

## Entretien de l'appareil.

### iVario

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



#### Nettoyage intermédiaire :

##### Cuve

**Attention, risque de brûlures !** En cas de nettoyage immédiatement après l'utilisation, l'eau de nettoyage peut rapidement chauffer en raison du fond de la cuve encore très chaud.

- › Nettoyez la cuve à l'aide d'eau tiède et d'une éponge en insistant sur les recoins et les bords après chaque processus de cuisson. En cas de besoin, utilisez un produit nettoyant dégraissant ou du vinaigre de table dilué.
- › Pour faire disparaître les traces de calcaire ou les décolorations (« couleurs d'arc-en-ciel » après cuisson), faites bouillir du vinaigre de table dilué dans la cuve. Évacuez ensuite l'eau vinaigrée et rincez abondamment à l'eau claire.

##### Vanne de cuve

- › Nettoyez la vanne de vidange de cuve en dévissant le bouchon lorsque la vanne de cuve est ouverte et en nettoyant soigneusement l'ouverture. Nettoyez également le bouchon de la vanne en insistant sur le joint. Nettoyez également le couvercle de la soupape en insistant sur le joint. Le joint de la vanne de vidange de cuve sous forme d'anneau est fixé sur le bouchon de la vanne. Après le nettoyage, revissez le couvercle de la soupape.



##### Joint du couvercle

- › Nettoyez régulièrement le joint du couvercle. Insistez sur la zone inférieure (rigole entre les lèvres d'étanchéité) dans laquelle de l'eau peut s'accumuler. Contrôlez la propreté du joint du couvercle en particulier avant la cuisson sous pression. Le joint du couvercle est enfoncé dans une gorge sur le bord du couvercle.



##### Remplissage automatique de l'eau

Si vous n'utilisez pas le remplissage automatique de l'eau chaque jour, il se peut que des germes apparaissent dans la canalisation.

- › Nettoyez le remplissage automatique de l'eau matin et soir avec une éponge et du produit vaisselle.
- › Rincez le remplissage automatique de l'eau deux fois par jour avec 3 litres d'eau.

##### Accessoires

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



#### Nettoyage de base :

##### Boîtier de l'appareil

Lavez la surface extérieure de l'iVario uniquement lorsque la cuve est abaissée. Nettoyez l'extérieur de la cuve à l'aide d'une éponge douce et d'un produit nettoyant dégraissant.

##### Tableau de commande

Nettoyez le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux. Lorsque l'appareil est allumé, il est possible d'activer ou de désactiver le blocage des touches en appuyant longuement (3 sec.) sur la touche de paramétrage.



Blocage des touches désactivé



Blocage des touches activé

##### Crêpines

Retirez les crêpines du couvercle en tirant simplement dessus et lavez-les avec la douchette ou dans le lave-vaisselle.



##### Système de cuisson sous pression

Réalisez une fois par semaine un cycle de nettoyage du système sous pression, en remplissant d'eau la cuve propre jusqu'au niveau de remplissage minimal (2-S : 4 litres ; L : 10 litres ; XL : 15 litres), puis en activant un mode Pression pendant 5 minutes.

##### Douchette

Rincez la douchette deux fois par jour pendant 10 secondes avec de l'eau. Veillez à ce que le tuyau de la douchette soit propre avant de le laisser glisser dans le boîtier.

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