

iVario®

Informações para os usuários — Cuidados e limpeza



Índice

1	Cuidados e limpeza.....	4
1.1	Intervalos de conservação.....	4
1.2	Produtos de conservação.....	4
1.3	Limpar a cuba.....	5
1.4	Limpar a ducha	7
1.5	Limpar o painel de controle.....	7
1.6	Limpar os acessórios	7
1.7	Limpar o sistema de cozinhar na pressão (opcional).....	7
2	Assistente de manutenção e limpeza	9
2.1	Instruções gerais de segurança.....	9
2.2	Programas de limpeza.....	9
2.3	Limpe bem a cuba.....	9
2.4	Limpar o sistema de cozinhar na pressão.....	10
2.5	Escaneie o código QR para obter mais informações sobre cuidados e limpeza.....	10
	Índice de palavras-chave	12

1 Cuidados e limpeza

OBSERVAÇÃO

As prescrições de higiene somente podem ser mantidas com a base vedante

Não é possível realizar uma limpeza adequada embaixo do sistema de cocção com pés com altura inferior a 45 mm. É por isso que o equipamento precisa ser instalado em uma base vedante. A base vedante evita que líquidos ou alimentos caiam embaixo do equipamento. O uso de pés mais baixos sem base vedante somente está autorizado na área de aplicação da EN1672-2 vinculado a um conceito de limpeza.

1.1 Intervalos de conservação

Os componentes funcionais devem ser limpos conforme o intervalo de conservação a seguir, mas a limpeza pode ocorrer com mais frequência, se necessário.

Intervalo de conservação	Componentes funcionais
Diariamente	▪ Parte interna e externa da cuba ▪ Válvula da cuba ▪ Válvula de saída de vapor ▪ Sensor de temperatura de núcleo ▪ Vedação da tampa da cuba ▪ Painel de controle ▪ Enchimento automático de água ▪ Ducha de mão ▪ Peças de plástico ▪ Acessórios
Semanalmente	No sistema de cocção com opção de cozinhar na pressão, no máximo, após 20 horas de cocção na pressão: ▪ Sistema de travamento ▪ Sistema de cocção na pressão
Semestralmente	▪ Regulador de jato do enchimento automático de água

1.2 Produtos de conservação

Produtos de conservação apropriados

- Limpe o sistema de cocção com água morna e uma esponja.
- Quando a parte interna da cuba estiver com acúmulo de cal ou manchas, limpe-a com vinagre diluído.
- Limpe a sujeira mais persistente na parte interna da cuba com uma escova ou esponja (consulte os acessórios da RATIONAL) e, se necessário, com um produto de limpeza abrasivo.
- Produtos de limpeza abrasivos.

Produtos de conservação inadequados

Não utilize os produtos de conservação inadequados a seguir para limpar o equipamento, seus componentes funcionais nem os acessórios:

- Ácido clorídrico, lixívia, substâncias com enxofre ou outras substâncias que consumam oxigênio
- Palha de aço
- Ferramentas afiadas ou pontiagudas

1.3 Limpar a cuba

⚠ CUIDADO

Quando o fundo da cuba estiver quente, é possível que a água de limpeza fria aqueça rapidamente e espirre. Há risco de escaldamento se você entrar em contato com os esguichos de água quente.

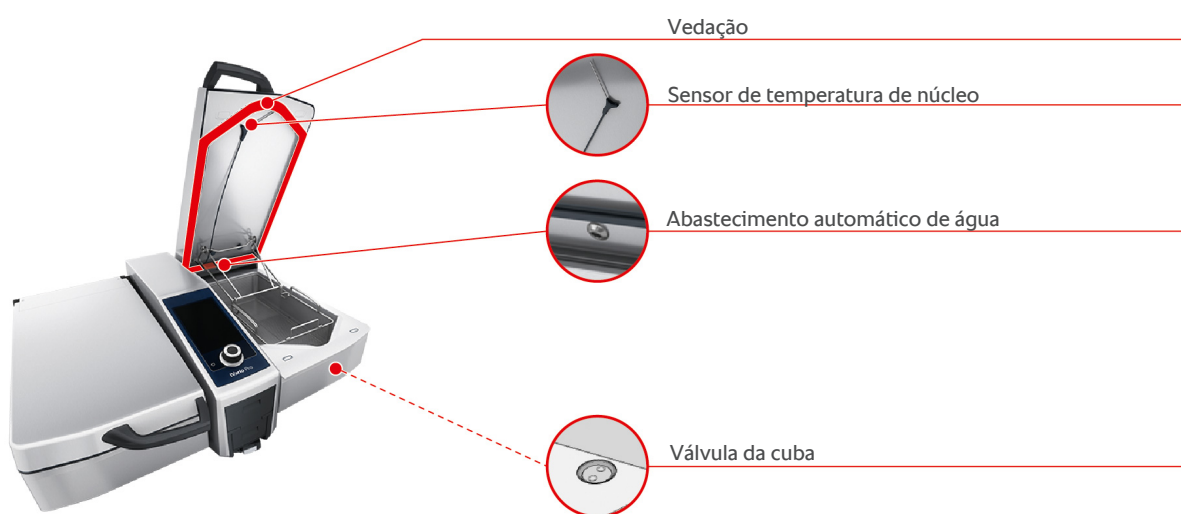
1. Espere a cuba esfriar sozinha. Não tente acelerar o resfriamento com água gelada ou gelo.

OBSERVAÇÃO

Redução da resistência à corrosão da cuba devido a limpeza não insuficiente

O aço inoxidável de alta qualidade da superfície da cuba em conjunto com o oxigênio do ar forma uma camada protetora (chamada de camada de dióxido de cromo). A limpeza com escova ou esponja **não** afeta essa camada protetora, pois o oxigênio do ar se religa ao aço inoxidável, formando uma nova camada protetora. Impurezas e umidade podem impedir a formação da camada protetora e reduzir a resistência à corrosão da cuba.

1. Após cada processo de cocção, limpe a parte interna da cuba com água morna e uma esponja. Uma limpeza intermediária é necessária especialmente após aplicações com alimentos salgados.
2. Remova as camadas de sujeira (camadas de sal, calcário, gordura, amido e proteína) com um produto de limpeza desengordurante ou vinagre diluído. Enxágue bem com água limpa.
3. Limpe a sujeira persistente com uma escova ou esponja.
4. Para a limpeza da cuba, **não** use ácido clorídrico, ácido sulfúrico ou outras substâncias redutoras de oxigênio.
5. Antes de pausas de funcionamento mais longas (por exemplo, durante a noite), seque bem a parte interna da cuba com um pano e deixar a tampa da cuba aberta. **Nunca** use o aquecedor integrado para a secagem.
6. Utilize produtos de limpeza convencionais **sem cloretos**.



Limpar o interior da cuba

1. Limpe a cuba principalmente nas bordas e nos cantos.
2. Retire os restos de alimentos e as camadas de gordura, amido e clara de ovo.
3. Para remover acúmulos de calcário incrustados ou manchas, ferva vinagre diluído.
4. Escoe o vinagre diluído e enxágue a cuba com bastante água.

Limpar o exterior da cuba

1. Limpe o exterior da cuba somente com ela abaixada.
2. Limpe o exterior da cuba com uma esponja macia.
3. Durante a limpeza, atente para jogar água no sistema de cocção apenas por cima.

Limpar a vedação da tampa da cuba

1. Limpe a vedação da tampa da cuba com uma esponja macia.
2. Limpe principalmente a ranhura entre as bordas da vedação, que pode acumular água.

Limpar o sensor de temperatura de núcleo

1. Limpe o sensor de temperatura de núcleo e seu cabo com uma esponja macia.

Limpar as válvulas de saída de vapor

Observe que os sistemas de cocção sem pressão têm uma válvula de saída de vapor. Sistemas de cocção com pressão têm duas válvulas de saída de vapor.

1. Tire a válvula de saída de vapor com a mão, não com uma ferramenta.
2. Lave a ranhura da válvula de saída de vapor com a ducha.
3. Lave a válvula de saída de vapor com a ducha ou na lava-louça.
4. Coloque a válvula de saída de vapor de volta.

Limpar o regulador de jato



Dependendo do grau de sujeira e da dureza da água, limpe o regulador de jato regularmente, no mínimo uma vez por semestre.

Para limpar o regulador de jato, você precisa da chave de serviço (consulte a imagem) que está no kit de iniciação do iVario.

Dica de limpeza: coloque o regulador de jato em um recipiente com vinagre branco durante a noite.

Proceda da seguinte forma:

1. Coloque a chave no regulador de jato e desparafuse-o.
2. Limpe o regulador de jato com água e vinagre.
3. Enxágue o regulador do jato com água.
4. Enxágue a Variodose com um litro de água sem o regulador de jato para remover as partículas residuais da tubulação.
5. Instale o regulador de jato limpo com ajuda da chave de serviço.
6. Aperte bem o parafuso.

>> O regulador do jato voltou a estar totalmente operacional.

Limpar o enchimento automático de água

1. Limpe o abastecimento automático de água de manhã e à noite com detergente e uma esponja macia.

Limpar a válvula da cuba

1. Abra a válvula da cuba.
2. Desparafuse a válvula da cuba.
3. Limpe a abertura, a tampa e a vedação da válvula da cuba com uma esponja.

- Aparafuse a válvula da cuba de volta.

1.4 Limpar a ducha

- Puxe a mangueira do jato manual completamente para fora e segure-a.
- Limpe o jato manual e a mangueira com uma esponja macia.
- Para remover calcificações incrustadas, limpe o jato manual e a mangueira com vinagre diluído.

1.5 Limpar o painel de controle

⚠ CUIDADO! Perigo de corte! O botão de ajuste central tem as extremidades afiadas. Utilize luvas de proteção ao limpar o botão de ajuste central e as superfícies embaixo dele.

- Retire o botão de ajuste central com a mão sem utilizar ferramentas.
- Limpe o botão de ajuste central e a superfície embaixo dele com um pano macio.
- Coloque o botão de ajuste central de volta.

Se seu sistema de cocção estiver equipado com um painel de controle bloqueável, antes de limpá-lo é preciso fechá-lo e abrir a tampa.

É possível bloquear a tela antes de limpá-la. Assim, você evita iniciar percursos de cocção, realizar ações e acessar funções sem querer.

- Pressione e segure a tecla: 
 - Após alguns segundos, o bloqueio da tela será ativado e será exibido o símbolo: 
- Limpe a tela com um pano macio.
- Para desbloquear a tela, pressione e segure a tecla: 
 - O seguinte símbolo será exibido: 
- Retire o botão de ajuste central com a mão sem utilizar ferramentas.
- Limpe o botão de ajuste central e a superfície embaixo dele com um pano macio.
- Coloque o botão de ajuste central de volta.

1.6 Limpar os acessórios

- Espere os acessórios esfriarem antes de realizar as tarefas de limpeza.
- Remova os restos de alimentos e as camadas de gordura, amido e clara de ovo com um pano macio.
- Se o acessório estiver sujo há muito tempo, deixe-o de molho em água morna e remova a sujeira em seguida com um pano macio.

1.7 Limpar o sistema de cozinhar na pressão (opcional)



Limpar o sistema de cozinhar na pressão

- Limpe a cuba [► 5].

2. Encha a cuba com a quantidade mínima de água.
3. Feche a tampa da cuba.
4. Na barra do menu, pressione a tecla: 
5. Pressione a tecla: 
6. Ajuste o parâmetro de cocção **tempo de cocção** para 5 minutos.
7. Siga as instruções da tela.

Limpar o sistema de travamento

1. Abra a tampa da cuba.
2. Limpe o sistema de travamento e as cavidades com uma escova úmida.

Limpar as válvulas de saída de vapor

1. Tire o bocal de vapor com a mão e sem usar ferramenta.
2. Lave o local do bocal de vapor com a ducha de mão.
3. Lave o bocal de vapor com a ducha de mão ou na lava-louça.
4. Coloque o bocal de vapor de volta.

2 Assistente de manutenção e limpeza

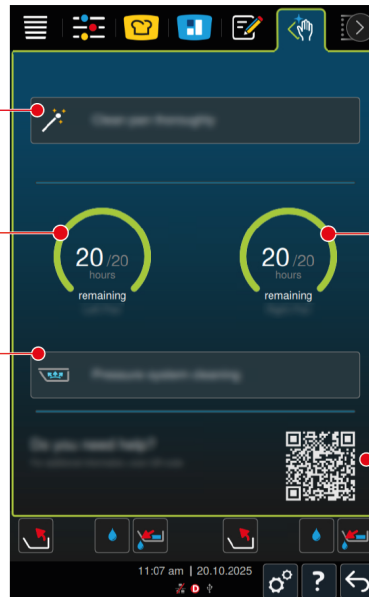


O assistente de manutenção e limpeza auxilia você na limpeza eficiente do iVario.

Programa de limpeza
Limpe bem a cuba

Status de limpeza da cuba esquerda
Horas de operação na pressão

Programa de limpeza
Limpar o sistema de cozinhar na
pressão



Status de limpeza da cuba direita
Limpar o sistema de cozinhar na
pressão

Código QR

2.1 Instruções gerais de segurança

- Use óculos de proteção justos e luvas de proteção contra produtos químicos quando limpar o equipamento.
- Utilize somente o detergente indicado pela fabricante para fazer a limpeza.

Evite escaldamentos e queimaduras da seguinte forma:

- Espere o sistema de cocção e todos os componentes funcionais esfriarem antes de iniciar a limpeza.

2.2 Programas de limpeza

Os seguintes programas de limpeza estão disponíveis:

Programa	Descrição	Produtos de conservação
Limpe bem a cuba	Limpeza assistida do interior da cuba	▪ Água ▪ Escova ou esponja ▪ Detergentes
Limpar o sistema de cozinhar na pressão	Limpeza assistida do sistema de cocção na pressão para equipamentos com função opcional de cozinhar na pressão	▪ Água e vapor

2.3 Limpe bem a cuba

1. Inicie o programa de limpeza e pressione a tecla: **Limpe bem a cuba**.
 - > Será solicitado que você remova todos os restos de alimento da cuba.
2. Remova os restos de alimento da cuba e pressione a tecla: ✓
 - > A cuba é enchida de água automaticamente.
3. Adicione 5 ml de detergente na água e pressione a tecla: ✓
4. Limpe bem a cuba com uma escova ou esponja e pressione a tecla: ✓

- > **Para o tipo 2-S com opção de pressão:** A válvula da cuba abre automaticamente.
Para o tipo 2-S sem opção de pressão e o tipo 2-XS: Abra a válvula da cuba manualmente.

5. Para inclinar e esvaziar a cuba, pressione e segure o botão de ajuste central e a tecla: 

6. Enxágue com a ducha de mão e seque bem a cuba com um pano.

>> A limpeza completa da cuba está concluída.

2.4 Limpar o sistema de cozinhar na pressão

ADVERTÊNCIA

Risco de queimadura durante a limpeza com álcool

O sistema foi pensado para ser limpo com água. Se, durante a limpeza do sistema de cocção na pressão, você usar líquidos cujo ponto de ebulição seja inferior ao da água, como é o caso do álcool, e destravar a cuba, os líquidos quentes podem evaporar ou serem borrifados para fora da cuba em alta velocidade. Isso pode resultar em escaldamentos gravíssimos.

1. Para a limpeza do sistema de cocção na pressão, utilize exclusivamente água com detergente.
2. Sempre use o equipamento de proteção individual.

Nos equipamentos com a função opcional de cozinhar na pressão, o equipamento reconhece automaticamente após 20 horas que o sistema de cocção na pressão precisa ser limpo. Uma mensagem é exibida na tela.

Iniciar a limpeza do sistema de cocção na pressão

1. Inicie o programa de limpeza e pressione a tecla: **Limpar o sistema de cozinhar na pressão**
 - > Será solicitado que você remova todos os restos de alimento e limpe a cuba.
 2. Limpe a cuba e pressione a tecla: 
 - > A cuba é enchida de água automaticamente.
 - > Após o abastecimento automático de água, será solicitado que você verifique o nível de enchimento da água.
 3. Verifique o nível de enchimento indicado e pressione a tecla: 
 - > Será solicitado que você não utilize líquidos com ponto de ebulição mais baixo do que água, por exemplo, álcool.
 4. Confirme e pressione a tecla: 
 - > Será solicitado que você feche a tampa da cuba.
 5. Feche a tampa da cuba manualmente e pressione a tecla: 
 - > A tampa da cuba é travada e a cuba é pressurizada. A pressurização demora alguns minutos. Aguarde até que a limpeza do sistema inicie automaticamente.
 - > A limpeza do sistema inicia automaticamente e o tempo da limpeza restante é exibido na tela.
 - > Após a limpeza do sistema, a cuba é despressurizada. Isso demora alguns minutos. Aguarde até que o sinal acústico soe e uma solicitação apareça na tela.
 - > Após a despressurização, será solicitado que você destrave a tampa da cuba.
 6. Destrave a tampa da cuba e pressione a tecla: 
- >> A limpeza do sistema de cocção na pressão está concluída.

2.5 Escaneie o código QR para obter mais informações sobre cuidados e limpeza



Mais informações sobre cuidados e limpeza do sistema de cocção também podem ser encontradas diretamente na página inicial da RATIONAL.

1. Escaneie o código QR e informe-se diretamente na página inicial da RATIONAL sobre os seguintes temas:
 - Vídeo sobre cuidados e limpeza do sistema de cocção
 - Informações para o usuário — cuidados e limpeza (disponível para download como arquivo PDF)

- Manual de instruções original (disponível para download como arquivo PDF)

Índice de palavras-chave

C

Cuba	
Limpar o exterior da cuba	5
Limpar o interior da cuba	5
Cuidados	
Acessórios	7
Botão de ajuste central	7
Cuba	5
Ducha de mão	7
Enchimento automático de água	6
Painel de controle	7
Regulador de jato	6
Sensor de temperatura de núcleo	6
Sistema de cocção na pressão	7
Sistema de travamento	8
Válvula da cuba	6
Válvula de saída de vapor	6
Vedação da tampa da cuba	6

D

Ducha de mão	
Limpar	7

E

Enchimento automático de água	
Limpar	6

I

Intervalos de conservação	4
---------------------------	---

P

Painel de controle	
Limpar	7
Produtos de conservação	
Produtos de conservação apropriados	4
Produtos de limpeza inadequados	4
Proteção anticorrosiva	5

R

Regulador de jato	
Limpar	6
Roda de ajuste	
Limpar	7

S

Sensor de temperatura de núcleo	
Limpar	6
Sistema de cocção na pressão	
Limpar	7
Sistema de travamento	
Limpar	8

V

Válvula da cuba	
-----------------	--

Limpar	6
Válvula de saída de vapor	
Limpar	6, 8
Vedação	
Limpar a vedação da tampa da cuba	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