

Ünitenin temizlenmesi

iVario

Fonksiyonel parçaların temizlik aralıklarına uyularak temizlenmesi gerekir, ancak ihtiyaç halinde daha sık da temizlenebilir.



Ara temizlik ve genel temizlik:
Günlük temizlik:

Kazan

Dikkat, yanma tehlikesi! Kullanıldıktan hemen sonra temizlik yapılması durumunda temizleme suyu, henüz sıcak durumdaki kazan nedeniyle hızla ısınabilir.

- › Her pişirme işleminden sonra kazanı, özellikle de kenar ve köşelerini ılık su ve süngerle temizleyin. Gerekirse yağ çözücü bir temizlik maddesi veya sulandırılmış sirke kullanın.
- › Kireçlenmeleri veya renk değişikliklerini (pişirme işleminden sonra ortaya çıkan "gök kuşağı" renklerini) gidermek için kazana sulandırılmış sirke koyup kaynatın. Ardından sirkeli suyu boşaltıp duru suyla iyice durulayın.

Kazan valfi

- › Kazan valfini temizlemek için, valf açık konumdayken söküp deliğini iyice temizleyin. Ayrıca valf kapağını ve özellikle contasını temizleyin. Halka şeklindeki kazan valf contası, supap kapağında yer alır. Temizlik sonrası valf kapağını tekrar yerine vidalayın.



Kapak contası

- › Kapak contasını düzenli olarak temizleyin. Özellikle alt conta yüzeyine (conta dudakları arasındaki kanala) dikkat edin. Bu kısımda su toplanabilir. Özellikle basınçlı pişirme işleminden önce kapak contasının temiz olup olmadığını kontrol edin. Kapak contası, kapağın kenarındaki bir kanalın içine geçirilmiştir.



Otomatik su doldurma

Otomatik su doldurma işlemini her gün kullanmadığımız halde su hattında mikrop üreyebilir.

- › Otomatik su doldurma sistemini, sabahları ve akşamları deterjan ve sünger yardımıyla temizleyin.
- › Otomatik su doldurma sistemini günde iki kez, 3 litre suyla durulayın.

Aksesuarlar

- › Temizlik işlemlerine başlamadan önce aksesuarların soğumasını bekleyin.
- › Yiyecek artıklarını ve yağ, nişasta ve protein katmanlarını yumuşak bir bezle temizleyin.
- › Aksesuarda inatçı kirler oluşmuşsa ılık suyla yumuşatın ve ardından yumuşak bir bezle kirlere temizleyin.



Genel temizlik:
Haftalık temizlik:

Ünite gövdesi

iVario ünitesinin dış yüzeylerini, kapak kapalı durumdayken durulayın. Kazanın dış yüzeyini yumuşak bir sünger ve yağ çözücü bir temizlik maddesiyle temizleyin.

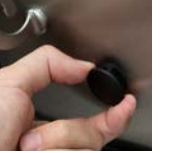
Kumanda paneli

Kumanda panelini yumuşak bir bezle temizleyin. Ünite açıkken ayar tuşuna uzun süreli (3 saniye) basarak tuş kilidini etkinleştirebilir veya devre dışı bırakın. Tuş kilidi devre dışı



Buhar başlığı

Buhar boşluğunu çekip çıkartın ve el duşuyla veya bulaşık makinesinde yıkayın.



Basınçlı pişirme sistemi

Haftada bir kere basınç sistemini temizleyin. Temizleme prosedüründe, temiz kazana minimum dolm miktarı kadar (2-S: 4 litre; L: 10 litre; XL: 15 litre) su doldurun ve 5 dakikalık basınçlı işlemi yapın.

El duşu

El duşundan günde iki kez 10 saniye boyunca su akıtarak içinin temizlenmesini sağlayın. El duşunu yerine geri sokmadan önce daima hortumunun temiz olmasına dikkat edin.

- › El duşunun hortumunu sonuna kadar çıkartın ve sabit durumda tutun.
- › Yumuşak bir süngerle el duşunu ve hortumunu temizleyin.
- › İnatçı kireç kalıntılarını gidermek için, el duşunu ve hortumunu, sulandırılmış yemeklik sirkeyle temizleyin.