

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

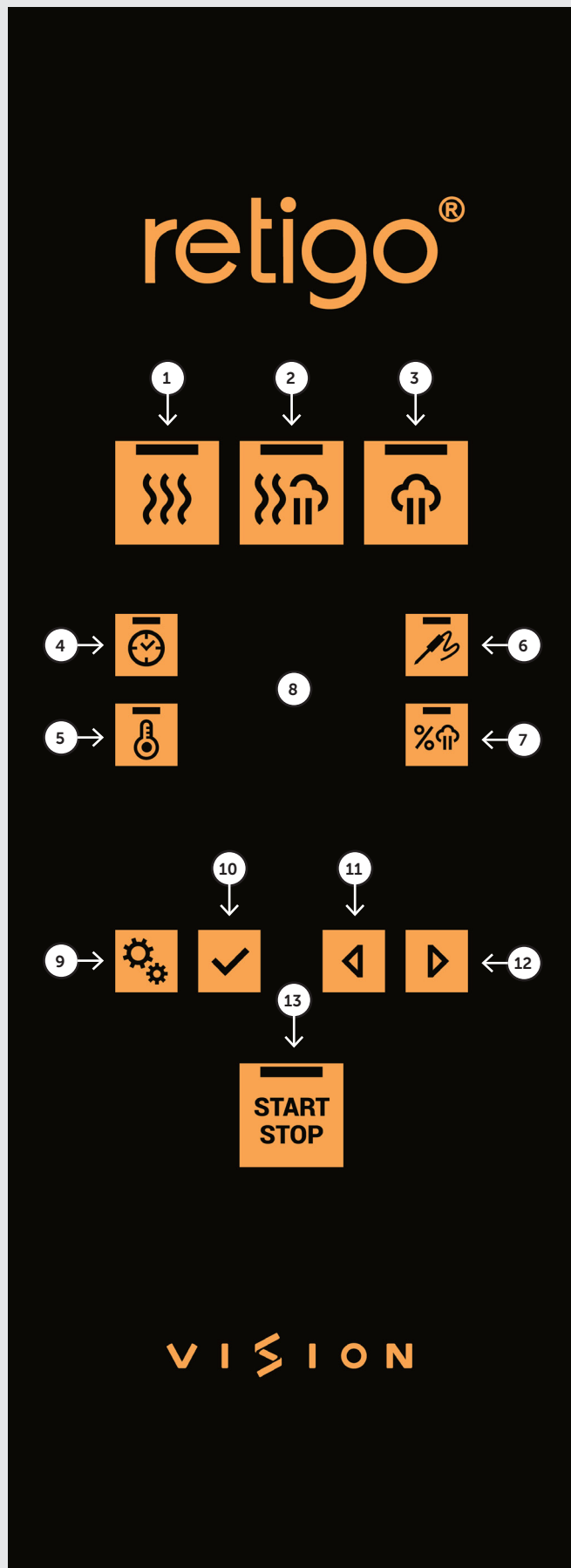
## Horno combinado **Orange Vision**

MANUAL DE USO



 **LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR**

# PANEL DE MANDOS



- |    |                                     |
|----|-------------------------------------|
| 1  | MODO DE AIRE CALIENTE               |
| 2  | MODO COMBINADO                      |
| 3  | MODO DE VAPOR                       |
| 4  | HORA                                |
| 5  | TEMPERATURA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN |
| 6  | TEMPERATURA DE LA SONDA CENTRAL     |
| 7  | NIVEL DE HUMEDAD                    |
| 8  | PANTALLA CON LOS VALORES REALES     |
| 9  | FUNCIONES / ATRÁS                   |
| 10 | CONFIRMAR / ENTRAR                  |
| 11 | FLECHA IZQUIERDA                    |
| 12 | FLECHA DERECHA                      |
| 13 | INICIO / PARADA DEL PROCESO ACTUAL  |

---

# ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>4</b>
<b>SOBRE ESTE MANUAL</b>	<b>5</b>
<b>1   INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL HORNO COMBINADO</b>	<b>7</b>
1.1 USO: SU OBJETIVO	7
1.2 INTRODUCCIÓN: PARTES PRINCIPALES	7
1.3 EQUIPO OPCIONAL	7
1.4 MANDOS: FUNCIONAMIENTO BÁSICO	8
<b>2   SEGURIDAD DURANTE EL USO</b>	<b>9</b>
2.1 USO SEGURO	9
2.2 AYUDAS DE PROTECCIÓN	10
2.3 ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEL HORNO COMBINADO	10
2.4 UBICACIONES PELIGROSAS Y PELIGROS RESIDUALES	11
<b>3   FUNCIONAMIENTO</b>	<b>14</b>
3.1 PANEL DE MANDOS	14
3.2 DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES	14
<b>4   COCINADO</b>	<b>15</b>
4.1 AJUSTE DE LAS FUNCIONES DEL HORNO COMBINADO ANTES DE EMPEZAR A COCINAR	15
4.2 AJUSTES MANUALES	16
4.3 PROGRAMAS (Accesorio opcional)	17
<b>5   AJUSTES</b>	<b>24</b>
5.1 USO DEL MENÚ DE AJUSTES	24
5.2 ELEMENTOS INDIVIDUALES DEL MENÚ DE AJUSTES	25
<b>6   MANTENIMIENTO</b>	<b>30</b>
6.1 MANTENIMIENTO DIARIO	31
6.2 MANTENIMIENTO SEMANAL	30
6.3 MANTENIMIENTO SEMESTRAL	33
6.4 MANTENIMIENTO ANUAL	33
<b>7   LIMPIEZA AUTOMÁTICA</b>	<b>34</b>
7.1 INFORMACIÓN BÁSICA Y ADVERTENCIAS	34
7.2 INICIO DE LA LIMPIEZA	35
<b>8   TABLA DE MENSAJES DE ERROR</b>	<b>36</b>
<b>9   VIDA ÚTIL, PUESTA FUERA DE SERVICIO Y GARANTÍA</b>	<b>38</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 ORANGE VISION.

# SOBRE ESTE MANUAL

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

## SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL

En este manual de uso encontrará símbolos con el siguiente significado:

SÍMBOLO	SIGNIFICADO
	Estos símbolos significan "ATENCIÓN" y "ADVERTENCIA", y 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 se refiere a un capítulo distinto del manual.
	Informa de otros procedimientos opcionales que puede utilizar pero que no son obligatorios.



### VALIDEZ DE LA DOCUMENTACIÓN

Este manual se aplica a los aparatos de tipo RP y a los siguientes modelos:

#### MODELOS ELÉCTRICOS

2E0623IZ, 2E0611IZ, 2E0611BZ, 2E1011IZ, 2E1011BZ, 2E2011IZ, 2E2011BZ, 2E1221IZ, 2E1221BZ, 2E2021IZ, 2E2021BZ.

#### 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

Es fundamental que el manual se considere una parte más del aparato que no debe separarse de él. Por este motivo, guárdelo para usarlo en el futuro.

Lea el manual detenidamente. Debe considerarse una parte más del aparato que no debe separarse de él en caso de reventa. 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.

Venison 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 consta de dos partes:

- Manual de transporte e instalación
- Manual de uso

**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 DEL MANUAL 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.
- **Limpeza:** 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 – Caldera*

**A – Método de control del motor del ventilador:**

*A – Convertidor de frecuencia*

*A – Sin convertidor de frecuencia*

**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 frecuencia*

*A – Sin convertidor de frecuencia*

**C – Parámetros eléctricos**

**D – Parámetros de gas**



# 1 | INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL HORNO COMBINADO

## 1.1 USO: SU OBJETIVO

El horno combinado ORANGE VISION es un aparato universal para preparar comidas y menús completos. Puede utilizarse para todo tipo de métodos de preparación de alimentos basados 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 PREVISTO DEL HORNO COMBINADO

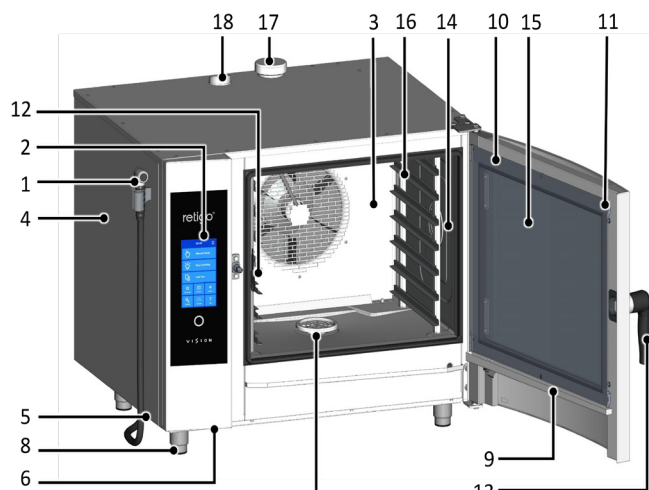
- El equipo solo puede utilizarse para la preparación con calor de diversos tipos de alimentos. Esto incluye el vapor, el aire caliente o una combinación de ambos. Los alimentos deben colocarse siempre en una cubeta de cocina estándar, en bandejas de cocción del tamaño adecuado o accesorios estándar 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 INTRODUCCIÓN: PARTES PRINCIPALES



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 de apertura interior en la puerta
16. Rieles para las cubetas de cocina – Los tamaños 2011, 1221 y 2021 presentan un carrito de carga en lugar de rieles.
17. Válvula de ventilación del exceso de vapor
18. Ventilación de gases de combustión

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 de apertura interior en la puerta
16. Rieles para las cubetas de cocina – Los tamaños 2011, 1221 y 2021 presentan un carrito de carga en lugar de rieles.
17. Válvula de ventilación del exceso de vapor
18. Ventilación de gases de combustión



**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 EQUIPO OPCIONAL

El horno combinado ORANGE VISION está equipado con limpieza automática básica.

Opcionalmente, puede disponer de

- Sonda central de temperatura
- Válvula de mariposa
- 99 programas con 9 pasos
- Ducha manual
- Ducha manual retráctil (excepto el modelo 623)
- Siete velocidades del ventilador + Función de parada del ventilador

## Accesorios

### CUBETAS GASTRONORM Y BANDEJAS DE COCCIÓN

Las cubetas Gastronorm y las bandejas de cocción no solo sirven como contenedores 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 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 (en los tamaños 1011, 2011, 1221, 2021). Se consideran equipo especial las cestas, los carritos y las cajas térmicas para servir la comida.

### CAMPANA VISION VENT

La campana de condensación Vision Vent de RETIGO le permitirá mantener cómodamente un ambiente agradable en su cocina, gracias a su gran potencia de extracción y a sus interruptores inteligentes. Vision Vent de RETIGO 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 su intenso color al freírlos, 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

El generador de humo Retigo Vision Smoker es un accesorio sencilla 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 de Retigo, 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 horno combinado 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, usted debe estar informado de su ubicación. Durante el uso normal, cuando haya terminado de utilizarlo, es suficiente dejarlo en el modo de reposo pulsando prolongadamente el botón de Encendido/Apagado.

### 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 (2011, 1221, 2021), cierre la puerta y gire el mango 90° en sentido horario.

### PRECALENTAMIENTO DE LA CALDERA (hornos combinados con caldera)

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



## 2 | 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 puede ser utilizado por personal autorizado, cualificado y formado para su uso. 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: ¡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 equipo 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 generales 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 o 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 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 cámara 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 o 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.
- En caso de que, durante el uso del horno combinado, perciba un nivel mayor de ruido que exceda los límites permitidos, apague el horno combinado y solucione el problema.
- Informe de inmediato a su superior de todos los fallos, el cual debe ocuparse 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 los recipientes 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 ábrala completamente solo cuando el vapor haya salido.
- Si las cubetas Gastronorm se llenan de líquido más de tres cuartos, debe tenerse más cuidado al manipularlas y quitarlas. Ponga los recipientes así de llenos 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 los recipientes 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 este caso, existe el riesgo de que la cubeta Gastronorm se vuelque y provoque quemaduras.
- Durante el proceso de cocinado podrían formarse zonas calientes, especialmente en los utensilios de cocina, las parrillas y el lado interior de la puerta. Utilice guantes de protección cuando manipule objetos calientes.
- Se prohíbe encender el ventilador sin la cubierta.

- Si el horno combinado está equipado con un carrito, ponga siempre el freno al carrito una vez dentro del aparato. Al manipular un carrito grande debe usarse siempre el mecanismo de bloqueo de la cubeta Gastronorm (cubetas cerradas).
- Al transportar cubetas Gastronorm llenas de líquido, estas deben estar cubiertas con tapas herméticas. De lo contrario, el usuario podría sufrir escaldaduras.
- En caso de que el suelo sea muy desigual, no deben utilizarse carritos para introducir o sacar las cubetas. No deje nunca el mango del carrito dentro de un horno combinado cerrado. La puerta del horno combinado podría romperse. No tire del carrito sin el mango diseñado para ello. De lo contrario, podrían producirse 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 para el trabajo normal y la limpieza automática

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

- ¡Efectúe la limpieza y el mantenimiento solo cuando el horno combinado esté frío!
- Quite las piezas sólidas de comida sacándolas de la cámara de cocción —nunca las empuje 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 AYUDAS DE PROTECCIÓN**

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,

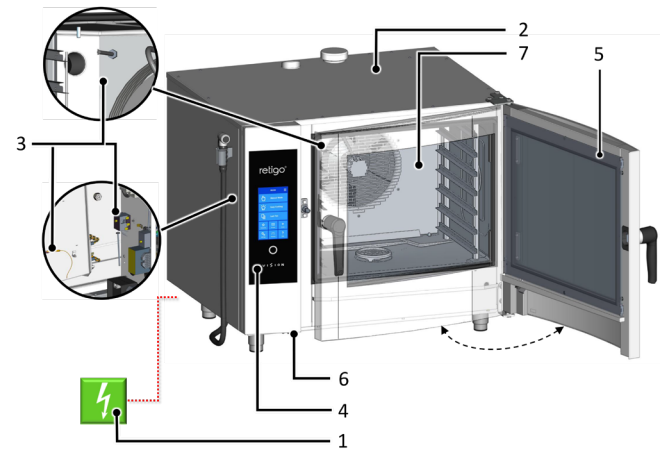
etc., u otros elementos con medios de registro magnético.

- 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. Conecte y desconecte la alimentación eléctrica mediante un interruptor principal. 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, la caldera 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 una máquina con carrito (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 horno combinado está diseñado de forma que, si se utiliza correctamente y en perfectas condiciones técnicas, no constituye ningún peligro para el usuario ni 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. Conozca más estos riesgos 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 escaldadura por el vapor caliente generado durante el proceso de cocción.
- 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 GASTRONORM

No manipule nunca cubetas con líquidos calientes o comida líquida caliente por encima del nivel de los ojos, y utilice siempre guantes de seguridad.



- Riesgo de quemaduras si se utilizan descuidadamente y si no se usan las ayudas de protección.

### VÁLVULA Y CHIMENEA

No coloque ninguna parte del cuerpo por encima de estas piezas, y utilice siempre equipo de protección (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 al limpiar con la ducha 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 en caso de que el cable de alimentación esté dañado, por ejemplo, si está mal colocado, torcido, comprimido, aplastado, etc. Además, si el aparato se desplaza solo en el bastidor con ruedas, esto puede ocasionar la rotura del cable de alimentación.



- ¡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 y está inestable, 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 deslizar 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 recipientes 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**

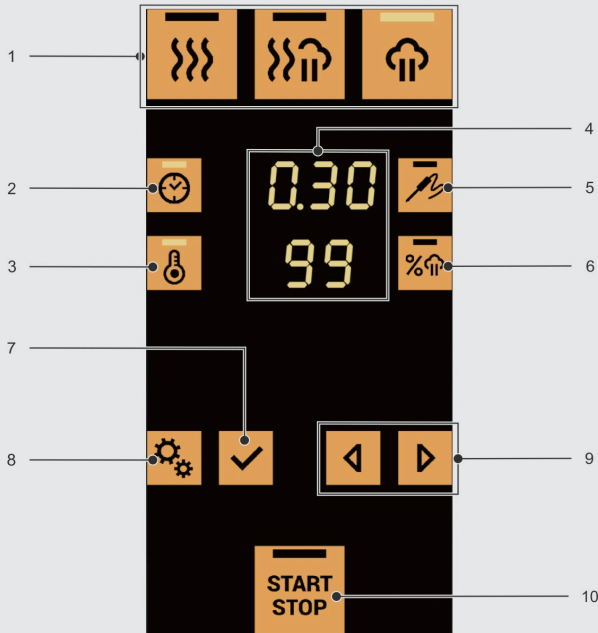
Si el aparato y el carro de soporte con ruedas empiezan a hacer movimientos indeseados, la alimentación de agua podría romperse o dañarse y el agua derramada podría provocar resbalones y caídas.



- ¡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!

## 3 | FUNCIONAMIENTO

### 3.1 PANEL DE MANDOS



El horno combinado está equipado con un panel de mandos táctil. Las funciones individuales se seleccionan "tocando" suavemente un botón.

1. Selección del modo de cocción
2. Ajuste del tiempo
3. Ajuste de la temperatura de la cámara de cocción
4. Pantalla con valores
5. Ajuste de la temperatura de la sonda de temperatura
6. Ajuste de la humedad
7. OK (confirmación/Intro)
8. Funciones / Atrás
9. Flechas de navegación
10. Inicio / Parada del proceso de cocinado

### 3.2 DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES

- MODO DE AIRE CALIENTE**  
 Ajusta el modo de cocinado con aire caliente según los preajustes. Los ajustes pueden cambiarse según se necesite.
- MODO DE AIRE CALIENTE CON VAPOR**  
 Configura el cocinado en el modo de ajuste de la humedad según los preajustes. Los ajustes pueden cambiarse según se necesite.
- MODO DE VAPOR**  
 Ajusta el modo de cocinado con vapor según los preajustes. Los ajustes pueden cambiarse según se necesite.
- HORA**  
 Sirve para ajustar el tiempo de cocinado.
- TEMPERATURA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN**  
 Sirve para ajustar la temperatura de cocinado.
- TEMPERATURA EN LA Sonda DE TEMPERATURA**  
 Sirve para ajustar la temperatura en la sonda de temperatura.
- NIVEL DE HUMEDAD**  
 Sirve para ajustar la humedad del aire caliente con el modo de vapor.
- FUNCIONES / ATRÁS**  
 Sirve para entrar en otros submenús y también como botón para ir "ATRÁS". Otras opciones:
  - VÁLVULA DE MARIPOSA** (Accesorio opcional)  
 Permite que la válvula de mariposa se abra o se cierre si hay que ventilar el exceso de humedad de la cámara de cocción.
  - HUMIDIFICACIÓN MANUAL**  
 Permite añadir humedad adicional.
  - VELOCIDAD DEL VENTILADOR** (Accesorio opcional)  
 Sirve para cambiar la velocidad del ventilador.
  - PRECALENTAMIENTO**  
 Permite ajustar un modo de precalentamiento de la cámara de cocción antes del proceso de cocinado o, alternativamente, enfriar la cámara de cocción si está muy caliente.
  - PROGRAMAS** (Accesorio opcional)  
 Permite el lanzamiento y la gestión de los programas guardados.
  - INICIO RETARDADO**  
 Sirve para ajustar el tiempo de inicio del proceso de cocinado.
  - AJUSTES**  
 Muestra el menú de ajustes del usuario.
  - LAVADO**  
 Sirve para iniciar la limpieza con un programa de limpieza.
- OK (CONFIRMACIÓN/INTRO)**  
 Sirve para confirmar los ajustes o funciones y para entrar en menús y submenús.
- FLECHA DE NAVEGACIÓN IZQUIERDA Y DERECHA**  
 Sirve para aumentar o reducir los parámetros y para navegar por los submenús individuales.
- INICIO / PARADA DEL PROCESO DE COCINADO**  
 Sirve para iniciar/parar el proceso de cocinado. Al mantener pulsado el botón (más de 3 segundos), el horno combinado inicia el modo de reposo, en el que toda la pantalla se queda en blanco y el botón solo parpadea ligeramente. Para retomar la actividad, pulse de nuevo el botón.

## 4 | COCINADO

En el horno combinado pueden prepararse platos mediante el ajuste manual de los parámetros o mediante el uso de programas guardados o personalizados (accesorio opcional).

### 4.1 AJUSTE DE LAS FUNCIONES DEL HORNO COMBINADO ANTES DE EMPEZAR A COCINAR

Antes de iniciar el proceso de cocinado es posible establecer las siguientes funciones del horno combinado:

#### Pre calentamiento de la cámara de cocción

##### ENCENDIDO

1	PULSAR		
2	SELECCIONAR		Aparecerá OFF. El símbolo  parpadeará.
3	PULSAR		Se iluminará el símbolo . El pre calentamiento está activado.



Si el pre calentamiento está apagado después de iniciar la cocción con el botón **START STOP**, primero empieza el pre calentamiento (o enfriado) en la cámara de cocción. Aparece el texto "Preparing temperature" [Preparando temperatura] en la pantalla. Durante el pre calentamiento, la cámara de cocción se calienta:

- Modo de aire caliente, aire caliente con vapor:
  - <100 °C – para una temperatura establecida en +20 %
  - >100 °C – para una temperatura establecida en +20 °C
- Modo de vapor – directamente a la temperatura establecida

Cuando se alcanza la temperatura establecida, la pantalla muestra el mensaje "Insert food" [Introducir comida] y un sonido indica el final del pre calentamiento. Este sonido se repetirá cada minuto hasta que se abra la puerta. Si el usuario no abre la puerta para introducir la comida, la cámara se mantiene a la temperatura establecida.

Si cinco minutos después de que haya terminado el pre calentamiento (mensaje en la pantalla) el usuario no introduce la comida, el pre calentamiento se cancela y la cámara de cocción deja de calentar.

Durante el ajuste manual, el usuario establece el pre calentamiento en las funciones antes de iniciar el cocinado realmente.

Durante el cocinado según el programa, la configuración de pre calentamiento se utiliza directamente del programa establecido.

Puede omitir el pre calentamiento en la fase "Prepare temperature" [Preparar temperatura] pulsando la función o el botón **OK** e iniciando el cocinado directamente.

##### APAGADO

1	PULSAR		
2	WSELECCIONAR		Aparecerá ON. El símbolo  parpadeará.
3	PULSAR		El texto OFF desaparecerá. El símbolo  desaparecerá. El pre calentamiento está desactivado.

#### Válvula de mariposa (Accesorio opcional)



La válvula de mariposa solo puede ajustarse en los modos



##### APERTURA

1	PULSAR		Aparecerá OFF. El símbolo  parpadeará.
2	PULSAR		Se iluminará el símbolo . La válvula de mariposa está abierta.

##### CIERRE

1	PULSAR		Aparecerá ON. El símbolo  parpadeará.
2	PULSAR		El texto OFF desaparecerá. El símbolo  desaparecerá. La válvula de mariposa está cerrada.

#### Inicio retardado

##### ENCENDIDO

1	PULSAR		
2	SELECCIONAR		Aparece OFF. El símbolo  parpadeará.
3	PULSAR		La hora actual en hh.mm y el símbolo  empiezan a parpadear.
4	AJUSTAR EL VALOR		Ajuste la hora a la que desea que el horno combinado se inicie. El valor fijado parpadeará.
5	PULSAR		Aparece el mensaje "El horno combinado se iniciará en hh.mm" donde hh.mm es la hora que usted ha ajustado.

##### APAGADO

1	PULSAR		El texto "El horno combinado se iniciará en hh.mm" desaparecerá y la cuenta atrás se cancelará.
---	--------	--	---

## 4.2 AJUSTES MANUALES

Esta opción es utilizada por usuarios más experimentados que desean configurar los parámetros del proceso de cocinado exactamente según sus requisitos. Fije los parámetros de cocinado manualmente según sus propios criterios y experiencia.

Para cocinar, el horno combinado utiliza tres modos básicos: aire caliente, vapor y una combinación de aire caliente y vapor. Cada modo tiene sus preajustes y pasos y se utiliza con otras preparaciones técnicas de alimentos. Sin embargo, puede iniciar el proceso de cocinado en cualquier fase y modificar la hora, temperatura y humedad de forma que el resultado cumpla sus expectativas.

Todo el proceso de cocinado está completamente automatizado. Si se mantienen las condiciones exactas de entrada, es posible lograr siempre resultados de la misma calidad.



### AIRE CALIENTE

Preajustes:  
Tiempo de procesamiento: 30 min.  
Temperatura de la cámara de cocción: 180 °C  
Humedad: 0 %



### AIRE CALIENTE CON VAPOR

Preajustes:  
Tiempo de procesamiento: 30 min.  
Temperatura de la cámara de cocción: 160 °C  
Humedad: 50 %



### COCINADO CON VAPOR

Preajustes:  
Tiempo de procesamiento: 30 min.  
Temperatura de la cámara de cocción: 99 °C  
Humedad: 100 %

## Ajustes de los parámetros del proceso de cocinado manual

### 1 SELECCIONAR UN MODO DE COCCIÓN



### 2 SELECCIONAR UN PARÁMETRO DE COCINADO

El valor actual del parámetro seleccionado empezará a parpadear.



En modo de AIRE CALIENTE  y VAPOR  no se pueden cambiar los parámetros de humedad.



### 3 AJUSTE EL VALOR DEL PARÁMETRO SEGÚN SU CRITERIO.

De igual forma, modifique los otros parámetros.




### 4 CONFIRMAR EL AJUSTE



### 5 INICIAR EL PROCESO DE COCINADO








Puede finalizar el proceso de cocinado en cualquier momento utilizando el botón . Si no presiona dicho botón, los procesos de cocinado finalizarán al final de la hora establecida, y la pantalla mostrará el texto **COOKING DONE** [Cocinado terminado].
















### 4.3 PROGRAMAS (Accesorio opcional)

El modo Programa 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 constantemente de la máxima calidad.

#### Cocinar con los programas

1	<b>PULSAR</b>	
2	<b>IR A LOS PROGRAMAS</b> 	
3	<b>PULSAR</b>	
4	<b>IR AL PROGRAMA DESEADO</b>	
5	<b>INICIAR EL PROCESO DE COCINADO</b>	

#### Cocinar con los programas de inicio retardado

<b>ENCENDIDO</b>		
1	<b>PULSAR</b>	
2	<b>SELECCIONAR</b>  Aparece OFF. El símbolo  parpadeará.	
3	<b>PULSAR</b> La hora actual en hh.mm y el símbolo  empiezan a parpadear.	
4	<b>AJUSTAR EL VALOR</b> Ajuste la hora a la que desea que el horno combinado se inicie. El valor fijado parpadeará.	
5	<b>PULSAR</b> El mensaje "El horno combinado se iniciará en hh.mm", donde hh.mm es la hora que usted ha fijado.	
6	<b>PULSAR</b> Aparecerá el icono 	
7	<b>SELECCIONAR EL PROGRAMA</b>	
8	<b>PULSAR</b> En la primera pantalla aparecerá la hora actual, el programa elegido en la segunda pantalla y el mensaje "El horno combinado se iniciará en hh.mm", donde hh.mm es la hora de inicio, en la tercera pantalla.	
<b>APAGADO</b>		
1	<b>PULSAR</b> El texto "El horno combinado se iniciará en hh.mm" desaparecerá y la cuenta atrás se cancelará.	














## Añadir un paso a un programa

1	<b>PULSAR</b>	
2	<b>SELECCIONAR PROGRAMAS</b> 	
3	<b>PULSAR</b>	
4	<b>SELECCIONAR EL PROGRAMA DESEADO</b>	
5	<b>ENTRAR EN EL PROGRAMA</b> Mantenga pulsado el botón durante más de dos segundos. El número de programa aparece junto con el número de pasos del programa (p. ej., 13 - 1/2, donde 13 es el número de programa, 1 es el orden del paso que se muestra actualmente y 2 es el total de pasos del programa).	
	Si desea añadir un paso nuevo a un programa que incluye más de un paso, una vez seleccionado el programa, utilice la flecha de navegación para seleccionar el paso después del cual desea añadir el paso nuevo. De otro modo, el paso nuevo se añadirá como primer paso.	
6	<b>ABRIR EL MENÚ DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA</b> Aparecerá ADD.	
7	<b>CONFIRMAR LA SELECCIÓN</b> Aparecerá el nuevo número de paso y todos los botones de modo empezarán a parpadear.	
8	<b>SELECCIONAR UN MODO DE COCINADO</b>	
9	<b>SELECCIONAR UN PARÁMETRO DE COCINADO</b> El valor actual del parámetro seleccionado empezará a parpadear.	
10	<b>EDITAR EL VALOR DEL PARÁMETRO</b> De igual forma, modifique los otros parámetros.	
11	<b>CONFIRMAR EL AJUSTE</b>	
12	<b>INICIAR EL PROCESO DE COCINADO</b>	

## Editar los parámetros de un programa guardado

1	<b>PULSAR</b>	
2	<b>SELECCIONAR PROGRAMAS</b> 	
3	<b>PULSAR</b>	
4	<b>ENTRAR EN EL PROGRAMA</b> Pulsar el botón durante más de 3 s	
5	<b>CAMBIAR UN MODO DE COCINADO</b>	  
6	<b>SELECCIONAR UN PARÁMETRO DE COCINADO</b> El valor actual del parámetro seleccionado empezará a parpadear.	   
7	<b>EDITAR EL VALOR DEL PARÁMETRO</b> De igual forma, modifique los otros parámetros.	 
8	<b>CONFIRMAR EL AJUSTE</b>	
9	<b>INICIAR EL PROCESO DE COCINADO</b>	

## Crear un nuevo programa

<b>1</b>	<b>PULSAR</b>	
<b>2</b>	<b>SELECCIONAR PROGRAMAS</b> 	
<b>3</b>	<b>PULSAR</b>	
<b>4</b>	<b>IR A UNA POSICIÓN DISPONIBLE DEL PROGRAMA (POR EJEMPLO, N.º 37)</b>	
<b>5</b>	<b>ENTRAR EN EL PROGRAMA</b> Pulsar el botón durante más de 3 s	
<b>6</b>	<b>ABRIR EL MENÚ DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA</b> Aparecerá ADD.	
<b>7</b>	<b>CONFIRMAR LA SELECCIÓN</b> Aparecerá el número de programa y el número de paso, y todos los botones de modo empezarán a parpadear.	
<b>8</b>	<b>SELECCIONAR UN MODO DE COCINADO</b>	
<b>9</b>	<b>SELECCIONAR UN PARÁMETRO DE COCINADO</b> El valor actual del parámetro seleccionado empezará a parpadear.	
<b>10</b>	<b>AJUSTE EL VALOR DEL PARÁMETRO SEGÚN SU CRITERIO.</b> De igual forma, modifique los otros parámetros.	
<b>11</b>	<b>CONFIRMAR LAS MODIFICACIONES</b> El menú ADD aparecerá de nuevo.	
11.1	<b>OPCIÓN: AÑADIR OTRO PASO</b>  Repetir el procedimiento de los pasos 6-11	
11.2	<b>OPCIÓN: NOMBRAR UN PROGRAMA</b>  Volver al menú de actividades del programa (punto 6) y seleccionar el menú <b>NAME</b>	
	Entrar en el menú Aparecerá un punto.	
	Buscar la primera letra del nombre del programa (Por ejemplo, N)	
	Confirmar la letra Un punto decimal empezará a parpadear en la letra actual.	
	Pulse de nuevo para volver al nombre, pulse de nuevo 	
	Introducir de la misma manera las letras restantes del nombre del programa y confirmar	
	Volver al programa	

11,3	OPCIÓN: OTROS AJUSTES DE LOS PARÁMETROS DE COCINADO	
	<b>PRECALENTAMIENTO</b>	
	Volver al menú de actividades del programa (punto 6) y seleccionar el menú <b>PRECALENTAMIENTO</b>	
	Activar la <b>función de precalentamiento (solo es posible en el primer paso del programa). En el capítulo 4.1, encontrará más información sobre el precalentamiento.</b> Aparecerá <b>ON</b> .	
	Volver al programa	
	<b>VÁLVULA DE MARIPOSA</b> (Accesorio opcional)	
	Volver al menú de actividades del programa (punto 6) y seleccionar el menú <b>VÁLVULA DE MARIPOSA</b>	
	Activar la función <b>VÁLVULA DE MARIPOSA</b> Aparecerá <b>ON</b> .	
	Volver al programa	
	<b>VELOCIDAD DEL VENTILADOR</b> (Accesorio opcional)	
	Volver al menú de actividades del programa (punto 6) y seleccionar el menú <b>VELOCIDAD</b> La velocidad predeterminada es 100%. En modo de Cocinado con vapor, la velocidad predeterminada es 50%.	
	Cambie la velocidad según sea necesario. El valor de la velocidad cambia cíclicamente cada vez que se pulsa el botón.	
	Volver al programa	
	<b>SEÑAL SONORA AL FINAL DE UN PASO</b>	
	Volver al menú de actividades del programa (punto 6) y seleccionar el menú <b>PITIDO</b>	
	Activar la función de señal sonora Aparecerá <b>ON</b> .	
	Volver al programa	
12	<b>INICIAR EL PROCESO DE COCINADO</b>	
13	<b>O VOLVER AL MENÚ DE TODOS LOS PROGRAMAS</b>	

## Quitar un paso a un programa

1	<b>PULSAR</b>	
2	<b>SELECCIONAR PROGRAMAS</b> 	
3	<b>PULSAR</b>	
4	<b>SELECCIONE EL PROGRAMA QUE DESEE EDITAR.</b>	
5	<b>ENTRAR EN EL PROGRAMA</b> Pulsar el botón durante más de 3 s	
6	<b>SELECCIONE EL PASO QUE DESEE QUITAR (POR EJEMPLO, 2/2).</b>	
7	<b>ABRIR EL MENÚ DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA</b> Activar el menú de actividades del programa Aparecerá ADD.	
8	<b>SELECCIONAR LA ELIMINACIÓN</b>	
9	<b>PULSAR</b> El paso se ha eliminado.	
10	<b>VOLVER AL MENÚ DE TODOS LOS PROGRAMAS</b>	
11	<b>VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL</b>	

## Quitar un programa

1	<b>PULSAR</b>	
2	<b>SELECCIONAR PROGRAMAS</b> 	
3	<b>PULSAR</b>	
4	<b>SELECCIONE EL PROGRAMA QUE DESEE QUITAR.</b>	
5	<b>ENTRAR EN EL PROGRAMA</b> Pulsar el botón durante más de 3 s	
6	<b>ACTIVAR EL MENÚ DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA</b> Aparecerá ADD.	
7	<b>SELECCIONAR LA ELIMINACIÓN</b>	
8	<b>PULSAR</b> El paso se ha eliminado.	
9	<b>SI EL PROGRAMA TIENE VARIOS PASOS, REPITA LOS PROCEDIMIENTOS 6-8.</b> Si se eliminan todos los pasos, se elimina todo el programa.	
10	<b>VOLVER AL MENÚ DE TODOS LOS PROGRAMAS</b>	
11	<b>VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL</b>	

## 5 | AJUSTES

The SETTINGS menu is used to perform user settings on your combi oven. In the menu you will find:

<b>1. HORA</b>	Sirve para ajustar la hora actual.
<b>2. SONIDOS</b>	Ajusta los sonidos que acompañan a las distintas actividades del horno combinado.
<b>3. VOLUMEN</b>	Sirve para ajustar el volumen de los sonidos.
<b>6. USB</b>	Sirve para copiar programas, sonidos, idiomas, HACCP y registros de funciones a/desde una memoria USB.
<b>7. OPCIONES</b>	Sirve para ajustar automáticamente funciones como la luz permanente, ACM, modo en espera tras la limpieza, bloqueo de la ducha, bloqueo del programa o precalentamiento.
<b>8. IDIOMA</b>	Sirve para configurar el idioma para todos los menús.

### 5.1 USO DEL MENÚ DE AJUSTES

#### Entrar en los ajustes

**1 PULSAR**



**2 SELECCIONAR UN AJUSTE**



#### ENTRAR EN LOS AJUSTES SIN CÓDIGO PIN

**2.1 PULSAR 2 VECES**

Para configurar elementos: 1. Hora, 2. Sonidos, 3. Volumen, 5. Caldera, 6. USB, 7. Opciones: 7.1 Luz permanente, 7.6 Precalentamiento automático



#### ENTRAR EN LOS AJUSTES CON EL CÓDIGO PIN 1001

**2.2 PULSAR 1 VEZ E INTRODUCIR EL CÓDIGO PIN 1001**

Para configurar 7. Opciones: 7.2 ACM, 7.3 Modo de espera tras la limpieza, 7.4 Bloqueo de la ducha, 7.5 Bloqueo del programa



**2.2.1 Configurar el PIN**

Para cambiar el valor numérico, pulsar



**2.2.2** Para cambiar la posición del número, pulsar los botones de Hora o Sonda central de temperatura



**2.2.3** Confirmar el código PIN





### Navegar por el menú de ajustes

1	<b>NAVEGACIÓN POR LOS ELEMENTOS INDIVIDUALES DEL MENÚ Y LOS SUBMENÚS / AJUSTES DE LOS VALORES DEL MENÚ</b>	 
2	<b>SELECCIÓN DE LOS ELEMENTOS 1-8 / CONFIRMAR LOS AJUSTES</b>	
3	<b>SALIR DE CUALQUIER MENÚ O SUBMENÚ / CANCELAR UN AJUSTE</b>	

## 5.2 ELEMENTOS INDIVIDUALES DEL MENÚ DE AJUSTES

### 1. Hora

1	<b>ENTRAR EN EL MENÚ DE AJUSTES SIN EL CÓDIGO PIN</b> En el capítulo 5.1 se describe cómo entrar en el menú de ajustes sin el código PIN.	
2	<b>SELECCIONAR EL ELEMENTO 1. HORA</b>	 
<b>1.1 HORAS</b>		
	Seleccionar el elemento 1.1. Horas El valor actual empezará a parpadear.	 
	Ajustar la hora deseada	 
	Confirmar el ajuste	
<b>1.2 MINUTOS</b>		
	Seleccionar el elemento 1.2 Minutos El valor actual empezará a parpadear.	 
	Ajustar los minutos deseados	 
	Confirmar el ajuste	
	Volver al menú <b>AJUSTES</b> .	

## 2. Sonidos

**1 ENTRAR EN EL MENÚ DE AJUSTES SIN EL CÓDIGO PIN**  
En el capítulo 5.1 se describe cómo entrar en el menú de ajustes sin el código PIN.



**2 SELECCIONAR EL ELEMENTO 2. SONIDOS**



**3 SELECCIONAR UNO DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS**



**2.1 TECLADO**

**2.2 FIN DEL COCINADO**

**2.3 FIN DE UN PASO**

**2.4 PRECALENTAMIENTO**

**2.5 ERRORES**

**4 PULSAR**  
El ajuste actual empezará a parpadear.



**5 AJUSTAR EL SONIDO DESEADO**



**6 CONFIRMAR EL AJUSTE**



**7 VOLVER AL MENÚ AJUSTES**



## 3. Volumen

**1 ENTRAR EN EL MENÚ DE AJUSTES SIN EL CÓDIGO PIN**  
En el capítulo 5.1 se describe cómo entrar en el menú de ajustes sin el código PIN.



**2 SELECCIONAR EL ELEMENTO 3. VOLUMEN**



**3 SELECCIONAR UNO DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS**



**3.1 TECLADO**

**3.2 FIN DEL COCINADO**

**3.3 FIN DE UN PASO**

**3.4 PRECALENTAMIENTO**

**3.5 ERRORES**

**4 PULSAR**  
El valor actual empezará a parpadear.



**5 AJUSTAR EL VOLUMEN DESEADO**



**6 CONFIRMAR EL AJUSTE**



**7 VOLVER AL MENÚ AJUSTES**



## 4. USB

### INSERTAR LA MEMORIA USB EN EL HORNO COMBINADO

**ENTRAR EN EL MENÚ DE AJUSTES SIN EL CÓDIGO PIN**  
En el capítulo 5.1 se describe cómo entrar en el menú de ajustes sin el código PIN.



**SELECCIONAR EL ELEMENTO 6. USB**



### DEL HORNO COMBINADO A LA MEMORIA USB

**1 SELECCIONAR EL ELEMENTO 6. 1 HORNO COMBINADO A USB**



**2 SELECCIONE UNO DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS, DEPENDIENDO DE LOS DATOS QUE DESEE COPIAR**



**6.1.1 PROGRAMAS**

**6.1.2 HACCP**

**6.1.3 REGISTROS**

**6.1.4 ERRORES**

**6.1.5 SONIDOS**

**3 PULSAR**

Los datos empezarán a exportarse del horno combinado a la memoria USB. La parte superior de la pantalla muestra puntos en movimiento que señalan el progreso de la copia.



Si los datos se copian correctamente, aparecerá

**donE**

Si se produce un error durante el copiado, aparecerá

**Err**

Si no hay archivos para copiar, aparecerá

**None**

**4 VOLVER AL MENÚ AJUSTES**



### DE LA MEMORIA USB AL HORNO COMBINADO

**1 SELECCIONAR EL ELEMENTO 6. 2 DE LA MEMORIA USB AL HORNO COMBINADO**



**2 SELECCIONE UNO DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS, DEPENDIENDO DE LOS DATOS QUE DESEE COPIAR**



**6.2.1 PROGRAMAS**

**6.2.2 SONIDOS**

**6.2.3 IDIOMA**

**3 PULSAR**

Los datos empezarán a exportarse del USB al horno combinado. La parte superior de la pantalla muestra puntos en movimiento que señalan el progreso de la copia.



**i** La información sobre los resultados de la copia es la misma que la del punto 3 del apartado Del horno combinado a la memoria USB (véase más arriba).

**4 VOLVER AL MENÚ AJUSTES**



**i** El USB debe formatearse en el formato de sistemas de archivos **FAT** o **FAT32**. Los nombres de los archivos y los directorios no distinguen entre letras mayúsculas y minúsculas.



Al copiar **programas de una memoria USB a un horno combinado**, los programas de la memoria USB deben colocarse en un archivo **con el sufijo \*.or2** directamente en el directorio raíz.

Al copiar **sonidos desde la memoria USB al horno combinado**, los archivos de sonido **\*.wav** deben colocarse directamente en el directorio raíz o en el directorio de **sonidos**.

Al copiar **idiomas desde la memoria USB al horno combinado**, los archivos de idioma **\*.lng** deben colocarse directamente en el directorio raíz o en el directorio de **idiomas**.

## 5. Opciones

Explicación de los elementos individuales en la selección de OPCIONES.

<b>7.1. LUZ PERMANENTE</b>	Las luces permanecerán encendidas continuamente en la cámara de cocción. Si la función está apagada, las luces se encenderán solo cuando se abra la puerta y cuando el aparato esté funcionando.
<b>7.2 ACM</b>	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.
<b>7.3 MODO DE ESPERA DESPUÉS DE LA LIMPIEZA</b>	Permite al horno combinado apagarse al terminar la limpieza. Después de la limpieza, el horno combinado se apaga al cabo de 3 minutos aproximadamente.
<b>7.4 BLOQUEO DE LA DUCHA</b>	La ducha es un accesorio opcional y no se encuentra en la configuración básica del aparato. La ducha debe activarse en esta opción si el aparato dispone de ella.
<b>7.5 BLOQUEO DE PROGRAMAS</b>	Los programas son opcionales y no se encuentran en la configuración básica del aparato. Los programas deben activarse en esta opción si el aparato dispone de ellos.
<b>7.6 PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO</b>	<p>Esta función solo se aplica al cocinado con ajustes manuales. Si está establecida, el precalentamiento automático se detiene una vez iniciado el proceso de cocinado. En el capítulo 4.1, encontrará más información sobre el precalentamiento.</p> <p>Durante el cocinado programado, el precalentamiento empezará o no, según se haya configurado en el programa.</p> <p>El precalentamiento se puede omitir pulsando el  botón de función u OK .</p>

### Configuración de elementos en OPCIONES

#### OPCIONES SIN CÓDIGO PIN

<b>1 ENTRAR EN EL MENÚ DE AJUSTES SIN EL CÓDIGO PIN</b> En el capítulo 5.1 se describe cómo entrar en el menú de ajustes sin el código PIN.	
<b>2 SELECCIONAR EL ELEMENTO 7. OPCIONES</b>	 
<b>3 SELECCIONAR UNO DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS</b> Todos los elementos que aparecen más abajo están establecidos como inactivos de forma predeterminada.	 
<b>7.1 LUZ PERMANENTE</b>	
<b>7.6 PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO</b>	
<b>4 EL AJUSTE ACTUAL EMPEZARÁ A PARPADEAR.</b> Seleccione Sí o No.	 
<b>5 VOLVER AL MENÚ AJUSTES</b>	

#### OPCIONES CON EL CÓDIGO PIN 1001

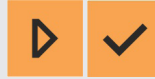
<b>1 ENTRAR EN EL MENÚ DE AJUSTES SIN EL CÓDIGO PIN 1001</b> En el capítulo 5.1 se describe cómo entrar en el menú de ajustes con el código PIN.	
<b>2 SELECCIONAR EL ELEMENTO 7. OPCIONES</b>	 
<b>3 SELECCIONAR UNO DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS</b> Los elementos 7.2 ACM y 7.3 Reposo después de la limpieza están configurados como activos de forma predeterminada. El resto, permanecen inactivos.	 
<b>7.2 ACM</b>	
<b>7.3 MODO DE ESPERA DESPUÉS DE LA LIMPIEZA</b>	
<b>7.4 BLOQUEO DE LA DUCHA</b>	
<b>7.5 BLOQUEO DE LOS PROGRAMAS</b>	
<b>4 EL AJUSTE ACTUAL EMPEZARÁ A PARPADEAR.</b> Seleccione Sí o No.	 
<b>5 VOLVER AL MENÚ AJUSTES</b>	

## 6. Idioma

**1 ENTRAR EN EL MENÚ DE AJUSTES SIN EL CÓDIGO PIN 1001**  
En el capítulo 5.1 se describe cómo entrar en el menú de ajustes con el código PIN.



**2 SELECCIONAR EL ELEMENTO 10. IDIOMA**  
El idioma actual empezará a parpadear.



**3 SELECCIONAR EL PROGRAMA DESEADO**



8.01 CS - CHECO

8.02 DE - ALEMÁN

8.03 EN - INGLÉS

8.04 ES - ESPAÑOL

8.05 ET - ESTONIO

8.06 FI - FINÉS

8.07 FR - FRANCÉS

8.08 HR - CROATA

8.09 LT - LITUANO

8.10 NL - DANÉS

8.11 NO - NORUEGO

8.12 PL - POLACO

8.13 RU - RUSO

8.14 SL - ESLOVENO

8.15 SR - SERBIO

**4 CONFIRMAR EL AJUSTE**



**5 VOLVER AL MENÚ DE AJUSTES**



## 06 | 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! Déjela 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		
PROGRAMA	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 RINSE [Aclarado]
	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.

### 6.1 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 **7. 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 Rinse [Aclarado]. 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.

## 6.2 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.

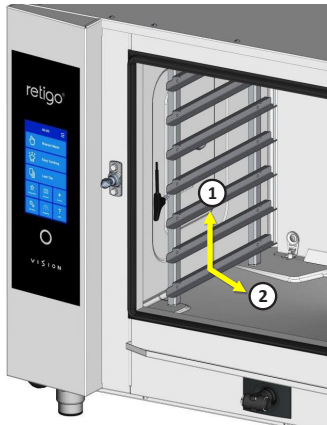


Si la cámara de cocción tiene mucha cal, averigüe la composición actual del agua y compruebe que el dispositivo de tratamiento de agua funcione correctamente, si el aparato dispone de él. ¡El daño provocado por el agua que no cumpla los requisitos del fabricante o por un mantenimiento inadecuado no está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

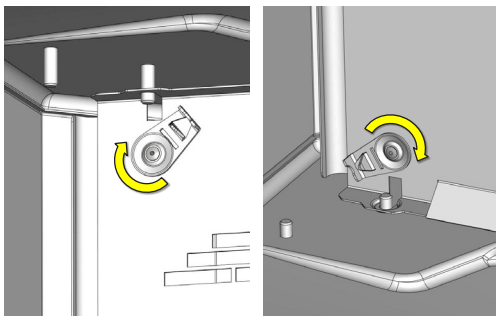
### INSPECCIÓN Y LIMPIEZA DEL ESPACIO DETRÁS DE LA PARED INTERIOR

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

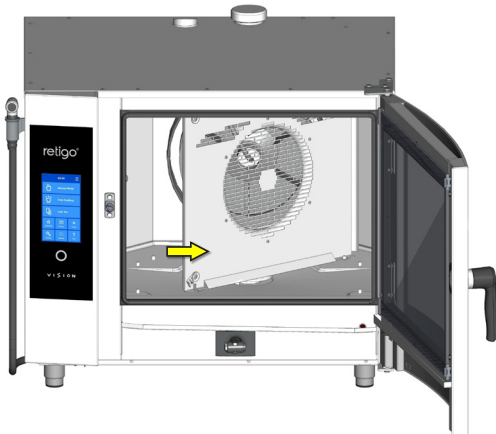
1. Limpie los soportes laterales de ambos lados (no se aplica a los aparatos con sistema de carga).



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

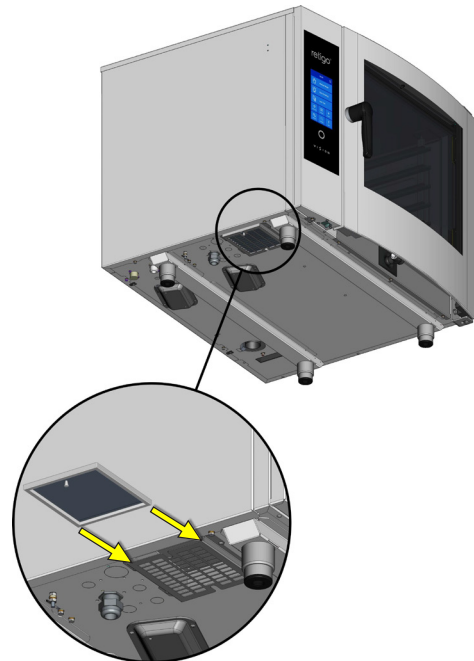


En casos infrecuentes, incluso la limpieza y eliminación de cal automática repetida puede resultar ineficaz contra la suciedad difícil adherida detrás de la pared interior. En tales casos, debe aplicarse manualmente una sustancia limpiadora (Manual Cleaner) o antical (Puron K) de la siguiente manera:

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 Rinse [Aclarar].
4. Cuando la limpieza haya terminado, compruebe que haya sido adecuada. 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.**



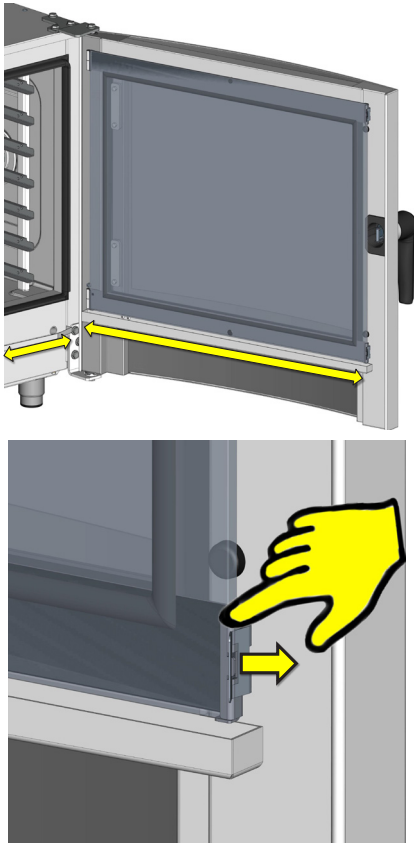


Si el filtro de aire se atasca, los componentes electrónicos del aparato podrían sobrecalentarse y el funcionamiento del aparato podría quedar limitado.

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

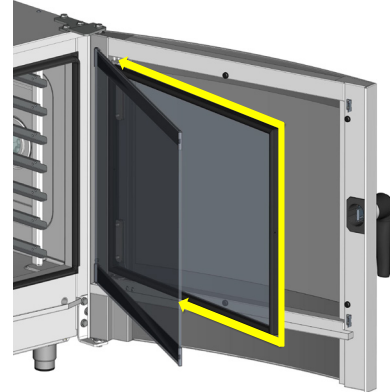
1. Abra la puerta del aparato.
2. Revise el canal colector de la parte inferior de la puerta. Si está sucio, límpielo con un paño suave y detergente.
3. Revise el canal colector de la parte inferior del aparato. Si está sucio, límpielo con un paño suave y detergente.

Desbloquee el vidrio interno e incline el vidrio hacia arriba.

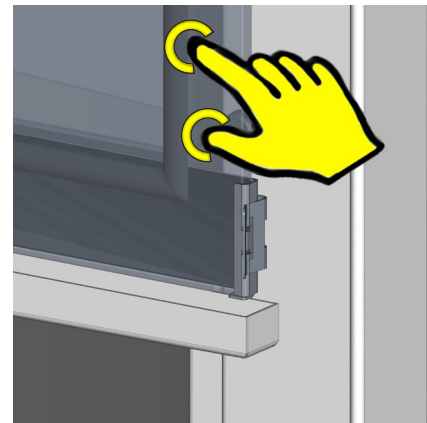


5. Limpie todas las superficies de vidrio con un trapo limpio y detergente para vidrio.
6. A continuación, seque las superficies de vidrio con un paño seco.

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.



## 6.3 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.

## 6.4 MANTENIMIENTO ANUAL

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

## 7 | LIMPIEZA AUTOMÁTICA

El horno combinado ORANGE 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

### 7.1 INFORMACIÓN BÁSICA Y ADVERTENCIAS



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



#### Información importante:

- Si se utiliza un detergente distinto a Active Cleaner (o al limpiador manual Retigo o al descalcificador Vision), 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!
- Además, quite las cubetas Gastronorm del horno combinado antes de limpiarlo.
- 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.

PROGRAMA	NOMBRE	DETERGENTE	DURACIÓN*
1.	Limpieza exprés	1 paquete de Active Cleaner	0:29:01
2.	Limpieza básica	1 paquete de Active Cleaner	0:49:21
3.	Limpieza media	1 paquete de Active Cleaner	1:15:06
4.	Limpieza extra	2 paquetes de Active Cleaner	1:49:00
5.	Aclarado	No	0:16:50
6.	Eliminación de la cal de la cámara de cocción	1 paquete de descalcificador Vision	1:15:06

\* Los tiempos de limpieza solo son una referencia y podrían variar ligeramente dependiendo del tamaño del aparato.

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 MÍNIMA DE DETERGENTE recomendada (unidades)						
	623	611	1011	1221	2011	2021	
1.	Limpieza exprés	1	1	1	2	2	3
2.	Limpieza básica	1	1	1	2	2	4
3.	Limpieza media	1	1	1	2	2	4
4.	Limpieza extra	1	2	2	3	3	5
5.	Aclarado*	0	0	0	0	0	0
6.	Eliminación de la cal de la cámara de cocción**	1	1	1	2	2	3

\* El aclarado es un programa sin detergente.

\*\* Para descalcificar la cámara de cocción utilice siempre el descalcificador Vision.

## 7.2 INICIO DE LA LIMPIEZA

<b>1 PULSAR</b>	
<b>2 ELEGIR LA LIMPIEZA</b>	
<b>3 PULSAR</b>	
<b>4 SELECCIONAR EL PROGRAMA ADECUADO</b>	
<b>5 PULSAR</b> Aparece PRESS START	
<b>6 PARA INICIAR LA LIMPIEZA PULSAR</b>	
<b>PARA VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL PULSAR</b>	
<b>7 EL HORNO COMBINADO LE PEDIRÁ QUE INTRODUZCA DETERGENTE.</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.

### 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. Si ya se ha insertado el detergente, el horno combinado cambia al modo de aclarado con agua que dura 17 minutos

aproximadamente. A continuación, el proceso de lavado se detiene por completo. Si todavía no se ha insertado el detergente, el proceso de limpieza se detiene automáticamente (sin pasar al aclarado con agua).



- Cuando el proceso de limpieza haya terminado, compruebe la cámara de cocción. Quite cualquier resto de detergente aclarando en profundidad con la ducha 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 desconecte la electricidad del horno combinado durante la limpieza. Pueden quedar restos de detergente en la cámara de cocción.
- 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.
- Nunca deje los paquetes usados a la vista ni al alcance de cualquier persona que pase.

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

Se recomienda la descalcificación cuando haya depósitos de cal visibles en la cámara de cocción (una capa blanca de cal de agua). Esto depende de la dureza del agua.

Para descalcificar los vaporizadores combinados RETIGO Vision es necesario utilizar un producto especial llamado Vision Descaler. Vision Descaler se aplica igual que Active Cleaner.

El tamaño estándar de los paquetes de Vision Descaler es un cubo de plástico con 25 bolsas de 150 gramos cada una.

## 8 | TABLA DE MENSAJES DE ERROR

Durante el proceso de cocinado podrían aparecer mensajes de error en la pantalla. 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, intentará poner en funcionamiento 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, intentará poner en funcionamiento 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.	Póngase en contacto 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, intentará poner en funcionamiento 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 cayó 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, intentará poner en funcionamiento 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 cayó 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, intentará poner en funcionamiento el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 26</b>	Error de la válvula de mariposa La válvula de mariposa automática no funciona correctamente.	El funcionamiento incorrecto de la válvula de mariposa 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 32</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, intentará poner en funcionamiento 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 punto	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 con calderín), 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	Limpia el filtro de polvo. Si el error se produce repetidas veces, 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, intentará poner en funcionamiento 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 al horno combinado (no el "Modo en espera"), espere 30 segundos y después vuelva a encender de nuevo el horno combinado (reconecte 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 95/97</b>	Velocidad incorrecta del soplador	Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 96/98</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.



- Los fallos del equipo solo pueden ser reparados por un servicio de mantenimiento autorizado, formado y certificado por el fabricante. ¡La garantía no se aplica en caso de servicio inadecuado o no autorizado!
- El horno combinado debe someterse a revisiones frecuentes a lo largo de su funcionamiento y de las pruebas y revisiones exigidas por ČÚBP č. 48/1982 Coll.

## 9 | VIDA ÚTIL, PUESTA FUERA DE 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 usuarios con un cocinero profesional de Retigo debe documentarse en el manual de mantenimiento o mediante copias del registro de formación del usuario.

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

### PUESTA FUERA DE FUNCIONAMIENTO: ELIMINACIÓN

Para eliminar 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.



**¡El horno combinado y sus piezas NO DEBEN tirarse 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, 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 y 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 y supuestos de fuerza mayor.



# retigo<sup>®</sup>

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

## **RETIGO**

Láň 2310, PS43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm

República Checa

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

Tel.: +420 571 665 511

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

ver. TSD-15-O-MAN-ES\_R04

ver. SW: 3.71