



FRIMA Deutschland GmbH

Heinrich-Lanz-Allee 4
D-60437 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0)69 257 88 76 10
Fax: +49 (0)69 257 88 76 11
E-Mail: info.de@frima-online.com
www.frima-online.com

FRIMA France SAS

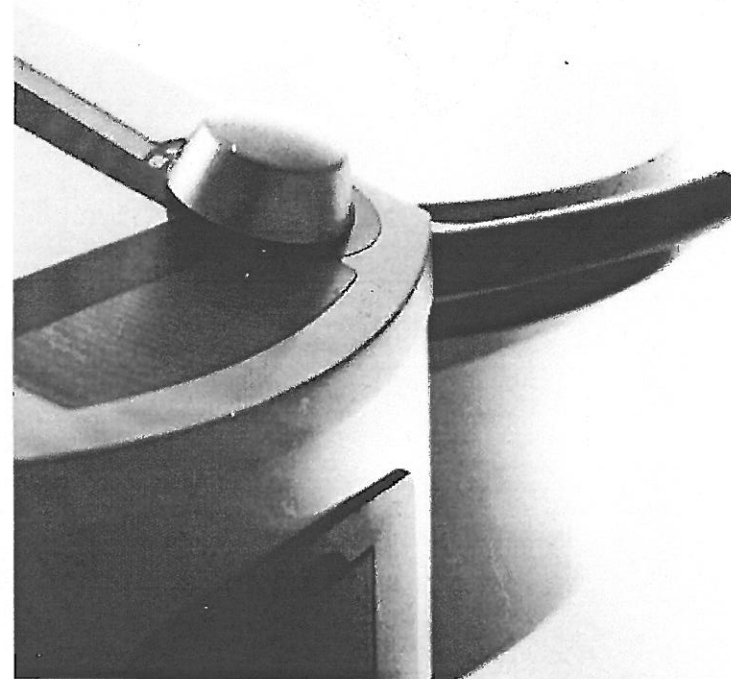
4 rue de la Charente, BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel.: +33 (0)3 89 57 02 70
Fax: +33 (0)3 89 57 02 71
E-Mail: info.fr@frima-online.com
www.frima-online.com

FRIMA International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel.: +41 (0)71 727 90 20
Fax: +41 (0)71 727 90 10
E-Mail: info.int@frima-online.com
www.frima-online.com

FRIMA UK Ltd.

Dalton House
60 Windsor Avenue
London SW19 2RR
Tel.: +44 (0)845 680 3981
Fax: +44 (0)845 680 3984
E-Mail: info.uk@frima-online.com
www.frima-online.com



**Originální provozní příručka
VarioCooking Center MULTIFICIENCY®**



Vážení zákazníci,

gratulujeme Vám k zakoupení nového zařízení VarioCooking Center MULTIFICIENCY®. Se zařízením VarioCooking Center® dosáhnete díky snadno srozumitelnému konceptu obsluhy během nejkratší doby vynikajících úspěchů prakticky bez učení a nákladných školení.

V režimu VarioCooking Control® stačí prostým stiskem tlačítka zvolit, jakou potravinu připravujete a jaký výsledek požadujete – a je hotovo! Zcela odpadá nutnost obvyklého zadávání teploty a doby přípravy a neustálého kontrolování.

V ručním režimu máte k dispozici všechny základní funkce přístroje VarioCooking Center®. Pomocí režimu programování/ukládání můžete vytvářet vlastní varné programy.

Na nový přístroj Vám jako koncovému uživateli poskytujeme záruku v délce 24 měsíců od data první instalace. Pro tento případ platí Všeobecné obchodní podmínky výrobce.

Chcete-li maximálně využít rozmanité možnosti a výhody vašeho přístroje VarioCooking Center®, doporučujeme vám, abyste si pečlivě prostudovali tento návod k obsluze a uchovávali jej tak, aby byl vždy po ruce. Návod k obsluze můžete také shlédnout kdykoliv pomocí klávesy „?”-Taste na Vašem přístroji.

Nyní už zbývá vám jen popřát mnoho zábavy s novým VarioCooking Center MULTIFICIENCY®.

Vaše FRIMA

Právo na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazeny!

Obchodník:	Instalátor:
	Instalováno dne:
Číslo přístrojů:	

Info

Obsah

Vysvětlení piktogramů v návodu k obsluze	5
Bezpečnostní upozornění	6
Všeobecná bezpečnostní upozornění	6
Bezpečnostní upozornění během používání	7
Bezpečnostní upozornění pro fritování	8
Péče, prohlídky, údržba a opravy	10
Péče	10
Prohlídky, údržba a opravy	11
Ručení	11
Pokyny pro používání přístroje	12
Funkční součásti (VarioCooking Center® 112T, 112L)	12
Funkční součásti (VarioCooking Center® 112, 211, 311)	13
Všeobecné pokyny pro používání	14
Práce se sondou teploty jádra	15
Práce s ruční sprchou	18
Pokyny k obsluze	19
Dotyková obrazovka a nastavovací kolečko	19
Hlavní úroveň displeje	20
Vysvětlivky k tlačítkům	21
Množství náplně v nádobě	28
Funkce nápovědy	32
Přehled provozních režimů	33
Režim VarioCooking Control®	34
Tlačítka a piktogramy v režimu VarioCooking Control®	34
Ruční režim	37
Tlačítka a piktogramy v ručním režimu	37
Režim programování/ukládání	39

Tlačítka v režimu programování/ukládání	39
Konfigurace přístrojů prostřednictvím MyVCC	41
Čištění	42
Průběžné čištění	42
Základní čištění	44
Servisní hlášení	45
Domovní technika	49
Než zavoláte zákaznický servis	50
Příslušenství přístroje	52

**Nebezpečí!**

Bezprostředně nebezpečná situace, jež může mít za následek nejtěžší nebo smrtelná poranění.

**Výstraha!**

Hrozí vznik nebezpečné situace, jež může mít případně za následek těžká nebo smrtelná poranění.

**Varování!**

Hrozí vznik nebezpečné situace, jež může mít případně za následek lehká poranění.

**Nebezpečí výbuchu!****Nebezpečí požáru!****Nebezpečí popálení!****Nebezpečí poranění!**

Před uvedením do provozu si prosím pozorně přečtěte příručku.



Pozor:
Nedodržení upozornění může mít za následek materiální škody.



Tipy a triky pro každodenní používání.



Bezpečnostní upozornění

Všeobecná bezpečnostní upozornění

Tento návod k obsluze uložte tak, aby byl neustále přístupný všem uživatelům přístroje! Bezpečnostní pokyny lze alternativně vyvolat stiskem tlačítka "?" na displeji přístroje. Přístroj nesmějí používat děti a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, leda že by na okruh těchto osob dohlížela osoba odpovědná za bezpečnost. Obsluha se smí provádět jen rukama. Poškození následkem použití špičatých, ostrých a jiných předmětů vede ke ztrátě záruky. Chcete-li předejít nebezpečí úrazu nebo poškození přístroje, je nezbytně nutné pořádat pravidelná školení a bezpečnostní instruktáže pracovníků obsluhy.



Výstraha!

Kontrola před každodenním zapnutím a použitím

- Před použitím přístroje k vaření se ujistěte, zda se v nádobě nenacházejí zbytky čisticích prostředků.
- Odstraňte všechny předměty odložené na přístroji.



Výstraha!

- V blízkosti přístroje neskladujte snadno vznětlivé nebo hořlavé látky – nebezpečí požáru!
- V přístroji se nesmějí připravovat potraviny, které obsahují snadno vznětlivé látky. Látky s nízkým bodem vzplanutí se mohou samy vznítit – nebezpečí požáru!



Výstraha!

- Přístroj VarioCooking Center® smějí instalovat pouze kvalifikovaní a autorizovaní odborní pracovníci, kteří absolvovali specifické školení a postupují dle místních ustanovení.
- Chybná instalace, servis, údržba nebo čištění, jakož i změny na přístroji mohou vést k poškození, poranění nebo smrti. Před uvedením přístroje do provozu si pečlivě pročtěte návod k obsluze.
- Tento přístroj používejte jen k vaření jídel v komerčních kuchyních. Jakékoli jiné použití odporuje určení přístroje a je nebezpečné.
- Čisticí prostředky, jakož i jejich příslušenství smíte používat jen k účelům popsaným v této příručce. Jakékoli jiné použití odporuje určení přístroje a je nebezpečné.



Bezpečnostní upozornění

Bezpečnostní upozornění během používání



Výstraha!

- Koše, zvedací rameno a jiné předměty v horké nádobě či nad ní uchopujte jen oděvem (pomůckami) s funkcí tepelné ochrany – nebezpečí popálení!
- Vroucí nebo horké tekutiny v nádobě – nebezpečí popálení!
- Víko přístroje otevírejte opatrně, může dojít k úniku horkých výparů – nebezpečí popálení!
- Při zavřeném víku mohou unikat výpary – nebezpečí popálení!
- Nádoby sklápějte opatrně, čímž předejdete vyšplouchnutí – nebezpečí uklouznutí a popálení!
- Při tlakovém vaření (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) dejte pozor na přípustné minimální množství náplně, které je nutné k vytvoření tlaku, a také na přípustné maximální množství náplně (viz značka v nádobě a kapitola „Pokyny k obsluze – Množství náplně“) – nebezpečí popálení přepěněním nebo vystříknutím při otevření víka! Tlakové vaření neprovádějte s olejem, mlékem či vázanými tekutinami - nebezpečí poranění!
- Deska VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) může být horká – nebezpečí popálení!
- Na desce VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepoužívejte pánve nebo hrnce s rukojetí a neodkládejte je na ovládací konzoli. Nebezpečí převržení při zavírání víka a při pohybu nádob – nebezpečí popálení!
- Na teplou desku VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepokládejte kuchyňské pomůcky, hliníkové nádoby atd. – nebezpečí popálení!
- Desku VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepoužívejte jako odkládací plochu – nebezpečí popálení!
- Dejte pozor na přípustnou maximální a minimální výšku naplnění nádoby v jednotlivých provozních režimech. Při nesprávném používání (nedosažení či překročení mezí) hrozí nebezpečí požáru nebo opaření!
- Do prázdné předehřáté nádoby nenalévejte studenou vodu – nebezpečí popálení a opaření!
- Vnější teplota přístroje může být vyšší než 60 °C - přístroje se dotýkejte jen na ovládacích prvcích – nebezpečí popálení!
- S pojízdnými přístroji se smí pohybovat jen se zcela vyprázdněnou nádobou, aby nedošlo k vyšplouchnutí tekutin – nebezpečí uklouznutí a popálení!
- Při mobilním používání doplňku VarioMobil™: Nacházejí-li se v nádobě tekutiny, zakryjte ji, aby nedošlo k vyšplouchnutí tekutin – nebezpečí uklouznutí a popálení!
- Při vylévání používejte dostatečně široké záchytné nádoby – nebezpečí uklouznutí a popálení! Prázdné nádoby nikdy nepřehřívejte bez dozoru.



Bezpečnostní upozornění



Výstraha!

- Při pohybování víkem, zamykání (možnost tlakového vaření, nikoliv u 112T, 112L) nebo naklápění nádoby hrozí nebezpečí popálení!
- Dojde-li při zavírání nebo otevírání víka k trhavým pohybům, víko zcela otevřete a již je nezavírejte. Neprodleně informujte svého servisního partnera. Aby byli o této skutečnosti informováni všichni uživatelé, je nutné na přístroj umístit následující výstražné upozornění: **Pozor! Závada mechaniky víka. Nepohybujte víkem! Nebezpečí poranění!**
- Na víko nebo do prostoru jeho natáčení neumísťujte žádné předměty.
- Jestliže pojízdnymi přístroji nepohybujete, musejí být aktivovány zajišťovací brzdy koleček. Přístroje se mohou na nerovném podkladu rozjet – nebezpečí poranění!
- Stojí-li přístroj na kolečkách (volitelný doplněk), neprovozujte jej v tlakovém režimu (volitelný doplněk) – nebezpečí poranění!
- Vozíky na olej, vozíky na koše, doplněk VariomMobil™, jakož i přístroje namontované na kolečkách se mohou při přepravě po šikmém povrchu nebo přes práh převrátit – nebezpečí poranění!
- Při instalaci přístroje VarioCoking Center® 112T, 112L se zabudovanými patkami, vznikne na přední straně pánve stlačené místo - nebezpečí poranění.
- Sondu teploty jádra umístěte na víko. Dbejte na to, aby jehla nepřesahovala plochu víka - nebezpečí poranění!
- Páčka ventilu nádoby (112T, 112L) nesmí zaklapnout zpět, jelikož by mohlo dojít ke stříkání horké vody či oleje - nebezpečí popálení!

Bezpečnostní upozornění pro fritování



Nebezpečí!

- Hořící tuk a olej nehaste vodou – nebezpečí výbuchu!
- Do oleje nepřilévajte vodu – nebezpečí výbuchu!
- Při práci s olejem nepoužívejte ruční sprchu – nebezpečí výbuchu!
- Desku VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) používejte jen tehdy, pokud je zajištěna rámem nebo opatřena nádobou bain marie (viz kapitolu „Příslušenství přístroje“). Dejte pozor, aby do nádoby nestříkaly žádné tekutiny – nebezpečí výbuchu!
- Na desce VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepoužívejte pánve nebo hrnce s rukojetí a neodstavujte je na ovládací konzoli. Nebezpečí převržení při zavírání víka a při pohybu nádob – nebezpečí výbuchu!
- Nevypouštějte žádný olej integrovaným odtokem pánve - nebezpečí exploze!
- Pokud se olej vypouští přes odtok pánve, mohou vzniknout škody na budově. Za toto není přebírána žádná záruka.



Bezpečnostní upozornění



Výstraha!

- Pravidelně kontrolujte kvalitu oleje! Starý olej se může vznítit – nebezpečí požáru!
- Při používání pevného tuku je nutné tuk v provozním režimu fritování rozpouštět při teplotě 50 °C. Uzavřete při rozpuštění tuku víko přístroje.



Výstraha!

- Horký olej v provozním režimu fritování – nebezpečí popálení!
- Při fritování dejte pozor na **přípustná minimální a maximální množství náplně** (viz značky na nádobě „min oil“ a „max oil“) – nebezpečí popálení vystřikujícím olejem!
- Koše a zvedací rameno jsou horké – nebezpečí popálení!
- K vyprazdňování nádoby používejte vozík na olej (viz kapitolu „Příslušenství přístroje“) nebo jinou dostačující záchytnou nádobu. Umístěte ji tak, abyste zamezili vyšplouchnutí – nebezpečí popálení!
- Nádobu sklápějte opatrně, čímž předejdete vyšplouchnutí – nebezpečí uklouznutí a popálení!
- Při vyprazdňování nádoby může dojít k vystříknutí horkého oleje – nebezpečí popálení!
- Dodržujte množství náplně doporučené v příručce pro používání (zobrazit si je můžete stisknutím tlačítka „?“) – nebezpečí popálení!
- Zejména při ponoření velkého množství vlhkých potravin dochází k tvorbě pěny a vystřikování oleje – nebezpečí popálení!
- Vnější teplota přístroje může být vyšší než 60 °C, přístroje se dotýkejte jen na ovládacích prvcích – nebezpečí popálení!



Péče, prohlídky, údržba a opravy

Péče

Za účelem zachování vysoké kvality ušlechtilé oceli, eliminace provozních poruch a z hygienických důvodů je nutné přístroj každý den čistit.



Výstraha!

Nebudete-li přístroj čistit, nebo budete-li jej čistit nedostatečně, mohou se tuk a/nebo zbytky potravin usazené ve varné nádobě vznítit – nebezpečí požáru!



Výstraha!

Čištění – agresivní chemické prostředky – nebezpečí poleptání! Používejte ochranný oděv, rukavice, ochranné brýle a ochrannou masku odpovídající předpisům.

- Přístroj před prvním použitím vyčistěte.
- Příslušenství před prvním použitím očistěte.
- V případě delších provozních přestávek (například přes noc) nechávejte ventil nádoby otevřený a víko nedovírejte.
- Nádobu nečistěte mechanicky ostrými nebo špičatými nástroji.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké čisticí přístroje.
- K čištění přístroje a jeho příslušenství nepoužívejte látky obsahující kyselinu solnou, síru nebo jiné látky spotřebovávající kyslík, neboť by došlo k poškození pasivní vrstvy chromniklové oceli a přístroj nebo příslušenství by se mohlo zabarvit.
- V případě potřeby nádobu vyvařte zředěným stolním octem, čímž odstraníte vápenné nánosy nebo zabarvení („duhu“ po vaření). Poté octovou vodu vypusťte a nádobu důkladně opláchněte čistou vodou.
- Ventil nádoby pravidelně odšroubovávejte a čistěte (viz kapitolu „Čištění“).
- Dodržujte příslušné pokyny uvedené na obalu čisticího prostředku.
- Informace o průběhu čištění naleznete v kapitole „Čištění“.
- Drhnoucí čisticí pomůcky používejte výhradně uvnitř nádoby! Ostatní povrchy jsou náchylné na poškrábání!
- Zamezte hromadění kuchyňské soli na površích z ušlechtilé oceli. Při přidávání soli zajistěte mícháním její rychlé rozpuštění, zbytky odstraňte důkladným vypláchnutím čerstvou vodou.



Péče, prohlídky, údržba a opravy

Prohlídky, údržba a opravy



Nebezpečí – vysoké napětí!

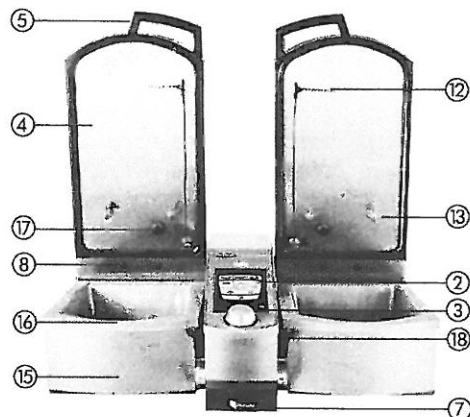
- Prohlídky, údržbu a opravy směřjí provádět jen vyškolení odborníci.
- Při čištění, prohlídkách, údržbě a opravách musí být přístroj prostřednictvím opatření na místě instalace odpojen od napájení energií.
- U pojízdných přístrojů je nutné volnost pohybu přístroje omezit natolik, aby při jeho pohybu nemohlo dojít k poškození přívodu energie, vedení vody a odpadních vod. Jestliže přístrojem pohybujete, musí být zajištěno správné odpojení přívodu energie, vedení vody a odpadních vod. Když přístroj umísťujete zpět do původní polohy, je nutné v souladu s předpisy osadit pojistku proti pohybu a připojit přívod energie, vedení vody a odpadních vod. **Pozor! Přístroj je nutné opětovně vyrovnat do vodorovné polohy!**
- Chcete-li si zajistit bezvadný technický stav svého přístroje, měli byste alespoň jednou ročně nechat provést jeho údržbu autorizovaným servisním partnerem.

Ručení

Instalace a opravy provedené jinými osobami než autorizovanými odborníky a pomocí neoriginálních náhradních dílů, jakož i jakékoli technické změny, které nebudou schváleny výrobcem, vedou k zániku záruky a ručení výrobce za výrobek. Dále platí Všeobecné obchodní podmínky výrobce.

Funkční součásti (VarioCooking Center® 112T, 112L)

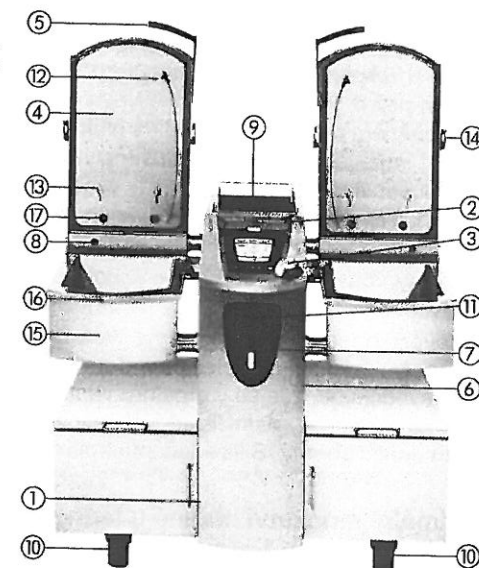
- ① Typový štítek
(se všemi důležitými údaji, jako je příkon, napětí, počet fází a frekvence, jakož i typ přístroje, číslo přístroje a hmotnost)
- ② Ovládací panel
- ③ Centrální nastavovací kolečko
- ④ Víko přístroje
- ⑤ Madlo víka
- ⑦ Ruční sprcha (s automatickým návratem do původní polohy)
- ⑧ VarioDose™
- ⑫ Sonda teploty jádra
- ⑬ Zařízení k zavěšení zvedacího ramene
- ⑮ Ventil nádoby
- ⑯ Nádoba
- ⑰ Hrdla parního vedení
- ⑱ Páčka ventilu nádoby



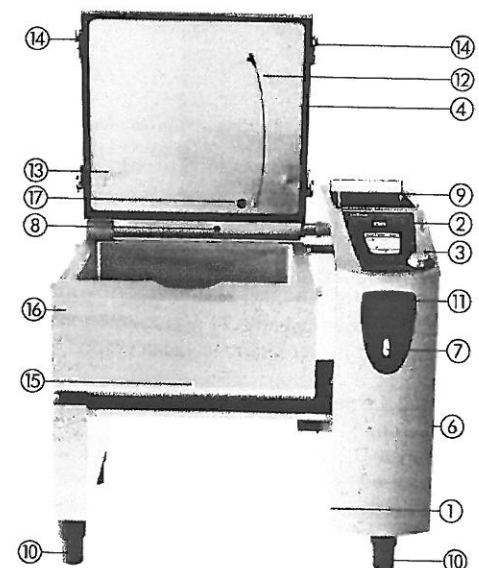
VarioCooking Center® 112T, 112L

Funkční součásti (VarioCooking Center® 112, 211, 311)

- ① Typový štítek
(se všemi důležitými údaji, jako je příkon, napětí, počet fází a frekvence, jakož i typ přístroje, číslo přístroje a hmotnost)
- ② Ovládací panel
- ③ Centrální nastavovací kolečko
- ④ Víko přístroje
- ⑤ Madlo víka
- ⑥ Kryt elektroinstalačního prostoru
- ⑦ Ruční sprcha (s automatickým návratem do původní polohy)
- ⑧ VarioDose™
- ⑨ VitroCeran (volitelný doplněk)
- ⑩ Nohy přístroje (výškově nastavitelné)
- ⑪ Zásuvka 1 N AC 230 V
- ⑫ Sonda teploty jádra
- ⑬ Zařízení k zavěšení zvedacího ramene
- ⑭ Pojistka (zámek) pro tlakové vaření (volitelný doplněk)
- ⑮ Ventil nádoby
- ⑯ Nádoba
- ⑰ Hrdla parního vedení



VarioCooking Center® 112, 112T bez 9, 11



VarioCooking Center® 211, 311 je identické



Při nesprávném použití či umístění sondy teploty jádra nepřebíráme odpovědnost za škody.



Nepoužívanou sondu teploty jádra umístěte na vyhrazené místo na víku, a to ve stanovené orientaci – nebezpečí poškození!
 Sondu teploty jádra nenechávejte viset z nádoby – nebezpečí poškození!
 Před vyjmutím vařené potraviny z nádoby z ní vytáhněte sondu teploty jádra – nebezpečí poškození!



Je-li sonda teploty jádra na začátku vaření teplejší než nastavená teplota jádra (např. vlivem skutečnosti, že sonda ležela v průběhu ohřívání ve fritovacím oleji), musíte sondu před vložením do potraviny zchladit.
 Dbejte na to, aby sonda byla při kontaktu s olejem suchá, jinak hrozí nebezpečí popálení!

Maximální elektrická zásuvka posilovač

	elektrický posilovač	Elektrická ochrana
VarioCooking Center® 112 (nikoliv u 112T, 112L)	2,3 KW	10 A
VarioCooking Center® 211/311	3,6 KW	16 A

Hmotnost přístrojů

Přístroj	bez možnosti „tlak“	s možností „tlak“
112T	99 kg	
112	168 kg	186 kg
112L	132 kg	-
211	195 kg	223 kg
311	251 kg	279 kg

Práce s ruční sprchou

- Chcete-li ruční sprchu použít, vytáhněte hadici a stiskněte ovládací tlačítko.
- Ruční sprcha se po použití automaticky navine.
- Ruční sprchu nechejte vždy navíjet pomalu a řízeně.

**Výstraha!**

*Ruční sprchu nepoužívejte při práci s olejem (fritování)!
Před použitím ruční sprchy zavřete kryt zásuvky!*



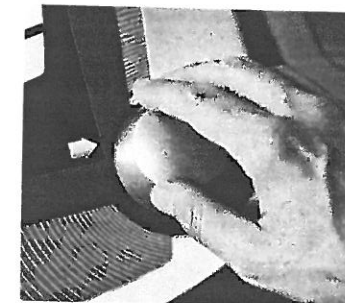
Silné vytažení ruční sprchy přes maximální dostupnou délku hadice hadici poškodí.
Zajistěte, aby se hadice po použití ruční sprchy zcela navinula.

Dotyková obrazovka a nastavovací kolečko

Váš přístroj je vybaven dotykovou obrazovkou. Již při lehkém dotyku prstem máte možnost provádět na svém přístroji zadání.



Chcete-li aktivovat některé z tlačítek, stiskněte je. Aktivní stav je indikován blikajícím červeným rámečkem.




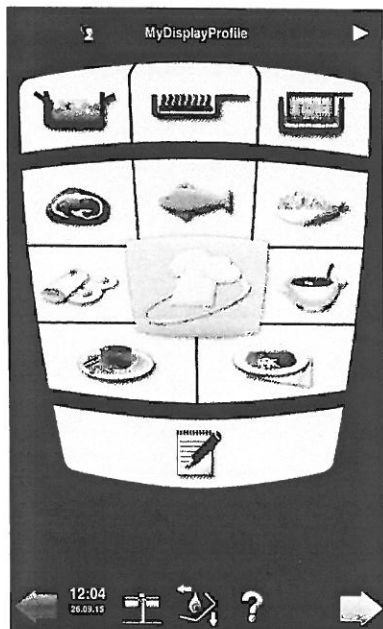
V aktivním stavu můžete centrálním nastavovacím kolečkem provádět nastavení.




Alternativně můžete nastavení provádět přesunutím/přetažením posuvníku.

Zadání se převezme po stisknutí tlačítka či centrálního nastavovacího kolečka nebo po uplynutí čtyř sekund.

Hlavní úroveň displeje

 Tlačítko zapnutí/vypnutí


Ruční režim

 Vaření

 Pečení

 Fritování





Režim VarioCooking Control®

-  Top 10
-  Maso
-  Ryby
-  Zelenina a přílohy
-  Pokrmy z vajec
-  Polévky a omáčky
-  Mléčné a sladké pokrmy
-  Finishing® a servis

Další funkce

 Režim programování/ukládání

Vysvětlivky k tlačítkům

-  Tlačítko Home: Návrat na počáteční úroveň (dlouhé stisknutí tlačítka)
-  Tlačítko Zpět: Ukončení procesu nebo skok do nadřazené úrovně
-  Konfigurace přístroje MyVCC (typ 112/112T/112L)
-  Konfigurace přístroje MyVCC (typ 211/311)
-  Šedé tlačítko volby nádoby: Aktivace zobrazení levé nádoby na displeji (typ 112/112T/112L)
-  Červené tlačítko volby nádoby: Aktivované zobrazení pravé nádoby na displeji (typ 112/112T/112L)
-  Tlačítko volby nádoby s červeným rámečkem: V levé nádobě probíhá varný proces (aktivované zobrazení pravé nádoby na displeji). Je-li na levé straně nutné provést nějakou činnost, rámeček bliká (typ 112/112T/112L).
-  Funkce nápovědy
-  Funkční tlačítko: Zobrazení tlačítek k obsluze součástí přístroje, jako je víko, nádoba, funkce VarioDose™, ventil nádoby a deska VitroCeran (volitelný doplněk, není dostupné pro modely 112T/112L)



Stisknutím a přidržením tlačítka nádobu spustíte. Spustit provozní režim je možné jen při zcela spuštěné nádobě.



Po stisknutí tlačítka „Spustit nádobu“ se zobrazí další tlačítko „Automatické spuštění nádoby“. Pokud je stisknuto toto tlačítko, nádoba se automaticky spustí (pouze u typů 112, 112T, 112L).

**Varování!**

Pod nádobu nebo do prostoru jejího natáčení neumísťujte žádné předměty. – Nebezpečí poranění!



Stisknutím a přidržením tlačítka nádobu zvednete. To je však možné až po úplném otevření víka.

Pozor! *Používáte-li zvedací rameno, musíte je předtím ručně odstranit!*

**Varování!**

*Nádoby sklápějte opatrně, čímž předejdete vystříknutí – nebezpečí uklouznutí a popálení!
Při vylévání používejte dostatečně široké záchytné nádoby – nebezpečí uklouznutí a popálení!
Za tímto účelem doporučujeme naše příslušenství VarioMobil™ a vozík na olej.*



Chladná tryska VarioDose™

Funkce trysky VarioDose™ umožňuje přesně dávkovaný přísun vody přímo do nádoby. Po stisknutí tlačítka nastavíte centrálním nastavovacím kolečkem množství vody. Plnění a odpočet litrů se spustí po stisknutí tlačítka či nastavovacího kolečka nebo po uplynutí čtyř sekund. Opětovným stisknutím nastavovacího kolečka přítok před dosažením nastaveného počtu litrů zastavíte.



Teplá tryska VarioDose™
(volitelný doplněk, nikoliv u 112T/112L)

Maximální množství naplnění s tryskou VarioDose™

VarioCooking Center® 112/112T: 14 litrů na nádobu

VarioCooking Center® 112L: 25 litrů na nádobu

VarioCooking Center® 211: 100 litrů

VarioCooking Center® 311: 150 litrů



Stisknutím tlačítka otevřete ventil nádoby. Dlouhé stisknutí tlačítka pomáhá zabránit neúmyslnému otevření ventilu nádoby. Ventil **nelze otevřít**, pokud je **nádoba příliš horká**! Znovu otevřít jej můžete po vychladnutí. Po **zvolení fritování** je možné ventil **nádoby otevřít teprve** po úplném sklopení nádoby.

U typu 112T/112L probíhá otevírání ventilu pánve manuálně pomocí páčky ventilu pánve.



Stisknutím tlačítka ventil nádoby zavřete. Ventil nádoby se automaticky zavírá po zvolení procesu nebo ručního provozního režimu.

U typu 112T/112L probíhá zavírání ventilu pánve manuálně pomocí páčky ventilu pánve.



U přístroje VarioCooking Center® 112T/112L se integrovaný odtok pánve otevírá a uzavírá manuálně ovládním páčky ventilu pánve. Při otevírání ventilu pánve během popř. po fritování dojde k akustické varovné signalizaci. Ventil pánve okamžitě uzavřete. Horký olej se vylévá přes tzv. výlevku v pánvi. Olej je nutné likvidovat dle platných předpisů.



Stisknutím tlačítka obsluhujete desku VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L). Centrálním nastavovacím kolečkem můžete nastavit šest různých stupňů topení.



VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L): Stupeň 1 minimum



VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L): Stupeň 6 maximum



Ruční sprchu **nepoužívejte** při práci s olejem (fritování)!



Varování!

Deska VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) může být horká – nebezpečí popálení!

Na desce VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepoužívejte pánve nebo hrnce s rukojetí a neodstavujte je na ovládací konzoli. Nebezpečí převržení při zavírání víka a při pohybu nádob – nebezpečí popálení!

Na teplou desku VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepokládejte kuchyňské pomůcky, hliníkové nádoby atd. – nebezpečí popálení!

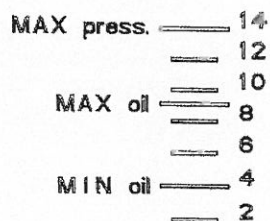
Desku VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) nepoužívejte jako odkládací plochu – nebezpečí popálení!

Pokud by deska VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L) praskla nebo se rozbila, přístroj nebo prvky ihned odpojte od sítě – nebezpečí popálení!

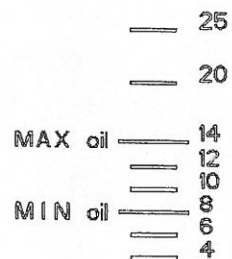
Množství náplně v nádobě

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

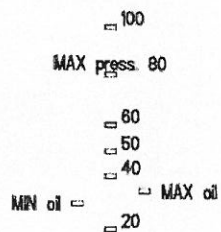
112, 112T



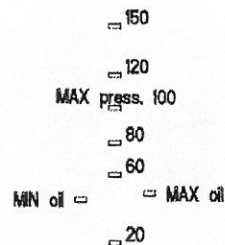
112L



211



311



Množství náplně – obecně

Typ přístroje	Minimální přípustné množství náplně	Maximální přípustné množství náplně
112/112T	3 litry	14 litrů
112L	6 litrů	25 litrů
211	20 litrů	100 litrů
311	30 litrů	150 litrů

Typ přístroje	Minimální přípustné množství náplně oleje	Maximální přípustné množství náplně oleje*
112/112T	4 litry	9 litrů*
112L	8 litrů	14 litrů*
211	30 litrů	35 litrů*
311	45 litrů	49 litrů*

* Maximální přípustné množství náplně dle DIN 18869-6 je nutné vždy dodržovat. Do zařízení VarioCooking Center® 311 nalijte olej ve studeném stavu pouze po rysku „MIN“ (45 litrů). Olej pak díky tepelné roztažnosti po zahřátí na provozní teplotu automaticky dosáhne rysky „MAX“ (49 litrů). Tímto způsobem dodržíte bezpečnostní předpisy a budete moci toto množství oleje rovněž pohodlně skladovat a přepravovat ve vozíku na olej.

Množství náplně oleje při vaření v koších

Typ přístroje	Přípustné množství náplně pro vaření v koších
112/112T	10 litrů
112L	18 litrů
211	60 litrů
311	90 litrů

Množství náplně pro tlakovém vaření (volitelné, ne u 112T, 112L)

Odpařováním vody se vytváří tlak. Dbejte proto na to, aby bylo v nádobě k dispozici dostatečné množství volné vody, která není během vaření absorbována potravinou.

Typ přístroje	Minimální přípustné množství náplně při tlakovém vaření	Maximální přípustné množství náplně při tlakovém vaření
112	2 litry	14 litrů
211	20 litrů	80 litrů
311	30 litrů	100 litrů

Typ přístroje	Maximální přípustné množství náplně
112/112T	15 kg/nádoba
112L	25 kg/nádoba
211	100 kg
311	150 kg

Maximální přípustné množství náplně košů z příslušenství

Maximální přípustné množství náplně košů z příslušenství závisí na potravine. Viz uživatelská příručka.



Varování!

Dejte pozor na přípustnou maximální a minimální výšku naplnění nádoby v jednotlivých provozních režimech. Při nesprávném používání (nedosažení či překročení mezí) hrozí nebezpečí požáru nebo popálení!



Překročení přípustného maximálního množství náplně může vést k poškození přístroje.

Funkce nápovědy

Abyste mohli jednoduše a efektivně využívat rozmanité možnosti svého přístroje, je v něm uložen podrobný návod k obsluze a příručka pro použití s praktickými příklady a užitečnými tipy. Funkci nápovědy můžete zvolit tlačítkem „?“.

Vysvětlení tlačítek



Spuštění funkce nápovědy



Otevření výběrové nabídky a výběr příručky



Zobrazení bezpečnostních upozornění



Opuštění funkce nápovědy



Posun o stránku vpřed



Posun o stránku zpět



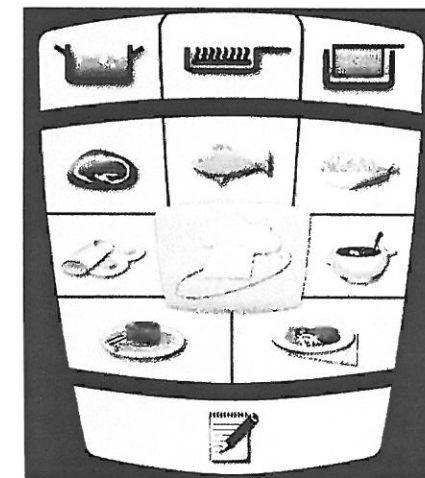
Otevření další kapitoly



Otevření předchozí kapitoly

Přehled provozních režimů

Po zapnutí nebo dlouhém stisknutí tlačítka Začátek (Home) se dostanete na hlavní úroveň. Zde můžete zvolit tři provozní režimy přístroje VarioCooking Center®.

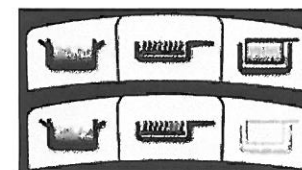


Režim VarioCooking Control®



Stisknutím tlačítek Maso, Ryby, Zelenina a přílohy, Pokrmy z vajec, Polévky a omáčky, Mléčné a sladké pokrmy nebo Finishing® a servis otevřete výběr varných procesů v režimu VarioCooking Control®.

Ruční režim



Stisknutím tlačítka Vaření, Pečení nebo Fritování přejdete do **ručního režimu**.

U přístrojů bez doplňku pro fritování je tlačítko Fritování neaktivní.

Režim programování/ ukládání



Stisknutím tlačítka Programování přejdete do **režimu programování/ ukládání**.

Režim VarioCooking Control®

V režimu VarioCooking Control® stačí prostým stiskem tlačítka zvolit, jakou potravinu připravujete a jaký výsledek požadujete. Příkladně přístroj průběžně přizpůsobuje dobu přípravy a teplotu. Zobrazuje se aktuálně vypočítaná zbývající doba přípravy. Příklady a užitečné pokyny naleznete v příručce pro používání. Zobrazit si ji můžete stisknutím tlačítka „?“.

Tlačítka a piktogramy v režimu VarioCooking Control®



Rychlost přípravy



Teplota jádra / stupeň tepelné úpravy



Delta-T



Stupeň tepelné úpravy při vaření vajec



Doba přípravy



Velikost vařené potraviny



Opečení dozlatova



Stupeň orestování



Teplota



Tloušťka vařené potraviny



Sonda teploty jádra



Druh masa



Koš



Viskozita



Druh čokolády

Režim VarioCooking Control®

Informace a výzvy v průběhu procesu



Indikace předehřívání



Výzva k vložení koše na dno nádoby



Indikace napouštění vody



Výzva k naplnění



Výzva ke spuštění víka



Výzva pro vkládání čokolády do vodní lázně



Výzva k zamknutí víka (volitelný doplněk pro tlakové vaření, ne 112T, 112L)



Výzva k zalití



Výzva k odemknutí víka (volitelný doplněk pro tlakové vaření, ne 112T, 112L)



Výzva k vložení sondy teploty jádra do potraviny (zde: maso)



Teplota vodní lázně



Výzva k opětovnému vložení sondy teploty jádra.



Indikace odstraňování tlaku (volitelný doplněk pro tlakové vaření, ne 112T, 112L)



Výzva k vložení sondy teploty jádra do varné tekutiny



Indikace kroku přípravy



Výzva k opětovnému vložení sondy teploty jádra.



Indikace konce kroku přípravy



Výzva k otočení připravované potraviny (zde: ryby)



Výpadek napájení



Výzva k vmíchání



Režim VarioCooking Control®



Zobrazení **maximální přípustné úrovně naplnění** při tlakovém vaření (volitelný doplněk, ne 112T, 112L)

Typ 112: 14 litrů
Typ 211: 80 litrů
Typ 311: 100 litrů



Výzva k vmíchání a vložení sondy teploty jádra



Výzva k zamíchání



Indikace nouzového procesu při nevložené nebo chybně vložené sondě teploty jádra



Tlačítko Potvrdit/Ano



Tlačítko Zrušit/Ne

Možnosti po ukončení přípravy



Pokračovat s časem



Přemístění sondy teploty jádra



Udržování v teplém stavu



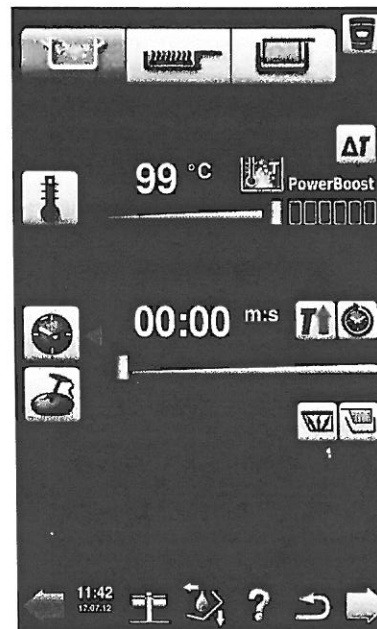
Nové vložení



Ruční režim

V ručním režimu máte k dispozici všechny základní funkce přístroje VarioCooking Center®.

Tlačítka a piktogramy v ručním režimu



Teplota přípravy



Teplota varu



Vaření Delta-T



PowerBoost™



Doba přípravy



Teplota jádra



Předeheřev



Trvalý provoz



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



Práce s koši



Vaření



Pečení



Fritování



Ruční režim



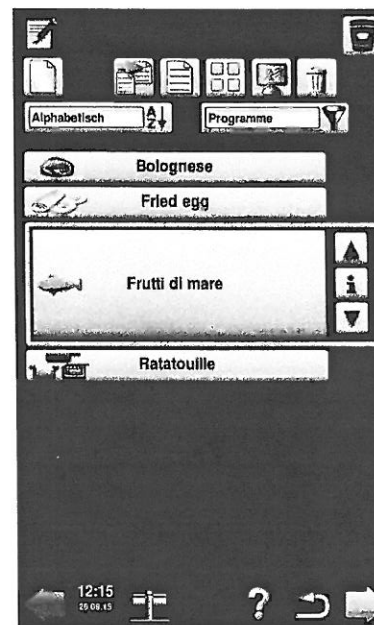
Stisknutím tlačítka teploty přípravy si zobrazíte aktuální údaje o přípravě, jako je skutečná teplota přípravy, skutečná teplota jádra a uplynulá doba.
Stisknete-li tlačítko teploty přípravy na deset sekund, zobrazují se skutečné hodnoty nepřetržitě. Na požadované hodnoty se vrátíte opětovným stisknutím tlačítka teploty přípravy.



Režim programování/ukládání

Pomocí režimu programování/ukládání můžete vytvářet vlastní varné programy. Dle svých individuálních potřeb můžete kopírovat, upravovat a pod jiným názvem ukládat varné procesy v režimu VarioCooking Control® nebo vytvářet vlastní ruční programy sestávající až z dvanácti kroků.

Tlačítka v režimu programování/ukládání



Nový program



Kopírování programu



Změna programu



Zobrazení obrázků



Zobrazení seznamu



MyDisplay (viz kapitolu MyVCC - MyDisplay)



Odstranění programu



Pomocí tlačítek se šípkami nebo otáčením centrálním nastavovacím kolečkem můžete zvolit program.



Výběrové okno programu

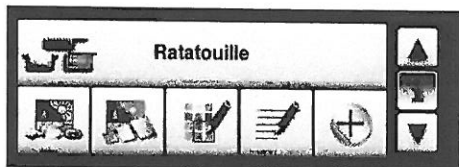


Režim programování/ukládání



Informační tlačítko: Zobrazení podrobných informací o programu ve výběrovém okně

Výběrové okno při stisknutém informačním tlačítku



Kromě názvu programu si můžete při stisknutí informačního tlačítka zobrazit, resp. uložit další informace.



Obrázek potraviny k programu



Poznámky k programu



Obrázek příslušenství k programu



Možnost volby doplňkových atributů



Přiřazení skupiny (např. „snídaně“)



Piktogram vedle názvu programu indikuje, zda se u uloženého varného programu jedná o ruční program (znázornění vlevo), nebo o varný proces v režimu VarioCooking Control®.



Konfigurace přístrojů prostřednictvím MyVCC

Pod MyVCC můžete provádět všechna základní nastavení přístroje (např. času, data, jazyka atd.).



Po navolení tlačítka MyVCC přejdete ke zobrazení přehledu vašich základních nastavení přístroje. Zde můžete upravovat nastavení přístroje podle svých potřeb.



Vysvětlení piktogramů:



Oblíbené (při navolení MyVCC aktivní)



Nastavení



Zvuky



Správa systému



MyEnergy



Pokročilé nastavení



MyDisplay



Servis

Pravidelné čištění zaručuje zachování hodnoty, ochranu proti korozi, bezproblémový provoz přístroje VarioCooking Center® a hygienickou přípravu jídla.



Výstraha!

Používejte ochranný oděv, rukavice, ochranné brýle a ochrannou masku odpovídající předpisům.

Dno nádoby může být horké! Voda používaná k čištění se může rychle zahřát – nebezpečí opaření!

Průběžné čištění

Po každém použití přístroje provádějte následující čisticí práce.

Nádoba

Po každém vaření vyčistěte nádobu (zejména v rozích a na hranách) vlažnou vodou a houbičkou. Odstraňujte vrstvy vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin, které se tvoří na přístroji a na příslušenství. Pod těmito vrstvami může kvůli nedostatečnému přístupu vzduchu vznikat koroze. V případě potřeby použijte čisticí prostředek s funkcí rozpouštění tuků nebo ředěný stolní ocet (**nepoužívejte kyselinu solnou!**). Nádobu nečistěte mechanicky ostrými nebo špičatými nástroji.



- Drhnutí čisticí pomůcky používejte výhradně uvnitř nádoby! Ostatní povrchy jsou náchylné na poškrábání!
- K čištění nepoužívejte ocelovou vlnu – nebezpečí vzniku koroze!
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké čisticí přístroje.
- K čištění přístroje a jeho příslušenství nepoužívejte látky obsahující kyselinu solnou, síru nebo jiné látky spotřebovávající kyslík, neboť by došlo k poškození pasivní vrstvy chromnikové oceli a přístroj nebo příslušenství by se mohlo zabarvit.
- V případě potřeby nádobu vyvařte zředěným stolním octem, čímž odstraníte vápenné nánosy nebo zabarvení („duhu“ po vaření). Poté octovou vodu vypusťte a nádobu důkladně opláchněte čistou vodou.
- Zabraňte hromadění soli z vaření na nerezových površích. Po přidání soli podpořte mícháním její plynulé rozpouštění, zbytky soli odstraňte důkladným vypláchnutím čerstvou vodou.

Ventil nádoby

Po použití přístroje vyčistěte ventil nádoby tak, že při otevřeném ventilu odšroubujete jeho víko a otvor důkladně vyčistíte. Očistěte také víko ventilu a zejména těsnění.



Dejte pozor, aby nedošlo k poškození závitové tyče ventilu a těsnění (nepoužívejte nástroje s ostrými hranami).

Po vyčištění znovu našroubujte víko ventilu.

Pozor! Při čištění dle předpisů je těsnění třeba měnit po maximálně 1000 provozních hodinách. Je-li těsnění trvale vystaveno oleji nebo tuku, může se jeho životnost silně zkrátit. Poškozené těsnění ihned vyměňte (č. výrobku 20.00.992).

Sonda teploty jádra

Sondu teploty jádra očistěte po každém použití měkkou houbičkou (nepoužívejte drátěnku). V případě potřeby použijte čisticí prostředek s funkcí rozpouštění tuků (nepoužívejte kyseliny).

Těsnění víka

Těsnění víka pravidelně čistěte. Dejte pozor zejména na spodní část těsnění (drážka mezi těsnícími břity), v níž se může hromadit voda. Zejména před tlakovým vařením vždy zkontrolujte čistotu těsnění víka (volitelný doplněk, ne 112T). Těsnění víka lze vytáhnout bez použití nástrojů, což umožňuje vyčistit vodící lištu, která se nachází za ním.

Odtokový žlábek typu 112

Odtokový žlábek na zadní straně nádoby čistěte ruční sprchou.

Základní čištění

Následující čisticí práce provádějte po použití dle potřeby, nejméně však jednou týdně.

Skříň přístroje

Vnější plochy přístroje VarioCooking Center® omývejte pouze při spuštění nádobě. Dbejte na to, aby voda na přístroj tekla pouze shora. V případě potřeby použijte čisticí prostředek s funkcí rozpouštění tuků (nepoužívejte kyseliny). Nepoužívejte vysokotlaké čističe.

VitroCeran (volitelný doplněk, nikoliv u 112T, 112L)

Desku VitroCeran čistěte běžnými čisticími prostředky na sklokeramické varné desky.

Ovládací panel

Ovládací panel čistěte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrábavé či drsné materiály. Nepoužívejte drhnuocí (abrazivní) nebo agresivní čisticí prostředky.

Centrální nastavovací kolečko

Nastavovací kolečko lze stáhnout bez použití nástrojů, což umožňuje vyčistit prostor pod ním. Dejte pozor, abyste nastavovací kolečko po vyčištění znovu nasadili a neztratilo se. Provoz bez nastavovacího kolečka není přípustný.

Hrdla parního vedení typu 112

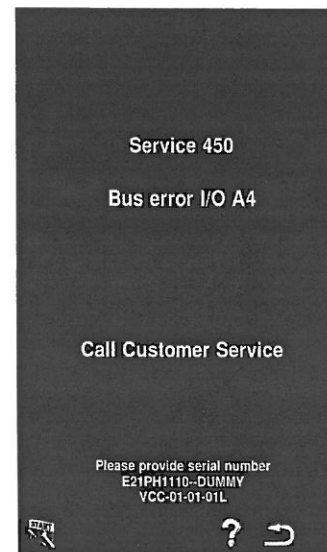
Hrdla parního vedení (ochranný nástavec na otvoru k odvodu páry na vnitřní straně víka) lze vyjmout bez použití nástrojů, což umožňuje ruční sprchou očistit otvor, jenž se nachází pod nimi. Hrdla parního vedení čistěte ruční sprchou nebo v myčce nádobí. Dejte pozor, abyste hrdla parního vedení po vyčištění znovu nasadili a neztratila se. Provoz bez hrdel parního vedení není přípustný.

Systém tlakového vaření (volitelný doplněk, ne 112T, 112L)

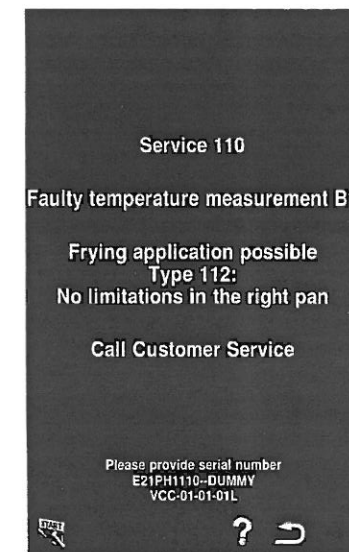
Jednou týdně proveďte čisticí cyklus tlakového systému, a to tak, že předem vyčištěnou nádobu naplníte minimálním množstvím vody (112 : 2 litry; 211: 20 litrů; 311: 30 litrů) a na pět minut spustíte tlakový režim.

Příslušenství přístroje

Odstraňujte vrstvy vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin, které se tvoří na přístroji a na příslušenství. Pod těmito vrstvami může kvůli nedostatečnému přístupu vzduchu vznikat koroze.



Dojde-li k poruše přístroje, zobrazí se na displeji. Chcete-li rychle kontaktovat zákaznický servis, využijte uvedené telefonní číslo.



Poruchy umožňující přístroj nadále používat k vaření lze potlačit stisknutím tlačítka Zpět.

Servisní hlášení	Chyba	Důsledky a opatření
Servis 100	Chyba jehly jádra	Vaření je možné bez sondy teploty jádra Není možné tlakové vaření (volitelný doplněk, ne 112T/112L) Typ 112/112T/112L: Žádná omezení v pravé nádobě Zavolat servis
Servis 101	Chyba jehly jádra (vpravo)	Vaření je možné bez sondy teploty jádra Není možné tlakové vaření (volitelný doplněk, ne 112T/112L) Bez omezení v levé nádobě Zavolat servis

Servisní hlášení	Chyba	Důsledky a opatření
Servis 110	Chyba systému měření teploty B1	Je možné používat pečení Typ 112/112T/112L: Žádná omezení v pravé nádobě Zavolat servis
Servis 111	Chyba systému měření teploty B2	Je možné používat pečení Žádná omezení v levé nádobě Zavolat servis
Servis 121,... 128	Chyba systému měření teploty B4,... B11	Zavolat servis
Servis 200	Snímač průtoku	Zkontrolujte přívod vody. Je možné vaření bez automatického přívodu vody
Servis 201	Snímač průtoku teplé vody	Zkontrolujte přívod teplé vody. Je možné vaření bez automatického přívodu teplé vody.
Servis 220 a 222	Chyba zamykaní	Typ 112: Žádná omezení v pravé nádobě Zavolat servis
Servis 221 a 223	Chyba zamykaní (vpravo)	Žádná omezení v levé nádobě Zavolat servis

Servisní hlášení	Chyba	Důsledky a opatření
Servis 230	Chyba pohonu vypouštěcího ventilu	Vada automatického vypouštěcího ventilu Typ 112: Žádná omezení v pravé nádobě Zavolat servis
Servis 231	Chyba pohonu vypouštěcího ventilu (vpravo)	Vada automatického vypouštěcího ventilu Žádná omezení v levé nádobě Zavolat servis
Servis 240 a 242	Chyba systému AutoLift™	Otevřete levé víko a opět zvolte systém AutoLift™ . V průběhu činnosti systému AutoLift™ nezavírejte ručně víko nádoby.
Servis 241 a 243	Chyba systému AutoLift™ (vpravo)	Otevřete pravé víko a opět zvolte systém AutoLift™ . V průběhu činnosti systému AutoLift™ nezavírejte ručně víko nádoby.

Servisní hlášení	Chyba	Důsledky a opatření
Servis 252	Chyba pohonu víka	Zavolat servis
Servis 260	Chyba měření tlaku	Tlakové vaření není možné (volitelný doplněk, ne 112T/112L). Typ 112: Žádná omezení v pravé nádobě. Zavolat servis
Servis 261	Chyba měření tlaku (vpravo)	Není možné tlakové vaření (volitelný doplněk, ne 112T/112L) Bez omezení v levé nádobě Zavolat servis
Servis 262	Chyba tlakového systému	Chyba tlakového vaření Zkontrolujte: – Potraviny komplikované k vaření? – Příliš málo vody? – Přeplnění? – Znečištěná hrdla parního vedení? Jinak: Zavolat servis
Servis 263	Chyba tlakového systému (vpravo)	Chyba tlakového vaření Zkontrolujte: – Potraviny komplikované k vaření? – Příliš málo vody? – Přeplnění? – Znečištěná hrdla parního vedení? Jinak: Zavolat servis
Servis 450	Porucha sběrnice I/O A4	Zavolat servis
Servis 460	Typ přístroje neurčen	Zavolat servis
Servis 480.1 – 480.5	Systémová chyba	Bez omezení Zavolat servis

Následující prohlídky mohou provádět technicky zblhlí pracovníci. Používejte jen originální náhradní díly od výrobce přístroje.

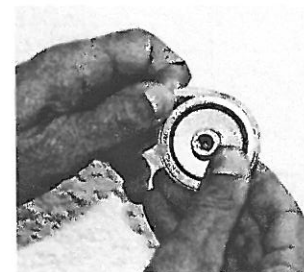
Výměna těsnění víka



Těsnění víka je zasunuto ve vedení na jeho okraji.

- Vytáhněte staré těsnění z těsnicí drážky. (Není k tomu potřeba žádný nástroj.)
- Vyčistěte těsnicí drážku.
- Patku těsnění navlhčete mýdlovou vodou.
- Zasuňte nové těsnění do těsnicí drážky, začněte přitom vždy na rozích víka. Patka těsnění musí být zcela zasunuta do úchytného rámu.

Výměna těsnění ventilu nádoby



Kruhové těsnění ventilu nádoby se nachází na jeho víku.

- Otevřete ventil nádoby a odšroubujte jeho víko.
- Vyčistěte těsnicí drážku.
- Vytáhněte z víka ventilu starý těsnicí kroužek.
- Nasadte nový těsnicí kroužek.
- Zašroubujte víko ventilu.

Info

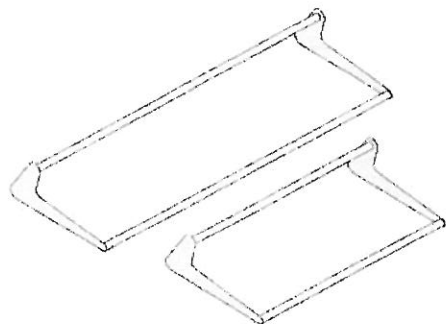
Než zavoláte zákaznický servis

Chyba	Možná příčina	Náprava
Nedostatek vody: „Symbol vodovodního kohoutku“	Vodovodní kohout je uzavřen	Otevřete vodovodní kohout
	Znečištěný filtr na přítoku vody do přístroje	Kontrola a vyčištění filtru: - Zavřete vodovodní kohout a odšroubujte přívod vody na přístroji. - Vymontujte a vyčistěte filtr na přítoku vody. - Znovu vložte filtr. Připojte přívod vody a zkontrolujte jeho těsnost.
Ze spodku přístroje vytéká voda	Přístroj není vyrovnán	Vyrovnejte přístroj pomocí vodováhy (viz návod k instalaci).
	Ucpaný odtok (k ucpání může dojít při častém vaření pokrmů s vysokým podílem tuku nebo při položení odtokové trubice s příliš nízkým spádem).	Vytáhněte odtok (vysokoteplotní trubici) ze spodní strany přístroje a vyčistěte jej. Položte odtokovou trubici tak, jak je to popsáno v návodu k instalaci.

Info

Než zavoláte zákaznický servis

Chyba	Možná příčina	Náprava
Přístroj po zapnutí nezobrazuje žádnou funkci	Externí hlavní vypínač je vypnut	Zapněte hlavní vypínač.
	Je uvolněna pojistka na hlavním jističi	Zkontrolujte pojistky na hlavním jističi.
	Teplota prostředí po vypnutí přístroje byla delší dobu nižší než 5 °C (41 °F)	Přístroj temperujte na teplotu vyšší než 5 °C. Přístroj lze používat pouze při pokojové teplotě vyšší než 5 °C.



Rameno pro automatické zdvihání a spouštění

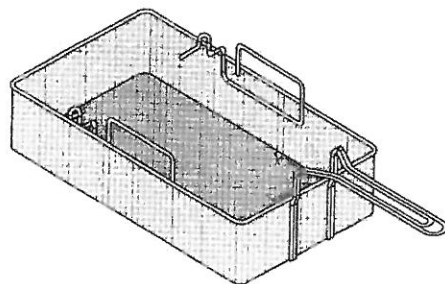
K vaření a fritování v koších s funkcí AutoLift™.

Typ 112/112T: Č. výr. 24.00.973

Typ 112L: Č. výr. 60.73.795

Typ 211: Č. výr. 24.01.008

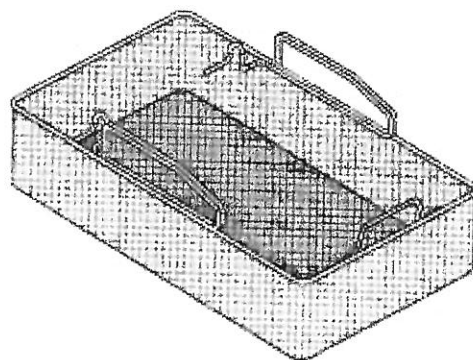
Typ 311: Č. výr. 24.00.948



Fritovací koš 112/112T

Pro fritování v koších s funkcí AutoLift™.

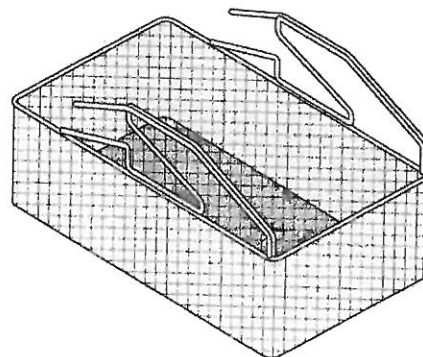
Typ 112/112T: Č. výr. 24.00.972



Fritovací koš 112L

K fritování v koších s funkcí AutoLift™.

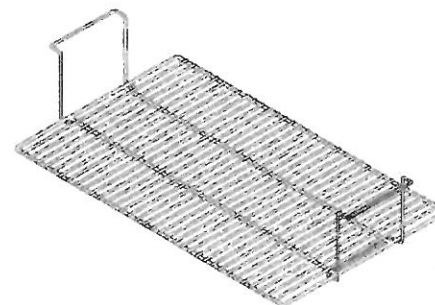
Typ 112L: Č. výr. 60.73.684



Fritovací koš 211/311

Pro fritování v koších s funkcí AutoLift™.

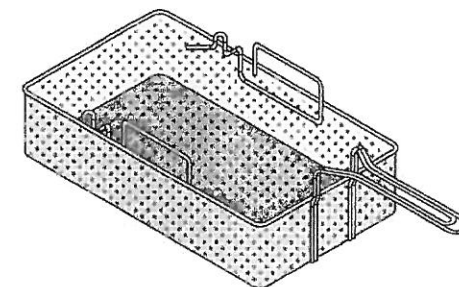
Typ 211/311: Č. výr. 60.70.716



Vložka do koše 211/311

Slouží jako další vrstva při vaření nebo fritování v koších s funkcí AutoLift™.

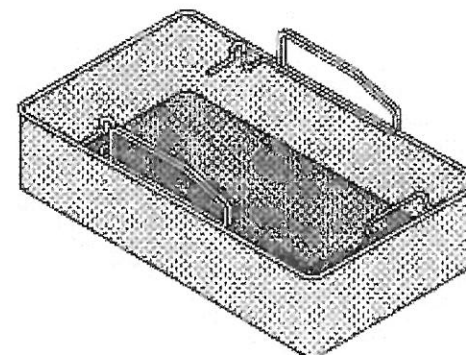
Typ 211/311: Č. výr. 60.70.733



Varný koš 112/112T

Pro vaření v koších s funkcí AutoLift™.

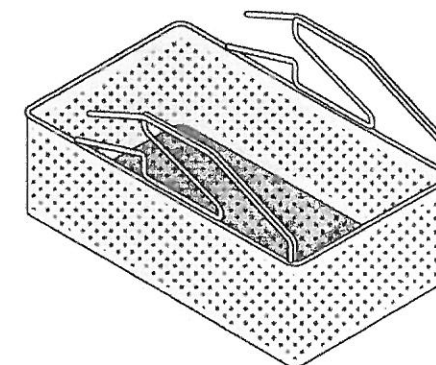
Typ 112/112T: Č. výr. 60.70.752



Varný koš 112L

K vaření v koších s funkcí AutoLift™.

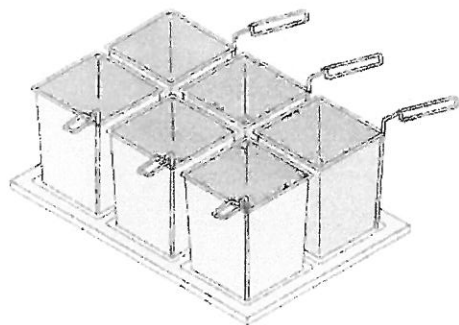
Typ 112L: Č. výr. 60.73.680



Varný koš 211/311

Pro vaření v koších s funkcí AutoLift™.

Typ 211/311: Č. výr. 60.70.725

**Nádoba na malé porce s rukojetí**

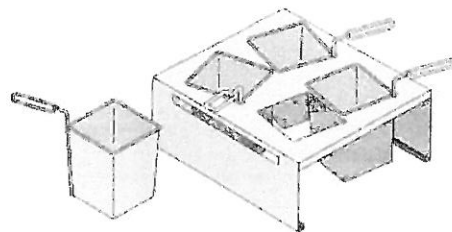
6 děrovaných nádob na malé porce,
s rámem, typ 112/112T: Č. v. 60.71.919

6 děrovaných nádob na malé porce,
s rámem, typ 112L: Č. v. 60.73.707

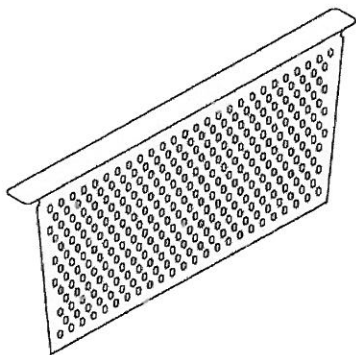
Nádoba na malé porce s rukojetí, děrovaná
(2 kusy): Č. v. 60.72.067

Nádoba na malé porce s rukojetí a víkem,
neděrovaná

(2 kusy): Č. v. 60.72.066

**Nádoba bain marie pro VitroCeran
(volitelný doplněk, ne 112T, 112L)**

Nástavec se 4 nádobami na malé porce
s rukojetí, víkem a 2/3 gastronádobou.
Č. v. 60.71.918

**Cedník**

Slouží jako opora pro vařené sypké
potraviny při cezení.

Typ 112/112T: Č. v. 60.71.327

Typ 112L: Č. v. 60.73.706

Typ 211: Č. v. 60.71.761

Typ 311: Č. v. 60.72.034

**Rošt dna nádoby**

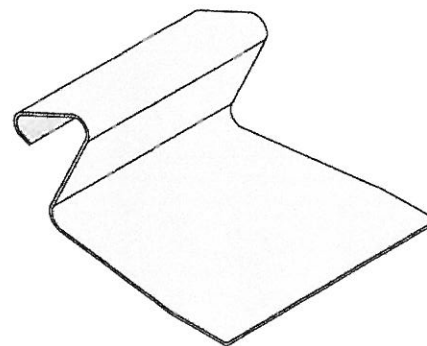
Zamezuje styku mezi velkými kusy
pečeného masa a dnem nádoby.

Typ 112/112T: Č. v. 60.70.787

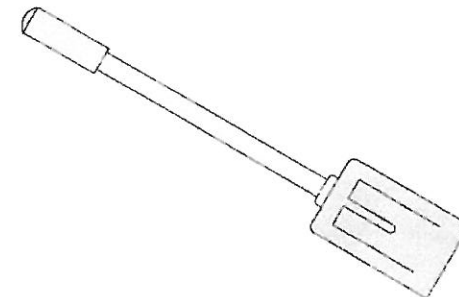
Typ 112L: Č. v. 60.73.702

Typ 211: každý 2x č. v. 60.71.968

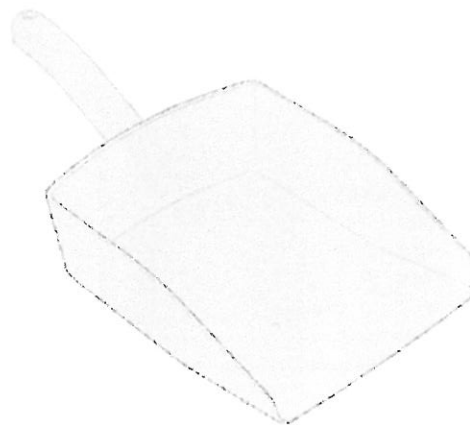
Typ 311: každý 3x č. v. 60.71.968

**Špachtle**

Č. v. 60.71.643

**Míchací stěrka 211/311**

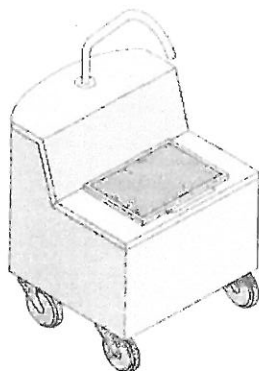
K přimíchávání a míchání potravin v
zařízení VarioCooking Center®.
Typ 211/311: Č. v. 60.72.131

**Lopatka / děrovaná lopatka**

K snadnému vyprázdnění nádoby pro velké
množství potravin.

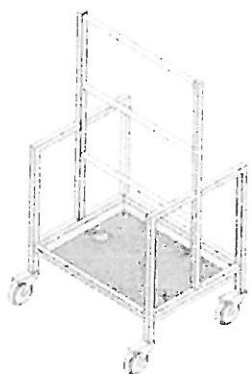
Lopatka: Č. v. 60.73.348

Děrovaná lopatka: Č. v. 60.73.586

**Olejový vozík**

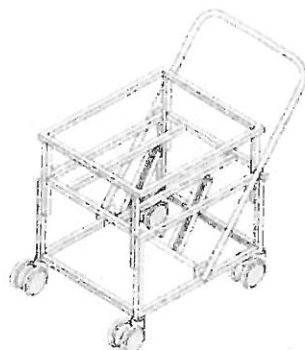
K plnění varné nádoby i ke skladování a filtrování oleje. S předehřevem k rozpouštění ztuhlého tuku nebo chlazeného oleje. Umožňuje přepravovat horký tuk.

Č. výr. 60.71.307

**Vozík na koše 211/311**

Ke skladování, přepravě a odkapávání varných košů.

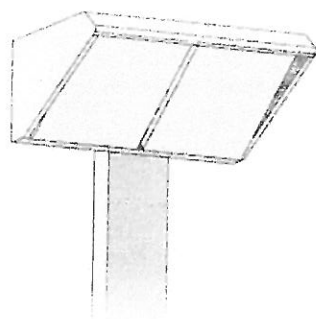
Typ 211/311: Č. výr. 60.70.108

**VarioMobil™**

Pro snadné a bezpečné vyprazdňování potravin a pro přepravu v GN-nádobách (GN-nádoby nejsou součástí balení).

Typ 112/112T/112L: Č. výr. 60.70.771

Typ 211/311: Č. výr. 60.70.107

**Digestoř UltraVent®**

Typ 112: Č. výr. 60.70.804

Typ 211: Č. výr. 60.70.806

Typ 311: Č. výr. 60.70.929

FRIMA-T SAS
4 rue de la Charente
F-68271 Wittenheim
France
www.frima.fr



Product: Commercial Multifunctional Cooking appliance

Types: VarioCooking Center MULTIFICIENCY™

VCC111, VCC112T, VCC112, VCC112L, VCC211, VCC311, VCC112+, VCC211+, VCC311+

BG	Фирма FRIMA потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС
CZ	Firma FRIMA prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrcemi EU
D	Konformitätserklärung FRIMA erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen
DK	FRIMA erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver
E	FRIMA declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas
EE	FRIMA kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele
F	FRIMA déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes
FIN	FRIMA vakuuttaa että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset
GB	FRIMA declares that these products are in conformity with the following EU directives
GR	FRIMA δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε
H	Mi, a FRIMA kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió következő irányelveinek
HR	FRIMA izjavlja da su ovi proizvodi sukladni sljedećim smjernicama EU
I	FRIMA dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea
LT	FRIMA patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas
LV	Firma FRIMA paziņo, ka izstrādājumi atbilst šekājošām ES normām
NL	FRIMA verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen
P	A FRIMA declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU
PL	Firma FRIMA oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE
RO	Societatea FRIMA declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene
RU	Фирма FRIMA заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС
S	FRIMA försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv
SER	FRIMA izjavlja da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU
SI	FRIMA izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU
SK	Firma FRIMA prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU
TR	FRIMA bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar

Machinery Directive MD 2006/42/EU

- IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) and Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 and 1:2014
- EN 60335-1:2012
- IEC 60335-2-36:2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008 in conjunction with IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) and Corr. 1:2010 and Corr. 2:2011 + A1:2013 and Corr. 1:2014
- EN 60335-2-36:2002 (incl. Corr. 2007) + A1:2004 + A2:2008 + A1:2012 used in conjunction with EN 60335-1:2012
- IEC 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A2:2011
- EN 60335-2-37:2002 (Fifth Edition) + A1:2004 + A2:2008
- IEC 60335-2-39 (Fifth Edition):2002 + A1:2004 + A2:2008
- EN 60335-2-39:2003 (incl. Corr. 2007) + A1:2004 + A2:2008
- IEC 60335-2-47:2002 (Fourth Edition) + A1:2008
- EN 60335-2-47:2003 + A1:2008 + A1:2012
- PAH Requirements ZEK, D1 4.08)

Certified by Intertek Deutschland GmbH Testing and Certification Institute EU Identification No. 0905

Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

- EN 62233:2008
- EN 55014 + 2006 + A1:2009 + A2:2011 EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2006
- EN 35018-2:3:2006
- EN 61000-3-11:2000 EN 61000-3-12:2011
- EN 61000-4-2:1995 + A1:1998 + A2:2001 EN 61000-4-3:2006 + A1:2008 + A2:2010 EN 61000-4-4:2004 + A1:2010
- EN 61000-4-5:2006 EN 61000-4-6:2007 EN 61000-4-11:2004

Certified by Intertek Deutschland GmbH EMC Lab which is accredited of the German accreditation Akkreditierungsstelle /DAkkS/ Registration Number ID-PL-12085-01-01

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by SVGW



RoHS (Restriction of certain Hazardous Substances) 2011/65/EU

In case of any not with us attuned modifications, this EU conformity declaration loses its validity.

Wittenheim, 14 January 2016

ppa. Markus Lingenheil Manager R & D

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® is a trademark of FRIMA T-SAS.

This product incorporates the following software:

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

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

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

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

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

Contact Information:

sourcecode@frima.fr