

iVario®

Informace pro uživatele – péče a
čištění



Obsah

1 Čištění a péče	4
1.1 Intervaly údržby	4
1.2 Přípravky pro péči	4
1.3 Čištění nádoby	5
1.4 Čištění ruční sprchy	7
1.5 Čištění ovládacího panelu.....	7
1.6 Čištění příslušenství	7
1.7 Čištění systému tlakového vaření (volitelné příslušenství)	7
2 Asistent péče a čištění.....	9
2.1 Obecné bezpečnostní pokyny	9
2.2 Čisticí programy	9
2.3 Důkladné vyčištění pánve.....	9
2.4 Čištění systému tlakového vaření.....	10
2.5 Pro více informací o péči a čištění naskenujte QR kód.....	10
Rejstřík	11

1 Čištění a péče

UPOZORNĚNÍ

Hygienické předpisy lze dodržet pouze s podstavcem s těsněním

S nastavitelnou výškou nožek 45°mm nemůžete řádně provádět čištění pod zařízením. Zařízení proto musí stát na podstavci s těsněním. Podstavec s těsněním zabraňuje, aby se pod zařízení dostaly tekutiny nebo potraviny. Použití nižších nožek bez podstavce s těsněním je povoleno v rozsahu EN1672-2 pouze s konceptem čištění.

1.1 Intervaly údržby

Funkční části je třeba po použití vyčistit v souladu s intervalem údržby, ale v případě potřeby je lze čistit častěji.

Interval údržby	Funkční díly
denně	- Vnitřní a vnější strany pánve - Ventil pánve - Parní trysky - snímače vnitřní teploty pokrmu - Těsnění víka pánve - Ovládací panel - Automatické plnění vodou - Ruční sprcha - Plastové díly - Příslušenství
týdně	U varného systému s možností tlakového vaření však nejpozději po 20 hodinách tlakového vaření: - Blokovací systém - Režim tlakového vaření
Každého půl roku	Čištění perlátoru automatického plnění vodou

1.2 Přípravky pro péči

Vhodné přípravky pro péči

- Zařízení čistěte vlažnou vodou a houbičkou.
- V případě výskytu vápenitých usazenin nebo zabarvení vyčistěte vnitřní strany pánve zředěným octem.
- Odolné nečistoty na vnitřních stranách pánve čistěte kartáčem nebo houbičkou (viz příslušenství RATIONAL) a v případě potřeby abrazivním čisticím prostředkem.
- Abrazivní čisticí prostředky.

Nevhodné přípravky pro péči

Zařízení, jeho funkční díly a příslušenství nečistěte následujícími nevhodnými čisticími prostředky:

- Kyselina chlorovodíková, louh, látky obsahující síru a ostatní látky spotřebovávající kyslík.
- Ocelová vlna
- Ostré nebo špičaté nástroje

1.3

Čištění nádoby

⚠ POZOR

Pokud je dno vany horké, může se studená čistící voda rychle zahřát a vystříknout z vany.

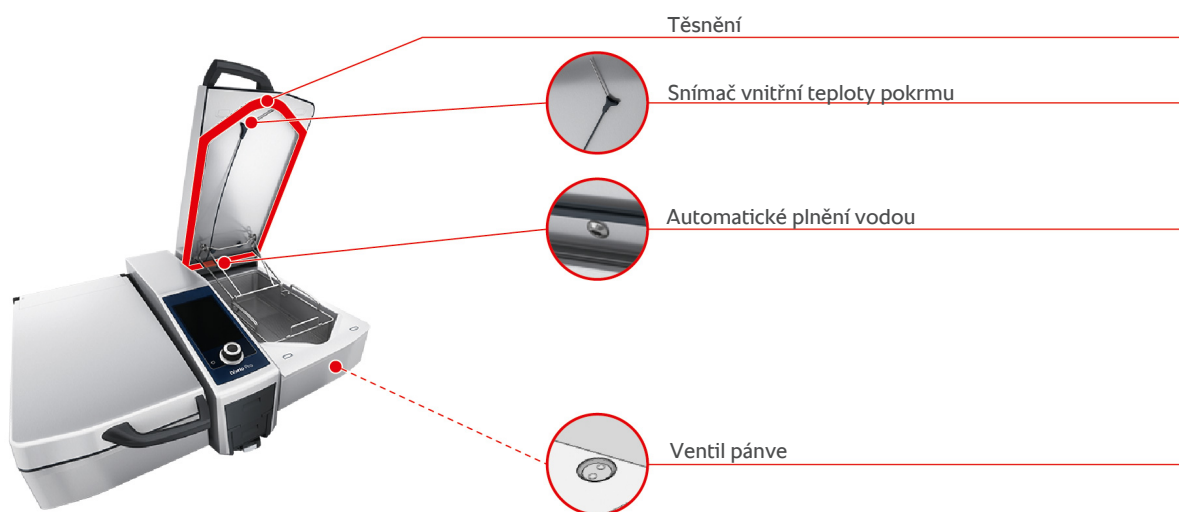
Při kontaktu s horkou stříkající vodou se můžete opařit.

1. počkejte, až vana sama vychladne. Nepokoušejte se vychladnutí vany urychlit studenou vodou ani ledem.

UPOZORNĚNÍ**Snížení odolnosti pánve vůči korozi v důsledku nedostatečného čištění**

Vysoce kvalitní nerezová ocel povrchu pánve vytváří společně se vzdušným kyslíkem ochrannou vrstvu (tzv. vrstvu oxidu chromatého). Čištění kartáčem nebo houbičkou tuto ochrannou **vrstvu nepoškozuje**, protože kyslík ze vzduchu se opět spojí s nerezovou ocelí a vytvoří novou ochrannou vrstvu. Nečistoty a vlhkost mohou zabránit tvorbě ochranné vrstvy a snížit odolnost pánve vůči korozi.

1. Vnitřní strany pánve čistěte po každém procesu vaření vlažnou vodou a houbičkou. Zejména po použití s potravinami obsahujícími sůl je nutné provést mezičištění.
2. Vzniklé vrstvy nečistot (vrstvy soli, vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin) odstraňte čistícím prostředkem rozpouštějícím tuky nebo zředěným octem. Důkladně opláchněte čistou vodou.
3. Odolné nečistoty očistěte kartáčem nebo houbičkou.
4. K čištění pánve nepoužívejte kyselinu chlorovodíkovou, kyselinu sírovou ani jiné látky redukující kyslík.
5. Před delšími přestávkami v provozu (např. přes noc) důkladně vysušte vnitřní strany pánve utěrkou a nechte víko pánve otevřené. K sušení v žádném případě nepoužívejte integrovaný **ohřev**.
6. Používejte běžné **čisticí prostředky bez chloridů**.

**Čištění vnitřní strany pánve**

1. Při čištění pánve se zejména zaměřte na rohy a hrany.
2. Odstraňte zbytky potravin a nánosy tuku, škrobu a bílkovin.
3. K odstranění zvláště odolných vápenitých usazenin nebo zabarvení uveďte v pánvi do varu rozředěný ocet.
4. Rozředěný ocet vypusťte a vypláchněte pánev dostatečným množstvím vody.

Čištění vnější strany pánve

1. Pánev čistěte z vnější strany pouze v případě, že je spuštěná.
2. Vyčistěte vnější stranu pánve měkkou houbičkou.
3. Při čištění dbejte na to, abyste na zařízení pouštěli vodu pouze shora.

Čištění těsnění víka pánve

1. Vyčistěte těsnění víka pánve měkkou houbičkou.
2. Především vyčistěte žlábek mezi těsnicími prvky, ve kterých se může hromadit voda.

Čištění snímače vnitřní teploty pokrmu

1. Snímač vnitřní teploty pokrmu a kabel snímače vyčistěte měkkou houbičkou.

Čištění hrdla parního vedení

Dbejte na to, aby zařízení bez systému tlakového vaření mělo parní trysku. Zařízení se systémem tlakového vaření mají dvě parní trysky.

1. Vyjměte hrdlo parního vedení rukou bez použití nástroje.
2. Otvor hrdla parního vedení vyčistěte ruční sprchou.
3. Hrdlo parního vedení vyčistěte ruční sprchou nebo v myčce na nádobí.
4. Opět nasadte hrdlo parního vedení.

Čištění perlátoru



V závislosti na stupni znečištění a tvrdosti vody čistěte perlátor pravidelně, minimálně však dvakrát ročně. K čištění perlátoru potřebujete servisní klíč (viz obrázek), který se nachází ve startovací sadě zařízení iVario. Tip k čištění: perlátor umístěte přes noc do nádoby s bílým octem.

Postupujte takto:

1. Nasadte klíč na perlátor a vyšroubujte jej.
2. Vyčistěte perlátor octovou vodou.
3. Opláchněte perlátor vodou.
4. Propláchněte VarioDose bez perlátoru litrem vody, abyste odstranili zbytky nečistot z vedení.
5. Nasadte vyčištěný perlátor pomocí servisního klíče.
6. Šroubové spojení pevně utáhněte.

>> Perlátor je opět funkční v plném rozsahu.

Čištění automatického plnění vodou

1. Vyčistěte automatické plnění vodou vždy ráno a večer mycím prostředkem a měkkou houbičkou.

Čištění ventilu pánve

1. Otevřete ventil pánve.
2. Odšroubujte ventil pánve.
3. Vyčistěte otvor, kryt a těsnění ventilu pánve houbičkou.
4. Ventil pánve opět pevně zašroubujte.

1.4 Čištění ruční sprchy

1. Hadici ruční sprchy zcela vytáhněte a pevně ji držte.
2. Vyčistěte ruční sprchu a hadici měkkou houbou.
3. K odstranění silných vápenitých usazenin vyčistěte ruční sprchu a hadici rozředěným octem.

1.5 Čištění ovládacího panelu

⚠ POZOR! Nebezpečí pořezání! Centrální ovládací kolečko má ostré hrany. Při čištění centrálního ovládacího kolečka a ploch nacházejících se pod ním používejte ochranné rukavice.

1. Rukou bez použití nástrojů vytáhněte centrální ovládací kolečko.
2. Centrální ovládací kolečko a plochy nacházející se pod ním vyčistěte měkkou textilií.
3. Centrální ovládací kolečko opět nasuňte na své místo.

Je-li vaše zařízení vybaveno uzamykatelným ovládacím panelem, musíte uzamykatelný ovládací panel odemknout a otevřít kryt a teprve potom vyčistit ovládací panel.

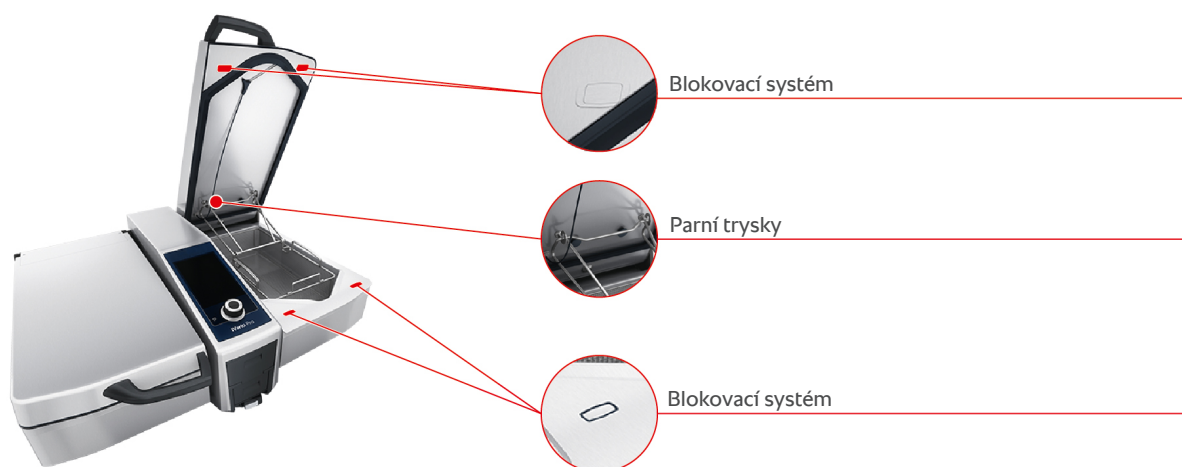
Před zahájením čištění displeje můžete displej zamknout. Zabráníte tak náhodnému spuštění postupů přípravy, provádění akcí nebo vyvolání funkcí.

1. Stiskněte a podržte tlačítko: Stiskněte a podržte tlačítko: 
 - > Po několika sekundách se aktivuje zámek displeje a zobrazí se symbol: 
2. Vyčistěte displej měkkou textilií.
3. Chcete-li odemknout displej, stiskněte a podržte tlačítko: 
 - > Zobrazí se symbol: 
4. Rukou bez použití nástrojů vytáhněte centrální ovládací kolečko.
5. Centrální ovládací kolečko a plochy nacházející se pod ním vyčistěte měkkou textilií.
6. Centrální ovládací kolečko opět nasuňte na své místo.

1.6 Čištění příslušenství

1. Než zahájíte čisticí práce, nechte příslušenství vychladnout.
2. Zbytky potravin, nánosy tuku, škrobu a bílkovin odstraňte měkkou textilií.
3. Pokud je příslušenství znečištěno velmi silně, nechte je namočené ve vlažné vodě a poté nečistotu odstraňte měkkou textilií.

1.7 Čištění systému tlakového vaření (volitelné příslušenství)



Čištění systému tlakového vaření

1. Vyčistěte pánev [► 5].
2. Naplňte pánev minimálním plnicím množstvím vody.

3. Zavřete víko pánve.
4. Stiskněte na liště nabídky tlačítko: 
5. Stiskněte tlačítko: 
6. Pomocí parametrů vaření nastavte **dobu vaření** na 5 minut.
7. Postupujte podle pokynů na displeji.

Čištění blokovacího systému

1. Otevřete víko vany.
2. Blokovací systém a prohloubení vyčistěte vlhkým kartáčkem.

Čištění hrdla parního vedení

1. Vyjměte parní trysku rukou a bez použití nástroje.
2. Otvor parní trysky vyčistěte ruční sprchou.
3. Parní trysku vyčistěte ruční sprchou nebo v myčce na nádobí.
4. Parní trysku opět nasadte.

2 Asistent péče a čištění



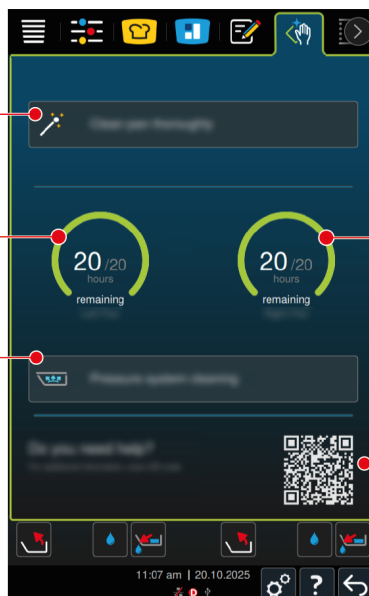
Asistent péče a čištění vás podpoří při účinném čištění zařízení iVario.

Čistící program
Důkladné vyčištění pánve

Stav čištění levé pánve
Provozní hodiny tlakového vaření

Čistící program
Čištění systému tlakového vaření

Stav čištění pravé pánve
Čištění systému tlakového vaření



Kód QR

2.1 Obecné bezpečnostní pokyny

- Při čištění zařízení používejte příslušající ochranné brýle a ochranné rukavice odolné vůči chemikáliím.
- K automatickému čištění používejte pouze čistič doporučený výrobcem.

Jak se vyhnete opaření a popálení:

- Před spuštěním čištění nechte zařízení a všechny funkční součásti vychladnout.

2.2 Čistící programy

K dispozici máte tyto čistící programy:

Program	Popis	Ošetřovací produkty
Důkladné vyčištění pánve	Podpůrné čištění vnitřních stran pánve	▪ Voda ▪ Kartáč nebo houbička ▪ Prostředek na nádobí
Čištění systému tlakového vaření	Podpůrné čištění tlakového varného systému pro zařízení s volitelnou funkcí tlakového vaření	▪ Voda a pára

2.3 Důkladné vyčištění pánve

1. Spusťte čistící program a stiskněte tlačítko: **Důkladné vyčištění pánve**.
 - > Budete vyzváni k odstranění všech zbytků pokrmů z pánve.
2. Odstraňte z pánve zbytky potravin a stiskněte tlačítko: ✓
 - > Pánev se automaticky naplní vodou.
3. Do vody nalijte 5 ml mycího prostředku a stiskněte tlačítko: ✓
4. Pánev důkladně vyčistěte kartáčem nebo houbičkou a stiskněte tlačítko: ✓
 - > **Pro typ 2-S s možností tlakového vaření:** Ventil pánve se automaticky otevře.
 - > **Pro typ 2-S bez možnosti tlakového vaření a pro typ 2-XS:** Otevřete ručně ventil pánve.

5. Chcete-li pánev sklopit a vyprázdnit, stiskněte a podržte centrální ovládací kolečko a tlačítko: 
 6. Opláchněte pánev ruční sprchou a důkladně ji vysušte utěrkou.
- >> Důkladné čištění pánve je dokončeno.

2.4 Čištění systému tlakového vaření

VAROVÁNÍ

Nebezpečí popálení při čištění pomocí alkoholu

Zařízení je určeno pro čištění za použití vody. Pokud při čištění tlakového varného systému používáte tekutiny, jejichž bod varu je nižší než bod varu vody (např. alkohol), a otevřete víko pánve, může se horká tekutina prudce odpařit a velkou rychlostí vystříknout z nádoby. To může mít za následek velmi vážné opaření nebo popáleniny.

1. K čištění tlakového varného systému používejte výhradně vodu s prostředkem na nádobí.
2. Vždy používejte své osobní ochranné pomůcky.

U zařízení s volitelnou funkcí tlakového vaření rozpozná přístroj po 20 hodinách automaticky, že je nutné tlakový varný systém vyčistit. Na displeji se zobrazí příslušné hlášení.

Spuštění čištění tlakového varného systému

1. Spusťte čisticí program a stiskněte tlačítko: **Čištění systému tlakového vaření**
 - > Budete vyzváni, abyste z pánve odstranili všechny zbytky pokrmů a pánev vyčistili.
 2. Vyčistěte pánev a stiskněte tlačítko: 
 - > Pánev se automaticky naplní vodou.
 - > Po automatickém naplnění vodou budete vyzváni ke kontrole její hladiny.
 3. Zkontrolujte výšku hladiny a stiskněte tlačítko: 
 - > Budete vyzváni, abyste nepoužívali kapaliny s nižším bodem varu, než má voda, např.. alkohol.
 4. Potvrďte a stiskněte tlačítko: 
 - > Budete vyzváni k uzavření víka pánve.
 5. Zavřete víko pánve ručně a stiskněte tlačítko: 
 - > Víko pánve se zamkne a v pánvi se vytvoří tlak. Nárůst tlaku trvá několik minut. Počkejte, dokud se automaticky nespustí čištění systému.
 - > Čištění systému se spustí automaticky a na displeji se zobrazí zbývající doba čištění.
 - > Po čištění systému se tlak v pánvi sníží. Může to trvat několik minut. Počkejte, dokud nezazní signální tón a na displeji se nezobrazí výzva.
 - > Po snížení tlaku budete vyzváni k odemknutí víka pánve.
 6. Odemkněte víko pánve a stiskněte tlačítko: 
- >> Čištění tlakového varného systému je dokončeno.

2.5 Pro více informací o péči a čištění naskenujte QR kód



Další informace o péči a čištění varného systému najdete také přímo na domovské stránce RATIONAL.

1. Naskenujte QR kód a informujte se přímo na domovské stránce společnosti RATIONAL o následujících tématech:
 - Video o péči a čištění varného systému
 - Informace pro uživatele – Péče a čištění (jako soubor PDF ke stažení)
 - Originální návod k obsluze (jako soubor PDF ke stažení)

Rejstřík

Á

Automatické plnění vodou čištění	6
-------------------------------------	---

B

Blokovací systém čištění	8
-----------------------------	---

Í

Intervaly údržby	4
------------------	---

Ó

Odolnost vůči korozi	5
Ovládací kolečko čištění	7
Ovládací panel čištění	7

P

pánve	
Čištění vnější strany pánve	5
Čištění vnitřní strany pánve	5
Parní trysky čištění	6, 8
Péče	
Automatické plnění vodou	6
Blokovací systém	8
Centrální ovládací kolečko	7
Ovládací panel	7
pánve	5
Parní trysky	6
Perlátor	6
Příslušenství	7
Režim tlakového vaření	7
Ruční sprcha	7
snímače vnitřní teploty pokrmu	6
Těsnění víka pánve	6
Ventil nádoby	6
Perlátor čištění	6
Přípravky pro péči	
nevhodné čisticí prostředky	4
vhodné přípravky pro péči	4

R

Režim tlakového vaření čištění	7
Ruční sprcha čištění	7

S

snímače vnitřní teploty pokrmu	
--------------------------------	--

čištění	6
---------	---

Ť

Těsnění Čištění těsnění víka pánve	6
---------------------------------------	---

V

Ventil nádoby čištění	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