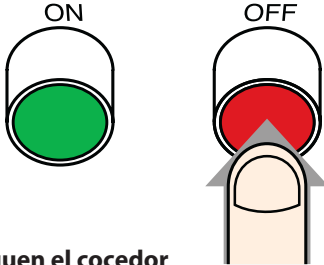
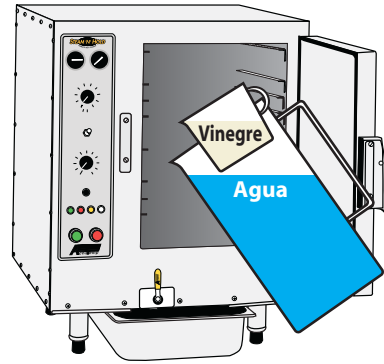


LIMPIEZA DIARIA

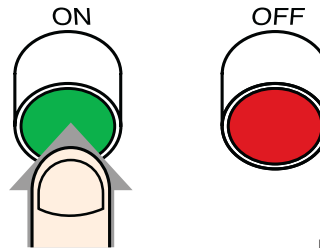


Apaguen el cocedor al vapor.

LIMPIEZA SEMANAL

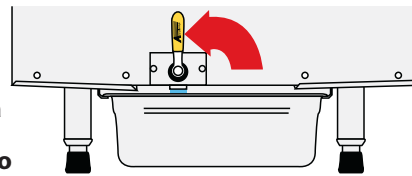


Llene la cámara de cocción con 2 galones de agua y una taza de vinagre blanco.

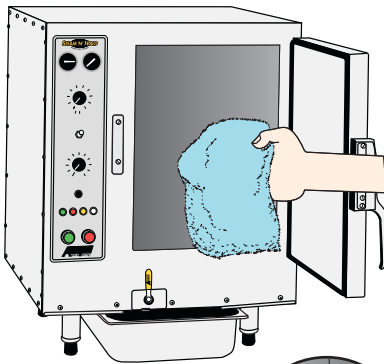


Encienda el cocedor al vapor y hágalo funcionar durante 30 minutos a la temperatura máxima en el modo THERMOSTAT (termostato) [200°F] a fije el interruptor en la posición FAST COOK (cocinar rápido).

Deje que se enfríe el agua de la cámara de cocción. Tenga cuidado al abrir la válvula de drenaje. Vacíe el agua dentro del recipiente de drenaje y deséchela.



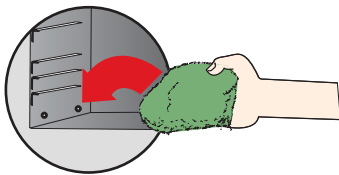
Deje que se enfríe la mezcla de agua y vinagre. Tenga cuidado al abrir la válvula de drenaje. Vacíe el agua dentro del recipiente de drenaje y deséchela. Enjuague la cámara de cocción totalmente con agua.



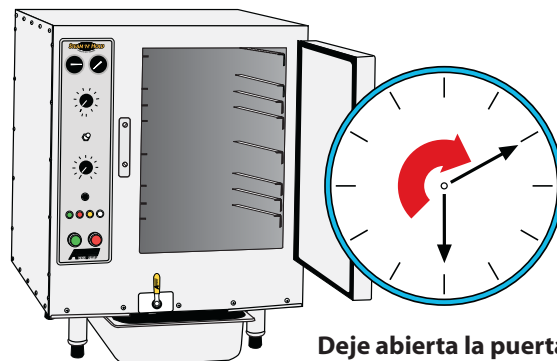
Seque el interior de la cámara de cocción con un paño.

Retire los carriles del recipiente. Seque el interior de la cámara de cocción y los carriles del recipiente con un paño.

Dos sensores del nivel de agua están localizados adentro de la cámara de cocción en la parte inferior de la pared izquierda. Limpie a diario con una fibra especializada o con una esponja de uso rudo no metálica. Si la unidad ha acumulado bastante suciedad debido a uso más frecuente, será necesario dar limpieza más seguido.



Deje abierta la puerta durante la noche.



Deje abierta la puerta durante la noche.