참고 사항에 유의하십시오.

1. 제품의 구성 및 유지보수는 권한이 있고 교육을 받은 사람만이 수행해야 합니다.
2. RATIONAL 소프트웨어를 정기적으로 업데이트하십시오. 정품 및 서명된 소프트웨어만 사용해야 합니다. 승인되지 않은 소프트웨어를 설치하는 것은 금지되어 있으며 보안을 위협할 수 있습니다.
3. 제품을 안전한 네트워크(예: WLAN의 경우 WPA2/WPA3, LAN의 경우 VLAN)에만 연결하십시오. RATIONAL ConnectedCooking 또는 기타 서비스와의 통신은 암호화된 연결(예: HTTPS)을 통해 이루어져야 합니다.
4. 제품의 소프트웨어, 하드웨어 또는 네트워크 구성을 조작하거나 무단으로 변경하는 것은 금지되어 있으며, 작동 안전성과 보증 및 책임 청구권이 상실될 수 있습니다.
5. IT 인프라에 안전하게 통합할 책임은 운영자에게 있습니다. 제조업체는 부적절한 사용, 부적절한 보안 또는 무단 접근으로 인해 발생한 손해에 대해 책임을 지지 않습니다.

필요한 경우 시스템 설정에서 NTP기반 시간 동기화를 활성화할 수 있습니다. NTP가 활성화된 경우 고객은 신뢰할 수 있고 안전한 NTP서버가 제공되도록 보장해야 합니다.

- NTP[xxxx xxxx xxxx xxxx xx xxxx xxxx xx xxxx x xxxx xxxx xxxx xxxx].
- NTP[xxxx xxxx xxxx xxxx xxxx xxxx xxxx xxxx xxxx xxxx xxxx xxxx].

12.3.1 네트워크 케이블 연결하기

조리 시스템에는 RJ45 이더넷 연결이 옵션으로 장착됩니다. 조리 시스템을 네트워크에 연결하고 사방에서 튀는 물로부터 보호하려면 다음과 같은 네트워크 케이블을 사용해야 합니다:

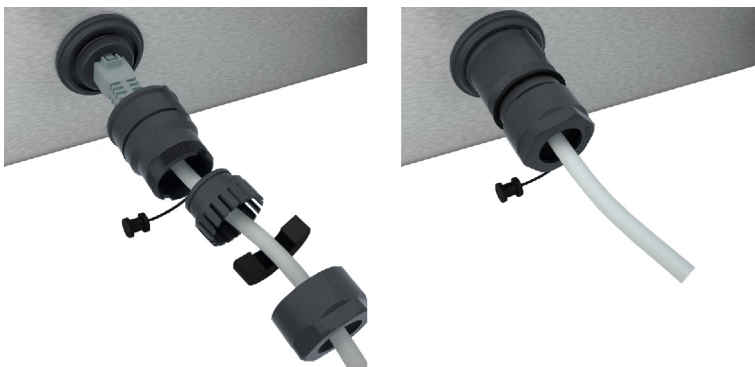
- [xxxx xxxx xxxx] 6
- [xxxx xx xx] 45 mm
- [xxxx xx] 18.5 mm
- [xxxx xx] 5.5 – 7.5 mm

⚠ 주의

네트워크 연결부의 기능성 부품은 60°C 이상으로 가열될 수 있습니다

현재 사용 중이거나 사용한 기기에 네트워크 케이블을 연결할 경우 화상을 입을 수 있습니다.

1. 네트워크 케이블을 연결하기 전에 기기를 냉각시켜야 합니다.



1. 보호용 캡을 분리합니다.
2. 보호용 캡의 개별 부품을 네트워크 케이블에 끼웁니다.
3. 네트워크 케이블을 네트워크 연결부에 꽂습니다.
4. 보호용 캡을 단단히 조여 고정시킵니다.

12.3.2 네트워크 연결하기

✓ 네트워크 연결에 필요한 모든 데이터를 준비해 놓았습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: ⚙

2. 이 버튼을 누르십시오:  네트워크 설정
3. 이 버튼을 누르십시오:  LAN
4. 이 버튼을 누르십시오: **IP** IP 네트워크
5. IP 주소를 입력합니다.
6. 이 버튼을 누르십시오: **IP** IP 게이트웨이
7. IP 게이트웨이 주소를 입력합니다.
8. 이 버튼을 누르십시오: **IP** IP 넷마스크
9. IP 넷마스크 주소를 입력합니다.
10. 클라이언트의 네트워크 구성이 서버를 통해 지정되도록 하려면 DHCP를 활성화시킵니다. 이 버튼을 누르십시오: **IP** ON
- > 이제 IP 주소와 게이트웨이, DNS가 자동으로 구성됩니다.
- 11 이 버튼을 누르십시오: **IP** DNS 1 (권장)
- .
- 12 DNS 서버 주소를 입력합니다.
- .

12.3.3 무선랜 연결하기

제품을 Wi-Fi 네트워크와 연결하는 데, 웹사이트를 통해 등록해야 할 경우에는 Wi-Fi 연결이 되지 않습니다. 웹사이트를 통해 로그인에 필요한 Wi-Fi 네트워크에는 연결할 수 없습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  네트워크
3. 이 기능을 활성화시키려면, 이 버튼을 누릅니다:  ON
4. 이 버튼을 누르십시오:  Wi-Fi
- > 모든 사용 가능한 Wi-Fi 네트워크 목록이 표시됩니다. Wi-Fi 네트워크는 신호 강도가 높은 순으로 정렬됩니다.
5. 원하는 Wi-Fi 네트워크를 선택합니다.
- > Wi-Fi 네트워크의 패스워드를 입력하라는 요청을 받습니다.
6. 설정이 완료되었으면, 이 버튼을 누릅니다: 
- > 연결이 성공적으로 이뤄지면 하단 표시줄에 이 아이콘이 나타납니다: 
- > 이 Wi-Fi 네트워크는 사용 가능한 무선랜 네트워크 목록에 가장 먼저 표시됩니다.
7. 연결 세부정보를 표시하려면, Wi-Fi 네트워크 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다: 
8. 연결을 끊으려면, 연결 세부 정보에서 이 버튼을 누릅니다: **연결 해제**
9. 아이콘 바에서 를 누르면, 네트워크 설정 개요로 돌아갑니다.
- >> Wi-Fi 네트워크 이름이 **Wi-Fi** 영역에 표시됩니다.

최적화된 네트워크 설정을 통해 Hidden SSID를 사용하여 Wi-Fi 네트워크에 연결할 수 있습니다.

-  **Wi-Fi** .
-  (SSID) .
- : .

12.3.4 ConnectedCooking를 통해 제품을 원격으로 모니터링하기

제품을 ConnectedCooking와 연결했다면, ConnectedCooking 앱이나 connectedcooking.com에서 이를 원격으로 모니터링할 수 있습니다.

스마트폰을 사용하지 않을 경우

- ✓ 제품을 ConnectedCooking과 연결했습니다 [▶ 80].
- 1. connectedcooking.com에 로그인 합니다.
- 2. 다음과 같이 선택합니다: **관리 > 내 제품**
- > 모든 등록된 제품이 화면에 나타납니다.

3. 이 버튼을 누르십시오: 카메라 아이콘

>> 제품의 시작 화면이 표시됩니다. 이제 제품 디스플레이를 웹 화면에서 볼 수 있습니다.

스마트폰을 사용할 경우

✓ 제품을 ConnectedCooking과 연결했습니다 [▶ 80].

✓ 스마트폰에 ConnectedCooking 앱을 설치했습니다.

1. ConnectedCooking 앱을 시작합니다.

2. 이 버튼을 누르십시오: 

3. 다음과 같이 선택합니다: **내 제품**

> 모든 등록된 제품이 화면이 나타납니다.

4. 원하는 제품을 선택합니다.

5. 이 버튼을 누르십시오: 카메라 아이콘

>> 제품의 시작 화면이 표시됩니다. 이제 제품 디스플레이를 스마트폰에서 볼 수 있습니다

12.4 ConnectedCooking

ConnectedCooking은 RATIONAL의 최신 네트워크 솔루션입니다. RATIONAL 제품이 한 대이든 여러 대이든 상관없습니다 – ConnectedCooking은 완전히 새롭고 편안한 프로그램을 제공합니다. 단, RATIONAL 제품을 네트워크에 연결하고 connectedcooking.com에 등록해야 합니다(ConnectedCooking 문의 : 031-756-7700).

ConnectedCooking에서는 온라인 상태와 작동 통계, HACCP 규정 준수 여부를 한눈에 확인할 수 있습니다. 그 밖에도 다음과 같은 기능을 제공합니다:

■

식재료 적재 알람, 조리완료 알람, 서비스 알람 등 모든 정보를 실시간으로 어디서든 메세지를 이용해 전송 받을 수 있습니다.

■

입증된 조리 과정을 다른 모든 제품으로 전송할 수 있습니다.

■

소프트웨어 업데이트는 언제든지 무료로 자동으로 제공됩니다.

그 밖에도 connectedcooking.com에서는 광범위한 레시피와 동영상, 사용설명서등 유용한 정보를 확인할 수 있습니다.

12.4.1 ConnectedCooking에 기기 연결하기

ConnectedCooking에 제품을 연결하면 다음의 기능을 사용할 수 있습니다:

■ HACCP 데이터를 ConnectedCooking로 자동 전송 [▶ 77]

■ 서비스 데이터를 ConnectedCooking로 자동 전송 [▶ 90]

ConnectedCooking을 통해 원격으로 기기 조종하기

■

✓ 네트워크에 연결되었습니다.

✓ connectedcooking.com에 등록되었습니다.

1. 이 버튼을 누르십시오: 

2. 이 버튼을 누르십시오: **ConnectedCooking**

3. 첫 번째 탭에서 연결에 사용할 서버를 선택합니다. 국제 서버 **iot.com** 또는 중국 서버 **iot.cn**중에서 선택할 수 있습니다.

4. ConnectedCooking 계정으로 로그인합니다.

> 등록 데이터를 입력하거나 'QR 코드로 등록'을 선택합니다.

5. **연결** 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다: **등록**

> 약간의 시간이 지나면 9자리의 PIN 및 QR 코드가 표시됩니다. 스마트폰을 가지고 있지 않다면, www.connectedcooking.com에서 등록하십시오. 스마트폰을 가지고 있다면, QR-코드를 스캔하시면 됩니다.

6. 그 외, 자동 등록을 통해 등록할 수도 있습니다. 이 경우 기본 기능만 사용할 수 있습니다.

스마트폰 없이 등록

1. PIN을 적어 놓습니다.
 2. www.connectedcooking.com에 로그인 합니다.
 3. 이 기호를 클릭하세요: **제품 관리**
 4. 다음과 같이 선택합니다: **제품 개요**
 5. 이 기호를 클릭하세요: + 표시가 된 빨간색 원
 6. **이름** 란에 제품명을 입력합니다.
 7. **활성화** 키란에 제품에 표시된 PIN을 입력합니다.
- >> 잠시 후 제품이 ConnectedCooking의 제품 개요에 표시됩니다.
- >> 화면에 제품이 ConnectedCooking 서버와 연결되어 있다고 표시됩니다. 하단 표시줄에 아이콘이 나타납니다: 
- >> 제품이 성공적으로 등록되면 이메일이 전송됩니다.

스마트폰으로 등록

- ✓ 스마트폰에 QR 코드를 스캔할 수 있는 앱을 설치했습니다.
 - ✓ 스마트폰에 ConnectedCooking 앱을 설치했습니다.
1. QR 코드를 스캔합니다.
- >> 잠시 후 제품이 ConnectedCooking 서버와 연결되어 있음이 제품에 표시됩니다. 하단 표시줄에 아이콘이 나타납니다: 
- >> ConnectedCooking의 제품 개요에 제품이 표시됩니다.
- >> 제품이 성공적으로 등록되면 이메일이 전송됩니다.

12.5 소프트웨어 업데이트 실행하기

ConnectedCooking을 통한 자동 소프트웨어 업데이트

- ✓ 기기를 ConnectedCooking과 연결했습니다.
1. 이 버튼을 누르십시오: 
 2. 이 버튼을 누르십시오:  **ConnectedCooking**
 3. **소프트웨어 업데이트 자동 다운로드** 기능을 활성화시키려면 이 버튼을 누릅니다:  **ON**
 4. 이 버튼을 누르십시오: 
 5. 이 버튼을 누르십시오:  **서비스**
 6. 이 버튼을 누르십시오:  **소프트웨어 업데이트 정보**
 7. 이 버튼을 누르십시오: **설치 시작하기**
- >> 소프트웨어 업데이트가 실행되고 기기가 재시작됩니다.

USB 스틱을 이용한 소프트웨어 업데이트

- ✓ 소프트웨어 업데이트가 있는 기기에 USB 스틱을 연결했습니다.
 - ✓ 소프트웨어 업데이트를 인식했다는 메시지가 나타납니다.
1. 소프트웨어 업데이트를 실행한다는 메시지에 확인 응답을 합니다.
- >> 소프트웨어 업데이트가 실행되고 기기가 재시작됩니다.

13.4 팬 세척하기

⚠ 주의

팬 바닥의 온도가 높을 경우 찬물이 빨리 가열되어 팬 밖으로 뿜 수 있습니다.

밖으로 뿜는 뜨거운 물에 닿으면 화상을 입을 수 있습니다.

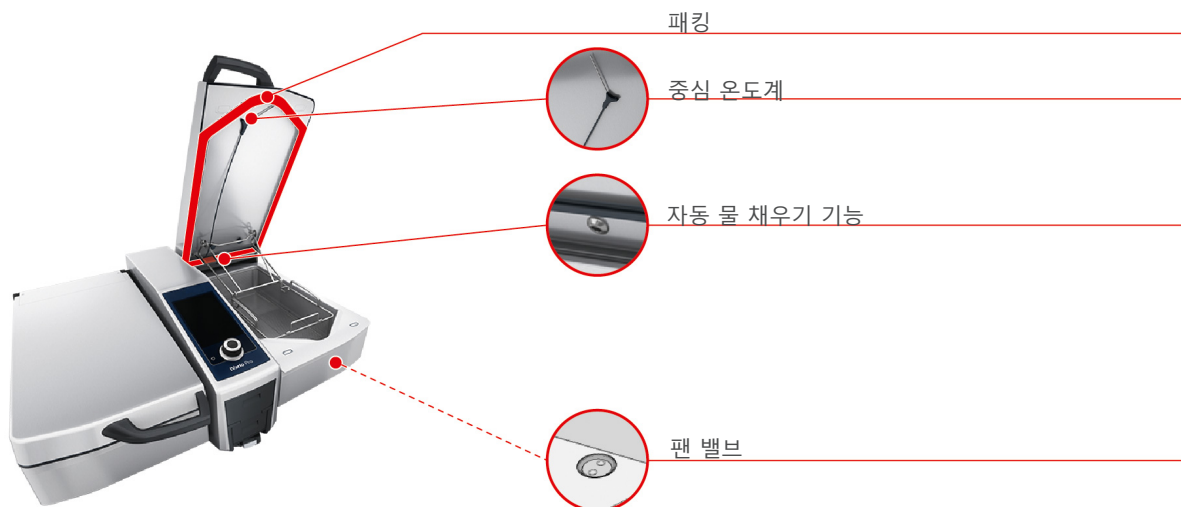
1. 팬이 저절로 쿨다운 되도록 놔둡니다. 찬물이나 얼음을 사용하여 빨리 냉각시키려 하지 마십시오.

참고

부적절한 세척으로 인한 팬 내부식성 감소

팬 표면의 고품질 스테인리스 스틸은 공기 중 산소와 함께 보호층(이산화크롬층)을 형성합니다. 공기 중 산소가 스테인리스 스틸과 다시 결합하여 새로운 보호층을 형성하므로 브러시나 스펀지로 세척해도 이 보호층에 영향을 미치지 **않습니다**. 오염 및 습기는 보호층 형성을 방해하고 팬 내부식성을 감소시킬 수 있습니다.

1. 조리 과정이 끝나면 항상 미지근한 물과 스펀지로 팬 내부를 세척하십시오. 특히 염분이 함유된 식재료를 사용한 후에는 중간 세척이 필요합니다.
2. 기름을 용해시키는 세제나 희석된 식초를 사용하여 오염층(염분, 석회, 지방, 전분 및 단백질 층)을 제거하십시오. 깨끗한 물로 철저히 행굽니다.
3. 브러시나 스펀지로 잘 제거되지 않는 오염을 제거합니다.
4. 팬 세척 시 염산, 황산 또는 기타 산소 저감제를 사용하지 **마십시오**.
5. 장시간 작동 정지하기 전에(예: 오버나이트로) 팬 내부를 천으로 철저히 건조하고 팬 덮개를 열어 두십시오. 건조를 위해 내장된 가열장치를 **절대** 사용하지 마십시오.
6. **염화물이 함유되지 않은** 시판 세제를 사용하십시오.



팬 내부 세척하기

1. 특히 팬의 구석과 모서리 부분을 잘 세척하십시오.
2. 음식을 찌꺼기와 기름, 전분 및 단백질 층을 제거합니다.
3. 잘 제거되지 않는 석회나 변색은 희석된 식초를 넣고 끓입니다.
4. 희석된 식초를 배출시키고 팬을 물로 충분히 행굽니다.

팬 외부 세척하기

1. 팬의 외부는 팬이 내려와 있을 때만 세척합니다.
2. 부드러운 스펀지로 팬 외부를 세척합니다.
3. 세척 시 물은 제품 위에서만 부으십시오.

팬 덮개의 패킹 세척하기

1. 부드러운 스펀지로 팬 덮개의 패킹을 청소합니다.
2. 특히 물이 고일 수 있는 림 패킹 사이의 홈을 세척합니다.

중심온도계 세척하기

1. 중심온도계와 중심온도계 케이블을 부드러운 스펀지로 세척합니다.

증기 노즐 세척하기

압력조리 시스템이 없는 제품에는 증기 노즐이 1개 있습니다. 압력조리 시스템이 있는 제품에는 증기 노즐이 2개 있습니다.

1. 증기 노즐을 도구 없이 손으로 꼬집어 냅니다.
2. 증기 노즐의 홈을 핸드 샤워기로 세척합니다.
3. 증기 노즐을 핸드 샤워기나 식기 세척기에 넣고 세척합니다.
4. 증기 노즐을 다시 끼워 넣습니다.

에어레이터 세척하기



오염 정도와 물의 경도에 따라 에어레이터를 정기적으로 최소 6개월마다 청소하십시오. 에어레이터를 청소하려면 iVario 스타터 키트에 있는 서비스 키(그림 참조)가 필요합니다. 세척 팁: 이를 위해 에어레이터를 방배 백식초가 담가두십시오. 다음과 같이 진행하십시오.

1. 에어레이터에 키를 꽂고 나사를 풉니다.
 2. 에어레이터를 식초 물로 세척합니다.
 3. 에어레이터를 물로 헹굽니다.
 4. 에어레이터를 뺀 Variodose를 1L 물로 헹구어 도관에 있는 잔여물을 제거합니다.
 5. 서비스 키를 사용하여 세척한 에어레이터를 끼워 넣습니다.
 6. 나사를 단단히 조여 체결합니다.
- >> 에어레이터가 다시 완전히 작동합니다.

자동 물 채우기 기능 세척하기

1. 자동 물 채우기 기능을 아침 저녁으로 세제와 부드러운 스펀지로 세척합니다.

팬 밸브 세척하기

1. 팬 밸브를 엽니다.
2. 나사를 돌려 팬 밸브를 풉니다.
3. 팬 밸브의 입구, 덮개 및 패킹을 스펀지로 청소합니다.
4. 나사를 돌려 팬 밸브를 다시 고정합니다.

13.5 핸드 샤워 세척하기

1. 핸드 샤워기의 호스를 완전히 잡아 당겨 꼭 붙잡습니다.
2. 핸드 샤워기와 호스를 부드러운 스펀지로 세척합니다.
3. 잘 제거되지 않는 석회질을 제거하려면 핸드 샤워기와 호스를 희석한 식초로 닦습니다.

13.6 디스플레이 세척하기

⚠ 주의! 상처 위험! 중앙 다이얼은 날카롭습니다. 중앙 다이얼과 그 밑의 면적을 세척할 때는 안전 장갑을 착용하십시오.

1. 중앙 다이얼을 공구 없이 손으로 빼냅니다.
2. 중앙 다이얼과 그 밑의 면적을 부드러운 천으로 닦습니다.
3. 중앙 다이얼을 다시 끼웁니다.

제품에 잠금식 제어판이 설치되어 있다면 제어판을 청소하기 전에 잠금식 제어판을 열고 커버를 열어야 합니다.

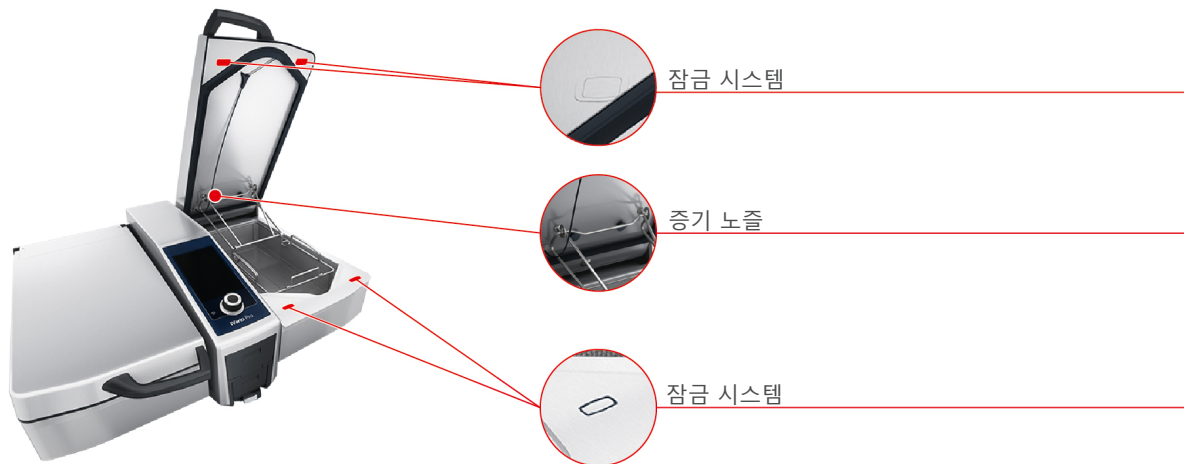
디스플레이는 세척하기 전에 반드시 잠금설정을 해주십시오. 그래야 버튼이 잘못 눌러 조리과정이 시작되거나, 다양한 기능이 켜지는 것을 방지할 수 있습니다.

1. 이 버튼을 길게 누르십시오: 
 - > 몇 초 후에 디스플레이 잠금이 활성화되고 기호가 표시됩니다. 
2. 부드러운 천으로 컨트롤 패널을 닦습니다.
3. 이 버튼을 길게 누르면 디스플레이 잠금이 해제됩니다: 
 - > 다음의 기호가 표시됩니다: 
4. 중앙 다이얼을 공구 없이 손으로 빼냅니다.
5. 중앙 다이얼과 그 밑의 면적을 부드러운 천으로 닦습니다.
6. 중앙 다이얼을 다시 끼웁니다.

13.7 액세서리 청소하기

1. 세척을 시작하기 전에 먼저 액세서를 식히십시오.
2. 부드러운 천으로 식재료 찌꺼기, 기름층, 전분 등을 제거합니다.
3. 액세서리가 심하게 오염된 경우에는 온수에 담궜다가 부드러운 천으로 찌꺼기를 제거하십시오.

13.8 압력 조리 시스템 세척하기(옵션)



압력 조리 시스템 세척하기

1. 팬을 세척합니다 [▶ 83].
2. 팬에 물을 최소 적재량까지 채웁니다.
3. 팬 덮개를 닫으십시오.
4. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 
5. 이 버튼을 누르십시오: 
6. 조리 조건 **조리 시간**을 5분으로 설정합니다.
7. 디스플레이의 지시를 따릅니다.

잠금 시스템 세척하기

1. 팬 뚜껑을 여십시오.

2. 잠금 시스템과 움푹 들어간 부분을 젖은 솔로 청소합니다.

증기 노즐 세척하기

1. 증기 노즐을 도구 없이 손으로 끄집어 냅니다.
2. 증기 노즐의 흠을 핸드 샤워기로 세척합니다.
3. 증기 노즐을 핸드 샤워기나 식기 세척기에 넣고 세척합니다.
4. 증기 노즐을 다시 끼워 넣습니다.

14 관리 및 세척 도우미

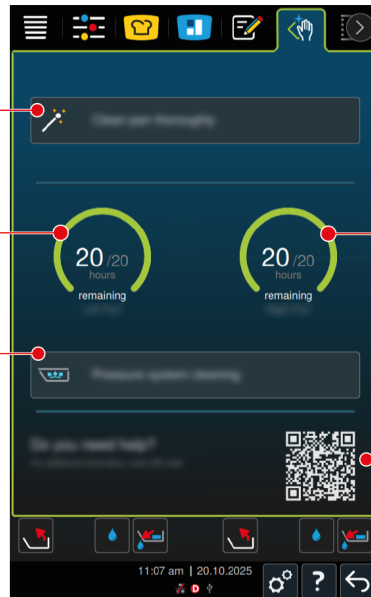


관리 및 세척 도우미는 iVario의 효율적인 세척 과정을 지원합니다.

세척 프로그램
팬 깨끗하게 세척하기

왼쪽 팬 세척 상태
압력 조리 작동 시간

세척 프로그램
압력 조리 시스템 세척하기



오른쪽 팬 세척 상태
압력 조리 시스템 세척하기

QR 코드

14.1 일반 안전지침

- XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX.
- XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX.

다음과 같이 뜨거운 물체나 액체로 인한 화상을 방지하십시오:

- XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX XXX.

14.2 세척 프로그램

사용할 수 있는 세척 프로그램은 다음과 같습니다:

프로그램	설명	관리 제품
팬 깨끗하게 세척하기	팬 내부의 세척 지원	■ X ■ XXX XXX XXX ■ XXX
압력 조리 시스템 세척하기	압력 조리 기능(옵션)이 있는 제품의 압력 조리 시스템 세척 지원	■ XXX

14.3 팬 깨끗하게 세척하기

- 세척 프로그램을 시작하고 이 버튼을 누릅니다: **팬 깨끗하게 세척하기**.
 - > 팬 안에 남아 있는 음식 찌꺼기를 모두 제거하라는 요청을 받습니다.
- 팬 안에 남아 있는 음식 찌꺼기를 제거하고 이 버튼을 누릅니다: **✓**
 - > 팬에 물이 자동으로 채워집니다.
- 물에 5 mL의 주방 세제를 넣고 이 버튼을 누릅니다: **✓**
- 브러시나 스펀지로 팬을 꼼꼼히 세척하고 이 버튼을 누릅니다: **✓**
 - > **압력 옵션이 있는 타입 2-S의 경우:** 팬 밸브가 자동으로 열립니다.
 - 압력 옵션이 없는 타입 2-S 및 타입 2-XS의 경우:** 팬 밸브를 수동으로 엽니다.
- 팬을 기울여서 비우려면 회전식 다이얼과 이 버튼을 길게 누릅니다: **🔴**
- 핸드 샤워기로 팬을 행구고 천으로 팬 을 꼼꼼히 건조합니다.

>> 팬이 꼼꼼히 세척되었습니다.

14.4 압력 조리 시스템 세척하기



경고

알코올로 세척 시 열탕 화상 위험

이 시스템은 물로 세척하도록 설계되어 있습니다. 압력 조리 시스템 세척 시 물보다 끓는점이 낮은 액체(예: 알코올)를 사용하면서 팬의 잠금을 해제하면, 뜨거운 액체가 증발하면서 순식간에 팬 밖으로 뿜어질 수 있습니다. 그로 인해 심각한 화상을 입을 수 있습니다.

1. 압력 조리 시스템을 세척할 때는 물과 주방 세제만 사용하십시오.
2. 개인 보호 장비를 항상 착용하십시오.

압력 조리 기능(옵션)이 탑재된 제품의 경우, 20시간이 지나면 압력 조리 시스템의 세척 필요성을 자동으로 인식하며, 디스플레이에 해당 메시지가 표시됩니다.

압력 조리 시스템 세척 시작하기

1. 세척 프로그램을 시작하고 이 버튼을 누릅니다: **압력 조리 시스템 세척하기**
 - > 팬 안에 남아 있는 음식 찌꺼기를 모두 제거하고 팬을 세척하라는 요청을 받습니다.
2. 팬을 세척하고 이 버튼을 누릅니다: ✓
 - > 팬에 물이 자동으로 채워집니다.
 - > 자동 물 주입 후 물 채움량을 점검하라는 요청을 받습니다.
3. 언급된 채움량을 확인하고 이 버튼을 누릅니다: ✓
 - > 끓는점이 물보다 낮은 액체를 사용하지 말라는 요청을 받습니다(예: 알코올).
4. 이 버튼을 누르고 확인합니다: ✓
 - > 팬 덮개를 닫으라는 요청을 받습니다.
5. 팬 덮개를 수동으로 닫고 이 버튼을 누릅니다:
 - > 팬 덮개가 잠기고 팬에 압력이 형성됩니다. 압력이 형성되는 데는 몇 분이 소요됩니다. 시스템 세척이 자동으로 시작될 때까지 기다리십시오.
 - > 시스템 세척이 자동으로 시작되고 남은 세척 시간이 디스플레이에 표시됩니다.
 - > 시스템 세척 후 팬 내 압력이 감소합니다. 이 과정은 몇 분 정도 소요됩니다. 신호음이 울리고 디스플레이에 요청 메시지가 나타날 때까지 기다리십시오.
 - > 압력이 감압되면 팬 덮개를 잠금 해제하라는 요청을 받습니다.
6. 팬 덮개를 잠금 해제하고 이 버튼을 누릅니다:
 - >> 압력 조리 시스템의 세척이 완료되었습니다.

14.5 관리 및 세척에 대한 자세한 정보는 QR 코드 스캔



제품의 관리 및 세척에 대한 자세한 정보는 RATIONAL 홈페이지에서도 확인하실 수 있습니다.

1. QR 코드를 스캔하여 RATIONAL 홈페이지에서 다음을 직접 확인하십시오:

-
- - (PDF)
- (PDF)

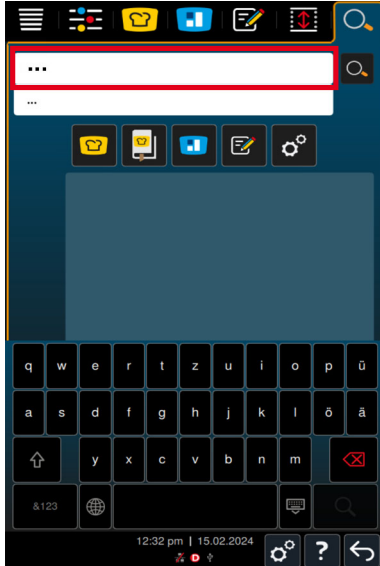
15 도움말

15.1 찾기

조리 시스템의 검색 기능 덕분에 인공지능 조리 과정, 고유한 프로그램, 설정 및 응용 예시를 쉽게 검색할 수 있습니다.

1. 메뉴 바에서 이 버튼을 누릅니다: 🔍

2. 검색어를 입력하십시오. 내장된 텍스트 내 검색 기능은 오타 등에도 불구하고 정확한 결과를 보장합니다.



- > 검색어를 입력하면, 검색 결과가 설정된 제품 언어 내에서 제안됩니다. 표시된 경로를 통해 제품에서 검색된 결과를 추적할 수 있습니다.
- > 검색 결과는 카테고리 iCookingSuite (📦), 응용 예시 (📄), iZoneControl (🔵), 고유한 프로그램 (📝) 및 설정 (⚙️)으로 분류됩니다.
- > 인공지능 조리 과정, 고유한 프로그램, 설정 및 응용 예시에 따라 결과를 필터링할 수 있습니다.

3. 검색 결과를 보려면 원하는 아이콘을 누릅니다.

검색 기능 덕분에 도움말에서 조리 과정, 고유한 프로그램 또는 응용 예시를 바로 시작할 수 있습니다. 또한 어떤 요리를 어떤 조리 과정에서 찾을 수 있는지 추적하는 데 도움이 됩니다. 이를 통해 포괄적인 솔루션을 제공하여 최적의 요리 경험을 보장합니다.

15.2 제품 도움말

본 사용 설명서는 제품 내 사용 도움말에서 볼 수 있습니다. 또한, 적재량 및 순정 RATIONAL 액세서리 사용에 관한 모든 정보를 볼 수 있습니다.

버튼 ? 을 누르면 제품의 도움말이 현재 디스플레이에 표시된 영역에 해당하는 도움말 내용을 항상 표시해 줍니다.

15.3 전화 상담 (Tel. 031-756-7700)

ChefLine®

제품사용방법, 레시피, 조리문의는 신속하고 간편하게 전화 상담해 드립니다. ChefLine®으로 전화하십시오. 제품 자가진단은 rationalkorea.co.kr을 참조하십시오.

RATIONAL A/S 서비스

RATIONAL 제품은 큰 신뢰도와 오랜 수명도가 있습니다. 기술적인 문제 발생 시, RATIONAL A/S(서비스)로 전화주세요(Tel. 1588-4503 _ 내선 1:a/s서비스 . 2:세제구매 . 3:제품문의). 라치오날 A/S 서비스가 신속하게 도와드립니다(Tel. 1588-4503). 번호는 설정 -> 서비스 또는 rational-online.com를 참조하십시오.

15.4 서비스 경우의 도움말

15.4.1 서비스 데이터를 ConnectedCooking로 자동 전송

제품을 ConnectedCooking과 연결했다면, 서비스 데이터가 정기적으로 ConnectedCooking으로 자동 전송되도록 설정할 수 있습니다.

✓ 제품을 ConnectedCooking과 연결했습니다 [▶ 80].

1. 이 버튼을 누르십시오: 
2. 이 버튼을 누르십시오:  ConnectedCooking
3. 서비스 데이터 자동 전송 옆에 있는 이 버튼을 누릅니다: ON

>> 이제 서비스 데이터가 ConnectedCooking으로 자동 전송됩니다. 귀하 계정의 데이터는 connectedcooking.com 또는 ConnectedCooking 앱에서 볼 수 있습니다.

15.4.2 서비스 데이터 요청

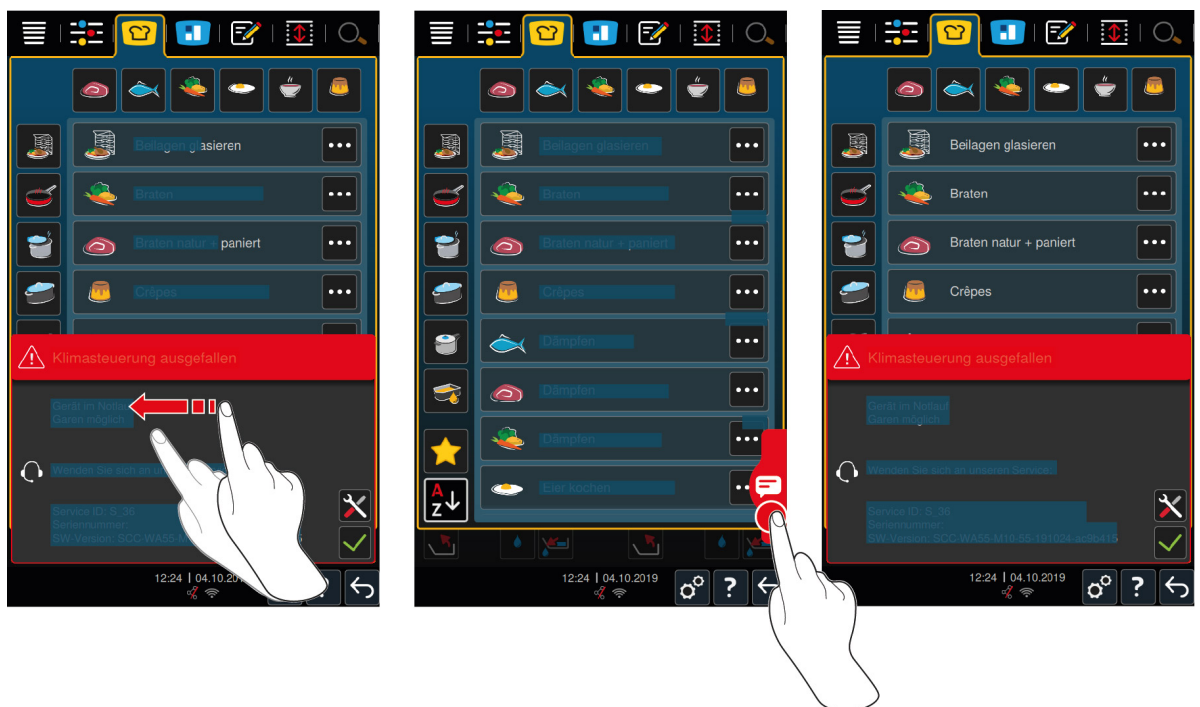
설정에서 서비스 데이터를 불러올 수 있습니다. 자세한 정보는 여기를 참조하십시오: 서비스 [▶ 72]

15.5 문제 해결

오류 메시지가 뜨면, 조치를 기다리는 동안 오류 메시지를 닫거나 옆으로 치워놓을 수 있습니다. 오류 메시지를 옆으로 치워놓으면, 그 자리에 빨간색 기호가 표시됩니다. 이 기호를 다시 누르면, 오류 메시지가 크게 표시되고 이를 펼치면 상세내용을 읽을 수 있게 됩니다.

서비스 메시지에는 다음과 같이 표시됩니다.

-   
-  ID
-  
-   



모든 오류 메시지는 RATIONAL A/S 서비스에게 문의하십시오. 항상 제품의 일련번호와 설치된 소프트웨어의 버전 번호를 준비해 두십시오. 이 두 정보는 오류 메시지에 나와 있습니다.

15.5.1 조리 중 메시지

오류 메시지	메시지 텍스트
온도 측정 시스템 오류	-
온도 측정 시스템 오류	가열이 불가능합니다.

오류 메시지	메시지 텍스트
팬 온도 측정 시스템 오류	구이만 가능.
중심온도계 오류	중심 온도계 없이 조리 가능 압력 조리가 불가능합니다.
팬 구동 시스템 오류	팬 아래에 놓인 물건이 막고 있는 것은 아닌지 확인하십시오. 물건을 치우십시오.
덮개 모터 시스템 오류	뚜껑 아래에 놓은 물건이 막고 있는 것은 아닌지 확인하십시오. 물건을 치우십시오.
팬 밸브 오류	주의! 식재료 손실 가능. 구이만 가능.
팬 밸브 모터 오류	구이만 가능.
물 순환 오류	수도꼭지를 잠그십시오!
물 순환 오류	급수를 점검하십시오. 자동 급수 없이 조리 가능
물 순환 오류	온수/온수 급수를 점검하십시오. 자동 급수 없이 조리 가능
시스템 통신 오류	-
제품 구성 오류	-
안전 고리 오류	조리 응용 프로그램이 정지됨

15.5.2 압력 조리(옵션) 중 메시지

제품에 압력 조리 기능(옵션)이 있는 경우에는 다음의 메시지가 추가로 표시될 수 있습니다.

오류 메시지	메시지 텍스트
덮개 위치 오류	압력 조리 과정이 정지됨. 감압이 시작됨.
잠금 장치 및 팬 밸브 모터 오류	주의 조리 손실 가능. 구이만 가능.
잠금 장치 및 팬 밸브 모터 오류	뚜껑을 열고 잠금 시스템을 제자리로 돌리십시오!
잠금 장치 및 팬 밸브 모터 오류	압력 조리 과정이 정지됨. 감압이 시작됨.
압력 측정 오류	뚜껑을 열고 압력 조리를 다시 시작합니다.
압력 측정 오류	압력 조리가 불가능합니다.
압력 조리 오류	압력 조리 과정이 정지됨. 감압이 시작됨. 농도가 진한 메뉴? 소량의 물 ? 최대 적재량 초과? 증기 노출 오염?
압력 밸브 오류	압력 조리가 불가능합니다.

15.5.3 콘센트가 작동하지 않음

콘센트가 작동하지 않으면 서비스 파트너에게 문의하십시오. [1588-4503]

16 정비

다음의 정비 작업은 직접 수행할 수 있습니다

- 팬 덮개의 패킹 교체하기 [▶ 92]
- 팬 밸브의 패킹 교체하기 [▶ 92]

제품의 전원 코드에 결함이 있는 경우, RATIONAL 또는 RATIONAL 서비스 파트너만 이를 교체할 수 있습니다.

16.1 일반 안전지침

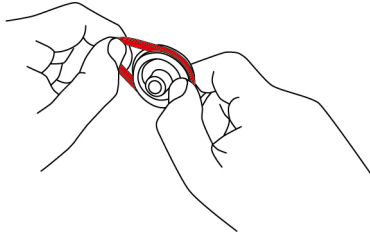
- **XXXXXX XXXXX XXXXX XXX XXXX XXXXXXXX.**
- **XXXXXX XXX XXXX XXXXX XXX XXXXX, XXX XXXXX XXX XXX XXX XXX XXXX.**

16.2 팬 덮개의 패킹 교체하기



1. 팬 뚜껑을 여십시오.
2. 팬 덮개의 패킹을 도구 없이 손으로 홈에서 빼냅니다.
3. 부드러운 스펀지로 홈을 청소합니다.
4. 새로운 패킹의 고정 부위를 비눗물로 적십니다.
5. 패킹의 모서리를 홈의 모서리에 밀어 넣습니다.
6. 그런 다음 패킹의 나머지 부분도 홈에 밀어 넣습니다.
7. 새로운 패킹이 팬 덮개의 홈에 완전히 끼워졌는지 확인하십시오.

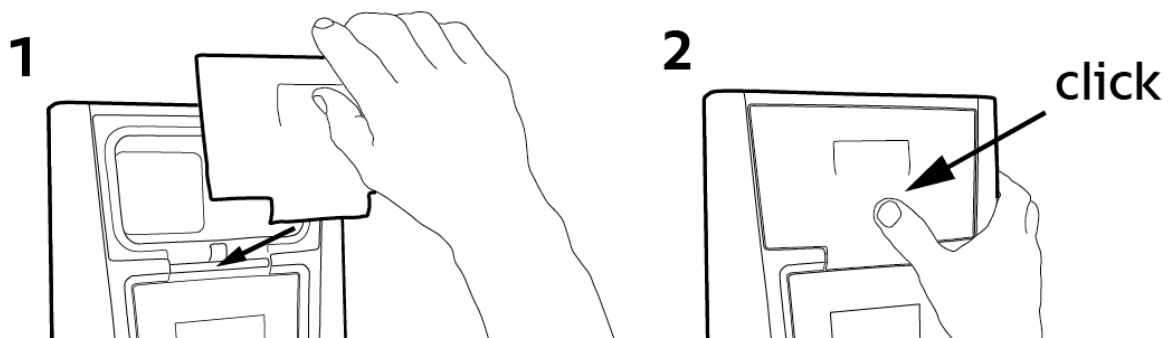
16.3 팬 밸브의 패킹 교체하기



1. 팬 밸브를 엽니다 [▶ 20].
2. 나사를 돌려 팬 밸브를 풉니다.
3. 낡은 패킹을 도구 없이 손으로 잡아 뺍니다.
4. 입구와 팬 밸브의 덮개를 스펀지로 청소합니다.
5. 새로운 패킹을 끼워넣습니다.
6. 나사를 돌려 팬 밸브를 다시 고정합니다.

16.4 콘센트 커버 끼우기

콘센트 커버는 탈거가 가능하며 정확하게 맞춰서 다시 끼울 수 있습니다.



1. 커버를 콘센트 개구부에 놓습니다.
2. 딸깍 소리가 날 때까지 플랩을 눌러 끼웁니다.

17 제품의 폐기 및 처분

17.1 제품의 폐기

제품의 수명이 다 되었다면, RATIONAL A/S서비스 (Tel. 1588-4503)에게 문의하십시오.

17.2 처분



노후 제품에는 재활용 가능한 물질이 포함되어 있습니다. 적합한 수거 시스템을 통해 친환경적으로 폐기하십시오. 낡은 제품은 적합한 수거 시스템을 통해 친환경적으로 폐기하십시오.

17.3 기름 폐기하기

참고

기름의 부적절한 폐기

팬의 배수구를 통해 기름을 폐기하면, 하수가 오염되고 건물의 하수관이 손상됩니다.

1. 기름을 절대로 배수구를 통해 폐기하지 마십시오.

기름에 관한 법적 규정을 준수하십시오.

18 기술 데이터

타입 라벨에 기재된 기술 데이터도 참조하십시오. 타입 라벨은 콘솔 내부에 부착되어 있습니다.

	수치
제품 무게(포장 비포함)타입2-XS	110 kg
제품 무게(포장 비포함)타입2-S	139 kg
최대 콘센트 성능	2.3 kW
최대 콘센트 퓨즈	10 A
보호등급	IPX5
환경 조건	5~40°C
WLAN 주파수 및 최대 송신 출력	2.4 GHz / 19.5 mW
무선랜-표준	IEEE 802.11 b/g/n

18.1 압력 조리 기능이 있는 제품(옵션)

압력 조리(옵션) 기능이 있는 경우 제품의 무게가 다릅니다.

	수치
제품 무게(포장 비포함)타입2-S	154 kg

18.2 유형 및 모델 명칭

타입 라벨에 있는 유형과 모델명은 서로 다릅니다. 이 표에 있는 명칭 지정을 참조하시기 바랍니다.

유형	모델 명칭
iVario 2-XS	LMX.100AE
iVario Pro 2-S	LMX.100BE
압력 조리(옵션) 기능을 갖춘 iVario Pro 2-S	LMX.200BE

18.3 스티커

다음 스티커가 제품에 부착되어 있습니다.

 감전위험 경고

 등전위 본딩

18.4 식품 내 아크릴아마이드

식품 내 아크릴아마이드 저감화를 위한 규정 (EU) 2017/2158에 따라, 수동 및 인공지능 튀김 조리 과정의 온도는 175°C로 사전 설정되어 있습니다. 제조업체인 RATIONAL는 설정 온도가 정확히 준수하고 설정 값을 초과하지 않도록 보장합니다.

제품에 따라 아크릴아마이드 저감화를 위한 온도가 175°C 미만일 수도 있습니다. 아크릴아마이드 한계값을 준수하기 위해 귀사에서 적절한 조치를 취하십시오.

고유한 책임 하에 기름 온도는 180°C 까지 올릴 수 있습니다.

18.5 적합성

본 제품은 다음의 EU 지침을 준수합니다:

-                  2014/53/EU
-                  2006/42/EU
- 2015/863/EU                  2011/65 EU
-   (EC)                1935/2004       
-   (EU) 2023/2854               

본 기기는 다음의 EU 표준을 준수합니다:

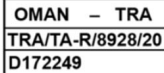
- EN 60335-1:2020
- EN 60335-2-36:2017
- EN 60335-2-37:2017

- 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

다음의 제품에는 각국의 WiFi 규정이 적용됩니다. 현지 WiFi 규정에 대한 승인 마크는 타입 라벨에서 찾을 수 있습니다.

상업용 다기능 쿠킹 시스템 - iVario 제품군

- 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
				

19 규정 정보

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

사무용 전자파 장비(A 등급)인 이 장비는 가정 이외의 영역에서 사용하도록 고안되었습니다. 판매자 및 사용자는 이 점에 유의해야 합니다.

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.

색인

기호

가압	46
간편식 퓨레	28
감압	46
겉죽한 소스	29
겉면 굽기 단계	33
리조또	28
바스켓	34, 39
받침망 넣기	34
백색육[가금류, 돼지고기]	33
보온	36
새로운 식재료	35
섬세한 요리	39
소스	
겉죽한 소스	29
스톡	29
수비드 조리	
육류	27
채소 및 곡류	28
수프	
벨벳 수프	30
우유와 크림 함량이 높은	29
크림 수프	30
스톡	29
스튜	26
식재료 두께	33
식재료 크기	33
예열하기	35, 39
오일렛	29
오일 채우기	34
온도	34, 38
온도 범위	
삶기	39
튀기기	42
프라이팬에 굽기	41
인체 공학적 높이 조절	24
잔여 시간(남은 조리시간)	35
적색육[소고기, 양고기]	33
적재량	
최대 적재량	17
최소 적재량	17
점도	34
중심 온도 유지하기	36
중심 온도계	
오류 메시지	22
작은 조리물	21
채소류	22
통생선	22
초콜릿 녹이기	30
초콜릿 종류	34
최대 적재량 준수	46
파에야 [스페인요리]	28
폴렌타	28

A

디스플레이	34
디스플레이	
열기	63
요청	34

디스플레이	34
식재료 넣기	34
디스플레이	34
뒤섞기	35
뒤집기	35
잘게 썰기	35
채우기	34
끓이기	36
자동 물 채우기	10
청소하기	84

B

컨트롤 패널	
청소하기	85
적재 / 조치 요청 설정하기	65
사용자 이미지	
모든 고유한 이미지 삭제하기	68
이미지 내보내기	68
이미지 가져오기	68
사용자 데이터:	
모두 삭제하기	69
사용자 프로필	
프로필 내보내기	68
프로필 가져오기	68
작동 모드	25
수동 조리모드를 존에 할당하기	55
화면보호기	
켜기 또는 끄기	65
x 분 후 활성화하기	65
메뉴 목록	
프로그래밍 모드에서 편집	50
iCookingSuite에서 편집	50
편집하기	49
메뉴	
고유한 메뉴 생성하기	49
가열존에 할당	55
메뉴 목록에서 삭제하기	49
사전 설정된 메뉴 선택하기	48
구이	
생선	27
채소 및 곡류	27
해산물	27

C

콕핏	36
축(콘지)	27
ConnectedCooking	
스마트폰으로 제품 등록하기	81
스마트폰 없이 제품 등록하기	81
스마트폰 없이 제품 조종하기	79
스마트폰으로 제품 조종하기	80
콘소메	29
간편식 소스	29
간편식 수프	29
크레페	30

D

짬	
생선	27
육류	26
채소 및 곡류	28
유제품 요리 및 디저트	30
증기 노즐	10

청소하기	84, 86
날짜	63
설정하기	63
연속 가동	33
디스플레이	34
Delta-T-조리	33
데모 모드 켜기/끄기	66
패킹	10
팬 덮개의 패킹 세척하기	83
팬 덮개의 패킹 교체하기	92
팬 밸브의 패킹 교체하기	92
화면 밝기	
x분 후 디밍 설정하기	65
설정하기	65
디스플레이	10
압력 시스템	
청소하기	85
만두	28

E

휘젓기	34
다이얼	
청소하기	85
설정	
즐거찾기로 저장하기	63

F

즐거찾기(자주찾는 메뉴)	
이 설정을 즐겨찾기로 저장하기	63
초점 보기	14
튀기기	
식품 내 아크릴아마이드	95
아크릴아마이드	95
자동 물 채움 기능 꺼짐	42
생선	27
육류	26
채소 및 곡류	28
유제품 요리 및 디저트	30
튀김 바스켓 이용	44
오일 카트 이용	42
튀김용 기름 온도 설정하기	44
팬 비우기	42
팬에 오일 채우기	42
팬 밸브 열지 않기	42

G

식재료	
구이	41
압력 조리	47
끓이기	40
튀집기	35
잘게 썰기	35
조리 과정	
인공지능 조리 과정 취소하기	36
인공지능 조리 과정 불러오기	32
인공 지능 조리 과정 시작하기	32, 60
인공지능 조리 과정 모니터링	36
조리 방법	25
조리시간	33
제품 기본 설정:	
모든 제품 기본 설정 내보내기	69
모든 제품 기본 설정 가져오기	69
제품	

고기	13
식재료 넣기	34
켜기	13
손동작을 이용한 조작	16
중앙 다이얼로 조작하기	17
전체 볼륨 설정하기	65
손동작	16
교자	28

H

HACCP 데이터	
모든 HACCP 데이터 내보내기	69
기간별 HACCP 데이터 내보내기	69
핸드 샤워기	10
청소하기	84
분사 방식	22
사용하기	22
도움말	
제품에서 도움말 선택하기	16
제품의 도움말	89
전화, Cheffline을 통한 지원	89

I

iCookingSuite	25
iZoneControl	48

K

중심온도계	10
생선 필레	21
청소하기	84
스테이크	21
꽃기	21
웍겨 꽃기(중심 온도계)	35
중심 온도	33, 34
맑게 거르기	
소스	29
수프	29
끓이기 압력조리	
육류	26
스톡	29
채소 및 곡류	28
감자	28
밥짓기	28
소스	30
수프	30
쫄쫄	28
끓이기	
계란	29
육류	26
과일	30
채소 및 곡류	28
감자	28
해산물	27
우유	30
저온 조리	26
PowerBoost	40
밥짓기	28
파스타	28
설탕	30
줄이기	
생선	27
육류	26
채소 및 곡류	28
내부식성	83
구이/볶음	

육류	26
L	
국가별 요리	
국가별 메인요리 선택하기	67
국가별 기타요리 선택하기	67
조명	
설정하기	65
월병	26
M	
최대 적재량	17
N	
저온 조리	26
저온 스팀	26
저온 조리	26
O	
온센 - 타마고	29
옵션	
압력 조리	25
핸드 샤워기	10
콘센트	10
잠금 시스템	10
P	
팬케이크	29
관리 간격	82
관리 제품	
적합한 관리 제품	82
부적합한 세제	82
관리	
자동 물 채우기	84
컨트롤 패널	85
증기 노즐	84
팬 덮개의 패킹	83
압력 시스템	85
핸드 샤워기	84
중심온도계	84
에어레이터	84
팬 밸브	84
팬	83
잠금 시스템	86
중앙 다이얼	85
액세서리	85
삶기	
계란	29
생선	27
PowerBoost	39
프로필	
활성화하기	76
편집하기	75
삭제	76
새로운 프로필 추가하기	75
새 프로필	75
프로그램	

모든 고유한 프로그램 삭제하기	68
내보내기	67
가져오기	68
인공지능 프로그램 생성하기	58
수동으로 생성하기	57
수동 프로그램 시작하기	60
저장	58
R	
스튜	
저온 스팀	26
RATIONAL 액세서리	
자동 올림 및 내림 장치의 암	10
볶기	
견과류	30
S	
소스	
간편식 소스	29
조림 압력조리	
생선	27
육류	27
조림	
생선	27
육류, 중국식	26
육류	26
서비스	
모든 개발자 프로토콜 내보내기	69
모든 서비스 보고서 내보내기	70
기간별 개발자 프로토콜 내보내기	69
오류 통계 자료 내보내기	70
안전 지침	
일반	11
사용 전 유의 사항	11
사용 시 유의 사항	11
수비드 조리	
생선	27
특수 액세서리	89
언어	
사용자 인터페이스의 언어 설정하기	63
시작 시간 예약	61
콘센트	10
콘센트 커버 끼우기	93
스터 프라이	27, 28
에어레이터	
청소하기	84
검색 기능	89
T	
타마고야키	29
온도 형식	
설정하기	64
팬 분배	51
편집하기	52
고유한 팬 분배 설정	51
삭제	52
저장	52
사전 설정된 팬 분할 선택	51
팬 할당	
고유한 팬 할당 설정	54
삭제	54
저장	54
사전 설정된 팬 할당 선택	54
팬 덮개	10

잠금 풀기	46, 47
열기	34
닫기	34
잠그기	46, 47
팬 밸브	10
튀길 때 열지 않기	42
청소하기	84
팬	10
팬 외부 세척하기	83
자동으로 물 채우기	18
존(Zone)으로 분할하기	53
팬 내부 세척하기	83
선택	14, 15
부저음	
설정하기	65
프로그램 단계 종료 부저음 설정	66
조리시간 종료 부저음 설정	66

U

개요 보기	14
시간	63
설정하기	64
ConnectedCooking을 통해 시간 동기화	64
뒤섞기	35
USB 포트	10

V

잠금 시스템	10
청소하기	86

W

장바구니	
프로그래밍	56
점검	56
저장	56
시작하기	60
다음으로 시간 조절	35
소시지 데치기	27

Z

중앙 다이얼	10, 17
--------	--------

RATIONAL Korea

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