

## Conservação dos equipamentos.

### iVario

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



#### Limpeza intermediária e profunda:

#### Cuba

**Atenção: risco de queimadura!** Se a limpeza for feita imediatamente após o uso, é possível que a água da limpeza aqueça rapidamente devido ao fundo da cuba ainda estar quente.

- › Limpe a cuba com água morna e uma esponja após cada processo de cocção, principalmente nas extremidades e nos cantos. Se necessário, utilize um produto desengordurante ou vinagre diluído.
- › Para remover calcificações ou manchas (manchas multicoloridas após a cocção), ferva água na cuba com vinagre. Em seguida, escorra a água com vinagre e enxagúe bem com água.

#### Válvula da cuba

- › Limpe a válvula da cuba desparafusando a tampa da válvula com a válvula aberta e lavando bem a abertura. Limpe também a tampa da válvula e, sobretudo, a vedação. A vedação em formato de anel da válvula da cuba localiza-se na tampa da válvula. Reparafusar a tampa da válvula após a limpeza.



#### Vedação da tampa

- › Limpe a vedação da tampa regularmente. Tenha atenção principalmente à área inferior da vedação (canal entre os lábios de vedação), onde pode haver acumulação de água. Verifique se a vedação da tampa está limpa principalmente antes de cozinhar com pressão. A vedação da tampa está encaixada numa guia na borda da tampa.



#### Abastecimento automático de água

Se não utilizar o abastecimento automático de água diariamente, a tubagem de água pode acumular microorganismos.

- › Limpe o abastecimento automático de água de manhã e à noite com detergente e uma esponja.
- › Enxagúe o abastecimento automático de água duas vezes por dia com 3 litros de água.

#### Acessórios

- › Espere que os acessórios arrefeçam antes de realizar as tarefas de limpeza.
- › Remova os restos de alimentos e as camadas de gordura, amido e proteína com um pano macio.
- › No caso de sujidade persistente, deixe o acessório de molho em água morna e remova a sujidade de seguida com um pano macio.



#### Limpeza profunda:

#### Superfície externa

Apenas enxagúe a superfície externa do iVario com a cuba abaixada. Limpe a parte exterior da cuba com uma esponja macia e um produto de limpeza desengordurante.

#### Painel de controlo

Limpe painel de controlo com um pano macio. Quando o equipamento estiver ligado, é possível bloquear o painel pressionando prolongadamente (durante 3 segundos) a tecla de configurações, e pressione novamente para desbloqueá-lo.



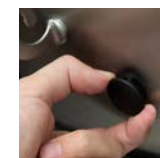
Painel desbloqueado



Painel bloqueado

#### Válvula de vapor

Remova os bocais de vapor da tampa e lave-os com a ajuda da ducha de mão ou na máquina de lavar louça.



#### Sistema de cocção na pressão

Faça um ciclo de limpeza no sistema de pressão uma vez por semana abastecendo a cuba limpa com a quantidade mínima de água ( 2-S: 4 litros; L: 10 litros; XL: 15 litros) e executando o modo de pressão durante 5 minutos.

#### Ducha de mão

Enxagúe a ducha com água duas vezes durante dia por 10 segundos. Certifique-se sempre de que a mangueira da ducha esteja limpa antes de colocá-la de volta.

- › Puxe a mangueira da ducha de mão completamente para fora e segure-a.
- › Limpe a ducha e a mangueira com uma esponja macia.
- › Para remover calcificações incrustadas, limpe a ducha e a mangueira com água e vinagre.