

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

## Hornos combinados **Blue Vision**

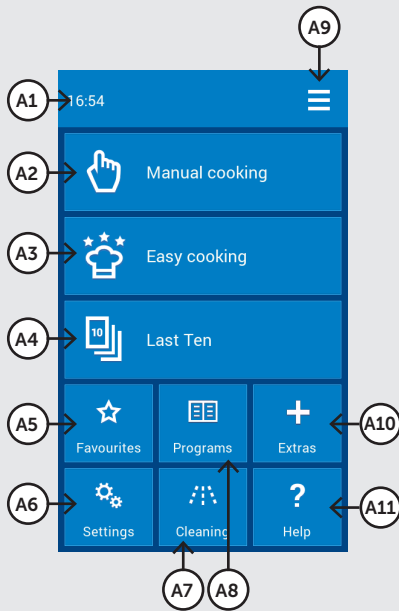
MANUAL DE USO



 **LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL PRODUCTO.**

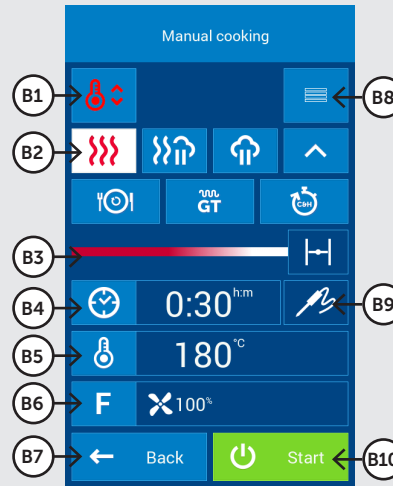
# DESCRIPCIÓN DE LAS PANTALLAS MÁS HABITUALES

## A PANTALLA BÁSICA



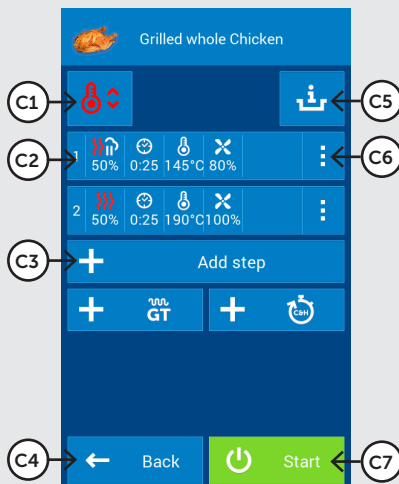
- A1 Hora actual
- A2 Configuración manual de la cocción
- A3 Cocinar con la ayuda de la cocción sencilla
- A4 Programas usados anteriormente / Selección del proceso de cocción
- A5 Selección de programas marcados como favoritos
- A6 Configuración del usuario y del mantenimiento
- A7 Limpieza automática Active Cleaning
- A8 Recetario/Programas
- A9 Configuración principal de la pantalla (perfiles de usuario)
- A10 Funciones especiales
- A11 Ayuda/Instrucciones

## B MODO MANUAL



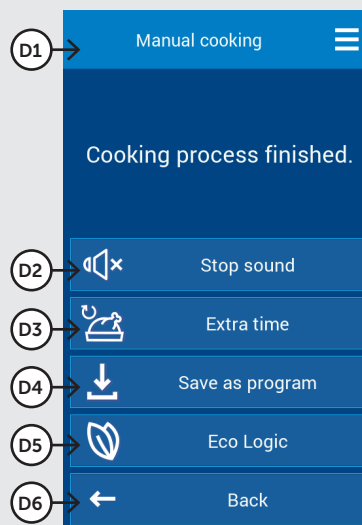
- B1 Precalentamiento de la cámara de cocción
- B2 Selección del modo de cocción
- B3 Selección de la humedad
- B4 Ajuste del tiempo
- B5 Ajuste de la temperatura
- B6 Ajustes de otras funciones
- B7 Volver
- B8 Resumen de las fases del programa
- B9 Ajustes de la sonda de temperatura
- B10 Iniciar la cocción

## C DETALLES DEL PROGRAMA (VISTA RÁPIDA)



- C1 Opción Precalentamiento/Enfriamiento
- C2 Parámetros de las fases
- C3 Añadir otra fase al programa
- C4 Volver
- C5 Consejos del chef
- C6 Añadir o quitar una fase a un programa
- C7 Iniciar la cocción

## D FIN DE LA COCCIÓN



- D1 Información sobre el modo/programa seleccionado para el proceso de cocción
- D2 Desactivar la señal sonora
- D3 Opción para ampliar de inmediato la última fase de la cocción
- D4 Guardar todo el proceso de cocción como un programa
- D5 Consumo de la potencia de la pantalla durante el proceso de cocción
- D6 Volver a la última pantalla antes de pulsar el botón START

# ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>4</b>
<b>SOBRE ESTE MANUAL</b>	<b>5</b>
<b>01   INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL HORNO COMBINADO</b>	<b>7</b>
1.1 USO: PARA QUÉ SIRVE	7
1.2 DESCRIPCIÓN DEL HORNO COMBINADO	7
1.3 ACCESORIOS OPCIONALES	7
1.4 MANDOS: FUNCIONAMIENTO BÁSICO	8
<b>02   SEGURIDAD DURANTE EL USO</b>	<b>9</b>
2.1 USO SEGURO	9
2.2 EQUIPO DE SEGURIDAD	10
2.3 ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEL HORNO COMBINADO	10
2.4 UBICACIONES PELIGROSAS Y PELIGROS RESIDUALES	11
2.5 USO DE LOS ACCESORIOS	13
<b>03   MANDOS</b>	<b>14</b>
3.1 PANEL DE LA PANTALLA TÁCTIL	14
3.2 OTROS BOTONES	14
3.3 TECLADO	14
<b>04   COCCIÓN</b>	<b>15</b>
4.1 MODO MANUAL	15
4.2 PROGRAMAS	18
4.3 COCCIÓN SENCILLA	28
4.4 MULTIFUNCIÓN	29
<b>05   EXTRAS</b>	<b>30</b>
5.1 COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	30
5.2 TEMPORIZACIÓN DE LA CÁMARA	31
5.3 EXTRAS (OTRAS FUNCIONES)	34
<b>06   AYUDA</b>	<b>35</b>
<b>07   AJUSTES</b>	<b>36</b>
7.1 AJUSTES BÁSICOS	36
7.2 PERFILES	42
<b>08   MANTENIMIENTO</b>	<b>43</b>
8.1 MANTENIMIENTO DIARIO	43
8.2 MANTENIMIENTO SEMANAL	44
8.3 MANTENIMIENTO SEMESTRAL	46
8.4 MANTENIMIENTO MANUAL	46
<b>09   LIMPIEZA AUTOMÁTICA</b>	<b>47</b>
9.1 LIMPIEZA AUTOMÁTICA: LO QUE DEBE SABER	47
9.2 INICIO DE LA LIMPIEZA	48
<b>10   TABLA DE MENSAJES DE ERROR</b>	<b>49</b>
<b>11   VIDA ÚTIL, RETIRADA DEL SERVICIO Y GARANTÍA</b>	<b>51</b>

# INTRODUCCIÓN

Estimado cliente:

Gracias por comprar un producto de Retigo s.r.o. Somos fabricantes y proveedores de aparatos de cocina profesionales y especializados y contamos con una larga experiencia de éxito. Creemos que este aparato le ayudará a poner en práctica sus ideas con excelentes resultados en su trabajo diario. Con este aparato puede crear platos de tal calidad que sus clientes volverán una y otra vez.



Le deseamos que disfrute y logre grandes éxitos con el horno combinado BLUE VISION.

## SOBRE ESTE MANUAL

Este manual le ayudará a aprender fácilmente cómo utilizar el horno combinado BLUE VISION y le informará de sus opciones y capacidades.

### SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL

En este manual encontrará símbolos con los siguientes significados:

SÍMBOLO	SIGNIFICADO
	Estos símbolos significan "ATENCIÓN" y "ADVERTENCIA". Le informan de aspectos que podrían provocar lesiones graves al usuario y/o daños a la máquina. Además, le indican una instrucción, característica, método o cuestión importante que debe seguirse o tenerse en cuenta al utilizar o realizar el mantenimiento del aparato.
	Este símbolo indica información útil relacionada con el aparato o sus accesorios.
	Este símbolo indica una referencia a otro capítulo del manual.
	Informa de otros procedimientos opcionales que puede aplicar, pero que no son obligatorios.



### VALIDEZ DE LA DOCUMENTACIÓN

Este manual es para aparatos de tipo RP y para los siguientes modelos:

#### MODELOS ELÉCTRICOS

2E0623IA, 2E0611IA, 2E0611BA, 2E1011IA, 2E1011BA, 2E2011IA, 2E2011BA, 2E1221IA, 2E1221BA, 2E2021IA, 2E2021BA.

#### MODELOS DE GAS

2G0611IA, 2G1011IA, 2G2011IA, 2G1221IA, 2G2021IA.

### ¿PARA QUIÉN ES ESTE MANUAL?

Este manual está destinado a cualquier persona que manipule el aparato durante su mantenimiento o funcionamiento. Estas personas deben leer detenidamente el manual antes de empezar cualquier tipo de trabajo con el aparato.

### MUY IMPORTANTE

Lea el manual detenidamente. El manual debe considerarse una parte más del aparato e inseparable de él. Por este motivo, guárdelo para usarlo en el futuro.

Siga las instrucciones contenidas en él detalladamente, no solo para facilitar su uso, sino también para que este sea óptimo y permita una larga duración del aparato.

No encienda el aparato a menos que se haya familiarizado completamente con todas las instrucciones, prohibiciones y recomendaciones indicadas en este manual, especialmente las del capítulo "Seguridad durante el uso".

Las ilustraciones de este manual no siempre se corresponden con el aparato real. Su objetivo es describir las características principales del aparato.



**Toda la documentación técnica del aparato puede descargarse en la página web del fabricante.**

### EN CASO DE DUDAS

En la práctica, a menudo suceden situaciones imprevistas que este manual de uso no puede abarcar ni describir. Por ello, si no está seguro de qué hacer, contacte siempre con el fabricante:

RETIGO s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

**+420 571 665 511**

**INFO@RETIGO.CZ**

**WWW.RETIGO.CZ**

Si tiene preguntas o dudas, contacte con nuestros profesionales especializados en los siguientes teléfonos:

### PERSONAL DE VENTAS:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

### CHEFS PROFESIONALES:

+420.734.751.061

+420.727.867.220

### TÉCNICOS DE MANTENIMIENTO:

+420 571 665 560

Al contactar con el fabricante o con los profesionales especializados, tenga preparada la información básica de su aparato. La encontrará en la placa del modelo. Consulte el capítulo "Identificación del aparato".



En el apartado "Identificación del aparato" encontrará una descripción detallada de los datos que aparecen en la placa del modelo.

### ORGANIZACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DEL CLIENTE

La documentación del cliente está hecha de dos partes:

- Instrucciones de transporte e instalación
- Instrucciones de funcionamiento

**TEMAS PRINCIPALES DE LAS INSTRUCCIONES DE TRANSPORTE E INSTALACIÓN**

- **Información básica:** Describe las funciones y las partes principales del aparato relacionadas con su instalación.
- **Seguridad:** Describe la seguridad y las medidas adecuadas durante la instalación.
- **Transporte:** Contiene la información necesaria sobre el desplazamiento del aparato y su manipulación en el lugar de la instalación.
- **Ubicación:** Describe y especifica las normas para seleccionar el lugar de instalación.
- **Instalación:** Describe el montaje del aparato, las conexiones eléctricas, la conexión del gas (solo en los modelos de gas), la conexión del agua y del drenaje y, por último, la puesta en marcha.
- **Retirada del servicio:** Describe las tareas necesarias para dar fin a la vida útil del aparato, incluida su eliminación.
- **Datos técnicos:** Contiene todos los planos de dimensiones y las dimensiones de acoplamiento.

**TEMAS PRINCIPALES DE LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO**

- **Información básica:** Describe las funciones y las partes principales del aparato relacionadas con su instalación.
- **Seguridad:** Describe la seguridad y las medidas adecuadas durante la instalación.
- **Mandos:** Describe los mandos principales del aparato.
- **Funcionamiento del software:** Contiene instrucciones para utilizar el software de control al cocinar y para las funciones especiales "Extras" de tratamiento térmico. También describe los ajustes, la importación y exportación de datos y el trabajo con perfiles.
- **Limpieza:** Describe los métodos de limpieza, los procedimientos y pasos de limpieza y **el manejo del aparato por parte del operador.**

**Mantenimiento:** Contiene las instrucciones, el plan de mantenimiento y la manipulación del aparato durante el mantenimiento.

**IDENTIFICACIÓN DEL APARATO**

La placa del modelo se encuentra a la derecha del aparato, en la parte inferior. La placa del modelo indica el fabricante del aparato, los datos técnicos del aparato y el marcado CE, que indica que el producto cumple con todos los requisitos de los estándares ČSN, EN, IEC y con los decretos gubernamentales.

**Modelos eléctricos**

A – Nombre de la marca

B – Modelo

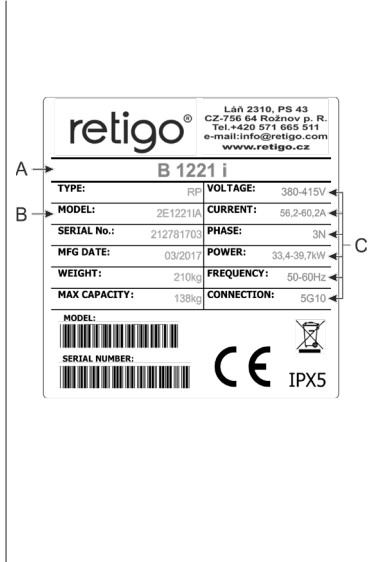
**2E – Método de producción de calor:**  
E – Eléctrico

**1221 – Tamaño del aparato:**  
0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

**I – Método de creación de vapor:**  
I – Pulverización  
B – Calderín

**A – Método de control del motor del ventilador**  
A – Convertidor de frecuencias  
Z – Sin convertidor de frecuencias

C – Parámetros eléctricos



**Modelos de gas**

A – Nombre de la marca

B – Modelo

**2G – Método de producción de calor:**  
G – Gas

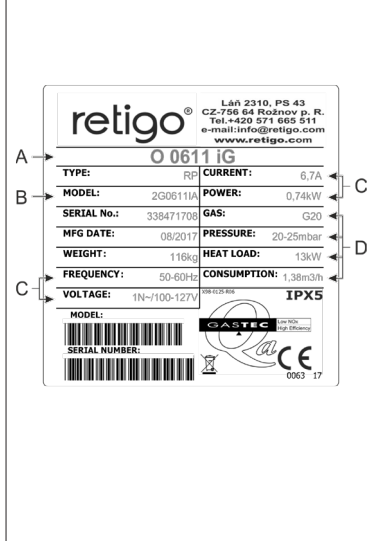
**0611 – Tamaño del aparato:**0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

**I – Método de creación de vapor:**  
I – Pulverización

**A – Método de control del motor del ventilador:**  
A – Convertidor de frecuencias  
Z – Sin convertidor de frecuencias

C – Parámetros eléctricos

D – Parámetros de gas



# 01 | INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL HORNO COMBINADO

## 1.1 USO: PARA QUÉ SIRVE

El horno combinado BLUE VISION es un aparato universal para preparar comidas y menús completos. Puede utilizarse para todo tipo de preparaciones de alimentos basadas en el calor, como hornear, freír, cocinar al grill, estofar, cocinar al vapor, cocinar a baja temperatura toda la noche, etc. El proceso se realiza con los programas del modo manual o del modo automático.

### USO CORRECTO DEL HORNO COMBINADO

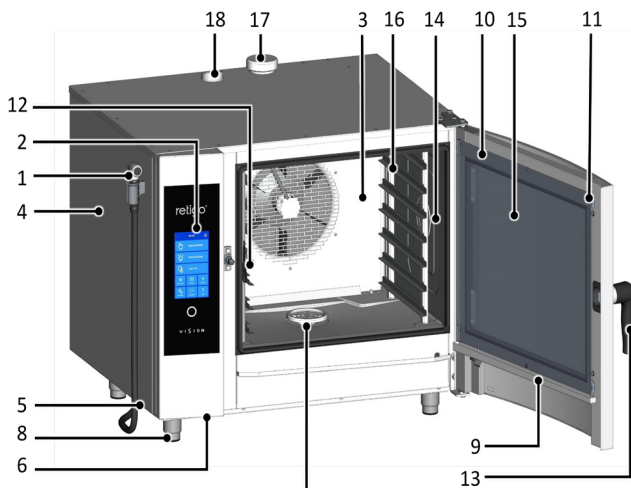
- El equipo solo puede utilizarse para la preparación con calor de diversos tipos de alimentos. Esto incluye el vapor, el aire caliente o una combinación de ambos. Los alimentos deben colocarse siempre en una cubeta de cocina estándar, en bandejas de cocción del tamaño adecuado o accesorios estándar exclusivos del fabricante.
- El equipo utilizado debe estar hecho de acero inoxidable, cerámica, plástico resistente al calor o acero esmaltado.
- El horno combinado está previsto únicamente para su uso profesional en el ámbito gastronómico.

### USO CORRECTO DEL HORNO COMBINADO

Dentro del horno combinado no debe colocarse lo siguiente:

- No introducir alimentos en latas ni embalajes cerrados
- No introducir objetos fácilmente inflamables con un punto de ignición inferior a 260 °C, como aceites, grasas o telas fácilmente inflamables
- No usar polvo seco ni granulados

## 1.2 DESCRIPCIÓN DEL HORNO COMBINADO



1. Ducha manual retráctil – La configuración estándar incluye una ducha que cuelga del lado izquierdo de la máquina.
2. Panel de mandos
3. Pared interior desmontable, frente al ventilador
4. Cubierta lateral
5. Filtro de aire y de polvo
6. Conector USB
7. Tapa del desagüe
8. Patas de altura regulable
9. Colector de condensación del vidrio interior con drenaje automático.
10. Puerta con vidrio exterior redondeado
11. Tornillos de sujeción del vidrio interior
12. Sonda de temperatura
13. Tirador de la puerta
14. Iluminación interior
15. Vidrio interno de la puerta, con apertura
16. Soportes laterales para las cubetas Gastronorm – En los tamaños 2011, 1221 y 2021, los soportes laterales se sustituyen por un carrito.
17. Válvula de ventilación del exceso de vapor
18. Chimenea de ventilación



Cualquier uso del horno combinado que incluya modificaciones de los componentes de seguridad u operativos se considera un uso no previsto. La empresa no acepta responsabilidad alguna por los daños ocasionados por tal uso; el usuario asume todo el riesgo.

El usuario también es responsable de cumplir las condiciones prescritas por el fabricante para la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento del aparato, que debe ser mantenido y reparado únicamente por personas familiarizadas con él y que conozcan sus peligros.

## 1.3 ACCESORIOS OPCIONALES

### CUBETAS Y BANDEJAS DE COCCIÓN

Las cubetas Gastronorm y las bandejas de cocción no solo sirven para cocinar y hornear. También son adecuadas para transportar, servir y guardar las comidas. Contribuyen significativamente a mejorar la eficacia del trabajo. Si se planifica el trabajo correctamente, no es necesario pasar la comida cocinada u horneada de una cubeta o bandeja a otra.



Cumpla las normas de seguridad en el trabajo al manipular cubetas Gastronorm; consulte el apartado 2. SEGURIDAD DURANTE EL USO

### SOPORTES, CARRITOS DE CARGA Y SUJECIONES

Los accesorios esenciales del horno combinado son los distintos soportes de acero inoxidable, las sujeciones de pared (en el modelo 623) y los carritos de carga (en los tamaños 1011, 2011, 1221, 2021). El equipo especial incluye cestas, carritos y tapas térmicas para servir la comida.

### CAMPANA VISION VENT

La campana de condensación Vision Vent le permitirá mantener fácilmente un ambiente agradable en su cocina, gracias a su gran potencia de extracción y a sus interruptores inteligentes. Vision Vent se ha diseñado para los hornos combinados Vision 623, 611, 1011 y 2011 de RETIGO.

### PISTOLA DE ACEITE

Se trata de un dispositivo especial que permite ahorrar hasta 2/3 de los gastos de consumo de aceite al cocinar o freír en el horno combinado. Gracias a la boquilla estrecha es posible recubrir los alimentos con una capa muy fina de aceite y mantener el intenso color de los alimentos fritos, al mismo tiempo que el consumo de aceite se reduce al mínimo. Gracias a la boquilla intercambiable, la pistola de aceite puede utilizarse para otros materiales viscosos de la industria alimentaria como el chocolate.

### AHUMADOR VISION

Vision Smoker es un accesorio sencillo y compatible con todos los hornos combinados de Retigo. Gracias a sus sencillos mandos, con la posibilidad de ahumar ininterrumpidamente durante hasta tres horas, y a su mantenimiento sencillo, el ahumador Vision le permitirá dar un toque especial a sus comidas o ampliar el menú con especialidades ahumadas.



Al trabajar con la pistola de aceite y el ahumador Vision Smoker, cumpla las normas de seguridad en el trabajo que se describen en los manuales de uso de este aparato.

## 1.4 MANDOS: FUNCIONAMIENTO BÁSICO

### ENCENDIDO Y APAGADO

El aparato está permanentemente conectado a la red eléctrica y se enciende y apaga con el accionamiento del interruptor principal externo de alimentación. Su ubicación es especificada por la empresa explotadora del horno combinado en el momento de su instalación. Como usuario, debe estar informado de su ubicación. Durante el uso normal, es suficiente poner el horno combinado en modo de espera pulsando el círculo blanco que hay debajo de la pantalla y, a continuación, el botón Standby.

### APERTURA Y CIERRE DE LA PUERTA

El horno combinado está equipado con un mecanismo de cierre que permite elegir la apertura hacia la derecha o hacia la izquierda. Si mueve el tirador hacia un lado, se liberará el pasador de la puerta. Tire del mango para abrir la puerta.

Para cerrar la puerta, presione el mango (cerrando con energía). Si tiene un aparato con carrito de carga (2011, 1221, 2021), cierre la puerta y gire el mango 90° en sentido horario.

### PRECALENTAMIENTO DEL CALDERÍN (hornos combinados con calderín)

Cuando el horno combinado se enciende, el calderín se llena automáticamente de agua y se calienta. Al principio, los modos de "Vapor" y "Aire caliente con vapor" estarán deshabilitados temporalmente, hasta que el calderín se haya calentado del todo. A partir de entonces, el horno combinado seguirá funcionando automáticamente.



## 02 | SEGURIDAD DURANTE EL USO

El horno combinado no puede utilizarse sin tener un cierto grado de precaución, atención y sentido común. Aunque el horno combinado se ha diseñado y fabricado para cumplir todas las normas internacionales de seguridad, el usuario es el principal responsable de su propia seguridad durante el uso del mismo. El fabricante no asume responsabilidad alguna por lesiones corporales, daños al equipo o daños medioambientales debidos al incumplimiento del manual o de las normas de seguridad aplicables.

Este capítulo proporciona la información más importante para trabajar de forma segura y proteger la salud del usuario y de otras personas que tengan contacto con el horno combinado o sus accesorios.

### 2.1 USO SEGURO

#### PRINCIPIOS BÁSICOS

- El horno combinado solo debe ser utilizado por personal autorizado, cualificado y formado para su utilización. No debe permitirse nunca su uso ni mantenimiento, ni la realización de operaciones contrarias a su uso, a personas que no estén autorizadas para utilizarlo y que no hayan recibido formación sobre su uso. Dicha falta de profesionalidad podría provocar lesiones o daños al aparato.
- Reciba formación frecuente sobre cómo utilizar el horno combinado. Esto evita los accidentes laborales y los daños al horno combinado.
- Este horno combinado solo debe utilizarse para la preparación de comida y de acuerdo con el manual. Cualquier otro uso está reñido con su uso previsto y se considera peligroso.
- Por motivos de seguridad, no quite las cubiertas rígidas ni trate de meterse en el horno combinado: ¡Hay peligro de descarga eléctrica! El aparato no contiene componentes que puedan ser manipulados por el usuario. La reparación de cualquier defecto y el mantenimiento más allá del descrito en este manual deben ser realizados por un técnico de mantenimiento cualificado.
- No instale ningún aparato de calor en la zona inmediata al horno combinado (como freidoras, parrillas, hornillos, placas, etc.).



Los detalles específicos de colocación del aparato se indican en las instrucciones de transporte e instalación.

- ¡No utilice el horno combinado si se siente mareado o que va a desmayarse, si siente debilidad o falta de concentración, o si se encuentra bajo los efectos de drogas o alcohol!
- Se prohíbe terminantemente quitar o dañar las etiquetas fijadas al horno combinado.
- Utilice el horno combinado únicamente en perfecto estado de funcionamiento. No haga ningún cambio en él.
- Siga el plan de inspecciones prescrito, siga las instrucciones del manual de uso, cumpla las regulaciones de aplicación general para aparatos de gas.
- No coloque ningún objeto cerca del horno combinado con el que pueda tropezar y caerse. Mantenga limpio y ordenado el lugar de trabajo (incluidas las vías de acceso).

#### ENTORNO DE USO DEL HORNO COMBINADO

- El rango de temperatura ambiental permitida es de entre +4 °C y +35 °C.
- El entorno no debe ser explosivo ni tóxico.
- No debe colocarse un extintor de incendios ni un sistema automático de extinción de incendios directamente encima del horno combinado.
- No debe haber materiales inflamables, gases ni líquidos debajo ni junto al horno combinado.

#### ANTES DE USAR EL HORNO COMBINADO

- Antes de encender el aparato, es absolutamente necesario leer el capítulo “Seguridad durante el uso”, además de este capítulo.
- Si tiene alguna duda sobre la instalación, el funcionamiento o la seguridad del horno combinado, póngase en contacto con su proveedor.
- Si el equipo eléctrico se daña de cualquier modo, haga que lo reparen de inmediato. ¡No utilice nunca un horno combinado dañado!
- No bloquee las válvulas del horno combinado con objetos. Especialmente, no coloque utensilios de cocina, telas u otros objetos en el aparato. Asegúrese de que el vapor escapa libremente de las válvulas de la parte superior del horno combinado.
- Antes de usarlo, revise la cámara de cocción del horno combinado. Quite todos los restos de comida, los residuos de detergente u otros objetos, y aclare a fondo la zona de cocción con la ducha manual.
- Asegúrese de no salpicar ni pulverizar agua en el horno combinado y de no colocar objetos llenos de agua en él.
- No coloque focos de llama descubierta en el horno combinado ni cerca de él.

#### DURANTE EL USO DEL HORNO COMBINADO

- No siga utilizando el horno combinado si tiene la más mínima duda sobre la seguridad de su funcionamiento o sobre si está dañado. Apáguelo de inmediato, desenchufe el cable de alimentación, apague el suministro de agua y póngase en contacto con su proveedor.
- Si el ruido aumenta por encima del límite permitido mientras utiliza el horno combinado, deténgalo y arregle el problema.
- Informe de inmediato a su superior de todos los fallos, que debe encargarse de hacerlos reparar.
- No deje el horno combinado desatendido mientras está encendido, a menos que se indique explícitamente en este manual.
- Utilice el panel de mandos únicamente con los dedos. El uso de objetos afilados, puntiagudos o de otro tipo para utilizar el aparato invalida la garantía.
- Al trabajar con el horno combinado, tenga en cuenta que las cubetas de cocina, los accesorios y las parrillas pueden estar calientes. La temperatura del vidrio externo de la puerta puede alcanzar temperaturas superiores a los 60 °C. En todos los casos, hay riesgo de quemaduras.
- Mientras el horno combinado está en funcionamiento se genera vapor caliente. Cuando la puerta se abre hay peligro de escaldaduras, etc. Al abrir la puerta, especialmente durante las operaciones de ahumado, colóquese siempre de forma que no pueda sufrir escaldaduras por el vapor que salga por la puerta abierta. Abra la puerta solo parcialmente y no la abra completamente hasta que el vapor no haya salido.
- Si las cubetas de cocción se llenan de líquido más de tres cuartos de su capacidad, debe tenerse más cuidado cuando se manipulen y se quiten. Ponga las cubetas así de llenas únicamente en los soportes laterales del aparato que estén a una altura visible. De lo contrario, el usuario podría sufrir escaldaduras. Tenga mucho cuidado al sacar las cubetas de cocina calientes, ¡sin importar lo que contengan!
- Tenga especial cuidado al trabajar con un horno combinado (conjunto de aparatos) cuyo soporte lateral más alto esté a 160 cm o más del suelo. En tal caso, existe el riesgo de que la cubeta de cocción se vuelque y provoque quemaduras.
- Durante el proceso de cocción podrían formarse zonas calientes, especialmente en los utensilios de cocina, las parrillas y el lado interior de la puerta. Utilice guantes de seguridad cuando manipule objetos calientes.
- Si el horno combinado está equipado con un carrito de carga, ponga siempre el freno al carrito una vez dentro del aparato. Al manipular un carrito lleno debe usarse siempre el mecanismo de bloqueo de la cubeta de cocción (cubetas cerradas).

- Al transportar cubetas de cocción llenas de líquido, estas deben estar cubiertas con tapas herméticas. De lo contrario, el usuario podría sufrir escaldaduras.
- Si el suelo es muy desigual, no deben utilizarse carritos de carga para introducir o sacar las cubetas. No deje nunca el mango del carrito dentro de un horno combinado cerrado. Podría romper la puerta del horno combinado. No tire del carrito de carga sin el mango diseñado para ello. De lo contrario, puede sufrir quemaduras.
- Al utilizar carritos de banquete asegúrese siempre de que los platos estén correctamente asentados en los soportes.
- Para limpiar los carritos utilice siempre el programa automático de limpieza (si está disponible). De no ser así, utilice productos de limpieza diseñados para la limpieza semiautomática. ¡No se permite utilizar el horno combinado sin el carrito de carga para el trabajo normal y la limpieza automática!

**UNA VEZ FINALIZADO EL TRABAJO CON EL HORNO COMBINADO**

- ¡Limpie y mantenga el horno combinado solo cuando esté frío!
- Quite las piezas sólidas de comida sacándolas de la cámara de cocción. No las empuje nunca por el drenaje del horno.
- Los detergentes y los descalcificadores solo deben usarse de acuerdo con las instrucciones de este manual y cumpliendo las instrucciones del producto en particular.
- Después del trabajo (por ejemplo, durante la noche), deje entreabierta la puerta del horno combinado.
- Si el horno combinado no va a utilizarse durante un periodo prolongado, apague el suministro de agua y de energía.

**LIMPIEZA**

- Tenga especial cuidado al manipular detergentes. El contacto con detergentes y sus vapores constituye un peligro de quemadura o irritación de la piel, los ojos y los órganos respiratorios.
- Al manipular detergentes, utilice equipo de seguridad.
- Al dosificar detergentes en polvo, tenga especial cuidado para que no sean inhalados y no entren en contacto con los ojos ni las mucosas.

**2.2 EQUIPO DE SEGURIDAD**

Al utilizar el horno combinado, también es necesario llevar la ropa adecuada y utilizar equipo de protección personal. La ropa, el calzado y el equipo de protección deben cumplir los requisitos nacionales de seguridad para su tipo de trabajo. En particular, no se olvide de utilizar estos importantes elementos:



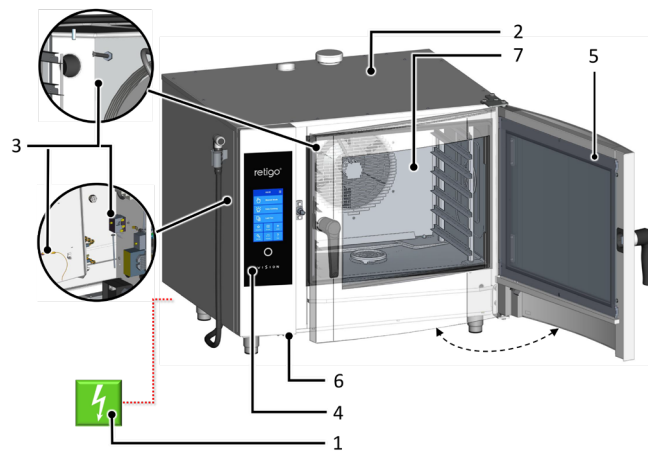
**Al trabajar con el horno combinado, no le recomendamos que utilice:**

- Bufandas, pajaritas, cadenas, relojes, pulseras, llaves, anillos u otros objetos metálicos, ni tampoco vendaje inadecuado.
- Componentes eléctricos como marcapasos, relojes, tarjetas de crédito, etc., u otros elementos con medios de registro magnético.
- Pelo largo y suelto. Recójase el pelo largo con un gorro adecuado para la cabeza.

**2.3 ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEL HORNO COMBINADO**

El horno combinado está equipado con elementos de seguridad que lo hacen más seguro de utilizar. Le presentamos una lista de los más importantes:

1. Interruptor eléctrico principal
2. Cubiertas exteriores
3. Limitador de protección de la temperatura
4. Panel de mandos
5. Puerta con cierre magnético
6. Posición de ventilación de la puerta del aparato
7. Pared interior



El operador no puede quitar ninguno de los elementos indicados a continuación. Solo una persona cualificada para ello puede quitarlos para su inspección, mantenimiento o reparación.

**INTERRUPTOR ELÉCTRICO PRINCIPAL**

El horno combinado está diseñado para estar siempre conectado a la red eléctrica. La alimentación eléctrica se conecta y desconecta con un interruptor principal externo. El interruptor se utiliza para encender y apagar el aparato (al iniciar el funcionamiento, hacer reparaciones, instalar y también en las emergencias). ¡El interruptor principal externo debe estar accesible en todo momento!

Se prohíbe alterar los circuitos de seguridad, quitar las cubiertas laterales o realizar cualquier cambio no autorizado que modifique la fiabilidad y la seguridad de estos circuitos.

**CUBIERTAS EXTERIORES**

Todas las tapas desmontables están sólidamente fijadas al horno combinado, por lo que solo pueden quitarse con herramientas. Las cubiertas impiden que las piezas que transmiten electricidad puedan tocarse involuntariamente. Compruebe siempre que las cubiertas estén bien colocadas.

**LIMITADOR DE PROTECCIÓN DE LA TEMPERATURA**

Los limitadores de protección de la temperatura se encuentran en la cámara de cocción, el calderín y el panel eléctrico. Cuando la temperatura es excesiva, estos elementos se activan y apagan el aparato.

Si un limitador de protección falla, aparece un código de error acompañado de una señal audible.

### PANEL DE MANDOS

El panel de mandos está situado fuera de la zona de temperatura elevada, por lo que es posible apagar rápidamente el aparato mediante el botón de PARADA. La pantalla también muestra los fallos.

El panel de mandos está bien fijado a la parte frontal y evita que se toquen involuntariamente las piezas conductoras de electricidad. Solo puede quitarse con una herramienta.

### PUERTA CON CIERRE MAGNÉTICO

En el momento en que se abre la puerta, el calor se apaga automáticamente y el ventilador deja rápidamente de limitar el escape de vapor de la cámara de cocción. Para protegerse contra la escaldadura de vapor, primero abra la puerta ligeramente y espere un rato hasta abrirla del todo. Para cerrar la puerta, presione el mango (cerrando con energía). Si tiene un aparato con carrito de carga (2011, 1221, 2021), cierre la puerta y gire el mango 90° en sentido horario.

Si la puerta no se cierra correctamente y el aparato se encuentra en el modo de **Inicio**, aparecerá un mensaje avisándole de que "cierre la puerta".

### POSICIÓN DE VENTILACIÓN DE LA PUERTA DEL APARATO

Para protegerse contra la escaldadura de vapor, las puertas pueden abrirse primero ligeramente. En esta posición, las puertas permanecen parcialmente bloqueadas. Una vez que deja de salir vapor de la cámara de cocción, la puerta puede abrirse del todo.

### PARED INTERIOR

Siempre se encuentra dentro de la cámara de cocción, frente al ventilador, para evitar el choque de la rueda giratoria del ventilador. La pared interior solo puede quitarse con herramientas.



**¡No quite nunca ningún elemento protector ni de seguridad del horno combinado! No haga ningún cambio en el horno combinado sin el permiso del fabricante.**

## 2.4 UBICACIONES PELIGROSAS Y PELIGROS RESIDUALES

El aparato está diseñado de forma que, si se utiliza correctamente y en perfectas condiciones técnicas, no constituye ningún peligro para el operador ni para el entorno. Sin embargo, durante su uso pueden surgir situaciones que podrían ser peligrosas si el usuario no es consciente de ellas. Estas situaciones se denominan "peligros residuales". Son los peligros que permanecen incluso después de tener en cuenta e implementar todas las medidas de prevención y protección. Detecte dichos peligros a tiempo y evítelos.

### Ubicaciones peligrosas, tipos de peligro y sus efectos.

#### CÁMARA DE COCCIÓN

Mientras está en funcionamiento, el horno combinado crea vapor a alta temperatura en la cámara de cocción.



- Peligro de quemaduras a causa de las zonas calientes de toda la cámara.
- Peligro de quemadura con las empuñaduras laterales (soportes laterales) de las cubetas de cocción y otros accesorios utilizados para calentar comida.
- Peligro de escaldadura por el vapor caliente que escapa de la cámara de cocción cuando la puerta del aparato se abre.

#### VENTILADOR

En la cámara de cocción del horno combinado, detrás de la pared interior, hay una o más ruedas de ventilador giratorias.



- Peligro de lesión en las manos en caso de manipulación descuidada de la cámara de cocción, detrás de la pared interior, cuando no está instalada en su sitio.
- Peligro de lesión en las manos en caso de manipulación descuidada de la cámara de cocción, detrás de la pared interior, durante la limpieza o el mantenimiento.

#### PUERTA

El interior de la puerta y, especialmente, el vidrio interno, se calientan a altas temperaturas cuando el horno combinado está en funcionamiento. El horno combinado también crea vapor caliente, que escapa cuando la puerta de la cámara de cocción está abierta.



- Peligro de quemaduras desde el interior de la puerta al abrir la puerta durante o después del proceso de cocción.
- Peligro de escaldadura con el vapor caliente y el humo al abrir el aparato, especialmente si la parte superior de la puerta se encuentra al nivel de la cara, como ocurre con los conjuntos de dos hornos combinados.

#### CUBIERTA SUPERIOR DEL APARATO

No cubra nunca el aparato ni coloque en él ningún objeto que pueda prenderse. ¡Su aparato no es un estante de almacenamiento!

Tenga cuidado y utilice guantes de seguridad.



- Riesgo de quemaduras durante el proceso de cocción.
- Peligro de incendio si la cubierta está tapada o si hay materiales inflamables en la cubierta durante el proceso de cocción.

#### CUBETAS DE COCCIÓN

No manipule nunca por encima del nivel del ojo las cubetas que contengan líquidos calientes o alimentos líquidos calientes, y utilice siempre guantes de protección.



- Peligro de quemaduras en caso de manipulación incorrecta de los accesorios calientes, al quitarlos del aparato después de la cocción.

#### VÁLVULA Y CHIMENEA

No coloque ninguna parte del cuerpo por encima de estas piezas, y utilice siempre equipo de seguridad (guantes, gafas de seguridad, etc.).



- Peligro de quemaduras por el vapor que escapa durante el proceso de cocción.

### DESCARGA DE HUMO

No coloque ninguna parte del cuerpo por encima de estas piezas, y utilice siempre equipo de seguridad (guantes, gafas de seguridad, etc.).



- Peligro de quemaduras por los gases de combustión que escapan durante el proceso de cocción.

### DUCHA MANUAL



- Peligro de escaldadura por el vapor caliente o la grasa caliente al pulverizar la cámara de cocción caliente.
- No utilice la ducha manual para enfriar la cámara de cocción ni para limpiarla si su temperatura es superior a 90 °C.
- Peligro de escaldadura por la grasa y el vapor calientes si el agua salpica a la grasa caliente.
- No pulverice agua directamente sobre la grasa caliente. De lo contrario, podría provocar salpicaduras y calor intenso.

## Riesgos residuales

Para reducir aún más los riesgos y garantizar la eficacia de la protección de seguridad, ofrecemos información sobre los riesgos residuales. Para acabar con ellos, hemos establecido las siguientes medidas técnicas y organizativas para que sean implementadas por el usuario. Su objetivo es superar los peligros correspondientes.

### CORRIENTE ELÉCTRICA

Todos los componentes eléctricos del horno se alimentan de corriente potencialmente mortal. Los terminales de alimentación eléctrica y otros componentes eléctricos permanecen bajo tensión incluso aunque el horno combinado esté apagado.



- ¡Peligro de lesiones por la corriente eléctrica de las piezas conductoras!

Sin embargo, el acceso a la zona de los componentes eléctricos solo es posible después de quitar una cubierta rígida. Como usuario, usted no está autorizado a realizar el mantenimiento de los componentes eléctricos del aparato. Solo existe peligro si el cable de alimentación eléctrica está dañado; por ejemplo, por estar mal colocado, retorcido, comprimido, lastrado, etc. Además, si el aparato se mueve por su cuenta sobre el bastidor con ruedas, el cable de alimentación podría romperse.



- ¡Al utilizar el aparato, bloquee siempre las ruedas con el freno de estacionamiento!

Si se produce algún daño al equipo eléctrico, hay que dejar de utilizar el horno combinado de inmediato y encargar la reparación inmediata al personal de mantenimiento autorizado.

Si no es necesario tener el horno combinado bajo tensión eléctrica, desconecte la conexión principal de alimentación eléctrica apagando el interruptor principal de corriente.

### PIEZAS MECÁNICAS

Los peligros solo surgen si el horno combinado se instala en el bastidor con ruedas o se instala incorrectamente (en pendiente, sin anclajes en las superficies resbaladizas o inestables, etc.) y sus movimientos inesperados pueden causar aplastamientos al perder estabilidad.



- Si cree que el aparato se ha instalado incorrectamente desde el punto de vista de la estabilidad, no siga trabajando con él y contacte de inmediato con el propietario para revisar la instalación.
- Existe peligro de lesiones causadas por las piezas móviles en situaciones en las que la cámara de cocción se enfría con las puertas abiertas. Función de enfriamiento ("Cool down"): Falta la pared interior frente al ventilador, de forma que puede accederse libremente a la rueda de ventilación.

Al manipular el horno combinado, cumpla las normativas aplicables para atar cargas y para la manipulación de equipos de elevación.



- ¡Asegúrese de que la pared interior esté siempre colocada en su sitio y adecuadamente fijada para no soltarse!
- Existe riesgo de lesiones en las manos al deslizarse o tirar del carrito de carga o de la cesta de carga.
- Al manipular los accesorios de carga, utilice siempre la empuñadura suministrada para ello.

### TEMPERATURA ELEVADA

Durante el proceso de cocción, el interior del aparato se calienta a una elevada temperatura, incluidas las cubetas y los alimentos introducidos en él. Cuando las puertas de la cámara de cocción se abren, este calor escapa al entorno. Por este motivo, existe riesgo de quemadura o escaldadura al trabajar con el horno combinado o cerca de él.



- El peligro de quemaduras con superficies calientes existe en toda la cámara de cocción, incluido el interior de la puerta, y en todas las piezas que se encuentran en el interior o han estado en él, como las cubetas de cocción, las empuñaduras de las cubetas de cocción y las parrillas.
- ¡Utilice la ropa de protección indicada, especialmente los guantes de seguridad!
- Existe peligro de escaldadura con vapor caliente si se pulveriza agua en la cámara de cocción calentada o si las puertas se abren durante la función de enfriamiento ("Cool down").
- ¡Aléjese lo suficiente del aparato y no pulverice agua en la cámara de cocción calentada para enfriarla rápidamente o al aclarar con la ducha manual!



- Existe peligro de escaldadura si se pulveriza agua en el aparato con una cubeta con grasa caliente.
- ¡No pulverice agua sobre grasa caliente!
- También existe peligro de escaldadura durante la manipulación inadecuada de las cubetas de cocina, al utilizar cubetas de cocina de dimensiones inadecuadas y al utilizar un plato de dimensiones incorrectas con respecto a la empuñadura del carrito.
- No manipule nunca contenedores con líquidos calientes o comida líquida caliente, extreme la precaución y utilice siempre guantes de seguridad.

### DETERGENTE

Si se utilizan detergentes, existe riesgo de quemadura o irritación de la piel, los ojos y los órganos respiratorios por el contacto directo con el detergente o sus vapores.



- Evite el contacto directo con detergentes. Si hay riesgo de contacto, utilice guantes de seguridad.
- Al dosificar el detergente, tenga especial cuidado de no inhalarlo.
- Durante la limpieza automática completa, no abra la puerta del aparato a menos que el software se lo indique. Existe peligro de inhalación de los vapores de detergente o de salpicadura a la piel y a los ojos.

### CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Si las sustancias de limpieza o antical se utilizan incorrectamente, la zona alrededor del horno combinado —donde la comida suele prepararse— puede contaminarse. Como consecuencia de ello, los alimentos podrían quedar contaminados.



- ¡Asegúrese de que la superficie de trabajo no haya quedado salpicada con detergente ni descalcificador!
- No coloque las cubetas vacías en la superficie de trabajo. ¡Los alimentos podrían contaminarse!

### GAS

Los hornos combinados de gas también presentan los siguientes riesgos:



- Peligro de explosión si la tubería de gas está defectuosa o presenta fugas.
- Hay riesgo de falta de oxígeno en la cocina si el quemador está mal ajustado, y de falta de aire en la cocina si el conducto de escape presenta fugas.
- Siga el plan de inspecciones prescrito y las instrucciones del manual y cumpla las regulaciones de aplicación general para aparatos de gas.

### AGUA

Si el aparato y el carro de soporte con ruedas empiezan a hacer movimientos indeseados, la alimentación de agua podría romperse o dañarse y el agua derramada podría provocar resbalones y caídas.



- ¡Antes de utilizarlo, compruebe que las ruedas estén bloqueadas con el freno de aparcamiento! ¡Mantenga limpia y seca la zona de trabajo y el entorno del horno combinado!

## 2.5 USO DE LOS ACCESORIOS

### SONDA DE TEMPERATURA

Al utilizar la sonda de temperatura, cumpla lo siguiente:

- Utilícela únicamente para su inserción en los alimentos.
- No la inserte en alimentos congelados. ¡Podría romperse!
- Nunca doble con fuerza el cable de alimentación de la sonda de temperatura.
- Nunca tire del cable de la sonda para sacarla de los alimentos.
- Coloque la sonda de temperatura en el alimento de tal forma que no se apoye sobre el vidrio de la puerta.
- La sonda de temperatura podría estar caliente: utilice guantes de protección.
- Saque la sonda de temperatura del alimento y colóquela en su soporte antes de sacar la comida del aparato.

- Cuando no utilice la sonda, déjela en su soporte.
- No deje nunca la sonda de temperatura colgando fuera de la cámara de cocción: la puerta podría cerrarse sobre ella y dañarla.

### DUCHA MANUAL

Al utilizar la ducha manual, cumpla lo siguiente:

- La ducha manual solo puede utilizarse para limpiar la cámara de cocción.
- Si se abre la puerta, la ducha manual solo sigue funcionando dos minutos más. Después se apaga automáticamente.
- No utilice nunca la ducha manual cuando el horno combinado está caliente. Deje que se enfríe por debajo de 65 °C.
- No utilice nunca la ducha manual para enfriar la cámara de cocción si la temperatura de esta es superior a 90 °C: ¡Podría destruir el vidrio interno de la puerta y provocar deformaciones en la cámara de cocción!
- No utilice nunca la ducha para pulverizar agua sobre el vidrio de la puerta: ¡Podría destruirlo!
- Después de usar la ducha manual, colóquela siempre en su soporte.

## 03 | MANDOS

### 3.1 PANEL DE LA PANTALLA TÁCTIL

El significado de los botones (iconos) que aparecen en la mayoría de las pantallas se indica en las figuras A, B, C y D. Las funciones de los botones básicos se seleccionan tocando suavemente el icono correspondiente. Las funciones ampliadas se activan pulsando y manteniendo pulsado el botón durante más de 2 segundos.

#### BOTONES FRECUENTES

El sistema tiene botones que son comunes para todos los modos y funciones del horno combinado. Su significado es el siguiente:

	<b>Back</b>	Pulse el botón para ir a la fase siguiente.
	<b>Ok</b>	Pulse el símbolo para confirmar su selección.
	<b>Start</b>	Pulse para iniciar el programa de cocción, limpieza, etc. que desee.
	<b>Stop</b>	Pulse para detener el proceso de cocción actual y mostrarlo en la pantalla D.

### 3.2 OTROS BOTONES

	El botón Vision sirve para: a) Cambiar al modo multifunción  4/4.4 b) Encender el sistema de control c) Dejar el horno combinado en modo de espera d) Modo de calibración de la pantalla manteniendo pulsado el botón durante más de 2 segundos
	Si pulsa este símbolo, aparecerá la pantalla principal (A).
	Al pulsarlo, el sistema de control pasará al modo de reposo y la pantalla se apagará. El sistema se reactiva pulsando el botón Vision.
	Pulse este botón para obtener explicaciones rápidas de cada función del sistema de control.
	Al pulsarlo, se enciende la iluminación continua en la cámara de cocción; al pulsarlo de nuevo, se apaga. La iluminación solo se enciende cuando la puerta de la cámara de cocción está abierta.
	Pulse para mostrar u ocultar más funciones del horno combinado.

### 3.3 TECLADO

El sistema también cuenta con teclados. Su funcionamiento es el mismo en todos los modos y funciones del horno combinado.

#### TECLADO NUMÉRICO BÁSICO

Para introducir valores

		Eliminar valores
		Corrección rápida de los valores
		Sin interrupción, ejecución ininterrumpida de una función.

#### TECLADO ALFANUMÉRICO AMPLIADO

Para introducir letras, símbolos y números

		Alterna mayúsculas y minúsculas.
		Alterna el teclado con letras y el teclado con números/símbolos.
		Elimina caracteres.
		Barra de espacio.
		Opciones del teclado. Para seleccionar el idioma y el estilo (QUERTY-QUERTZ).
		Alterna el teclado con números/símbolos y el teclado con letras.
		Elimina caracteres.
		Barra de espacio.


# 04 | COCCIÓN

## 4.1 MODO MANUAL

Esta opción es para los usuarios que desean configurar los parámetros del proceso de cocción exactamente según sus necesidades. Fije los parámetros de cocción manualmente según sus propios criterios y experiencia.

Si pulsa la opción A2 aparecerá el **Modo manual (B)**.


**B1 PRECALENTAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN**

Apagado 

---

Encendido

El valor debajo del símbolo se ajusta en la fábrica 15 °C por encima de la temperatura del proceso de cocción establecida por usted (B5). Esto significa que, al fijar manualmente la temperatura del proceso de cocción con el precalentamiento activo, la temperatura de precalentamiento aumenta automáticamente 15 °C. La única excepción es el modo de vapor, en el que la temperatura de precalentamiento corresponde a la temperatura establecida del proceso.

 150 °C

---

**i** El valor de aumento puede cambiarse en la configuración del usuario (07 AJUSTES/7.1/Cocción/Pre calentamiento/Aumento de la temperatura).


El valor de precalentamiento también puede cambiarse manualmente en un rango de entre 30 °C y 300 °C manteniendo pulsado el símbolo de precalentamiento. Esto permite la creación de un programa con una fase individual con precalentamiento automático y un valor preciso de temperatura. Una vez comenzado, si la temperatura de la cámara de cocción es considerablemente menor, es posible abrir la puerta sin que el ventilador deje de girar. El ventilador seguirá funcionando a las RPM estándar y soplará aire caliente fuera de la cámara. En cuanto la temperatura de la cámara alcance la temperatura de precalentamiento establecida, el ventilador se detendrá automáticamente.

**B2 SELECCIÓN DEL MODO DE COCCIÓN**

**AIRE CALIENTE**  Sustituye la cocción en sartén, horno, freidora, etc.  
Rango de temperatura: 30-300 °C

---

**AIRE CALIENTE CON VAPOR (MIXTO)**  Sustituye la cocción que requiere rociar con líquido para mantener un cierto porcentaje de humedad cuando se cocina con aire caliente, etc.

La cantidad de vapor en la cámara de cocción puede ajustarse moviendo el control deslizante o tocando el valor de porcentaje y escribiéndolo con el teclado numérico.  50 %  
Rango de temperatura: 30-300 °C

---

**MODO DE VAPOR**  Sustituye la cocción con agua.  
Rango de temperatura: 30-130 °C

---

**CALENTAMIENTO EN EL PLATO**  Para calentar la comida que se ha enfriado  
Rango de temperatura: 80-180 °C

---

**TOQUE dorado**  Toque final controlado mediante el horneado a elevada temperatura, para lograr platos coloridos y crujientes.  
Rango de temperatura: 180-250 °C

---

**COCINAR y MANTENER**  Una vez que la cocción ha finalizado, la fase del sistema cambia automáticamente para mantener la comida a 75 °C. Cuando el proceso de cocción finaliza con una temperatura determinada en el centro del alimento y dicha temperatura es inferior a 75 °C, en la fase de mantenimiento el horno combinado cambia la temperatura automáticamente a la del centro del alimento.

---


**B3 CONTROL DE LA HUMEDAD**  El modo de AIRE CALIENTE se muestra con el símbolo de una válvula. Si mueve o toca la barra de desplazamiento, podrá hacer los siguientes ajustes:

Válvula totalmente abierta: ventilación continua de la humedad en la cámara de cocción.  Max


---

El sistema controla la apertura/cierre de la propia válvula de acuerdo con el porcentaje de humedad fijado.  Auto 50 %


Válvula totalmente cerrada: toda la humedad permanece en la cámara de cocción.



En el modo combinado, la humedad se muestra en forma de porcentaje, que puede cambiarse moviendo la barra de desplazamiento entre un 0 % y un 100 %.




NOTA:  
En el modo de VAPOR, la humedad es un ajuste fijo y no puede cambiarse.





---

**B4 AJUSTE DEL TIEMPO**  
Ajuste del tiempo de cocción  
Rango de tiempo: 00:01-23:59 (h:m)





---

**B5 TEMPERATURA DEL PROCESO DE COCCIÓN:**  
Ajuste de la temperatura de la cocción  
El rango de temperatura depende del modo de cocción utilizado.





---


**B6 AJUSTES DE OTRAS FUNCIONES**




VELOCIDAD DEL VENTILADOR  
Ajustar siete velocidades del ventilador



CONTROL DEL TIEMPO DEL VENTILADOR  
El ventilador solo girará:  
- Si los elementos calefactores están encendidos  
- Durante 10 segundos, si se deja inactivo durante más de 2 minutos



NOTA EN LA FASE  
Permite escribir comentarios que se mostrarán al ir a la fase correspondiente del programa. Los comentarios se acompañan de un sonido.




**B8 RESUMEN DE LAS FASES DEL PROGRAMA**  
Muestra un resumen de todos los parámetros de cocina configurados. Permite cambiar los ajustes, añadir otra fase o leer los consejos del chef. Para obtener una descripción detallada, consulte la pantalla C.




---

**B9 SONDA DE TEMPERATURA**  
Ajuste de la temperatura de la sonda  
Permite controlar el proceso de cocción ajustando la temperatura final en el centro de los alimentos.  
Rango de temperatura: 30-110 °C




---

DELTA T  
Permite ajustar una diferencia constante entre la temperatura del centro y la de la cámara de cocción.  
Rango de temperatura: 20-70 °C



### 4.1.1 Cocinar con los ajustes manuales

<b>1</b>	<b>IR AL MODO MANUAL</b>	
<b>2</b>	<b>SELECCIONAR Y EDITAR LOS PARÁMETROS B1 A B9 SEGÚN SEA NECESARIO</b>	
2.1	OPCIÓN: AÑADIR UNA FASE	
	Pulsar	
	Pulsar	
	Seleccionar y editar los parámetros B1 a B9 según sea necesario	
	Para añadir otra fase, repita el procedimiento desde el punto 2.1.	
2.2	OPCIÓN: GUARDAR COMO INICIO AUTOMÁTICO	
	Si desea que el programa se inicie siempre automáticamente un día y a una hora determinados, siga las instrucciones del apartado 4.2.10.	
<b>3</b>	<b>INICIAR EL PROCESO DE COCCIÓN PULSANDO</b>	
<b>4</b>	<b>AL FINAL DEL PROCESO DE COCCIÓN, SELECCIONE UNA ACCIÓN CON LA QUE CONTINUAR</b> (pantalla D).	



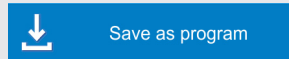
## 4.1 OPCIÓN: AMPLIAR EL TIEMPO DE LA ÚLTIMA FASE DE COCCIÓN

 Pulsar

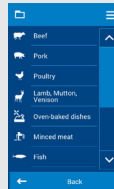


## 4.2 OPCIÓN: GUARDAR EL PROCEDIMIENTO COMO PROGRAMA

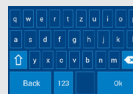
 Pulsar



Seleccione la carpeta donde guardar el nuevo programa.




Introducir el nombre del programa



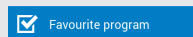
Pulsar



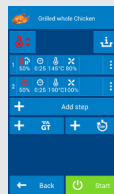
Si lo desea, puede añadir un pictograma o una imagen  4/4.2.5, punto 4.1.




Marque esta opción para añadir el programa a la sección de programas favoritos.



En la vista rápida (QuickView) puede revisar todas las fases del programa.



## 4.3 OPCIÓN: RESUMEN DE LAS ESTADÍSTICAS DEL PROCESO DE COCCIÓN

 Pulsar



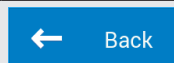
## 4.4 OPCIÓN: APAGAR LA SEÑAL SONORA

 Pulsar



## 4.5 OPCIÓN: VOLVER A LA PANTALLA PRINCIPAL





 Pulsar






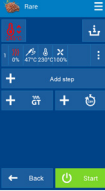





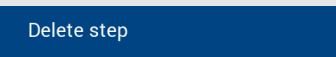

## 4.2 PROGRAMAS

El modo de programas permite utilizar el horno combinado al máximo de sus posibilidades y con la mayor facilidad de uso, lo que garantiza que los productos finales sean siempre de la máxima calidad.

### SÍMBOLOS DEL MODO DE PROGRAMAS

 Beef	Categoría principal según el tipo de plato (categoría)
 Steak	Subcategoría con más programas
 Rare	Programa
	Programa recién creado sin pictograma asignado

### 4.2.1 Cocinar siguiendo un programa

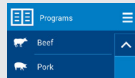
<b>1</b>	<b>ENTRAR EN PROGRAMAS</b> (opción A8)	
<b>2</b>	<b>SELECCIONAR UNA CATEGORÍA DEL PROGRAMA</b>	
<b>3</b>	<b>SELECCIONAR UN PLATO (PROGRAMA)</b>	
<b>4</b>	<b>APARECE LA VISTA PREVIA DEL PROGRAMA (VISTA RÁPIDA)</b> Todas las fases del programa se muestran en una única pantalla con la opción de editar o añadir más fases.	
4.1	<b>OPCIÓN: EDITAR LOS PARÁMETROS</b> Selecciónar y editar los parámetros B1 a B9 según sea necesario	
4.2	<b>OPCIÓN: AÑADIR UNA FASE</b> Pulsar	
	Para añadir otra fase, repita el procedimiento desde el punto 3.1.	
4.3	<b>OPCIÓN: INICIAR EL PROGRAMA DESDE LA FASE SELECCIONADA</b> Pulsar	
	Seleccionar	
4.4	<b>OPCIÓN: ELIMINAR UNA FASE</b> En las fases que desee eliminar pulse	
	Seleccionar	
4.5	<b>OPCIÓN: GUARDAR COMO INICIO AUTOMÁTICO</b> Si desea que el programa se inicie siempre automáticamente un día y a una hora determinados, siga las instrucciones del apartado 4.2.10.	
<b>5</b>	<b>INICIAR EL PROCESO DE COCCIÓN PULSANDO</b>	
<b>6</b>	<b>AL FINAL DEL PROCESO DE COCCIÓN, SELECCIONE UNA ACCIÓN CON LA QUE CONTINUAR</b> (pantalla D).	

## 4.2.2 Crear un nuevo programa

### 1 ENTRAR EN LOS PROGRAMAS



### 2 SELECCIONAR LA CATEGORÍA DE PROGRAMA DESEADA EN LA QUE CREAR UN PROGRAMA NUEVO.



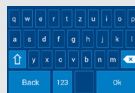
### 3 PULSAR



### 4 PULSAR



### 5 INTRODUCIR EL NOMBRE DEL PROGRAMA



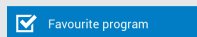
#### 5.1 OPCIÓN: CAMBIAR EL PICTOGRAMA

Puede asignar al programa cualquier pictograma/imagen. [4/4.2.5, punto 4.1.](#)



#### 5.2 OPCIÓN: PROGRAMA FAVORITO

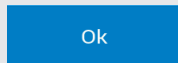
Marque esta opción para añadir el programa a la sección de programas favoritos.



Encontrará los programas marcados como favoritos pulsando el botón A5.



### 6 PULSAR



### 7 SE MOSTRARÁN LOS DETALLES DEL PROGRAMA (pantalla C)

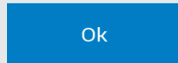
#### 7.1 OPCIÓN: AÑADIR FASES A UN PROGRAMA



Editar los parámetros B1 a B9 según sea necesario



Pulsar



#### 7.2 OPCIÓN: AJUSTES DE LOS PARÁMETROS DE UNA FASE



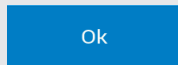
Pulse la fase que desee editar.



Editar los parámetros B1 a B9 según sea necesario



Pulsar



#### 7.3 OPCIÓN: INSERTAR UNA FASE



Pulse la fase sobre la que desee insertar una nueva fase.



Para insertarlo, seleccione el botón



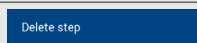
#### 7.4 OPCIÓN: ELIMINAR UNA FASE








En las fases que desee eliminar pulse



Para eliminarlo, seleccione el botón



7.5	OPCIÓN: AÑADIR SUGERENCIAS DEL CHEF O INFORMACIÓN AL PROGRAMA	
	Pulsar	
	Añadir información o sugerencias del programa	
	Pulsar	
8	<b>PULSAR</b>	
9	<b>EL NUEVO PROGRAMA SE HA GUARDADO.</b>	
10	<b>VOLVER AL PROGRAMA</b>	

### 4.2.3 Editar un programa guardado

1	<b>ENTRAR EN LOS PROGRAMAS</b>	
2	<b>SELECCIONAR UNA CATEGORÍA DE PROGRAMA EN LA QUE SE DESEE EDITAR UN PROGRAMA</b>	
3	<b>SELECCIONAR EL PROGRAMA QUE SE DESEE EDITAR Y MANTENERLO DURANTE MÁS DE 2 SEGUNDOS</b>	
4	<b>EN EL MENÚ, SELECCIONAR LA MODIFICACIÓN QUE SE DESEE HACER</b>	

4.1 OPCIÓN: EDITAR UN PROGRAMA  
 Es posible cambiar el nombre de un programa o los ajustes de los parámetros y añadir o eliminar una fase. El procedimiento es parecido a la creación de un nuevo programa.

4.2 OPCIÓN: RENOMBRAR UN PROGRAMA  
 Cambie el nombre de un programa utilizando el teclado alfanumérico.

4.3 OPCIÓN: AÑADIR A FAVORITOS  
 Permite añadir un programa a los favoritos. Los programas así marcados se encuentran pulsando el botón A5.

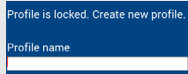


4.4 OPCIÓN: QUITAR DE LOS FAVORITOS  
 Si previamente ha añadido el programa a los favoritos, aparecerá la opción de selección.

4.5 OPCIÓN: ELIMINAR UN PROGRAMA  
 Elimina permanentemente un programa al confirmar.

4.6 OPCIÓN: AÑADIR A LA PANTALLA PRINCIPAL  
 Añadir un programa a la pantalla principal para abrirlo rápidamente. ATENCIÓN: Si está trabajando con el perfil de usuario predeterminado, debe guardar los cambios como un nuevo perfil. El perfil predeterminado no puede modificarse.

Se le informa de ello en la pantalla.





Introduzca el nombre del nuevo perfil.



Pulsar



 El programa se añadirá a los botones de la pantalla principal. Si el botón no está a la vista, utilice la barra de desplazamiento de la derecha de la pantalla. La posición y el tamaño de los botones pueden cambiarse según sea necesario  6/6.2.2

### 4.2.4 Crear un programa en un ordenador y cargarlo en el horno combinado desde una unidad USB.



También puede crear y editar programas para el horno combinado con su ordenador y el **software VisionCombi**.

Para cargar en el horno combinado, desde una unidad USB, el programa que haya creado en su ordenador, entre en el menú **Ajustes** y seleccione **Unidad USB**. Encontrará más información en el capítulo **6/6.1, punto 4**.

El software VisionCombi está disponible en la página web del fabricante.

### 4.2.5 Crear una nueva categoría de programa

**1 ENTRAR EN LOS PROGRAMAS**



**2 PULSAR**



**3 SELECCIONAR**



**4 INTRODUCIR EL NOMBRE DE LA CATEGORÍA**



4.1 OPCIÓN: AÑADIR UN PICTOGRAMA



Pulsar

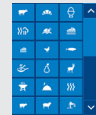


Seleccionar la ubicación del pictograma

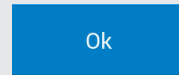
Para seleccionar un icono del disco interno del horno combinado, pulsar



Seleccione el programa adecuado del disco interno del horno combinado o guarde su propio pictograma en una unidad USB, **6/7.1**.



Pulsar

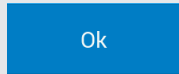


La nueva categoría se ha creado y guardado.

Para seleccionar un pictograma de una memoria USB, conéctela y pulse



Seleccione un pictograma y pulse

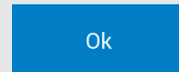


La nueva categoría se ha creado y guardado.

4.2 OPCIÓN: CATEGORÍA SIN PICTOGRAMA



Después de introducir el nombre de la categoría del programa, pulse



La nueva categoría se ha creado y guardado.

## 4.2.6 Editar una categoría de programa

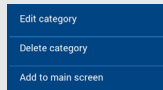
### 1 ENTRAR EN LOS PROGRAMAS



### 2 SELECCIONAR LA CATEGORÍA QUE SE DESEE EDITAR Y MANTENERLA PRESIONADA DURANTE MÁS DE 2 SEGUNDOS



### 3 EN EL MENÚ, SELECCIONAR LA MODIFICACIÓN QUE SE DESEE HACER



#### 3.1 EDITAR UNA CATEGORÍA

Edite el nombre de una categoría y cambie o elimine un pictograma.

#### 3.2 OPCIÓN: ELIMINAR UNA CATEGORÍA

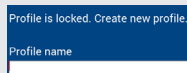
Al confirmar, se elimina el grupo de forma permanente.

#### 3.3 OPCIÓN: AÑADIR A LA PANTALLA PRINCIPAL

Añadir una categoría a la pantalla principal para abrirla rápidamente. Pulsar para colocar la categoría en la pantalla principal.

ATENCIÓN: Si está trabajando con el perfil de usuario predeterminado, debe guardar los cambios como un nuevo perfil. El perfil predeterminado no puede modificarse.

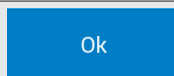
Se le informa de ello en la pantalla.



Introduzca el nombre del nuevo perfil.



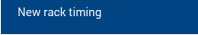






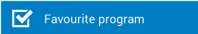



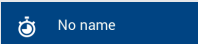





Pulsar




**i** La categoría se añadirá a los botones de la pantalla principal. Si el botón no está a la vista, utilice la barra de desplazamiento de la derecha de la pantalla. La posición y el tamaño de los botones pueden cambiarse según sea necesario 6/6.2.2

## 4.2.7 Crear un nuevo programa de temporización de los soportes laterales

<b>1</b>	<b>ENTRAR EN LOS PROGRAMAS</b>	
<b>2</b>	<b>PULSAR</b>	
<b>3</b>	<b>PULSAR</b>	
<b>4</b>	<b>INTRODUCIR EL NOMBRE DEL PROGRAMA DE TEMPORIZACIÓN</b>	
4.1	OPCIÓN: CAMBIAR EL PICTOGRAMA Puede asignar al programa cualquier pictograma/imagen.  Véase  4/4.2.5, punto 4.1.	
4.2	OPCIÓN: PROGRAMA FAVORITO Marque esta opción para añadir el programa a la sección de programas favoritos.  Véase  4/4.2.2, punto 5.2.	
<b>5</b>	<b>PULSAR</b>	
<b>6</b>	<b>SE MOSTRARÁN LOS DETALLES DEL PROGRAMA DE TEMPORIZACIÓN.</b> Véase  5/5.2.1, punto 8-13.2.	
<b>7</b>	<b>PULSAR</b>	
	El nuevo programa de temporización se ha guardado.	

 **Las otras opciones** de los programas de temporización de los soportes (editar, eliminar, renombrar, añadir a la pantalla principal) son iguales que las del capítulo  4.2.3. La **coCCIÓN** con programas de temporización de los soportes laterales es idéntica a la del capítulo  5/5.2.


## 4.2.8 Diez últimos

 En la sección "Diez últimos" se guardan los diez últimos métodos de coCCIÓN utilizados. Aquí también encontrará la coCCIÓN fijada manualmente, la coCCIÓN asistida por el programa, la coCCIÓN con programación de los soportes laterales y la coCCIÓN fácil.

<b>1</b>	<b>ENTRAR EN LA SECCIÓN "DIEZ ÚLTIMOS"</b> (opción A4)	
<b>2</b>	<b>SELECCIONAR UN PROGRAMA</b>	
<b>3</b>	<b>APARECE LA VISTA PREVIA DEL PROGRAMA (VISTA RÁPIDA)</b> Todas las fases del programa se muestran en una única pantalla con la opción de editar o añadir más fases.	
3.1	OPCIÓN: EDITAR UN PROGRAMA  Del programa seleccionado, puede editar los parámetros B1 a B9 o las fases de acuerdo con  4.2.2/7.1 a 7.4.	
<b>4</b>	<b>INICIAR EL PROCESO DE COCCIÓN PULSANDO</b>	
<b>5</b>	<b>AL FINAL DEL PROCESO DE COCCIÓN, SELECCIONE UNA ACCIÓN CON LA QUE CONTINUAR</b> (pantalla D).	

## 4.2.9 Favoritos


La función de favoritos permite la creación de una lista de los programas que ha utilizado con más frecuencia o que vaya a utilizar más en el futuro. Así puede acceder rápidamente a estos programas guardados sin tener que buscarlos en los grupos de programas.

 El procedimiento para guardar programas en los favoritos se describe en el capítulo 4.2.3, fase 4.3.


### 1 PULSAR



#### 1.1 OPCIÓN: INICIAR UN PROGRAMA

 Al pulsar sobre uno de los programas guardados aparece la pantalla C, que permite iniciar la cocción de inmediato o editar el programa como en el capítulo 4.2.3.

#### 1.2 QUITAR UN PROGRAMA DE LOS FAVORITOS

 Tocar el programa que se desee eliminar y mantenerlo presionado durante más de 2 segundos

Pulsar

Remove from my favourite

## 4.2.10 Inicio automático del programa

Siempre que trabaje en el modo manual, en los programas del modo de cocción sencilla ("EasyCooking"), en el modo de Extras con las pantallas B, C o D, o en la pantalla de avance de la cocción, puede fijarse el inicio automático del programa en las condiciones establecidas.

### 4.2.10.1 Ajustar un programa para la puesta en marcha automática

#### 1 EN LA PARTE SUPERIOR DE LA PANTALLA, PULSE

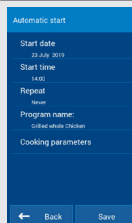
Se aplica a las pantallas B, C, D y a la pantalla de progreso de la cocción



#### 2 PULSAR

Save as automatic start

#### 3 SELECCIONAR O AJUSTAR LA OPCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO SEGÚN SEA NECESARIO



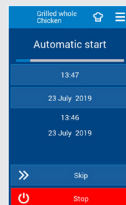
#### 4 PULSAR

Save

El ajuste del programa de inicio automático se indica con un símbolo en la cinta superior de la pantalla principal A.



Antes de la puesta en marcha del programa automático, la fecha y hora fijadas aparecen en la pantalla con el recuento y se emite una señal acústica.



Puede omitir el recuento pulsando

>> Skip

También puede cancelar el inicio automático pulsando

⏻ Stop

### 4.2.10.2 Ver, editar o eliminar un programa iniciado automáticamente

#### 1 EN LA PANTALLA PRINCIPAL, PULSE

Aparece la lista de programas establecidos para la puesta en marcha automática.


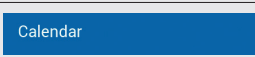



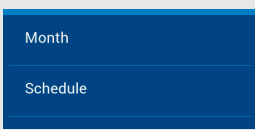


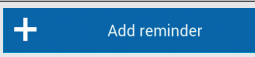
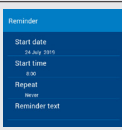



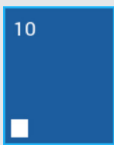
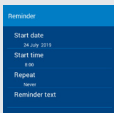

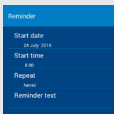

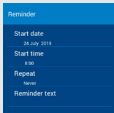


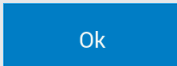


<p>1.1</p> 	<p>OPCIÓN: VER LOS ELEMENTOS DE INICIO AUTOMÁTICO Pulsar el programa deseado</p>	
<p>Después de visualizar, pulsar</p>		
<p>1.2</p> 	<p>OPCIÓN: EDITAR LOS ELEMENTOS DE INICIO AUTOMÁTICO</p>	
<p>Después de hacer los cambios, pulsar</p>		
<p>1.3</p> 	<p>ELIMINAR UN PROGRAMA INICIADO AUTOMÁTICAMENTE En el temporizador que desee eliminar, pulse</p>	
<p>Seleccionar</p>		
<p>Confirmar la eliminación El programa se elimina de la lista de programas de inicio automático.</p>		

### 4.2.11 Calendario

Permite la creación, visualización y edición de los eventos planificados.



<p>1 PULSAR</p>	
<p>2 PULSAR</p>	
<p>Dependiendo de qué opción de visualización del calendario haya utilizado por última vez, aparece una vista del mes actual o una lista de todos los eventos planificados. Para cambiar entre los modos de visualización del calendario, pulse</p>	
<p>Seleccione la pantalla deseada Mes – Se muestra la vista del mes. Para elegir otro mes, utilice las flechas  o </p>	
<p>Plan – La lista de todos los eventos, incluidos los programas configurados para la puesta en marcha automática.</p>	
<p>2.1 OPCIÓN: CREAR UN NUEVO RECORDATORIO En el modo de vista de calendario, pulse el día deseado. Si desea elegir un mes distinto del actual, utilice la flecha  o .</p>	
<p>Pulsar</p>	
<p>Editar la fecha, la hora de inicio, el intervalo de repetición y el texto de los recordatorios.</p>	
<p>Guardar los ajustes</p>	

<p>El recordatorio se mostrará en forma de cuadrado blanco cerca de la fecha seleccionada, incluso aunque introduzca más de un recordatorio para un día.</p>	
<p><b>2.2 OPCIÓN: VER RECORDATORIOS</b>                  Seleccione el modo de visualización del calendario (mes o plan)                  - En la vista del calendario, seleccione el día deseado.                  - En el modo de lista, seleccione el día y el evento deseado.</p>	
<p>Pulse el evento deseado y vea los recordatorios.</p>	
<p><b>2.3 OPCIÓN: AJUSTAR RECORDATORIO/HORA</b>                  En la lista de recordatorios guardados o en el calendario, pulse el recordatorio deseado.</p>	
<p>Edite el recordatorio deseado.</p>	
<p><b>2.4 OPCIÓN: ELIMINACIÓN DE LOS RECORDATORIOS</b>                  En la lista de recordatorios guardados o en el calendario, pulse el recordatorio deseado.</p>	
<p>Pulsar</p>	
<p>Seleccionar</p>	
<p>Pulsar                  El evento se ha eliminado.</p>	




### 4.2.12 Sugerencias del chef o información del programa

Para la mayoría de los programas preconfigurados hay disponibles breves sugerencias del chef y consejos sobre el programa. Estas sugerencias pueden verse o editarse y añadirse a los programas que ha creado.

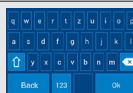
#### 4.2.12.1 Ver las sugerencias del chef

<p><b>1 EN LA PANTALLA CON LA VISTA PREVIA DEL PROGRAMA (PANTALLA C), PULSE</b></p>	
<p><b>2 LEA LA INFORMACIÓN Y VUELVA A LA VISTA PREVIA DEL PROGRAMA</b></p>	

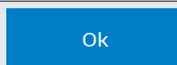
#### 4.2.12.2 Editar las sugerencias del chef

<p><b>1 SELECCIONE EL PROGRAMA PARA EL QUE DESEE EDITAR LAS SUGERENCIAS DEL CHEF Y MANTÉNGALO PRESIONADO DURANTE MÁS DE 2 SEGUNDOS</b></p>	
<p><b>2 EN EL MENÚ, SELECCIONE</b></p>	
<p><b>3 PULSAR</b></p>	
<p><b>4 PULSAR</b></p>	


**5 INTRODUCZA INFORMACIÓN O SUGERENCIAS PARA EL PROGRAMA**



**6 PULSAR**



**4.2.12.3 Crear sugerencias del chef para un nuevo programa**

Para crear sugerencias del chef para un nuevo programa, consulte  4.2.2/ fase 7.5

## 4.3 COCCIÓN SENCILLA

Cocinar con el modo de cocción sencilla permite lograr resultados excelentes incluso a los chefs menos experimentados. No es necesario conocer en detalle cada fase del proceso de cocción ni configurar minuciosamente cada uno de las fases. El sistema de cocción sencilla es una guía que le recomendará y ajustará automáticamente la tecnología adecuada según el tipo de plato y el resultado deseado.

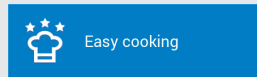
En el modo de cocción sencilla, el usuario se limita a seleccionar un plato, ajustar opcionalmente el punto y el color superficial y pulsar el botón de inicio. El horno combinado hace todo lo demás.

Puede iniciar el proceso de cocción en cualquier fase y editar los parámetros de los preajustes de forma que el resultado cumpla sus expectativas.

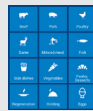
Si está satisfecho con el producto final, puede guardar el procedimiento usado en sus programas y utilizarlo en cualquier momento para lograr resultados de la misma calidad.

### 4.3.1 Cocinar usando la opción cocina fácil

**1 ENTRAR EN EL MODO DE COCCIÓN SENCILLA**



**2 SELECCIONAR UNA CATEGORÍA DEL PLATO**



**3 SELECCIONAR LOS DETALLES DEL PLATO**



**4 SELECCIONAR EL TAMAÑO DEL PLATO**



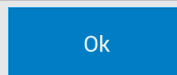
**4.1 OPCIÓN: EDITAR LA TEMPERATURA**



Utilice el control deslizante de temperatura para ajustar el punto del plato (o el punto del centro del alimento).



**5 PULSAR**



**6 APARECE LA VISTA PREVIA DEL PROGRAMA (PANTALLA C)**

Todas las fases del programa se muestran en una única pantalla con la opción de editar o añadir más fases.

**6.1 OPCIÓN: EDITAR LOS PARÁMETROS**



Tras pulsar en la fase seleccionada del programa, puede cambiar los parámetros exactamente igual que al trabajar con los programas (pantallas B, C), según sea necesario.

**7 PULSAR**



## 4.4 MULTIFUNCIÓN

El horno combinado Retigo Blue Vision le permite trabajar en muchos niveles a la vez sin tener que interrumpir un proceso en funcionamiento. Por ejemplo, puede estar cocinando y, al mismo tiempo, utilizar la multifunción para cambiar a la sección de programas y preparar uno nuevo. La multifunción no permite realizar operaciones que afectarían o interrumpirían los procesos en curso; por ejemplo, iniciar un programa de limpieza.

### 4.4.1 Uso del modo multifunción

**1 EMPEZAR A COCINAR COMO SE PREFIERA; POR EJEMPLO, CON LOS PROGRAMAS**

 4/4.2.1



**2 PULSAR EL BOTÓN**



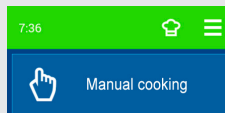
**3 PULSAR EL BOTÓN**

Irá a la pantalla principal (A).



**4 EN LA PARTE SUPERIOR DE LA PANTALLA PARPADEARÁ UN ICONO EN FORMA DE GORRO DE COCINA SOBRE FONDO VERDE.**

Este icono indica que hay un proceso de cocción en ejecución.



**5 EN LA PANTALLA PRINCIPAL (A) PUEDE SELECCIONAR LA OPCIÓN CON LA QUE DESEE TRABAJAR.**

Esta selección no debe afectar al proceso de cocción en curso. Por ejemplo, no puede seleccionar la función de limpieza.

**6 VUELVA A LA PANTALLA DEL PROCESO DE COCCIÓN PULSANDO EL ICONO PARPADEANTE EN FORMA DE GORRO DE COCINA.**

# 05 | EXTRAS

El grupo de funciones EXTRAS (botón A10) contiene programas especiales de cocción para métodos culinarios modernos que le permiten utilizar el horno combinado para procesos poco habituales.

## 5.1 COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

Este modo es especialmente apropiado para cocinar diversas carnes de forma suave y lenta. Permite que la carne retenga la máxima proporción de valores nutricionales. La carne conserva prácticamente todo su peso y está jugosa por dentro.

### 5.1.1 Cocinar con el modo de baja temperatura

**1 ENTRAR EN LOS EXTRAS**



**2 PULSAR**



**3 SELECCIONAR UN MODO DE COCCIÓN**

3.1 OPCIÓN: COCINAR EN FUNCIÓN DEL TIEMPO



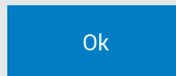
Seleccionar el tipo de alimento

Utilice la barra de desplazamiento para cambiar el tiempo necesario para preparar el plato.



La temperatura para el tipo de alimento seleccionado es un preajuste fijo y no puede cambiarse.

Pulsar



Aparece una vista previa de todas las fases del programa (vista rápida, pantalla C).

Al pulsar en la fase seleccionada del programa puede cambiar los parámetros exactamente igual que al trabajar con los programas (pantallas B, C), según sea necesario.

Iniciar el proceso de cocción pulsando



3.2 OPCIÓN: COCCIÓN MEDIANTE TEMPERATURA DE LA SONDA



Pulsar

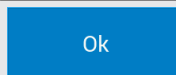


Seleccionar el tipo de alimento

Utilizar la barra de desplazamiento para configurar el tiempo/temperatura en el centro del alimento



Pulsar



Aparece una vista previa de todas las fases del programa (vista rápida, pantalla C).

Al pulsar en la fase seleccionada del programa puede cambiar los parámetros exactamente igual que al trabajar con los programas (pantallas B, C), según sea necesario.

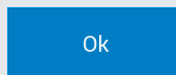
Iniciar el proceso de cocción pulsando



Si la sonda no está colocada en el alimento, aparecerá el siguiente mensaje:

Inserte la sonda.

Una vez insertada, pulse







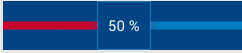




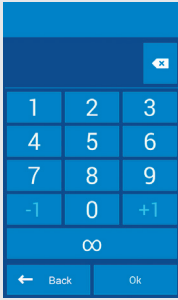



**4 AL FINAL DEL PROCESO, SELECCIONE LA TAREA CON LA QUE DESEE CONTINUAR (PANTALLA D)**






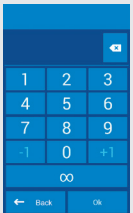
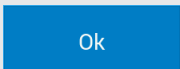

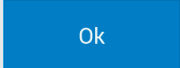




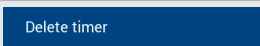

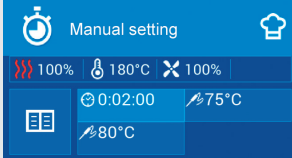

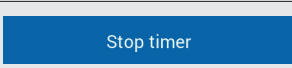

## 5.2 TEMPORIZACIÓN DE LA CÁMARA

Para las cámaras individuales que prepare en el mismo modo de cocción (vapor, aire caliente o una combinación de ambos), la función de temporización de la cámara le permite asignar distintas horas para el procesamiento o distintas temperaturas finales para el centro del alimento.

Con la temporización de los soportes también es posible crear programas de temporización (□ 4.2/4.2.7) que pueden guardarse en el directorio de programas y abrirse en cualquier momento sin realizar ningún otro ajuste. Solo tiene que definir los tiempos concretos para cada soporte.

### 5.2.1 Cocinar con el modo de temporización de la cámara – Ajustes manuales

<b>1</b>	<b>ENTRAR EN LOS EXTRAS</b>	
<b>2</b>	<b>PULSAR</b>	
<b>3</b>	<b>SELECCIONAR LOS AJUSTES MANUALES</b>	
<b>4</b>	<b>SELECCIONAR UN MODO DE COCCIÓN</b>	
<b>5</b>	<b>DE ACUERDO CON EL MODO DE COCCIÓN ELEGIDO, SELECCIONAR:</b>	
5.1	El nivel de humedad (□ 4/4.1, punto B2) para el modo combinado	
5.2	El nivel de apertura de la válvula (□ 4/4.1, punto B3) en el caso del modo de aire caliente	
<b>6</b>	<b>SELECCIONAR UNA TEMPERATURA PREDETERMINADA PARA LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>	
<b>7</b>	<b>SELECCIONAR UN AJUSTE PREDETERMINADO PARA EL VENTILADOR</b> (□ 4/4.1, punto B6)	
<b>8</b>	<b>PULSAR</b>	
<b>9</b>	<b>AJUSTE LA HORA O LA TEMPERATURA DE LA AGUJA</b>	
9.1	OPCIÓN: AJUSTE DE LA HORA Ajustar la hora en el orden del reloj: Minutos: Segundos después de los cuales el temporizador se para	
	Pulsar	
	Introducir el nombre del temporizador	
	Pulsar	
9.1.1	OPCIÓN: AÑADIR OTRO TEMPORIZADOR Para añadir otro temporizador, repita el procedimiento desde el punto 8-9.	

<p>9.1.2 </p>	<p><b>OPCIÓN: ELIMINAR UN TEMPORIZADOR</b> En el temporizador que se desee eliminar, pulsar</p>	
<p>Seleccionar la opción</p>		
<p>9.2 </p>	<p><b>OPCIÓN: AJUSTES DE LA TEMPERATURA DE LA AGUJA</b> Pulsar</p>	
<p>Ajustar la temperatura del centro del alimento para detener el temporizador</p>		
<p>Pulsar</p>		
<p>Introducir el nombre del temporizador</p>		
<p>Pulsar</p>		
<p>9.2.1 </p>	<p><b>OPCIÓN: AÑADIR OTRA TEMPERATURA DE LA AGUJA</b> Para añadir otra temperatura de la aguja, repita el punto 9.2.</p>	
<p></p>	<p><i>El horno combinado está equipado de fábrica con solo una sonda de temperatura. En tal caso, atravesese primero el alimento con la sonda para que alcance antes la temperatura deseada. A continuación, debe introducir la sonda en el otro alimento cuya preparación requiera más tiempo. Para ello, es mejor equipar el horno combinado con una segunda sonda de temperatura (accesorio opcional a un precio adicional). Si se utilizan dos sondas, la cocción puede hacerse con las dos y puede ajustarse una temperatura final distinta en cada una.</i></p>	
<p>9.2.2 </p>	<p><b>OPCIÓN: COCCIÓN MEDIANTE TEMPERATURA DE LA SONDA</b> Para eliminar una temperatura guardada, pulsar</p>	
<p>Seleccionar la opción</p>		
<p><b>10</b></p>	<p><b>INICIAR EL PROCESO DE COCCIÓN PULSANDO</b></p>	
<p><b>11</b></p>	<p><b>DESPUÉS DEL PRECALENTAMIENTO, LA PANTALLA DE CONTROL APARECE PARA LA TEMPORIZACIÓN FIJADA DE LA CÁMARA</b> En nuestro ejemplo se muestran 6 cámaras vacías, un temporizador y dos temperaturas en la aguja. La cantidad de cámaras puede ajustarse en los ajustes del usuario en función del tamaño de la máquina (ver 6/6.1).</p>	
<p><b>12</b></p>	<p><b>INDIQUE EL TEMPORIZADOR QUE DESEE CONFIGURAR EN LA CÁMARA CORRESPONDIENTE PULSANDO</b> El temporizador seleccionado queda marcado.</p>	
<p><b>13</b></p>	<p><b>PULSE UNA O MÁS CÁMARAS PARA LAS QUE DESEE UTILIZAR EL TEMPORIZADOR</b> El temporizador se asigna a la cámara seleccionada y se inicia automáticamente. En cuanto la cámara con el temporizador termina, empieza a parpadear y se oye una señal acústica.  Utilice el mismo procedimiento para los otros temporizadores ajustados.</p>	
<p>13.1 </p>	<p>Pulse la cámara con el temporizador que desee detener. Pulsar</p>	
<p>13.2</p>	<p><b>OPCIÓN: FINALIZAR ANTES DE QUE HAYA TRANSCURRIDO EL TIEMPO O DE QUE SE HAYA ALCANZADO LA TEMPERATURA.</b> También puede detener los temporizadores en funcionamiento y, por tanto, todo el proceso de cocción, pulsando</p>	



## 5.2.2 Cocinar con la temporización de la cámara – En función del tiempo de preparación


### 1 ENTRAR EN LOS EXTRAS

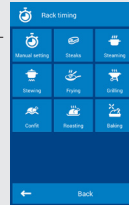


### 2 PULSAR



### 3 MODIFICACIONES

 Los parámetros básicos como el modo, la humedad, la temperatura, el espacio y los ajustes del ventilador ya están preconfigurados, pero pueden cambiarse fácilmente.



### 4 PULSAR

Ajuste la hora o la temperatura de la aguja de acuerdo con el procedimiento del capítulo, fases 9 a 13.2.



### 5.3 EXTRAS (OTRAS FUNCIONES)

El grupo de funciones EXTRAS contiene estas otras funciones especiales:

**Cocina al vacío**

Moderno método de cocción que consiste en introducir la comida en una bolsa cerrada al vacío.

**Confit**

El programa está preconfigurado para preparar alimentos —especialmente carnes— en grasa mediante la cocción lenta a temperatura moderada (110 °C).

**Ahumado**

Esta preparación especial requiere el ahumador Vision. Este añade un toque ahumado que varía dependiendo del tipo de madera que se utilice.

**Conservas**

Esta función sirve para hacer conservas de carne, vegetales, fruta, alimentos preparados, confituras, mermeladas y setas. Es necesario introducir los alimentos en cubetas adecuados (tarros de vidrio, botes) sellados de la forma recomendada para las conservas.

**Secado**

Programa adecuado para el secado tradicional de fruta, vegetales y carne.

**Calentamiento y mantenimiento**

Este programa se utiliza para calentar la comida que se ha enfriado. El mantenimiento conserva la comida a la temperatura indicada durante el tiempo necesario. La comida puede calentarse y mantenerse en cubetas de cocina o directamente en los platos.

**TOQUE dorado**

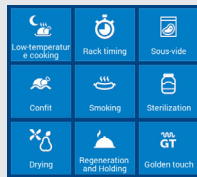
Toque final controlado mediante el horneado a elevada temperatura, para lograr platos coloridos y crujientes.

### 5.3 USO DE LAS OTRAS FUNCIONES EXTRA

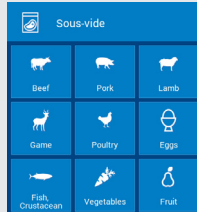
**1 ENTRAR EN LOS EXTRAS**



**2 SELECCIONAR LA FUNCIÓN DESEADA**



**3 SELECCIONAR UNA CATEGORÍA DE PLATO**



**3.1 OPCIÓN: AJUSTAR LA TEMPERATURA/HORA**  
 Utilice la barra de deslizamiento para ajustar la temperatura o el tiempo de preparación según sea necesario.



**4 PULSAR**



**5 APARECE LA VISTA PREVIA DEL PROGRAMA (VISTA RÁPIDA)**  
 Todas las fases del programa se muestran en una única pantalla con la opción de editar o añadir más fases.

**5.1 OPCIÓN: EDITAR LOS PARÁMETROS**  
 Tras pulsar en la fase seleccionada del programa, puede cambiar los parámetros exactamente igual que al trabajar con los programas (pantallas B, C), según sea necesario.

**6 PULSAR**



## 06 | AYUDA

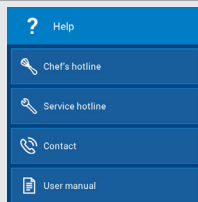
Parte de la pantalla principal A es la función de ayuda en forma de contactos importantes y un manual de uso simplificado del horno combinado. Puede utilizar los contactos en los momentos en los que no esté seguro del procedimiento o necesite asesoramiento en detalle de una persona con experiencia. El manual simplificado le ayudará en las situaciones en las que necesite actualizar su conocimiento de un procedimiento de trabajo o un ajuste del horno combinado lo más rápido posible.

### 1 EN LA PANTALLA PRINCIPAL, PULSE



### 2 SELECCIONE EL ELEMENTO DE AYUDA DESEADO

- Consejos del chef: Contiene contactos telefónicos de experimentados chefs
- Atención técnica: Contiene contactos de personas que le asesorarán sobre la configuración del horno combinado o cuando algo no funcione como debiera.
- Contacto: Contiene información de contacto completa sobre el fabricante del horno combinado.
- Manual de uso: Contiene una descripción simplificada de todas las funciones básicas del horno combinado y de los métodos de trabajo.



# 07 | AJUSTES

## 7.1 AJUSTES BÁSICOS

### 1. AJUSTES DEL USUARIO



Al pulsar, aparece el teclado numérico. Para entrar en los ajustes, introduzca la contraseña **1001** y confirme pulsando OK.

#### Fecha y hora

Fijar o ajustar la hora. Solo el servicio técnico autorizado tiene permiso para ajustar la fecha.

#### Idioma

Sirve para ajustar el idioma del sistema.

#### Unidades de temperatura

Permite ajustar las unidades de temperatura como °C o °F

#### Sonidos

Ajustar la melodía, el volumen y la duración de los sonidos de los siguientes elementos:

- Errores
- Teclado
- Final del proceso de cocción
- Señal de una fase
- Pre calentamiento
- Temporización de los soportes
- Eventos planificados
- Fin de la limpieza
- Temperatura de la aguja

#### Pantalla

Permite el ajuste de:

- El brillo de la pantalla: se ajusta con el control deslizante. El ajuste predeterminado es del 100 %.
- Salvapantallas – Seleccione el salvapantallas y el tiempo después del cual el horno combinado cambiará al modo de salvapantallas cuando no se esté usando. Otra opción es mostrar la hora y una sucesión de imágenes (protector de pantalla con varias imágenes).
- Esquemas de colores: una selección de colores del sistema de menús. Las opciones son azul, negro, rojo y verde. El ajuste predeterminado es el azul.

#### Calderín

Permite ajustar diversas preferencias para un uso cómodo de la máquina:

- **ACM** (gestión automática de la capacidad): Esta función asegura que el horno combinado identificará la cantidad de comida introducida y ampliará el tiempo de cocción en consecuencia para lograr la temperatura necesaria en la cámara de cocción. Activado de forma predeterminada.
- **Pre calentamiento**
  - Pre calentamiento siempre activo (para los ajustes del modo manual). Está activado de forma predeterminada .

- El aumento de la temperatura permite ajustar a cuántos grados por encima de la temperatura fijada debe precalentarse la cámara de cocción. El ajuste predeterminado es de 15 °C. Por ejemplo: Si la temperatura fijada es de 150 °C, el horno combinado se calienta automáticamente a 165 °C. ATENCIÓN: Solo se aplica al AIRE CALIENTE y al modo combinado. En el modo de vapor, la temperatura de pre calentamiento es igual a la temperatura configurada.

- Tiempo máximo de pre calentamiento: Ajusta el tiempo máximo después del cual el proceso de cocción se inicia y empieza a contar el tiempo. El valor predeterminado es de 5 minutos.

#### • Lista de modos

Le permite fijar qué modos de cocción estarán disponibles en la cinta de modos, en el modo manual o durante la creación de programas. Puede añadir más modos pulsando el símbolo



#### • Preajustes

Permite editar los parámetros básicos como la humedad, la temperatura de la aguja, la temperatura de la cámara, la velocidad del ventilador y las siguientes funciones

- Aire caliente
- Modo combinado
- Vapor
- Calentamiento en el plato
- Toque dorado
- Cocinar y mantener

#### • Apagar después de cocinar

Permitir

El ajuste predeterminado está apagado.

Apagar después

El ajuste predeterminado es de 1 min.

#### • Unidades de tiempo

Para seleccionar el formato de la hora: h:m o h:m:s

#### • Seguir cocinando

Permite configurar si se muestra "Seguir cocinando" una vez terminada la cocción.

Activado de forma predeterminada .

#### • Función de aprendizaje

Permite configurar si se muestra "Cargar como programa" en la pantalla una vez terminada la cocción.

El ajuste predeterminado está apagado .

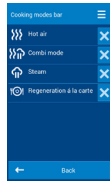
#### • Eco Logic

Permite configurar si se muestra "Eco Logic" una vez terminada la cocción.

Activado de forma predeterminada .

**Temporización de los soportes**

- Cantidad de soportes laterales: aquí puede seleccionar la cantidad de soportes mostrados en la pantalla de control del programa de temporización de soportes (☰ 5/5.1). La cantidad máxima es de 10 soportes laterales.
- Cantidad de posiciones por soporte: cada soporte también puede dividirse en posiciones. La cantidad máxima por soporte es de 2 posiciones.
- Mostrar programas similares: Durante la cocción en el modo de temporización de la cámara, el horno combinado ofrece automáticamente programas parecidos que pueden prepararse al mismo tiempo. Activado de forma predeterminada .
- Cinta de modos: Le permite fijar qué modos de cocción estarán disponibles en la cinta de modos durante la temporización de la cámara. Puede añadir más modos pulsando el símbolo ☰.
- Valores preconfigurados – En las cámaras, permite editar los parámetros básicos como la humedad, la temperatura de la aguja, la temperatura de la cámara, la velocidad del ventilador y las siguientes funciones
  - Aire caliente
  - Modo combinado
  - Vapor
  - Calentamiento en el plato



**Lavado**

• **Programas de lavado**

Esta función no está accesible para los usuarios normales. Es solo para el servicio técnico.

• **Apagar después de limpiar**

Permite al horno combinado apagarse al terminar la limpieza. El tiempo de apagado del horno combinado puede ajustarse en minutos.

El valor predeterminado es "Permitir".

Apagar después: El valor predeterminado es "1 min."

**Bloqueos**

Permite bloquear los programas contra cualquier cambio.

Una vez bloqueado, el programa puede abrirse pero no puede editarse ni eliminarse.

• Ajustes de los programas

El ajuste predeterminado está apagado (Off) .

Ajustar la opción de apagado (Off) permite que se realicen cambios en un programa guardado, excepto cambios en un programa iniciado específicamente con la vista rápida (QuickView).

• Bloqueo del aparato

Esta función no está accesible para los usuarios normales. Es solo para el servicio técnico.

• Bloqueo de un programa en funcionamiento

El ajuste predeterminado está apagado (Off) .

Después de la activación, no será posible hacer ningún cambio al programa guardado ni siquiera aunque haya comenzado. En la vista rápida de fases del programa (QuickView) no es posible editar las fases.

• Bloqueo del perfil

El ajuste predeterminado está apagado (Off) .

Después de la activación, no será posible hacer ningún cambio en un perfil.

• Bloqueo del calendario

El ajuste predeterminado está apagado (Off) .

Después de la activación, no será posible cambiar ninguno de los eventos planificados ni de los arranques automáticos.

**2. CALENDARIO**

Permite la creación, visualización y edición de los eventos planificados. En el capítulo 4.2.11. hay una descripción detallada.

**3. INFORMACIÓN**

Al pulsarse, muestra los detalles del horno combinado y del sistema de control.

**4. MANTENIMIENTO**

Esta opción solo es accesible para los técnicos o especialistas de mantenimiento y está protegida con contraseña.

**5. REGISTROS DE FUNCIONAMIENTO**

**Errores**

Esta función no está accesible para los usuarios normales. Es solo para el servicio técnico.

**Registro de incidentes de funcionamiento**

Muestra un informe completo de todos los incidentes durante el funcionamiento.

**Registro HACCP**

Muestra un informe completo de los datos HACCP directamente en la pantalla.

**6. UNIDAD USB**

Hace una copia de seguridad de diversos elementos del sistema de control a una unidad USB externa o importa elementos desde una memoria USB al horno combinado.

• **Del aparato a una unidad USB**

- Programas – En el capítulo independiente 7.1.1 se indica una descripción detallada de los programas de guardado.
- Errores – El nombre del archivo tiene el formato "ErrorReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt"
- HACCP – El nombre del archivo tiene el formato "HaccpReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.haccp"
- Informe de incidentes de funcionamiento – El nombre del archivo tiene el formato "Log\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt"
- Ajustes – El nombre del archivo tiene el formato "Oven\_Blue Vision\_0.zip"
- Más – Esta opción no está disponible para los usuarios normales. Solo pueden acceder a ella los técnicos con una contraseña especial.

Cuando una de las opciones se ha seleccionado, aparecerá el mensaje **Conectar USB** y el sistema esperará su conexión (☰ 1.2, punto 6).

Después de la conexión aparecerán los mensajes **Memoria USB conectada** y **Copiar datos a USB**. Toque el menú para transferir los datos a la unidad USB.

• **De la memoria USB al aparato**

- Programas – En el capítulo independiente 7.1.2 se indica una descripción detallada del copiado de programas.
- Melodía – Solo archivos de formato "\*.wav"
- Más – Esta opción no está disponible para los usuarios normales. Solo pueden acceder a ella los técnicos con una contraseña especial.











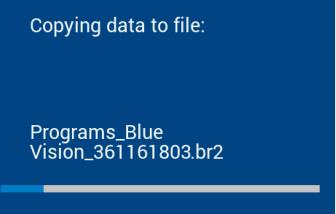

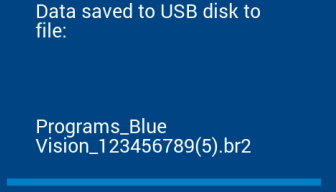


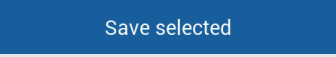
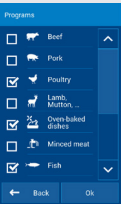

Cuando una de las opciones se ha seleccionado, aparecerá el mensaje **Conectar USB** y el sistema esperará que lo conecte (☰ 1.2, punto 6).

Después de la conexión, aparecerá el USB, que puede examinarse igual que un ordenador normal. Puede seleccionar y copiar archivos individuales o incluso carpetas completas. Al tocar el archivo o la carpeta seleccionados, se copiarán en el horno combinado.

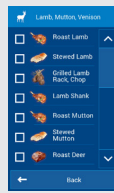
**i** Los archivos de programa (\*.br2) y HACCP (\*.haccp) solo pueden administrarse con el software VisionCombi, disponible en la página web del fabricante.

### 7.1.1 Guardar programas en la unidad USB

Si desea guardar elementos del horno combinado en una unidad USB externa, haga lo siguiente:

<p><b>1 PULSAR</b></p>	
<p><b>2 PULSAR</b></p>	
<p><b>3 PULSAR</b></p>	
<p><b>4 APARECE UN MENSAJE</b> Conecte una unidad USB (E6 1.2, punto 6)</p>	
<p><b>5 APARECE UN MENSAJE</b>  Si la unidad USB está dañada o es incompatible, aparecerá el mensaje "No se ha reconocido la unidad USB". Utilice una unidad USB distinta.</p>	
<p>5.1 OPCIÓN: GUARDAR TODO Para guardar todos los programas de la memoria del horno combinado en un archivo de la unidad USB.</p>	
<p> Pulsar</p>	
<p>Se muestra el archivo de salida por defecto. Puede sobrescribir el nombre del archivo según sea necesario.</p>	
<p>Confirme el preajuste o su propio nombre de archivo pulsando</p>	
<p>Se muestra el proceso de guardado.</p>	
<p> Cuando se ha guardado correctamente, aparece un mensaje informando de ello. Si no se guarda correctamente, aparece el mensaje "Error al guardar los datos". Repita la operación de guardado con otra unidad USB.</p>	
<p>Desconecte la unidad USB y pulse</p>	
<p>5.2 OPCIÓN: GUARDAR ALGUNOS Permite seleccionar y guardar los programas o carpetas seleccionados.</p>	
<p> Pulsar</p>	
<p>Se muestran todos los programas con las casillas marcadas.</p>	
<p>5.2.1 OPCIÓN: GUARDAR TODOS LOS INGREDIENTES Al pulsar sobre cualquier casilla marcada se selecciona toda la carpeta, incluido el programa que contiene.</p>	

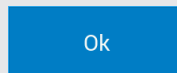
5.2.2 OPCIÓN: GUARDAR PROGRAMAS ESPECÍFICOS  
 Al pulsar sobre el nombre del archivo aparece un menú con todos los programas y junto con las casillas marcadas.



Al pulsar sobre cualquier casilla marcada se seleccionan los programas deseados.



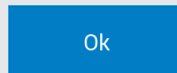
Después de seleccionar los ingredientes o programas, pulse



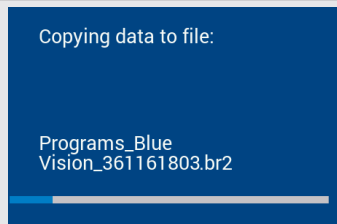
Se muestra el archivo de salida por defecto. Puede sobrescribir el nombre del archivo según sea necesario.



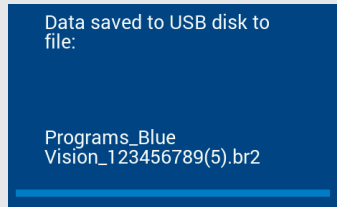
Confirme el preajuste o su propio nombre de archivo pulsando



Se muestra el proceso de guardado.



**i** Cuando se ha guardado correctamente, aparece un mensaje informando de ello. Si la exportación no se realiza correctamente, aparece el mensaje "Error al guardar los datos". Repita la operación de guardado con otra unidad USB.



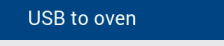



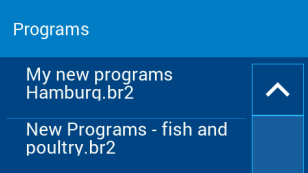



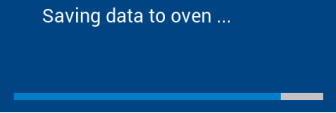
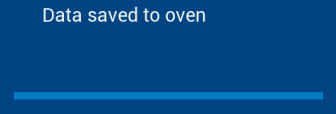


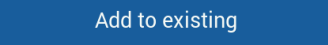
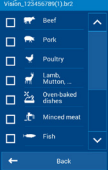



Desconecte la unidad USB y pulse



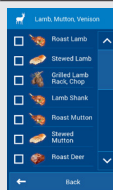
### 7.1.2 Copiar archivos al aparato desde una unidad USB

Si desea copiar programas desde una unidad USB externa a la memoria del horno combinado, haga lo siguiente:

<p><b>1 PULSAR</b></p>	
<p><b>2 PULSAR</b></p>	
<p><b>3 PULSAR</b></p>	
<p><b>4 SELECCIONAR</b></p>	
<p><b>5 APARECE UN MENSAJE</b> Conecte una unidad USB (ver 1.2, punto 6)</p>	
<p><b>6 APARECE EL CONTENIDO DE LA UNIDAD USB.</b></p> <p> Solo muestra los archivos con el sufijo "br2". Este formato solo debe ser administrado con el software VisionCombi, disponible en la página web del fabricante.</p>	
<p>6.1 OPCIÓN: SOBRESCRIBIR TODO Para sustituir todos los programas de la memoria del horno combinado con programas de la unidad USB.</p>	
<p> Pulsar</p>	
<p> <b>PRECAUCIÓN</b> – Todos los programas originales de la memoria del horno combinado se sobrescribirán irremediablemente con programas de su unidad USB.</p>	
<p>Se muestra el proceso de guardado.</p>	
<p>Cuando se ha guardado correctamente, aparece un mensaje informando de ello.</p>	
<p>Desconecte la unidad USB y pulse</p>	
<p>6.2 OPCIÓN: AÑADIR A PROGRAMAS Para añadir nuevos programas a la memoria del horno combinado desde una unidad USB</p>	
<p> Pulsar</p>	
<p>Menú de carpetas con programas, junto con casillas de marcado</p>	
<p>6.2.1 OPCIÓN: AÑADIR INGREDIENTES COMPLETOS Al pulsar sobre cualquier casilla marcada se selecciona toda la carpeta, incluido el programa que contiene.</p>	



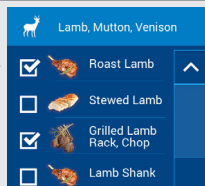
- 6.2.2 OPCIÓN: AÑADIR PROGRAMAS ESPECÍFICOS  
Al pulsar sobre el nombre del archivo aparece un menú con todos los programas y junto con las casillas marcadas.



Al pulsar sobre cualquier casilla marcada se seleccionan los programas deseados.



*Si desea seleccionar programas de otras carpetas, vuelva a un nivel superior utilizando el botón "Atrás" y seleccione una carpeta distinta. Los programas marcados permanecerán marcados.*



Después de seleccionar los ingredientes o programas, pulse

Ok

Se muestra el proceso de guardado.

Saving data to oven ...

Cuando se ha guardado correctamente, aparece un mensaje informando de ello.

Data saved to oven

Desconecte la unidad USB y pulse

← Back

## 7.2 PERFILES

Los hornos combinados Retigo Blue Vision ofrecen opciones exclusivas de adaptación de la pantalla principal (A). Según sus propias necesidades, en la pantalla principal puede, por ejemplo, cambiar el tamaño de los botones, su disposición, quitar o añadir botones, cambiar su color, cambiar el color de fondo, etc. Puede guardar el cambio como PERFIL personalizado. La cantidad de botones que se pueden añadir es ilimitada. Si los botones no están a la vista, utilice la barra de desplazamiento de la derecha de la pantalla.

### 7.2.1 Seleccionar un perfil guardado

#### 1 PULSAR EL BOTÓN A9



#### 2 PULSAR



#### 3 SELECCIONAR EL PERFIL DESEADO

Al pulsar sobre el perfil, este se activará y la pantalla principal cambiará.



El perfil configurado por el fabricante se almacena con el nombre **Predeterminado**.

### 7.2.2 Crear/Editar su perfil personalizado

#### 1 PULSAR EL BOTÓN A9



#### 2 PULSAR



#### 3 EDITAR LA APARIENCIA Y UBICACIÓN DE LOS BOTONES

Junto a cada botón del perfil actual aparece el botón



##### 3.1 OPCIÓN: EDITAR EL TAMAÑO DEL BOTÓN (PEQUEÑO/MEDIANO/GRANDE)



##### 3.2 OPCIÓN: EDITAR EL COLOR DEL BOTÓN (12 COLORES)



##### 3.3 OPCIÓN: ELIMINAR EL BOTÓN DE LA PANTALLA PRINCIPAL



##### 3.4 OPCIÓN: CAMBIAR LA UBICACIÓN DEL BOTÓN



Pulsar y mantener presionado cualquier botón para cambiar su posición en la pantalla. De esta forma, el botón puede moverse a cualquier sitio de la pantalla.

#### 4 EDITAR LA CANTIDAD Y EL TIPO DE BOTONES O EL FONDO DE LA PANTALLA

El botón se encuentra en la esquina inferior derecha de la pantalla.



##### 4.1 OPCIÓN: AÑADIR BOTÓN



Aparecerá una lista de botones. Marque el botón que desee añadir a su perfil. Para confirmar su selección, pulse

##### 4.2 OPCIÓN: ELIMINAR TODOS LOS BOTONES



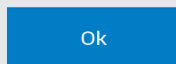
Al pulsarlo, se le preguntará: "¿Está seguro?" Si pulsa **Sí** se eliminarán todos los botones.

##### 4.3 OPCIÓN: CAMBIAR EL FONDO



El sistema le ofrecerá 11 fondos a color para la pantalla principal.

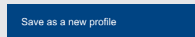
#### 5 PULSAR



##### 5.1 OPCIÓN: GUARDAR COMO PERFIL NUEVO

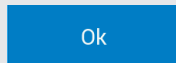


Si ha hecho cambios en el perfil predeterminado, solo pueden guardarse como nuevo perfil. El perfil predeterminado no puede modificarse.



Introduzca el nombre del perfil y confirme.

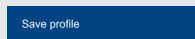
Su perfil personal ya se ha creado.



##### 5.2 OPCIÓN: GUARDAR PERFIL



Su perfil personal se guardará con el mismo nombre y los cambios.



Si desea cambiar el perfil de inicio o el personal, configure el bloque como se explica en el apartado 7.1, AJUSTES BÁSICOS / AJUSTES DEL PRIMER USUARIO / Bloqueos

# 08 | MANTENIMIENTO

## INSTRUCCIONES GENERALES

Durante todo el periodo de funcionamiento, el aparato deberá someterse a inspecciones habituales, pruebas y actualizaciones para utilizar este tipo de aparato de acuerdo con las regulaciones aplicables en el país de uso.

El aparato debe mantenerse limpio. Debe eliminarse cualquier resto de grasa y comida. Solo el mantenimiento habitual y el cumplimiento de todas las instrucciones pueden garantizar que el aparato durará mucho tiempo, funcionará bien y preparará platos de alta calidad.

¡Una vez que haya terminado el trabajo, cierre la alimentación de agua del aparato! Déjala abierta únicamente si está conectada a un dispositivo de tratamiento de agua que necesite regenerarse con frecuencia. Si la alimentación está cerrada, la depuración no tendrá lugar y el dispositivo de tratamiento de agua no funcionará correctamente.

¡La garantía no se aplica a los daños causados por no seguir estas instrucciones o por una limpieza inadecuada!

No debe utilizarse lo siguiente para limpiar el aparato:

- Dispositivos de limpieza a alta presión
- Sustancias limpiadoras ásperas o a base de arena
- Objetos para la limpieza mecánica de la superficie (cepillos de alambre, raspadores, cuchillos)

¡La garantía no cubre los daños provocados por el uso de detergentes distintos a los recomendados por el fabricante, o por el uso de detergentes recomendados por el fabricante sin seguir las recomendaciones del fabricante!

Si el aparato está defectuoso o no funciona con normalidad, deje de utilizarlo, desconéctelo y póngase en contacto con una empresa autorizada de mantenimiento.



Antes de utilizar o mantener el aparato, familiarícese bien con todas las instrucciones, prohibiciones y recomendaciones del capítulo sobre INSTRUCCIONES de seguridad (véase "Información básica", capítulo 2, "Instrucciones de seguridad").

No pulverice agua en el vidrio de la puerta ni en las luces si la temperatura interna es superior a 65 °C. ¡De lo contrario, el vidrio podría romperse!

RESUMEN DEL MANTENIMIENTO		
INTERVALO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA TAREA
Diario	Cámara de cocción	Limpieza con el programa automático y Active Cleaner
	Junta de la puerta	Limpieza manual con un paño, detergente y agua
	Exterior	Limpieza manual con un trapo suave y una sustancia para tratar el acero inoxidable y el vidrio
Semanal	Cámara de cocción	Limpieza con el programa automático y Vision Descaler
	Espacio detrás de la pared interior	Limpieza manual con Manual Cleaner o Puron K y el siguiente programa de ACLARADO (RINSE).
	Filtro de aire	Limpieza manual con detergente o en un lavaplatos
	Limpieza de la puerta y del vidrio	Limpieza manual con paños y sustancias limpiadoras adecuadas
Cada seis meses*	Caldera	Eliminación de la cal con el programa automático y el antical Strip-A-Way
Anual	Todo el aparato	Inspección por una empresa autorizada de mantenimiento

\* Solo se aplica a aparatos con caldera.

## 8.1 MANTENIMIENTO DIARIO

El aparato debe limpiarse a diario con las sustancias limpiadoras recomendadas por el fabricante. Si no se limpia adecuadamente, el aparato o sus piezas podrían dañarse.

### LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Para la limpieza diaria del aparato, utilice uno de los programas de la función de limpieza que encontrará en el menú del aparato.



El manual para utilizar la limpieza automática se encuentra en el capítulo 9. Limpieza automática.

Al limpiar, utilice solo las sustancias limpiadoras recomendadas por el fabricante, especialmente Active Cleaner y Vision Descaler.

Cuando la limpieza haya terminado, compruebe que haya sido adecuada. De no ser así, repita la limpieza. Si se quedan pegados los residuos de la sustancia limpiadora a la superficie de la cámara de cocción o a sus accesorios, aclare con la manguera o inicie el programa de aclarado con agua ("Rinse with water"). Si no lo hace, la superficie de acero inoxidable de la cámara de cocción podría deformarse o decolorarse cuando el aparato se utilice a altas temperaturas. La garantía no cubre los daños debidos a esta causa.

Cuando haya limpiado la cámara de cocción, abra la puerta y déjela medio abierta para que la cámara se seque completamente.



Cuando utilice detergentes, siga siempre meticulosamente el manual y las recomendaciones del fabricante del detergente. ¡Esto prevendrá daños a la salud!

¡Al limpiar el aparato, utilice siempre el equipo de seguridad y la ropa de trabajo prescrita (guantes, gafas de protección, mascarilla)!

¡Al utilizar los programas de limpieza automática en aparatos con carrito de carga, es imprescindible mover el carrito al aparato antes de iniciar el programa de limpieza!

¡Los programas de limpieza automática no sirven para limpiar las cubetas de cocina ni las bandejas!

Cuando el aparato se está limpiando con detergente, su temperatura no debe exceder nunca los 70 °C. A temperaturas mayores, el detergente podría cocerse en la superficie de la cámara de cocción y formar manchas parecidas al óxido o provocar otros daños al aparato. ¡La garantía no se aplica a este tipo de daños!

### LIMPIEZA DE LA JUNTA DE LA PUERTA

Cuando haya limpiado la cámara de cocción, limpie la junta de la puerta con un paño suave empapado con detergente. A continuación, limpie alrededor de la junta con un paño empapado en agua limpia y, después, seque con un paño seco. Cuando termine la limpieza, deje medio abierta la puerta del aparato para que la cámara de cocción y la junta de la puerta se puedan secar correctamente.



### LIMPIEZA DE LAS PIEZAS EXTERNAS

Limpie el exterior del aparato con un paño suave y detergente para limpiar y tratar acero inoxidable y vidrio.

## 8.2 MANTENIMIENTO SEMANAL

### ELIMINACIÓN DE LA CAL DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Si en las zonas superficiales de la cámara de cocción aparece una capa de cal, elimínela con el programa de eliminación de la cal de la cámara de cocción ("Cooking chamber descaling") y utilice para ello el producto Vision Descaler.

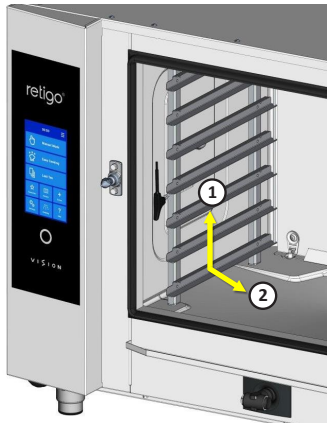


Si la cámara de cocción tiene mucha cal, averigüe la composición actual del agua y compruebe que el dispositivo de tratamiento de agua funcione correctamente, si el aparato dispone de él. ¡El daño provocado por el agua que no cumpla los requisitos del fabricante o por un mantenimiento inadecuado no está cubierto por la garantía!

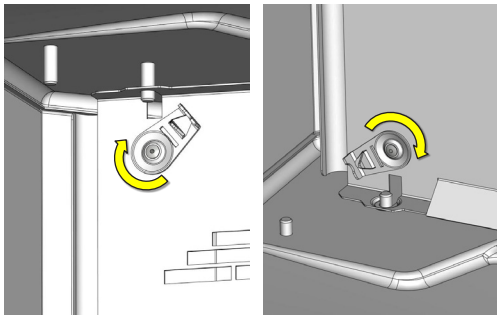
### INSPECCIÓN Y LIMPIEZA DEL ESPACIO DETRÁS DE LA PARED INTERIOR

Para el mantenimiento semanal, proceda igual que en el mantenimiento diario (consulte el apartado 7.1) y revise a fondo el espacio detrás de la pared interior.

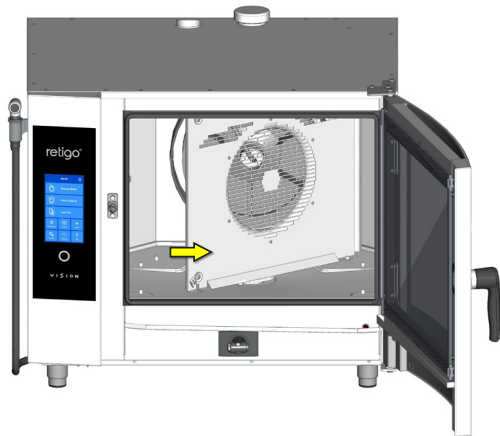
1. Limpie los soportes laterales de ambos lados (excepto en el caso de los aparatos con sistema de carga).



2. Suelte los bloqueos que fijan la pared frente al ventilador. Para ello puede utilizar un destornillador o una moneda.



Abra la pared interior tirando del lado izquierdo.



Si hay partes sucias o calcificadas, cierre la pared interior, asegúrela con el bloqueo y elija el programa de limpieza adecuado para el tipo y el grado de suciedad. Cuando la limpieza haya terminado, compruebe que la limpieza haya sido adecuada (proceda de acuerdo con los puntos 2 a 3). Si no todo está lo bastante limpio, repita el procedimiento. Si la limpieza ha sido adecuada, cierre la pared interior (frente al ventilador), utilice el bloqueo integrado para impedir que se abra sola y vuelva a poner los soportes laterales (no aplicable a los aparatos con un sistema de carga).

3. Cuando termine la limpieza, deje abiertas las puertas del aparato para que la cámara de cocción se pueda secar completamente. Esto también permite que las juntas de la puerta duren más.

### LIMPIEZA MANUAL DEL ESPACIO DETRÁS DE LA PARED INTERIOR

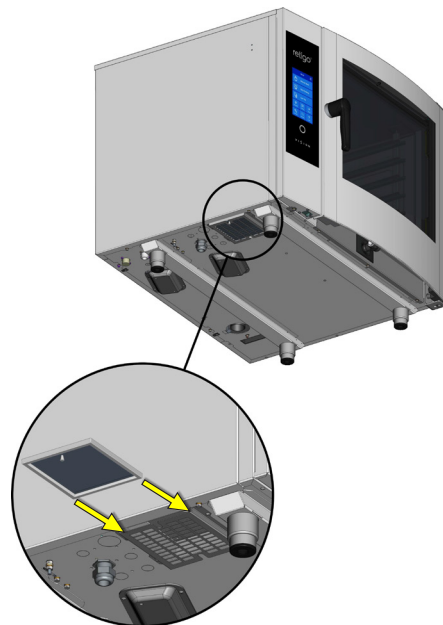


En casos infrecuentes, incluso la limpieza y eliminación de cal automática repetida puede resultar ineficaz contra la suciedad difícil adherida detrás de la pared interior. En tales casos, debe aplicarse manualmente una sustancia limpiadora (Manual Cleaner) o antical (Puron K) de la siguiente manera:

1. Abra la pared interior de la manera descrita anteriormente en este capítulo.
2. Pulverice Manual Cleaner o Puron K (para quitar la cal) en toda la superficie de la pared interna —ventilador, pulverizador de agua (tubo situado en medio del ventilador y al que desemboca la inyección) y el elemento calefactor— y deje que actúe durante 15 minutos.
3. Aclare abundantemente la cámara de cocción iniciando el programa automático de limpieza mediante aclarado con agua ("Rinse with water").
4. Cuando la limpieza haya terminado, compruebe que haya sido suficiente. Si no todo está lo bastante limpio, repita el procedimiento. Si la limpieza ha sido adecuada, cierre la pared interior (frente al ventilador), utilice el bloqueo integrado para impedir que se abra sola y vuelva a poner los soportes laterales (no aplicable a los aparatos con un sistema de carga).
5. Cuando termine la limpieza, deje abiertas las puertas del aparato para que la cámara de cocción se pueda secar completamente. Esto también permite que las juntas de la puerta duren más.

### LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE

Una vez al mes, compruebe y limpie el filtro de aire, que se encuentra en la parte inferior izquierda del aparato.



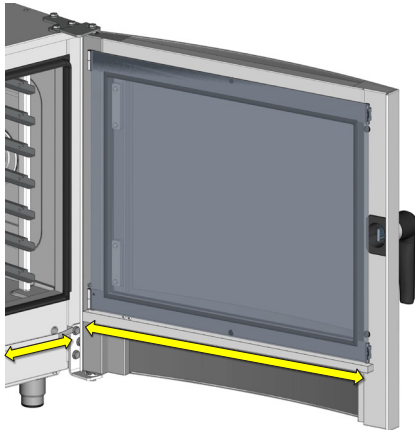
**Quite el filtro tirando hacia el lado más cercano del aparato y límpielo bien con detergente o en un lavaplatos. Una vez limpio, deje que se seque completamente.**



Si el filtro de aire se atasca, los componentes electrónicos del aparato podrían sobrecalentarse y el funcionamiento del aparato podría quedar limitado.

### LIMPIEZA DE LA PUERTA, EL VIDRIO Y EL CANAL COLECTOR

1. Abra la puerta del aparato.
2. Revise el canal colector de la parte inferior de la puerta. Si está sucio, límpielo con un paño suave y detergente.
3. Revise el canal colector de la parte inferior del aparato. Si está sucio, límpielo con un paño suave y detergente.

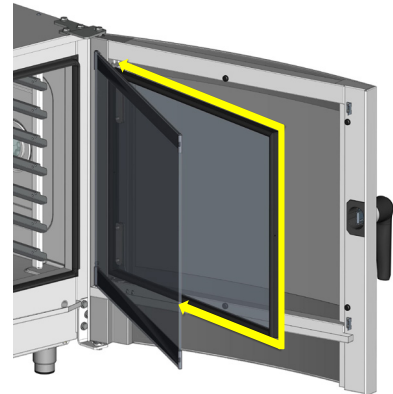


Desbloquee el vidrio interno e incline el vidrio hacia arriba.

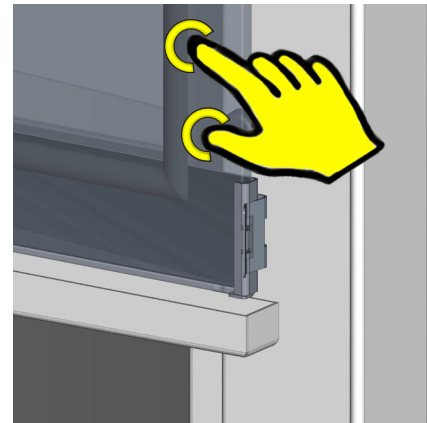


5. Limpie todas las superficies de vidrio con un trapo limpio y detergente para vidrio.
6. A continuación, seque las superficies de vidrio con un paño seco.

7. Limpie la junta del vidrio intermedio con un paño húmedo y, a continuación, séquelo.



8. Con cuidado, vuelva a poner los vidrios intermedio e interno en su posición original y asegúrelos con el bloqueo, presionando suavemente el vidrio interno cerca del bloqueo.



## 8.3 MANTENIMIENTO SEMESTRAL

### ELIMINACIÓN DE LA CAL DE LA CALDERA

Aunque los aparatos con caldera están equipados con una función automática que asegura el intercambio habitual de agua en la caldera y limpia esta de los depósitos y la suciedad habituales, la cal de la caldera debe limpiarse a fondo una vez cada 6 meses. Esto evita daños a los elementos calefactores y garantiza que la caldera funciona correctamente. ¡La garantía no cubre los daños debidos a la cal de la caldera!

Dependiendo de la calidad del agua, la cal de la caldera del aparato deberá limpiarse con más frecuencia. Si la caldera tiene mucha cal, es posible que el aparato no funcione correctamente.



La limpieza de la cal de la caldera debe ser realizada únicamente por una empresa de mantenimiento autorizada.

## 8.4 MANTENIMIENTO MANUAL

Para garantizar un funcionamiento seguro y sin contratiempos, y para prolongar la vida útil, el aparato y sus accesorios deben ser inspeccionados al menos una vez al año por una empresa de mantenimiento autorizada.

## 09 | LIMPIEZA AUTOMÁTICA

El horno combinado Blue Vision está equipado con un sistema automático de limpieza que le garantiza que siempre estará perfectamente limpio.

El uso habitual de este sistema automático de limpieza le ahorra tiempo y prolonga significativamente la vida del aparato.

Gracias a este sistema, las únicas tareas de limpieza que hay que hacer en el aparato son:

- Elegir el programa de limpieza adecuado según el nivel de suciedad
- Iniciar el programa de limpieza y añadir detergente

### 9.1 LIMPIEZA AUTOMÁTICA: LO QUE DEBE SABER



Para la limpieza automática debe utilizar el detergente Active Cleaner, embalado en paquetes de 60 g. Se suministra en cubos pequeños de 50 paquetes.

El embalaje del detergente lo protege de los daños producidos por la humedad, aunque debe guardarse en lugares en los que no haya agua ni exceso de humedad. Utilice siempre el detergente inmediatamente después de abrir el paquete. No lo deje nunca abierto y, lo que es más importante, no lo deje en lugares húmedos ni sin supervisar.



#### Importante:

- Si se utiliza un detergente distinto a Retigo Active Cleaner (o al limpiador manual o al descalcificador Vision Descaler), Retigo no se responsabiliza de los daños y la garantía no se aplica a los daños causados por este motivo.
- Mantenga el detergente fuera del alcance de los niños.
- Al manipular el detergente, siga todas las normas para trabajar con seguridad con sustancias químicas. En particular, utilice equipo de protección (principalmente guantes y gafas de protección).
- Siga las instrucciones que aparecen en el paquete del detergente.
- El detergente no debe nunca entrar en contacto directo con la piel, los ojos o la boca.
- No abra nunca la puerta del aparato cuando el programa de limpieza esté en ejecución: ¡Peligro de exposición a sustancias químicas!
- Antes de limpiar, quite todas las cubetas de cocción del aparato.
- Siga todas las instrucciones que se muestran en la pantalla del aparato.
- Después de usar el detergente, no deje el paquete del mismo en la cámara de cocción.
- No derrame nunca detergente sobre la superficie caliente del aparato: ¡Podría dañar la superficie de acero inoxidable de forma irreparable! La garantía no se aplica a los aparatos dañados por esta causa.
- Si la limpieza no se hace correctamente, la grasa acumulada en la cámara de cocción del aparato podría prender durante el funcionamiento normal.

El horno combinado tiene seis programas de limpieza. Qué programa utilizar depende del nivel de suciedad de la cámara de cocción (consulte la siguiente tabla).

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	DURACIÓN *
	Aclarado de agua – Aclare con agua templada sin utilizar detergente.	14:53
	Lavado exprés: Limpieza corta para la suciedad ligera.	33:39
	Lavado ligero: Limpieza de la suciedad ligera.	50:19
	Lavado medio: Limpieza de la suciedad intermedia.	01:15:19
	Lavado intenso: Limpieza de la suciedad muy intensa.	01:48:39
	Eliminación de la cal del espacio de cocción – Eliminación de los depósitos	01:12:44

\* Los tiempos de limpieza indicados se aplican al tamaño 611. Estos datos pueden variar ligeramente con respecto a otros tamaños de horno combinado.

Dependiendo del tamaño del horno combinado y del programa de limpieza utilizado, es necesario seleccionar la cantidad adecuada de detergente. La cantidad de detergente necesario depende de la cantidad y el tipo de suciedad adherida a la superficie del aparato.

PROGRAMA		TAMAÑO DEL HORNO COMBINADO					
		CANTIDAD DE DETERGENTE (unidades)					
		623	611	1011	1221	2011	2021
	Aclarar con agua*	0	0	0	0	0	0
	Lavado exprés	1	1	1	2	2	3
	Lavado básico	1	1	1	2	2	4
	Lavado moderado	1	1	1	2	2	4
	Lavado intenso	1	2	2	3	3	5
	Eliminación de la cal de la cámara de cocción**	1	1	1	2	2	3

\* El aclarado se hace sin detergente.

\*\* Vision Descaler se utiliza para descalcificar.

## 9.2 INICIO DE LA LIMPIEZA

<b>1 ENTRAR EN EL MODO DE LIMPIEZA</b>	
<b>2 SELECCIONAR EL MODO ADECUADO</b>	
<b>3 DESPUÉS DE INICIAR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA, PULSE</b> Espere a que aparezca el mensaje indicándole que introduzca detergente.	
<b>PARA VOLVER A LA LISTA DEL MODO DE LIMPIEZA, PULSE</b>	

Al pulsar Start, el horno combinado comprueba automáticamente que la temperatura en el interior de la cámara de cocción no es demasiado alta. Si la temperatura es superior a 80 °C, se iniciará el proceso automático de enfriamiento de la cámara de cocción. Si la temperatura no supera los 80 °C o ha finalizado el enfriamiento de la cámara de cocción, el aparato le pedirá que añada detergente.



**¡Al manipular el producto, siga todas las normas de manipulación de sustancias químicas!**

### AÑADIR DETERGENTE



- Corte la bolsa de detergente por el lugar indicado para abrirla.
- Vierta todo el contenido del paquete en la tapa de drenaje de la parte inferior de la cámara de cocción. La mayoría del polvo caerá por el orificio de drenaje.
- Cierre la puerta del horno combinado.

El programa seleccionado se iniciará automáticamente y la pantalla le mantendrá informado del estado actual del programa y del tiempo de limpieza restante.

Cuando el programa de limpieza haya finalizado, emitirá un sonido y aparecerá un mensaje. Ahora, el horno combinado está listo para usarse de nuevo.

### PARAR EL PROGRAMA DE LIMPIEZA ANTES DE TIEMPO

Puede interrumpir el proceso de limpieza durante su ejecución con el botón **STOP** que aparece en la pantalla. Al hacerlo, el horno combinado le preguntará si realmente desea detenerlo. Al confirmar, el programa cambiará al modo de aclarado, que dura unos 16 minutos. Entonces el proceso de limpieza se detiene completamente. Si no confirma la detención y pulsa **No**, la limpieza seguirá donde se quedó.



- Cuando el proceso de limpieza haya terminado, compruebe la cámara de cocción. Quite cualquier resto de detergente aclarando en profundidad con la ducha manual o limpiando con agua. Si no lo hace, la superficie de acero inoxidable de la cámara de cocción podría deformarse o decolorarse cuando el aparato se utilice a altas temperaturas. La garantía no cubre los daños debidos a esta causa.
- No lave el horno combinado con equipos de agua a presión.
- Si el horno combinado no va a utilizarse de nuevo después de la limpieza, le recomendamos que deje la puerta entreabierta; por ejemplo, por la noche.
- Tire el paquete de detergente de la forma habitual, en un punto destinado a las bolsas de plástico.
- No deje los paquetes a la vista ni al alcance de cualquier persona que pase.

### ELIMINACIÓN DE LA CAL DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Se recomienda la eliminación de los depósitos de cal cuando sean visibles en la cámara de cocción (una capa blanca de cal de agua). Para descalcificar el horno combinado debe utilizarse el descalcificador especial Vision.

Esta sustancia se aplica igual que Active Cleaner. El paquete estándar de Vision Descaler es un cubo de plástico con 25 bolsas de 150 g.



## 10 | TABLA DE MENSAJES DE ERROR

Al trabajar con el aparato, la pantalla puede mostrar mensajes de error. Su significado es el siguiente:

ERROR	DESCRIPCIÓN	SOLUCIÓN
<b>Err 10</b>	No se ha alcanzado el nivel mínimo de agua del calderín en el límite de tiempo establecido, a pesar de que se ha alcanzado el nivel máximo de agua.	El horno combinado cambiará automáticamente al estado de inyección de reserva y es posible seguir usándolo temporalmente. Cuando el horno combinado se haya apagado y vuelto a encender, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 11</b>	Error en el elemento calefactor de la cámara	El horno combinado no puede seguir funcionando. Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 12</b>	No se ha alcanzado el nivel máximo de agua en el calderín en el límite de tiempo establecido.	El horno combinado cambiará automáticamente al estado de inyección de reserva y es posible seguir usándolo temporalmente. Cuando el horno combinado se haya apagado y vuelto a encender, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 13</b>	No se ha alcanzado el nivel mínimo de agua en el calderín en el límite de tiempo establecido.	Compruebe la entrada del suministro de agua (abra el grifo). El horno combinado puede usarse temporalmente solo en el modo de aire caliente. Si el problema persiste, incluso aunque haya suministro de agua, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 15</b>	Fallo de la protección de calor del motor Indica el sobrecalentamiento del motor por encima del límite establecido.	Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 16</b>	El calderín no se ha precalentado en el límite de tiempo establecido.	El horno combinado cambiará automáticamente al estado de inyección de reserva y es posible seguir usándolo temporalmente. Cuando el horno combinado se haya apagado y vuelto a encender, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 17</b>	Al drenar el calderín, el nivel de agua no ha caído por debajo del nivel mínimo de agua dentro del límite de tiempo establecido.	El horno combinado cambiará automáticamente al estado de inyección de reserva y es posible seguir usándolo temporalmente. Cuando el horno combinado se haya apagado y vuelto a encender, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 18</b>	Al drenar el calderín, el nivel de agua no ha caído por debajo del nivel máximo de agua dentro del límite de tiempo establecido.	El horno combinado cambiará automáticamente al estado de inyección de reserva y es posible seguir usándolo temporalmente. Cuando el horno combinado se haya apagado y vuelto a encender, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 26</b>	Error de la válvula automática de mariposa no funciona correctamente.	El funcionamiento incorrecto de la válvula puede afectar al resultado de la comida, aunque es posible seguir utilizando el horno combinado temporalmente. Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 31</b>	Error en el sensor de calor del drenaje	El horno combinado puede usarse en todos los modos temporalmente. Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 33</b>	Error en el sensor de calor del calderín	El horno combinado cambiará automáticamente al estado de inyección de reserva y es posible seguir usándolo temporalmente. Cuando el horno combinado se haya apagado y vuelto a encender, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 34</b>	Error en la sonda de temperatura de 1 puntos	El horno combinado puede usarse temporalmente en todos los modos menos en los modos con sonda de temperatura. Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 35</b>	Error en el sensor de calor del calderín	El error bloquea el funcionamiento en todos los modos. Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 36</b>	Error en la sonda de temperatura de 6 puntos	El horno combinado puede usarse temporalmente en todos los modos menos en los modos con sonda de temperatura. Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 37</b>	Termistor desconectado	Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 38</b>	Termistor cortocircuitado	Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.

<b>Err 40</b>	Corte en el fusible térmico de la cámara, el calderín (solo en hornos combinados), el interruptor de la corriente de aire (solo en hornos combinados con interruptor de corriente) o el fusible térmico del cuadro de interruptores.	Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 41</b>	Error de enfriamiento: Sobrecalentamiento del sistema electrónico	Limpiar el filtro de polvo Si el error se repite, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 42</b>	Sobrecalentamiento del elemento calefactor del calderín	El horno combinado cambiará automáticamente al estado de inyección de reserva y es posible seguir usándolo. Cuando el horno combinado se haya apagado y vuelto a encender, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 60-79</b>	Error de comunicación de Modbus	Desconecte la alimentación eléctrica del horno combinado (no el "Modo en espera"), espere 30 segundos y después vuelva a encender de nuevo el horno combinado (vuelva a conectar la alimentación eléctrica). Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 80-91</b>	Error del convertidor de frecuencias	Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 95</b>	Velocidad incorrecta del soplador	
<b>Err 96</b>	Error de arranque	Compruebe que el abastecimiento de gas esté abierto y vuelva a intentar el arranque. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 100</b>	Error del sistema	Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.



- Solo un servicio autorizado formado y certificado por el fabricante puede reparar los defectos en el aparato. ¡La manipulación hecha por personas que no sean profesionales invalida la garantía!
- Durante todo el tiempo de observación, el horno combinado debe someterse a las inspecciones periódicas, pruebas y revisiones de acuerdo con las normas aplicables del país del propietario.

# 11 | VIDA ÚTIL, RETIRADA DEL SERVICIO Y GARANTÍA

## VIDA ÚTIL

La vida útil del producto es de 10 años si se cumplen las siguientes condiciones: Inspección preventiva de mantenimiento cada 12 meses de funcionamiento. Esta inspección debe ser realizada por técnicos de mantenimiento de una empresa asociada autorizada por Retigo.

El usuario debe presentar una lista de incidencias del servicio.

El usuario debe seguir detenidamente las instrucciones del manual de uso.

El usuario debe mantener y limpiar el aparato a diario con detergentes recomendados por Retigo.

Si el aparato cuenta con limpieza automática, únicamente deberán usarse detergentes recomendados por Retigo.

La formación de los operadores con un cocinero profesional de Retigo debe documentarse en el manual de mantenimiento o mediante copias del registro de formación del operador.

Si el personal operador cambia, la formación deberá realizarse de nuevo.

## PUESTA FUERA DE FUNCIONAMIENTO: ELIMINACIÓN

Para desechar el horno combinado tras haberse puesto fuera de funcionamiento, es necesario cumplir con las normas nacionales aplicables sobre gestión de residuos. El aparato contiene piezas eléctricas (sistema electrónico, transformador, halógenos, batería, etc.) que pueden dañar el entorno si no se desechan correctamente.



**¡NO TIRE el horno combinado ni sus partes a la basura normal!**

El usuario final del aparato debe elegir tres de las siguientes opciones de eliminación:

### Eliminación por RETIGO s.r.o.

Solicite la eliminación del equipo por RETIGO llamando al número de teléfono +420 571 665 511 o a través del correo electrónico info@retigo.cz

Cómo preparar el horno combinado para su eliminación:

- Desconecte el equipo eléctrico de la red de manera profesional.
- Coloque el equipo eléctrico en un palé, asegúrelo con papel transparente y transpórtelo a una ubicación de carga adecuada.



*La retirada y eliminación son gratuitos para el usuario final. En cooperación con una empresa contratada, Retigo s.r.o. organizará la retirada y eliminación del equipo eléctrico de acuerdo con la legislación vigente. De la misma manera, Retigo s.r.o. organizará la eliminación del equipo eléctrico similar de otras empresas si va a sustituirse con productos de Retigo s.r.o.*

### Eliminación del aparato por el distribuidor

Solicite la eliminación del horno combinado a través del distribuidor, que organizará la eliminación con Retigo.

Al hacer la solicitud, proporcione la siguiente información:

- Dirección exacta de recogida del horno combinado
- Persona de contacto y teléfono
- Hora de recogida del horno combinado

## Eliminación por su cuenta

Si decide eliminar el horno combinado por su cuenta, cumpla las normas nacionales aplicables de eliminación de residuos. Lleve las piezas de chapa metálica del aparato a un punto adecuado de recogida y tire el vidrio en contenedores de reciclaje. Lleve el aislamiento cerámico y las piezas eléctricas a una empresa especializada autorizada para tratar y tirar dichos residuos.

## GARANTÍA

El periodo de garantía aparece en el manual de mantenimiento y en el certificado de garantía. Solicite una confirmación de la garantía a la empresa que le ha instalado el horno combinado.

La garantía no cubre el daño ni los fallos provocados por el uso incorrecto, el incumplimiento de este manual de uso, el uso de detergentes agresivos y la limpieza incorrecta del horno combinado. Tampoco están cubiertos los defectos causados por una instalación que no cumpla las recomendaciones del fabricante, por reparaciones incorrectas, alteraciones no autorizadas o por casos fortuitos.

# retigo<sup>®</sup>

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

**RETIGO s.r.o.**

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Correo electrónico: [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz)

Tel.: +420 571 665 511

[www.retigo.cz](http://www.retigo.cz)

Versión TSD-15-B-MAN-ES\_R04

Versión del software: 2.75