



## Atención

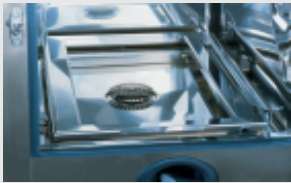





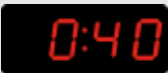

- Para asegurar una cuidada higiene y evitar el funcionamiento anómalo del equipo es imprescindible limpiarlo diariamente - Peligro de quemaduras.
- El equipo debe limpiarse diariamente, aunque lo utilice exclusivamente para cocción al vapor.
- Observe las instrucciones de seguridad de la botella pulverizadora y en el bidón de detergente.
- Utilice exclusivamente el detergente original y la pistola pulverizadora original del fabricante (artículo n° : 6004.0100).
- No deje la pistola pulverizadora sometida a presión cuando esté fuera de uso.
- No pulverice dirigiendo la pistola pulverizadora hacia personas, animales u otros objetos.

La cámara de cocción debe haber enfriado a menos de 60°C (ver capítulo "Cool Down") antes de iniciar la limpieza.


Se puede elegir entre CLE (en caso de mucha suciedad y CLES (en caso de poca suciedad).

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Desconecte el equipo.
2		Gire el bastidor colgante y la chapa deflector hacia el centro.
3		<b>Advertencia</b> Líquido químico de acción agresiva – Peligro de abrasión. Utilice obligatoriamente: indumentaria de protección, gafas y guantes, máscara protectora, y la pistola pulverizadora original del fabricante.

# Limpieza CombiMaster®

Paso	Info. / Tecla	Descripción
4		Pulverice la chapa deflectora, la cámara de cocción, la contrapuerta y la junta de la puerta con el detergente. Restituya y bloquee la chapa deflectora y el bastidor colgante en su lugar. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
5		<b>Advertencia</b> No abra la puerta de la cámara de cocción durante la limpieza, evitará el escape de sustancias químicas y vahos calientes del interior - Peligro de abrasión y quemaduras.
6		Seleccione "Prog/Start"
7		Gire el mando hacia la derecha para elegir el programa de limpieza deseado, CLES o CLE.
8		Según el programa de limpieza que haya seleccionado aparecerá CLES o CLE en el display.
9		Pulse esta tecla.
10		El programa de limpieza se inicia Duración CLES: 20 min. Duración CLE: 40 min.
11		<b>Advertencia</b> Líquido químico de acción agresiva – Peligro de abrasión. Utilice: indumentaria protectora, gafas, guantes y máscara de protección.

# Limpieza CombiMaster®

Paso	Info. / Tecla	Descripción
12		Cuando termine la limpieza recibirá el aviso de abrir la puerta de la cámara de cocción.
13		Enjuague también el espacio por detrás de la chapa <b>deflectora tras la ejecución del programa de limpieza</b> . Pase un paño húmedo al interior de la cámara de cocción y a la junta de la cámara. En caso necesario, despliegue también el cristal interior y límpielo.
14		Cierre la puerta de la cámara de cocción. Después de haber cerrado la puerta de la cámara de cocción se inicia el modo aire caliente durante 10 min. para el secado de la cámara de cocción.
15		Una vez concluida la limpieza en la pantalla se visualiza "End".
16		Tras la limpieza, aparece en la pantalla "Cool" y la temperatura actual de la cámara de cocción. Ahora puede cambiar a un nuevo modo de funcionamiento. De lo contrario, el equipo se enfría a la temperatura ambiente.

# Limpieza CombiMaster®



En caso de un corte de luz durante la limpieza aparece el siguiente aviso. En esta situación se tiene que terminar el programa de limpieza. Para ello hay que pulsar la tecla Prog/Start. A continuación el equipo se tiene que aclarar manualmente.



## Advertencia

*Líquido químico de acción agresiva – Peligro de abrasión.*

*Utilice:*

*indumentaria protectora, gafas, guantes y máscara de protección.*

*Enjuague bien el inyector y la extensión del inyector de la pistola manual tras cada aplicación.*

*Lave la botella de limpieza con agua templada tras el uso.*

Interrupción del programa de limpieza mediante desconexión del aparato.

## Advertencia

*Líquido químico de acción agresiva – Peligro de abrasión.*

*Utilice obligatoriamente:*

*indumentaria protectora, gafas, guantes y máscara de protección.*

*Abra siempre la puerta de la cámara de cocción muy lentamente (vapos calientes) – Peligro de quemaduras.*

*Seguidamente, lave el equipo concienzudamente **también por detrás de la chapa deflector.** Elimine todo resto de productos químicos antes continuar cocinando.*



- La limpieza diaria de la junta de la cámara de cocción prolonga su vida útil.
- No limpie la junta de la puerta con limpiadores abrasivos.
- Lo más indicado para la limpieza de cristales y la parte exterior del aparato es un paño suave, humedecido. Utilice un limpiador no abrasivo.
- En caso de suciedad fuerte e incrustada, conecte previamente el modo de cocción "vapor" y déjelo funcionar unos 10 minutos, para que la suciedad se ablande y sea más fácil de eliminar.
- Si constata que el pistón de la bomba funciona con dificultad (pistola pulverizadora), aplíquele unas gotitas de aceite alimentario.