iVario®

Informations pour l'utilisateur – Entretien et nettoyage

Table des matières

1 Entretien et nettoyage : ... 4

1.1 Intervalles de nettoyage ... 4

1.2 Produits d'entretien ... 4

1.3 Nettoyer la cuve ... 4

1.4 Nettoyer la douchette ... 6

1.5 Nettoyer le tableau de commande ... 7

1.6 Nettoyer les accessoires ... 7

1.7 Nettoyer le système de cuisson sous pression (en option) ... 7

2 iCareAssist ... 9

2.1 Consignes de sécurité générales ... 9

2.2 Programmes de nettoyage ... 9

2.3 Nettoyer soigneusement la cuve ... 9

2.4 Nettoyer le système de cuisson sous pression ... 10

2.5 Scannez le code QR pour avoir plus d'informations sur l'entretien et le nettoyage ... 10

Index ... 12

1 Entretien et nettoyage :

1.1 Intervalles de nettoyage

Les parties fonctionnelles doivent être nettoyées après utilisation, conformément à la fréquence d'entretien indiquée. Si nécessaire, elles peuvent toutefois faire l'objet d'un nettoyage plus fréquent.

Intervalle de nettoyage	Parties fonctionnelles
Chaque jour	▪ Intérieur et extérieur de la cuve ▪ Vanne de cuve ▪ Crépine ▪ Sonde de température à cœur ▪ Joint du couvercle de la cuve ▪ Tableau de commande ▪ Remplissage automatique de l'eau ▪ Douchette ▪ Éléments en plastique ▪ Accessoires
Chaque semaine	Pour les systèmes de cuisson avec option de cuisson sous pression, au plus tard après 20 heures de cuisson sous pression : ▪ Système de verrouillage ▪ Système de cuisson sous pression
Tous les semestres	▪ Régulateur de jet du remplissage automatique de l'eau

1.2 Produits d'entretien

Produits d'entretien appropriés

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et une éponge.
- Nettoyez l'intérieur de la cuve au vinaigre blanc pour faire disparaître les traces de calcaire ou les décolorations.
- Nettoyez les saletés tenaces à l'intérieur de la cuve à l'aide d'une brosse ou d'une éponge (voir accessoires RATIONAL) et, si nécessaire, avec un détergent abrasif.
- Détergents abrasifs.

Produits d'entretien inappropriés

Ne nettoyez pas l'appareil, ses parties fonctionnelles ni ses accessoires avec les produits d'entretien inappropriés suivants :

- Acide chlorhydrique, substances soufrées ou autres substances consommant de l'oxygène.
- Paille de fer
- Outils acérés ou pointus.

1.3 Nettoyer la cuve

⚠ ATTENTION

Si le fond de la cuve est chaud, l'eau de nettoyage froide peut vite monter en température et être projetée à l'extérieur de la cuve.

Vous pouvez vous ébouillanter si vous entrez en contact avec les projections d'eau bouillante.

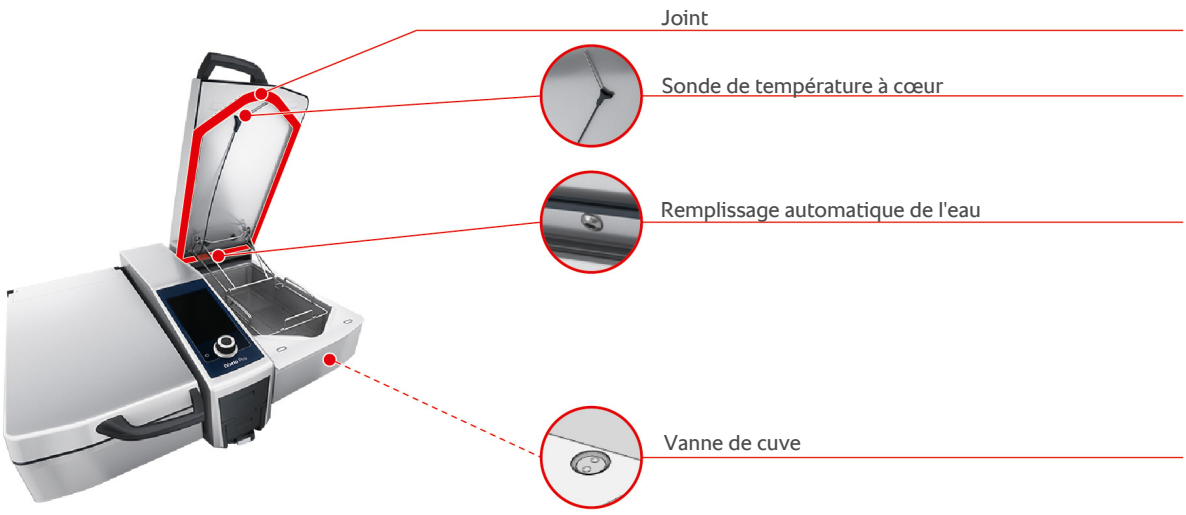
1. Laissez refroidir la cuve. N'essayez pas d'accélérer le refroidissement de la cuve avec de l'eau froide ou de la glace.

INFORMATION

Réduction de la résistance à la corrosion de la cuve en raison d'un nettoyage insuffisant

L'acier inoxydable de haute qualité de la surface de la cuve forme, avec l'oxygène de l'air, une couche protectrice (une couche de dioxyde de chrome). Le nettoyage à l'aide d'une brosse ou d'une éponge n'affecte **pas** cette couche protectrice, car l'oxygène de l'air se lie à l'acier inoxydable pour former une nouvelle couche protectrice. Les saletés et l'humidité peuvent empêcher la formation d'une couche protectrice et réduire la résistance à la corrosion de la cuve.

1. Nettoyez l'intérieur de la cuve avec de l'eau tiède et une éponge après chaque cycle de cuisson. Un nettoyage intermédiaire est particulièrement nécessaire après des applications avec des aliments salés.
2. Éliminez les couches de saletés (couches de sel, de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines) à l'aide d'un détergent dégraissant ou de vinaigre dilué. Rincez soigneusement à l'eau claire.
3. Nettoyez les saletés tenaces avec une brosse ou une éponge.
4. N'utilisez**pas** d'acide chlorhydrique, d'acide sulfurique ou d'autres substances réduisant l'oxygène pour le nettoyage de la cuve.
5. Avant toute non-utilisation prolongée (par ex. pendant la nuit), séchez soigneusement les faces intérieures de la cuve avec un chiffon et laissez le couvercle de la cuve ouvert. N'utilisez **en aucun cas** le chauffage intégré pour le séchage.
6. Utilisez des produits de nettoyage courants **sans chlorure**.



Nettoyer l'intérieur de la cuve

1. Nettoyez la cuve en insistant sur les recoins et les bords.
2. Ôtez les résidus d'aliments et les dépôts de graisse, fécule et blancs d'œuf.
3. Pour éliminer les traces tenaces de calcaire ou les décolorations, faites bouillir du vinaigre blanc dilué.
4. Videz le vinaigre dilué puis rincez abondamment la cuve à l'eau claire.

Nettoyer l'extérieur de la cuve

1. Ne nettoyez l'extérieur de la cuve que quand celle-ci est baissée.
2. Nettoyez l'extérieur de la cuve avec une éponge douce.
3. Lors du nettoyage, veillez à uniquement verser de l'eau sur l'appareil par le haut.

Nettoyer le joint du couvercle de la cuve

1. Nettoyez le joint du couvercle de la cuve avec une éponge douce.
2. Nettoyez surtout la rigole située entre les lèvres du joint, dans laquelle de l'eau peut s'accumuler.

Nettoyer la sonde de température à cœur

1. Nettoyez la sonde de température à cœur et son câble avec une éponge douce.

Nettoyer les crépines

Veuillez tenir compte du fait que les appareils sans système de cuisson sous pression ont une crépine. Les appareils équipés d'un système de cuisson sous pression ont deux crépines.

1. Sortez la crépine à la main et sans outil.
2. Nettoyez le logement de la crépine avec la douchette.
3. Nettoyez la crépine à l'aide de la douchette ou dans le lave-vaisselle.
4. Remettez la crépine en place.

Nettoyer le régulateur de jet

En fonction du niveau d'encrassement et de la dureté de l'eau, nettoyez le régulateur de jet régulièrement, mais au moins tous les six mois.

Pour nettoyer le régulateur de jet, vous avez besoin de la clé de service (voir illustration) contenue dans le kit de démarrage de l'iVario.

Conseil de nettoyage : Plongez le régulateur de jet, toute une nuit, dans un récipient rempli de vinaigre blanc.

Procédez comme suit :

1. Placez la clé sur le régulateur de projection et dévissez-le.
2. Nettoyez le régulateur de jet avec de l'eau vinaigrée.
3. Rincez le régulateur de jet à l'eau claire.
4. Rincez le VarioDose, sans régulateur de jet, avec un litre d'eau claire, pour éliminer les particules résiduelles présentes dans la conduite d'eau.
5. Remettez le régulateur de jet nettoyé en place à l'aide de la clé de service.
6. Serrez bien le raccord vissé.

>> Le régulateur de jet fonctionne à nouveau parfaitement.

Nettoyer le remplissage automatique de l'eau

1. Nettoyez le remplissage automatique d'eau matin et soir avec une éponge douce et du détergent.

Nettoyer la vanne de cuve

1. Ouvrez la vanne de cuve.
2. Dévissez la vanne de cuve.
3. Nettoyez l'ouverture, le couvercle et le joint de la vanne de cuve avec une éponge.
4. Revissez la vanne de cuve.

1.4 Nettoyer la douchette

1. Tirez le tuyau de la douchette complètement et maintenez-le.
2. Nettoyez la douchette et le tuyau à l'aide d'une éponge douce.
3. En cas de tartre tenace, utilisez du vinaigre de table dilué pour nettoyer la douchette et le tuyau.

1.5 Nettoyer le tableau de commande

⚠ATTENTION ! Risque de coupure ! La molette de sélection rapide est coupante. Portez des gants de protection lorsque vous nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette.

1. Retirez la molette de sélection rapide à la main et sans outil.
2. Nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette avec un chiffon doux.
3. Réinsérez la molette de sélection rapide.

Si votre appareil est équipé d'un tableau de commande verrouillable, vous devez d'abord l'ouvrir ainsi que la protection avant de pouvoir nettoyer le tableau de commande.

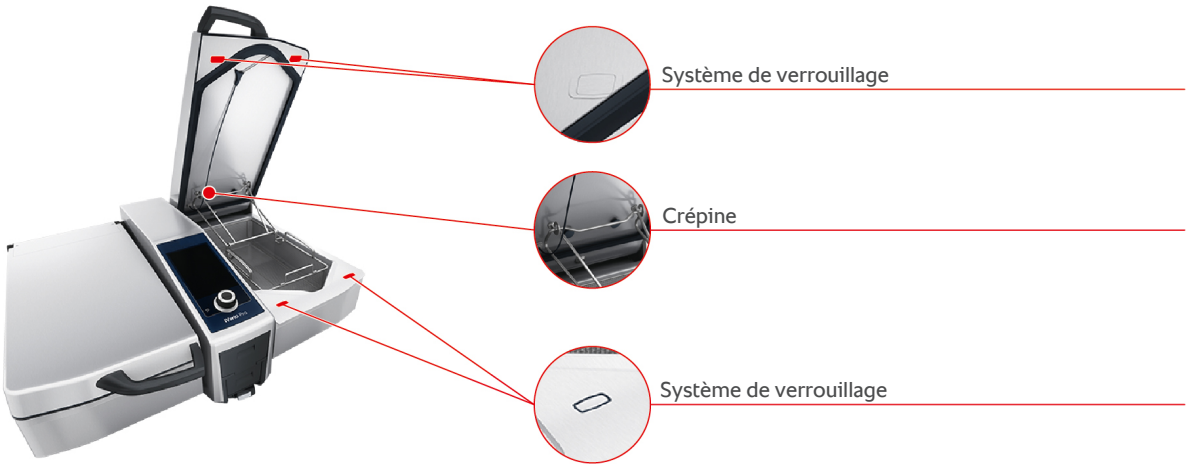
Verrouillez l'écran avant de le nettoyer. Vous évitez ainsi le démarrage de répertoires de cuisson, l'exécution d'actions ou l'accès à des fonctions involontaires.

1. Appuyez sur la touche tout en la maintenant enfoncée :
> Au bout de quelques secondes, le verrouillage de l'écran est activé et le symbole s'affiche :
2. Nettoyez l'écran à l'aide d'un chiffon doux.
3. Pour déverrouiller l'écran, appuyez sur la touche ci-contre tout en la maintenant enfoncée :
> Ce symbole s'affiche :
4. Retirez la molette de sélection rapide à la main et sans outil.
5. Nettoyez la molette de sélection rapide ainsi que les surfaces situées sous la molette avec un chiffon doux.
6. Réinsérez la molette de sélection rapide.

1.6 Nettoyer les accessoires

1. Laissez refroidir les accessoires avant de les laver.
2. Ôtez les résidus d'aliments et les dépôts de graisse, fécule et blancs d'œuf à l'aide d'un chiffon doux.
3. Si l'accessoire est très encrassé, faites-le tremper dans l'eau tiède et lavez-le ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

1.7 Nettoyer le système de cuisson sous pression (en option)



Nettoyer le système de cuisson sous pression

1. Nettoyez la cuve [▸ 4].
2. Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau de remplissage min.
3. Fermez le couvercle de la cuve.
4. Dans la barre de menu, appuyez sur la touche :
5. Appuyez sur la touche :
6. Réglez le paramètre de cuisson **Temps de cuisson** sur 5 minutes.
7. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Nettoyer le système de verrouillage

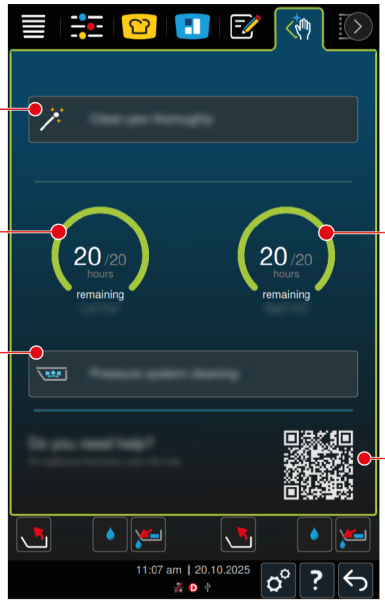
1. Ouvrez le couvercle de la cuve.
2. Nettoyez le système de verrouillage et les renfoncements avec une brosse humide.

Nettoyer les crépines

1. Enlevez les crépines à la main et sans outil.
2. Nettoyez l'ouverture des crépines avec la douchette.
3. Nettoyez les crépines avec la douchette ou dans le lave-vaisselle.
4. Remettez les crépines en place.

2 iCareAssist

iCareAssist vous aide à nettoyer efficacement l'iVario.



2.1 Consignes de sécurité générales

- Pour nettoyer l'appareil, portez des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques.
- Pour effectuer le nettoyage, utilisez uniquement les nettoyants recommandés par le fabricant.

Voici comment éviter les brûlures :

- Laissez le système de cuisson et toutes les pièces fonctionnelles refroidir avant de lancer le nettoyage.

2.2 Programmes de nettoyage

Les programmes de nettoyage suivants sont à votre disposition :

Programme	Description	Produit d'entretien
Nettoyer soigneusement la cuve	Nettoyage assisté de l'intérieur de la cuve	▪ Eau ▪ Brosse ou éponge ▪ Liquide vaisselle
Nettoyer le système de cuisson sous pression	Nettoyage assisté du système de cuisson sous pression pour les systèmes de cuisson avec option de cuisson sous pression	▪ Eau et vapeur

2.3 Nettoyer soigneusement la cuve

1. Lancez le programme de nettoyage et appuyez sur la touche : **Nettoyer soigneusement la cuve**.

> Vous êtes invité à retirer tous les résidus alimentaires de la cuve.

2. Retirez les résidus alimentaires de la cuve et appuyez sur la touche : ✓

> La cuve se remplit automatiquement d'eau.

3. Versez 5 ml de liquide vaisselle dans l'eau et appuyez sur la touche : ✓
4. Nettoyez soigneusement la cuve à l'aide d'une brosse ou d'une éponge et appuyez sur la touche : ✓

> **Pour le type 2-S avec option cuisson sous pression** : La vanne de cuve s'ouvre automatiquement.
Pour le type 2-S sans option cuisson sous pression et le type 2-XS : Ouvrez la vanne de cuve manuellement.

5. Pour basculer et vider la cuve, appuyez sur la molette de sélection rapide et maintenez enfoncée la touche :
6. Rincez la cuve à l'aide de la douchette et séchez soigneusement la cuve avec un chiffon.

>> Le nettoyage de la cuve est terminé.

2.4 Nettoyer le système de cuisson sous pression

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure lié au nettoyage avec de l'alcool

Le système est conçu pour un nettoyage à l'eau. Si vous nettoyez le système de cuisson sous pression avec des liquides ayant un point d'ébullition inférieur à celui de l'eau, tels que de l'alcool et que vous déverrouillez la cuve, le liquide de cuisson chaud risque de s'évaporer ou d'être projeté à grande vitesse hors de la cuve. Vous risquez alors d'être gravement brûlé.

1. Pour le nettoyage du système de cuisson sous pression, utilisez exclusivement de l'eau et du liquide vaisselle.
2. Portez toujours votre équipement de protection individuelle.

Pour les systèmes de cuisson équipés de l'option cuisson sous pression, l'appareil détecte automatiquement, au bout de 20 heures, que le système de cuisson sous pression doit être nettoyé. Un message correspondant s'affiche à l'écran.

Lancer le nettoyage du système de cuisson sous pression

1. Lancez le programme de nettoyage et appuyez sur la touche : **Nettoyer le système de cuisson sous pression**

> Vous êtes invité à retirer tous les résidus alimentaires de la cuve et à nettoyer la cuve.

2. Nettoyez la cuve et appuyez sur la touche : ✓

> La cuve se remplit automatiquement d'eau.

> Une fois le remplissage automatique d'eau terminé, vous êtes invité à contrôler le niveau de remplissage d'eau.

3. Contrôlez le niveau de remplissage et appuyez sur la touche : ✓

> N'utilisez pas de liquides ayant un point d'ébullition inférieur à celui de l'eau, comme l'alcool.

4. Confirmez et appuyez sur le bouton : ✓

> Vous êtes invité à fermer le couvercle de la cuve.

5. Fermez le couvercle de la cuve manuellement et appuyez sur la touche :

> Le couvercle de la cuve est verrouillé et la pression monte dans la cuve. La montée en pression dure quelques minutes. Attendez que le nettoyage du système démarre automatiquement.

> Le nettoyage du système démarre automatiquement et le temps de nettoyage restant s'affiche à l'écran.

> Après le nettoyage du système, la pression baisse dans la cuve. Cela prend quelques minutes. Attendez que le signal sonore retentisse et qu'une demande s'affiche à l'écran.

> Une fois la décompression terminée, vous êtes invité à déverrouiller le couvercle de la cuve.

6. Déverrouillez le couvercle de la cuve et appuyez sur la touche :

>> Le nettoyage du système de cuisson sous pression est terminé.

2.5 Scannez le code QR pour avoir plus d'informations sur l'entretien et le nettoyage

Vous trouverez de plus amples informations sur l'entretien et le nettoyage du système de cuisson directement sur le site Internet de RATIONAL.

1. Scannez le QR code et rendez-vous sur le site internet de RATIONAL pour retrouver des informations complètes sur les thèmes suivants :

- Vidéo sur l'entretien et le nettoyage du système de cuisson

- Informations utilisateur – Entretien et nettoyage (fichier PDF à télécharger)
- Mode d'emploi d'origine (fichier PDF à télécharger)

Index

C

Crépine
- nettoyer 6, 8

Cuve
- Nettoyer l'extérieur de la cuve 5
- Nettoyer l'intérieur de la cuve 5

D

Douchette
- nettoyer 6

E

Entretien
- Accessoires 7
- Crépine 6
- Cuve 5
- Douchette 6
- Joint du couvercle de la cuve 5
- Molette de sélection rapide 7
- Régulateur de jet 6
- Remplissage automatique d'eau 6
- Sonde de température à cœur 5
- Système de cuisson sous pression 7
- Système de verrouillage 8
- Tableau de commande 7
- Vanne de cuve 6

I

Intervalles de nettoyage 4

J

Joint
- Nettoyer le joint du couvercle de la cuve 5

M

Molette de sélection rapide
- nettoyer 7

P

Produits d'entretien
- Détergents inappropriés 4
- Produits d'entretien appropriés 4

R

Régulateur de jet
- nettoyer 6

Remplissage automatique de l'eau
- nettoyer 6

Résistance à la corrosion 5

S

Sonde de température à cœur
- nettoyer 5

Système de cuisson sous pression
- nettoyer 7

Système de verrouillage
- nettoyer 8

T

Tableau de commande
- nettoyer 7

V

Vanne de cuve
- nettoyer 6

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

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

23.665 V-05 PMS/henj 02/26 fr-CA © RATIONAL AG