
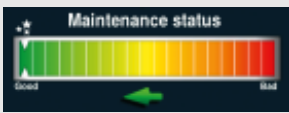



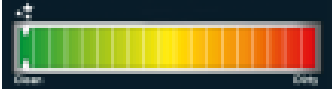
Efficient CareControl

La función inteligente Efficient CareControl detecta automáticamente el nivel de utilización del equipo y su estado general de mantenimiento. En función de estos datos calcula "just in time": el proceso de limpieza óptimo para un consumo ahorrativo de agua, energía y productos químicos y recomienda la dosificación de detergente necesaria, en función de la necesidad. Con el empleo de las pastillas especiales "Care", las incrustaciones calcáreas se combaten ya en el mismo momento de su formación.

El estado de mantenimiento y contaminación se visualiza en los diagramas de barras "Care" y "Clean".

Visualización del estado de mantenimiento y contaminación

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2		En el diagrama superior de estado de mantenimiento se visualiza el estado de mantenimiento actual del equipo.
3		En el diagrama inferior de limpieza se visualiza el grado de contaminación actual del equipo.



Indicador en zona verde

Símbolo "Estado de mantenimiento": El estado de mantenimiento del equipo es óptimo. El generador de vapor está descalcificado.

Símbolo "Limpieza": El equipo ha sido lavado recientemente.



Indicador en zona amarilla

Símbolo "Estado de mantenimiento": El estado de mantenimiento del equipo es regular. El generador de vapor presenta algo de cal.

Símbolo "Limpieza": El equipo está contaminado pero puede continuar cocinando hasta que se visualice la solicitud de limpieza.



Indicador en zona roja

Símbolo "Estado de mantenimiento": El estado de conservación es deficiente. Limpie el aparato más frecuentemente con CleanJet+care.

Símbolo "Limpieza": El equipo está muy contaminado y se habrá de someter a limpieza tan pronto se visualice la solicitud.



Tendencia de la evolución de la indicación "Estado de mantenimiento": evolución positiva.



Tendencia de la evolución de la indicación "Estado de mantenimiento": evolución negativa.

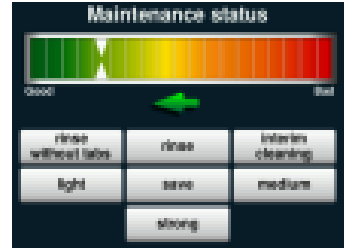
Efficient CareControl

Solicitud de limpieza

Efficient CareControl detecta en qué momento es necesario ejecutar el proceso de limpieza CleanJet® +care. Efficient CareControl tiene en cuenta particulares como los hábitos de limpieza, pausas de trabajo prolongadas, fin de jornada, etc. Los niveles de limpieza recomendados se marcan de color.



Visualización automática tan pronto se hace necesaria la limpieza CleanJet® +Care



El nivel de limpieza recomendado se resalta con el símbolo de una turbina.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1	Por favor, clean + care	El equipo solicita automáticamente la limpieza.
2	CleanJet®+care	Arranque CleanJet® +care pulsando la correspondiente tecla o por contra, seleccione "después".
3	medio	Seleccione el nivel de limpieza recomendado, marcado en color, por ejemplo: "medio" y déjese guiar por el menú.



La solicitud de limpieza CleanJet® +care continuará repitiéndose en intervalos regulares hasta que se inicie la limpieza CleanJet® +care.

Efficient CareControl

Iniciar la limpieza

CleanJet® +care es el sistema automático de limpieza para la limpieza y los cuidados del equipo.

7 niveles de limpieza le permiten ajustar la limpieza al grado de suciedad individual.



¡Atención!

- Por motivos de higiene y para evitar averías en el funcionamiento, es imprescindible limpiar diariamente el equipo. ¡Riesgo de incendio!
- Tenga en cuenta, que el equipo también se debe limpiar diariamente aunque solo se utilice en modo "Cocción al vapor".
- Utilice solo pastillas de detergente y Care del fabricante del equipo. El uso de otros productos químicos de limpieza puede dañar el equipo. ¡No se asume responsabilidad por daños consiguientes!
- Si se usa una dosis excesiva de productos químicos de limpieza, se puede formar espuma.
- No coloque las pastillas nunca en la cámara de cocción caliente (> 60 °C).







- Deje la puerta del equipo algo abierta si va a estar parado durante un período prolongado (p.ej. de noche).
- Si se limpia diariamente la junta de la cámara de cocción durará más. Para limpiar la junta de la cámara de cocción, utilice un paño suave y detergente. No use productos abrasivos.
- Para limpiar el cristal por dentro y por fuera y el revestimiento exterior del equipo, utilice un paño húmedo y suave. Por tanto, no utilice tampoco ningún producto de limpieza abrasivo o agresivo. Proceda con detergente para lavavajillas suave y de uso doméstico para limpiar, y mantenga el acero inoxidable regularmente con productos especiales para conservar este material.
- Limpieza de la bandeja recogegotas y el canalón de desagüe (solo equipos de mesa): Cuando se utiliza la plancha de forma intensiva o cuando se preparan alimentos con un alto contenido de grasa o gelatina, la bandeja recogegotas y el canalón de desagüe deben limpiarse todos los días. Para ello, introduzca primero el cepillo de limpieza para el desagüe (ref. 60.75.779) en el orificio de desagüe hasta la marca.

1/1 Equipos 61 y 101: hasta la banderilla 2/1 Equipos 62 y 102: hasta el mango de plástico.

Evite realizar movimientos bruscos para no dañar el equipo. A continuación, enjuague el canalón de desagüe con aprox. 1 o 2 litros de agua caliente. No utilice para esto el chorro de la ducha de mano.

Efficient CareControl

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Pulse esta tecla.
2	Cámara de cocción demasiado caliente	La indicación "Cámara de cocción demasiado caliente" aparece cuando la temperatura de la cámara de cocción es superior a 50 °C. Seleccionar "Cool Down" (véase el capítulo "Cool Down").
3	ligero	Seleccionar el nivel de limpieza, p.ej. "ligero".
4	Abrir la puerta	Abrir la cámara de cocción, sacar los contenedores y bandejas.
5		¡Advertencia! <i>Tocar las pastillas de detergente y Care solo con guantes protectores - ¡Riesgo de corrosión!</i>
6		Saque el número de indicado de pastillas de detergente y colóquelas en la cavidad de la chapa deflectora (cesta para pastillas) de la cámara de cocción. Véase la imagen de la siguiente página.
7		Saque el número indicado de pastillas de Care y llene el contenedor Care. Véase la imagen de la siguiente página.
8	Cerrar puerta	¡La limpieza comienza automáticamente cuando se cierre la puerta de la cámara de cocción!

Efficient CareControl



¡Advertencia!

- No abrir la puerta de la cámara de cocción durante el proceso de limpieza - Es posible que salgan productos de limpieza químicos y humos calientes - ¡riesgo de corrosión y escaldamiento! Si se abre la puerta durante el proceso de limpieza sonará un pitido.
- Tras interrumpir o finalizar la limpieza CleanJet® +care, comprobar si quedan restos de detergente en toda la cámara de cocción (también detrás de la chapa deflectora). Eliminar los restos y enjuagar bien toda la cámara de cocción con la ducha de mano (también detrás de la chapa deflectora) - ¡Riesgo de corrosión!
- Durante la limpieza no se se pueden colocar en la cámara de cocción todas las sondas térmicas exteriores conectables a través de la cámara de cocción. ¡Estas sondas no se pueden limpiar al mismo tiempo! Esto ocasiona fugas durante la limpieza. ¡Peligro de causticación y de quemaduras!

Instrucciones para manipular los productos químicos:



¡Advertencia!

Utilizar las pastillas de detergente y las pastillas Care solo con tras tomar las medidas de seguridad apropiadas. Tocar las pastillas p.ej. solo con guantes protectores. ¡Riesgo de corrosión!



Modelos de sobremesa:
Rellenar el cajón con la cantidad de envases de pastillas Care indicada.



Aparatos de suelo:
Rellenar la tapa con la cantidad de envases de pastillas Care indicada.



Pastilla de detergente:
Quitar la película protectora.



Colocar las pastillas de detergente en la cavidad de la chapa deflectora.



No colocar las pastillas en la cámara de cocción
¡Riesgo de daños!

Efficient CareControl



Antes de iniciar la limpieza CleanJet® +care se tienen que colocar los bastidores colgantes o el rack móvil en la cámara de cocción según las directrices.

Si se utiliza agua descalcificada, se puede reducir hasta un 50% la cantidad recomendada de pastillas de detergente. Si se genera espuma a pesar de usar la dosis recomendada, se debe reducir el número de pastillas de detergente. Si a pesar de usar una dosis de detergente baja se sigue formando espuma, informe al servicio técnico para que le indiquen qué medidas tomar, p.ej. usar una pastilla de reducción de espuma.

Efficient CareControl

Niveles de limpieza

Nivel de limpieza	Descripción/Aplicación	Pastillas
lavado sin pastillas	Enjuagado del recinto de la cámara de cocción con agua caliente.	No
abrillantado	Para suciedades calcáreas, sin grasa; por ejemplo, tras horneados o cocción al vapor.	Care
lavado intermedio	"Limpieza breve" – para todo tipo de suciedad pero sin secado ni abrillantado.	Detergente
rápido	Para suciedades ligeras, p. ejemplo tras cargas mixtas, aplicaciones hasta 200° C.	Limpiador & Care
ahorro	Para suciedades ligeras (hasta 200° C) con un empleo ahorrativo de recursos, poca agua y productos químicos.	Limpiador & Care
medio	Para suciedades de asados, plancha y parrilla; p. ej. tras asar pollos o carnes y pescados a la parrilla o a la plancha.	Limpiador & Care
intenso	Para fuerte suciedad de asados, plancha parrilla; p. ej., tras haber cargado la unidad repetidas veces con pollos, bistecs, etc.	Limpiador & Care