

## 11 Limpieza automática

Su iCombi Classic dispone de un sistema de limpieza automática. Tiene que seleccionar el programa de limpieza, introducir el número indicado de pastillas de detergente Active Green y Care y el equipo empezará por sí solo el proceso de limpieza. Al mismo tiempo, el sistema Care integrado eliminará la cal del generador de vapor. De esta manera, dispondrá siempre de un equipo limpio, higiénico y bien cuidado.

### 11.1 Instrucciones generales de seguridad

- Para la limpieza automática utilice solo las pastillas de detergente Active Green y Care recomendadas por el fabricante.

Así evitará escaldaduras y quemaduras.

- Deje que el equipo y todos los componentes funcionales se enfríen antes de iniciar la limpieza automática.

Cómo evitar sufrir quemaduras graves por sustancias corrosivas:

- Los productos de limpieza provocan quemaduras graves en la piel y daños oculares graves. Utilice gafas de protección que queden ajustadas al rostro y guantes de seguridad resistentes a los productos químicos durante la limpieza del equipo.
- Mantenga cerrada la puerta de la cámara de cocción durante la limpieza automática. De lo contrario, podrían expulsarse restos de productos de limpieza corrosivos y vapor caliente. Si abre la puerta de la cámara de cocción durante la limpieza automática, sonará una señal acústica de advertencia.
- No deje la sonda térmica del núcleo colgando del equipo durante la limpieza automática. La junta de la puerta de la cámara de cocción puede sufrir daños y pueden producirse fugas de productos de limpieza.
- No limpie la sonda térmica del núcleo conectable desde el exterior mediante el proceso de limpieza automática.
- Elimine todos los productos de limpieza y los restos de estos antes de calentar el equipo para cocinar en él los alimentos.

Cómo manipular correctamente los productos de limpieza:

- Si toca productos de limpieza sin guantes de protección contra productos químicos o si otras partes de su piel entran en contacto con las pastillas de detergente Active Green, enjuague la piel afectada durante 10 minutos bajo el grifo del agua.
- Si sus ojos entran en contacto con productos de limpieza, enjuáguese los ojos durante 15 minutos bajo el grifo del agua. Quítese las lentillas (si las usa).
- Si ingiere productos de limpieza, enjuáguese la boca con agua y beba inmediatamente medio litro de agua. No provoque el vómito.
- Consulte inmediatamente con el servicio de urgencias toxicológicas o con un médico.

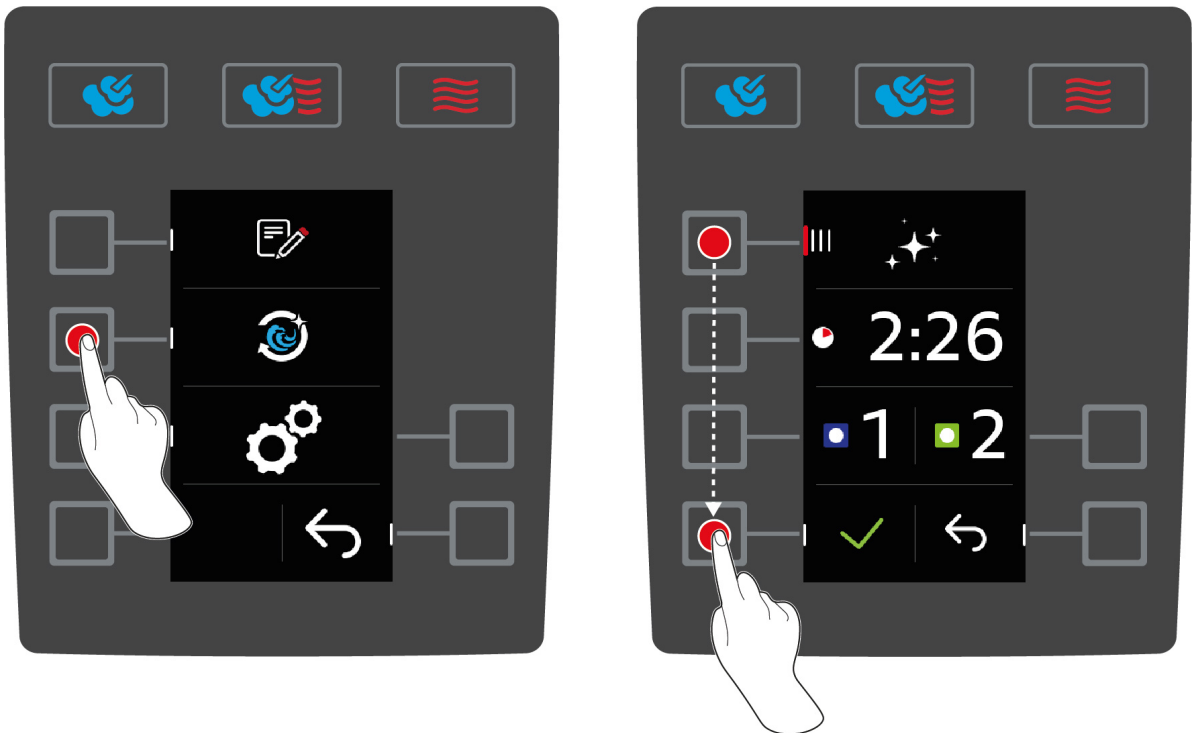
### 11.2 Programas de limpieza

Puede usar los siguientes programas de limpieza:




| Programa de limpieza        | Descripción   | Productos de limpieza necesarios   |
|-----------------------------|---|--|
| <b>ligero</b>               | Adecuado para eliminar la suciedad ligera y las acumulaciones de cal generadas por el uso del equipo hasta 200 °C.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pastillas de detergente Active Green</li> <li>▪ Pastillas Care</li> </ul> |
| <b>medio</b>                | Adecuado para eliminar la suciedad y las acumulaciones de cal generadas por procesos de cocción en los que se hayan cocinado a la plancha o asado alimentos.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pastillas de detergente Active Green</li> <li>▪ Pastillas Care</li> </ul> |
| <b>intenso</b>              | Adecuado para eliminar la suciedad intensa y las acumulaciones de cal generadas por procesos de cocción en los que se haya cocinado a la plancha o asado alimentos. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pastillas de detergente Active Green</li> <li>▪ Pastillas Care</li> </ul> |
| <b>Lavado sin pastillas</b> | Adecuado para lavar la cámara de cocción con agua tibia.  | –  |

### 11.3 Iniciar limpieza automática




✓ Los bastidores colgantes están correctamente colocados en la cámara de cocción.

1. En la pantalla de inicio, pulse el botón:


2. Pulse el botón: 
  - > Si la temperatura de la cámara de cocción supera los 50 °C, se mostrará el mensaje: **Horno demasiado caliente**
3. Inicie la función Cool Down para reducir la temperatura de la cámara de cocción. Aquí encontrará más información:
4. Pulse el botón: **IIII**
5. Gire la rueda de ajuste central y seleccione el programa de limpieza [▶ 49] deseado.
6. Abra la puerta de la cámara de cocción.
7. Extraiga todos los recipientes y bandejas de la cámara de cocción.



8. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Para protegerse adecuadamente de las pastillas de detergente Active Green y Care, use una mascarilla y guantes de protección frente a sustancias químicas.** Saque el número indicado de pastillas de detergente Active Green y colóquelas en el filtro del desagüe de la cámara de cocción.
9. Saque el número indicado de pastillas de detergente Care y colóquelas en el cajón de pastillas Care.
10. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
11. Para confirmar la acción, pulse el botón: 
- >> Se iniciará la limpieza automática.
- >> Una vez concluida la limpieza automática, sonará una señal acústica.




#### CONSEJOS

- Si durante la limpieza automática se crea espuma en la cámara de cocción aunque haya usado la cantidad recomendada de pastillas de detergente Active Green, en la siguiente limpieza automática debería usar menos pastillas. Si se sigue formando espuma, contacte con su proveedor de servicio técnico de RATIONAL.
- Durante la limpieza, puede iluminar la cámara de cocción con la regleta LED. Para ello, pulse el botón: 

## 11.4 Interrumpir la limpieza automática

Usted puede interrumpir todos los programas de limpieza automáticos en los primeros 30 segundos después de haberlos puesto en marcha. Una vez iniciada la limpieza automática, ya no será posible interrumpirla.

1. Pulse y mantenga pulsado el botón hasta que la barra de estado se muestre completamente: 

- > Se le pedirá que abra la puerta de la cámara de cocción y retire las pastillas de detergente Active Green.
- 2. Abra la puerta de la cámara de cocción.
- 3. **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras químicas! Para protegerse adecuadamente de las pastillas de detergente Active Green, use gafas protectoras de seguridad ajustadas al rostro y guantes de protección frente a sustancias químicas.** Extraiga las pastillas de detergente Active Green de la cámara de cocción y deséchelas.
- 4. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
  - > Se le pedirá que lave la cámara de cocción con la ducha de mano.
- 5. Lave la cámara de cocción con la ducha de mano.
- 6. Cierre la puerta de la cámara de cocción.
- >> Se muestra la vista general de programas de limpieza.



**CONSEJO:**

Si se fuese la luz durante la limpieza automática, se interrumpirá la limpieza automática. Una vez que se restablezca la corriente eléctrica, se reanudará la limpieza automática.

## 12 Mantenimiento

### ADVERTENCIA

#### Depósitos de restos de grasa o alimentos en la cámara de cocción

Si no limpia suficientemente la cámara de cocción, existirá un peligro de incendio por los depósitos de restos de grasa y alimentos.

1. Limpie el equipo a diario.
2. En caso de incendio, deje cerrada la puerta de la cámara de cocción. De esa forma, el fuego se quedará sin oxígeno. Apague el equipo. Si el fuego se ha propagado, utilice un extintor de incendios que sea adecuado para apagar grasas inflamadas. Nunca utilice un extintor a base de agua o espuma para apagar grasas inflamadas.

### 12.1 Instrucciones generales de seguridad

Así evitará escaldaduras y quemaduras.

- Deje que el equipo y todos los componentes funcionales se enfríen antes de realizar tareas de limpieza.

Así evitar daños materiales, lesiones o accidentes mortales:

- Limpie el equipo a diario incluso si solo utiliza el modo operativo manual Vapor.
- No limpie accesorios con el proceso de limpieza automático del equipo.

### 12.2 Intervalos de limpieza

| Intervalo de limpieza | Componente funcional  |
|-----------------------|---|
| Semanalmente          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Partes exteriores del equipo</li> <li>▪ Tapa de los LED</li> <li>▪ Panel de control</li> <li>▪ Piezas de plástico</li> </ul> |

Los componentes funcionales deben limpiarse al menos con la frecuencia de mantenimiento indicada; no obstante, pueden limpiarse con una frecuencia aún mayor si fuese necesario.

### 12.3 Productos de limpieza

#### Productos de limpieza adecuados

- Limpie los siguientes componentes funcionales con agua tibia, un paño suave y un producto de limpieza suave:
  - Parte exterior del equipo
  - Cristal de la puerta de la cámara de cocción
  - Tapa de los LED en la puerta de la cámara de cocción
  - Junta de la cámara de cocción
- Limpie los accesorios con agua tibia, un paño suave y un producto de limpieza suave.

#### Productos de limpieza inadecuados

No limpie el equipo, sus componentes funcionales y sus accesorios con los siguientes productos de limpieza inadecuados:

- Productos de limpieza corrosivos
- Ácido clorhídrico, lejía, sustancias que contengan azufre u otras sustancias oxidantes
- Alcohol no diluido, metanol o disolventes como la acetona, el benceno, el tolueno y el xileno
- Limpiahornos o limpiadores de parrillas

- Esponjas para fregar con vellón abrasivo
- Lana de acero
- Limpiadores de alta presión
- Herramientas afiladas o puntiagudas

## 12.4 Limpiar la puerta de la cámara de cocción



### Limpiar los cristales

1. Abra la puerta de la cámara de cocción por completo hasta que quede encajada.
2. Suelte los bloqueos de los cristales presionando ligeramente.
3. Gire los cristales de la puerta de la cámara de cocción.
4. Limpie los cristales de la puerta de la cámara de cocción con agua tibia, un detergente suave y un paño suave.
5. Deje secar por completo los cristales de la puerta de la cámara de cocción.



### Limpiar las tapas de los LED

Cuando limpie los cristales de la puerta de la cámara de cocción, también puede limpiar las tapas de los LED. Limpie las tapas de los LED solo con los productos de limpieza adecuados [► 53].

La tapa de los LED se encuentra entre los dos cristales de la puerta de la cámara de cocción.

- ✓ Los cristales de la puerta de la cámara de cocción están desbloqueados.
1. Limpie la tapa de los LED con agua tibia, un detergente suave y un paño suave.
  2. Deje secar por completo la tapa de los LED.
  3. Vuelva a bloquear los cristales de la puerta de la cámara de cocción.

### Limpiar la junta de la puerta de la cámara de cocción

Si usa su equipo en modo de funcionamiento continuo y con temperaturas de la cámara de cocción superiores a 260° C para cocinar principalmente alimentos con contenido de grasa y gelatina, la junta de la puerta de la cámara de cocción puede desgastarse rápidamente. Para alargar la vida útil de la junta de la puerta de la cámara de cocción, límpiela a diario.

- ✓ La puerta de la cámara de cocción está abierta.

1. Limpie la junta de la puerta de la cámara de cocción con agua tibia, un detergente suave y un paño suave.
2. Deje secar por completo la junta de la puerta de la cámara de cocción.

## 12.5 Limpiar la ducha de mano

1. Saque completamente el tubo flexible de la ducha de mano y sujételo bien.
2. Limpie la ducha de mano y el tubo flexible con una esponja suave.
3. Para eliminar las acumulaciones de cal persistentes, limpie la ducha de mano y el tubo flexible con vinagre diluido.

## 12.6 Limpiar el filtro del aire



### Herramienta necesaria

- Destornillador

Acuda a su proveedor de servicio técnico de RATIONAL si desea limpiar el filtro de aire.

### RECOMENDACIÓN

**Si el filtro del aire no está montado correctamente, penetrará un chorro de agua en el equipo.**

La protección contra chorros de agua procedentes de todas las direcciones solo estará garantizada mientras se haya montado correctamente el filtro del aire.

1. Inserte el filtro del aire en el equipo de manera que quede encajado.

## 12.7 Limpiar los accesorios

1. Deje que los accesorios se enfríen antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza.
2. Elimine los restos de alimentos y las capas de grasa, almidón y proteínas con un paño suave.
3. Si los accesorios presentan suciedad persistente, sumérgalos en agua tibia y, después, elimine la suciedad con un paño suave.

## 12.8 Limpiar el tubo de aireación del tramo de desagüe

Si el equipo fue conectado a un sifón proporcionado por el cliente durante la instalación, se habrá montado también un tubo de aireación en el tramo de desagüe. Si el rango de dureza del agua se califica como blanda o el equipo está conectado a un sistema de ablandamiento del agua y se utilizan con frecuencia los programas de limpieza **media** y **fuerte**, la espuma producida durante la limpieza se dirige al tubo de aireación. Para asegurar que la evacuación de la espuma funcione de manera óptima, limpie el tubo de aireación una vez a la semana.

1. Haga circular agua caliente por el tubo de aireación hasta que quede limpio y sin residuos. El agua debe estar a 60 °C de temperatura.