

Mantenimiento del equipo.

iVario

Los componentes funcionales deben limpiarse al menos con la frecuencia de mantenimiento indicada; no obstante, pueden limpiarse con una frecuencia aún mayor si fuese necesario.



Limpieza básica y limpieza intermedia:

Cuba

Atención: iriesgo de quemaduras! Si se limpia el equipo justo después de usarlo, el agua de la limpieza puede calentarse rápidamente al tocar el fondo de la cuba aún caliente.

- › Limpie bien la cuba con agua templada y una esponja tras cada proceso de cocción, poniendo particular atención a las esquinas y los bordes. Si es necesario, utilice un limpiador desengrasante o vinagre alimentario.
- › Para eliminar incrustaciones calcáreas o decoloraciones («colores arcoíris» tras la cocción), lleve a ebullición la cuba con vinagre alimentario. Seguidamente, drenar la mezcla de vinagre y aclarar bien con agua limpia.

Válvula de la cuba

- › Limpie la válvula de la cuba desenroscando el tapón con la válvula abierta y limpiando a fondo la abertura. Limpie bien el tapón de la válvula, especialmente la junta. La junta está montada en el tapón de la válvula. Tras la limpieza, enroscar nuevamente el tapón de la válvula.



Burlete de la tapa

- › Limpie el burlete de la tapa frecuentemente. Preste particular atención a la parte inferior del burlete (el canal entre los labios de sellado), ya que se puede acumular agua. Compruebe que el burlete de la tapa esté limpio, especialmente antes de la cocción a presión. El burlete de la tapa está insertado en una guía en el borde de la tapa.



Llenado automático con agua

Si no utiliza a diario el sistema de llenado automático con agua, se pueden formar gérmenes en el conducto del agua.

- › Limpie el sistema de llenado automático con agua por las mañanas y las noches con detergente y una esponja.
- › Enjuague el sistema de llenado automático dos veces al día con 3 litros de agua.

Accesorios

- › Espere hasta que los accesorios se enfríen antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza.
- › Elimine los restos de alimentos y las capas de grasa, almidón y proteínas con un paño suave.
- › Si los accesorios presentan suciedad persistente, sumérgalos en agua tibia y, después, elimine la suciedad con un paño suave.



Limpieza básica:

Carcasa del equipo

Lave las superficies externas de la iVario solo con la cuba bajada. Limpie la parte externa de la cuba con una esponja suave y un detergente desengrasante.

Panel de control

Limpie el panel de control con un paño suave. Si el equipo está encendido, puede activar el bloqueo de teclado manteniendo pulsado (durante 3 segundos) el botón de configuración, y volver a desactivarlo de la misma forma.



Bloqueo de teclado desactivado



Bloqueo de teclado activado

Tapones de extracción de vapor

Retire los tapones de extracción de vapor de la tapa simplemente tirando de ellos y límpielos con ayuda de la ducha de mano o en el lavavajillas.



Sistema de cocción a presión

Realice un ciclo de limpieza del sistema de presión una vez por semana llenando la cantidad mínima de agua (2-S: 4 litros; L: 10 litros; XL: 15 litros) en la cuba limpia y ejecute un modo de cocción a presión de 5 minutos.

Ducha de mano

Enjuague con agua la ducha de mano dos veces al día durante 10 segundos. Asegúrese siempre de que el tubo flexible de la ducha de mano esté limpio antes de volver a introducirlo en la carcasa.

- › Saque completamente el tubo flexible de la ducha de mano y sujételo bien.
- › Limpie la ducha de mano y el tubo flexible con una esponja suave.
- › Para eliminar las acumulaciones de cal persistentes, limpie la ducha de mano y el tubo flexible con vinagre alimentario.