

**iVario®**

# Originali naudojimo instrukcija





# Turinys

|          |                                                    |           |
|----------|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Įvadas</b>                                      | <b>8</b>  |
| 1.1      | Pagalba prietaise                                  | 8         |
| 1.2      | Atsakomybė už gaminį                               | 8         |
| 1.3      | Tikslinė grupė                                     | 8         |
| 1.4      | Naudojimas pagal paskirtį                          | 8         |
| 1.5      | Darbas su šia instrukcija                          | 8         |
| 1.5.1    | Simbolių aiškinimas                                | 8         |
| 1.5.2    | Piktogramų aiškinimas                              | 9         |
| 1.5.3    | Įspėjimų aiškinimas                                | 9         |
| 1.5.4    | Paveikslėliai                                      | 9         |
| 1.5.5    | Techniniai pakeitimai                              | 9         |
| <b>2</b> | <b>„iVario“</b>                                    | <b>10</b> |
| <b>3</b> | <b>Bendrieji saugos nurodymai</b>                  | <b>11</b> |
| 3.1      | Asmeninės apsaugos priemonės                       | 12        |
| <b>4</b> | <b>Kaip dirbti su prietaisu</b>                    | <b>13</b> |
| 4.1      | Pirmasis paleidimas                                | 13        |
| 4.2      | Prietaiso įjungimas ir išjungimas                  | 13        |
| 4.3      | Paleidimo ekranas                                  | 14        |
| 4.3.1    | Apžvalgos vaizdas ir fokusavimo vaizdas            | 15        |
| 4.3.2    | Data, laikas, būklė                                | 15        |
| 4.3.3    | Pagalba prietaise                                  | 16        |
| 4.3.4    | Veiksmiai                                          | 16        |
| 4.4      | Abipusis ryšys su prietaisu                        | 16        |
| 4.4.1    | Rankų judesiai                                     | 16        |
| 4.4.2    | Centrinis nustatymo ratukas                        | 17        |
| 4.5      | Užpildymo lygiai                                   | 17        |
| 4.5.1    | Slėginio gaminimo užpildymo lygiai (pasirinktinai) | 18        |
| 4.6      | Maksimalus pakrovimo kiekis                        | 18        |
| 4.7      | Indo dangčio atidarymas ir uždarymas               | 18        |
| 4.8      | Automatinis indo užpildymas vandeniu               | 19        |
| 4.9      | Indo pavertimas ir nuleidimas                      | 20        |
| 4.10     | Indo vožtuvo atidarymas ir uždarymas               | 21        |
| 4.11     | Termoadatos įsmeigimas                             | 21        |
| 4.12     | Rankinio dušo naudojimas                           | 23        |
| 4.13     | Įrenginio aukščio reguliavimas (pasirinktinai)     | 24        |
| <b>5</b> | <b>Išmanus maisto gaminimas - „iCookingSuite“</b>  | <b>26</b> |
| 5.1      | Režimai ir gaminimo procesas                       | 26        |
| 5.2      | Sumanios gaminimo eigos                            | 27        |
| 5.2.1    | Mėsa                                               | 27        |
| 5.2.2    | Žuvis                                              | 28        |
| 5.2.3    | Daržovės ir garnyrai                               | 29        |
| 5.2.4    | Patiekalai iš kiaušinių                            | 30        |

|          |                                                                        |           |
|----------|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.2.5    | Sriubos ir padažai .....                                               | 31        |
| 5.2.6    | Pienas ir desertai .....                                               | 31        |
| 5.2.7    | „Finishing“ .....                                                      | 32        |
| 5.3      | Sąlygos, informacija ir įspėjimai .....                                | 32        |
| 5.4      | Išmanus maisto gaminimas .....                                         | 33        |
| 5.4.1    | Išmanios gamtinimo eigos iškvietimas .....                             | 33        |
| 5.4.2    | Išmanios gamtinimo eigos paleidimas .....                              | 34        |
| 5.5      | Galutinio patiekalo pritaikymas pagal individualius pageidavimus ..... | 34        |
| 5.5.1    | Gamtinimo parametrai .....                                             | 34        |
| 5.5.2    | Komandos.....                                                          | 36        |
| 5.5.3    | Informacija.....                                                       | 37        |
| 5.5.4    | Pasirinktys .....                                                      | 37        |
| 5.6      | Išmanios gamtinimo eigos kontrolė .....                                | 38        |
| 5.7      | Išmanios gamtinimo eigos nutraukimas .....                             | 38        |
| <b>6</b> | <b>Rankinis gaminimas.....</b>                                         | <b>40</b> |
| 6.1      | Sąlygos, informacija ir įspėjimai .....                                | 40        |
| 6.2      | Galutinio patiekalo pritaikymas pagal individualius pageidavimus ..... | 40        |
| 6.2.1    | Gamtinimo parametrai .....                                             | 40        |
| 6.2.2    | Papildomos funkcijos .....                                             | 41        |
| 6.2.3    | Komandos ir informacija .....                                          | 41        |
| 6.3      | Maisto gaminimas .....                                                 | 41        |
| 6.3.1    | Temperatūros diapazonas.....                                           | 41        |
| 6.3.2    | Maisto gaminimas .....                                                 | 42        |
| 6.4      | Kepti .....                                                            | 42        |
| 6.4.1    | Bendrieji saugos nurodymai .....                                       | 42        |
| 6.4.2    | Temperatūros diapazonas.....                                           | 43        |
| 6.4.3    | Maisto kepimas .....                                                   | 43        |
| 6.5      | Gruzdinimas .....                                                      | 43        |
| 6.5.1    | Bendrieji saugos nurodymai .....                                       | 43        |
| 6.5.2    | Ribotos funkcijų spektras .....                                        | 44        |
| 6.5.3    | Temperatūros diapazonas.....                                           | 44        |
| 6.5.4    | Indo užpildymas ir ištuštinimas aliejumi arba riebalais. ....          | 44        |
| 6.5.5    | Riebalų lydimas.....                                                   | 45        |
| 6.5.6    | Patiekalo gruzdinimas su gruzdinimo krepšeliu .....                    | 45        |
| 6.6      | Rankinio gamtinimo nutraukimas .....                                   | 46        |
| <b>7</b> | <b>Slėginis gaminimas (pasirinktinai) .....</b>                        | <b>48</b> |
| 7.1      | Bendrieji saugos nurodymai.....                                        | 48        |
| 7.2      | Komandos.....                                                          | 49        |
| 7.3      | Informacija.....                                                       | 49        |
| 7.4      | Pasirinktys.....                                                       | 49        |
| 7.5      | Patiekalo gamtinimas slėginiu būdu .....                               | 50        |
| <b>8</b> | <b>„iZoneControl“ .....</b>                                            | <b>51</b> |
| 8.1      | Kvitai.....                                                            | 51        |
| 8.1.1    | Iš anksto nustatyto kvito pasirinkimas.....                            | 51        |



|           |                                                         |           |
|-----------|---------------------------------------------------------|-----------|
| 8.1.2     | Individualaus kvito sukūrimas .....                     | 52        |
| 8.1.3     | Kvitų lentos apdorojimas .....                          | 52        |
| 8.2       | Indo padalijimas .....                                  | 54        |
| 8.2.1     | Iš anksto nustatyto indo padalijimo pasirinkimas.....   | 54        |
| 8.2.2     | Individualaus indo padalijimo sukūrimas .....           | 54        |
| 8.2.3     | Indo suskirstymas zonomis .....                         | 56        |
| 8.3       | Indo paskirstymas.....                                  | 57        |
| 8.3.1     | Iš anksto nustatyto indo paskirstymo pasirinkimas ..... | 57        |
| 8.3.2     | Sukurti individualų indo paskirstymą .....              | 57        |
| 8.4       | Patiekalo gaminimas naudojantis „iZoneControl“.....     | 58        |
| 8.4.1     | Rankinio režimo priskyrimas zonai .....                 | 58        |
| 8.4.2     | Kvito priskyrimas zonai .....                           | 58        |
| <b>9</b>  | <b>Programavimo režimas .....</b>                       | <b>59</b> |
| 9.1       | Prekių krepšelio programavimas .....                    | 59        |
| 9.2       | Rankinės programos sukūrimas .....                      | 60        |
| 9.3       | Išmanios programos sukūrimas .....                      | 61        |
| 9.4       | Programų apdorojimas ir ištrynimasis .....              | 63        |
| 9.5       | Programų ir prekių krepšelių paleidimas .....           | 63        |
| 9.6       | Paleidimo laiko pasirinktis .....                       | 64        |
| <b>10</b> | <b>Perjungimas iš vieno režimo į kitą .....</b>         | <b>65</b> |
| <b>11</b> | <b>Nustatymai .....</b>                                 | <b>66</b> |
| 11.1      | Mėgstamiausi.....                                       | 66        |
| 11.2      | Indikatorius.....                                       | 66        |
| 11.2.1    | Kalba.....                                              | 66        |
| 11.2.2    | Data ir laikas .....                                    | 66        |
| 11.2.3    | Temperatūros formato nustatymas .....                   | 67        |
| 11.2.4    | Tūrio vienetas .....                                    | 67        |
| 11.2.5    | Programų vaizdavimas .....                              | 67        |
| 11.3      | Apšvietimas .....                                       | 68        |
| 11.3.1    | Ekrano šviesumas.....                                   | 68        |
| 11.4      | Garsas.....                                             | 68        |
| 11.4.1    | Bendras garso stiprumas.....                            | 68        |
| 11.4.2    | Krovimas / veiksmo komanda.....                         | 69        |
| 11.4.3    | Programos veiksmo pabaiga .....                         | 69        |
| 11.4.4    | Gaminimo laiko pabaiga .....                            | 69        |
| 11.5      | Gaminimo sistema.....                                   | 69        |
| 11.5.1    | Informacija apie prietaiso tipą .....                   | 69        |
| 11.5.2    | Demonstracinis režimas .....                            | 69        |
| 11.6      | Gaminimas.....                                          | 70        |
| 11.6.1    | Pradinė šalių virtuvė .....                             | 70        |
| 11.6.2    | Antrinė šalių virtuvė.....                              | 70        |
| 11.7      | Duomenų valdymas .....                                  | 70        |
| 11.7.1    | Visų duomenų eksportavimas .....                        | 70        |
| 11.7.2    | Gaminimo programos.....                                 | 71        |

|           |                                                                   |           |
|-----------|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| 11.7.3    | Naudotojų profiliai .....                                         | 71        |
| 11.7.4    | Naudotojo paveikslėliai .....                                     | 71        |
| 11.7.5    | Naudotojo duomenys: Ištrinti visus .....                          | 72        |
| 11.7.6    | Pagrindiniai prietaiso nustatymai .....                           | 72        |
| 11.7.7    | HACCP duomenys .....                                              | 72        |
| 11.7.8    | Aptarnavimas .....                                                | 73        |
| 11.8      | Tinklo nustatymai .....                                           | 73        |
| 11.8.1    | WLAN .....                                                        | 74        |
| 11.8.2    | LAN (pasirinktinai) .....                                         | 75        |
| 11.9      | Naudotojo profilis .....                                          | 75        |
| 11.10     | Aptarnavimas .....                                                | 75        |
| 11.10.1   | Informacija apie prietaiso tipą .....                             | 75        |
| 11.10.2   | Programinės įrangos naujinimo informacija .....                   | 76        |
| 11.10.3   | Įdiegtos programinės įrangos versija .....                        | 76        |
| 11.11     | „ConnectedCooking“ .....                                          | 76        |
| <b>12</b> | <b>Virtuvės valdymas .....</b>                                    | <b>78</b> |
| 12.1      | Profilio ir teisių valdymas .....                                 | 78        |
| 12.1.1    | Naujos programos sukūrimas .....                                  | 78        |
| 12.1.2    | Profilio aktyvinimas .....                                        | 79        |
| 12.1.3    | Profilio perkėlimas į kitus prietaisus .....                      | 79        |
| 12.1.4    | Profilio ištrynimasis .....                                       | 79        |
| 12.2      | Higienos valdymas .....                                           | 80        |
| 12.2.1    | Įrašyti HACCP duomenys .....                                      | 80        |
| 12.2.2    | HACCP duomenų eksportavimas .....                                 | 80        |
| 12.2.3    | Automatinis HACCP duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“ .....   | 80        |
| 12.3      | Prietaiso įjungimas į tinklą .....                                | 80        |
| 12.3.1    | Tinklo kabelio prijungimas .....                                  | 81        |
| 12.3.2    | Tinklo ryšio įrengimas .....                                      | 82        |
| 12.3.3    | WLAN ryšio įrengimas .....                                        | 82        |
| 12.3.4    | Prietaiso nuotolinė kontrolė naudojantis „ConnectedCooking“ ..... | 82        |
| 12.4      | „ConnectedCooking“ .....                                          | 83        |
| 12.4.1    | Prietaiso prijungimas prie „ConnectedCooking“ .....               | 83        |
| 12.5      | Programinės įrangos naujinimas .....                              | 84        |
| <b>13</b> | <b>Priežiūra ir valymas .....</b>                                 | <b>86</b> |
| 13.1      | Bendrieji saugos nurodymai .....                                  | 86        |
| 13.2      | Priežiūros intervalai .....                                       | 86        |
| 13.3      | Priežiūros produktai .....                                        | 86        |
| 13.4      | Indo valymas .....                                                | 87        |
| 13.5      | Rankinio dušo valymas .....                                       | 89        |
| 13.6      | Valdymo skydelio valymas .....                                    | 89        |
| 13.7      | Priedų valymas .....                                              | 89        |
| 13.8      | Slėginės gaminių sistemos valymas (pasirinktinai) .....           | 89        |
| <b>14</b> | <b>Priežiūros ir valymo asistentas .....</b>                      | <b>91</b> |
| 14.1      | Bendrieji saugos nurodymai .....                                  | 91        |

|           |                                                                                          |            |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 14.2      | Valymo programos .....                                                                   | 91         |
| 14.3      | Kruopščiai išvalykite indą .....                                                         | 91         |
| 14.4      | Slėginės gaminimo sistemos valymas .....                                                 | 92         |
| 14.5      | Norėdami gauti daugiau informacijos apie priežiūrą ir valymą, nuskaitykite QR kodą ..... | 92         |
| <b>15</b> | <b>Įkvėpimas ir pagalba.....</b>                                                         | <b>93</b>  |
| 15.1      | Paieškos asistentas.....                                                                 | 93         |
| 15.2      | Pagalba prietaise.....                                                                   | 93         |
| 15.3      | Pagalba telefonu .....                                                                   | 93         |
| 15.4      | Pagalba techninio aptarnavimo atveju .....                                               | 94         |
| 15.4.1    | Automatinis techninio aptarnavimo duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“ .....          | 94         |
| 15.4.2    | Techninio aptarnavimo duomenų išskvietimas.....                                          | 94         |
| 15.5      | Problemų sprendimas .....                                                                | 94         |
| 15.5.1    | Pranešimai gaminimo metu .....                                                           | 95         |
| 15.5.2    | Pranešimai slėginio gaminimo (pasirinktinis) metu.....                                   | 95         |
| 15.5.3    | Kištukinis lizdas neveikia .....                                                         | 95         |
| <b>16</b> | <b>Techninė priežiūra .....</b>                                                          | <b>96</b>  |
| 16.1      | Bendrieji saugos nurodymai.....                                                          | 96         |
| 16.2      | Indo dangčio tarpinės keitimas.....                                                      | 96         |
| 16.3      | Indo vožtuvo tarpinės keitimas .....                                                     | 96         |
| 16.4      | Kištukinio lizdo dangtelio įstatymas .....                                               | 97         |
| <b>17</b> | <b>Eksploatacijos pabaiga ir šalinimas .....</b>                                         | <b>98</b>  |
| 17.1      | Eksploatacijos pabaiga .....                                                             | 98         |
| 17.2      | Šalinimas .....                                                                          | 98         |
| 17.3      | Aliejaus ir riebalų šalinimas.....                                                       | 98         |
| <b>18</b> | <b>Techniniai duomenys .....</b>                                                         | <b>99</b>  |
| 18.1      | Įrenginiai su slėginiu gaminimu (pasirinktinai).....                                     | 99         |
| 18.2      | Tipai ir modelių pavadinimai .....                                                       | 99         |
| 18.3      | Lipdukai .....                                                                           | 99         |
| 18.4      | Akrilamidas maisto produktuose .....                                                     | 99         |
| 18.5      | Atitiktis .....                                                                          | 99         |
| <b>19</b> | <b>Regulatory Information.....</b>                                                       | <b>101</b> |
|           | Reikšminių žodžių sąrašas .....                                                          | 102        |

# 1 Įvadas

Gerbiama kliente, gerbiamas kliente,

sveikiname įsigijus naują iVario centrą. Prieš paleisdami pirmą kartą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija užtikrina saugų elgesį su prietaisu. Saugokite šią naudojimo instrukciją taip, kad ji būtų bet kada lengvai pasiekama visiems prietaiso naudotojams!

iVario yra viena šiuolaikiškiausių maisto gaminimo sistemų, užtikrinanti maksimalų našumą, lankstumą ir paprastumą verdant, kepant, gruzdinant ir gaminant slėginiu būdu. Unikali kaitinimo technologija reiškia aukščiausią našumą ir tikslumą, o išmanieji maisto ruošimo padėjėjai, kurie galvoja ir kartu padeda bet kada pasiekti puikios maisto kokybės be kontrolės ar stebėjimo.

Linkime daug džiaugsmo naudojantis iVario.

Jūsų

RATIONAL AG

## 1.1 Pagalba prietaise

Šią naudojimo instrukciją ir daug kitų naudojimo pavyzdžių iš viso pasaulio galima rasti prietaise kaip pagalbinių priemonę. Visą informaciją apie šią funkciją rasite čia: Pagalba prietaise [► 93]

## 1.2 Atsakomybė už gaminį

RATIONAL neatsako už žalą, patirtą atlikus techninius pakeitimus, kuriems ji nesuteikė leidimo, arba patirtą naudojant ne pagal paskirtį.

## 1.3 Tikslinė grupė

Šis dokumentas skirtas asmenims, dirbantiems maitinimo įstaigose ir pramoninėse virtuvėse.

Prietaiso negali naudoti, valyti ir techniškai prižiūrėti šios asmenų grupės:

- asmenys, turintys psichinių, jutiminių ir protinių sutrikimų;
- asmenys, turintys nepakankamai patirties ir žinių;
- vaikai.

Prižiūrėkite netoli prietaiso esančius vaikus. Vaikams žaisti su prietaisu draudžiama.

## 1.4 Naudojimas pagal paskirtį

iVario buvo sukurtas termiškai apdoroti maisto produktus.

Šį prietaisą galima naudoti tik komerciniais tikslais, pavyzdžiui, restorano virtuvėje ir didelėse bei pramoninėse virtuvėse, taip pat ligoninių virtuvėse, mokyklose ar mėsinėse. Šio prietaiso negalima naudoti lauke. Šio prietaiso negalima naudoti nuolatinei, pramoninei masinei maisto produktų gamybai.

Bet koks kitas naudojimas bus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį. RATIONAL AG neprisiima atsakomybės už pasekmes dėl naudojimo ne pagal paskirtį.

## 1.5 Darbas su šia instrukcija

### 1.5.1 Simbolių aiškinimas

Šiame dokumente naudojami šie simboliai, skirti suteikti jums informacijos ir padėti jums dirbti:

✓ Šis simbolis reiškia sąlygas, kurias reikia išpildyti prieš atliekant veiksmą.

1. Šis simbolis žymi veiksmo žingsnį, kurį turite atlikti.

> Šis simbolis rodo tarpinį rezultatą, kurį naudodami galite patikrinti atlikto veiksmo rezultatą.

>> Šis simbolis rodo rezultatą, kurį naudodami galite patikrinti veiksmo nurodymo rezultatą.

▪ Šis simbolis žymi išvardinimą.

a. Šis simbolis žymi sąrašą.

## 1.5.2 Piktogramų aiškinimas

Šiame dokumente naudojamos šios piktogramos:

 **Atsargiai!** Prieš naudodami prietaisą perskaitykite naudojimo instrukciją.

 Bendrasis įspėjimo ženklas

 Naudingi patarimai, kaip paprastai naudoti prietaisą.

## 1.5.3 Įspėjimų aiškinimas

Jeigu matote vieną iš šių įspėjimo nuorodų, reiškia esate įspėjami apie pavojingą situaciją ir teikiami nurodymai, kaip išvengti šios situacijos.

### **PAVOJUS**

Jeigu matote PAVOJAUS pavojingumo laipsnio įspėjimą, esate įspėjami apie situaciją, kurioje kyla sunkaus arba mirtino sužalojimo pavojus.

### **ĮSPĖJIMAS**

Jeigu matote ĮSPĖJIMO pavojingumo laipsnio įspėjimą, esate įspėjami apie situaciją, kurioje gali kilti sunkaus arba mirtino sužalojimo pavojus.

### **ATSARGIAI**

Jeigu matote ATSARGIAI pavojingumo laipsnio įspėjimą, esate įspėjami apie situaciją, kurioje gali kilti sužalojimo pavojus.

### **NUORODA**

Jeigu matote šį įspėjimą, esate įspėjami apie situacijas, kuriose gali būti sugadintas prietaisas.

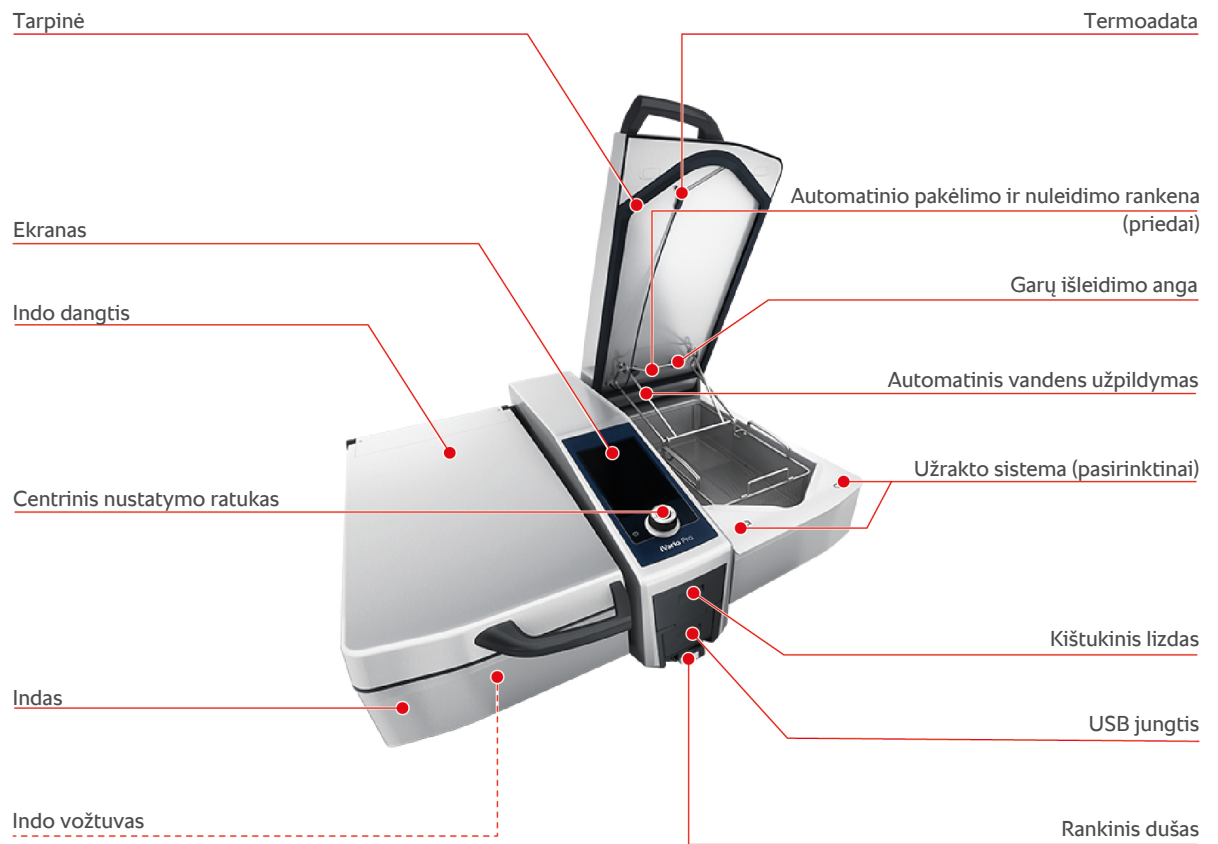
## 1.5.4 Paveikslėliai

Naudojimo instrukcijoje naudojami paveikslėliai gali skirtis nuo jūsų prietaiso.

## 1.5.5 Techniniai pakeitimai

Tobulindami įrangą pasilikame teisę daryti techninius pakeitimus.

## 2 „iVario“



Tipas 2-XS



Tipas 2-S

Atkreipkite dėmesį, kad prietaisai be gaminimo su slėgiu funkcijos turi vieną garų išleidimo angą. Prietaisai su gaminimo su slėgiu funkcija turi 2 garų išleidimo angas.

Įrenginiuose su gaminimo su slėgiu sistema įrengta užrakto sistema.

### 3 Bendrieji saugos nurodymai

Prietaiso konstrukcija yra saugi, naudojant įprastai bei laikantis taisyklių jis nekelia pavojaus. Šioje instrukcijoje aprašytas tinkamas darbas su prietaisu.

- Prietaiso įrengimo darbus patikėkite tik savo RATIONAL techninės priežiūros partneriui.
- Prietaiso techninės priežiūros darbus patikėkite tik savo RATIONAL techninės priežiūros partneriui.
- Siekiant užtikrinti nepriekaištingą techninę būklę, jūsų prietaisą bent kartą per metus turi apžiūrėti įgaliotas RATIONAL techninės priežiūros partneris.
- Nekeiskite prietaiso arba jūsų RATIONAL techninės priežiūros partnerio nuimtų prietaiso instaliacinių dalių.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu yra pažeistas jis arba jungiamasis kabelis. Pažeistas prietaisas nėra saugus ir gali sužaloti arba sukelti gaisrą.
- Nestatykite ant įrenginio jokių daiktų.  
Ant prietaiso nestatykite karštų skardų arba talpų su karštais skysčiais.
- Nestovėkite ant ištraukiamų stovo lentynų.
- Nelipkite ant prietaiso.
- Šalia prietaiso nelaikykite lengvai užsiliepsnojančių arba degių medžiagų.
- Prietaisą naudokite tik nuo +5 °C iki +40 °C aplinkos temperatūroje.

#### Saugos nurodymai prieš naudojimą

- Užtikrinkite, kad prietaiso temperatūra siektų bent + 5 °C.
- Jeigu prietaisu pradėsite naudotis po ilgesnės pertraukos, praplaukite rankinį dušą ir automatinę vandens užpildymo sistemą mažiausiai 10-čia litrų vandens.

#### Saugos nurodymai naudojimo metu

- Laikykites mažiausio ir didžiausio leistino indo užpildymo lygio [► 17].
- Laikykites didžiausio leistino indo pakrovimo kiekio [► 18]. Didžiausias leistinas pakrovimo kiekis priklauso nuo ruošiamo patiekalo ir gamtinio eigos.
- Taip išvengsite materialinės žalos, sužeidimų arba mirtinų nelaimingų atsitikimų:
  - Nedelsdami pašalinkite patiekalą, kuris pakrypus indui išsipylė ant grindų. Grindys turi būti sausos norint išvengti susižeidimų paslydus.
  - Atsargiai uždarykite indo dangtį, stengdamiesi neprispausti savo ar kitų žmonių pirštų.
  - Atsargiai nuleiskite indą ir įsitikinkite, kad indo sukimosi zonoje nėra žmonių ar daiktų.
  - Nedėkite jokių daiktų ant valdymo skydelio. Padėjus ką nors ant valdymo skydelio, gali įsijungti prietaiso pakreipimo funkcija. Jei indas nuleidžiamas ir žmonės ar daiktai atsiduria indo sukimosi zonoje, kyla prispaudimo pavojus.
  - Nedėkite jokių daiktų ant valdymo skydelio. Padėjus ką nors ant valdymo skydelio, gali įsijungti prietaiso pakreipimo funkcija. Prisilietę prie karšto, išsiliejusio maisto galite nusideginti.
  - Neruoškite prietaise lengvai užsiliepsnojančių skysčių, pvz., alkoholinių gėrimų, tokių kaip vynas. Lengvai užsiliepsnojančios skystosios garuodami gali užsidegti patys.
  - Uždarykite indo dangtį tik tuomet, kai indas yra visiškai nusileistas.
  - Sparčiai išmaišykite druską virimo vandenyje. Taip išvengsite indo korozijos.
  - Prieš naudodami plaktuvą ar maišytuvą, visiškai uždarykite indo vožtuvą, kad išvengtumėte susidūrimų, prietaiso sugadinimo ir susižeidimų.
- Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:
  - Gamindami, kepdami ar gruzdindami maistą, visada dėvėkite asmenines apsaugos priemones.
  - Kai traukiate priedus arba patiekalus iš įkaitusio indo, dėvėkite asmenines apsaugos priemones.
  - Naudojimo metu indo dangtį atidarinėkite atsargiai. Gali išsiveržti karšti garai.
  - Nepilkite šalto vandens į įkaitintą indą.
  - Pilną indą kreipkite lėtai ir atsargiai. Dėl greitų, netolygių judesių karštas maistas gali išsilieti.

- Eksploatavimo metu lieskite tik prietaiso valdymo skydelį ir indo dangčio rankeną. Išoriniai paviršiai gali įkaisti iki aukštesnės kaip 60 °C temperatūros.
- Taip išvengsite gaisro pavojaus:
  - Niekomet nepilkite vandens į karštą aliejų arba riebalus.

#### **Saugos nurodymai po naudojimo**

- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Jokiu būdu nenaudokite integruoto kaitinimo indui džiovinti.
- Norėdami išvengti indo korozijos, nakčiai arba jeigu indas nebus naudojamas, palikite indo dangtį ir vožtuvą pravertus.
- Jei įrenginys nenaudojamas ilgesnį laiką, užsukite vietinį įrenginio elektros ir vandens tiekimą.

### **3.1 Asmeninės apsaugos priemonės**

- Dirbdami su prietaisu dėvėkite tik tokius drabužius, kurie nesukels nelaimingo atsitikimo darbe, ypač dėl karščio, karštų ištryškusių skysčių ar šėdinančių medžiagų.
- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad patikimai apsisaugotumėte nuo karštų daiktų ir aštrių skardinių dalių.
- Valydami dėvėkite priglundančius apsauginius akinius ir cheminėms medžiagoms atsparias apsaugines pirštines, kad būtumėte patikimai apsaugoti priežiūros priemonėmis.



## 4 Kaip dirbti su prietaisu

### 4.1 Pirmasis paleidimas

Jeigu prietaisą įjungiate pirmą kartą, reikia, jį jau tinkamai įrengė RATIONAL techninės priežiūros partneris. Prietaisas paruoštas eksploatacijai. Išsamią informaciją apie įrengimą rasite pridėtoje įrengimo instrukcijoje.

#### Prieš pirmą kartą pradedant dirbti su prietaisu

1. Prieš prietaiso eksploatavimą pirmą kartą, išvalykite patį prietaisą ir jo priedus.

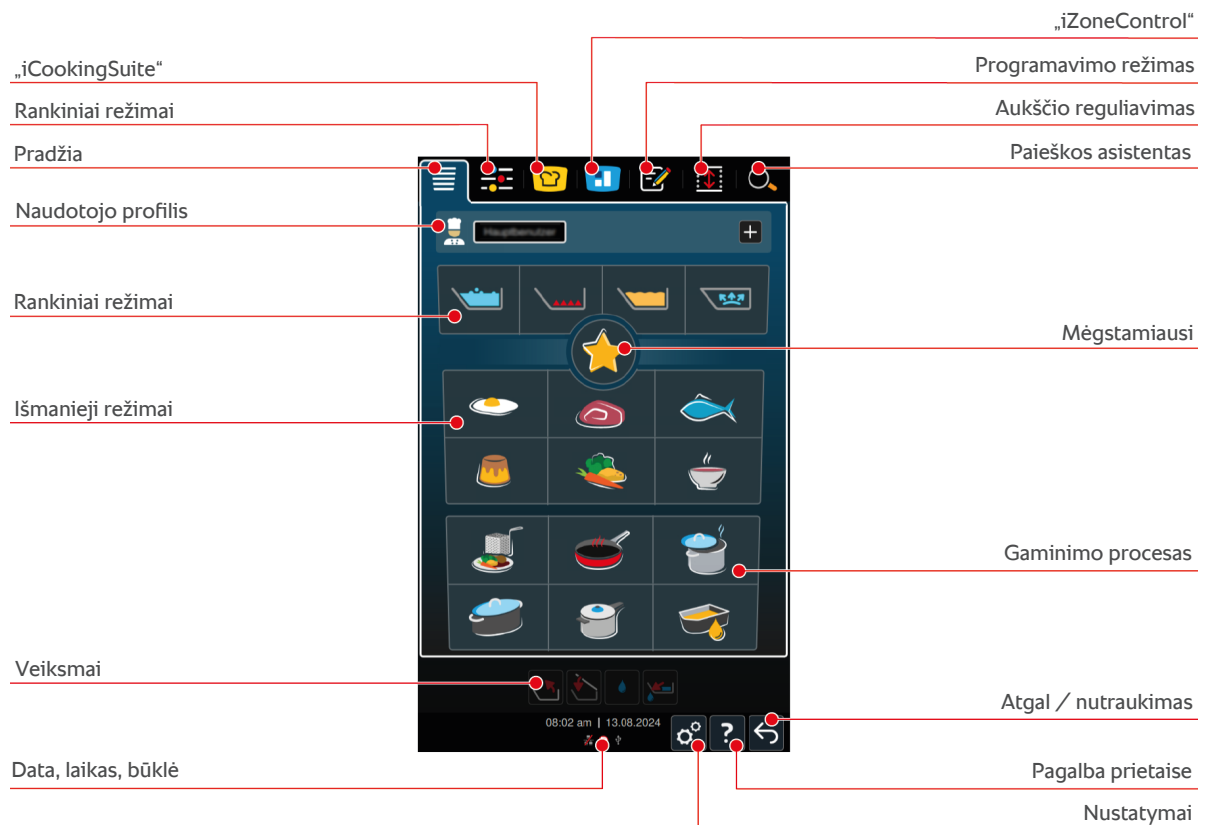
Papildomą informaciją rasite čia: Priežiūra ir valymas [► 86]

### 4.2 Prietaiso įjungimas ir išjungimas



1. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką, kol šviesos diodas pradės šviesti žaliai: 
  - > Prietaisas paleidžiamas. Rodomas paleidimo ekranas [► 14].
2. Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką, kol šviesos diodas pradės šviesti oranžine spalva: 
  - > Bus klausiama, ar tikrai norite išjungti prietaisą.
3. Paspauskite mygtuką. **Taip**
  - >> Prietaisas išjungiamas.

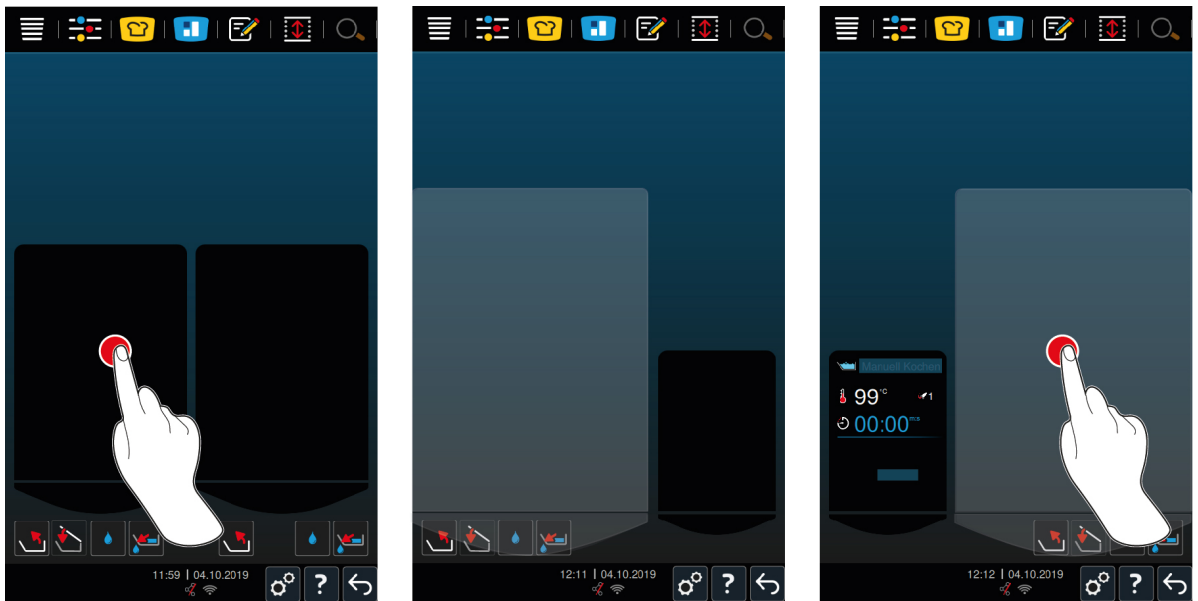
### 4.3 Paleidimo ekranas



- „iZoneControl“ [► 51]  
Atkreipkite dėmesį, kad šį išmanųjį pagalbininką 2-XS galima pasirinkti papildomai.
- Išmanus maisto gaminimas - „iCookingSuite“ [► 26]
- Pradžia  
Paspaudus šį mygtuką bus atidarytas paleidimo ekranas.
- Rankiniai režimai [► 40]
- Mėgstamiausi  
Paspaudus šį mygtuką, pateksite tiesiogiai į jūsų sukurtus mėgstamiausius.
- Išmanieji režimai [► 26]  
Jeigu paspausite vieną iš šių mygtukų, bus parodytos visos išmaniosios gaminimo eigos, priskiriamos išmaniesiems režimams.
- Gaminimo procesas  
Paspaudus vieną iš šių mygtukų, bus parodytos visos išmanaus gaminimo eigos, priskiriamos gaminimo procesui.
- Programavimo režimas [► 59]
- Aukščio reguliavimas [► 24] (priedai)
- Paieškos asistentas [► 93]
- Data, laikas, būklė [► 15]
- Nustatymai [► 66]
- Pagalba prietaise [► 93]
- Atgal / nutraukimas  
Paspaudę šį mygtuką, grįšite į ankstesnį ekraną. Jeigu paspausite ir laikysite šį mygtuką, nutrauksite gaminimo procesą.

### 4.3.1 Apžvalgos vaizdas ir fokusavimo vaizdas

Ijungus prietaisą, pradžios ekrane rodoma abiejų indų apžvalga. Jei norite paleisti gaminimo eigą, turite pasirinkti vieną iš dviejų indų. Indas padidinamas ir rodomas fokusuotame vaizde. Jei nepasirenkate indo, rodomas pranešimas, raginantis jį pasirinkti. Bendrą vaizdą galima sukurti rankiniu būdu.



#### Indo parinkimas

1. Paspauskite pageidaujamą indą.
  - > Indas rodomas padidintas ir galite įjungti rankinio veikimo režimus arba išmaniuosius gaminimo eigos būdus.
2. Jei maistą norite ruošti ir kitame inde, paspauskite kitą indą.
  - > Padidintas indas sumažinamas, o kitas – padidinamas.

### 4.3.2 Data, laikas, būklė

Apatinėje išnašoje visada matysite aktualią datą ir laiką, šių jungčių būklę ir jungtis:



#### Prijungtas USB raktas

Šis simbolis rodo, kad prie prietaiso prijungėte USB raktą arba USB priedus.



#### Tinklo jungtys

Šis simbolis rodo, kad esate prijungtas prie maršrutizatoriaus, bet ne prie interneto:

Šis simbolis rodo, kad jūsų prietaisas prijungtas prie LAN tinklo. Jeigu yra tinklo triktis, rodomas šis simbolis:



#### WLAN ryšys (pasirinktinai)

Šis simbolis rodo, kad jūsų prietaisas prijungtas prie WLAN. Ryšio kokybė labai gera.

Kai ryšio kokybė prastėja, rodomi šie simboliai:

Šis simbolis rodo, kad esate prijungtas prie maršrutizatoriaus, bet ne prie interneto:

jeigu yra ryšio triktis, rodomas šis simbolis:

Atkreipkite dėmesį, kad šią funkciją 2-XS galima pasirinkti kaip variantą.



#### Trikių pranešimai

Šis simbolis rodo, kad ekrane rodomas trikties pranešimas.



#### „ConnectedCooking“ jungtis

Šis simbolis rodo, kad jūsų prietaisas prijungtas prie „ConnectedCooking“. Jeigu jūsų prietaisas neprijungtas prie „ConnectedCooking“, rodomas šis simbolis:



#### Aktyvus energijos optimizavimas (parinktis: prijungimas prie energijos optimizavimo sistemos)

Jūsų RATIONAL prietaise galima įrengti papildomą sąsają su energijos optimizavimo sistema. Jei jūsų prietaiso galią riboja energijos optimizavimo sistema, ekrano apatinėje eilutėje rodomas simbolis . Jei simbolio nematyti, vadinasi, galima naudoti visą tinklo jungties galią.



#### Elektros tiekimo nutrūkimas

Nutrūkus elektros tiekimui, apatinėje eilutėje bus rodomas šis simbolis .

Jis užgęsta pasirinkus naują gaminimo programą. Norėdami tai atlikti, grįžkite į pradžios puslapį.

Elektros tiekimo nutrūkimo trukmė yra itin svarbi norint tęsti gaminimo eigą arba ją pradėti iš naujo ir priklauso nuo esamos gaminimo eigos ir metodo.

Pavyzdys:

jeigu gaminant žemoje temperatūroje nutrūksta elektros energijos tiekimas, gaminimo eiga nutraukiama.

Jeigu elektros energijos tiekimas nutrūksta trumpiau nei 15 minučių, gaminimo eiga tęsiama toliau.

Jeigu elektros energijos tiekimas nutrūksta ilgesniam nei 15 minučių laikui, prietaisas po elektros energijos tiekimo nutraukimo persijungia į budėjimo režimą. Norėdami užbaigti patiekalą, gaminimo eigą turėsite paleisti iš naujo.

### 4.3.3

#### Pagalba prietaise



##### Pagalbos prietaise pasirinkimas

Pasirinkę klaustuko simbolį, būsite nukreipti į prietaise integruotą pagalbą. Čia skaitmeniniu formatu aprašomas Jūsų prietaiso valdymas. Pagalba prisitaiko prie konteksto, todėl visada pirmiausiai rodoma pagalba, susijusi su dabartiniu ekrano turiniu. Be to, pagalbos funkcija siūlo išsamią informaciją apie atskiras gaminimo eigas ir naudingus patarimus.

### 4.3.4

#### Veiksmai

Šie simboliai gali būti rodomi nepriklausomai nuo to, ar ruošiate maistą, ar ne.

| Simbolis | Funkcija                                   |
|----------|--------------------------------------------|
|          | Automatinis indo dangčio atidarymas [► 18] |
|          | Indo dangčio uždarymas [► 18]              |
|          | Indo pakreipimas [► 20]                    |
|          | Indo nuleidimas [► 20]                     |
|          | Automatinis vandens užpildymas [► 19]      |
|          | Indo vožtuvo atidarymas [► 21]             |
|          | Indo vožtuvo uždarymas [► 21]              |

### 4.4

#### Abipusis ryšys su prietaisu

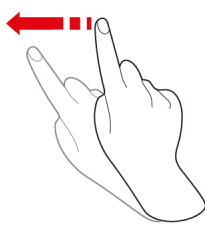
### 4.4.1

#### Rankų judesiai

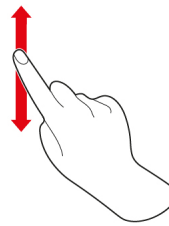
Prietaisą galite valdyti keliais paprastais rankų judesiais.



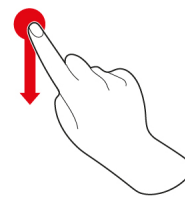
Spausti



Braukti

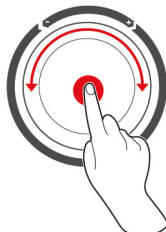


Slinkti



Vilkti ir paleisti

#### 4.4.2 Centrinis nustatymo ratukas



Vietoje rankų judesių nustatymus galite keisti pasukdami centrinį nustatymo ratuką. Tokie veiksmai kaip, pvz., automatinis indo dangčio atidarymas, automatinis indo nuleidimas arba integruotas vandens užpildymas, gali būti nutraukti naudojant centrinį ratuką. Centrinio nustatymo ratuku galite išjungti ir akustinį signalą, girdimą pateikiant komandą.

#### 4.5 Užpildymo lygiai

##### NUORODA

##### Prietaiso sugadinimas dėl nepakankamo arba viršyto užpildymo lygio

Jei indą pripildysite per dideliu arba per mažu patiekalo ir skysčio kiekiu bei viršysite arba nepasieksite užpildymo lygio, prietaisas gali būti sugadintas.

- Į indą pripilkite tiek patiekalo ir skysčio, kad būtų užtikrintas nurodytas mažiausias ar didžiausias užpildymo lygis.

##### Tipas 2-XS

|                                                                      |              | min. užpildymo lygis /<br>indas [l] | maks. užpildymo lygis /<br>indas [l] |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Vanduo, skystas patiekalas,<br>kitas patiekalas gamavimo<br>skystyje | Be krepšelio | 3                                   | 17                                   |
|                                                                      | Su krepšeliu | 3                                   | 12                                   |
| Aliejus                                                              | Be krepšelio | 5                                   | 10                                   |
|                                                                      | Su krepšeliu | 5                                   | 10                                   |

##### Tipas 2-S

|                                                                      |              | min. užpildymo lygis /<br>indas [l] | maks. užpildymo lygis /<br>indas [l] |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Vanduo, skystas patiekalas,<br>kitas patiekalas gamavimo<br>skystyje | Be krepšelio | 4                                   | 25                                   |
|                                                                      | Su krepšeliu | 4                                   | 18                                   |
| Aliejus                                                              | Be krepšelio | 10                                  | 15                                   |
|                                                                      | Su krepšeliu | 10                                  | 15                                   |

### 4.5.1 Slėginio gaminimo užpildymo lygiai (pasirinktinai)

Jei norite gaminti maistą slėginiu būdu, stulpelyje **min. užpildymo lygis / indas [l]** nurodytas vandens kiekis visada turi būti inde. Stulpelyje **maks. užpildymo lygis / indas [l]** nurodyta reikšmė reiškia lygį inde su vandeniu, skystu maistu arba kietu maistu gaminimo skystyje.

| Tipas | min. užpildymo lygis / indas [l] | maks. užpildymo lygis / indas [l] |
|-------|----------------------------------|-----------------------------------|
| 2-S   | 4                                | 25                                |

### 4.6 Maksimalus pakrovimo kiekis

| Tipas | maks. pakrovimo kiekis [kg] | maks. pakrovimo kiekis gaminant su slėgiu (parinktis) [kg] |
|-------|-----------------------------|------------------------------------------------------------|
| 2-XS  | 17                          | –                                                          |
| 2-S   | 25                          | 25                                                         |

#### Naudojimo pavyzdžiai

Toliau pateiktoje lentelėje, remiantis prancūziškų bulvyčių pavyzdžiu, nurodomi maksimalūs užpildymo kiekiai viename inde ir kiek tam reikia aliejaus.

| Tipas | maks. pakrovimo kiekis [kg] | Maksimalus aliejaus kiekis [l] |
|-------|-----------------------------|--------------------------------|
| 2-XS  | 1,5                         | 10                             |
| 2-S   | 2,5                         | 15                             |

### 4.7 Indo dangčio atidarymas ir uždarymas

#### **ATSARGIAI**

**Indo dangtį galima atidaryti ir uždaryti tik trūkčiojančiais judesiais.**

Jei indo dangčio mechanizmas sugedęs, kyla pavojus susižeisti.

1. Visiškai atidarykite indo dangtį ir daugiau jo neuždarykite.
2. Kreipkitės į savo RATIONAL techninės priežiūros partnerį.

#### **NUORODA**

**Uždarant indo dangtį, kuomet indas yra paverstas, gali būti pažeistas indo dangtis ir indo dangčio tarpinė.**

Sugadintos funkcinės dalys turi būti pakeistos.

1. Uždarykite indo dangtį tik tuomet, kai indas yra visiškai nusileistas.

#### Indo dangčio atidarymas

1.  **ATSARGIAI! Nusiplikimo pavojus! Prietaiso eksploatavimo metu gali išsiveržti karštų garų kamuoliai.** Suimkite indo dangčio rankenėlę ir atidarykite indo dangtį.

#### Indo dangčio uždarymas naudojant „iVarioClose“

Indo dangčio nuleidimo funkcija „iVarioClose“  ypač naudinga, kai indas stovi aukštai.

1. Paspauskite mygtuką 
    - > Indo dangtis nusileidžia į nustatytą padėtį ir lieka joje 4 sekundes.
  2. Suimkite indo dangčio rankenėlę ir uždarykite jį iki galo rankiniu būdu.
- >> Jei indo dangtis neuždaromas rankiniu būdu, po 4 sekundžių jis atsidaro automatiškai.

Jei automatinio nuleidimo metu paspaudžiate reguliavimo ratuką, indo dangtis sustoja toje padėtyje.

Po 4 sekundžių indo dangtis vėl automatiškai visiškai atsidaro.

### „iVarioClose“ funkcijos išjungimas

Indo dangčio nuleidimo funkciją jūs galite išaktyvinti:

1. Paspauskite mygtuką. .
2. Paspauskite mygtuką.  **Gaminimo sistema**
3. Paspauskite mygtuką **OFF**, esantį už „iVarioClose“.

>> „iVarioClose“ indo dangčio nuleidimo funkcija yra išjungta.

## 4.8 Automatinis indo užpildymas vandeniu

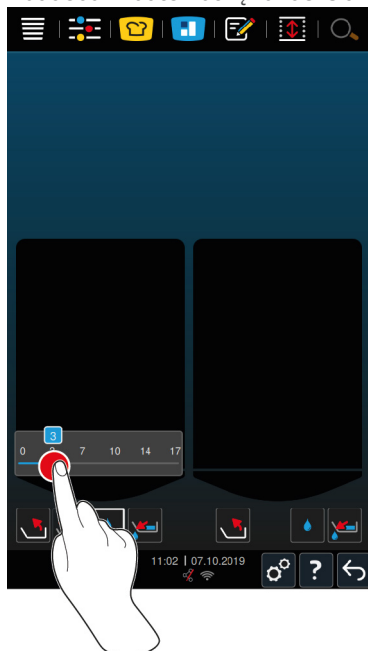
### **ATSARGIAI**

#### **Mikroorganizmų dauginimasis automatiniame vandens užpildymo įtaise**

Jeigu automatinį vandens užpildymą naudojate ne kasdien, vandentiekio linijoje gali atsirasti mikroorganizmų.

1. Ryte ir vakare automatinį vandens užpildymo įtaisą valykite plovikliu ir kempine.
2. Ryte ir vakare praplaukite automatinį vandens užpildymo įtaisą 3 litrais vandens.

Naudodami automatinį vandens užpildymą galite automatiškai pripildyti indą vandens tiksliai iki litro.



1. Paspauskite mygtuką. .
2. Nustatykite pageidaujamą vandens kiekį. Laikykitės didžiausio užpildymo lygio nurodymų. Jūsų nustatymas bus perimtas automatiškai po kelių sekundžių.
  - > Prietaisas pripildomas nustatyto vandens kiekiu. Rodomas trūkstamas vandens kiekis.
  - > Kai paspaudžiate mygtuką:  arba centrinį nustatymo ratuką, automatinis užpildymas vandeniu sustabdomas.

## 4.9 Indo pavertimas ir nuleidimas

### Indo pavertimas

#### ĮSPĖJIMAS

**Pavertus indą karštas maistas gali išsilieti.**

Prisilietę prie karšto, išsiliejusio maisto galite nusideginti.

1. Siekdami apsisaugoti nuo nudegimų ir nusiplieskymo dėvėkite asmenines apsaugos priemones.
2. Indą verskite atsargiai.
3. Pašalinkite išsiliejusius maisto produktus, kad grindys aplink prietaisą būtų sausos ir neslidžios.

#### ĮSPĖJIMAS

**Karštas maistas gali išsilieti, jei jis dedamas į per mažus indus**

Išsiliejus karštam maistui ir skysčiams galite nusideginti.

1. Visada naudokite pakankamai didelius indus, į kuriuos galima saugiai supilti karštą maistą.
2. Siekdami apsisaugoti nuo nudegimų ir nusiplieskymo dėvėkite asmenines apsaugos priemones.
3. Pašalinkite išsipylusius maisto produktus, kad grindys aplink prietaisą būtų sausos ir neslidžios.

#### NUORODA

**Jeį paverčiate indą ir ant pagrindo rėmo stalčių yra 20 cm ar aukštesnių indų, indai ir indo vožtuvo svirtys gali susidurti.**

Svertai gali būti pažeisti ir nulūžti.

1. Ant apatinio rėmo ištraukiamųjų dalių nestatykite 20 cm ar aukštesnių indų.

✓ Indo dangtis visiškai atidarytas.

✓ Ant kėlimo rankenų nėra kabančių krepšelių.

1. Vienu metu paspauskite ir palaikykite centrinį nustatymo ratuką ir mygtuką: 
  - > Atleidus mygtuką, indo pakreipimas sustabdomas.

### Indo nuleidimas

#### ĮSPĖJIMAS

**Nuleidžiant indą kyla pavojus prisipasti.**

Jeį nuleidžiant indą žmonės ar daiktai atsiduria indo sukimosi zonoje, kyla prispaudimo pavojus.

1. Nedėkite jokių daiktų indo pasukimo zonoje.
2. Užtikrinkite, kad indo pasukimo zonoje nebūtų žmonių.

1. Vienu metu paspauskite ir palaikykite centrinį nustatymo ratuką ir mygtuką: 

> Atleidus mygtuką, indo nuleidimas sustabdomas.

> Rodomas mygtukas:  Paspaudus šį mygtuką arba centrinį nustatymo ratuką, indas automatiškai nuleidžiamas.

> Šis mygtukas pradės mirksėti:  dar kartą paspaudus centrinį nustatymo ratuką, indo nuleidimas sustabdomas.

Rankinius gaminimo režimus ir išmaniąsias gaminimo eigas galima įjungti tik tada, kai indas yra visiškai nuleistas.



## 4.10 Indo vožtuvo atidarymas ir uždarymas



1. Norėdami atidaryti indo vožtuvą, pastumkite indo vožtuvo svirtį žemyn iki atraminės padėties. **⚠**  
**ĮSPĖJIMAS! Nusiplieskymo pavojus! Jei indo vožtuvo svirtis nėra fiksuotoje padėtyje, ji gali atšokti atgal, todėl indo vožtuvas staiga užsidarys. Dėl to gali ištikėti karšto vandens purslai.**
  - > Jei atidarysite indo vožtuvą kepdami maistą arba kai maistas bus iškepęs, pasigirs garsinis signalas. Nedelsdami uždarykite indo vožtuvą. Priešingu atveju aliejus ar riebalai nebus tinkamai išpilti į kanalizaciją. Papildomą informaciją rasite čia: Aliejaus ir riebalų šalinimas [► 98]. Indo vožtuvą atidarykite tik tada, kai indas visiškai paverčiamas ir inde nebėra aliejaus ar riebalų.
2. Norėdami uždaryti indo vožtuvą, pastumkite svirtį atgal į pradinę padėtį.
  - > Rodomas mygtukas:

### Įrenginiai su slėginiu gaminimu (pasirinktinai)

Indo vožtuvo negalima atidaryti šiais atvejais:

- Gruzdinate arba gruzdinote patiekalą ir po to ne iki galo pavertėte indą.
- Indas per karštas.

1. Norėdami atidaryti indo vožtuvą, paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką:
- > Indo vožtuvas atsidarys.
2. Norėdami uždaryti indo vožtuvą, paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką:
- > Indo vožtuvas užsidarys.
- > Rodomas mygtukas:

Jei indo vožtuvas atidarytas ir įjungiamas rankinis režimas arba išmanios gaminių eigos iškvietimas, indo vožtuvas automatiškai uždaromas.

## 4.11 Termoadatos įsmeigimas

### ⚠ ATSARGIAI

#### Karšta termoadata

Jeigu karštą termoadatą imsite be apsauginių pirštinių, galite nusideginti.

1. Kai dirbate su karšta termoadata, visada mūvėkite apsaugines pirštines.

### ⚠ ATSARGIAI

#### Aštri termoadata

Jeigu su termoadata dirbsite neatsargiai, galite susižeisti į termoadatos smaigalį. Tai ypač pasakytina apie „Sous-Vide“ USB termoadatą.

1. Kai dirbate su karšta termoadata, visada mūvėkite apsaugines pirštines.
2. Pasinaudoję pritvirtinkite termoadatą jai skirtoje vietoje ant indo dangčio.

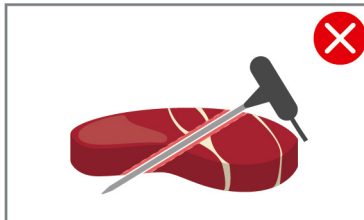
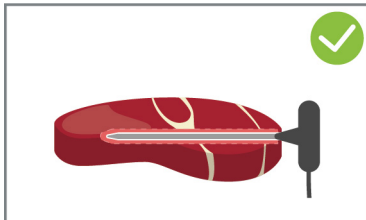
## NUORODA

### Termoadata išlindusi už indo

Jeigu pasinaudoję termoadata, jos neįstatysite į magnetinį laikiklį ant indo dangčio, termoadata gali būti pažeista.

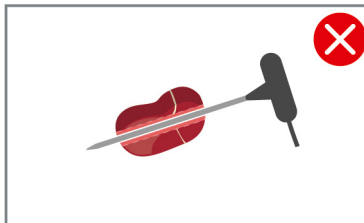
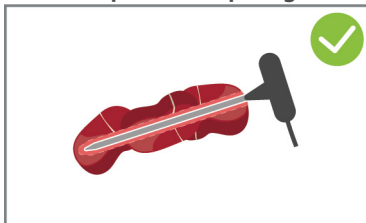
1. Po naudojimo pritvirtinkite termoadatą prie magnetinio laikiklio.

### Mėsa, pvz., didkepsnis



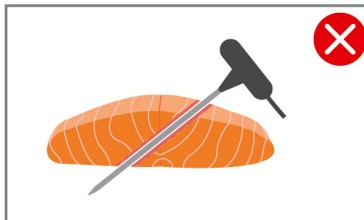
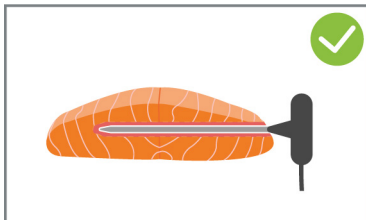
1. Termoadatą iki koto įsmeikite į storiausią patiekalo vietą.

### Nedidelis patiekalas, pvz., guliašas



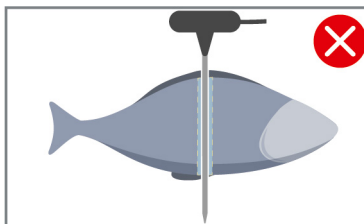
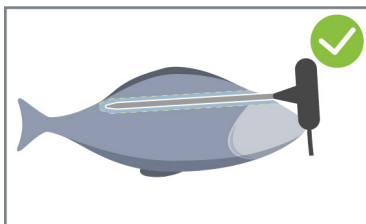
1. Termoadata pasmeikite kuo daugiau patiekalo gabaliukų, kad ji nuo smaigalio iki rankenėlės būtų prismaigstyta patiekalo gabaliukų.

### Žuvies filė

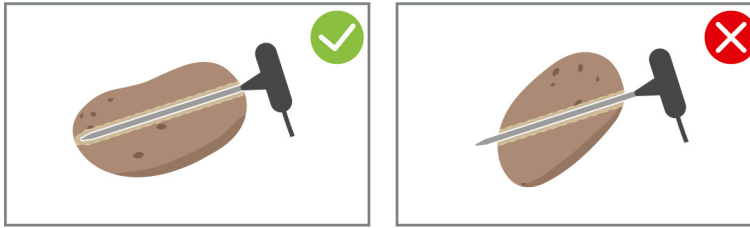


1. Termoadatą iki koto įsmeikite į storiausią patiekalo vietą.

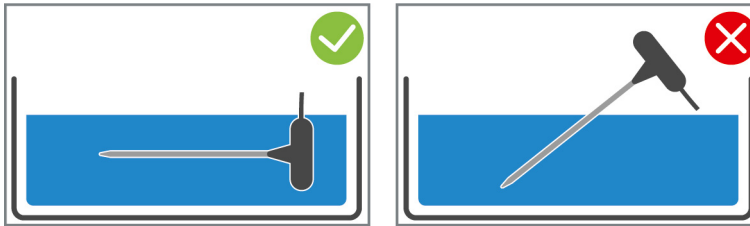
### Visa žuvis



1. Termoadatą iki koto įsmeikite į storiausią patiekalo vietą.  
Stebėkite, kad termodatos smaigalys nepataikytų į žuvies pilvo ertmę.

**Daržovės, pvz., bulvės**

1. Termoadatą iki koto įsmeikite į storiausią patiekalo vietą.

**Sriubos, padažai ir desertai**

1. Įdėkite termoadatą į indą, kad ji būtų visiškai padengta skysčiu.
2. Maišydami skystį, palikite termoadatą inde.
3. Uždarydami indo dangtį įsitikinkite, kad termoadata visiškai padengta skysčiu.

**Skirtingo dydžio patiekalai**

1. Pirmiausiai termoadatą įsmeikite į mažą patiekalo gabaliuką.
2. Kai pasiekama pageidaujama vidaus temperatūra, nuimkite mažus gabaliukus nuo termoadatos ir ištraukite juos iš indo.
3. Tuomet įsmeikite termoadatą į didesnę gabaliuką ir tęskite gaminimo eigą pasirinkdami **Vietos pakeitimas** .

**Termoadata neatpažįstama**

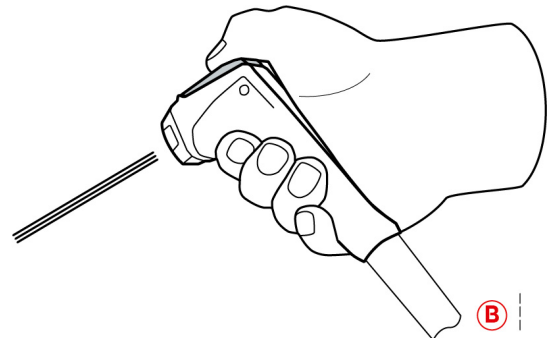
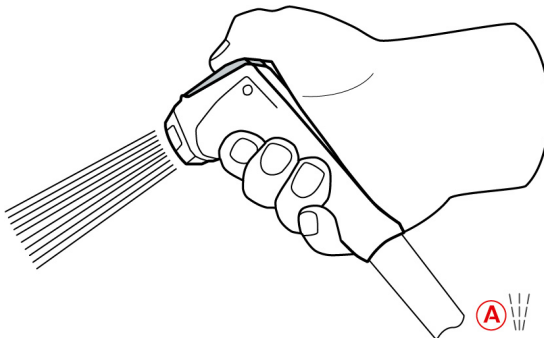
✓ Rodomas simbolis: 

1. Įstatykite termoadatą kaip aprašyta šioje instrukcijoje.
2. Patvirtinkite korekciją.

>> Gaminimo eiga vykdoma tinkamai. Jeigu korekcijos nepatvirtinsite, gaminimo eiga bus nutraukta ir vėl turėsite pradėti iš pradžių. Kai kurios gaminimo eigos, pvz., **Gaminimas žemoje temperatūroje**, vykdomos toliau nepaisant trikties.

**4.12 Rankinio dušo naudojimas**

Rankiniame duše yra du nustatomi srovės tipai: dušas  (A) ir taškinė srovė  (B).



**⚠ ĮSPĖJIMAS**

**Vanduo sprogstamuoju būdu išgaruoja, kai įpilama karštų riebalų arba aliejaus**

Kai pilate vandens į garuojančius riebalus ar aliejų, kyla sprogo pavojus.

1. Niekomet nepilkite vandens į karštą aliejų arba riebalus.
2. Užsidegimo atveju uždarykite indo dangtį. Taip iš ugnies pašalinamas deguonis. Išjunkite prietaisą. Jeigu ugnis išplito, naudokite gesintuvą, tinkantį gesinti degančius riebalus. Norėdami užgesinti degančius riebalus, niekada nenaudokite vandens ar putų gesintuvų.

**⚠ ATSARGIAI**

**Rankinis dušas ir vanduo iš jo gali įkaisti iki daugiau kaip 60°C.**

Jeigu liosite įkaitusias dalis arba karštą vandenį, galite nusideginti.

1. Kai dirbate su rankiniu dušu, mūvėkite apsaugines pirštines.

**⚠ ATSARGIAI**

**Mikrobų dauginimasis vandenyje**

Jeigu rankinį dušą naudojate ne kasdien, vandentiekio linijoje gali atsirasti mikrobu.

1. Rytais ir vakarais praplaukite rankinį dušą vandeniu 10 sekundžių.

**NUORODA**

**Netinkamas rankinio dušo naudojimas**

Jeigu ištrauksite rankinį dušą daugiau, nei maksimalus žarnos ilgis arba trauksite už žarnos, gali sugesti rankinio dušo žarnos įtraukimo automatika. Tuomet rankinis dušas nebebus įtraukiamas automatiškai į korpusą.

1. Netraukite rankinio dušo daugiau nei leidžia maksimalus žarnos ilgis.

1. Rankinį dušą iš laikiklio ištraukite mažiausiai 20 cm.
2. Tvirtai laikykite rankinio dušo žarną.
3. Norėdami pasirinkti pageidaujamą srovės tipą, pasukite priekinę rankinio dušo dalį.
  - Norėdami pasirinkti taškinę | srovę nustatykite rankinį **dušą ties**.
  - Norėdami pasirinkti dušo  $\text{W}$  srovę nustatykite rankinį **dušą ties**.

Jeigu priekinės rankinio dušo dalies nepasuksite nustatydami vieną iš srovės tipų, vanduo gali lašėti iš dušo galvutės.

1. Paspauskite rankinio dušo svirtį. Kuo stipriau spausite svirtį, tuo stipresnė bus vandens srovė.
2. Pasinaudoję rankiniu dušu, leiskite jam susivynioti atgal į korpusą. **⚠ ATSARGIAI! Uždėkite, kad prieš susivyniodama į korpusą, rankinio dušo žarna būtų švari.**

## 4.13 Įrenginio aukščio reguliavimas (pasirinktinai)

Jei jūsų įrenginyje yra pasirinktinis aukščio reguliavimas, galite nustatyti prietaiso aukštį ekrane. Tai leidžia pagerinti darbo vietos ergonomiką.

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

**Jei įrenginio aukštis buvo sureguliuotas taip, kad atstumas iki talpų yra per didelis, iškraunant įrenginį karštas maistas gali išsiliesti per viršų.**

Jeigu liosite karštus patiekalus, galite nusideginti.

1. Visada sureguliuokite įrenginį taip, kad galėtumėte saugiai išimti patiekalus iš indo.

**⚠ ĮSPĖJIMAS**

**Jei ant įrenginio stovi talpos ir keičiate prietaiso aukštį, talpos gali nukristi.**

Jei talpos nukris, galite susižeisti.

Jei į talpą su karštu aliejumi pateks vandens pripildyti indai, galite nudegti.

1. Nestatykite ant įrenginio jokių daiktų.

**⚠ ATSARGIAI**

**Pavojus prispausti reguliuojant aukštį**

Jei reguliuojate įrenginio aukštį, o įrenginio darbo zonoje yra žmonių, kyla prispaudimo pavojus.

1. Prieš reguliuodami įrenginio aukštį įsitikinkite, kad įrenginio darbo zonoje nėra žmonių.

**⚠ ATSARGIAI**

**Prietaiso aukščio reguliavimas neveikia arba veikia su trikdžiais**

Jei aukščio reguliavimo mechanizmas sugedęs, įrenginys gali nugriūti ant grindų. Kyla pavojus susižeisti.

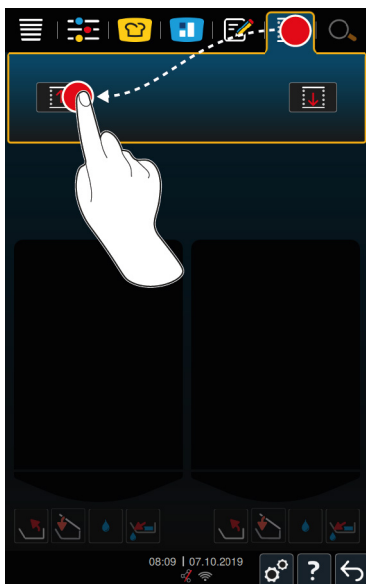
1. Nebereguliokite įrenginio aukščio.
2. Kreipkitės į savo RATIONAL techninės priežiūros partnerį.

**NUORODA**

**Po reguliuojamo aukščio pagrindu arba po įrenginiu su reguliuojamo aukščio kojelėmis buvo padėti daiktai**

Jei po reguliuojamo aukščio stovu arba įrenginiu su reguliuojamo aukščio kojelėmis padedate daiktų ir reguliuojate įrenginio aukštį, stovas ir įrenginys gali būti pažeisti.

1. Nedėkite jokių daiktų po reguliuojamo aukščio pagrindu arba įrenginiu su reguliuojamo aukščio kojelėmis.



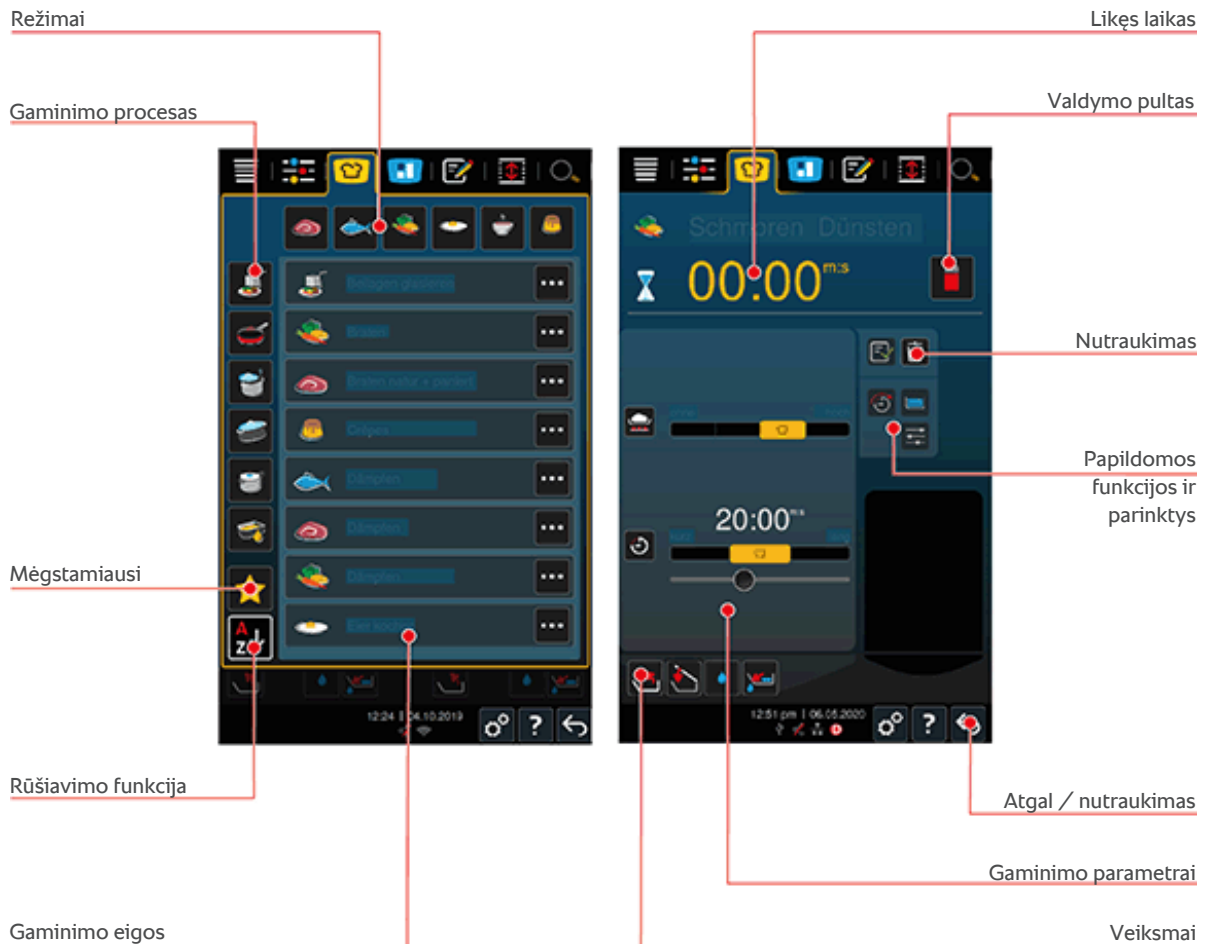
1. Paspauskite mygtuką menu juostoje:
2. Jei norite pakelti prietaisą į viršų, paspauskite ir palaikykite mygtuką:
3. Jei norite nuleisti prietaisą žemyn, paspauskite ir palaikykite mygtuką:

## 5 Išmanus maisto gaminimas – „iCookingSuite“



„iCookingSuite“ – tai išmanusis maisto gaminimas naudojant iVario. Jūs renkatės, koks ir koku gaminimo būdu turi būti ruošiamas patiekalas. Pagal šiuos variantus bus pasiūlyta daug gaminimo eigų, su kuriomis galėsite pasiekti tobulų gaminimo rezultatų. Esant poreikiui, gaminimo rezultatą galėsite pritaikyti pagal savo pageidavimus naudodamiesi individualiais gaminimo parametrais, tokiais kaip: suintensyvinti paskrudimą arba pakeisti „vidutiniškai iškepto“ kepsnio iškepimo laipsnį iki „iškepusio“.

Kol vyksta gaminimas, gaminimo parametrai, tokie kaip darbo kameros temperatūra, reguliariai koreguojami, kad pasiektumėte savo pageidaujamą rezultatą. Esant poreikiui, galite pertraukti gaminimo eigą ir pakeisti rezultatą. Jums tai reiškia vieną – paprastas valdymas ir jokios kontrolės ir priežiūros. Taip laimite laiko, taupote žaliavas ir energiją ir visuomet galite džiaugtis puikia, standartizuota patiekalo kokybe.



### 5.1 Režimai ir gaminimo procesas

Galite naudotis šiais režimais:

- Maisto gaminimas 🍲
- Kepimas 🍞
- Gruzdinimas 🍟
- Troškinimas 🍲
- Slėginis gaminimas (pasirinktinai) 🍲
- „Finishing“ 🍳

Galite naudotis šiais gaminimo procesais:

- Mėsa 🍖
- Žuvis 🐟

- Daržovės ir garnyrai 🥕
- Sriubos ir padažai 🍲
- Patiekalai iš kiaušinių 🍳
- Pienas ir desertai 🍰

Kiekvienam režimui priskirtas specialus išmanių gaminimo eigų rinkinys.

## 5.2 Sumanios gaminimo eigos

Paspaudę pagalbos mygtuką [?] rasite išsamią informaciją apie visas išmaniąsias gaminimo eigas. Jose yra pateikiami patarimai, kaip pasiekti gerų ir saugių gaminimo rezultatų, taip pat paaiškinimai apie visus nustatymus. Išmaniąsias gaminimo eigas taip pat galima patogiai rasti ir pasirinkti naudojant integruotą paieškos asistentą [► 93].

Kai kurios gaminimo eigos pritaikytos tik tam tikrų šalių virtuvei. Informaciją apie šalių virtuvės keitimą žr. Pradinė šalių virtuvė [► 70] ir Antrinė šalių virtuvė [► 70].

### 5.2.1 Mėsa

#### Natūralus kepsnys + paniruotas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite trumpai kepti mėsos gabaliukus.

#### Ruošimas garuose

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite garuose ruošti mėsos gabaliukus.

#### Gruzdinimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gruzdintuvėje ruošti mėsos gabaliukus.

#### Maisto gaminimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti didelius mėsos gabalus.

#### Maisto gaminimas su slėgiu

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu mėsą norite gaminti slėginiu būdu.

#### Konservavimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite konservuoti mėsos gabaliukus.

#### „Lou Mei“

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite mėsą ruošti kiniškai sūryme.

(Yra tik kinų virtuvėje.)

#### Gaminimas žemoje temperatūroje

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu stambius mėsos gabalus norite tausojančiai gaminti ilgai, pvz., per naktį.

#### Ragu gaminimas žemoje temperatūroje

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu ragu arba befstrogeną norite tausojančiai gaminti ilgai, pvz., per naktį.

#### Troškinimas žemoje temperatūroje

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu mėsos gabalus, paprastai ruošiamus padaže, norite troškinti ilgai, pvz., per naktį.

#### Ragu + befstrogenas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti ragu ar befstrogeną.

#### Ragu gaminimas su slėgiu

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti ragu slėginiu būdu.

#### **Troškinimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite troškinti didesnius mėsos gabalėlius.

#### **Troškinimas kiniškai**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite mėsą troškinti kiniškai.

(Yra tik kinų virtuvėje.)

#### **Troškinimas su slėgiu**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite troškinti didesnius mėsos gabalėlius.

#### **„Sous Vide“**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti mėsos gabaliukus „sous-vide“. Gaminimo eiga idealiai tinka porcijiniam maistui ruošti.

#### **Kepimas riebaluose**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite trumpai apkepti ir gaminti mėsą aukštoje temperatūroje.

#### **Dešrelių virimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite virti šviežias dešreles arba apdorotą dešrą.

## **5.2.2 Žuvis**

#### **Ruošimas garuose**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite garuosi virti žuvį arba jūros gėrybes.

#### **Žuvies kepinimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti žuvį.

#### **Žuvies apvirimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite apvirti žuvies filė arba visą žuvį sultinyje.

#### **Gruzdinimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gruzdinti žuvį arba jūros gėrybes.

#### **Konservavimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite konservuoti žuvį arba jūros gėrybes.

#### **Jūros gėrybių kepinimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti jūros gėrybes.

#### **Jūros gėrybių virimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite virti jūros gėrybes.

#### **Troškinimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite troškinti žuvį arba jūros gėrybes.

#### **Troškinimas su slėgiu**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu žuvį arba jūros gėrybes norite troškinti veikiant slėgiui.

#### **„Sous vide“**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti žuvies filė arba jūros gėrybes „sous vide“ metodu. Gaminimo eiga idealiai tinka porcijiniam maistui ruošti.



**Kepimas riebaluose**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite trumpai apkepti ir gaminti žuvį aukštoje temperatūroje.

**5.2.3 Daržovės ir garnyrai****Kepimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti daržoves ir garnyrus.

**„Congee“**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti „Congee“.

(Yra kinų arba Pietryčių Azijos šalių virtuvėje.)

**Tyrių pusgaminiai**

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti tyrių pusgaminius.

**Ruošimas garuose**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite garuose ruošti daržoves ir garnyrus.

**Koldūnai / „Gyoza“**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti kiniškus koldūnus arba japonišką „Gyoza“.

(Yra australų, kinų arba japonų virtuvėje.)

**Gruzdinimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite blanširuoti arba kepti daržoves ir garnyrus gruzdintuvėje.

**Bulvių virimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite virti bulves.

**Bulvių virimas su slėgiu**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti bulves garuose veikiant slėginiui.

**Maisto gaminimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite virti arba blanširuoti daržoves ar garnyrus sultinyje arba vandenyje.

**Maisto gaminimas su slėgiu**

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti garnyrus ir daržoves slėginiu būdu.

**Konservavimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite konservuoti daržoves ir garnyrus.

**Paelija**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti ryžių patiekalus, tokius kaip paelija.

**Polenta**

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti polentą.

**Ryžių virimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite virti ryžius.

**Ryžių virimas su slėgiu**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti ryžius veikiant slėgiui kiniškai arba japoniškai.

(Yra kinų, italų, japonų arba Pietryčių Azijos šalių virtuvėje.)

#### **Rizotas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti ryžių patiekalus, tokius kaip rizotas ar plovos.

#### **Troškinimas / troškinimas savo sultyse**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite troškinti arba gaminti garuose daržoves ir garnyrus.

#### **„Sous vide“**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti daržoves ir garnyrus „sous-vide“. Gaminimo eiga idealiai tinka porcijiniam maistui ruošti.

#### **Kepimas riebaluose**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu daržoves ir garnyrus norite trumpai apkepti ir gaminti aukštoje temperatūroje.

#### **Makaronų gaminimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite virti šviežius arba džiovintus makaronus.

#### **„Zongzi“ gaminimas su slėgiu**

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu „zongzi“ norite gaminti slėginiu būdu.

(Yra tik kinų virtuvėje.)

### **5.2.4 Patiekalai iš kiaušinių**

#### **Kiaušinių virimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite virti kiaušinius.

#### **Kiaušinių apvirimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite išvirti kiaušinius be lukšto.

#### **„Kaiserschmarren“**

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti „Kaiserschmarren“.

(Yra vokiečių, suomių, austrų, šveicarų arba vengrų šalių virtuvėje.)

#### **Omletas**

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti omletą.

#### **„Onsen Tamago“**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti „Onsen“ kiaušinius pagal japonų virtuvę.

(Yra japonų šalių virtuvėje.)

#### **Blyneliai**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti prancūziškus lietinius, blynelius ar blynus.

#### **Plakta kiaušiniene**

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti plaktą kiaušinienę.

#### **Kepti kiaušiniai**

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti kiaušinius.

#### **„Tamagoyaki“**

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti japonišką „Tamagoyaki“.

(Yra japonų šalių virtuvėje.)

## 5.2.5 Sriubos ir padažai

### Bešamelis + „Velouté“

Šį gaminimo būdą rinkitės, jei norite ruošti sutirštintus padažus arba sriubas, kuriose yra daug pieno ir grietinės.

### Pusgaminiai

Šią gaminimo eigą pasirinkite, jei norite ruošti sriubas arba padažus iš pusgaminų, tokių kaip pastos, milteliai ar koncentratai.

### Sultinys

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti paukštienos, žvėrienos, žuvies ar daržovių sultinį.

### Sultinys su slėgiu

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti sultinį slėginiu būdu.

### Skaidrinimas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite ruošti konsomė.

### Koncentravimas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite sumažinti padažų, sultinių ar vyno kiekį.

### Padažas

Šį gaminimo būdą pasirinkite, jei norite ruošti padažus.

### Padažo gaminimas su slėgiu

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti padažą slėginiu būdu.

### Sriuba

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti kremines sriubas, trintas ar trintas sriubas su grietine.

### Sriubos gaminimas su slėgiu

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti sriubas slėginiu būdu.

## 5.2.6 Pienas ir desertai

### Prancūziški lietiniai

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti prancūziškus lietinius arba blynelius.

### Ruošimas garuose

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite garuose ruošti pieno ir saldžius patiekalus.

### Gruzdinimas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite kepti desertus riebaluose.

### Vaisių virimas

Rinkitės šią gaminimo eigą, jei norite gaminti vaisių kompotus, uogienes, džemus, marmeladus ar čatnius iš šviežių ar šaldytų vaisių.

### „Kaiserschmarren“

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite gaminti „Kaiserschmarren“.

(Yra vokiečių, suomių, austrų, šveicarų arba vengrų šalių virtuvėje.)

### Pieno virimas

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite pašildyti pieną.

**Pieniška ryžių košė**

Rinkitės šią gaminimo eigą, jeigu norite paruošti pienišką ryžių košę.

**Riešutų ir sėklų skrudinimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite skrudinti riešutus ir sėklas.

**Pudingas + padažas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jei norite gaminti pudingas su šviežiais kiaušiniai, padažus ir sriubas su dideliu pieno ir grietinėlės kiekiu arba pusgaminius, įmaišomus į pieną.

**Šokolado tirpinimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ištirpdyti šokoladą arba glajų.

**Cukraus virimas / karamelė**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite ištirpinti cukrų arba gaminti karamelę.

**5.2.7 „Finishing“****Garnyrų glazūravimas**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite glazūruoti jau paruoštus garnyrus svieste arba aliejuje.

**Mėsa padaže**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite iki patiekimo temperatūros pašildyti jau pagamintus ragu, troškintus patiekalus ar virtus mėsos gabalėlius.

**Sriubos ir padažai**

Pasirinkite šią gaminimo eigą, jeigu norite iki patiekimo temperatūros pašildyti jau pagamintas sriubas ir padažus.

**5.3 Sąlygos, informacija ir įspėjimai**

Pradėjus maisto ruošimo procesą arba jam vykstant gali būti rodomos toliau nurodytos piktogramos, informacija ir įspėjimai.

**Nenaudokite rankinio dušo**

Šis simbolis rodomas, kai inde gruzdinate patiekalą.

**Paverskite indą iki galo**

Tai nurodo, kad gruzdinate patiekalą ir ne iki galo pakėlėte indą, kad išpiltumėte kepimo aliejų.

1. Paverskite indą iki galo [► 20].
2. Visiškai pašalinkite riebalus ar aliejų.
3. Iki galo nuleiskite indą [► 20].

**Indo nuleidimas iki galo**

Pasirinkote rankinį režimą arba išmaniąją gaminimo eigą, o indas nėra nuleistas iki galo.

1. Nuleiskite indą iki galo [► 20].

**Iki galo atidarykite indo dangtį**

Pasirinkote rankinį režimą arba išmaniąją gaminimo eigą, o indo dangtis nėra atidarytas iki galo.

1. Atidarykite indo dangtį iki galo [► 18].

**Indo vožtuvo uždarymas**

Pasirinkote rankinį režimą arba išmaniąją gaminimo eigą, o indo vožtuvas yra atidarytas.

1. Uždarykite indo vožtuvą [► 21].



#### Nedelsiant uždarykite indo vožtuvą

Gruzdinate inde ir atidarėte indo vožtuvą, nors dar ne iki galo pavertėte indą, kad iš jo ištektų kepimo aliejus.

1. Nedelsdami uždarykite indo vožtuvą [► 21].
2. Paverskite indą iki galo [► 20].
3. Visiškai pašalinkite riebalus ar aliejų.
4. Tada vėl iki galo nuleiskite indą [► 20].



#### Krepšelio pakėlimas

Pasirinkote rankinį režimą arba išmaniąją gaminimo eigą, o krepšelis vis dar nuleistas po ankstesniojo kepimo proceso.

1. Paspauskite mygtuką. 
- > Pakelkite krepšelį iki galo.



#### Per aukšta indo temperatūra

Norite pripildyti indą naudodami automatinį vandens užpildymą, tačiau ši funkcija išjungta. Indo temperatūra yra per aukšta.

1. Leiskite indui atvėsti savaime. Nesistenkite pagreitinti vėsinimo proceso naudodami šaltą vandenį ar ledą. Kai indas atvės, vėl galite naudoti automatinį vandens užpildymą.



#### Automatinis vandens užpildymas neaktyvus

Šis simbolis rodomas tokiais atvejais:

- Ne iki galo atidarytas indo dangtis.  
Atidarykite indo dangtį iki galo [► 18].
- Indas nuleistas ne iki galo.  
Nuleiskite indą iki galo [► 20].
- Gruzdinate patiekalą.  
Vandens tiekimas vėl įjungiamas tik tada, kai baigiate gruzdinti patiekalą ir visiškai pašalinate kepimo aliejų ar riebalus.
- Baigę gruzdinti patiekalą ne iki galo pavertėte indą.  
Paverskite indą iki galo [► 20].

## 5.4 Išmanus maisto gaminimas

### 5.4.1 Išmanios gaminimo eigos iškvietimas

Išmanią gaminimo eigą galite išsikviesti 2 būdais:

- Naudojantis „iCookingSuite“
- Per Programavimo režimą [► 59]

#### „iCookingSuite“

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
  - > Naudojantis „iCookingSuite“ gaminimo eigą galite išsikviesti 3 būdais:
    - Pasirinkite pageidaujamą režimą, pvz., **Daržovės ir garnyrai**.
    - Pasirinkite pageidaujamą gaminimo būdą, pvz., **Kepti ant grotelių**.
    - Pasirinkite pageidaujamą režimą ir pageidaujamą gaminimo būdą.

Po pasirinkimo bus parodytos atitinkamos išmaniosios gaminimo eigos.

#### Programavimo režimas

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
2. Paspauskite mygtuką. 

> Rodomos visos išmanios gaminimo eigos.

## 5.4.2 Išmanios gaminimo eigos paleidimas

Šiame skyriuje remiantis gaminimo eiga **Troškinimas / troškinimas savo sultyse** rodoma, kaip vyksta gaminimo eiga. Atkreipkite dėmesį, kad pageidaujamas rezultatas pasiekiamas naudojant skirtingus gaminimo parametrus ir idealią gaminimo veiksmų seką.



1. Pasirinkite pageidaujamą indą.
2. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
3. Paspauskite mygtuką.
4. Paspauskite mygtuką **Troškinimas / troškinimas savo sultyse**
  - > Paleidžiama gaminimo eiga ir indas įkaitinamas iki nustatytos temperatūros.
5. Nustatykite pageidaujamą rezultatą naudodami gaminimo parametrus [► 34].
  - > Po trumpo laiko indikatorius pasikeičia į Valdymo pultas [► 38].
6. Sekite prietaiso reikalavimus.
  - > Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus reikiamą vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.
7. Jeigu patiekalas atitinka jūsų pageidavimus, išimkite jį iš indo.
8. Jeigu patiekalas dar neatitinka jūsų pageidavimų, gaminimo eigą galite tęsti naudodamiesi viena iš šių pasirinkčių.

## 5.5 Galutinio patiekalo pritaikymas pagal individualius pageidavimus

Priklausomai nuo to, kokią išmanią gaminimo eigą pasirinkote, bus rodomi skirtingi gaminimo parametrai ir funkcijos. Gaminimo eigose naudojami jūsų šaliai parinkti standartiniai nustatymai, su kuriais galite pasiekti idealių gaminimo rezultatų. Šiuos gaminimo parametrus pritaikysite ar naujas funkcijas pasirinksite paprastais rankų judesiais [► 16] arba naudodamiesi centriniu nustatymo ratuku [► 17]. Priklausomai nuo šių nustatymų keisis ir gaminimo eigos žingsniai. Eigą bet kada galite stebėti Valdymo pulte [► 38].

### 5.5.1 Gaminimo parametrai

#### NUORODA

Esama gaminimo eigų, kuriose net ir mažiausias lygis yra pakepimo stadija, pvz., „Didelių mėsos kepsnių kepimas“. Čia nėra pasirinkimo „Be apkepimo“.



### Pakepimo stadija

Šiuo parametru nustatysite, ar norite pakepti savo patiekalą ar ne. Pasirinkite mėgstamą laipsnį, kad pritaikytumėte pakepimo stiprumą savo pageidavimams. Didelis pakepimo laipsnis ir trumpas gaminimo laikas, pvz., reiškia nedidelius gaminimo nuostolius. Pasirinkus **be** gaminimo žingsnis **Pakepimas** bus praleistas. Rinkitės **be**, jeigu norite tausojančiai palaikyti jau pakeptą, mažesnių mėsos gabaliukų temperatūrą.

Dėl labai aukštos temperatūros pakepimo metu, bakterijos išorinėje patiekalo pusėje bus saugiai sunaikintos. Tokiu būdu patiekalas bus paruoštas higieniškai saugiai, naudojant žemesnę vidaus temperatūrą.



### Apskrudinimas

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, koks turi būti patiekalo paviršiaus apskrudimo laipsnis. Pasirinkite bet kurį laipsnį, pritaikydami apskrudimo stiprumą savo pageidavimams. Patiekalas, kuris buvo marinuojamas apskrudimą stiprinančiais prieskoniais, žolelėmis ar tyrėmis, skrunda greičiau ir intensyviau. Tokiu atveju rinkitės žemesnį apskrudimo laipsnį.



### „Delta-T“ gaminimas

Naudojantis šiuo gaminimo parametru patiekalas gaminamas esant pastoviam skirtumui tarp gaminimo skysčio temperatūros ir vidaus temperatūros. Lėtai kylant gaminimo skysčio temperatūrai ir išlaikant pastovų skirtumą vidaus temperatūros atžvilgiu, patiekalas ruošiamas lėtai ir ypač atsargiai, tuo pačiu sumažinant gaminimo nuostolius. Taip gaminimo nuostoliai sumažinami iki minimalių. Galite pasirinkti temperatūros skirtumą tarp 10 °C ir 60 °C. Po to turite nustatyti pageidaujamą patiekalo vidaus temperatūrą.

Kuo mažesnis skirtumas tarp gaminimo skysčio ir vidaus temperatūros, tuo lėčiau ir labiau tausojant bus gaminamas patiekalas. Kuo didesnis skirtumas tarp gaminimo skysčio ir vidaus temperatūros, tuo greičiau patiekalas bus pagamintas.



### Mėsos tipas

Naudodami šį gaminimo parametru nustatysite, ar ruošite baltą, ar raudoną mėsą. Balta mėsa – tai, pavyzdžiui, kiauliena arba paukštiena. Raudona mėsa – tai, pavyzdžiui, jautiena arba ėriena.



### Patiekalo storis

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, ar patiekalas yra plonas ar storas. Rinkitės **be termoadatos**, jeigu patiekalas yra plonesnis nei 2 cm. Rinkitės **su termoadata**, jeigu patiekalas yra storesnis nei 2 cm.



### Patiekalo dydis

Naudodami šį gaminimo parametru nustatysite, kokio dydžio yra patiekalas.

- Rinkitės **mažą** filė juostelėms arba putpelių krūtinėlėms. Rinkitės **didelį**, jautienos kepsniui arba kiaulienos šoninės kepsniui.
- Pasirinkite **mažas** sezamo sėkloms. Pasirinkite **didelis** migdolams.



### Gaminimo laikas

Šiuo parametru nustatysite laiką, per kurį patiekalas turi pasiekti pageidaujamą rezultatą arba pageidaujamą paruošimo laipsnį. Kai kuriose išmaniosiose gaminimo eigose savo prietaisą galite palikti veikti be pertrūkių su esamais nustatymais. Jei norite tai padaryti, įjunkite nuolatinį režimą.

1. Pasirinkite laipsnį, pažymėtą **Nuolatinis**.

Nustačius gaminimo laiką, negalite naudotis gaminimo parametru **Vidaus temperatūra**.



### Termoadata

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, ar patiekalas turi būti gaminamas naudojantis termoadata, ar be jos. Po to galite nustatyti pageidaujamą patiekalo vidaus temperatūrą. Jei gaminio dydis yra didesnis nei 20 mm, rekomenduojama naudoti termoadatą.



### Vidaus temperatūra

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, kokia turi būti vidaus temperatūra arba koks turi būti patiekalo pagaminimo laipsnis.

Nustatydami vidaus temperatūrą atkreipkite dėmesį į jūsų šalyje galiojančias atitinkamo maisto produkto higienos normas.

**Krepšelis**

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, ar patiekalas turi būti gaminamas naudojantis krepšeliu, ar be jo.

**Temperatūra**

Šiuo gaminimo parametru nustatysite temperatūrą, iki kurios turi būti kaitinami kepimo skysčiai arba kepimo skysčiuose esantys maisto produktai.

**Klumpumas**

Naudodami šį gaminimo parametru nustatysite klampumą, pavyzdžiui, kokios konsistencijos turėtų būti sriubos. Taip pat galite pasirinkti, ar norite brinkinti ar išvirti ryžius, paruošti šviežią pudingą ar pusgaminį. Nustatymo pasirinkimai skiriasi priklausomai nuo išmaniojo gaminimo eigos būdo.

**Šokolado rūšis**

Naudodami šį gaminimo parametru nustatysite, ar ruošite baltąjį, pienošką ar juodąjį šokoladą.

**5.5.2****Komandos**

Gaminimo eigoje gali būti rodomos šios komandos.

**Nugesinti**

Jūsų bus paprašyta apkeptą maistą apšlakstyti skysčiu.

**Pripildyti**

Pripildykite indą skysčiu.

**Pakrauti**

Bus prašoma įdėti patiekalą į prietaisą.

**Įmaišyti**

Jums bus pasiūlyta įmaišyti ingredientą, pvz., sriubos miltelius, į virimo skystį.

**Termoadata patiekale**

Bus prašoma įsmeigti termoadatą į patiekalą.

**Termoadata gaminimo skystyje**

Bus prašoma įdėti termoadatą į gaminimo skystį

**Papildyti aliejaus**

Įpilkite aliejaus į indą.

**Įdėti indo dugno groteles**

Bus prašoma į indą įdėti groteles indo dugnui.

**Atidaryti indo dangtelį**

Atidarykite indo dangtį.

**Uždaryti indo dangtelį**

Nuleiskite indo dangtį.

**Maišyti**

Pamaišykite patiekalą.



**Apversti**

Apverskite ruošiamą patiekalą.

**Susmulkinti**

Susmulkinkite ruošiamą patiekalą.

**Praleisti įkaitinimą**

Jūsų bus paprašyta patvirtinti, kad norite praleisti įkaitinimą.

1. Norėdami praleisti įkaitinimą, paspauskite mygtuką: ✓
2. Norėdami įkaitinti, paspauskite mygtuką: ✗

**Apkeptas**

Patvirtinkite, kad baigėte apkepti patiekalą.

1. Norėdami patvirtinti, paspauskite mygtuką: ✓

### 5.5.3 Informacija

Gaminimo eigos metu bus rodoma, kokius gaminimo žingsnius dabar vykdo prietaisas.

**Įkaitinti**

Prietaisas kaitinamas iki temperatūros, kuri yra nustatyta standartiniuose nustatymuose rankiniuose režimuose arba išmaniose gaminimo eigos.

**Likęs laikas**

Iki išmanios gaminimo eigos dar reikia nurodomo laiko.

**Gaminimo eigos pabaiga**

Pasiekta gaminimo eigos pabaiga.

### 5.5.4 Pasirinktys

Kai maisto gaminimo eiga baigiasi, galite tęsti naudodami vieną iš toliau nurodytų parinkčių.

Parinktys rodomos šalia gaminimo parametrų ir valdymo pulte.

**Nauja įkrova**

Naudojant šią parinktį įdėsite į prietaisą naują partiją ir tęsite gaminimo eigą esant nustatytiems gaminimo parametrams.

**Tęsti kontroliuojant laiką**

Naudojantis šia funkcija gaminimo eiga pratęsiama tam tikram laikui. Jeigu pasirinktą pasirinksite gaminimo eigos pabaigoje, pasirodys langas, kuriame galėsite nustatyti trukmę gaminimo eigai tęsti.

1. Pasirinkite pageidaujamą laiką.

>> Jūsų nustatymas bus perimtas automatiškai po kelių sekundžių.

Jeigu iš valdymo pulto grįšite prie gaminimo parametrų, apžvalga papildės. Gaminimo parametrų pakeisti negalėsite. Kai pasibaigs jūsų nustatytas laikas, galėsite prietaisą arba iškrauti, arba tęsti gaminimo eigą pasirinkę kurią nors parinktį.

**Padėties pakeitimas**

Pasirinkite šį variantą, jeigu ruošiate skirtingo dydžio patiekalus arba skirtingus įvairaus paruošimo laipsnio patiekalus naudojant termoadatą.

1. Pasiekus nustatytą vidaus temperatūrą, atidarykite indo dangtį.
2. Įsmeikite termoadatą į didesnę gabaliuką ar patiekalą, kurio vidaus temperatūra aukštesnė.

3. Visus mažesnius patiekalo gabaliukus ištraukite iš indo.
4. Uždarykite indo dangtelį.
5. Paspauskite mygtuką. 
- > Pasirodo langas, kuriame galite nustatyti vidaus temperatūrą.
6. Pasirinkite pageidaujamą vidaus temperatūrą.
- >> Jūsų nustatymas bus perimtas automatiškai po kelių sekundžių.

Kartokite šį žingsnį, kol visas patiekalas pasieks pageidaujamą vidaus temperatūrą.



### Laikymas

Naudojantis šia pasirinktimi, temperatūra bus palaikoma ties nustatyta reikšme. Pasirinkus šį variantą patiekalas bus laikomas nustatytoje temperatūroje arba nustatytoje vidaus temperatūroje. Tai apsaugos nuo perkepimo. Siekiant kuo mažesnių gaminimo nuostolių, naudojantis laiko pasirinktimi rekomenduojama patiekalą palikti inde tik trumpam. Kai kuriose gaminimo eigose, pvz., gaminimas per naktį, pasirinkimas **Laikymas** yra paskutinis gaminimo eigos žingsnis, kuris paleidžiamas automatiškai pasiekus pageidaujamą patiekalo rezultatą.

1. Norėdami pritaikyti parinkties **Laikymas** parametrus, paspauskite mygtuką: 
2. Priderinkite parametrus prie savo pageidavimų.
- >> Pasiekus gaminimo eigos pabaigą, bus automatiškai paleistas gaminimo veiksmas **Laikymas**.

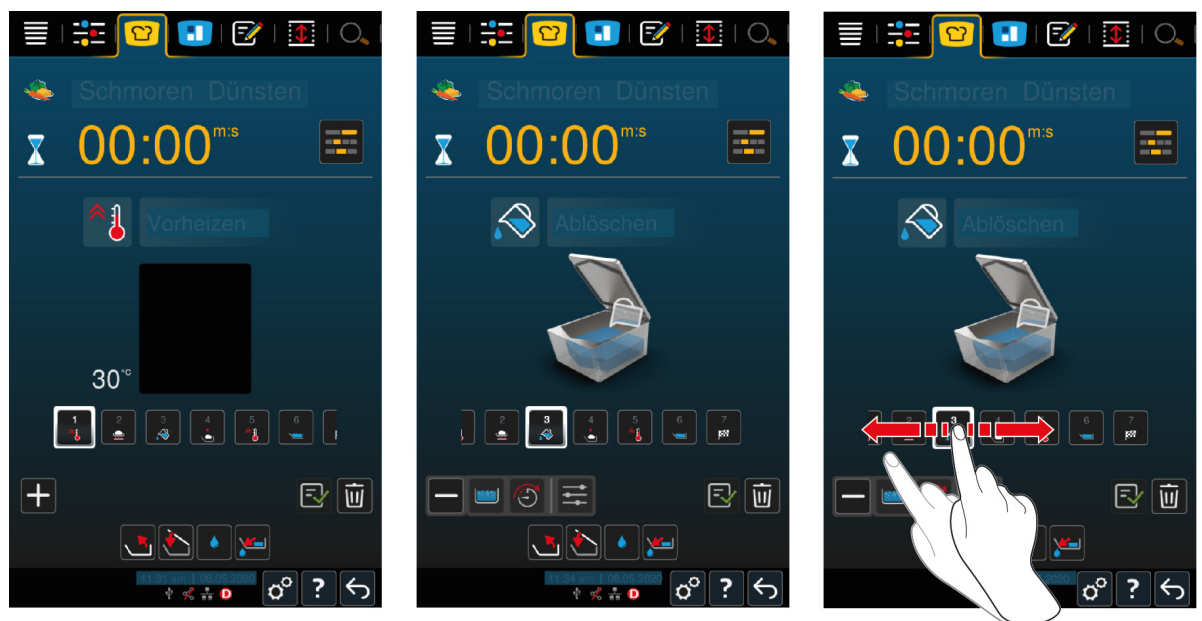


### Užvirti

Ši parinktis naudojama gaminimo skysčiui, sriubai ar padažui užvirti.

## 5.6

### Išmanios gaminimo eigos kontrolė



Kai paleidžiate išmaniąją gaminimo eigą, rodmenys pradeda rodyti valdymo pultelį. Čia rodomi visi gaminimo veiksmai, kurie vienas po kito atliekami išmaniojoje gaminimo eigoje. Aktyvus gaminimo veiksmas yra pažymėtas. Būsiami gaminimo veiksmai yra pilkos spalvos. Pasibaigus gaminimo veiksmui, automatiškai rodomas kitas veiksmas.

## 5.7

### Išmanios gaminimo eigos nutraukimas

#### Bendras vaizdas

Jei abiejuose induose paleidote gaminimo eigas ir indai yra peržiūros rodinyje [► 15], gaminimo eigas galite atšaukti vienu metu.

1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką: 

>> Gaminimo eigos nutraukiamos.

#### **Fokusavimo rodinys**

Fokusavimo rodyje [▶ 15] galite nutraukti gaminimo eigą šiais būdais:

1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką: 
  - > Gaminimo eiga nutraukiama.
2. Paspauskite mygtuką. 
  - > Būsime paklausti, ar tikrai norite nutraukti gaminimo eigą.
3. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: **OK**

## 6 Rankinis gaminimas

### ⚠ ĮSPĖJIMAS

#### Sprogimo ir nudegimo pavojus dėl stipraus alkoholio

Niekada nenaudokite stipraus alkoholio maistui gaminti. Alkoholio garai ir deguonis sudaro sprogius mišinius. Kyla sprogimo ir nudegimo pavojus.

1. Niekada negaminkite naudodami stiprų alkoholį.
2. Niekada neflambiruokite prietaiso viduje.



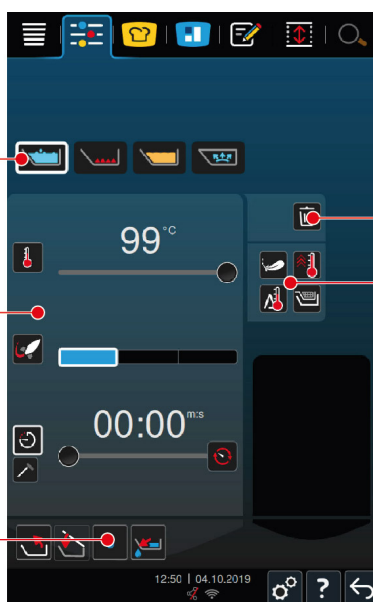
Naudojantis rankiniais režimais iVario padės jums kurti individualiai.

Pasirinkę gaminimo eigą, galite pasirinkti, ar norite virti, kepti, ar gruzdinti maistą. Norėdami tai padaryti nustatykite indo temperatūrą ir gaminimo laiką ir visus sprendimus priimkite savarankiškai. Taip galėsite kontroliuoti patiekalo ruošimą, kad jis pavyktų taip, kaip norite.

Režimai

Gaminimo parametrai

Veiksmai



Nutraukimas

Papildomos funkcijos

### 6.1 Sąlygos, informacija ir įspėjimai

Prieš pradėdant maisto ruošimo procesą arba ruošiant maistą, gali būti rodoma ta pati informacija kaip ir išmaniuosiuose maisto gaminimo eigose. Papildomą informaciją rasite čia: Sąlygos, informacija ir įspėjimai [► 32]

### 6.2 Galutinio patiekalo pritaikymas pagal individualius pageidavimus

#### 6.2.1 Gaminimo parametrai



##### Temperatūra

Šiuo gaminimo parametru nustatysite temperatūrą, iki kurios turi būti kaitinami kepimo skysčiai arba kepimo skysčiuose esantys maisto produktai.



##### Gaminimo laikas

Šiuo gaminimo parametru nustatysite laiką, per kurį patiekalas bus gaminamas. Nustačius gaminimo laiką, negalite naudotis gaminimo parametru **Vidaus temperatūra**.

Kaip alternatyva, savo prietaisą galite palikti veikti be pertrūkių su esamais nustatymais. Jei norite tai padaryti, įjunkite nuolatinį režimą.

1. Jeigu savo prietaisą norite eksploatuoti nuolatinio režimu, paspauskite  arba gaminimo laiko reguliatorių pastumkite į dešinę, kol pasirodys šis pranešimas: **Nuolatinis režimas**



#### Vidaus temperatūra

Šiuo gaminimo parametru nustatysite, kokio aukščio turi būti patiekalo vidaus temperatūra. Nustačius vidaus temperatūrą, negalite naudotis gaminimo parametru **Gaminimo laikas**.



#### „PowerBoost“

Naudodami šį gaminimo parametru nustatysite, kaip stipriai turi užvirti vanduo. Galimi šie lygiai:

- 1 lygis: lengvai verdantis
- 2 lygis: virimas
- 3 lygis: stiprus virimas

## 6.2.2 Papildomos funkcijos



#### Įkaitinti

Naudojant šią papildomą funkciją, indas įkaitinamas iki nustatytos temperatūros.



#### Jautraus maisto gaminimas

Ši papildoma funkcija įkaitina keptuvę, kad jautrus maistas, pavyzdžiui, pienas, nepridegtų. Įjungus šią funkciją, ideali keptuvės temperatūra nustatoma automatiškai.



#### „Delta-T“ gaminimas

### NUORODA

**Atkreipkite dėmesį, kad „Delta-T“ gaminimo metu gaminimo laikas, kurį termoadata taip pat turi būti patalpinta produkte.**

Naudojantis šia papildoma funkcija patiekalas gaminamas esant pastoviam skirtumui tarp gaminimo skysčio temperatūros ir vidaus temperatūros. Lėtai kylant gaminimo skysčio temperatūrai ir išlaikant pastovų skirtumą vidaus temperatūros atžvilgiu, patiekalas ruošiamas lėtai ir ypač atsargiai, tuo pačiu sumažinant gaminimo nuostolius. Taip gaminimo nuostoliai sumažinami iki minimalių. Galite pasirinkti skirtumą tarp 20 °C ir 60 °C. Kuo mažesnis skirtumas tarp gaminimo skysčio ir vidaus temperatūros, tuo lėčiau ir labiau tausojant bus gaminamas patiekalas. Kuo didesnis skirtumas tarp gaminimo skysčio ir vidaus temperatūros, tuo greičiau patiekalas bus pagamintas.

Galima nustatyti arba tikslią temperatūrą arba pageidaujamą gaminimo laiką. Nustačius tikslią produkto vidaus temperatūrą, gaminimo skysčio temperatūra automatiškai reguliuojama pagal nustatytos delta temperatūros skirtumą iki nustatytos vidaus temperatūros. Nustačius produkto gamybos laiką, gaminimo skysčio temperatūra automatiškai reguliuojama pagal nustatytos delta temperatūros skirtumą iki nustatyto gaminimo laiko pabaigos.



#### Krepšelis

Naudodamiesi šia papildoma funkcija nustatysite, ar patiekalas turi būti gaminamas naudojantis krepšeliu, ar be jo.

## 6.2.3 Komandos ir informacija

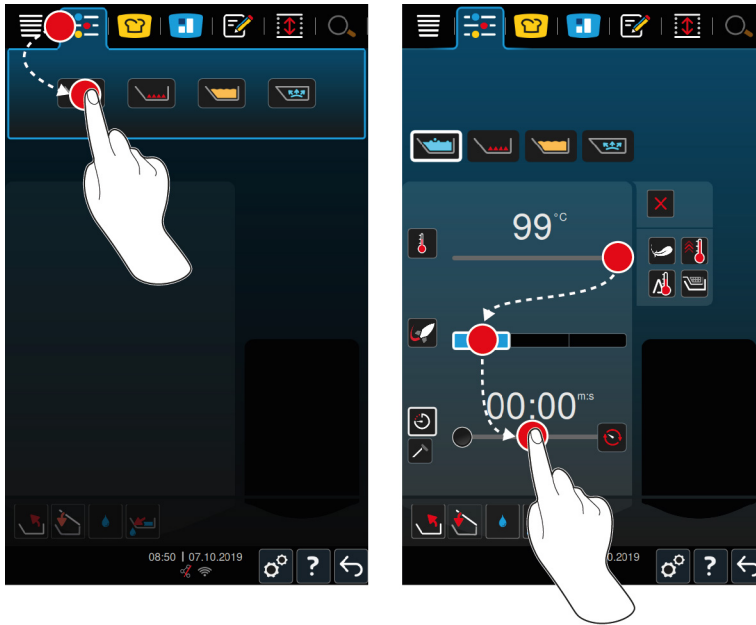
Gaminimo proceso metu gali būti parodytos tokios pačios Komandos [► 36] ir Informacija [► 37], kaip ir išmaniose gaminimo eigose.

## 6.3 Maisto gaminimas

### 6.3.1 Temperatūros diapazonas

| min. gaminimo skysčio temperatūra | maks. gaminimo skysčio temperatūra | Numatytasis nustatymas                           |
|-----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 30 °C                             | Virimo temperatūra                 | Virimo temperatūra; atitinka 1 „PowerBoost“ lygį |

### 6.3.2 Maisto gaminimas



1. Pasirinkite pageidaujimą indą.
2. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
3. Paspauskite mygtuką. 
4. Nustatykite indo dugno temperatūrą.
  - > Automatiškai įjungiamas 1 „PowerBoost“ lygis. Galite pakeisti „PowerBoost“ lygį, pasirinkti funkciją **jautraus maisto gaminimas** arba funkciją **„Delta-T“ kepimas**. Taip pat galite gaminti patiekalus krepšeliuose. Papildomą informaciją rasite čia: Gaminimo parametrai [► 40]
  - > Dabar galite nuspręsti, ar maistą ruošti pagal gaminimo laiką, ar pagal vidinę temperatūrą. Atkreipkite dėmesį, kad galima pasirinkti tik vieną iš dviejų kepimo parametrų. Kepimo parametrų derinti negalima.
5. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi gaminimo laiko funkcija, paspauskite mygtuką: 
6. Nustatykite gaminimo trukmę.
7. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, paspauskite mygtuką: 
8. Nustatykite vidinę temperatūrą.
  - > Prietaisas įkaista. Jei prietaisą kaitinsite uždarytu indo dangčiu, įrenginys pasieks tik 3 °C žemesnę nei virimo temperatūrą. Taip išvengiama slėgio susidarymo inde.
  - > Kai įrenginys įkais, bus pateiktas prašymas pakrauti prietaisą.
9. Pakraukite prietaisą.
10. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: 
  - > Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujimą rezultatą.
11. Jeigu patiekalas atitinka jūsų pageidavimus, išimkite jį iš indo.

## 6.4 Kepti

### 6.4.1 Bendrieji saugos nurodymai

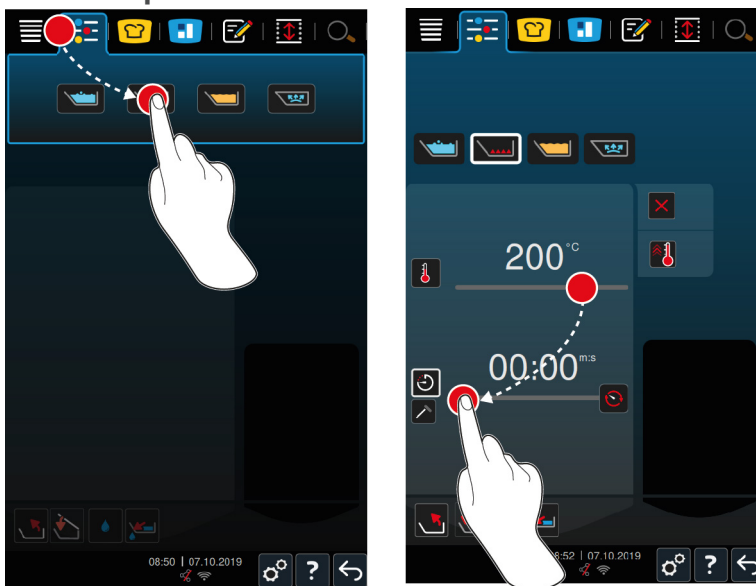
- Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:
  - Siekdami apsisaugoti nuo nudegimų ir nusiplikymo dėvėkite asmenines apsaugos priemones.
  - Inde niekada neviršykite ir nenaudokite mažesnio kiekio, nei leidžiama.
  - Prieš pradėdami kepti įsitikinkite, kad termoadata išdžiūvo.
  - Nedėkite didelio kiekio drėgno maisto į karštą aliejų ar riebalus.

- Taip išvengsite gaisro pavojaus:
  - Niekomet nepilkite vandens į karštą aliejų arba riebalus.
- Taip išvengsite materialinės žalos, sužeidimų arba mirtinų nelaimingų atsitikimų:
  - Niekada negesinkite degančio aliejaus ar riebalų vandeniu.

## 6.4.2 Temperatūros diapazonas

| min. indo dugno temperatūra | maks. indo dugno temperatūra | Numatytasis nustatymas |
|-----------------------------|------------------------------|------------------------|
| 30 °C                       | 250 °C                       | 200 °C                 |

## 6.4.3 Maisto kepimas



1. Pasirinkite pageidaujamą indą.
2. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
3. Paspauskite mygtuką:
4. Nustatykite indo dugno temperatūrą.
  - > Dabar galite nuspręsti, ar maistą ruošti pagal gaminimo laiką, ar pagal vidinę temperatūrą. Atkreipkite dėmesį, kad galima pasirinkti tik vieną iš dviejų kepimo parametrų. Kepimo parametrų derinti negalima.
5. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi gaminimo laiko funkcija, paspauskite mygtuką:
6. Nustatykite gaminimo trukmę.
7. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, paspauskite mygtuką:
8. Nustatykite vidinę temperatūrą.
  - > Prietaisas įkaista. Kai įrenginys įkais, bus pateiktas prašymas pakrauti prietaisą.
9. Pakraukite prietaisą.
10. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką:
- > Pasibaigus gaminimo laikui ir pasiekus vidaus temperatūrą, pasigirsta signalas, kuriuo prašoma patikrinti, ar patiekalas jau pasiekė pageidaujamą rezultatą.
11. Jeigu patiekalas atitinka jūsų pageidavimus, išimkite jį iš indo.

## 6.5 Gruzdinimas

### 6.5.1 Bendrieji saugos nurodymai

- Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:
  - Siekdami apsisaugoti nuo nudegimų ir nusiplikymo dėvėkite asmenines apsaugos priemones.

- Inde niekada neviršykite ir nenaudokite mažesnio kiekio, nei leidžiama.
- Prieš pradėdami gruzdinti įsitikinkite, kad indo sandariklis yra sausas.
- Prieš pradėdami gruzdinti įsitikinkite, kad termoadata išdžiūvo.
- Nedėkite didelio kiekio drėgno maisto į karštą aliejų ar riebalus. Drėgnas maistas, pvz., šaldytas maistas, sukelia aliejaus ar riebalų putojimą.
- Prieš išimdami iš keptuvės karštą aliejų ar riebalus, lieskite jiems visiškai atvėsti..
- Taip išvengsite gaisro pavojaus:
  - Visada įsitikinkite, kad indas užpildytas aukščiau minimalaus užpildymo lygio.
  - Niekomet nepilkite vandens į karštą aliejų arba riebalus.
  - Reguliariai nugriebkite maisto likučius ir priemaišas, esančias aliejuje ar riebaluose.
  - Prieš kiekvieną kepimą patikrinkite aliejaus ar riebalų kokybę.
  - Reguliariai keiskite aliejų arba riebalus. Senas aliejus ar riebalai yra labai degūs ir linkę putoti.
- Taip išvengsite materialinės žalos, sužeidimų arba mirtinų nelaimingų atsitikimų:
  - Niekada negesinkite degančio kepimo aliejaus ar riebalų vandeniu.

## 6.5.2 Ribotas funkcijų spektras

Jūsų saugumui, gruzdinant maistą negalima naudotis šiomis funkcijomis:

### Automatinis vandens užpildymas

Gruzdinant patiekalą rodomas šis simbolis: 

Negalėsite papildyti indo naudodami automatinį vandens užpildymą, kol visiškai nepaversite indo ir nepašalinsite aliejaus ar riebalų.

### Indo vožtuvo atidarymas

Niekada neatidarykite indo vožtuvo, kai patiekalas gruzdinamas. Pasigirs įspėjamasis signalas ir būsite paraginti uždaryti indo vožtuvą.

## 6.5.3 Temperatūros diapazonas

| min. aliejaus temperatūra | maks. aliejaus temperatūra | Numatytasis nustatymas |
|---------------------------|----------------------------|------------------------|
| 30 °C                     | 180 °C                     | 175 °C                 |

Jei aliejų ar tepalą kaitinsite uždarytu indo dangčiu, aliejus ar riebalai bus įkaitinti ne daugiau kaip iki 150 °C. Atkreipkite dėmesį į šią informaciją apie akrilamidą maisto produktuose ► 99].

## 6.5.4 Indo užpildymas ir ištuštinimas aliejumi arba riebalais.

Norėdami lengvai pripildyti ir ištuštinti indą aliejumi ar riebalais, naudokite aliejaus vežimėlį. Naudodami aliejaus vežimėlį į indą galite pilti aliejų arba riebalus, kurių temperatūra neviršija 180 °C. Po gruzdinimo aliejų arba riebalus galite supilti atgal į aliejaus vežimėlį.

### Alyvos vežimėlio pripildymas

- ✓ Išleidimo anga uždaryta.
- 1. Atidarykite aliejaus vežimėlio dangtelį.
- 2. Įpilkite norimą kiekį aliejaus arba riebalų į aliejaus vežimėlį. Laikykitės mažiausio ir didžiausio leistino aliejaus vežimėlio užpildymo lygio –15–49 l.

### Riebalų lydymas

- ✓ Aliejaus vežimėlyje yra ne mažiau kaip 15 litrų kietų riebalų.
- 1. Nustatykite šildytuvo jungiklį nuo 0 į I.
- > Riebalai kaitinami 80 °C temperatūroje ir skystėja. Kol šildymas yra įjungtas, siurblys neveikia.
- 2. Kai riebalai suskystėja, pasukite šildytuvo jungiklį iš I į 0.



- > Šildymas yra išjungiamas. Dabar indą galite užpildyti riebalais.

#### Indo užpildymas

- ✓ Aliejaus vežimėlyje yra skystas aliejus arba riebalai.
- 1. Privežkite aliejaus vežimėlį prie prietaiso.
- 2. Pasukite išleidimo vamzdelį virš indo, kad aliejus ar riebalai saugiai patektų į indą.
- 3. Įjunkite aliejaus vežimėlio stovėjimo stabdžius.
- 4. Prijunkite aliejaus vežimėlį prie elektros tinklo.
- 5. Įjunkite aliejaus vežimėlį.
- 6. Nustatykite siurblio jungiklį nuo **0** ties **I**.
- > Aliejaus vežimėlis pumpuoja aliejų arba riebalus į indą.
- 7. Kai inde bus reikiamas aliejaus ar riebalų kiekis, pasukite siurblio jungiklį iš **I** į **0**.
- 8. Atjunkite aliejaus vežimėlį nuo elektros tinklo, atleiskite stovėjimo stabdžius ir pervežkite aliejaus vežimėlį į jo laikymo vietą. **⚠️ISPĖJIMAS! Nudėgimo pavojus! Kai į indą įpilama karšto aliejaus arba riebalų, išleidimo vamzdelis labai įkaista. Aliejaus vežimėlį laikykite tik už rankenų.**

#### Indo ištuštinimas

- ✓ Išleidimo anga uždaryta.
- 1. Privežkite aliejaus vežimėlį prie įrenginio indo snapelio lygyje.
- 2. Įjunkite aliejaus vežimėlio stovėjimo stabdžius.
- 3. Atidarykite aliejaus vežimėlio dangtelį ir į angą įdėkite filtrą.
- 4. **⚠️ISPĖJIMAS! Nudėgimo pavojus! Jei indas paverčiamas per greitai, karštas aliejus gali taškytis. Siekdami apsaugoti nuo nudegimų dėvėkite asmenines apsaugos priemones.** Atsargiai paverskite indą ir įsitikinkite, kad aliejus arba riebalai bėga tiksliai į aliejaus vežimėlio angą. Įsitikinkite, kad aliejaus vežimėlio filtras nepersipildęs. Tik taip užtikrinsite, kad būtų išfiltruotas visas aliejus ar riebalai.
- 5. Visiškai paverskite indą, kol jis bus visiškai tuščias.
- 6. Ištraukite filtrą ir išvalykite jį.
- 7. Uždarykite aliejaus vežimėlio dangtelį.
- 8. Atleiskite stovėjimo stabdžius ir pervežkite aliejaus vežimėlį į jo laikymo vietą.

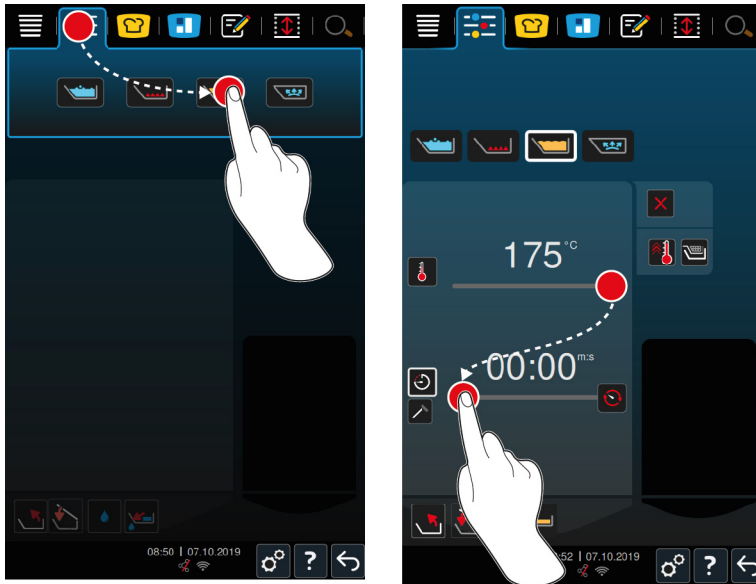
### 6.5.5 Riebalų lydymas

Kuomet indą pildote nesinaudodami aliejaus vežimėliu [► 44], kietus riebalus galite išlydyti taip:

1. Įdėkite kietus riebalus į indą. Atsižvelkite į minimalų ir maksimalų leistiną užpildymo lygį [► 17].
  2. Pasirinkite rankinį režimą **Gruzdinimas**.
- >> Indas automatiškai pradės kaisti iki nustatytos temperatūros. Riebalai suskystės. Pasiekus pageidaujamą temperatūrą, būsite paprašyti pakrauti į indą. Papildomą informaciją rasite čia: Patiekalo gruzdinimas su gruzdinimo krepšeliu [► 45]

### 6.5.6 Patiekalo gruzdinimas su gruzdinimo krepšeliu

Kai patiekalą ruošiatės gruzdinti, rekomenduojama naudoti gruzdinimo krepšelius. Todėl toliau aprašomas gruzdinimas naudojant gruzdinimo krepšelius.



1. Pasirinkite pageidaujimą indą.
2. Sumontuokite rankeną automatiniam pakėlimui ir nuleidimui.
3. Užkabinkite krepšelius.
4. Įpilkite aliejų ar įdėkite riebalus į indą. [► 44].
5. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
6. Paspauskite mygtuką.
7. Paspauskite mygtuką.
8. Nustatykite indo dugno temperatūrą. **PASTABA! Jei dėl techninės problemos aliejaus ar riebalų temperatūra pasiekia 230 °C, dėl jūsų saugumo prietaisas automatiškai išsijungia. Norėdami vėl pradėti eksploatuoti prietaisą, kreipkitės į RATIONAL techninės priežiūros partnerius.**
  - > Dabar galite nuspręsti, ar maistą ruošti pagal gaminimo laiką, ar pagal vidinę temperatūrą. Atkreipkite dėmesį, kad galima pasirinkti tik vieną iš dviejų kepimo parametrų. Kepimo parametrų derinti negalima.
9. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi gaminimo laiko funkcija, paspauskite mygtuką:
10. Nustatykite gaminimo trukmę.
11. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, paspauskite mygtuką:
12. Nustatykite vidinę temperatūrą.
  - > Prietaisas įkaista. Kai įrenginys įkais, bus pateiktas prašymas pakrauti prietaisą.
13. Pakraukite prietaisą.
14. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką:
  - > Krepšeliai nuleidžiami automatiškai.
15. Norėdami krepšelius pakelti kepimo metu, paspauskite mygtuką:
  - > Praėjus nustatytam gaminimo laikui arba pasiekus nustatytą vidaus temperatūrą, krepšeliai pakeliami automatiškai.
16. Jeigu rezultatas jus tenkina, ištraukite gruzdinimo krepšelius.

## 6.6 Rankinio gaminimo nutraukimas

### Bendras vaizdas

Jei maistą ruošiate abiejuose induose ir indai yra peržiūros rodinyje [► 15], procesus galite atšaukti vienu metu.

1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką:
- >> Gaminimo eigos nutraukiamos.

**Fokusavimo rodinys**

Fokusavimo rodyne [▶ 15] galite atšaukti maisto ruošimą šiais būdais:

1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką: 
  - > Gaminimo eiga nutraukiama.
2. Paspauskite mygtuką: 
  - > Būsité paklausti, ar tikrai norite atšaukti operaciją.
3. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: **OK**

## 7 Slėginis gaminimas (pasirinktinai)

### ⚠ ĮSPĖJIMAS

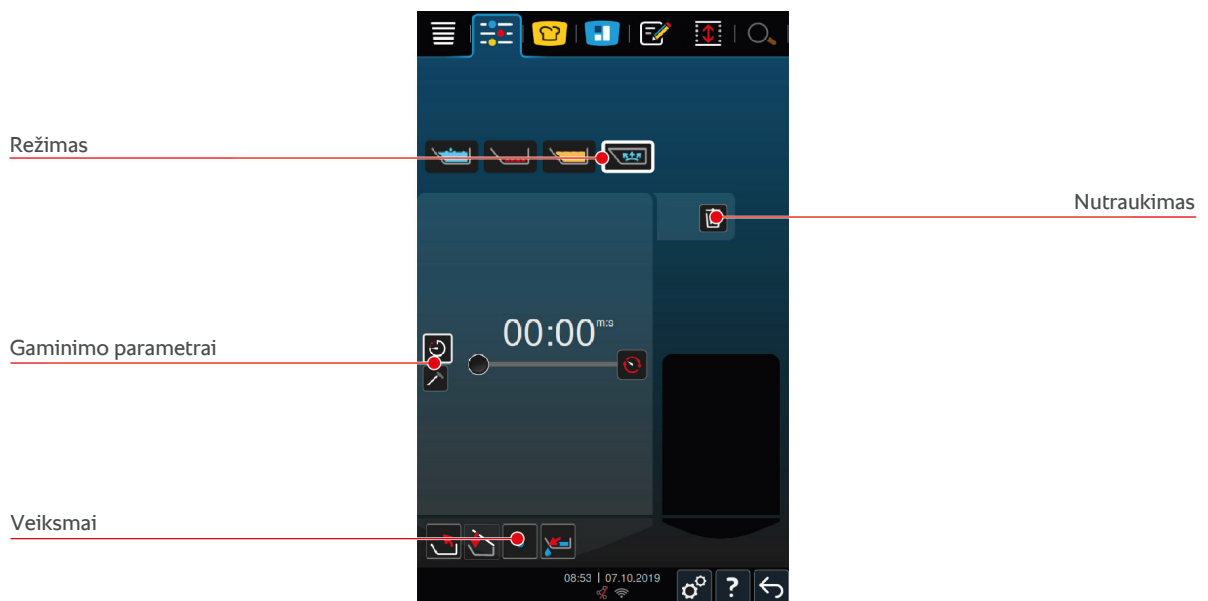
#### Nusiplikymo ir nudegimo pavojus dėl slėginio gaminimo naudojant alkoholį

Sistema sukurta gaminti slėginiu būdu naudojant vandenį. Jei maistą gaminate slėginiu būdu skysčiuose, kurių virimo temperatūra žemesnė nei vandens, pavyzdžiui, alkoholyje, ir atblokovote indo dangtį, karštas skystis kartu su maistu gali pradėti garuoti arba dideliu greičiu išsiveržti iš indo. Dėl to galite itin sunkiai nusiplikyti arba nudegti.

1. Gamindami slėginiu būdu naudokite tik vandenį.
2. Visuomet dėvėkite asmeninės apsaugos priemones.

Naudojant pasirinktinę gaminimo su slėgiu funkciją, gaminimo temperatūra padidėja dėl slėgio, todėl ragu, sultinių, sriubų ir troškinių gaminimo laikas sutrumpėja iki 35 %. „iVarioBoost“ kaitinimo sistema padidina slėgį inde ir palaiko pastovų slėgį viso gaminimo proceso metu. Tai apsaugo gaminamo maisto ląstelių struktūrą ir leidžia patiekti išskirtinės kokybės maistą per trumpiausią įmanomą laiką. Trumpesnis gaminimo laikas reiškia didesnę našumą ir produktyvumą.

Slėginio gaminimo sistema veikia idealiai, jei bent kartą per savaitę gaminate maistą slėginiu būdu. Jei šia galimybe naudojate rečiau, slėginė gaminimo sistema gali užsikimšti, o baigus gaminti maistą gali prireikti daugiau laiko slėgiui sumažinti. Tokiu atveju RATIONAL rekomenduoja kartą per savaitę naudoti maisto gaminimo su slėgiu funkciją naudojant minimalų vandens kiekį. Taip išsaugosite slėginio gaminimo funkcionalumą.



### 7.1 Bendrieji saugos nurodymai

- Stipriai trenkus per indo dangtį, garų atvamzdis gali atsilaisvinti ir įkristi į maistą. Nepastebėtos garų atvamzdžio dalys gali būti patiektos su maistu ir nurytos.
- Niekomet slėginiu būdu negaminkite aliejaus, pieno ir sutirštintų padažų. Šiuose patiekaluose yra per mažai vandens slėgiui susidaryti. Patiekalas gali pridegti.
- Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:
  - Siekdami apsisaugoti nuo nudegimų ir nusiplikymo dėvėkite asmenines apsaugos priemones.
  - Inde niekada neviršykite ir nenaudokite mažesnio kiekio, nei leidžiama.
  - Slėginiu būdu niekuomet negaminkite patiekalų alkoholyje. Alkoholio virimo temperatūra yra žemesnė nei vandens ir jis gali išbėgti.
  - Pasibaigus slėginiam gaminimui indo dangtį atidarinėkite atsargiai. Karštas patiekalas gali suputoti ir ištikėti.

## 7.2 Komandos

Gaminant maistą slėginiu būdu bus rodomos šios papildomos komandos.

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS

#### Nusiplikymo ir nudegimo pavojus dėl slėginio gaminimo naudojant alkoholį

Sistema sukurta gaminti slėginiu būdu naudojant vandenį. Jei maistą gaminate slėginiu būdu skysčiuose, kurių virimo temperatūra žemesnė nei vandens, pavyzdžiui, alkoholyje, ir atblokavote indo dangtį, karštas skystis kartu su maistu gali pradėti garuoti arba dideliu greičiu išsiveržti iš indo. Dėl to galite itin sunkiai nusiplikyti arba nudegti.

1. Gamindami slėginiu būdu naudokite tik vandenį.
2. Visuomet dėvėkite asmeninės apsaugos priemones.

#### Maksimalaus užpildymo lygio laikymasis

Jūsų bus paprašyta patvirtinti, kad neviršijote didžiausio inde leistino užpildymo lygio. Jūsų taip pat bus klausiama, ar naudojate skysčius, kurių virimo temperatūra žemesnė nei vandens, pavyzdžiui, alkoholį. Papildomą informaciją rasite čia: Užpildymo lygiai [► 17]

1. Norėdami patvirtinti, paspauskite mygtuką: ✓



#### Indo dangčio užrakinimas

Jūs būsite paraginti užrakinti indo dangtį.

1. Paspauskite mygtuką. 
  - > Indo dangtis uždaromas automatiškai.

### ⚠️ ATSARGIAI

#### Atrakinant indo dangtį kyla susižeidimo pavojus

Jei atrakinami indo dangtį stovėsite priešais prietaisą, kyla pavojus susižeisti.

- a) Įsitikinkite, kad atrakinant indo dangtį priešais prietaisą nėra žmonių.



#### Indo dangčio atrakinimas

Jūsų bus prašoma atrakinti indo dangtį.

1. Paspauskite mygtuką. 
  - > Indo dangtis atrakinamas automatiškai.

## 7.3 Informacija

Gaminant maistą slėginiu būdu bus rodoma ši papildoma informacija.

- Slėgio susidarymas  
Inde susidaro slėgis.
- Slėgio sumažinimas  
Inde yra sumažinamas slėgis. Palaukite, kol slėgis visiškai nukris. Neišjunkite prietaiso.

## 7.4 Pasirinktys

Pasirinkus išmaniąją gaminimo eigą su slėginio gaminimo funkcija, rodoma ši papildoma parinktis.



#### Tęsti kontroliuojant laiką

Naudojantis šia funkcija gaminimo eiga pratęsiama tam tikram laikui.

## 7.5 Patiekalo gaminimas slėginiu būdu

### ⚠️ ĮSPĖJIMAS

#### Nusiplikymo ir nudegimo pavojus dėl slėginio gaminimo naudojant alkoholį

Sistema sukurta gaminti slėginiu būdu naudojant vandenį. Jei maistą gaminate slėginiu būdu skysčiuose, kurių virimo temperatūra žemesnė nei vandens, pavyzdžiui, alkoholyje, ir atblokavote indo dangtį, karštas skystis kartu su maistu gali pradėti garuoti arba dideliu greičiu išsiveržti iš indo. Dėl to galite itin sunkiai nusiplikyti arba nudegti.

1. Gamindami slėginiu būdu naudokite tik vandenį.
2. Visuomet dėvėkite asmeninės apsaugos priemones.



1. Pasirinkite pageidaujimą indą.
2. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
3. Paspauskite mygtuką:
4. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi gaminimo laiko funkcija, paspauskite mygtuką:
5. Nustatykite gaminimo trukmę.
6. Norėdami gaminti patiekalą naudodamiesi termoadata, paspauskite mygtuką:
7. Nustatykite vidinę temperatūrą.
8. Pakraukite prietaisą.
9. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką:
10. Uždarykite indo dangtelį. **⚠️ ĮSPĖJIMAS!** Įsitikinkite, kad indo kraštas yra švarus ir kad tarp indo ir dangčio nėra jokių daiktų. Jei indo dangtis tinkamai neužsidaro, slėginio gaminimo funkcijos nepavyks įjungti arba gaminimo metu versis karšti garai.
11. Paspauskite mygtuką: **⚠️ ĮSPĖJIMAS!** Indo dangčio užrakinimo metu kyla pavojus prisipasti pirštus ir rankas. Indo dangčio užrakinimo metu laikykitės atokiau nuo prietaiso.
  - > Indo dangtis užrakinamas. Inde susidaro slėgis. Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui arba pasiekus nustatytą vidaus temperatūrą, slėgis inde krenta.
12. Paspauskite mygtuką:
  - > Indo dangtis atrakinamas ir gaminimo procesas baigiamas. **PASTABA!** Kai bus paprašyta, atidarykite indo dangtį. Jei neatidarysite indo dangčio, inde gali susidaryti vakuumas, todėl indo dangčio atidaryti nebegalėsite.

## 8 „iZoneControl“



Naudodami „iZoneControl“ galite padalyti indo dugną į atskiras kaitinimo zonas ir jose nustatyti skirtingą temperatūrą; nenaudojami paviršiai gali likti šalti. Įveskite norimą rezultatą ir paleiskite kiekvienos kaitinimo zonos gaminimo eigą. Kaitinimo zona kaitinama iki optimalios temperatūros, kad pasiektumėte norimą rezultatą.

Atkreipkite dėmesį, kad šį išmanųjį pagalbininką 2-XS galima pasirinkti kaip papildomą priedą.

### NUORODA

Temperatūrų skirtumas tarp zonų neturi viršyti 130 °C.

Indo padalijimas

Indo užimtumas

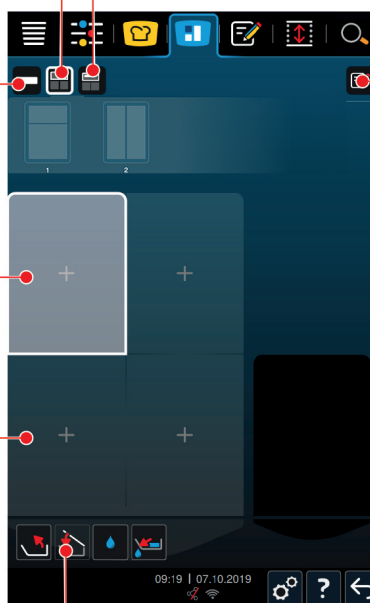
Kvito pasirinkimo langas

Redaguoti pradinius nustatymus

Zona

Kaitvietė

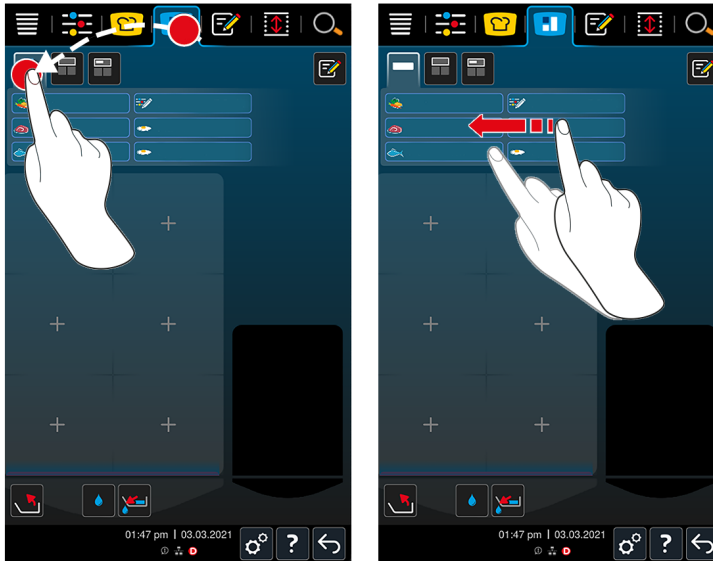
Veiksmai



### 8.1 Kvitai

#### 8.1.1 Iš anksto nustatyto kvito pasirinkimas

Galite naudotis iš anksto nustatytais kvitais su įvairiomis gaminimo programomis.



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
2. Paspauskite mygtuką. 
  - > Rodomi iš anksto nustatyti kvitai.
- >> Galite patalpinti kvitus [[▶ 58](#)] arba sukurti savo individualius kvitus [[▶ 52](#)].

### 8.1.2 Individualaus kvito sukūrimas

Prie kvitų lentos galite pridėti bet kurį pageidaujamą rankinį režimą, išmanią gamtinimo eigą arba bet kurią programą. Jeigu naujos komplektacijos neišsaugosite kaip prekių krepšelio, kvitų lenta bus perrašyta naujo krepšelio įkėlimo momentu.

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
2. Paspauskite mygtuką. 
3. Paspauskite mygtuką. 
4. Norėdami į kvitų lentą įtraukti išmanias gamtinimo eigas, paspauskite mygtuką: 
5. Slinkite per gamtinimo eigų sąrašą arba filtruokite pagal produktų kategoriją (mėsa, žuvies sriuba ir t. t.).

1. Norėdami į kvitų lentą įtraukti rankinę programą, paspauskite mygtuką: 
2. Norėdami į kvitų lentą įtraukti išmaniąją programą, paspauskite mygtuką: 

#### Kvito ištrynimasis iš kvitų lentos

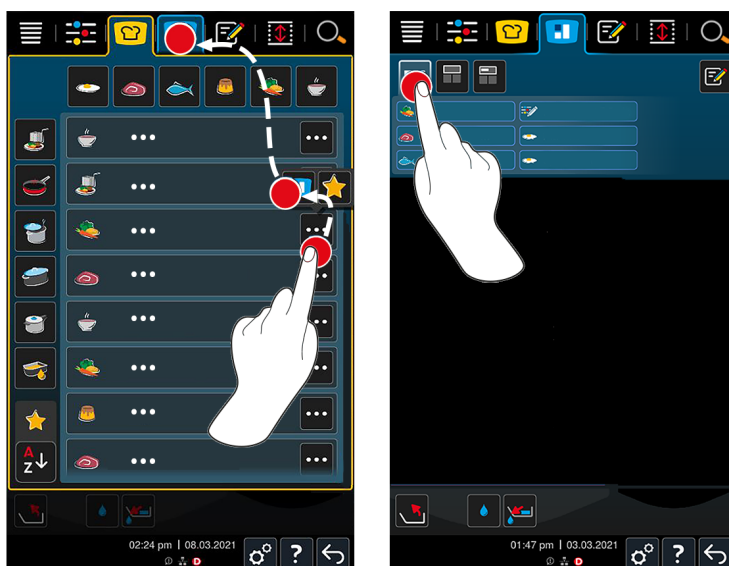
1. Norėdami ištrinti kvitą iš kvitų lentos, paspauskite mygtuką: 
2. Paspauskite mygtuką.  ir pasirinkite norimą ištrinti kvitą.
3. Norėdami ištrinti kvitą, paspauskite mygtuką: .

### 8.1.3 Kvitų lentos apdorojimas

Prie kvitų lentos galite pridėti bet kurią išmanią gamtinimo eigą arba bet kurią programą. Jeigu naujos komplektacijos neišsaugosite kaip prekių krepšelio, kvitų lenta bus perrašyta naujo krepšelio įkėlimo momentu.

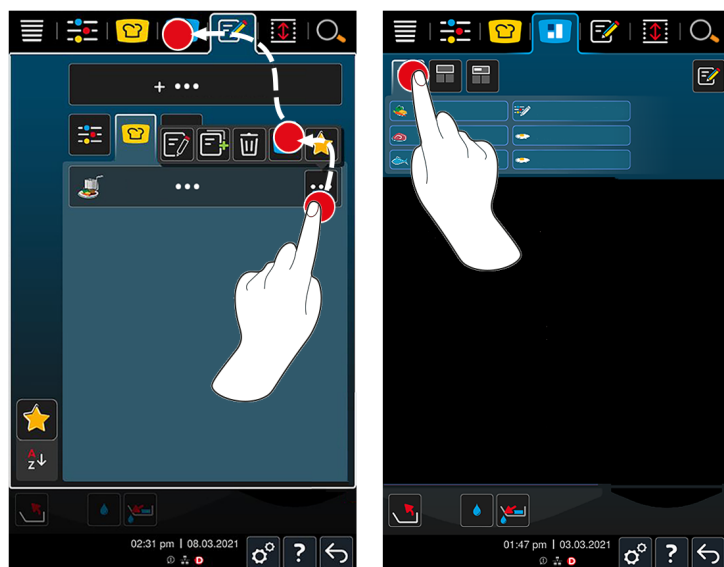


### Kvitų lentos redagavimas naudojant „iCookingSuite“



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 🍽️
  2. Paspauskite mygtuką už pageidaujamos gaminimo eigos: ...
  3. Paspauskite mygtuką. 📄
  4. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 📄
  5. Paspauskite mygtuką. —
- >> Kvitų lentoje rodomos išmaniosios gaminimo eigos.

### Kvitų lentos redagavimas programavimo režimu



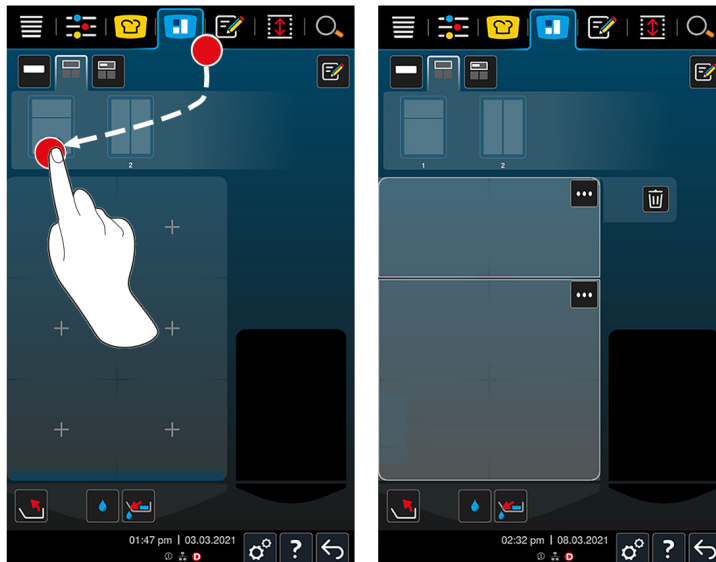
1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 📄
  2. Paspauskite mygtuką už pageidaujamos programos: ...
  3. Paspauskite mygtuką. 📄
  4. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 📄
- > Visos programos rodomos kvitų lentoje.

## 8.2 Indo padalijimas

Naudodamiesi „iZoneControl“ indo dugną galite padalinti į ne daugiau kaip 4 zonas. Galite naudotis šiomis galimybėmis:

- 1 zona vienam indui
- 2 zonos vienam indui
- 3 zonos viename inde, 1 zona kitame inde

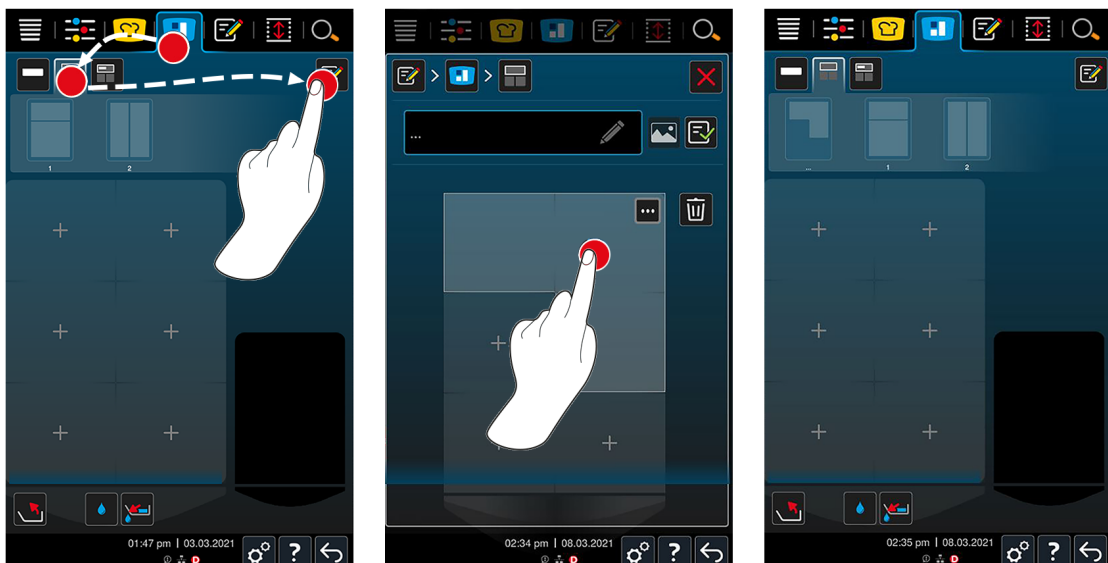
### 8.2.1 Iš anksto nustatyto indo padalijimo pasirinkimas



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
2. Paspauskite mygtuką.
3. Pasirinkite iš anksto nustatytą indo suskirstymą.
4. Pasirinkite pageidaujimą indą.

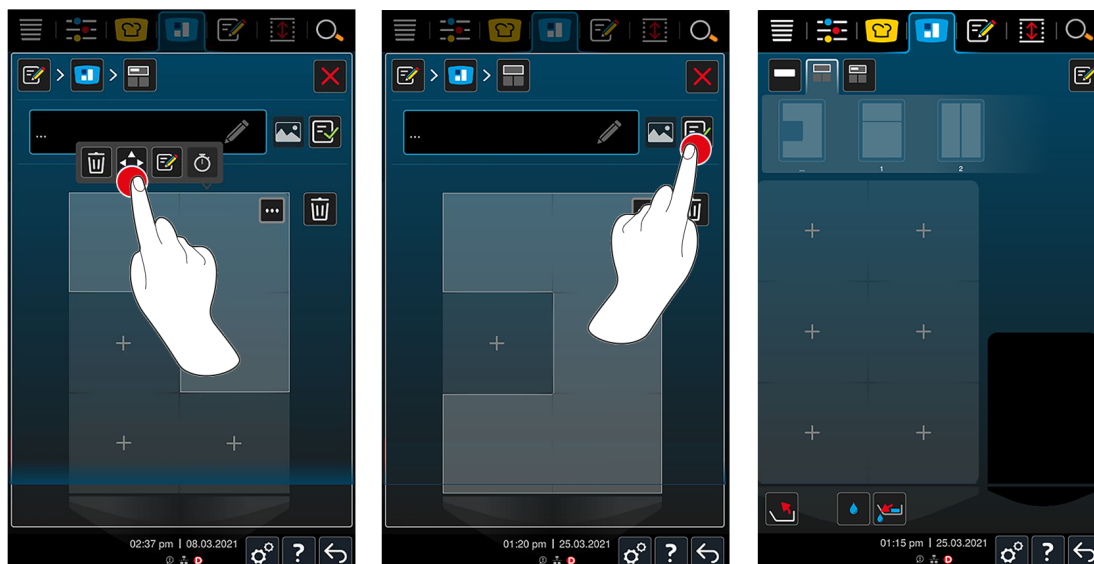
>> Indo dugnąs bus automatiškai padalintas į zonas. Zonomis dabar galite priskirti kvitus.

### 8.2.2 Individualaus indo padalijimo sukūrimas



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
2. Paspauskite mygtuką. 
3. Paspauskite mygtuką. 
4. Indą padalinkite pagal savo pageidavimus.
5. Patvirtinkite padalijimą paspausdami .

#### Indo suskirstymo koregavimas



1. Norėdami koreguoti indo suskirstymą, paspauskite mygtuką: 
2. Paspauskite mygtuką. 
3. Paspauskite mygtuką. 
4. Paspausdami pasirinkite indo suskirstymo variantus iš sąrašo.
5. Paspauskite mygtuką. ...
6. Paspauskite mygtuką. 
  - > Atsidaro koregavimo ekranas.
7. Paspauskite mygtuką. ...
8. Paspauskite mygtuką. 
9. Paspauskite pageidaujamas zonas inde.
  - > Zona bus priderinta pagal jūsų pageidavimus.
10. Norėdami patvirtinti zoną, paspauskite mygtuką: 
11. Norėdami ištrinti zoną, paspauskite mygtuką: 
12. Norėdami išsaugoti indo suskirstymą, paspauskite mygtuką: 

#### Indo padalijimo ištrynimasis

1. Norėdami ištrinti indo suskirstymą, paspauskite mygtuką: 

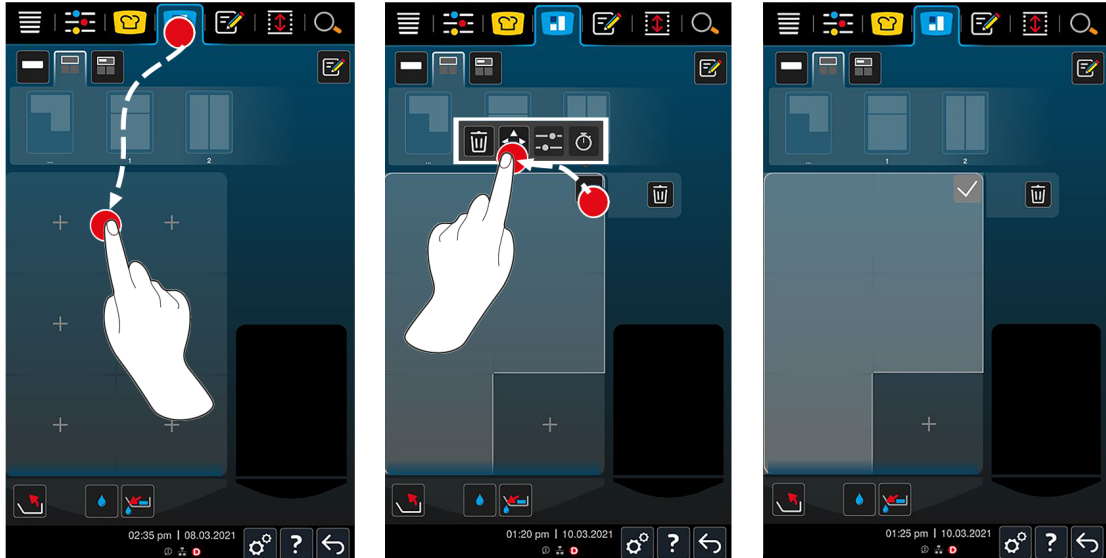
#### Indo padalijimo išsaugojimas

1. Norėdami suteikti indo suskirstymui pavadinimą, paspauskite mygtuką: 
2. Norėdami indo suskirstymą įtraukti tik laikinai, paspauskite mygtuką: 
3. Norėdami išsaugoti suskirstymą, paspauskite mygtuką: 

>> Bus parodytas indo suskirstymas.

### 8.2.3 Indo suskirstymas zonomis

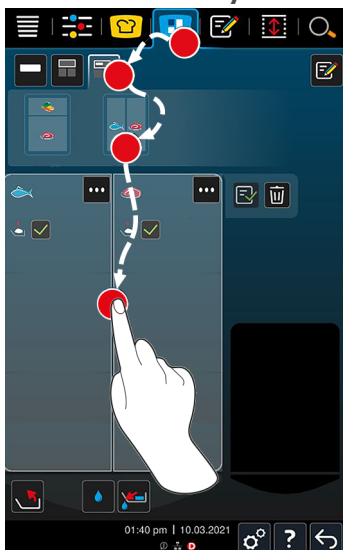
Indą galite suskirstyti zonomis nesinaudodami indo suskirstymo funkcija. Suskirstymas yra laikinas ir bus perrašytas, kai tik indui priskirsite indo suskirstymą.



1. Pasirinkite pageidaujimą indą.
2. Paspauskite mygtuką menu juostoje: 
3. Paspauskite sritį inde.
  - > Sritis bus paversta zona.
4. Norėdami patvirtinti zoną, paspauskite mygtuką: 
5. Norėdami išplėsti zoną, paspauskite mygtuką: 
6. Paspauskite mygtuką. 
7. Paspauskite pageidaujamas zonas inde.
  - > Zona bus išplėsta.
8. Norėdami patvirtinti zoną, paspauskite mygtuką: 
- > Zona patvirtinta.
9. Jei norite pridėti dar vieną zoną, pasirinkite dar neužimtą indo sritį.
10. Norėdami ištrinti patvirtiną zoną, paspauskite mygtuką: 
11. Paspauskite mygtuką. 

## 8.3 Indo paskirstymas

### 8.3.1 Iš anksto nustatyto indo paskirstymo pasirinkimas



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
  2. Paspauskite mygtuką. 
    - > Rodomas iš anksto nustatytas indo paskirstymas.
  3. Pasirinkite pageidaujamą indo paskirstymą.
  4. Pasirinkite pageidaujamą indą.
- >> Indui bus automatiškai priskirti atitinkami nustatymai. Zonos bus pradėtos kaitinti iki nustatytos temperatūros. Pasiekus temperatūrą, būsite paprašyti pakrauti prietaisą.

### 8.3.2 Sukurti individualų indo paskirstymą

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
2. Paspauskite mygtuką. 
3. Paspauskite mygtuką. 
4. Dabar galite sukurti indo paskirstymą ir suteikti jam pavadinimą.
5. Paspauskite mygtuką. ... jūsų sukurtame indo paskirstyme.
6. Paspauskite mygtuką. 
7. Pasirinkite gaminimo eigą arba programą, kuri turi būti įtraukta į jūsų indo paskirstymą.
8. Paspauskite mygtuką.  jeigu prie savo indo paskirstymo norite pridėti laikmatį.
9. Paspauskite mygtuką.  kad išsaugotumėte indo paskirstymą.
10. Slinkite per galimą indo paskirstymo sąrašą arba paspauskite mygtuką **1**, **2** arba **3**, jeigu norite rūšiuoti sąrašą.

#### Indo paskirstymo ištrynimasis

1. Norėdami ištrinti indo paskirstymą, paspauskite mygtuką: 

#### Indo paskirstymo išsaugojimas

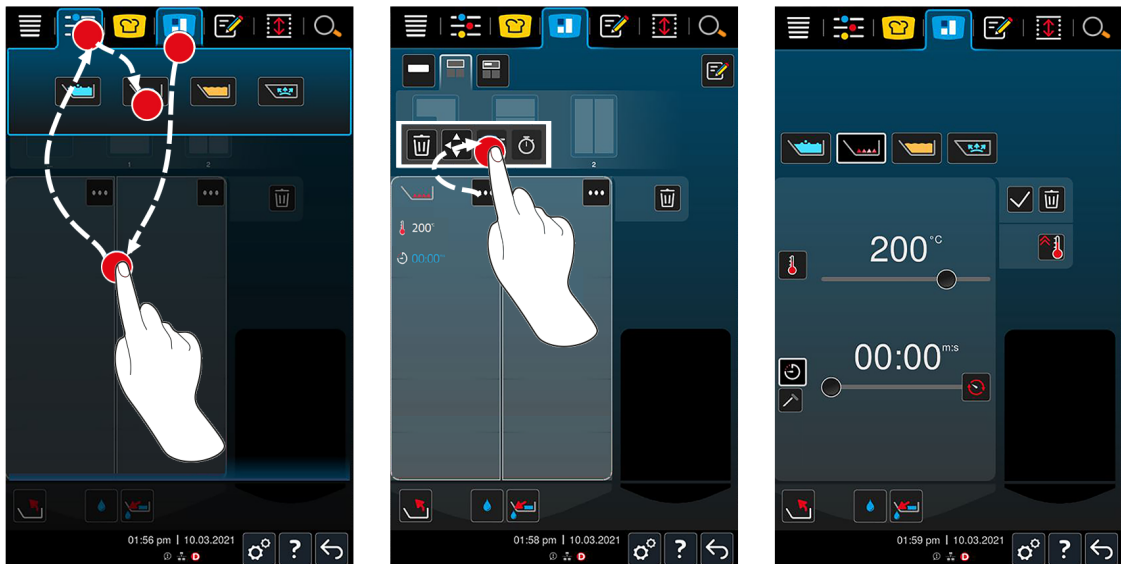
1. Norėdami suteikti indo paskirstymui pavadinimą, paspauskite mygtuką: 
  2. Norėdami išsaugoti indo paskirstymą, paspauskite mygtuką: 
- >> Rodomas indo paskirstymas.

## 8.4 Patiekalo gaminimas naudojantis „iZoneControl“

Patiekalą galite gaminti 4 būdais:

- Iš anksto nustatyti kvitai [► 51]
- Iš anksto nustatytas indo paskirstymą [► 57]
- Rankiniai režimai [► 58]
- Išmanios gamtinimo eigos [► 58]

### 8.4.1 Rankinio režimo priskyrimas zonai



1. Paspauskite mygtuką menu juostoje:
2. Pasirinkite pageidaujimą indą ir pageidaujimą zoną.
3. Paspauskite mygtuką menu juostoje:
  - > Rodomi rankiniai režimai.
4. Pasirinkite pageidaujimą režimą.
  - > Indui arba zonai priskiriamas rankinis režimas.
5. Norėdami pritaikyti gamtinimo parametrus pagal savo pagiedavimus, paspauskite mygtuką: ...
6. Paspauskite mygtuką.
  - > Rodomi gamtinimo parametrai.
7. Sureguliuokite gamtinimo parametrus ir paspauskite mygtuką, kad išsaugotumėte pakeitimus:
  - > Indas arba zona bus pradėti kaitinti iki nustatytos temperatūros. Pasiekus temperatūrą, būsite paprašyti pakrauti prietaisą.

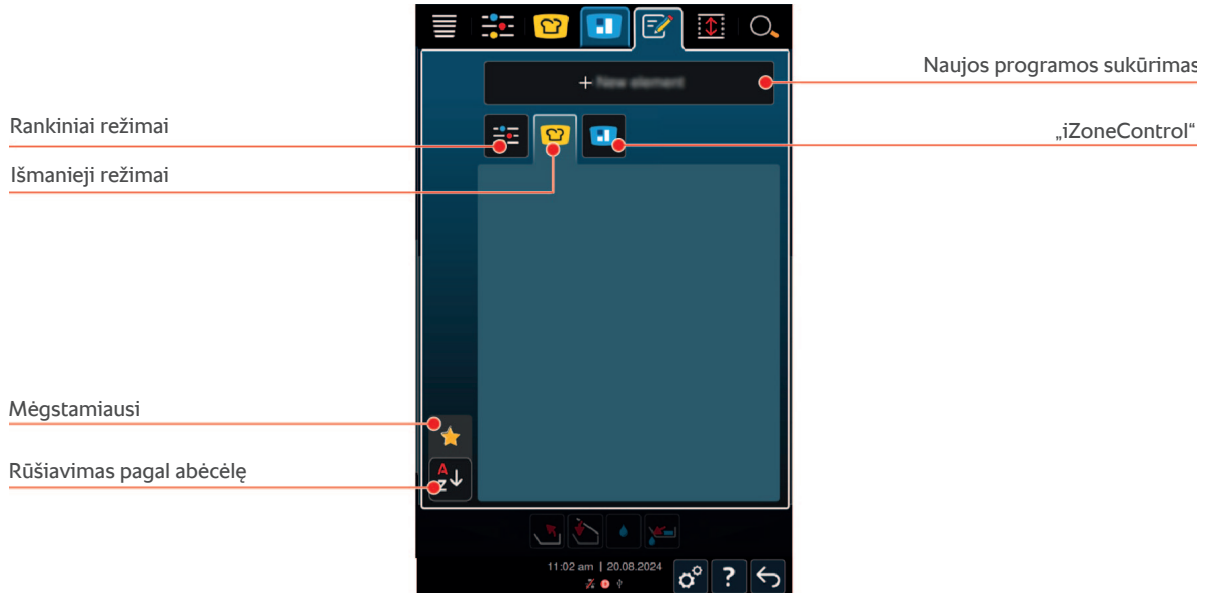
### 8.4.2 Kvito priskyrimas zonai

- ✓ Indą suskirstėte zonomis [► 54].
- 1. Paspauskite mygtuką.
- 2. Paspauskite ir palaikykite norimą kvitą, kol jis bus pažymėtas, ir vilkite kvitą į norimą zoną.
  - > Zona bus iš anksto įkaitinta.
- 3. Arba paspauskite norimą kvitą ir tada norimą zoną.
  - > Kvitą bus priskirtas zonai ir zona bus pradėta kaitinti.
- >> Pasiekus temperatūrą, būsite paprašyti pakrauti prietaisą.

## 9 Programavimo režimas



Programavimo režime galite sukurti, išsaugoti ir valdyti savo nuosavas rankines programas [► 60] Indo užimtumą [► 60], Indo suskirstymą [► 60], išmaniąsias gaminimo eigas [► 61] ir prekių krepšelius [► 59]. Tuo tikslu galite naudotis visais rankiniais režimais [► 40], išmaniomis gaminimo eigomis [► 26] ir iš anksto užprogramuotais „krepšeliais“.



### 9.1 Prekių krepšelio programavimas

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
2. Paspauskite mygtuką. + **Naujas elementas**
3. Paspauskite mygtuką.
4. Paspauskite mygtuką.
5. Norėdami į krepšėlį įtraukti išmanias gaminimo eigas, paspauskite mygtuką:
  - > Rodomos visos išmaniosios gaminimo eigos.
6. Slinkite sąrašu arba pasirinkite režimą ir paspauskite norimą gaminimo eigą.
  - > Gaminimo eiga paženkinama ir įdedama į krepšėlį. Taip pat galite patikrinti gaminimo eigos suderinamumą ilgiau spausdami pasirinktų gaminimo eigos mygtukus. Žalia varnelė simbolizuoja galimybę derinti programas.
7. Norėdami į krepšėlį įdėti jau išsaugotas programas, paspauskite mygtuką:
  - > Rodomos visos programos.
8. Slinkite sąrašu arba pasirinkite rankines ar išmaniąsias programas, tada paspauskite norimą programą.
  - > Gaminimo eiga paženkinama ir pridama į prekių krepšėlį.

#### Prekių krepšelio tikrinimas

1. Norėdami patikrinti krepšėlį, paspauskite mygtuką:
  - > Rodomos visos pasirinktos išmaniosios gaminimo eigos ir programos.
2. Norėdami ištrinti kokį nors elementą iš krepšelio, paspauskite mygtuką:

#### Prekių krepšelio išsaugojimas

1. Norėdami suteikti krepšeliui pavadinimą, paspauskite mygtuką:
2. Įveskite pavadinimą.

3. Norėdami išsaugoti krepšelį, paspauskite mygtuką: 

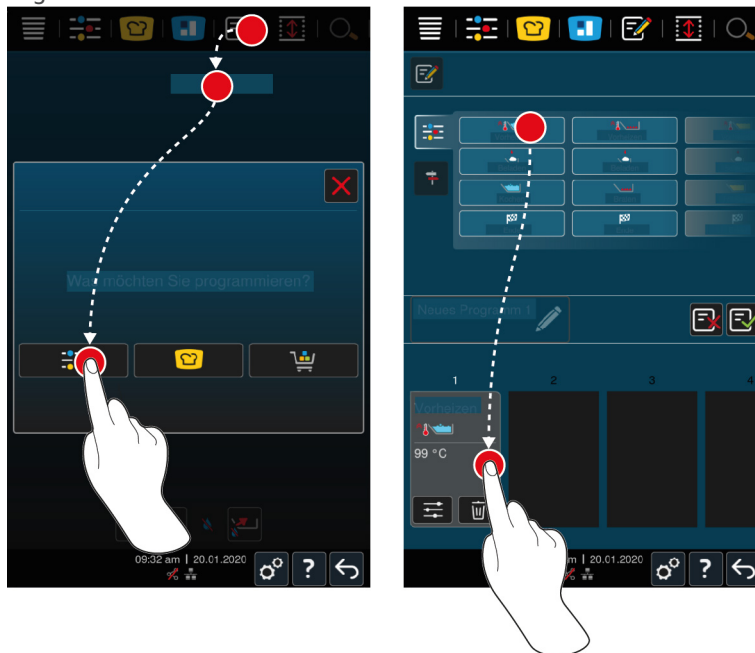
>> Prekių krepšelis rodomas programų sąrašė.

## 9.2 Rankinės programos sukūrimas

Galite naudotis šiais režimais:

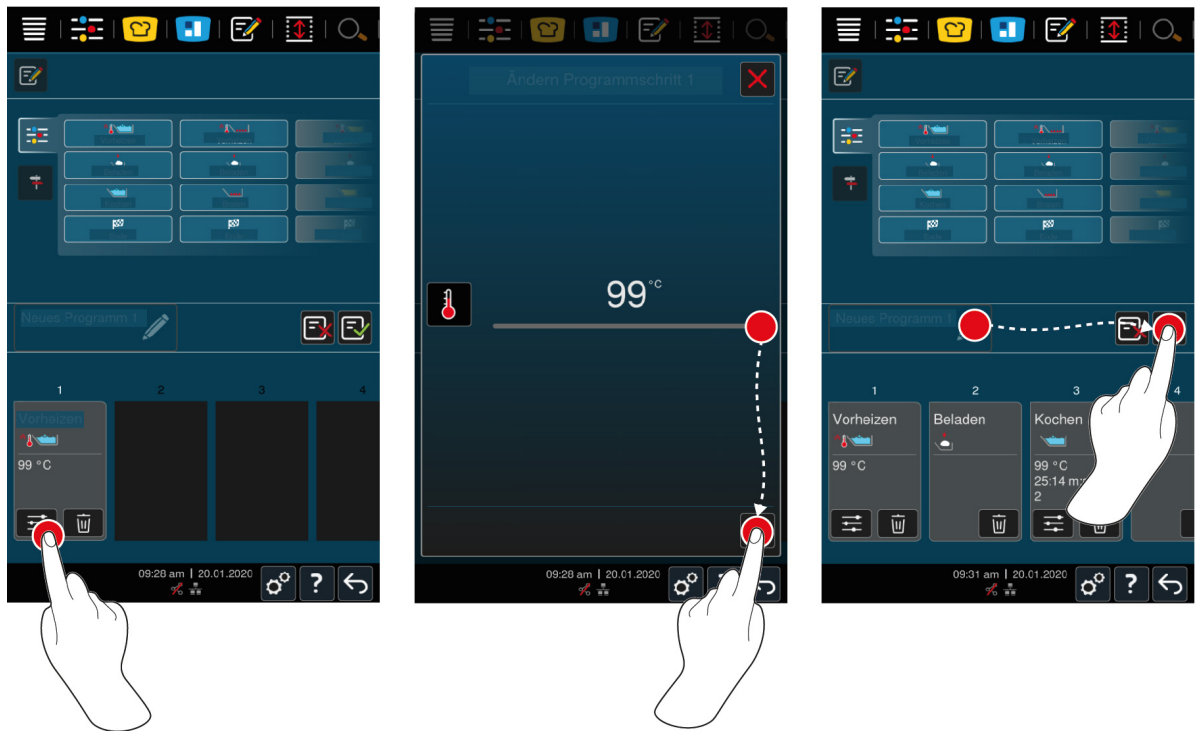
- Maisto gaminimas
- Kepti
- Gruzdinimas
- Jautraus maisto gaminimas

Gaminimo veiksmų iš režimų **Virti**, **Kepti**, **Gaminimas su slėgiu (pasirinktinai)** arba **Jautraus maisto gaminimas** negalite derinti su režimu **Gruzdinimas**.



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
2. Paspauskite mygtuką. + **Naujas elementas**
3. Paspauskite mygtuką. 
  - > Parodoma visų prieinamų gaminimo veiksmų apžvalga.
4. Pasirinkite pageidaujamus gaminimo veiksmus ir vilkite juos į apatinę sritį. **PASTABA! Gaminimo veiksmų negalite derinti tarpusavyje kaip panorėję. Įkaitinimas ir pakrovimas turi būti pasirinkti iš vieno stulpelio. Veikimo režimą ir gaminimo eigos pabaigą galima pasirinkti kitame stulpelyje.**





5. Norėdami koreguoti gaminimo veiksmą, paspauskite mygtuką:
- > Priklausomai nuo pasirinkto režimo, parodomi visi nustatomi gaminimo parametrai ir papildomos funkcijos.
1. Priderinkite gaminimo veiksmą prie savo pageidavimų.
2. Norėdami išsaugoti savo pakeitimus, paspauskite mygtuką:

#### Programos išsaugojimas

1. Norėdami suteikti programai pavadinimą, paspauskite mygtuką:
2. Suteikite pavadinimą.
3. Norėdami išsaugoti programą, paspauskite mygtuką:
- >> Programa tikrinama. Kai visi gaminimo parametrai iki galo nustatomi ir logiškai išdėstomi, programa išsaugoma ir rodoma programų sąrašė.
- >> Jeigu programoje yra klaida, atitinkama vieta pažymima. Pašalinkite klaidą prieš dar kartą išsaugodami programą.

## 9.3 Išmanios programos sukūrimas

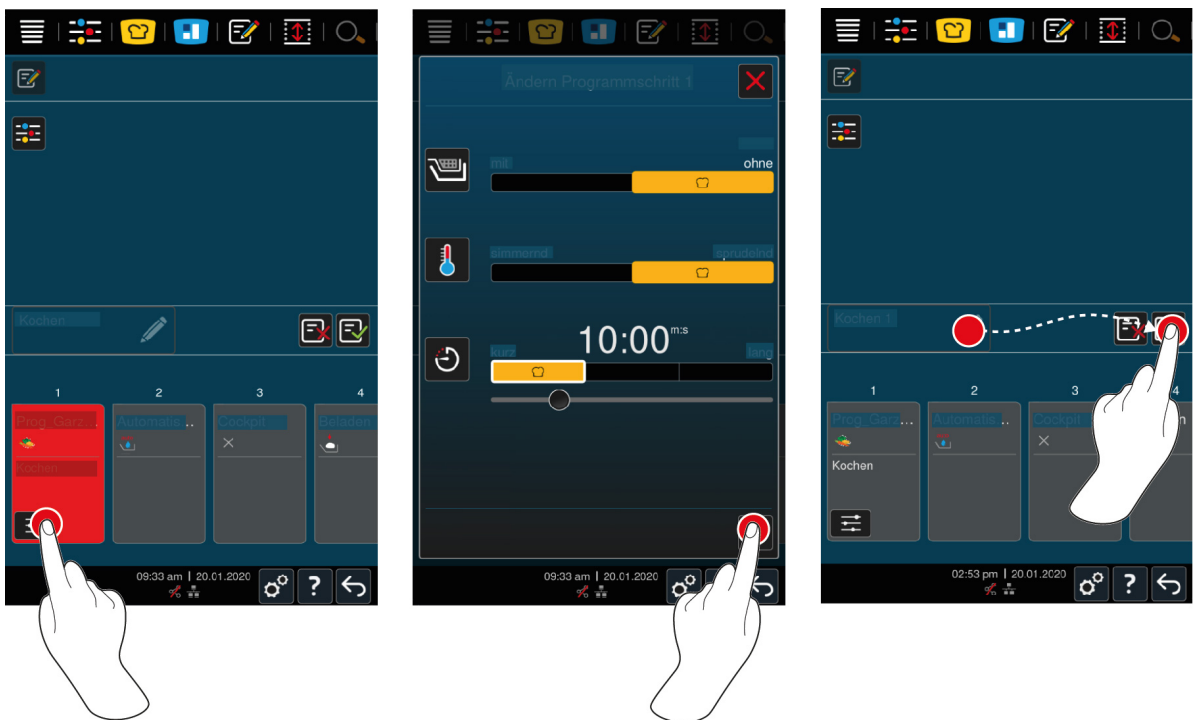
Jeigu programuojate išmanią gaminimo eigą, pagal savo pageidavimus galite pritaikyti tik gaminimo parametrus. Atskirų gaminimo veiksmų eiliškumo pakeisti negalima.



1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje:
2. Paspauskite mygtuką. + **Naujas elementas**
3. Paspauskite mygtuką.
- > Bus klausama, ką norėtumėte programuoti.
4. Pasirinkite vieną iš šių galimybių:
  - Režimas
  - Režimas ir gaminimo procesas
  - Gaminimo procesas

Po pasirinkimo bus parodytos atitinkamos išmaniosios gaminimo eigos.

1. Pasirinkite pageidaujamą išmaniąją gaminimo eigą.
  - > Bus parodyti atskiri gaminimo veiksmai. Dabar gaminimo parametrus galite pritaikyti pagal savo pageidavimus.



2. Paspauskite mygtuką.

- > Priklausomai nuo pasirinktos gaminimo eigos, parodomi visi nustatomi gaminimo parametrai ir papildomos funkcijos. Standartiniai gaminimo eigos nustatymai paženklinėti šiuo simboliu: 
- 3. Priderinkite gaminimo parametrus prie savo pageidavimų.
- 4. Norėdami išsaugoti savo pakeitimus, paspauskite mygtuką: 
- > Vėl bus parodyti atskiri gaminimo veiksmi.

#### Programos išsaugojimas

1. Norėdami suteikti programai pavadinimą, paspauskite mygtuką: 
2. Įveskite pavadinimą.
3. Norėdami išsaugoti programą, paspauskite mygtuką: 
- >> Programa rodoma programų sąrašė.

## 9.4 Programų apdorojimas ir ištrynimasis

- ✓ Jūs užprogramavote rankines programas [► 60], išmaniąsias gaminimo eigas [► 61] arba Indo padalijimas [► 54] Indo paskirstymas [► 57] [► 59]
- 1. Norėdami koreguoti programą, paspauskite mygtuką: ...

Galite naudotis šiomis koregavimo galimybėmis:

- Elemento koregavimas 
- Siųsti į kvitų lentą 
- Pridėti prie mėgstamų 
- Elemento dubliavimas 
- Elemento ištrynimasis 

## 9.5 Programų ir prekių krepšelių paleidimas

#### Rankinės programos paleidimas

1. Norėdami paleisti rankinę programą, paspauskite pageidaujamą programą.
2. Pasirinkite pageidaujamą indą.
  - > Programa nedelsiant paleidžiama. Rodomos visos gaminimo eigos.
3. Norėdami siųsti rankinę programą į „iZoneControl“, paspauskite mygtuką: ...
4. Paspauskite mygtuką. 
- >> Rankinė programa rodoma čekių lentoje. Dabar čekį galite talpinti kaip įprasta [► 58].

#### Išmanios gaminimo eigos paleidimas

1. Norėdami paleisti išmaniąją gaminimo eigą, paspauskite pageidaujamą programą.
2. Pasirinkite pageidaujamą indą.
  - > Programa nedelsiant paleidžiama. Rodomos visos gaminimo eigos.
3. Norėdami siųsti išmaniąją gaminimo eigą į „iZoneControl“, paspauskite mygtuką: ...
4. Paspauskite mygtuką. 
- >> Išmanioji programa rodoma čekių lentoje. Dabar čekį galite talpinti kaip įprasta [► 58].

#### Prekių krepšelio paleidimas

1. Norėdami pridėti prekių krepšėlį į „iZoneControl“, paspauskite pageidaujamą prekių krepšėlį.
  - > Visi prekių krepšelio elementai bus rodomi čekių lentoje. Dabar čekių galite talpinti kaip įprasta [► 58].

**Indo padalijimas**

1. Paspauskite mygtuką. 
- >> Dabar galite pasirinkti indo suskirstymą.

**Indo paskirstymas**

1. Paspauskite mygtuką. 
- >> Dabar galite pasirinkti indo paskirstymą.

**9.6****Paleidimo laiko pasirinktis**

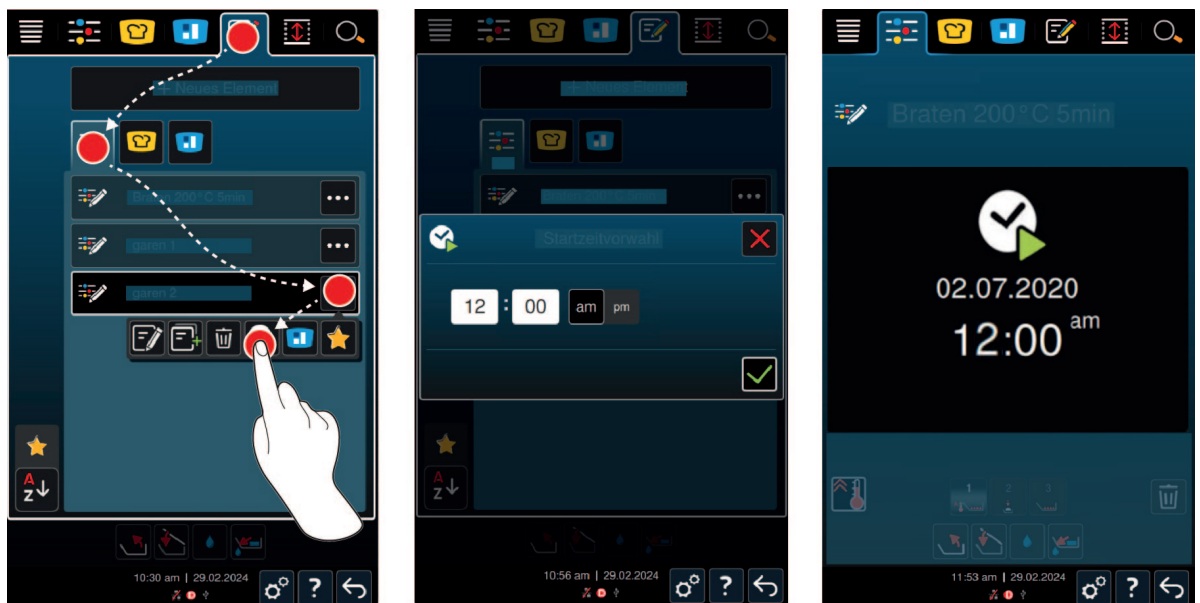
Iš anksto pasirinkus paleidimo laiką, rankinės programos paleidimo laikas gali būti nustatytas minutėmis. Taigi galite, pvz., naudotis pigesne elektra nakties metu ir optimaliai išnaudoti savo įrenginį iki 24 valandų per parą.

**⚠ ATSARGIAI**

**Jei ilgam paliksite ruošti maistą nekaitinamame inde, ant maisto gali susidaryti mikrobai**

Maistas, kuriame yra mikrobus, gali sukelti infekciją ar apsinuodijimą maisto produktais.

1. Nepalikite maisto inde per ilgai.

**Pradžios laiko nustatymas**

- ✓ Sukūrėte rankinę programą [► 60].
- 1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
- 2. Paspauskite mygtuką. 
- > Rodomas rankinių programų sąrašas.
- 3. Paspauskite mygtuką šalia rankinės programos: ...
- 4. Paspauskite mygtuką. 
- 5. Įveskite paleidimo laiką.
- 6. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: 
- > Rodomas nustatytas paleidimo laikas.
- > Rankinė programa prasideda nustatytu laiku.
- 7. Jei norite atšaukti atidėjimo pradžią, paspauskite ir palaikykite mygtuką: 

## 10 Perjungimas iš vieno režimo į kitą

Naudodamiesi iVario galite paprastai ir bet kuriuo metu persijungti iš vieno režimo į kitą rinkdamiesi tarp rankinio gaminimo, „iCookingSuite“ ir „iZoneControl“. Tokiu būdu galite naudotis optimaliu deriniu iš automatinių, darbo sąnaudas mažinančių gaminimo funkcijų ir pageidaujamų valdymo galimybių.

- Išmaniąją gaminimo eigą „iCookingSuite“ pakeiskite išmaniuoju kvitu „iZoneControl“.

### Išmaniosios gaminimo eigos keitimas išmaniuoju čekiu

✓ Jūs paleidote išmaniąją gaminimo eigą. Gaminimo procesas vyksta.

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 

>> Naudojamas indo plotas gali būti sumažintas.

## 11 Nustatymai

Nustatymus galėsite keisti slinkdami sąrašą ir spausdami pageidaujamą kategoriją. Rankų judesiais [► 16] arba centriniu nustatymo ratuku [► 17].

Gamyklinius šio prietaiso nustatymus galite nuolat pritaikyti pagal savo poreikius.

1. Paspauskite mygtuką. 

> Bus parodyta visų nustatymo galimybių apžvalga:

- Mėgstamiausi [► 66]
- Indikatorius [► 66]
- Apšvietimas [► 68]
- Garsas [► 68]
- Gaminimo sistema [► 69]
- Gaminimas [► 70]
- Duomenų valdymas [► 70]
- Tinklo nustatymai [► 73]
- Naudotojo profilis [► 75]
- Aptarnavimas [► 75]
- „ConnectedCooking“ [► 76]

### 11.1 Mėgstamiausi

Mėgstamiausiuose rodomi visi nustatymai, kuriuos pažymėjote kaip mėgstamiausius.

**Nustatymo išsaugojimas kaip mėgstamiausio**

1. Pasirinkite vieną nustatymą.

2. Paspauskite mygtuką. 

>> Nustatymas išsaugotas kaip mėgstamiausias ir rodomas , rūšiavimas atliekamas chronologiniu būdu pagal pridėjimo laiką.

### 11.2 Indikatorius

**Rodmens atidarymas**

1. Paspauskite mygtuką. 

2. Paspauskite mygtuką.  **Indikatorius**

#### 11.2.1 Kalba

Čia galite pakeisti naudotojo sąsajos kalbą.

**Naudotojo sąsajos kalbos nustatymas**

1. Paspauskite mygtuką.  **Kalba**

2. Pasirinkite pageidaujamą kalbą.

>> Naudotojo sąsajos kalba bus nedelsiant pakeista.

#### 11.2.2 Data ir laikas

Čia galite pakeisti šiuos nustatymus:

- **Data**  
- **Laikas**  
- **Perjungimas 24h/12h** 

### Datos nustatymas

1. Paspauskite mygtuką.  **Data**
  - > Pasirodo kalendorius.
2. Pasirinkite pageidaujamą datą.
- >> Data perimama automatiškai.

### Laiko nustatymas

1. Paspauskite mygtuką.  **Laikas**
  - > Rodomas laikas.
2. Paspauskite laiką.
3. Nustatykite pageidaujamą laiką.
- >> Laikas perimamas automatiškai.

### 24 h / 12 h perjungimo nustatymas

1. Pasirinkite **12** norėdami nustatyti 12 valandų formatą, o norėdami nustatyti 24 valandų formatą pasirinkite **24**.

### Laiko sinchronizavimas naudojant „ConnectedCooking“

Laiką taip pat galite sinchronizuoti automatiškai naudodamiesi „ConnectedCooking“.

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **ConnectedCooking**
3. Paspauskite mygtuką, esantį šalia **Automatinio laiko sinchronizavimo: ON**

## 11.2.3 Temperatūros formato nustatymas

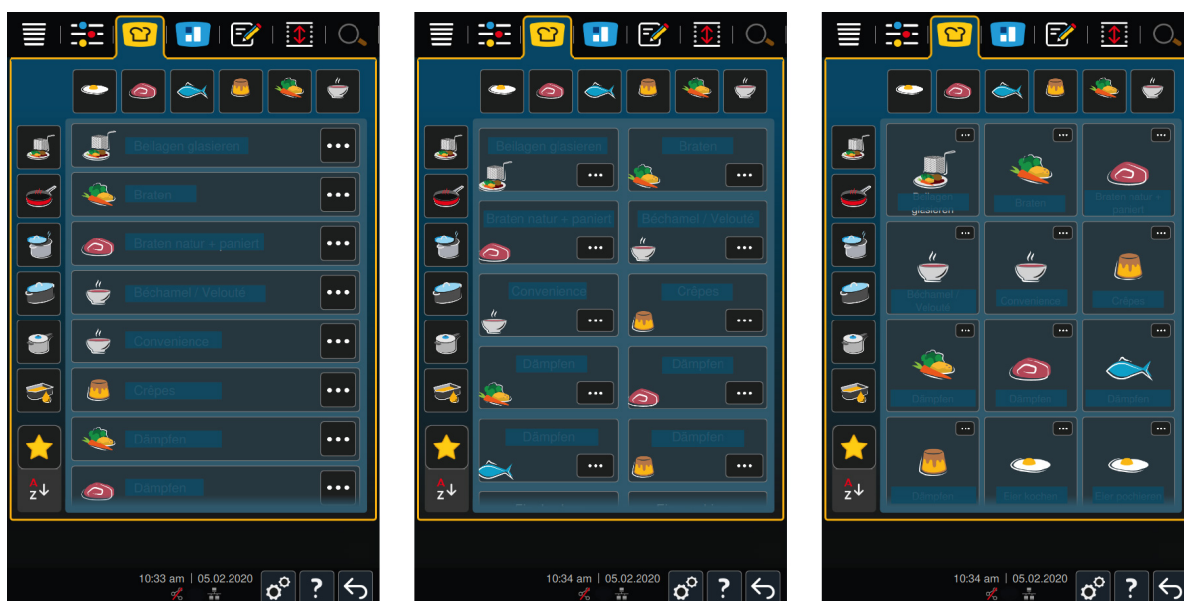
Čia galite nustatyti, ar temperatūra bus rodoma °C ar °F.

## 11.2.4 Tūrio vienetas

Čia galite nustatyti, ar tūris bus rodomas litrais **L** ar galonais **G**.

## 11.2.5 Programų vaizdavimas

Čia galite nustatyti, ar išmaniosios gaminimo eigos „iCookingSuite“ ir programavimo režime bus pateikiamos vienoje skiltyje, dvejose ar trijose skiltyse.



1. Paspauskite mygtuką.  **Programų vaizdavimas**

2. Pasirinkite  **Viena skiltis**,  **Dvi skiltys** arba  **Trys skiltys**.
- >> Pasirinktis perimama nedelsiant.

## 11.3 Apšvietimas

### Apšvietimo reguliavimas

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Apšvietimas**

### 11.3.1 Ekranų šviesumas

#### Ekranų ryškumo nustatymas

Čia galite nustatyti ekranų šviesumą skalėje nuo 0 iki 100%.

1. Paspauskite mygtuką.  **Ekranų ryškumas**
  2. Skalėje pasirinkite pageidaujamą reikšmę arba ją pakoreguokite sukamuoju ratuku.
- >> Ekranų ryškumas pritaikomas nedelsiant.

#### Automatinis pritemdymas

1. Paspauskite mygtuką.  **Automatinis pritemdymas**
- >> Automatinį pritemdymą čia galite įjungti arba išjungti.

#### Pritemdymo po x min. nustatymas

1. Paspauskite mygtuką.  **Reguliuoti apšvietimą po x min.**
- >> Čia galite nustatyti, po kiek minučių turi būti įjungtas automatinis pritemdymas.

#### Ekranų užsklandos įjungimas arba išjungimas

1. Paspauskite mygtuką.  **Ekranų užsklanda**
- >> Ekranų užsklandą čia galite įjungti arba išjungti.

#### Ekranų užsklandos įjungimas po x min

1. Paspauskite mygtuką.  **Ekranų užsklandos įjungimas po x min.**
- >> Čia galite nustatyti, po kiek minučių turi būti įjungta ekranų užsklanda.

## 11.4 Garsas

### Garso nustatymas

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Garsas**

### 11.4.1 Bendras garso stiprumas

#### Bendro garso stiprumo nustatymas

Čia galite nustatyti bendrą prietaiso garso lygį skalėje nuo 0 iki 100%.

1. Paspauskite mygtuką.  **Bendras garso stiprumas**
  2. Skalėje pasirinkite pageidaujamą reikšmę.
- >> Bendras garso stiprumas pritaikomas nedelsiant.



## 11.4.2 Krovimas / veiksmo komanda

### Krovimo / veiksmo komandos nustatymas

Čia galite nustatyti, koks garsas ar melodija turi skambėti, kai turite pakrauti prietaisą arba jūsų prašoma atlikti tam tikrą veiksmą. Galite rinktis iš 25 galimybių.

1. Paspauskite mygtuką.  **Krovimas / veiksmo komanda**
2. Paspauskite mygtuką.  **Garsas**
3. Paspauskite pageidaujamą garsą.
  - > Garsas bus pademonstruotas.
4. Norėdami perimti nustatymą, piktogramų juostoje paspauskite mygtuką: 
  - >> Grįšite prie apžvalgos.

## 11.4.3 Programos veiksmo pabaiga

### Garso nustatymas pasibaigus programos veiksmui

Čia galite nustatyti, koks garsas ar kokia melodija turi skambėti pasibaigus programos veiksmui. Galite rinktis iš 37 galimybių.

1. Paspauskite mygtuką.  **Programos veiksmo pabaiga**
2. Paspauskite mygtuką.  **Garsas**
3. Paspauskite pageidaujamą garsą.
  - > Garsas bus pademonstruotas.
4. Norėdami perimti nustatymą, piktogramų juostoje paspauskite mygtuką: 
  - >> Grįšite prie apžvalgos.

## 11.4.4 Gaminimo laiko pabaiga

### Garso nustatymas pasibaigus gaminimo laikui

Čia galite nustatyti, koks garsas ar kokia melodija turi skambėti pasibaigus programos veiksmui. Galite rinktis iš 37 galimybių.

1. Paspauskite mygtuką.  **Gaminimo laiko pabaiga**
2. Paspauskite mygtuką.  **Garsas**
3. Paspauskite pageidaujamą garsą.
  - > Garsas bus pademonstruotas.
4. Norėdami perimti nustatymą, piktogramų juostoje paspauskite mygtuką: 
  - >> Grįšite prie apžvalgos.

## 11.5 Gaminimo sistema

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Gaminimo sistema**

### 11.5.1 Informacija apie prietaiso tipą

Čia matote, kokio tipo yra jūsų prietaisas ir kokia programinės įrangos versija jame įdiegta.

### 11.5.2 Demonstracinis režimas

#### Demonstracinio režimo įjungimas / išjungimas

Čia galite savo prietaisą perjungti į demonstracinį režimą. Ši funkcija yra naudinga tuomet, kai norite pademonstruoti savo prietaiso funkcionalumą negaminant jame.

1. Norėdami įjungti funkciją, paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką:  **ON**, kol progreso juosta bus nukreipta į abi jungiklio padėtis – ON ir OFF.

>> Suaktyvinus demonstracinį režimą, įrenginys bus paleistas iš naujo. Apatinėje eilutėje pasirodo simbolis: .

## 11.6 Gaminimas

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Gaminimas**

### 11.6.1 Pradinė šalių virtuvė

Pradinėje šalių virtuvėje kultūriniai mitybos ypatumai paverčiami išmaniosiomis gaminimo eigomis. Šių išmaniųjų gaminimo eigų gaminimo parametrai atspindi šiuos mitybos ypatumus ir patiekalai ruošiami taip, ko tikisi atitinkamos šalies ar regiono svečiai. Tokiu būdu jūs valdote ne tik savo vietinę virtuvę, bet ir viso pasaulio virtuves. Šis nustatymas nepriklauso nuo nustatytos kalbos.

#### Pradinės šalių virtuvės pasirinkimas

1. Paspauskite mygtuką.  **Pradinė šalių virtuvė**
  2. Slinkite sąrašą ir paspauskite pageidaujamą pradinę šalių virtuvę.
- >> Šalių virtuvė perimama nedelsiant. „iCookingSuite“ rodomos išmaniosios gaminimo eigos, kurios atitinka šalių virtuvę. Išmaniųjų gaminimo eigų gaminimo parametrai, gaminimo laikas ir vidaus temperatūros pritaikyti prie kultūrinių mitybos ypatumų.

### 11.6.2 Antrinė šalių virtuvė

Prie pradinės šalių virtuvės galite pridėti papildomą šalių virtuvę. Vienu metu galite gaminti tipinius 2 šalių patiekalus. Tai suteikia privalumų tuomet, kai pvz., savo restorane siūlote specialų kitos šalies savaitės meniu.

#### Antrinės šalių virtuvės pasirinkimas

1. Paspauskite mygtuką.  **Antrinė šalių virtuvė**
  2. Slinkite sąrašą ir paspauskite pageidaujamą antrinę šalių virtuvę.
- >> Šalių virtuvė perimama nedelsiant. „iCookingSuite“ rodomos papildomos antrinių šalių išmaniosios gaminimo eigos ir ženklinamos . Gaminimo parametrų nustatymus ir toliau įtakoja pradinė šalių virtuvė [► 70].

## 11.7 Duomenų valdymas

Atsižvelkite į tai, kad **Duomenų valdymo** funkcijomis galite naudotis tik tuomet, jeigu prie prietaiso prijungsite USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Duomenų valdymas**

Galite koreguoti šiuos nustatymus:

- Visų duomenų eksportavimas [► 70]
- Gaminimo programos [► 71]
- Naudotojų profiliai [► 71]
- Naudotojo paveikslėliai [► 71]
- Naudotojo duomenys: Ištrinti visus [► 72]
- Pagrindiniai prietaiso nustatymai [► 72]
- HACCP duomenys [► 72]
- Aptarnavimas [► 73]
- Eksportuoti MyDisplay

### 11.7.1 Visų duomenų eksportavimas

- ✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **Visų duomenų eksportavimas**

>> Dabar galite eksportuoti visus duomenis į USB raktą.

## 11.7.2 Gaminimo programos

Čia galite eksportuoti, importuoti arba ištrinti visas programas, kurias sukūrėte.

### Programų eksportavimas

- ✓ Sukūrėte programas ir programavimo režimus.

- ✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **Programų eksportavimas**

>> Išsaugotos programos išsaugomos USB rakte.

### Programų importavimas

1. Prijunkite USB raktą su eksportuotomis programomis prie prietaiso.

2. Paspauskite mygtuką.  **Programų importavimas**

>> Išsaugotos programos importuojamos ir rodomos programavimo režimu.

### Programos: Ištrinti visus savo profilius

Čia galite ištrinti visas programas, kurias sukūrėte.

1. Paspauskite mygtuką. 

> Bus klausiama, ar tikrai norite ištrinti programas.

2. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: 

>> Pranešimas patvirtina, kad visos programos buvo ištrintos.

## 11.7.3 Naudotojų profiliai

### Profilių eksportavimas

- ✓ Sukūrėte profilius.

- ✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **Profilių eksportavimas**

>> Išsaugotos programos išsaugomos USB rakte.

### Profilių importavimas

1. Prijunkite USB raktą su eksportuotomis programomis prie prietaiso.

2. Paspauskite mygtuką.  **Profilių importavimas**

>> Išsaugoti profiliai importuojami ir rodomi naudotojo administravimo zonoje.

## 11.7.4 Naudotojo paveikslėliai

Čia galite importuoti ir eksportuoti visus paveikslėlius, kuriuos norite priskirti programoms ir krepšeliams.

Paveikslėliai turi atitikti šiuos reikalavimus:

- Failo tipas: PNG
- Spalvos intensyvumas: 3 x 8 bitai
- Vaizdo dydis: 130 x 130 px
- Failo dydis: maks. 50 kb

### Importuoti vaizdus

1. Išsaugokite paveikslėlius USB atmintinės aplanke, pavadintame **userpix**.

2. Prijunkite USB raktą prie prietaiso.

3. Paspauskite mygtuką.  **Importuoti vaizdus**

>> Išsaugoti vaizdai importuojami.

#### **Eksportuoti vaizdus**

✓ Importavote vaizdus.

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **Eksportuoti vaizdus**

>> Išsaugoti vaizdai išsaugomi USB rakte.

#### **Visų savo nuotraukų ištrynimasis**

Čia galite importuoti visus vaizdus, kuriuos sukūrėte.

1. Paspauskite mygtuką. **Visų savo vaizdų ištrynimasis**

> Jūsų paklaus, ar tikrai norite ištrinti paveikslėlius.

2. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓

>> Pranešimas patvirtina, kad visi nuosavi vaizdai buvo ištrinti.

### **11.7.5 Naudotojo duomenys: Ištrinti visus**

1. Paspauskite mygtuką.  **Naudotojo duomenys: Ištrinti visus.**

> Jūsų paklaus, ar tikrai norite ištrinti duomenis.

2. Paspauskite mygtuką. ✓

> Pranešimas patvirtina, kad visi naudotojo duomenys – gaminimo programos, naudotojų profiliai, nuotraukos ir naudotojo nustatymai – buvo ištrinti

### **11.7.6 Pagrindiniai prietaiso nustatymai**

#### **Pagrindiniai prietaiso nustatymai: Eksportuoti visus**

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **Pagrindiniai prietaiso nustatymai: Eksportuoti visus**

>> Pagrindiniai prietaiso nustatymai išsaugomi USB rakte.

#### **Pagrindinių prietaiso nustatymų importavimas**

1. Prijunkite USB raktą su eksportuotais pagrindiniais prietaiso nustatymais prie prietaiso.

2. Paspauskite mygtuką.  **Pagrindiniai prietaiso nustatymai: Importuoti visus**

>> Pagrindiniai prietaiso nustatymai importuojami.

### **11.7.7 HACCP duomenys**

Visus prietaiso užregistruotus HACCP duomenis galite eksportuoti į USB raktą. HACCP duomenis į „ConnectedCooking“ galite perkelti ir automatiškai.

#### **HACCP duomenys: Eksportuoti visus**

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **HACCP duomenys: Eksportuoti visus**

>> HACCP duomenys išsaugomi USB rakte.

#### **HACCP duomenys: Eksportuoti per tam tikrą laikotarpį**

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką. **HACCP duomenys: Eksportuoti per tam tikrą laikotarpį**

2. Pasirinkite norimą laikotarpį ir paspauskite mygtuką „Eksportuoti“.

>> HACCP duomenys apie pasirinktą laikotarpį išsaugomi USB rakte.

## 11.7.8 Aptarnavimas

### Vystytojų protokolai: Eksportuoti visus

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **Vystytojų protokolai: Eksportuoti visus**

>> Dabar vystytojų protokolai įkeliami į USB raktą.

### Vystytojų protokolai: Eksportuoti per tam tikrą laikotarpį

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **Vystytojų protokolai: Eksportuoti per tam tikrą laikotarpį**

>> Dabar galite atsisiųsti tam tikro laikotarpio vystytojų protokolus.

### Aptarnavimo ataskaita: Eksportuoti visus

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **Aptarnavimo ataskaita: Eksportuoti visus**

>> Dabar aptarnavimo ataskaitos įkeliamos į USB raktą.

### Klaidų statistikos žurnalų eksportavimas

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką.  **Nukopijuokite klaidų statistikos protokolą į USB raktą**

>> Klaidų statistikos protokolas išsaugomas USB rakte.

## 11.8 Tinklo nustatymai

### NUORODA

#### Kibernetinio saugumo grėsmė

Prietaisas yra prijungiamas prie tinklo gamtinio sistemoje su skaitmeniniu valdymu, naudotojo sąsaja ir programinės įrangos integracija. Siekdami užtikrinti kibernetinį saugumą, duomenų apsaugą ir saugų naudojimą, laikykitės šių nurodymų:

1. Prietaiso konfigūravimą ir techninę priežiūrą gali atlikti tik įgalioti ir išmokyti darbuotojai.
2. Reguliariai atnaujinkite RATIONAL programinę įrangą. Galima naudoti tik autentišką ir patvirtintą programinę įrangą. Draudžiama įdiegti nepatvirtintą programinę įrangą – ji gali kelti pavojų saugumui.
3. Prietaisą prijunkite tik prie saugių tinklų (pvz., WPA2/WPA3 WLAN, VLAN LAN). Ryšys su RATIONAL „ConnectedCooking“ ar kitomis paslaugomis turi būti užšifruotas (pvz., HTTPS).
4. Draudžiama atlikti bet kokius neleistinus prietaiso programinės įrangos, aparatinės įrangos ar tinklo konfigūracijos pakeitimus ir tai gali panaikinti prietaiso eksploatavimo saugumą bei garantines ir žalos atlyginimo pretenzijas.
5. Atsakomybė už saugią integraciją į jūsų IT infrastruktūrą tenka operatoriui. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo, nepakankamo apsaugojimo ar neįgaliojimų asmenų prieigos.

Jei reikia, sistemos nustatymuose galite aktyvuoti **NTP** pagrįstą laiko sinchronizavimą. Jei **NTP** yra aktyvuotas, klientas turi įsitikinti, ar pateiktas patikimas ir saugus **NTP** serveris.

- **NTP** serveris turi būti kilęs iš patikimos ir kontroliuojamos aplinkos, kad būtų užtikrinti tikslūs ir nuo manipuliavimo apsaugoti laiko duomenys.
- Ryšys su **NTP** serveriu turi būti saugiai užtikrinamas naudojant apsaugotus tinklo segmentus ir tinkamas užkardos taisykles.

Jei norite prijungti įrenginį prie „Wi-Fi“ tinklo, prie kurio reikia jungtis per svetainę, „Wi-Fi“ ryšio užmegzti negalima. Neįmanoma prisijungti prie WLAN tinklų, kuriuose reikia registruotis naudojant svetainę.

1. Paspauskite mygtuką. 
  2. Paspauskite mygtuką.  **Tinklas**
  3. Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką:  **ON**
  4. Paspauskite mygtuką.  **WLAN**
    - > Parodomas visų prieinamų WLAN tinklų sąrašas. WLAN tinklai rikiuojami mažėjančia tvarka, atsižvelgiant į signalo stiprumą.
  5. Pasirinkite pageidaujamą WLAN tinklą.
    - > Būsime paprašyti įvesti WLAN tinklo slaptažodį.
  6. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: 
    - > Sėkmingai sukūrus ryšį, apatinėje eilutėje pasirodo šis simbolis: 
    - > WLAN tinklas pirmiausia rodomas galimų WLAN tinklų sąraše.
  7. Norėdami peržiūrėti išsamią ryšio informaciją, paspauskite šalia WLAN tinklo esantį mygtuką: **V**
  8. Norėdami atsijungti, išsamioje prisijungimo srityje paspauskite mygtuką: **Atsijungti**
  9. Norėdami grįžti į tinklo nustatymų apžvalgą, piktogramų juostoje paspauskite .
- >> **WLAN** tinklo pavadinimas rodomas WLAN srityje.

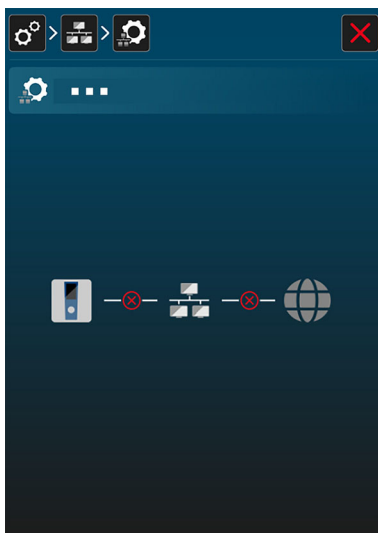
Optimizuoti tinklo nustatymai leidžia prisijungti prie WLAN tinklų su „Hidden SSID“:

- Paspauskite mygtuką.  **Jungimasis prie WLAN rankiniu būdu.**
- Dabar galite įrašyti tinklo pavadinimą (**SSID**) ir atitinkamą slaptažodį.
- Paspauskite mygtuką. , kad prisijungtumėte.

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Tinklo nustatymai**

Informaciją, kaip savo prietaisą prijungti prie WLAN tinklo, rasite čia: WLAN ryšio sukūrimas [► 82]

Informaciją, kaip savo prietaisą prijungti prie tinklo, rasite čia: Tinklo ryšio sukūrimas [► 82]



Mygtuku **Tinklo būseną** galima patikrinti, ar yra ryšys su maršrutizatoriumi ir internetu.

### 11.8.1 WLAN

Čia galite savo prietaisą prijungti prie WLAN tinklo. Papildomą informaciją rasite čia: WLAN ryšio įjungimas [► 82]

## 11.8.2 LAN (pasirinktinai)

Informaciją, kaip savo prietaisą prijungti prie tinklo, rasite čia: Tinklo ryšio įrengimas [► 82]

### IP tinklas

Čia įveskite savo prietaiso IP adresą.

### Tinklų sietuvas

Čia galite įvesti tinklų sietuvo IP adresą.

### Tinklo kaukės IP

Čia galite įvesti tinklo kaukės IP adresą.

### DNS 1

Čia galite įvesti pradinio DNS serverio adresą.

### MAC adresas

Čia galite pamatyti savo prietaiso MAC adresą.

### DHCP aktyvus

Čia galite nustatyti, ar DHCP turi būti aktyvus ar neaktyvus.

1. Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką: .

>> IP adresas, tinklų sietuvas ir DNS konfigūruojami automatiškai.

## 11.9 Naudotojo profilis

Naudotojams galite sukurti profilius ir šiems profiliams suteikti prieigos teises. Standartiškai jūsų prietaisui priskiriamas profilis, kurio negalima ištrinti. Galite pridėti iki 10 kitų profilių.

1. Paspauskite mygtuką. 

2. Paspauskite mygtuką.  **Naudotojo profilis**

Informaciją, kaip sukurti profilius, juos keisti ir perkelti į kitus prietaisus, rasite čia: Profilio ir teisių valdymas [► 78]

## 11.10 Aptarnavimas

1. Paspauskite mygtuką. 

2. Paspauskite mygtuką.  **Aptarnavimas**

Galite naudotis šia informacija:

- Informacija apie prietaiso tipą / programinės įrangos versiją
- Informacija apie serijos numerį
- Karštoji linija – virėjas [► 93] 
- Karštoji linija – techninis aptarnavimas [► 93] 
- Aptarnavimo lygmuo 

Šia funkcija gali naudotis tik RATIONAL techninės priežiūros partneriai.

- Programinės įrangos naujinimo informacija [► 76] 
- Įdiegtos programinės įrangos versija [► 76]
- Aptarnavimo pranešimai per pastarąsias 14 dienų 
- Atvirojo kodo licencijos .

### 11.10.1 Informacija apie prietaiso tipą

Čia rasite jūsų prietaiso pavadinimą ir kokia programinės įrangos versija įdiegta.

### 11.10.2 Programinės įrangos naujinimo informacija

Čia pamatysite, kokia programinės įrangos versija įdiegta jūsų prietaise. Jeigu savo prietaisą sujungėte su „ConnectedCooking“ ir suaktyvinote funkciją **Automatinis programinės įrangos naujinimo atsisuntimas**, programinės įrangos naujinimais galėsite naudotis automatiškai. Papildomą informaciją rasite čia: Automatinis programinės įrangos naujinimas [► 84] Jeigu pasirodo nauja programinės įrangos versija, rodoma aktuali programinės įrangos versija ir mygtukas **Įdiegimo paleidimas** yra aktyvus.

1. Paspauskite mygtuką. **Įdiegimo paleidimas**

>> Bus atliktas programinės įrangos naujinimas ir prietaisas bus paleistas iš naujo.

### 11.10.3 Įdiegtos programinės įrangos versija

Čia rasite visą informaciją apie įdiegtą programinės įrangos versiją ir įrengtus pagalbos paketus.

## 11.11 „ConnectedCooking“

### NUORODA

**Jei nerodomas „aktyvinimo kodas“, dar negalima prisijungti prie „ConnectedCooking“ serverio.**

Galimos priežastys:

- Turi būti įdiegta DNS vardo skyra, skirta [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com).
- Variantas su DHCP: DHCP aktyvus – IP adresą suteikia tinklas.
- Variantas be DHCP: tinklo operatorius turi pateikti IP adresą, potinklio šabloną, tinklų sietuvą, DNS serverį, tada juos galima prietaise įvesti rankiniu būdu.
- Užkardos prievadai 443 ir 8883 laisvi (protokolas: HTTPS ir MQTT) išeinančiam ryšiui su paskirties priegloba: [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com) (IP 185.113.124.8)
- Tinklas su MAC filtru: MAC adresus galima nuskaityti kombinuotojo garinėje orkaitėje arba jų užklausti klientų aptarnavimo tarnyboje \*Šie nustatymai atitinka namų maršrutizatoriaus standartinius nustatymus“

1. Paspauskite mygtuką. 

2. Paspauskite mygtuką.  **ConnectedCooking**

Informaciją, kaip prijungti savo prietaisą prie „ConnectedCooking“ ir kokiomis funkcijomis galite naudotis, rasite čia: „ConnectedCooking“ [► 83]

Jeigu jūsų prietaisas prijungtas prie „ConnectedCooking“, galite pasirinkti toliau nurodytas nustatymo galimybes.

1. Paspauskite mygtuką. 

>> Galite prisijungti prie „ConnectedCooking“ naudodamiesi jau turima savo paskyra.

1. Paspauskite mygtuką. 

>> Galite anonimiškai prisijungti prie „ConnectedCooking“ be paskyros.

#### Automatinis laiko sinchronizavimas

1. Paspauskite mygtuką.  **ON** arba **OFF**

>> Automatinis laiko sinchronizavimas nebus atliekamas paspaudus **OFF**. Paspaudus **ON**, įvyksta automatinis laiko sinchronizavimas.

#### Automatinis HACCP duomenų perdavimas

1. Paspauskite mygtuką.  **ON** arba **OFF**

>> Jūsų prietaisas HACCP duomenų į „ConnectedCooking“ automatiškai neperduoda, kai paspaudžiate **OFF**. Kai tik paspaudžiate mygtuką **ON**, prietaisas automatiškai perduoda HACCP duomenis į „ConnectedCooking“.

#### Nuotolinė prieiga

1. Paspauskite mygtuką. **ON** arba **OFF**



>> Nuotolinė prieiga negalima, kai paspaudžiate **OFF**. Jeigu paspausite **ON**, jūsų įrenginį galima bus valdyti nuotoliniu būdu per „ConnectedCooking“.

#### Programinės įrangos naujinimas

1. Paspauskite mygtuką.  **ON** arba **OFF**

>> Programinės įrangos atnaujinimai nebus atliekami automatiškai, paspaudus **OFF**. Jeigu paspausite **ON**, programinės įrangos atnaujinimas bus atliktas automatiškai.

#### Prijungti automatiškai

Jei prietaiso tinklo ryšys prarastas, jūsų įrenginys automatiškai prisijungs iš naujo prie „ConnectedCooking“ atkūrus tinklo ryšį. Jei to nenorite, galite išjungti šią funkciją.

1. Paspauskite mygtuką.  **ON** arba **OFF**

>> Jūsų prietaisas atjungia ryšį su „ConnectedCooking“ paspaudus **OFF**. Paspaudus **PRIJUNGIMO** mygtuką, prietaisas vėl automatiškai prisijungia prie „ConnectedCooking“

#### Atsijungti

Bet kuriuo metu galite atsisakyti „ConnectedCooking“ prenumeratos. Ryšio duomenys ištrinami. Jei norite iš naujo prijungti įrenginį naudodami „ConnectedCooking“, turite iš naujo jį priregistruoti.

1. Paspauskite mygtuką. 

>> Jūsų paklaus, ar norite atsijungti nuo „ConnectedCooking“. Patvirtinus šį procesą, jūsų prietaisas nedelsiant atjungiamas nuo „ConnectedCooking“.

## 12 Virtuvės valdymas

### 12.1 Profilio ir teisių valdymas

Naudotojams galite sukurti profilius ir šiems profiliams suteikti prieigos teises. Standartiškai jūsų prietaisui priskiriamas profilis, kurio negalima ištrinti. Galite pridėti iki 10 kitų profilių.

#### 12.1.1 Naujos programos sukūrimas

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Naudotojo profilis**
3. Paspauskite mygtuką. **Naujo profilio įtraukimas**
4. Jeigu norite išvesti profilį iš jau esančio, paspauskite mygtuką: **iš esančio profilio**
5. Jeigu norite išvesti profilį iš profilio šablono, paspauskite mygtuką: **iš profilio šablono**
  - > Bus parodytas pranešimas, kad naujas profilis buvo sėkmingai sukurtas.
6. Norėdami grįžti prie naudotojo profilio apžvalgos, simbolių juostoje paspauskite .
7. Paspauskite mygtuką.  **Profilio koregavimas**
8. Paspauskite mygtuką.  **Naujas profilis**

#### Profilio nustatymų pritaikymas

1. Paspauskite mygtuką.  **Profilio nustatymai**
2. Norėdami suteikti profiliui pavadinimą, paspauskite mygtuką:  **Profilio pavadinimo keitimas**
3. Suteikite konkretų profilio pavadinimą ir klaviatūroje paspauskite mygtuką „Enter“.
  - > Grįžite į profilio apžvalgą.
4. Norėdami priskirti profiliui slaptažodį, paspauskite mygtuką:  **Profilio slaptažodžio keitimas**
5. Suteikite slaptažodį ir klaviatūroje paspauskite mygtuką „Enter“. Išsaugokite slaptažodį užrašuose ir saugokite jį nuo pašalinių asmenų. Jeigu pamiršite slaptažodį, negalėsite iškviešti nustatymų. Tokiu atveju prašom kreiptis į RATIONAL techninės priežiūros partnerius.
  - > Grįžite į profilio apžvalgą.
6. Norėdami priskirti profiliui prietaiso kalbą, paspauskite mygtuką:  **Kalbos keitimas**
7. Slinkite sąrašą ir paspauskite pageidaujamą kalbą.
  - > Grįžite į profilio apžvalgą.
8. Norėdami priskirti profiliui pagrindinio arba apriboto naudotojo teises, paspauskite mygtuką:  **Profilio tipo keitimas**
9. Jeigu naudotojo profilis turės visas profilių apdorojimo teises, pasirinkite  **Pagrindinis naudotojas**. Jeigu pasirinksite šį profilio tipą, visi naudotojai turės pilnas prieigos teises prie prietaiso.
10. Jeigu naudotojo profilis turės apribotas teises, pasirinkite  **Apribotas naudotojas**. Jeigu pasirinksite šį profilio tipą, galėsite išjungti visus naudotojo sąsajos elementus, išskyrus mėgstamuosius.
  - > Grįžite į profilio apžvalgą.
11. Norėdami priskirti profiliui pradinę šalių virtuvę, paspauskite mygtuką:  **Pradinės šalių virtuvės keitimas**
12. Slinkite sąrašą ir paspauskite pageidaujamą pradinę šalių virtuvę.
  - > Grįžite į profilio apžvalgą.
13. Norėdami priskirti profiliui antrinę šalių virtuvę, paspauskite mygtuką:  **Antrinės šalių virtuvės keitimas**
14. Slinkite sąrašą ir paspauskite pageidaujamą antrinę šalių virtuvę.
  - > Grįžite į profilio apžvalgą.
15. Jeigu norite išjungti visus naudotojo sąsajos elementus, išskyrus mėgstamuosius, paspauskite už **Išjungti visus elementus išskyrus mėgstamuosius** mygtuką: **ON**

16. Norėdami grįžti prie naudotojo profilio apžvalgos, simbolių juostoje paspauskite .

### Meniu juostos pritaikymas

Nustatykite, kokios funkcijos ir išmanieji asistentai turės būti rodomi meniu juostoje.

1. Paspauskite mygtuką.  **Meniu juostos pritaikymas**
2. Jeigu norite išjungti funkciją arba išmanųjį asistentą, paspauskite mygtuką už šių elementų: **OFF**

- Pradžia 
- Rankiniai režimai 
- „iCookingSuite“ 
- „iZoneControl“ 
- Programavimo režimas 
- Aukščio reguliavimas 

1. Norėdami grįžti prie naudotojo profilio apžvalgos, simbolių juostoje paspauskite .

## 12.1.2 Profilio aktyvinimas

✓ Sukūrėte profilį. Šia tema taip pat žiūrėkite Naujos programos sukūrimas [► 78]

1. Paspauskite mygtuką.  **Profilio aktyvinimas**
2. Pasirinkite pageidaujamą profilį.
3. Jeigu profiliui priskyrėte slaptažodį, įveskite jį.
4. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką: ✓

>> Profilis bus nedelsiant suaktyvintas.

>> Kai atidarysite pradinį ekraną, bus rodomas suaktyvintas profilis. Jeigu rodomi keli profiliai, galite slinkti jų sąrašą.

>> Norėdami sukurti naują profilį, paspauskite mygtuką: +

>> Dabar pateksite į profilio nustatymus.

>> Paspauskite mygtuką. Naujos programos sukūrimas [► 78].

## 12.1.3 Profilio perkėlimas į kitus prietaisus

Profilius, kuriuos sukūrėte viename prietaise, galite perkelti į kitus prietaisus.

✓ Prie prietaiso prijungėte USB raktą.

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Naudotojo profilis**
3. Paspauskite mygtuką.  **Profilų eksportavimas**
  - > Visi sukurti profiliai įkeliami į USB raktą.
4. Prijunkite USB raktą su atsisiųstais profiliais prie kito prietaiso.
5. Paspauskite mygtuką. 
6. Paspauskite mygtuką.  **Naudotojo valdymas**
7. Paspauskite mygtuką.  **Profilų importavimas**

>> Visi profiliai įkeliami į prietaisą ir netrukus parodomi.

## 12.1.4 Profilio ištrynimasis

Galite ištrinti visus profilius išskyrus standartiškai priskirtą administratoriaus profilį.

✓ Sukūrėte profilį [► 78].

1. Paspauskite mygtuką.  **Profilio koregavimas**

2. Pasirinkite pageidaujimą profilį.
  3. Paspauskite mygtuką.  **Profilio nustatymai**
  4. Paspauskite mygtuką.  **Profilio ištrynimasis**
- >> Profilis ištrintas.

## 12.2 Higienos valdymas

### 12.2.1 Įrašyti HACCP duomenys

Įrašomi šie kiekvienos partijos HACCP duomenys:

- Partijos numeris
- Prietaiso tipas
- Serinis numeris
- Programinės įrangos ir pagalbos versija
- Data ir laikas
- Rankinio dušo plovimas
- Nustatytoji vidaus temperatūra
- Išmatuotoji vidaus temperatūra
- Laikas (hh:mm:ss)
- Temperatūros mato vienetas
- Prijungimas prie energijos optimizavimo sistemos
- Gaminimo eigos pavadinimas ir ID
- Režimo pakeitimas
- Indo pusė kairė / dešinė
- Gaminimo temperatūra
- Indo dangčio padėties keitimas
- Aktyvūs kaitinimo elementai

### 12.2.2 HACCP duomenų eksportavimas

Esant maksimaliam naudojimui HACCP duomenys prietaise saugomi 14 dienų. Šiuo laikotarpiu galite duomenis atsisiųsti. Papildomą informaciją rasite čia: HACCP duomenų eksportavimas [► 72] Esant atitinkamai trumpesnei eksploataavimo trukmei, galimas ilgesnis laikotarpis.

### 12.2.3 Automatinis HACCP duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“

Jeigu sujungėte savo prietaisą su „ConnectedCooking“, galite nustatyti, kad HACCP duomenys būtų automatiškai perkeltami į „ConnectedCooking“ užbaigus gaminimo eigą.

✓ Savo prietaisą sujungėte su „ConnectedCooking“ [► 83].

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **ConnectedCooking**
3. Šalia **Automatinis HACCP duomenų perkėlimas** paspauskite mygtuką:  **J**.

>> Dabar gaminimo eigos pabaigoje HACCP duomenys bus perkeltami automatiškai. Duomenis galite peržiūrėti [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) arba „ConnectedCooking“ programėlėje.

## 12.3 Prietaiso įjungimas į tinklą.

Kai sujungiate savo prietaisus, galite naudotis šiomis galimybėmis:

- Prietaisų kontrolė nuotoliniu būdu.
- Prietaisų prijungimas prie „ConnectedCooking“.

## NUORODA

### Kibernetinio saugumo grėsmė

Prietaisas yra prijungiamas prie tinklo gaminimo sistema su skaitmeniniu valdymu, naudotojo sąsaja ir programinės įrangos integracija. Siekdami užtikrinti kibernetinį saugumą, duomenų apsaugą ir saugų naudojimą, laikykitės šių nurodymų:

1. Prietaiso konfigūravimą ir techninę priežiūrą gali atlikti tik įgalioti ir išmokyti darbuotojai.
2. Reguliariai atnaujinkite RATIONAL programinę įrangą. Galima naudoti tik autentišką ir patvirtintą programinę įrangą. Draudžiama įdiegti nepatvirtintą programinę įrangą – ji gali kelti pavojų saugumui.
3. Prietaisą prijunkite tik prie saugių tinklų (pvz., WPA2/WPA3 WLAN, VLAN LAN). Ryšys su RATIONAL „ConnectedCooking“ ar kitomis paslaugomis turi būti užšifruotas (pvz., HTTPS).
4. Draudžiama atlikti bet kokius neleistinus prietaiso programinės įrangos, aparatinės įrangos ar tinklo konfigūracijos pakeitimus ir tai gali panaikinti prietaiso eksploatavimo saugumą bei garantines ir žalos atlyginimo pretenzijas.
5. Atsakomybė už saugią integraciją į jūsų IT infrastruktūrą tenka operatoriui. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo, nepakankamo apsaugojimo ar neįgaliotų asmenų prieigos.

Jei reikia, sistemos nustatymuose galite aktyvuoti **NTP** pagrįstą laiko sinchronizavimą. Jei **NTP** yra aktyvuotas, klientas turi įsitikinti, ar pateiktas patikimas ir saugus **NTP** serveris.

- **NTP** serveris turi būti kilęs iš patikimos ir kontroliuojamos aplinkos, kad būtų užtikrinti tikslūs ir nuo manipuliavimo apsaugoti laiko duomenys.
- Ryšys su **NTP** serveriu turi būti saugiai užtikrinamas naudojant apsaugotus tinklo segmentus ir tinkamas užkardos taisyklės.

### 12.3.1 Tinklo kabelio prijungimas

Jūsų gaminimo sistemoje yra pasirinktinė RJ45 ethernet jungtis. Norėdami gaminimo sistemą prijungti prie tinklo ir užtikrinti gaminimo sistemos apsaugą nuo vandens srovės iš visų pusių, naudokite šių savybių tinklo kabelį:

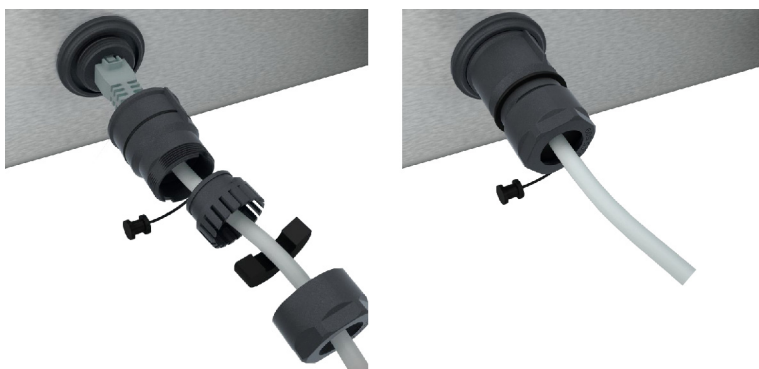
- 6 kategorijos tinklo kabelis
- maksimalus kištuko ilgis 45 mm
- kištuko skersmuo 18,5 mm
- kabelio skersmuo nuo 5,5 iki 7,5 mm

### ⚠ ATSARGIAI

#### Funkcinės dalys aplink tinklo jungtį gali įkaisti daugiau kaip 60°C

Galite nudegti, jeigu tinklo kabelį prijungiate prie prietaiso, kuris kaip tik yra naudojamas arba ką tik buvo naudojamas.

1. Prieš prijungdami tinklo kabelį leiskite prietaisui atvėsti.



1. Nusukite apsauginį dangtelį.
2. Užmaukite atskiras apsauginio dangtelio dalis ant tinklo kabelio.
3. Įkiškite tinklo kabelį į tinklo jungtį.

4. Priveržkite apsauginį dangtelį.

### 12.3.2 Tinklo ryšio įrengimas

- ✓ Turite visus tinklo ryšio duomenis.

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  **Tinklo nustatymai**
3. Paspauskite mygtuką.  **LAN**
4. Paspauskite mygtuką. **IP IP tinklas**
5. Įveskite tinklo IP adresą.
6. Paspauskite mygtuką. **IP Tinklų sietuvo IP**
7. Įveskite tinklų sietuvo IP adresą.
8. Paspauskite mygtuką. **IP IP Netmask**
9. Įveskite IP potinklio adresą (IP Netmask).
10. Norėdami klientui per serverį siųsti tinklo konfigūraciją, suaktyvinkite DHCP. Paspauskite mygtuką. **IP DHCP**.  
 > Dabar IP adresas, tinklų sietuvas ir DNS konfigūruojami automatiškai.
11. Paspauskite mygtuką. **IP DNS 1 (tinkamesnis)**
12. Įveskite DNS serverio adresą.

### 12.3.3 WLAN ryšio įrengimas

Jei norite prijungti įrenginį prie „Wi-Fi“ tinklo, prie kurio reikia jungtis per svetainę, „Wi-Fi“ ryšio užmegzti negalima. Nejmanoma prisijungti prie WLAN tinklų, kuriuose reikia registruotis naudojant svetainę.

1. Paspauskite mygtuką. 
  2. Paspauskite mygtuką.  **Tinklas**
  3. Norėdami suaktyvinti funkciją, paspauskite mygtuką:  **ON**
  4. Paspauskite mygtuką.  **WLAN**  
 > Parodomas visų prieinamų WLAN tinklų sąrašas. WLAN tinklai rikiuojami mažėjančia tvarka, atsižvelgiant į signalo stiprumą.
  5. Pasirinkite pageidaujamą WLAN tinklą.  
 > Būssite paprašyti įvesti WLAN tinklo slaptažodį.
  6. Norėdami patvirtinti veiksmą, paspauskite mygtuką:   
 > Sėkmingai sukūrus ryšį, apatinėje eilutėje pasirodo šis simbolis:   
 > WLAN tinklas pirmiausia rodomas galimų WLAN tinklų sąrašė.
  7. Norėdami peržiūrėti išsamią ryšio informaciją, paspauskite šalia WLAN tinklo esantį mygtuką: **V**
  8. Norėdami atsijungti, išsamioje prisijungimo srityje paspauskite mygtuką: **Atsijungti**
  9. Norėdami grįžti į tinklo nustatymų apžvalgą, piktogramų juostoje paspauskite .
- >> **WLAN** tinklo pavadinimas rodomas WLAN srityje.
- Optimizuoti tinklo nustatymai leidžia prisijungti prie WLAN tinklų su „Hidden SSID“:
- Paspauskite mygtuką.  **Jungimasis prie WLAN rankiniu būdu.**
  - Dabar galite įrašyti tinklo pavadinimą (SSID) ir atitinkamą slaptažodį.
  - Paspauskite mygtuką. , kad prisijungtumėte.

### 12.3.4 Prietaiso nuotolinė kontrolė naudojantis „ConnectedCooking“

Jeigu savo prietaisus sujungėte su „ConnectedCooking“, galite juos kontroliuoti nuotoliniu būdu naudodamiesi „ConnectedCooking“ programėle arba svetainėje [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).

**Be išmaniojo telefono**

- ✓ Savo prietaisą sujungėte su „ConnectedCooking“ [► 83].
- 1. Prisijunkite svetainėje [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).
- 2. Pasirinkite: **Valdymas > Mano prietaisai**
  - > Parodoma visų registruotų prietaisų apžvalga.
- 3. Paspauskite mygtuką. Kameros simbolis
- >> Rodomas pradinis prietaiso ekranas. Dabar prietaiso displejų galite valdyti naudodamiesi WEB sąsaja.

**Naudojantis išmaniuoju telefonu**

- ✓ Savo prietaisą sujungėte su „ConnectedCooking“ [► 83].
- ✓ Savo išmaniajame telefone įdiekite „ConnectedCooking“ programėlę.
- 1. Paleiskite „ConnectedCooking“ programėlę.
- 2. Paspauskite mygtuką. ☰
- 3. Pasirinkite: **Mano prietaisai**
  - > Parodoma visų registruotų prietaisų apžvalga.
- 4. Pasirinkite pageidaujamą prietaisą.
- 5. Paspauskite mygtuką. Kameros simbolis
- >> Rodomas pradinis prietaiso ekranas. Dabar prietaiso ekraną galite matyti per savo išmanųjį telefoną.

**12.4 „ConnectedCooking“**

„ConnectedCooking“ yra moderniausias RATIONAL jungimo į tinklą sprendinys. Nesvarbu, kiek „RATIONAL“ prietaisų turite – vieną ar kelis – „ConnectedCooking“ siūlo visiškai naujas, patogias naudojimo galimybes. Vienintelis dalykas, kurį turėtumėte padaryti – prijungti savo RATIONAL prietaisą prie tinklo ir prisiregistruoti [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).

„ConnectedCooking“ vienu metu matote „Online“ būklę, darbo statistiką ir ar laikomasi HACCP nuostatų. Be to, galite naudotis šiomis ypatybėmis:

- **Tiesioginiai pranešimai**  
Visa informacija apie pakrovimą, paruošimą ar aptarnavimą jums bus siunčiama realiu laiku ten, kur tik panorėsite.
- **Gaminimo eigų perkėlimas ir administravimas**  
Perkelkite pasiteisinusias gaminimo eigas automatiškai į visus jūsų įmonės prietaisus.
- **Automatiniai programinės įrangos naujiniai**  
Programinės įrangos naujiniai Jums visuomet bus pateikiami nemokamai ir automatiškai.

Be to, svetainėje [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) rasite daug mūsų profesionalų pateikiamų receptų bibliotekų, patarimų ir triukų bei daugybę vaizdo įrašų apie taikymą.

**12.4.1 Prietaiso prijungimas prie „ConnectedCooking“**

Kai prijungiate savo įrenginį prie „ConnectedCooking“, galite naudotis šiomis ypatybėmis:

- Automatinis HACCP duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“ [► 80]
- Automatinis techninio aptarnavimo duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“ [► 94]
- Prietaiso valdymas naudojantis „ConnectedCooking“
- įrenginių valdymo kontrolė nuotoliniu būdu
- ✓ Sukūrėte tinklo ryšį.
- ✓ Prisiregistravote svetainėje [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com).
- 1. Paspauskite mygtuką. ⚙
- 2. Paspauskite mygtuką. „ConnectedCooking“

3. Pirmajame skirtuke pasirinkite, kurį serverį norite naudoti ryšiui. Galima pasirinkti tarptautinį serverį **iot.com** arba kinišką serverį **iot.cn**.
4. Prisijunkite prie savo „ConnectedCooking“ paskyros.
  - > Įveskite savo registracijos duomenis arba pasirinkite registraciją naudojant QR kodą.
5. Paspauskite mygtuką, esantį šalia **Prisijungti: Prisijungti**
  - > Netrukus bus parodytas devynženklis PIN kodas ir QR kodas. Jei po ranka neturite išmaniojo telefono, galite užsiregistruoti [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com). Jei turite išmanųjį telefoną, galite nuskaityti QR kodą.
6. Taip pat galite užsiregistruoti naudodami automatinį registratorių. Tačiau tokiu atveju galėsite naudotis tik pagrindinėmis funkcijomis.

#### Registracija be išmaniojo telefono

1. Pasižymėkite PIN kodą.
2. Prisijunkite svetainėje [www.connectedcooking.com](http://www.connectedcooking.com).
3. Spustelėkite piktogramą: **Įrenginio valdymas**
4. Pasirinkite: **Prietaisų apžvalga**
5. Spustelėkite piktogramą: Raudonas apskritimas su +
6. Įveskite įrenginio pavadinimą laukelyje **Pavadinimas**.
7. Laukelyje **Aktyvinimo raktas** įveskite PIN kodą, kuris buvo rodomas įrenginyje.
- >> Netrukus įrenginys bus rodomas „ConnectedCooking“ įrenginių apžvalgoje.
- >> Ekrane rodoma, kad įrenginys yra prijungtas prie „ConnectedCooking“ serverio. Apatinėje eilutėje pasirodo simbolis: 
- >> Gausite el. laišką su patvirtinimu, kad įrenginys sėkmingai užregistruotas.

#### Registracija naudojantis išmaniuoju telefonu

- ✓ Savo išmaniajame telefone įdiekite programėlę, kuria naudodamiesi galite skenuoti QR kodus.
  - ✓ Savo išmaniajame telefone įdiekite „ConnectedCooking“ programėlę.
1. Nuskenokite QR kodą.
  - >> Netrukus įrenginys parodys, kad jis yra prijungtas prie „ConnectedCooking“ serverio. Apatinėje eilutėje pasirodo simbolis: 
  - >> Įrenginys rodomas „ConnectedCooking“ įrenginių apžvalgoje.
  - >> Gausite el. laišką su patvirtinimu, kad įrenginys sėkmingai užregistruotas.

## 12.5 Programinės įrangos naujinimas

#### Automatinis programinės įrangos naujinimas naudojantis „ConnectedCooking“

- ✓ Savo prietaisą sujungėte su „ConnectedCooking“.
1. Paspauskite mygtuką. 
  2. Paspauskite mygtuką.  **ConnectedCooking**
  3. Norėdami suaktyvinti funkciją **Automatinis programinės įrangos naujinio atsisiuntimas**, paspauskite mygtuką: 
  4. Paspauskite mygtuką. 
  5. Paspauskite mygtuką.  **Aptarnavimas**
  6. Paspauskite mygtuką.  **Programinės įrangos naujinimo informacija**
  7. Paspauskite mygtuką. **Įdiegimo paleidimas**
  - >> Bus atliktas programinės įrangos naujinimas ir prietaisas bus paleistas iš naujo.



**Programinės įrangos naujinimas naudojantis USB**

- ✓ Prijungėte USB raktą prie prietaiso su programinės įrangos naujiniu.
- ✓ Pasirodys pranešimas, kad buvo aptiktas programinės įrangos naujinys.
- 1. Patvirtinkite pranešimą, kad reikia atlikti programinės įrangos naujinimą.
- >> Bus atliktas programinės įrangos naujinimas ir prietaisas bus paleistas iš naujo.

## 13 Priežiūra ir valymas

### NUORODA

**Higienos taisyklių bus laikomasi tik naudojant sandarinantį pagrindą.**

Kai kojelių aukštis siekia 45 mm ar daugiau, grindų po prietaisu negalima tinkamai išvalyti. Todėl prietaisas turi stovėti ant sandarinamosios juostos. Sandarinantis pagrindas neleidžia skysčiams ar maisto produktams patekti po prietaisu. Naudoti žemas kojeles be sandarinančio pagrindo leidžiamas tik pagal standartą EN1672-2 taikant valymo koncepciją.

### 13.1 Bendrieji saugos nurodymai

- Valydami prietaisą dėvėkite priglundančius apsauginius akinius ir atsparias cheminėms medžiagoms apsaugines pirštines.
- Prieš įkaitindami prietaisą ir prieš pradėdami gaminti patiekalus, pašalinkite visus priežiūros produktus ir jų likučius.

### 13.2 Priežiūros intervalai

Funkcinės dalis po naudojimo reikia valyti laikantis priežiūros intervalo, tačiau esant poreikiui jas galima valyti dažniau.

| Priežiūros intervalas | Funkcinės dalys                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kasdien               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Indo vidus ir išorė</li> <li>Indo vožtuvas</li> <li>Garų išleidimo anga</li> <li>Termodata</li> <li>Indo dangčio tarpinė</li> <li>Valdymo skydelis</li> <li>Automatinis vandens užpildymas</li> <li>Rankinis dušas</li> <li>Plastikinės dalys</li> <li>Priedai</li> </ul> |
| Kas savaitę           | Gaminimo sistemoje su slėginio gaminimo parinktimi vėliausiai po 20 valandų slėginio gaminimo: <ul style="list-style-type: none"> <li>užrakinimo sistema</li> <li>Slėginio gaminimo sistema</li> </ul>                                                                                                           |
| Kas pusmetį           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatinio vandens užpildymo srauto reguliatorius</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |

### 13.3 Priežiūros produktai

#### Tinkami priežiūros produktai

- Prietaisą valykite drungnu vandeniu ir kempinėle.
- Indo vidų valykite skiestu actu, jei yra kalkių ar pakito spalva.
- Prikibusius nešvarumus indo viduje nuvalykite šepetėliu arba kempine (žr. RATIONAL priedus) ir, jei reikia, abrazyvine valymo priemone.
- Abrazyvinės valymo priemonės.

#### Netinkami priežiūros produktai

Prietaiso, jo funkcinių dalių ir priedų nevalykite šiomis, netinkamomis priemonėmis:

- druskos rūgštimi, medžiagomis, kurių sudėtyje yra sieros ar kitomis deguonį naudojančių medžiagų
- plieno vilna

- aštriais ar smailiais įrankiais

## 13.4 Indo valymas

### ⚠ ATSARGIAI

Kai indo dugnas yra karštas, šaltas valymo vanduo gali greitai įkaisti ir purkšti iš indo.

Jeigu prisiliesite prie karšto tyškančio vandens, galite nusideginti.

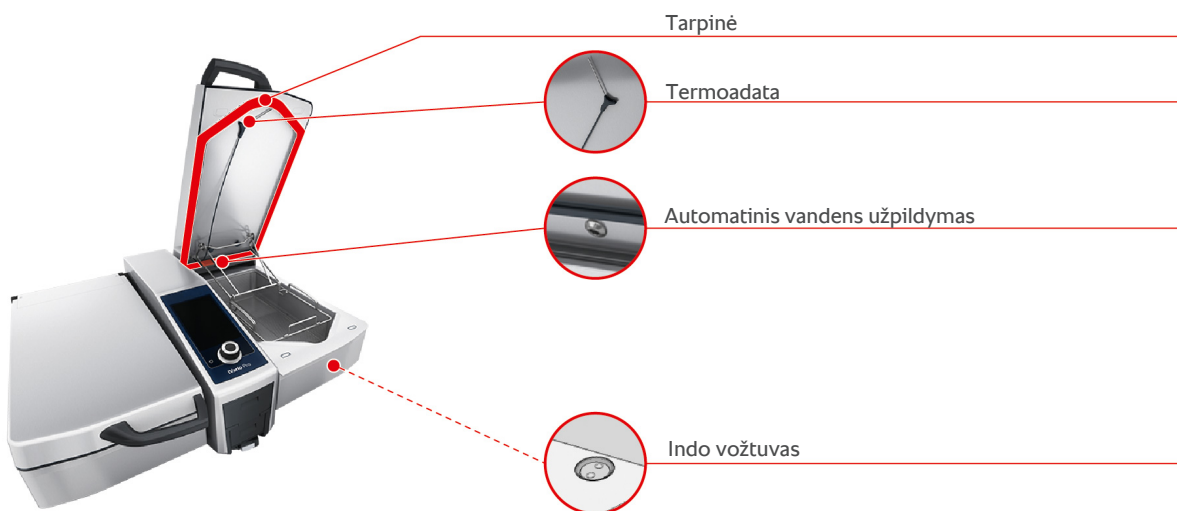
1. Leiskite indui atvėsti savaime. Nesistenkite pagreitinti vėsavimo proceso naudodami šaltą vandenį ar ledą.

### NUORODA

#### Indo atsparumo korozijai sumažėjimas dėl nepakankamo valymo

Aukštos kokybės nerūdijantis plienas, kuriuo dengtas indo paviršius, kartu su ore esančiu deguonimi sudaro apsauginį sluoksnį (vadinamąjį chromo dioksido sluoksnį). Valydami šepetėliu ar kempine **nepažeisite** apsauginio sluoksnio, nes deguonis iš oro vėl susijungia su nerūdijančiuoju plienu ir taip suformuoja naują apsauginį sluoksnį. Nešvarumai ir drėgmė gali užkirsti kelią apsauginio sluoksnio susidarymui ir sumažinti indo atsparumą korozijai.

1. Po kiekvieno gaminių proceso indo vidų išvalykite drungnu vandeniu ir kempine. Ypač po naudojimo su druskingais patiekalais būtina atlikti tarpinį valymą.
2. Pašalinkite susidariusius nešvarumų sluoksnius (druskos, kalkių, riebalų, krakmolo ir baltymų sluoksnius) riebalus tirpdančiu valikliu arba atskiestu actu. Kruopščiai nuplaukite švari vandeniu.
3. Prikibusius nešvarumus nuvalykite šepetėliu arba kempine.
4. Indui valyti **nenaudokite** druskos rūgšties, sieros rūgšties ar kitų deguonį redukuojančių medžiagų.
5. Prieš ilgesnes pertraukas (pvz., naktį) kruopščiai nusauskite indo vidų šluoste ir palikite indo dangtį atidarytą. Integruoto kaitinimo **jokiu būdu** nenaudokite džiovimui.
6. Naudokite įprastas valymo priemones **be chlorido**.



#### Indo vidaus valymas

1. Ypač svarbu išvalyti indo kampus ir kraštus.
2. Pašalinkite maisto, riebalų, krakmolo ir baltymų sluoksnių likučius.
3. Norėdami pašalinti įsisenėjusias kalkių nuosėdas ar spalvos pokyčius, užvirkite atskiestą maistinę actą inde.
4. Išpilkite praskiestą maistinę actą ir praskalaukite indą dideliu kiekiu vandens.

#### Indo išorės valymas

1. Indo išorę valykite tik tuomet, kai indas yra nuleistas.
2. Indo išorę valykite minkšta kempine.

3. Valydami atsižvelkite į tai, kad vanduo ant prietaiso būtų pilamas tik iš viršaus.

#### **Indo dangčio tarpinės valymas**

1. Indo dangčio tarpinę valykite minkšta kempine.
2. Ypač išvalykite griovelį tarp tarpinės briaunų, kur gali kauptis vanduo.

#### **Termoadatos valymas**

1. Termoadatą ir termoadatos kabelį valykite minkšta kempine.

#### **Garų antgalio valymas**

Atkreipkite dėmesį, kad prietaisai be slėginės gamtinio sistemos turi vieną garų antgalį. Prietaisuose su slėgine gamtinio sistema yra du garų antgaliai.

1. Ištraukite garų antgalį ranka, nenaudodami įrankių.
2. Garų antgalio angą išplaukite rankiniu dušu.
3. Garų antgalius išplaukite rankiniu dušu arba indaplovėje.
4. Vėl įstatykite garų purkštuką.

#### **Srauto reguliatoriaus valymas**



Priklausomai nuo užterštumo laipsnio ir vandens kietumo, valykite srauto reguliatorių reguliariai, bet ne rečiau kaip kartą per pusmetį.

Srauto reguliatoriui išvalyti jums prireiks priežiūros rakto (žr. pav.), kuris yra „iVario“ paleidimo rinkinyje.

Valymo patarimas: šiuo tikslu įmerkite srauto reguliatorių nakčiai į indą su baltu actu.

Atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Įstatykite raktą į srauto reguliatorių ir jį išsukite.
2. Valykite srauto reguliatorių vandeniu su actu.
3. Praskalaukite srauto reguliatorių vandeniu.
4. "Vario" dubenį plaukite vienu litru vandens be srauto reguliatoriaus, kad iš linijos pasišalintų likučiai.
5. Įstatykite išvalytą srauto reguliatorių naudodami priežiūros raktą.
6. Tvirtai prisukite varžtus.

>> Srauto reguliatorius vėl veikia visu pajėgumu.

#### **Automatinio vandens užpildymo įtaiso valymas**

1. Ryte ir vakare automatinį vandens užpildymo įtaisą valykite plovikliu ir minkšta kempine.

#### **Indo vožtuvo valymas**

1. Atidarykite indo vožtuvą.
2. Atsukite indo vožtuvą.
3. Kempine išvalykite indo vožtuvo angą, dangtelį ir tarpinę.

4. Vėl tvirtai prisukite indo vožtuvą.

### 13.5 Rankinio dušo valymas

1. Iki galo ištraukite rankinio dušo žarną ir tvirtai ją laikykite.
2. Rankinį dušą ir žarną nuvalykite minkšta kempine.
3. Norėdami pašalinti įsisenėjusius užkalkėjimus, nuvalykite rankinį dušą ir žarną skiestu maistiniu actu.

### 13.6 Valdymo skydelio valymas

**⚠ATSARGIAI! [sipjovimo pavojus! Centrinis nustatymo ratukas yra aštriabriaunis. Valydami centrinį nustatymo ratuką ir po juo esančius paviršius, mūvėkite apsaugines pirštines.**

1. Nutraukite centrinį nustatymo ratuką ranka ir nenaudodami įrankių.
2. Išvalykite centrinį nustatymo ratuką ir po juo esančius paviršius minkštu skudurėliu.
3. Vėl užmaukite centrinį nustatymo ratuką.

Jeigu jūs prietaise įrengtas rakinamas valdymo skydelis, prieš valydami jį atrakinkite ir atidarykite dangtį.

Prieš valydami ekraną, galite jį užrakinti. Tai neleis netyčia įjungti gaminimo eigų, veiksmų ar funkcijų.

1. Paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką: 
  - > Po kelių sekundžių suaktyvinamas ekrano užraktas ir rodomas simbolis: 
2. nuvalykite ekraną minkštu skudurėliu.
3. Norėdami atrakinti ekraną, paspauskite ir laikykite paspaustą mygtuką: 
  - > Rodomas simbolis: 
4. Nutraukite centrinį nustatymo ratuką ranka ir nenaudodami įrankių.
5. Išvalykite centrinį nustatymo ratuką ir po juo esančius paviršius minkštu skudurėliu.
6. Vėl užmaukite centrinį nustatymo ratuką.

### 13.7 Priedų valymas

1. Prieš atlikdami valymo darbus, leiskite priedams atvėsti.
2. Minkštu skudurėliu pašalinkite maisto, riebalų, krakmolo ir baltymų sluoksnių likučius.
3. Jeigu priedai stipriai užšiteršę, užmerkite juos šiltame vandenyje ir po to pašalinkite nešvarumus minkštu skudurėliu.

### 13.8 Slėginės gaminimo sistemos valymas (pasirinktinai)



#### Slėginės gaminimo sistemos valymas

1. Išvalykite indą [► 87].
2. Indą užpildykite vandeniu iki minimalios užpildymo ribos.

3. Uždarykite indo dangtį.
4. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: 
5. Paspauskite mygtuką. 
6. Pasirinkite gaminimo parametą **Gaminimo laikas** ties 5 minutėmis.
7. Sekite nurodymus ekrane.

#### **Užrakinimo sistemos valymas**

1. Atidarykite indo dangtelį.
2. Užrakinimo sistemą ir griovelius išvalykite drėgnu šepetėliu.

#### **Garų antgalio valymas**

1. Ištraukite garų purkštukus ranka ir nenaudodami įrankių.
2. Garų purkštuko angą išplaukite rankiniu dušu.
3. Garų purkštukus išplaukite rankiniu dušu arba indaplovėje.
4. Vėl įstatykite garų purkštukus.

## 14 Priežiūros ir valymo asistentas

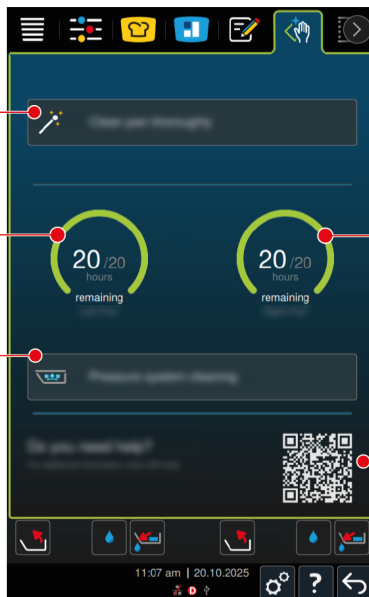


Priežiūros ir valymo asistentas padeda efektyviai išvalyti „iVario“.

Valymo programa  
Kruopščiai išvalyti indą

Kairiojo indo valymo būseną  
Slėginio gaminimo parinktį  
eksploatavimo valandas

Valymo programa  
Slėginės gaminimo sistemos  
valymas



Dešiniojo indo valymo būseną  
Slėginės gaminimo sistemos  
valymas

QR kodas

### 14.1 Bendrieji saugos nurodymai

- Valydami prietaisą dėvėkite priglundančius apsauginius akinius ir atsparias cheminėms medžiagoms apsaugines pirštines.
- Valymui naudokite tik gamintojo rekomenduojamas valymo priemones.

Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:

- Prieš pradėdami valymą, palaukite, kol prietaisas ir visos funkcinės dalys atvės.

### 14.2 Valymo programos

Galite naudotis šiomis valymo programomis:

| Programa                           | Aprašymas                                                                                           | Priežiūros produktas                                                                                           |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kruopščiai išvalyti indą           | Pagalbinis indo vidaus valymas                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vanduo</li> <li>Šepetys arba kempinė</li> <li>Indų ploviklis</li> </ul> |
| Slėginės gaminimo sistemos valymas | Pagalbinis slėginės gaminimo sistemos valymas prietaisams su pasirenkama slėginio gaminimo funkcija | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vanduo ir garai</li> </ul>                                              |

### 14.3 Kruopščiai išvalykite indą

- Paleiskite valymo programą ir paspauskite mygtuką: **Kruopščiai išvalyti indą**.
  - Būsime paraginti pašalinti visus maisto likučius iš indo.
- Pašalinkite maisto likučius iš indo ir paspauskite mygtuką: ✓
  - Indas automatiškai pripildomas vandeniu.
- Į vandenį įpilkite 5 ml indų ploviklio ir paspauskite mygtuką: ✓
- Indą kruopščiai išvalykite šepetiu arba kempine ir paspauskite mygtuką: ✓

- > **2-S tipui su slėgio pasirinktimi:** Indo vožtuvas atsidaro automatiškai.
- 2-S tipui be slėgio pasirinkties ir 2-XS tipui:** Ranka atidarykite indo vožtuvą.
- 5. Norėdami paversti ir ištuštinti indą, paspauskite ir laikykite centrinį nustatymo ratuką ir mygtuką: 
- 6. Indą išplaukite rankiniu dušu ir kruopščiai nusauskite šluoste.
- >> Kruopštus indo valymas baigtas.

## 14.4 Slėginės gaminimo sistemos valymas

### ĮSPĖJIMAS

#### Pavojus nusiplikyti valant alkoholiu

Sistema sukurta valyti vandeniu. Jei valydami slėginę gaminimo sistemą naudojate skysčius, kurių virimo temperatūra žemesnė nei vandens, pavyzdžiui, alkoholį, ir atblokavote indą, karštas skystis gali pradėti garuoti arba dideliu greičiu išsiveržti iš indo. Dėl to galite itin sunkiai nudegti.

1. Valydami slėginę gaminimo sistemą naudokite tik vandenį su indų plovikliu.
2. Visuomet dėvėkite asmeninės apsaugos priemones.

Prietaisuose su pasirenkama slėginio gaminimo funkcija prietaisas po 20 valandų automatiškai atpažįsta, kad slėginę gaminimo sistemą reikia valyti. Ekrane pasirodys pranešimas.

#### Slėginės gaminimo sistemos valymo pradėjimas

1. Paleiskite valymo programą ir paspauskite mygtuką: **Slėginės gaminimo sistemos valymas**
    - > Būsime paraginti pašalinti visus maisto likučius iš indo ir jį išvalyti.
  2. Išvalykite indą ir paspauskite mygtuką: 
    - > Indas automatiškai pripildomas vandeniu.
    - > Automatiškai įleidus vandens būsime paraginti patikrinti vandens lygį.
  3. Patikrinkite nurodytą lygį ir paspauskite mygtuką: 
    - > Nenaudokite skysčių, kurių virimo temperatūra žemesnė nei vandens, pvz., alkoholio.
  4. Patvirtinkite ir paspauskite mygtuką: 
    - > Jūsų bus prašoma uždengti indo dangtį.
  5. Uždarykite indo dangtį ranka ir paspauskite mygtuką: 
    - > Indo dangtis užrakinamas ir inde susidaro slėgis. Slėgis susidaro per kelias minutes. Palaukite, kol bus automatiškai paleistas sistemos valymas.
    - > Sistemos valymas prasideda automatiškai, o likęs valymo laikas rodomas ekrane.
    - > Po sistemos valymo slėgis inde sumažinamas. Tai trunka kelias minutes. Palaukite, kol pasigirs garsinis signalas ir ekrane pasirodys komanda.
    - > Sumažėjus slėgiui būsime paraginti atrakinti indo dangtį.
  6. Atrakinkite indo dangtį ir paspauskite mygtuką: 
- >> Slėginės gaminimo sistemos valymas baigtas.

## 14.5 Norėdami gauti daugiau informacijos apie priežiūrą ir valymą, nuskaitykite QR kodą



Daugiau informacijos apie prietaiso priežiūrą ir valymą rasite RATIONAL interneto svetainėje.

1. Nuskaitykite QR kodą ir RATIONAL interneto svetainėje sužinokite daugiau apie šias temas:
  - Prietaiso priežiūros ir valymo vaizdo įrašas
  - Naudotojo informacija – priežiūra ir valymas (atsisiųsti kaip PDF failą)
  - Originali naudojimo instrukcija (atsisiųsti kaip PDF failą)

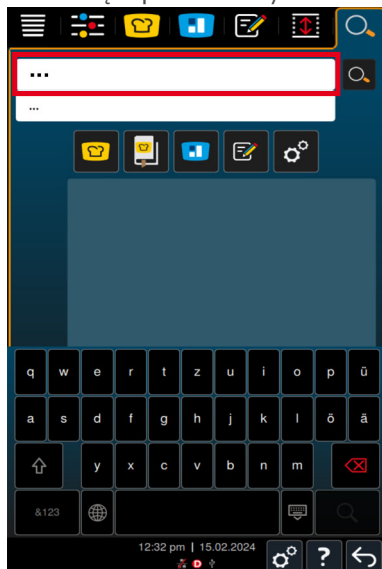


## 15 Įkvėpimas ir pagalba

### 15.1 Paieškos asistentas

Jūsų gaminimo sistemos paieškos asistentas palengvina išmaniųjų gaminimo eigų, nuosavų programų, nustatymų ir naudojimo pavyzdžių paiešką.

1. Paspauskite mygtuką meniu juostoje: .
2. Įveskite paieškos terminą. Integruota tekstinė paieška užtikrina tikslus rezultatus, nepaisant galimų rašybos klaidų ar panašios rašybos.



- > Bakstelėjus, paieškos rezultatai pateikiami nustatyta prietaiso kalba. Kadangi rodomas kelias, galima atsekti rasto rezultato vietą prietaise.
  - > Paieškos rezultatai skirstomi į šias kategorijas: „iCookingSuite“ , naudojimo pavyzdžiai , „iZoneControl“ , nuosavos programos  ir nustatymai .
  - > Rezultatus galite filtruoti pagal išmaniąsias gaminimo eigas, nuosavas programas, nustatymus ir naudojimo pavyzdžius.
3. Norėdami pamatyti paieškos rezultatus, paspauskite pageidaujamą piktogramą.

Naudojantis paieškos asistentu, gaminimo eigą, savo programas arba naudojimo pavyzdžius galima paleisti tiesiogiai iš paieškos. Be to, jis padeda atsekti, kuriuos patiekalus kokiose gaminimo eigose galima rasti. Tokiu būdu jis siūlo išsamų sprendimą, skirtą optimizuoti gaminimo patirtį.

### 15.2 Pagalba prietaise

Ši naudojimo instrukcija yra prietaiso valdymo pagalbinė priemonė. Be to, čia rasite visą informaciją apie pakrovimo kiekius ir originalių RATIONAL priedų naudojimą.

Paspaudus mygtuką , prietaiso ekrane visada rodoma esama pagalbinė informacija, atsižvelgiant į šiuo metu rodomą sritį.

### 15.3 Pagalba telefonu

#### ChefLine®

Jei tik jums kils su programomis ar receptais susijusių klausimų, visada mielai pakonsultuosime telefonu. Greitai, nesudėtingai, virėjas–virėjui ir 365 dienas per metus. Tiesiog paskambinkite „ChefLine®“. Numerius rasite svetainėje [rational-online.com](http://rational-online.com).

#### RATIONAL techninės priežiūros partneriai

Mūsų prietaisai patikimi ir ilgaamžiai. Jei visgi susidurtumėte su techniniais iššūkiais, RATIONAL aptarnavimo partneriai suteiks skubią pagalbą. Atsarginių dalių tiekimas ir remonto tarnyba savaitgaliais. Numerius rasite „Nustatymai“ > „Aptarnavimas“ arba [rational-online.com](http://rational-online.com).

## 15.4 Pagalba techninio aptarnavimo atveju

### 15.4.1 Automatinis techninio aptarnavimo duomenų perkėlimas į „ConnectedCooking“

Jeigu sujungėte savo prietaisą su „ConnectedCooking“, galite nustatyti, kad techninio aptarnavimo duomenys būtų automatiškai ir reguliariai perkeliami į „ConnectedCooking“.

✓ Savo prietaisą sujungėte su „ConnectedCooking“ [► 83].

1. Paspauskite mygtuką. 
2. Paspauskite mygtuką.  „ConnectedCooking“
3. Paspauskite mygtuką šalia **Automatinis techninio aptarnavimo duomenų perkėlimas: ĮJ.**

>> Dabar techninio aptarnavimo duomenys bus perkeliami į „ConnectedCooking“. Duomenis galite peržiūrėti adresu [connectedcooking.com](http://connectedcooking.com) arba „ConnectedCooking“ programėlėje.

### 15.4.2 Techninio aptarnavimo duomenų iškvietimas

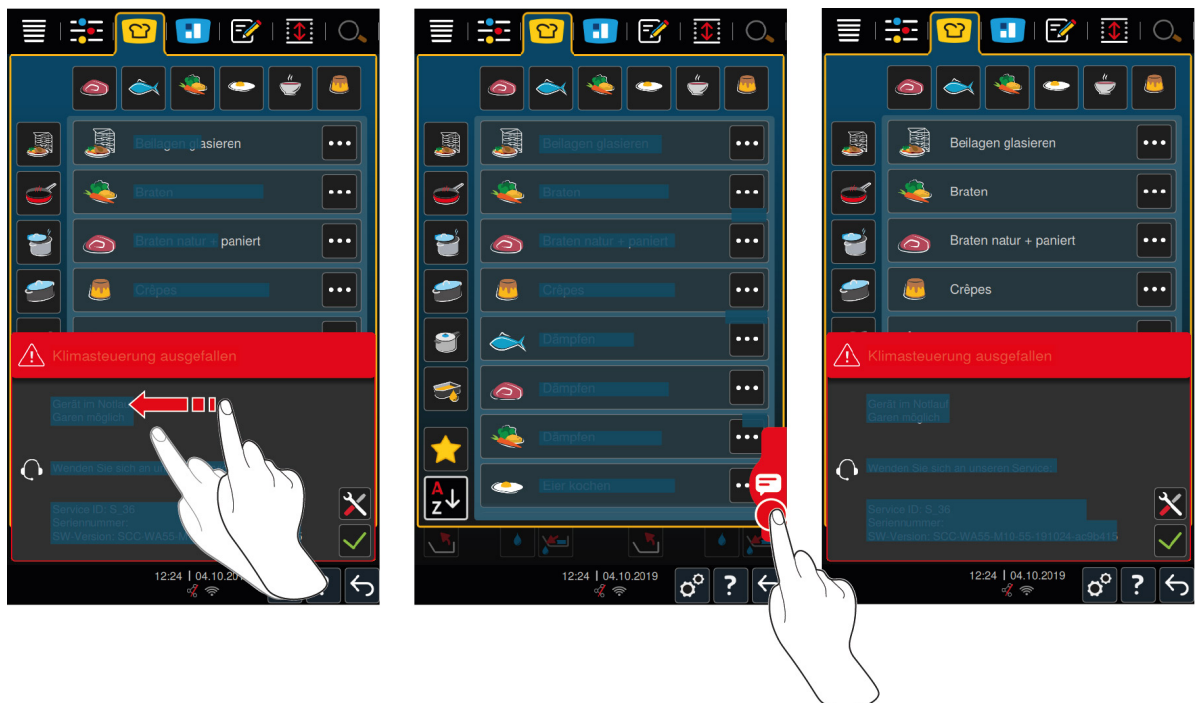
Techninio aptarnavimo duomenis galite iškviešti nustatymuose. Papildomą informaciją rasite čia: Aptarnavimas [► 75]

## 15.5 Problemų sprendimas

Jeigu jums rodomas trikties pranešimas, laukdami pagalbos galite jį uždaryti arba paslinkti į šoną. Jeigu trikties pranešimą paslenkate į šoną, toje vietoje rodomas raudonas simbolis. Jeigu paspausite šį simbolį, trikties pranešimas vėl bus parodytas išdidintas ir jūs turėsite jį atidaryti, kad perskaitytumėte turinį.

Aptarnavimo pranešimams būdingos šios savybės:

- Klaidos pobūdis
- Aptarnavimo ID
- Serijos numeris
- Programinės įrangos versija



Bet kokių trikčių pranešimų atvejais skambinkite savo RATIONAL techninės priežiūros partneriams. Visada turėkite parengtą įrenginio serijos numerį ir įdiegtos programinės įrangos versijos numerį. Tiek vieną, tiek kitą galite rasti trikties pranešime.

### 15.5.1 Pranešimai gaminimo metu

| Trikties pranešimas                        | Pranešimo tekstas                                                                     |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Temperatūros matavimo sistemos klaida      | –                                                                                     |
| Temperatūros matavimo sistemos klaida      | Kaitinimas negalimas.                                                                 |
| Indo temperatūros matavimo sistemos klaida | Galimas tik kepimas.                                                                  |
| Termoadatos klaida                         | Galimas gaminimas be termoadatos. Slėginis gaminimas negalimas.                       |
| Indo pavaros sistemos klaida               | Patikrinkite, ar po indu nėra blokuojančių daiktų. Patraukite daiktą.                 |
| Dangčio pavaros sistemos klaida            | Patikrinkite, ar po dangčiu nėra blokuojančių daiktų. Patraukite daiktą.              |
| Indo vožtuvo klaida                        | Dėmesio – galimi patiekalo nuostoliai. Galimas tik kepimas.                           |
| Indo vožtuvo pavaros klaida                | Galimas tik kepimas.                                                                  |
| Vandens cirkuliacinės sistemos klaida      | Užsukite vandens čiaupą!                                                              |
| Vandens cirkuliacinės sistemos klaida      | Patikrinkite vandens tiekimą. Galimas gaminimas be automatinio vandens tiekimo.       |
| Vandens cirkuliacinės sistemos klaida      | Patikrinkite šilto vandens tiekimą. Galimas gaminimas be automatinio vandens tiekimo. |
| Ryšio sistemos klaida                      | –                                                                                     |
| Prietaiso konfigūracijos klaida            | –                                                                                     |
| Saugumo grandinės klaida                   | Gaminimas stabdomas                                                                   |

### 15.5.2 Pranešimai slėginio gaminimo (pasirinktinis) metu

Šie pranešimai gali būti rodomi tuo atveju, jei jūsų prietaise yra įrengta papildoma slėginio gaminimo funkcija.

| Trikties pranešimas                       | Pranešimo tekstas                                                                                                                               |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dangčio padėties klaida                   | Slėginis gaminimas stabdomas. Pradėtas slėgio mažinimo procesas.                                                                                |
| Užrakinimo ir indo vožtuvo pavaros klaida | Dėmesio –galimi patiekalo nuostoliai Galimas tik kepimas.                                                                                       |
| Užrakinimo ir indo vožtuvo pavaros klaida | Atidarykite dangtį ir atstatykite užrakinimo sistemą!                                                                                           |
| Užrakinimo ir indo vožtuvo pavaros klaida | Slėginis gaminimas stabdomas. Pradėtas slėgio mažinimo procesas.                                                                                |
| Slėgio matavimo klaida                    | Atidarykite dangtį, iš naujo paleiskite slėginį gaminimą.                                                                                       |
| Slėgio matavimo klaida                    | Slėginis gaminimas negalimas.                                                                                                                   |
| Slėginio gaminimo klaida                  | Slėginis gaminimas stabdomas. Pradėtas slėgio mažinimo procesas. Tirštas patiekalas? Per mažai vandens? Perpildymas? Užsikimšęs garų atvamzdis? |
| Slėgio vožtuvo klaida                     | Slėginis gaminimas negalimas.                                                                                                                   |

### 15.5.3 Kištukinis lizdas neveikia

Jeigu kištukinis lizdas neveikia, kreipkitės į savo aptarnavimo partnerius.

## 16 Techninė priežiūra

Šiuos techninės priežiūros darbus galite atlikti savarankiškai:

- Indo dangčio tarpinės keitimas [► 96]
- Indo vožtuvo tarpinės keitimas [► 96]

Sugedusį jūsų prietaiso tinko kabelį gali keisti tik RATIONAL arba jūsų RATIONAL techninės priežiūros partneriai.

### 16.1 Bendrieji saugos nurodymai

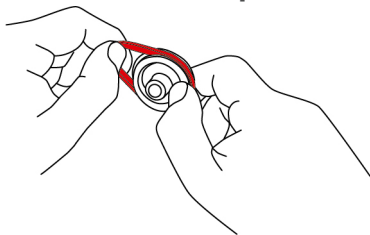
- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad apsisaugotumėte nuo įpjovimų aštriomis metalinio korpuso briaunomis.
- Jei keisdami tarpinę naudosite aštrius ar smailius įrankius, galite pažeisti prietaisą ir nebepasiekti optimalių gaminimo rezultatų.

### 16.2 Indo dangčio tarpinės keitimas



1. Atidarykite indo dangtelį.
2. Ranka ir be įrankių ištraukite indo dangčio tarpinę iš kreipiančiosios.
3. Kreipiančiąją valykite minkšta kempine.
4. Sudrėkinkite naujos tarpinės laikomąją sienelę muiluotu vandeniu.
5. Pirmiausiai įspauskite tarpinės kampus į kreipiamosios kampus.
6. Po to į kreipiamąją įspauskite likusią tarpinės dalį.
7. Įsitikinkite, kad nauja tarpinė yra visiškai įstatyta į indo dangčio įdubimą.

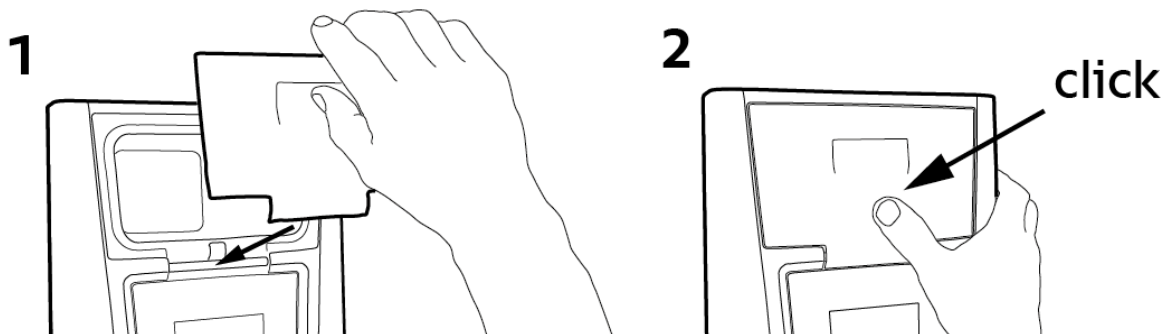
### 16.3 Indo vožtuvo tarpinės keitimas



1. Atidarykite indo vožtuvą [► 21].
2. Atsukite indo vožtuvą.
3. Nutraukite seną tarpinę ranka ir nenaudodami įrankių.
4. Išvalykite indo vožtuvo angą ir dangtelį kempine.
5. Įstatykite naują tarpinę.
6. Vėl tvirtai prisukite indo vožtuvą.

## 16.4 Kištukinio lizdo dangtelio įstatymas

Kištukinio lizdo dangtelį galima nuimti ir vėl tiksliai uždėti.



1. Uždėkite dangtelį ant kištukinio lizdo angos.
2. Dangtelį spauskite, kol jis užsifiksuos.

## 17 Eksploatacijos pabaiga ir šalinimas

### 17.1 Eksploatacijos pabaiga

Jeigu norite nutraukti prietaiso eksploatavimą, susisiekite su RATIONAL techninės priežiūros partneriais.

### 17.2 Šalinimas



Senuose prietaisuose yra perdirbamų medžiagų. Senus prietaisus šalinkite tinkamai ir per tinkamas surinkimo sistemas.

### 17.3 Aliejaus ir riebalų šalinimas

#### NUORODA

##### Netinkamai pašalintas aliejus ir riebalai

Jei aliejų ar riebalus išleisite per indo nutekėjimo angą, nuotekos bus užterštos ir bus pažeisti pastato nuotekų vamzdžiai.

1. Niekomet nepilkite aliejaus arba riebalų į nuotekų angą.

Laikykitės įstatymų nuostatų, taikomų aliejaus ir riebalų šalinimui.

## 18 Techniniai duomenys

Atsižvelkite į techninius duomenis gamyklinių duomenų lentelėje. Gamyklinių duomenų lentelė yra vidinėje konsolės pusėje.

|                                      | Reikšmė           |
|--------------------------------------|-------------------|
| Svoris (be pakuotės) Tipas 2-XS      | 110 kg            |
| Svoris (be pakuotės) Tipas 2-S       | 139 kg            |
| Maks. Kištukinio lizdo galingumas    | 2,3 kW            |
| Maks. Kištukinio lizdo saugiklis     | 10 A              |
| Apsaugos klasė                       | IPX5              |
| Aplinkos sąlygos                     | 5–40 °C           |
| Dažnis ir maks. WLAN perdavimo galia | 2,4 GHz / 19,5 mW |
| WLAN-Standard                        | IEEE 802.11 b/g/n |

### 18.1 Įrenginiai su slėginiu gaminimu (pasirinktinai)

Atsižvelkite į svorio skirtumus prietaisuose, kuriuose yra įrengta slėginio gaminimo funkcija.

|                                | Reikšmė |
|--------------------------------|---------|
| Svoris (be pakuotės) Tipas 2-S | 154 kg  |

### 18.2 Tipai ir modelių pavadinimai

Tipų ir modelių pavadinimai gamyklinių duomenų lentelėje skiriasi. Remkitės šioje lentelėje priskirta užduotimi.

| Tipas                                            | Modelio pavadinimas |
|--------------------------------------------------|---------------------|
| iVario 2-XS.                                     | LMX.100AE           |
| iVario Pro 2-S                                   | LMX.100BE           |
| iVario Pro 2-S su slėginio gaminimo pasirinktimi | LMX.200BE           |

### 18.3 Lipdukai

Ant prietaiso yra šie lipdukai:

 Įspėjimas apie pavojingą įtampą

 Potencialų išlyginimas

### 18.4 Akrilamidas maisto produktuose

Pagal Reglamentą (ES) 2017/2158, kuriuo nustatomos akrilamido kiekio maisto produktuose mažinimo priemonės ir orientacinės vertės, rankinio ir išmaniojo gaminio eigose, įskaitant gruzdinimą, iš anksto nustatyta 175 °C temperatūra. RATIONAL, kaip gamintojas, garantuoja, kad nustatyta temperatūra bus palaikoma iki tiksliai nustatytų laipsnių ir nebus viršyta.

Priklausomai nuo produkto, naudojant žemesnę nei 175 °C temperatūrą, akrilamido kiekis maiste gali sumažėti. Įsitikinkite, kad jūsų įmonė imasi tinkamų priemonių užtikrinti, kad būtų laikomasi akrilamido ribinių verčių.

Savo atsakomybe galite padidinti aliejaus ar riebalų temperatūrą iki 180 °C

### 18.5 Atitiktis

Prietaisas atitinka šių ES Direktyvų reikalavimus:

- 2014/53/ES Direktyva dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su radijo įrenginių tiekimu rinkai, suderinimo
- 2006/42/ES mašinų Direktyva
- 2011/65/ES Direktyva dėl tam tikrų pavojingų medžiagų naudojimo elektros ir elektroninėje įrangoje apribojimo, įskaitant 2015/863/ES
- reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 „Su maistu besiliečiančios žaliavos ir gaminiai“

- Duomenų apsaugos reglamentas (ES) Nr. 2023/2854

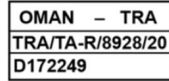
Šis prietaisas atitinka šių Europos standartų reikalavimus:

- 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

Šių gaminių asortimentui taikomos šalių „Wi-Fi“ taisyklės. Patvirtinimo ženklus, atitinkančius vietines „Wi-Fi“ taisykles, rasite gamyklinių duomenų lentelėje.

Multifunkcis maisto gamybos prietaisas komerciniam naudojimui - „iVario“ linija

- 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                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  <div> <p>상호명: Rational AG</p> <p>가치제 명칭(모델명): Oven Controller with Wi-Fi</p> <p>등록 무선기기(LM1)</p> <p>대역 사용 기기: 2400MHz ~ 2483.5MHz</p> <p>제조자/제조국가: Rational AG/ 독일</p> <p>시험부호: R-R-RAG-LM1</p> </div> |  |  |



## 19 Regulatory Information

### USA

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

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

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

FCC ID: 2AUI6Y-LM21

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

### China-RoHS

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

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

## Reikšminių žodžių sąrašas

### Simboliai

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| „Congee“                                                | 29 |
| „ConnectedCooking“                                      |    |
| Įrenginio registravimas be išmaniojo telefono           | 84 |
| Įrenginio registravimas naudojantis išmaniuoju telefonu | 84 |
| Prietaiso valdymas naudojantis išmaniuoju telefonu      | 83 |
| Prietaisų valdymas be išmaniojo telefono                | 83 |
| „Delta-T“ gaminimas                                     | 35 |
| „Gyoza“                                                 | 29 |
| „iCookingSuite“                                         | 26 |
| „iZoneControl“                                          | 51 |
| „Lou Mei“                                               | 27 |
| „Onsen Tamago“                                          | 30 |
| „PowerBoost“                                            | 41 |
| „Sous vide“ gaminimas                                   |    |
| Žuvis                                                   | 28 |
| „Sous-vide“ gaminimas                                   |    |
| Daržovės ir garnyrai                                    | 30 |
| Mėsa                                                    | 28 |
| „Tamagoyaki“                                            | 30 |

### A

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Apšvietimas                                                |    |
| nustatymas                                                 | 68 |
| Aptarnavimas                                               |    |
| Klaidų statistikos žurnalų eksportavimas                   | 73 |
| Vystytojų protokolų eksportavimas per tam tikrą laikotarpį | 73 |
| visų aptarnavimo ataskaitų eksportavimas                   | 73 |
| visų vystytojo protokolų eksportavimas                     | 73 |
| apvirimas                                                  |    |
| Kiaušiniai                                                 | 30 |
| Žuvis                                                      | 28 |
| Atsparumas korozijai                                       | 87 |
| Automatinis vandens užpildymas                             | 10 |
| valymas                                                    | 88 |

### B

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Balta mėsa                       | 35 |
| Befstrogenas                     | 27 |
| Bendras vaizdas                  | 15 |
| Bendro garso stiprumo nustatymas | 68 |
| Blyneliai                        | 30 |

### C

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Centrinis nustatymo ratukas | 10, 17 |
|-----------------------------|--------|

### D

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Data                                         | 66 |
| nustatymas                                   | 67 |
| Demonstracinio režimo įjungimas / išjungimas | 69 |
| Dešrelių virimas                             | 28 |

### E

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Ekranas                           | 10 |
| Ekranų ryškumas                   |    |
| nustatymas                        | 68 |
| pritemdymo po x min. nustatymas   | 68 |
| Ekranų užsklanda                  |    |
| įjungimas arba išjungimas         | 68 |
| įjungimas po x min.               | 68 |
| Ergonomiškas aukščio reguliavimas | 25 |

### F

|                    |    |
|--------------------|----|
| Fokusavimo rodinys | 15 |
|--------------------|----|

### G

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Gaminimas žemoje temperatūroje                 | 27     |
| Gaminimo eiga                                  |        |
| išmaniosios gaminimo eigos iškviatimas         | 33     |
| išmaniosios gaminimo eigos kontrolė            | 38     |
| išmaniosios gaminimo eigos nutraukimas         | 38     |
| išmaniosios gaminimo eigos paleidimas          | 34, 63 |
| Gaminimo laikas                                | 35     |
| Gaminimo procesas                              | 26     |
| Garinamas maistas                              |        |
| apvertimas                                     | 37     |
| kepimas                                        | 43     |
| slėginis gaminimas                             | 50     |
| susmulkinimas                                  | 37     |
| virti                                          | 42     |
| Garsas                                         |        |
| Garso nustatymas pasibaigus gaminimo laikui    | 69     |
| Garso nustatymas pasibaigus programos veiksmui | 69     |
| nustatymas                                     | 68     |
| Garų išleidimo anga                            | 10     |
| valymas                                        | 88, 90 |
| glazūros nuėmimas                              | 36     |
| Gruzdinimas                                    |        |
| Akrilamidas                                    | 99     |
| Automatinis vandens užpildymas išjungtas       | 44     |
| Daržovės ir garnyrai                           | 29     |

### H

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| HACCP duomenys                                       |    |
| HACCP duomenų eksportavimas per tam tikrą laikotarpį | 72 |
| visų HACCP duomenų eksportavimas                     | 72 |

### Y

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Įdėti indo dugno groteles | 36     |
| Įkaitinimas               | 37, 41 |
| Įmaišymas                 | 36     |
| Indas                     | 10     |

|                                                   |            |                                           |        |
|---------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------|--------|
| automatinis užpildymas vandeniu                   | 19         | apvertimas                                | 37     |
| Indo išorės valymas                               | 87         | glazūros nuėmimas                         | 36     |
| Indo vidaus valymas                               | 87         | krovimas                                  | 36     |
| padalijimas į zonas                               | 56         | maišymas                                  | 36     |
| pasirinkimas                                      | 15         | nugesinimas                               | 36     |
| Indikatorius                                      |            | susmulkinimas                             | 37     |
| atidarymas                                        | 66         | Konservavimas                             |        |
| Indo dangtis                                      | 10         | Daržovės ir garnyrai                      | 29     |
| atidarymas                                        | 36         | Mėsa                                      | 27     |
| atrakinimas                                       | 49, 50     | Žuvis                                     | 28     |
| uždarymas                                         | 36         | Konsomė                                   | 31     |
| užrakinimas                                       | 49, 50     | Krepšelis                                 | 36, 41 |
| Indo padalijimas                                  | 54         | Krovimo / veiksmo komandos nustatymas     | 69     |
| individualaus indo padalijimo sukūrimas           | 55         | Kvitas                                    |        |
| iš anksto nustatyto indo padalijimo pasirinkimas  | 54         | individualaus kvito sukūrimas             | 52     |
| išsaugojimas                                      | 55         | iš anksto nustatyto kvito pasirinkimas    | 51     |
| ištrynimas                                        | 55         | ištrynimas iš kvitų lentos                | 52     |
| redagavimas                                       | 55         | priskyrimas zonai                         | 58     |
| Indo paskirstymas                                 |            | Kvitų lenta                               |        |
| individualaus indo paskirstymo sukūrimas          | 57         | redagavimas                               | 52     |
| iš anksto nustatyto indo paskirstymo pasirinkimas | 57         | redagavimas naudojant „iCookingSuite“     | 53     |
| išsaugojimas                                      | 57         | redagavimas programavimo režimu           | 53     |
| ištrynimas                                        | 57         |                                           |        |
| Indo vožtuvas                                     | 10         | <b>L</b>                                  |        |
| neatidarykite gruzdinant                          | 44         | Laikas                                    | 66     |
| valymas                                           | 88         | Laiko sinchronizavimas naudojant          |        |
|                                                   |            | „ConnectedCooking“                        | 67     |
| <b>J</b>                                          |            | nustatymas                                | 67     |
| Jautraus maisto gaminimas                         | 41         | Laikymas                                  | 38     |
|                                                   |            | Likęs laikas                              | 37     |
| <b>K</b>                                          |            | <b>M</b>                                  |        |
| Kalba                                             |            | maisto gaminimas su slėgiu                |        |
| Naudotojo sąsajos kalbos nustatymas               | 66         | „Zongzi“                                  | 30     |
| kepimas                                           |            | Bulvės                                    | 29     |
| Daržovės ir garnyrai                              | 29         | Daržovės ir garnyrai                      | 29     |
| Jūros gėrybės                                     | 28         | Mėsa                                      | 27     |
| Žuvis                                             | 28         | Padažas                                   | 31     |
| Kepimas riebaluose                                | 28, 29, 30 | Ryžiai                                    | 29     |
| kepti fritūrinėje                                 |            | Sriuba                                    | 31     |
| Akrilamidas maisto produktuose                    | 99         | Sultinys                                  | 31     |
| Daržovės ir garnyrai                              | 29         | maišymas                                  | 36     |
| Indo ištuštinimas                                 | 44         | Maksimalaus užpildymo lygio laikymasis    | 49     |
| Indo užpildymas aliejumi                          | 44         | Maksimalus pakrovimo kiekis               | 18     |
| Mėsa                                              | 27         | Mėgstamiausi                              |        |
| Neatidarykite indo vožtuvo                        | 44         | Nustatymo išsaugojimas kaip mėgstamiausio | 66     |
| Nustatykite gruzdinimo aliejaus temperatūrą       | 46         |                                           |        |
| Pieno patiekalai ir desertai                      | 31         | <b>N</b>                                  |        |
| su alyvos vežimėliu                               | 44         | Naudotojo duomenys                        |        |
| su gruzdinimo krepšeliu                           | 46         | ištrinti visus                            | 72     |
| Žuvis                                             | 28         | Naudotojo paveikslėliai                   |        |
| Kištukinis lizdas                                 | 10         | Eksportuoti vaizdus                       | 72     |
| Kištukinio lizdo dangtelio įstatymas              | 97         | Importuoti vaizdus                        | 71     |
| Klampumas                                         | 36         | visų savo nuotraukų ištrynimas            | 72     |
| Koldūnai                                          | 29         | Naudotojų profiliai                       |        |
| Komandos                                          | 36         | Profilų eksportavimas                     | 71     |
|                                                   |            | Profilų importavimas                      | 71     |
|                                                   |            | Nauja įkrova                              | 37     |
|                                                   |            | nugesinimas                               | 36     |

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Nuolatinis režimas           | 35 |
| Nustatymai                   |    |
| išsaugoti kaip mėgstamiausią | 66 |
| Nustatymo ratukas            |    |
| valymas                      | 89 |

## O

|         |    |
|---------|----|
| Omletas | 30 |
|---------|----|

## P

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Padažai                                            |    |
| Padažų pusgaminiai                                 | 31 |
| Sultinys                                           | 31 |
| Sutirštinti padažai                                | 31 |
| Padažų pusgaminiai                                 | 31 |
| Paelija                                            | 29 |
| Pagalba                                            |    |
| Pagalba prietaise                                  | 93 |
| Pagalba telefonu, „Cheflin“                        | 93 |
| Pagalbos prietaise pasirinkimas                    | 16 |
| Pagrindiniai prietaiso nustatymai                  |    |
| visų pagrindinių prietaiso nustatymų eksportavimas | 72 |
| visų pagrindinių prietaiso nustatymų importavimas  | 72 |
| Paieškos asistentas                                | 93 |
| Pakepimo stadija                                   | 35 |
| Paleidimo laiko pasirinktis                        | 64 |
| Papildyti aliejaus                                 | 36 |
| Pasirinktinai                                      |    |
| Kištukinis lizdas                                  | 10 |
| Rankinis dušas                                     | 10 |
| Slėginis gaminimas                                 | 26 |
| užrakinimo sistema                                 | 10 |
| Patiekalo dydis                                    | 35 |
| Patiekalo storis                                   | 35 |
| Polenta                                            | 29 |
| Prancūziški lietiniai                              | 31 |
| Prekių krepšelis                                   |    |
| išsaugojimas                                       | 59 |
| paleidimas                                         | 63 |
| patikrinimas                                       | 59 |
| programavimas                                      | 59 |
| Prietaiso                                          |    |
| įjungimas                                          | 13 |
| išjungimas                                         | 13 |
| krovimas                                           | 36 |
| valdymas centriniu nustatymo ratuku                | 17 |
| valdymas rankų judesiais                           | 16 |
| Priežiūra                                          |    |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Automatinis vandens užpildymas  | 88 |
| Centrinis nustatymo ratukas     | 89 |
| Garų išleidimo anga             | 88 |
| Indas                           | 87 |
| Indo dangčio tarpinė            | 88 |
| Indo vožtuvas                   | 88 |
| Priedai                         | 89 |
| Rankinis dušas                  | 89 |
| Slėginio gaminimo sistema       | 89 |
| Srauto reguliatorius            | 88 |
| Termoadata                      | 88 |
| užrakinimo sistema              | 90 |
| Valdymo skydelis                | 89 |
| Priežiūros intervalai           | 86 |
| Priežiūros produktai            |    |
| netinkami valymo produktai      | 86 |
| tinkami priežiūros produktai    | 86 |
| pripildymas                     | 36 |
| Profilis                        |    |
| aktyvinti                       | 79 |
| ištrynimasis                    | 79 |
| naujas profilis                 | 78 |
| naujo profilio įtraukimas       | 78 |
| redagavimas                     | 78 |
| Programa                        |    |
| eksportavimas                   | 71 |
| importavimas                    | 71 |
| lšmaniosios programos sukūrimas | 61 |
| išsaugojimas                    | 61 |
| rankinės programos paleidimas   | 63 |
| sukūrimas rankiniu būdu         | 60 |
| visų savo programų ištrynimasis | 71 |

## R

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Ragu                                      | 27 |
| Ragu gaminimas žemoje temperatūroje       | 27 |
| Ragu gaminimas žemoje temperatūroje       | 27 |
| Rankinis dušas                            | 10 |
| naudojimas                                | 23 |
| Srovės tipai                              | 23 |
| valymas                                   | 89 |
| Rankų judesiai                            | 16 |
| RATIONAL priedai                          |    |
| Automatinio pakėlimo ir nuleidimo rankena | 10 |
| Raudona mėsa                              | 35 |
| Režimai                                   | 26 |
| Rankinio režimo priskyrimas zonai         | 58 |
| Rizotas                                   | 30 |
| ruošimas garuose                          |    |
| Daržovės ir garnyrai                      | 29 |
| Desertai iš pieno                         | 31 |
| Mėsa                                      | 27 |
| Žuvis                                     | 28 |

## S

|                     |    |
|---------------------|----|
| Saugos nurodymai    |    |
| bendrieji           | 11 |
| eksploatacijos metu | 11 |
| prieš eksploataciją | 11 |
| skaidrinimas        |    |

|                                        |        |                                       |    |
|----------------------------------------|--------|---------------------------------------|----|
| Padažas                                | 31     | Mėsa                                  | 27 |
| Sriuba                                 | 31     |                                       |    |
| skrudinimas                            |        | <b>U</b>                              |    |
| Riešutai ir sėklos                     | 32     | USB jungtis                           | 10 |
| Slėginio gaminimo sistema              |        | Užpildymo lygis                       |    |
| valymas                                | 89     | Didžiausias leistinas užpildymo lygis | 17 |
| Slėgio sumažinimas                     | 49     | Mažiausias užpildymo lygis            | 17 |
| Slėgio susidarymas                     | 49     | užrakinimo sistema                    | 10 |
| Specialūs priedai                      | 93     | valymas                               | 90 |
| Srauto reguliatorius                   |        | užvirinimas                           | 38 |
| valymas                                | 88     |                                       |    |
| Sriubos                                |        | <b>V</b>                              |    |
| Kreminės sriubos                       | 31     | Valdymo pultas                        | 38 |
| su dideliu pieno ir grietinėlės kiekiu | 31     | Valdymo skydelis                      |    |
| Trintos sriubos su grietinėle          | 31     | valymas                               | 89 |
| Sriubos pusgaminiai                    | 31     | Vidaus temperatūra                    | 35 |
| Sultinys                               | 31     | Vidaus temperatūros išlaikymas        | 38 |
| Sutirštinti padažai                    | 31     | virti                                 |    |
| Šalių virtuvė                          |        | „PowerBoost“                          | 42 |
| antrinės šalių virtuvės pasirinkimas   | 70     | Bulvės                                | 29 |
| pradinės šalių virtuvės pasirinkimas   | 70     | Cukrus                                | 32 |
| Šokolado rūšis                         | 36     | Daržovės ir garnyrai                  | 29 |
| Šokolado tirpinimas                    | 32     | Gaminimas žemoje temperatūroje        | 27 |
|                                        |        | Jūros gėrybės                         | 28 |
| <b>T</b>                               |        | Kiaušiniai                            | 30 |
| Tarpinė                                | 10     | Makaronai                             | 30 |
| Indo dangčio tarpinės keitimas         | 96     | Mėsa                                  | 27 |
| Indo dangčio tarpinės valymas          | 88     | Pienas                                | 31 |
| Indo vožtuvo tarpinės keitimas         | 96     | Ryžiai                                | 29 |
| Temperatūra                            | 36, 40 | Vaisiai                               | 31 |
| Temperatūros diapazonas                |        |                                       |    |
| Gruzdinimas                            | 44     |                                       |    |
| Kepti                                  | 43     |                                       |    |
| Maisto gaminimas                       | 41     |                                       |    |
| Temperatūros formatas                  |        |                                       |    |
| nustatymas                             | 67     |                                       |    |
| Termoadata                             | 10     |                                       |    |
| Daržovės                               | 23     |                                       |    |
| Didkepsnis                             | 22     |                                       |    |
| įsmeigimas                             | 22     |                                       |    |
| Nedidelis patiekalas                   | 22     |                                       |    |
| padėties pakeitimas                    | 37     |                                       |    |
| Trikties pranešimas                    | 23     |                                       |    |
| valymas                                | 88     |                                       |    |
| Visa žuvis                             | 22     |                                       |    |
| Žuvies filė                            | 22     |                                       |    |
| tęsti kontroliuojant laiką             | 37     |                                       |    |
| Tyrių pusgaminiai                      | 29     |                                       |    |
| troškinimas                            |        |                                       |    |
| Mėsa                                   | 28     |                                       |    |
| Mėsa, kuniškai                         | 28     |                                       |    |
| Žuvis                                  | 28     |                                       |    |
| troškinimas su slėgiu                  |        |                                       |    |
| Mėsa                                   | 28     |                                       |    |
| Žuvis                                  | 28     |                                       |    |
| Troškinimas žemoje temperatūroje       | 27     |                                       |    |
| trumpas kepimas                        |        |                                       |    |





**RATIONAL AG**

Siegfried-Meister-Straße 1  
86899 Landsberg am Lech  
Tel. +49 8191 327-387  
Fax +49 8191 327-231  
[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)  
[rational-online.com](http://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](mailto:info.fr@rational-online.com)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)