
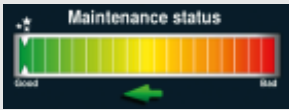



Efficient CareControl

A função inteligente CareControl detecta automaticamente o grau de utilização do equipamento e seu estado geral de conservação. Em função destes dados calcula “just in time” o processo de limpeza ótimo, para um consumo econômico da água, energia e produtos químicos e recomenda a dosagem de detergente necessária, em função da necessidade. Com o emprego das pastilhas especiais “Care”, as incrustações calcárias são combatidas já no momento da sua formação.

O estado de mantimento e contaminação são visualizados nos diagramas de linhas "Care" e "Clean".

Visualização do estado de mantimento e contaminação

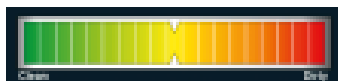
Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Pressione o botão.
2		No diagrama superior do estado de mantimento visualiza-se o estado do mantimento atual do equipamento.
3		No diagrama inferior do estado de limpeza visualiza-se o estado de contaminação atual do equipamento.



Mostrador na área verde:

Símbolo "Estado de Manutenção": o estado de conservação do equipamento é ótimo. O gerador de vapor não apresenta calcificações.

Símbolo "Limpeza": o equipamento foi limpo há pouco tempo.



Mostrador na área amarela:

Símbolo "Estado de Manutenção": o estado de conservação do equipamento é regular. O gerador de vapor tem algumas calcificações.

Símbolo "Limpeza": o equipamento está contaminado mas pode continuar a cozinhar até que se visualize a solicitude de limpeza.



Mostrador na área vermelha:

Símbolo "Estado de manutenção": O estado de conservação é deficiente. Limpar o equipamento mais frequentemente com o CleanJet+care.

Símbolo "Limpeza": O equipamento está fortemente contaminado e terá que ser submetido à limpeza assim que visualize a solicitude.



Tendência de evolução do símbolo "Estado de manutenção": melhora



Tendência de evolução do símbolo "Estado de manutenção": piora

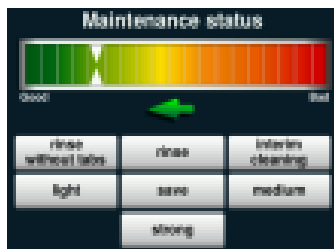
Efficient CareControl

Solicitação de limpeza

CareControl reconhece quando deve ser realizada a limpeza automática CleanJet® +Care. O programa leva em consideração hábitos de limpeza e organização individuais, tais como pausas longas ou o término do trabalho. Os estágios de limpeza recomendados são marcados com cores diferentes.



Exibição automática da solicitação de limpeza assim que a limpeza CleanJet® +Care for necessária.



O nível de limpeza recomendado é destacado por um símbolo de rotor.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1	Por favor, clean + care	Limpeza da unidade solicitada.
2	CleanJet+care	Inicie o CleanJet® +Care pressionando o botão ou selecione "later" (próxima etapa).
3	médio	Selecione o estágio de limpeza recomendado que está destacado, por exemplo, "médio" e siga as instruções apresentadas no menu.



A solicitação do programa CleanJet® +Cleaning é repetida em intervalos regulares até que o processo de limpeza CleanJet® +Care seja realizado.

Efficient CareControl

Início da limpeza

CleanJet® +care é o sistema de limpeza automático para a limpeza e a manutenção do equipamento.

7 níveis de limpeza possibilitam que você adapte a limpeza ao grau de sujidade individual.



Atenção!

- Por motivos de higiene e para evitar falhas na operação, é imprescindível limpar diariamente seu equipamento – perigo de incêndio!
- Observe que seu equipamento precisa ser limpo diariamente, mesmo se usada apenas a operação “Cozinhar no vapor”.
- Utilize somente pastilhas de detergente e Care-Tabs do fabricante do equipamento. O uso de outros produtos químicos de limpeza pode resultar em dano ao equipamento. Não é assumida qualquer responsabilidade pelos danos resultantes!
- Se você usar uma dose muito grande de produtos químicos de limpeza, isso pode resultar na formação de espuma.
- Nunca coloque pastilhas na câmara de confecção quente (> 60 °C).

Efficient CareControl






- Deixe a porta do equipamento um pouco aberta durante longos tempos de parada (durante a madrugada, por exemplo).
- A limpeza diária da vedação da câmara de confecção aumenta a vida útil. Use um pano macio e detergente para limpar a vedação da câmara de confecção - não use produtos abrasivos!
- Para melhor limpeza dos vidros internos e externos e do revestimento externo, use um pano úmido e macio. Para isso, não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos. Nos trabalhos de limpeza utilize detergentes suaves de uso doméstico e trate regularmente o aço inoxidável com um produto próprio para tratamento de aço inoxidável.
- Enxágue a bandeja coletora e a canaleta de escoamento (somente nos aparelhos de mesa): caso as aplicações de grelha sejam utilizadas com frequência ou sempre sejam preparados alimentos com alto teor de gordura ou de gelatina, a bandeja coletora e a canaleta de escoamento devem ser limpas regular e diariamente. Para isso, primeiro use a escova de limpeza para a saída de água (nº de item: 60.75.779), inserindo-a na abertura de saída até a marcação.

Equipamentos 1/1 61 e 101: até a bandeira de marcação Equipamentos 2/1 62 e 102: até a alça de plástico.

Não faça movimentos bruscos para evitar causar danos. Em seguida, enxágue a canaleta de escoamento com aproximadamente 1–2 litros de água morna. Não utilize o borrifador da ducha para isso.

Etapa	Informações/Botão	Instruções
1		Pressione a tecla.
2	Câmara de confecção muito quente	“Câmara de confecção muito quente” aparece quando a temperatura da câmara de confecção for mais alta que 50 °C. Selecionar “Cool Down” (consulte o capítulo “Cool Down”).
3	leve	Selecione o nível de limpeza, por exemplo, “leve”.
4	Abrir a porta	Abra a porta da câmara de confecção, tire os recipientes e as bandejas.

Efficient CareControl

Etapa	Informações/Botão	Instruções
5		Aviso! <i>Somente segurar as pastilhas e as Care-Tabs com luvas de proteção – risco de queimadura!</i>
6		Desembale a quantidade de pastilhas de limpeza exibida e coloque-as na protuberância do defletor de ar (cesto para pastilhas) na câmara de confecção. Consulte a imagem na página seguinte.
7		Desembale a quantidade de embalagens de Care-Tabs indicadas e coloque-as no recipiente Care. Consulte a imagem na página seguinte.
8	Fechar a porta	A limpeza começa automaticamente quando a porta da câmara de confecção for fechada!

Efficient CareControl



Aviso!

- Não abrir a porta da câmara de confecção durante o procedimento de limpeza – é possível que saiam produtos químicos de limpeza e vapor quente – risco de queimadura química e por calor! Se a porta for aberta durante o procedimento de limpeza, um sinal sonoro é emitido.
- Após interromper ou terminar a limpeza CleanJet® +care, verifique toda a câmara de confecção (inclusive atrás do defletor de ar) quanto a resíduos de produtos de limpeza. Retire os resíduos e enxágue toda a câmara de confecção com a ducha (inclusive atrás do defletor de ar) – risco de queimadura química!
- Nenhum sensor de temperatura de núcleo externo removível deve ser colocado na câmara de confecção pela porta durante a limpeza. Estes sensores não devem ser submetidos à limpeza! Isso resultaria em vazamentos durante a limpeza. - Risco de queimadura química e por calor!

Instruções para o manuseio de produtos químicos:



Aviso!

Utilizar as pastilhas de detergente e as Care-Tabs somente com as medidas de segurança adequadas, como apenas manipular as pastilhas com luvas de proteção – risco de queimadura química!



Aparelho de mesa:
Colocar a quantidade exibida de embalagens de pastilhas Care-Tabs na gaveta.



Aparelhos verticais:
Colocar a quantidade exibida de embalagens de pastilhas Care-Tabs na aba.



Pastilhas de detergente:
retirar a película protetora.



Colocar as pastilhas de detergente na protuberância do defletor de ar.



Não colocar as pastilhas na câmara de confecção - risco de dano!



Antes do início da limpeza CleanJet® +care, as grades de suspensão ou as armações móveis para carga múltipla devem ser colocadas na câmara de confecção como prescrito.

Ao utilizar água abrandada, a quantidade de pastilhas de detergente recomendada pode ser reduzida em até 50 %. Se houver formação de espuma mesmo com a dosagem correta, a quantidade de pastilhas de detergente deve ser reduzida. Se espuma continuar sendo formada apesar da dosagem menor de produto de limpeza, entre em contato com a assistência técnica parceira/atendimento ao cliente, para implementar outras medidas, como pastilhas antiespuma.

Efficient CareControl

Estágios da limpeza

Nível de limpeza	Descrição/Aplicação	Pastilhas
Limpar sem as pastilhas	Enxague a câmara de cocção com água morna.	Não
Enxaguar	Para depósitos de calcário que não soltam gordura, como por exemplo, após assar ou usar modo a vapor.	Conservação
Limpeza intermediária	“Pouco tempo de limpeza” - para todo tipo de sujeira, mas sem lavar e enxaguar.	Agente de limpeza
Rápida	Para sujeira leve, como por exemplo, cargas mistas, aplicações de no máximo 200° C.	Agente de limpeza & conservação
Econômica	Para sujeira leve (no máximo 200° C) com o menor uso possível de produtos químicos e água.	Agente de limpeza & conservação
Média	Para depósitos de assados e grelhados, como por exemplo, após o preparo de frangos, carnes e peixes grelhados.	Agente de limpeza & conservação
Pesada	Para depósitos pesados de assados e grelhados, como por exemplo, cargas múltiplas de frangos, carnes, etc.	Agente de limpeza & conservação