

ユニットのお手入れ

iVario

機能部品はお手入れの間隔にしたがって洗浄する必要がありますが、必要に応じて、もっと頻繁に洗浄することもできます。



簡単洗浄&基本洗浄:

パン

注意 火傷の危険！ 使用直後に洗浄する場合、パン底がまだ熱いため、洗浄用の水がいきなり熱くなることがあります。

- ・調理の後には、パンを——特に角や縁を——温水とスポンジで洗ってください。必要に応じて、油脂を溶解する洗剤または薄めた食用酢を用いてください。
- ・水垢や変色（料理後に発生する“虹色”の変色）を取り除くには、薄めた食用酢をパンに入れて沸騰させてください。その後、酢を排出して、冷水でよくすすぎます。

パンバルブ

- ・パンバルブの洗浄の際は、バルブを開いた状態で、バルブ蓋をねじって外し、開口部を念入りに洗浄します。また、バルブ蓋、特にパッキンを洗浄してください。輪形のパンバルブ用パッキンがバルブ蓋に取り付けられています。洗浄後にはバルブ蓋を再び取り付けます。



蓋パッキン

- ・蓋パッキンは定期的に洗浄してください。特にパッキンの下の部分（シーリングリップの間にある溝）には水が溜まる可能性があるため、注意を払ってください。特に圧力調理の前には、蓋パッキンが清潔な状態になっているかをチェックしてください。蓋パッキンは蓋の端にあるガイドに差し込みます。



自動給水

自動給水機能を毎日使用しない場合、水道管に細菌が発生することがあります。

- ・朝と晩に洗剤とスポンジで自動給水装置を洗浄してください。
- ・1日に2回、3リットルの水で自動給水装置をすすいでください。

アクセサリ

- ・アクセサリは洗浄作業の前に冷ましてください。
- ・柔らかい布を用いて、食品の残りや脂肪、澱粉、卵白の層を取り除きます。
- ・アクセサリの汚れが落ちにくい場合は、ぬるま湯に浸してから、柔らかい布で汚れを取り除きます。



週ごとの洗浄

ユニットボディ

iVarioの外側表面は、必ず深鍋を下げた状態で洗ってください。パンの外側表面は、柔らかいスポンジと油脂を溶解する洗剤で洗ってください。

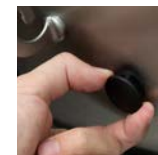
操作パネル

操作パネルは柔らかい布で拭いてください。ユニットのスイッチがオンになっている場合、設定キーを長押し（3秒）すると、キーロックを作動または解除できます。キーロックが解除中



スチームノズル

蓋のスチームノズルを引っ張って取り外し、ハンドシャワーまたは食器洗い機で洗浄します。



圧力システム

週に1度、圧力システムの洗浄サイクルを実行してください。その際、最低充填量の水（2-S：4リットル、L：10リットル、XL：15リットル）を清潔な状態のパンに入れ、圧力モードを5分間実行します。

ハンドシャワー

ハンドシャワーは1日2回、水で約10秒すすいでください。ハンドシャワーのホースを収納場所にしまう前に、ホースが清潔であることを確認してください。

- ・ハンドシャワーのホースを完全に引き出し、しっかりと持ちます。
- ・柔らかいスポンジでハンドシャワーとホースを洗います。
- ・頑固な水垢を取り除くには、希釈した酢でハンドシャワーとホースを洗浄します。

RATIONAL