Guía rápida de uso y mantenimiento

evolution MAX



⚠ LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO

Índice

1 Introducción ... 3
1.1 Acerca de este manual ... 3
1.2 Uso previsto ... 3
1.3 Uso indebido ... 4
2 Funcionamiento seguro ... 5
2.1 Generalidades ... 5
2.2 Antes de utilizar el horno mixto ... 5
2.3 Durante el uso del horno mixto ... 6
2.4 Después de terminar de trabajar con el horno mixto ... 7
2.5 Durante la limpieza ... 7
2.6 Equipo de protección ... 7
3 Controles ... 8
3.1 Manejo de la pantalla táctil ... 8
3.2 Botones de uso frecuente ... 8
4 Resumen de pantallas ... 9
4.1 Pantalla de inicio ... 9
4.2 Modo manual ... 10
4.2.1 Modo manual – proceso en curso ... 11
4.3 Detalles del programa ... 12
4.3.1 Detalles del programa – proceso en curso ... 13
4.4 Pantalla de fin de cocción ... 14
5 Programas ... 15
5.1 Easy Cooking ... 15
5.2 MyPrograms ... 15
5.2 MyPrograms ... 15
6 MyControls ... 16
6.1 Cocción por nivel ... 16
6.2 ReadyTemp ... 16
6.4 Regen&Hold ... 17
7 EvoCare ... 18
7.1 Combionline ... 18
7.2 CombiHealth ... 18
7.3 Limpieza ... 18
8 Mantenimiento ... 19
8.1 Instrucciones generales ... 19
8.2 Mantenimiento diario ... 20
8.3 Mantenimiento semanal ... 24
8.4 Mantenimiento anual ... 26

1 Introducción

1.1 Acerca de este manual

Esta guía rápida está destinada al horno mixto Evolution MAX.
Ofrece una visión general del funcionamiento seguro, las funciones básicas, los controles y el mantenimiento durante el uso diario del horno mixto.



Este manual presupone que el horno mixto ha sido instalado y puesto en marcha por personal cualificado del fabricante, proveedor u operador.
También presupone que el personal operativo ha recibido formación y conoce el funcionamiento básico del horno mixto.

1.2 Uso previsto

El horno mixto Retigo Evolution MAX es un aparato universal diseñado para operaciones gastronómicas profesionales.
Está destinado al tratamiento térmico de alimentos, como horneado, asado, grillado, estofado, cocción al vapor, cocción a baja temperatura y cocción nocturna, incluida la preparación de comidas completas.
El aparato funciona en modo manual o automático según los programas seleccionados.



Utilice el horno mixto únicamente para la preparación térmica de alimentos mediante vapor, aire caliente o una combinación de ambos.
Introduzca los alimentos únicamente en recipientes gastronorm, bandejas o accesorios recomendados por el fabricante.
Utilice únicamente recipientes de acero inoxidable, cerámica, plástico resistente al calor o acero esmaltado.

1.3 Uso indebido

Actividades indebidas

- No utilice el horno mixto para fines distintos a la preparación de alimentos, como calentar o almacenar objetos.
- No utilice accesorios dañados o no aprobados.
- No utilice accesorios que no cumplan los requisitos técnicos del fabricante. Esto puede provocar daños en el equipo o lesiones.

Incumplimiento de los requisitos de seguridad personal

- No utilice el aparato sin equipo de protección individual (véase el capítulo 2.6 Equipo de protección).

Operadores sin formación o no cualificados

- El horno mixto solo debe ser utilizado por personal formado o debidamente cualificado.

Mantenimiento insuficiente

- No utilice el horno mixto sin una limpieza, mantenimiento e inspección regulares. El incumplimiento de esta norma puede provocar averías o situaciones peligrosas.

Alimentos, objetos y materiales prohibidos

- No utilice alimentos conservados en recipientes o envases sellados.
- No introduzca en la cámara de cocción objetos o materiales con un punto de inflamación inferior a 260 °C, como aceites, grasas, paños o trapos.
- No utilice polvos secos ni materiales granulados.

2 Funcionamiento seguro

El objetivo de este capítulo es proporcionar a los operadores las normas básicas para un funcionamiento seguro del horno mixto y sus accesorios.

El manejo del horno mixto requiere atención, precaución y buen criterio. Aunque el horno mixto cumple con las normas de seguridad aplicables, el operador es siempre responsable de un uso seguro. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones, daños al horno mixto o daños medioambientales.

2.1 Generalidades

- El horno mixto solo debe ser utilizado por personal formado. Como operador, nunca permita que alguien sin la formación adecuada trabaje con el horno mixto. Una manipulación incorrecta puede causar lesiones o dañar el aparato.
- Utilice el horno mixto únicamente para la preparación de alimentos y siempre conforme a las instrucciones. Cualquier otro uso es indebido y peligroso.
- Por razones de seguridad, no retire las cubiertas fijas ni introduzca las manos o los miembros en las zonas internas del horno mixto. Riesgo de descarga eléctrica. Cualquier mantenimiento que exceda el alcance de este manual debe ser realizado por personal de servicio cualificado.
- No coloque fuentes de calor como freidoras, parrillas o cocinas cerca del horno mixto.
- No utilice el horno mixto si padece mareos, desmayos, debilidad, falta de concentración, o bajo los efectos del alcohol o las drogas.
- No retire ni dañe las etiquetas colocadas en el horno mixto.
- No deje objetos cerca del horno mixto que puedan provocar tropiezos. Mantenga la zona de trabajo y las vías de acceso limpias y ordenadas.

2.2 Antes de utilizar el horno mixto

- No cubra las aberturas de ventilación del horno mixto.
- No coloque recipientes gastronorm ni otros objetos encima del horno mixto. Asegúrese de que la salida de vapor quede libre.
- Revise la cámara de cocción. Retire restos de alimentos, productos de limpieza y objetos extraños. Si es necesario, enjuague la cámara con la ducha de mano.
- Proteja el horno mixto de salpicaduras o goteo de agua. No coloque recipientes con líquidos encima del aparato.



Si tiene dudas sobre la instalación, el funcionamiento o la seguridad del horno mixto, póngase en contacto con su supervisor, proveedor de servicio o proveedor.
Si los componentes eléctricos del horno mixto están dañados, no utilice el aparato e informe del fallo inmediatamente a su supervisor.

2.3 Durante el uso del horno mixto

- No siga utilizando el horno mixto si tiene la menor duda sobre su funcionamiento seguro o si está dañado. Apáguelo inmediatamente, desenchufe el cable de alimentación, cierre el suministro de agua y póngase en contacto con su proveedor.
- Si el nivel de ruido aumenta por encima del límite permitido mientras utiliza el horno mixto, deténgalo y solucione la causa.
- Informe inmediatamente de cualquier avería a su superior, quien deberá gestionar su reparación.
- No deje el horno mixto desatendido mientras esté encendido, salvo indicación explícita del manual.
- Utilice únicamente los dedos para accionar los botones del panel de control. El uso de objetos afilados, puntiagudos u otros para accionar el aparato anula la garantía.
- Al trabajar con el horno mixto, tenga en cuenta que los recipientes de cocción, los accesorios de cocción y las rejillas pueden estar calientes. La temperatura del cristal exterior de la puerta puede superar los 60 °C. En todos los casos existe riesgo de quemaduras.
- Se genera vapor caliente mientras el horno mixto está en funcionamiento – al abrir la puerta existe riesgo de escaldadura, etc. Al abrir la puerta, especialmente durante operaciones con vapor, colóquese siempre de manera que no pueda ser escaldado por el vapor que escapa de la puerta abierta. Abra la puerta solo parcialmente y no la abra por completo hasta que el vapor se haya disipado.
- Si los recipientes de cocción están llenos de líquido en más de tres cuartos, debe tenerse especial cuidado al manipularlos y retirarlos. Al colocar recipientes tan llenos en el aparato, colóquelos solo en niveles que pueda ver. De lo contrario, el usuario podría sufrir quemaduras. Tenga mucho cuidado al retirar recipientes de cocción calientes, ¡sea cual sea su contenido!
- Tenga especial cuidado al trabajar con un horno mixto (o conjunto de aparatos) cuyo nivel más alto se encuentre a 160 cm o más sobre el suelo. Existe entonces el riesgo de que el recipiente de cocción se vuelque y provoque quemaduras.
- Pueden formarse zonas calientes durante el proceso de cocción, especialmente en los utensilios de cocción, las rejillas y la cara interior de la puerta. Utilice guantes de protección siempre que manipule objetos calientes.
- No ponga en marcha el horno si el panel frontal que cubre la rueda del ventilador ha sido retirado para limpieza o mantenimiento.
- Si el horno mixto está equipado con un carro de carga, frénelo siempre en cuanto haya entrado en el aparato. Al manipular un carro lleno, debe utilizarse siempre el mecanismo de bloqueo de los recipientes de cocción (recipientes cerrados).
- Al transportar recipientes de cocción llenos de líquido, deben cubrirse con tapas herméticas. De lo contrario, el usuario podría sufrir quemaduras.
- Si el suelo es muy irregular, no deben utilizarse carros de carga para entrar o salir del horno mixto.
- Nunca deje el asa del carro dentro de un horno mixto cerrado. Esto podría romper la puerta del horno mixto. No tire del carro de carga sin el asa diseñada para ello. De lo contrario, podrían producirse quemaduras.
- Al utilizar carros de banquete, asegúrese siempre de que los platos estén correctamente colocados sobre los aros.
- Para la limpieza de los carros, utilice siempre el programa de limpieza automática (si está disponible). De lo contrario, utilice productos de limpieza diseñados para limpieza semiautomática. ¡No está permitido utilizar el horno mixto sin el carro de carga para el trabajo estándar y la limpieza automática!

2.4 Después de terminar de trabajar con el horno mixto

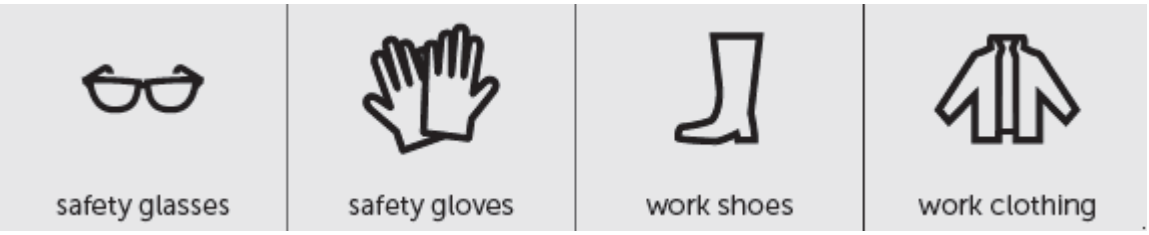
- Limpie el horno mixto solo después de que se haya enfriado.
- Retire manualmente los restos sólidos de alimentos. No los enjuague por el desagüe del horno mixto.
- Utilice únicamente los productos de limpieza y descalcificación recomendados. Utilícelos siempre según las instrucciones de este manual y según las instrucciones de cada producto.
- Deje la puerta del horno mixto ligeramente abierta después de terminar el trabajo.
- Si el horno mixto va a estar fuera de servicio durante un periodo prolongado, cierre el suministro de agua y desconecte la alimentación eléctrica.

2.5 Durante la limpieza

- Tenga especial precaución al manipular productos de limpieza. El contacto con los productos de limpieza y sus vapores supone un riesgo de quemaduras o irritación de la piel, los ojos y las vías respiratorias.
- Utilice equipo de protección al manipular productos de limpieza.
- Al dosificar productos de limpieza en polvo, tenga especial cuidado de no inhalarlos y de que no entren en contacto con los ojos ni las mucosas.

2.6 Equipo de protección

Al utilizar el horno mixto, use:
- gafas de protección
- guantes de protección
- calzado de trabajo
- ropa de trabajo



Al utilizar el horno mixto, no lleve ni utilice:
- bufandas, corbatas, cadenas, relojes, pulseras, llaves, anillos u otros objetos sueltos o metálicos
- dispositivos electrónicos como marcapasos, relojes, tarjetas de crédito u otros objetos con banda magnética
- cabello largo suelto; sujete siempre el cabello largo con un cubrecabezas adecuado

3 Controles

3.1 Manejo de la pantalla táctil

La pantalla táctil del horno mixto se maneja del mismo modo que un smartphone o tablet estándar. Si está familiarizado con los smartphones y las aplicaciones móviles, navegar por el menú y utilizar los controles le resultará natural. Simplemente toque los iconos, mueva los deslizadores con el dedo o desplácese por las pantallas igual que con sus dispositivos móviles habituales.



Maneje la pantalla táctil únicamente con los dedos.
No utilice objetos afilados o duros para accionar la pantalla — riesgo de daño en la pantalla.

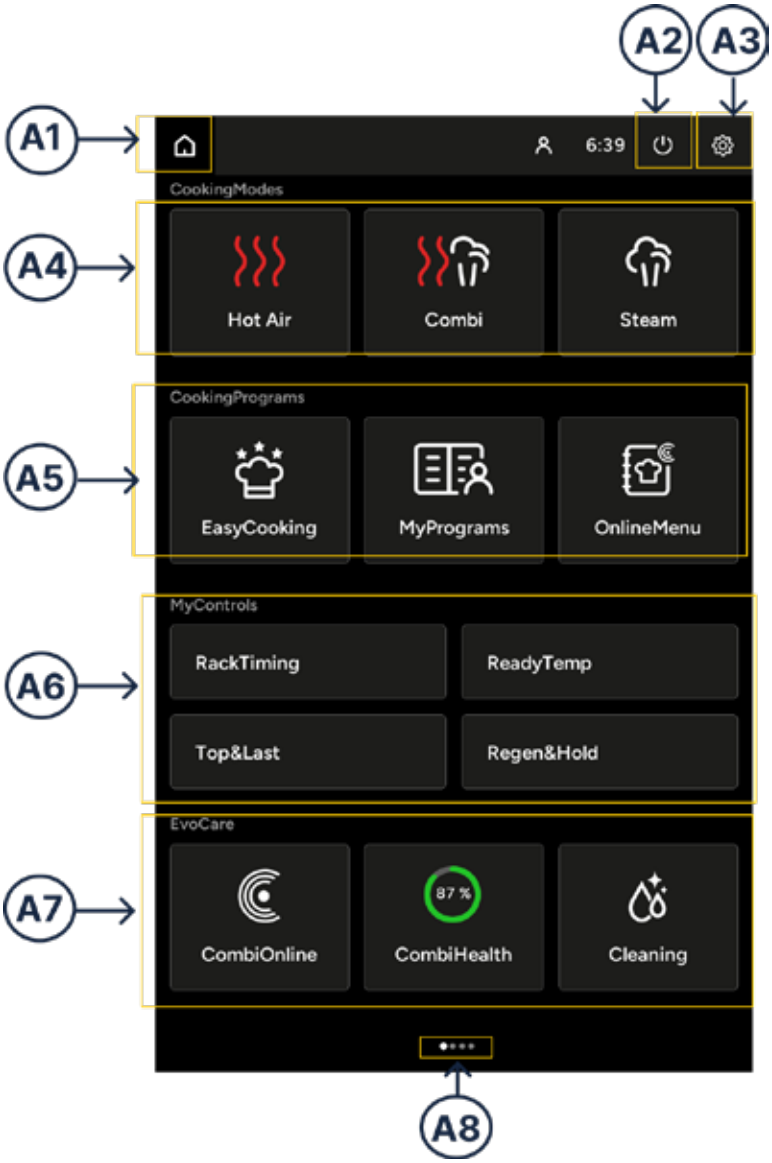
3.2 Botones de uso frecuente

El sistema de control del horno mixto incluye iconos y botones compartidos entre varios modos y funciones. Su significado es el siguiente:

	Volver a la pantalla de inicio
	Perfil de usuario
	Poner el horno mixto en modo de espera
	Ajustes
Ok	Confirmar selección
Atrás	Volver a la pantalla anterior / al paso anterior
Start	Iniciar cocción / limpieza, etc.
Stop	Detener cocción
	Expandir menú adicional
	Contraer menú adicional

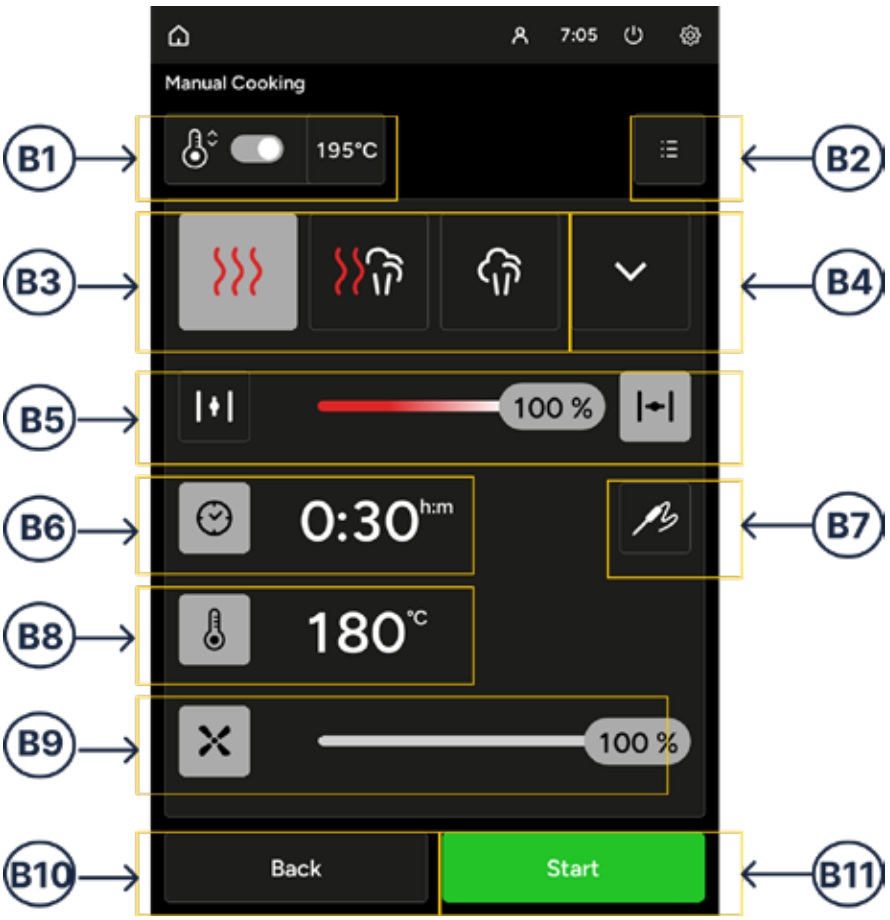
Resumen de pantallas

4.1 Pantalla de inicio



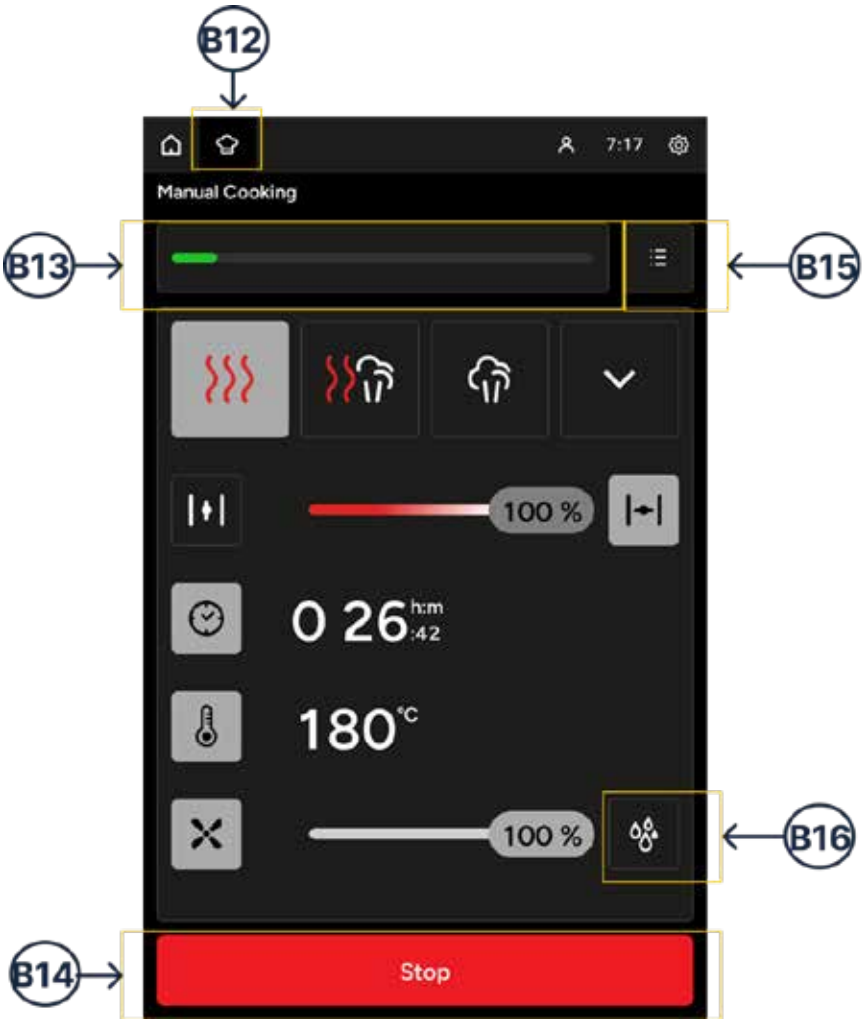
A1 Volver a la pantalla de inicio
A2 Cambiar el horno al modo de espera
A3 Ajustes
A4 Modos de cocción manual
A5 Programas de cocción
A6 Sección MyControl
A7 Sección EvoCare
A8 Indicador de página (pantallas) – se muestra solo cuando el usuario ha creado varias pantallas de inicio en los ajustes de su perfil. Deslice hacia la izquierda o la derecha para cambiar entre pantallas.

4.2 Modo manual



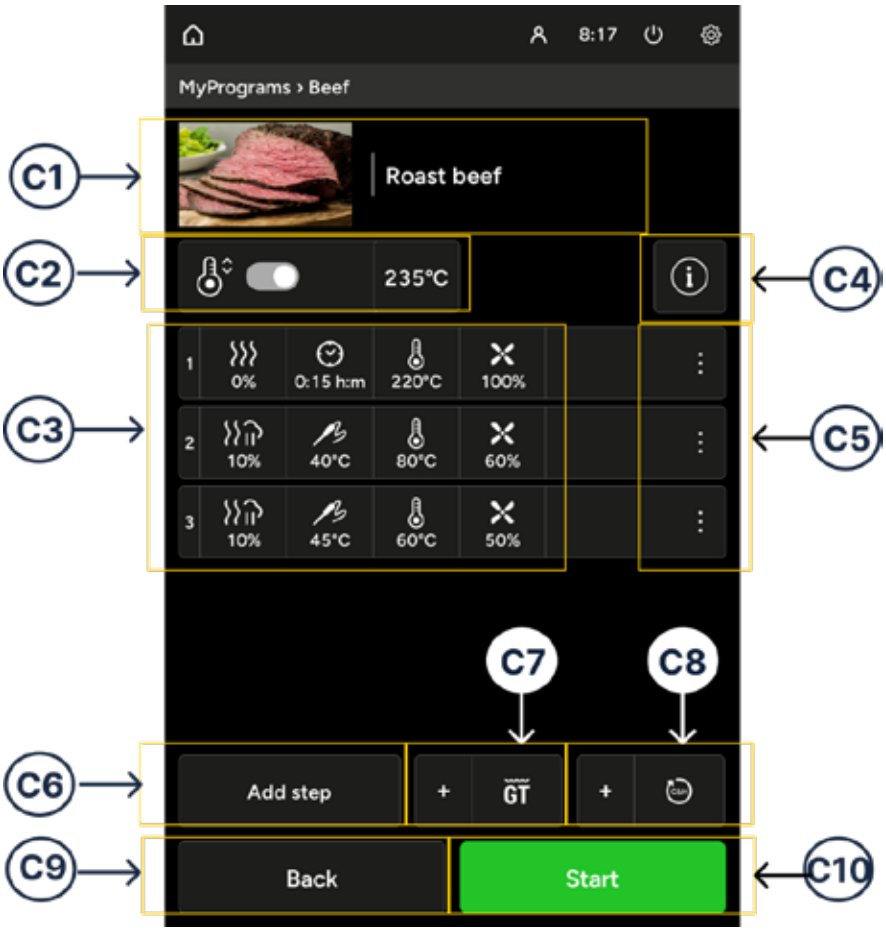
B1 Precalentamiento/enfriamiento automático
B2 QuickView – resumen de los pasos del proceso de cocción (incluso en modo manual se pueden añadir varios pasos con parámetros diferentes. Una vez finalizado el proceso de cocción, puede guardarse como programa)
B3 Modos de cocción
B4 Menú desplegable con modos de cocción adicionales
B5 Ajustes de la trampilla/humedad
B6 Ajustes del temporizador
B7 Ajustes de temperatura de la sonda de núcleo
B8 Ajustes de temperatura
B9 Ajustes de velocidad del ventilador
B10 Paso atrás
B11 Iniciar cocción

4.2.1 Modo manual – proceso en curso



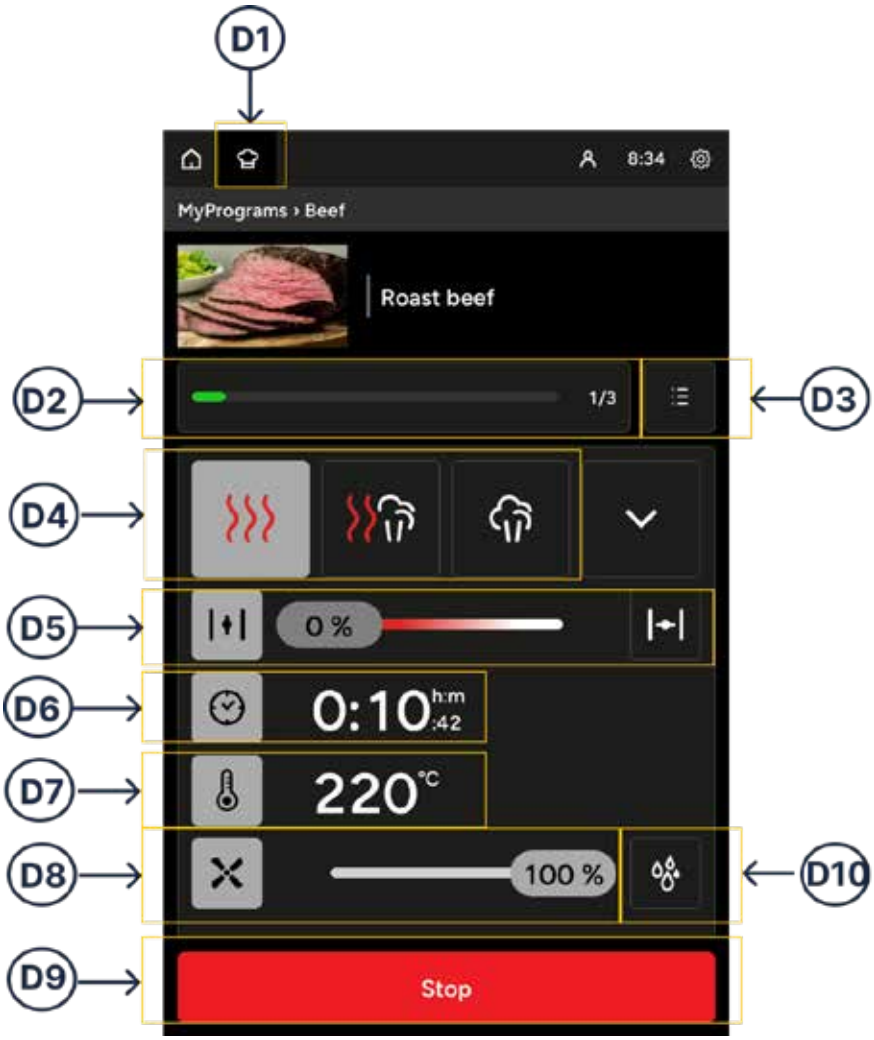
B12 Indicador de proceso de cocción en curso
B13 Gráfico de barras que muestra el progreso del proceso de cocción en curso
B14 Detener cocción
B15 QuickView – resumen de los pasos del proceso de cocción (incluso en modo manual se pueden añadir varios pasos con parámetros diferentes. Una vez finalizado el proceso de cocción, puede guardarse como programa).
B16 Inyección manual de humedad – disponible durante el funcionamiento en los modos Aire caliente y Combinado. Al pulsar el botón se activa la inyección de agua a través del tubo pulverizador durante 10 segundos. Pulse el botón de nuevo para detener la función antes.

4.3 Detalles del programa



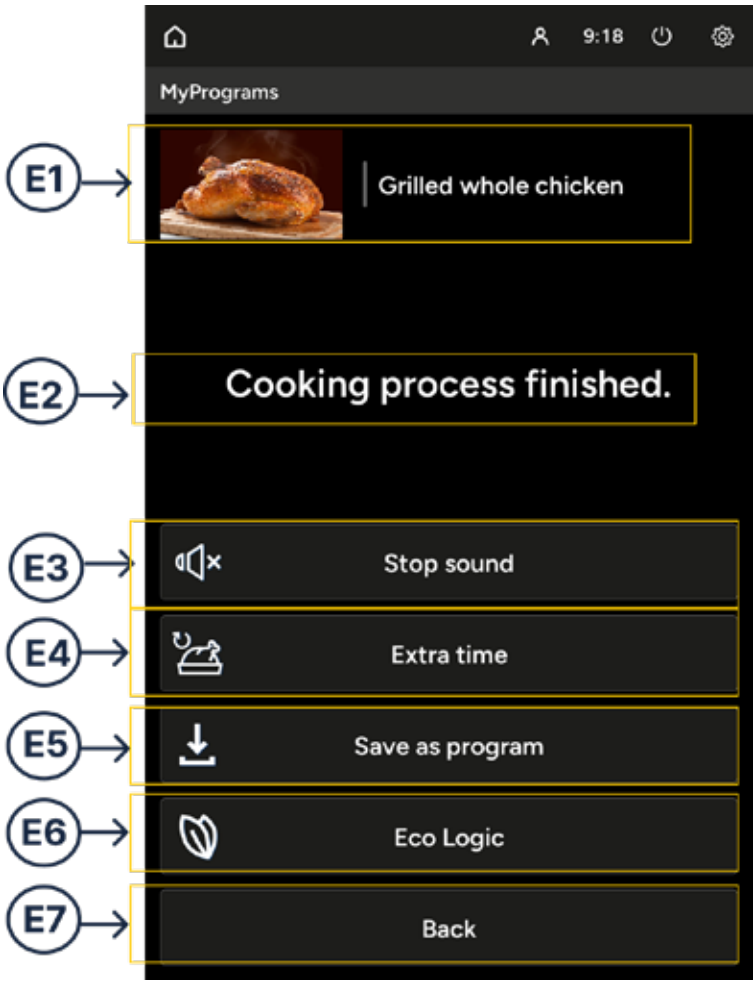
C1 Nombre del programa
C2 Precalentamiento/enfriamiento automático – la temperatura de precalentamiento se ajusta automáticamente en función de la temperatura del primer paso de cocción (temperatura definida +15 °C). Para cambiar la temperatura de precalentamiento, pulse el botón de valor de temperatura.
C3 Pasos del programa – pulse un paso para modificar sus parámetros antes de iniciar el programa.
C4 Instrucciones de texto del programa
C5 Menú contextual de los pasos del programa (Insertar/Eliminar paso, Añadir nota de paso)
C6 Añadir siguiente paso
C7 Gratinado (Aire caliente, 230 °C, 7 min, 0 % de humedad, 100 % de velocidad del ventilador)
C8 Cook & Hold
C9 Paso atrás
C10 Iniciar cocción

4.3.1 Detalles del programa – proceso en curso



D1 Indicador de proceso de cocción en curso
D2 Gráfico de barras que muestra el progreso del programa de cocción en curso. Indica también qué paso, del número total de pasos, está en curso
D3 QuickView – muestra los pasos del programa. También permite editar los pasos siguientes o añadir otro paso.
D4 Modos de cocción – el color gris claro indica qué modo está activo. Cambie a otro modo de cocción manteniendo pulsado el botón del modo deseado durante unos tres segundos
D5 Ajustes de la trampilla / humedad
D6 Muestra el tiempo restante. Pulsar el botón del temporizador permite cambiar el tiempo definido.
D7 Muestra la temperatura definida. Pulsar el botón de temperatura permite cambiar el valor de temperatura definido
D8 Ajustes de velocidad del ventilador
D9 Detener cocción
D10 Inyección manual de humedad – disponible durante el funcionamiento en los modos Aire caliente y Combinado. Al pulsar el botón se activa la inyección de agua a través del tubo pulverizador durante 10 segundos. Pulse el botón de nuevo para detener la función antes.

4.4 Pantalla de fin de cocción



E1 Nombre del programa
E2 Información sobre el final del proceso de cocción
E3 Detiene inmediatamente el sonido
E4 Continuar cocinando con los mismos parámetros del último paso
E5 Guardar el proceso finalizado como nuevo programa
E6 Muestra estadísticas de cocción – tiempo de cocción, consumo de energía y agua
E7 Volver a la pantalla anterior

5 Programas

5.1 Easy Cooking

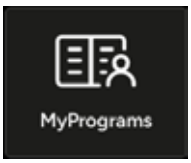
Modo con programas de cocción preconfigurados, claramente organizados por categorías.



Permite iniciar la cocción de forma rápida y sencilla sin necesidad de ajustar manualmente los parámetros. Simplemente seleccione una categoría, elija un programa, seleccione la opción de preparación deseada y pulse Start.

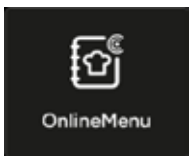
Este modo es adecuado tanto para el uso diario como para usuarios menos experimentados que prefieren controles simples e intuitivos.

5.2 MyPrograms



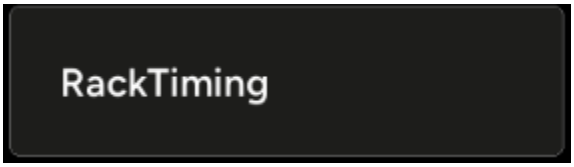
Modo para guardar programas de cocción personalizados, creados desde cero o modificados a partir de los programas preconfigurados disponibles en Easy Cooking.

5.3 Online Menu



Si el horno mixto está conectado a Internet, OnlineMenu da acceso a la base de datos pública de recetas del sistema CombiOnline.

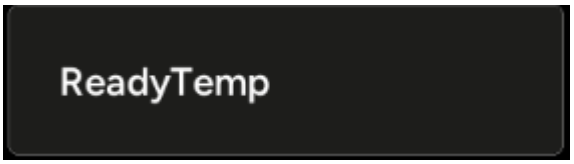
6 MyControls



6.1 Cocción por nivel

Cocción por nivel permite asignar a cada nivel de bandeja diferentes tiempos de cocción o diferentes temperaturas objetivo en el núcleo.

Todos los niveles deben funcionar en el mismo modo de cocción (Vapor, Aire caliente o Combinado). Esto permite cargar y retirar distintos productos de forma independiente, manteniendo un entorno de cocción común.



6.2 ReadyTemp

Este modo se utiliza para precalentar o enfriar manualmente la cámara de cocción hasta la temperatura seleccionada. Tras pulsar el botón, también se muestra la temperatura actual dentro de la cámara de cocción.

Tras ajustar la temperatura deseada y pulsar el botón Start, se muestra en la pantalla un gráfico de barras con el progreso de la temperatura. Una vez alcanzada la temperatura definida, suena una señal acústica y la pantalla muestra la temperatura alcanzada junto con el tiempo restante durante el cual el horno mixto seguirá funcionando y manteniendo la temperatura definida. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el horno mixto se detiene automáticamente. En la pantalla aparece el mensaje ReadyTemp finished, así como la temperatura actual de la cámara.

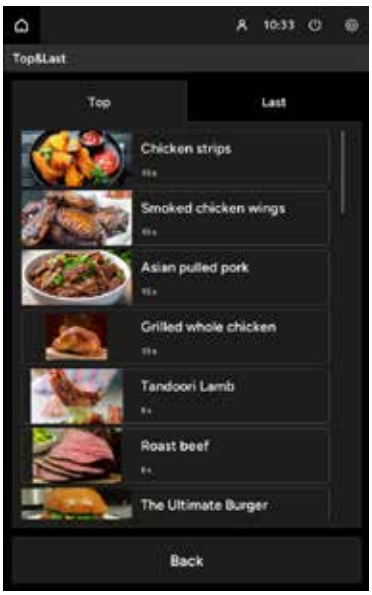
6.3 Top & Last

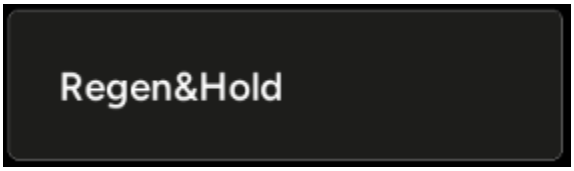
Aquí encontrará sus programas de cocción favoritos y utilizados recientemente.

La pestaña Top muestra automáticamente los programas más utilizados según su frecuencia de uso.

La pestaña Last muestra un historial completo de los procesos de cocción. Se almacenan hasta los últimos 100 procesos de cocción.

Para cada proceso se muestra la fecha y la hora de ejecución. Cualquier proceso puede recuperarse e iniciarse de nuevo rápidamente con solo pulsar el botón correspondiente.





6.4 Regen&Hold

Regen&Hold ofrece programas preestablecidos para lo siguiente:

Regeneración

Se utiliza para regenerar alimentos en recipientes gastronorm o para calentar alimentos en platos mediante el sistema a la carta.

Mantenimiento en caliente

Programas preestablecidos para mantener las comidas cocinadas a la temperatura de mantenimiento.

Sistema de banquete

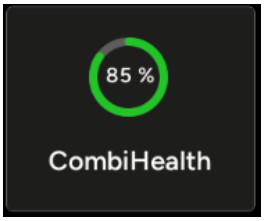
Programa preestablecido para la regeneración de comidas refrigeradas en carros de banquete especiales, que permite regenerar un gran número de raciones a la vez.

7 EvoCare



7.1 Combionline

Incluye un código QR que ofrece acceso rápido al servidor CombiOnline desde su dispositivo móvil.



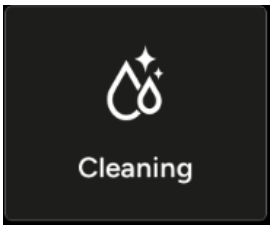
7.2 CombiHealth

La función CombiHealth ofrece una visión general del estado del horno mixto en función del nivel actual de limpieza y de incrustaciones de cal.

El valor porcentual y el color del indicador cambian dinámicamente con el tiempo según el uso. El sistema evalúa automáticamente los procesos de cocción recientes y ajusta el valor porcentual en función del modo de cocción y las temperaturas utilizadas.

Si el valor desciende por debajo de un umbral definido, el horno mixto avisa automáticamente al usuario y le indica que realice la acción de mantenimiento necesaria.

El estado del aparato se actualiza automáticamente una vez finalizado el programa de limpieza.



7.3 Limpieza

Aquí encontrará los programas de limpieza y descalcificación disponibles.

Para más detalles, consulte el capítulo 8.2

8 Mantenimiento

8.1 Instrucciones generales

Durante todo el periodo de funcionamiento, el aparato debe someterse a inspecciones, pruebas y actualizaciones periódicas para su uso conforme a la normativa aplicable en el país de utilización.
El aparato debe mantenerse limpio y deben eliminarse los restos de grasa y comida antiguos. Solo un mantenimiento regular y el cumplimiento de todas las instrucciones pueden garantizar que el aparato dure mucho tiempo, funcione bien y prepare alimentos de alta calidad.
Una vez finalizado el trabajo, ¡cierre la entrada de agua del aparato! Déjela abierta solo si está conectada a un dispositivo de tratamiento de agua que requiera regeneración periódica. Si el suministro está cerrado, la regeneración no tendría lugar y el dispositivo de tratamiento de agua no funcionaría correctamente.
¡La garantía no cubre los daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones o por una limpieza inadecuada!

Para limpiar el aparato, no se debe utilizar:

- un dispositivo de limpieza a alta presión
- productos de limpieza abrasivos o a base de arena
- objetos para la limpieza mecánica de superficies (cepillos de alambre, rascadores, cuchillos)

La garantía no cubre los daños causados por detergentes distintos de los recomendados por el fabricante, ni por el uso de los detergentes recomendados por el fabricante de forma contraria a sus recomendaciones.
Si el aparato presenta defectos o no funciona con normalidad, deje de utilizarlo, desenchúfelo y póngase en contacto con una empresa de servicio autorizada.

No rocíe agua sobre el cristal de la puerta ni sobre las luces si la temperatura interna supera los 65 °C — esto podría romper el cristal.



Los daños causados por una limpieza insuficiente o por el incumplimiento de las instrucciones de esta guía rápida o del manual de usuario completo no están cubiertos por la garantía. La garantía tampoco cubre los daños derivados del uso de productos de limpieza distintos de los recomendados por el fabricante, ni del uso incorrecto de los productos recomendados de forma contraria a las instrucciones del fabricante.
El horno mixto debe inspeccionarse y mantenerse periódicamente conforme a la legislación aplicable en el país donde se utilice.
Una limpieza insuficiente puede provocar la ignición de la grasa acumulada dentro de la cámara de cocción durante el funcionamiento normal del aparato.

8.2 Mantenimiento diario

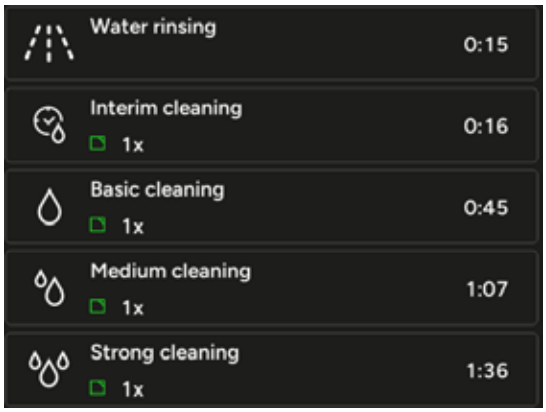
Limpieza de la cámara de cocción

El horno mixto está equipado con un sistema de limpieza automática que garantiza una cámara de cocción higiénicamente limpia y prolonga la vida útil del horno mixto. La limpieza automática ahorra tiempo al operador.

El aparato debe limpiarse a diario con los productos de limpieza recomendados por el fabricante.

Si no se limpia adecuadamente, el aparato o sus componentes pueden resultar dañados.

Programas de limpieza

Programa	Adecuado para
	Enjuague con agua tibia sin detergente. Limpieza rápida de suciedad ligera. Limpieza de suciedad ligera. Limpieza de suciedad media. Limpieza de suciedad muy intensa.

Inicio de la limpieza

Antes de iniciar el ciclo de limpieza, retire todos los recipientes gastronorm del horno mixto. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla del horno mixto.

1. Seleccione el programa según el nivel de suciedad de la cámara de cocción.
2. Inicie el programa pulsando Start y espere a que se indique añadir el producto de limpieza.

Al pulsar Start, el horno mixto comprueba automáticamente que la temperatura dentro de la cámara de cocción no sea demasiado alta. Si la temperatura supera los 80 °C, se iniciará el proceso automático de enfriamiento de la cámara de cocción. Si la temperatura no supera los 80 °C o si el enfriamiento ha finalizado, el aparato le indicará que añada el detergente.

Añadir detergente

1. Corte el sobre de detergente por el lugar indicado.
2. Vierta todo el contenido del sobre sobre la tapa del desagüe en el fondo de la cámara de cocción. La mayor parte del polvo caerá por el orificio de desagüe.
3. Cierre la puerta del horno mixto.



Utilice únicamente EVO Cleaner 4-in-1 para el lavado automático. El uso de cualquier otro producto de limpieza puede dañar el horno mixto; dichos daños no están cubiertos por la garantía.
Al manipular el producto de limpieza, utilice equipo de protección (guantes y gafas de seguridad) y siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase del producto.
El producto de limpieza no debe entrar nunca en contacto directo con la piel ni con los ojos o la boca.
Aplique el producto de limpieza inmediatamente después de abrir el envase. No deje el sobre abierto en un ambiente húmedo.
Después de verter el producto de limpieza, no deje el envase vacío dentro de la cámara de cocción.
Nunca vierta el producto de limpieza sobre una superficie caliente — esto puede causar daños irreversibles en la superficie de acero inoxidable; dichos daños no están cubiertos por la garantía.

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

Nunca abra la puerta del aparato mientras el programa de limpieza esté en marcha – esto puede provocar un riesgo de exposición química.

Una vez finalizado el ciclo de limpieza, sonará una señal acústica y se mostrará un mensaje. Después de abrir la puerta, compruebe siempre la limpieza de la cámara de cocción:

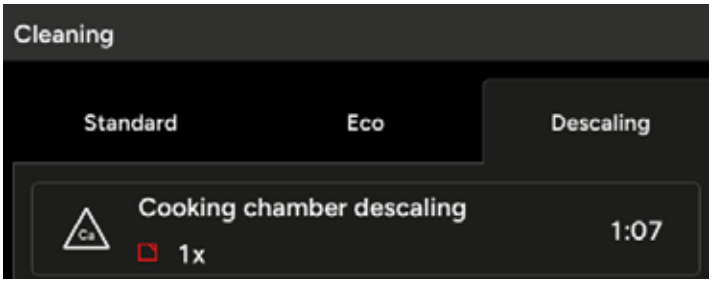
- si el resultado de la limpieza es insuficiente, vuelva a ejecutar el programa
- si quedan restos de producto de limpieza en las superficies, elimínelos con la ducha de mano o ejecute el programa de enjuague con agua

Los restos de producto de limpieza que queden en las superficies pueden dañar y decolorar la superficie de acero inoxidable a altas temperaturas. Dichos daños no están cubiertos por la garantía.

Una vez finalizado el ciclo de limpieza y la inspección de la cámara de cocción, deje la puerta ligeramente abierta para permitir que la cámara se seque.

Descalcificación de la cámara de cocción

Si la cámara de cocción presenta incrustaciones visibles de cal (depósitos blancos), ejecute el programa de descalcificación. Evo Descaler está destinado a la descalcificación. El procedimiento de aplicación es el mismo que para EVO Cleaner 4-in-1.



Limpieza de la junta de la puerta

Una vez limpia la cámara de cocción, limpie el contorno de la junta de la puerta con un paño suave humedecido en detergente. A continuación, limpie el contorno de la junta con un paño humedecido en agua limpia y séquelo con un paño seco. Una vez finalizada la limpieza, deje la puerta del aparato medio abierta para que la cámara de cocción y la junta de la puerta puedan secarse correctamente.

Limpieza de las partes exteriores

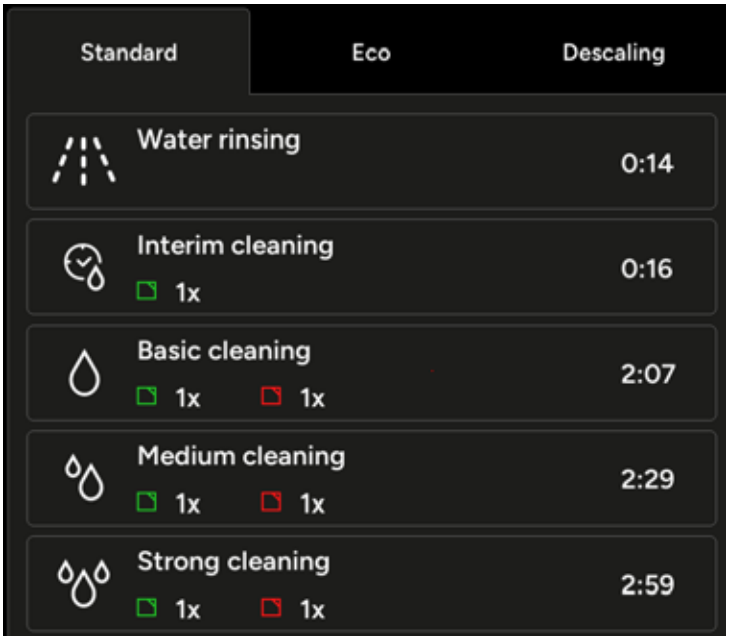
Limpie el exterior del aparato con un paño suave y un detergente destinado a la limpieza y el cuidado del acero inoxidable y el cristal.

Descalcificación de la caldera

El procedimiento descrito a continuación se aplica únicamente a los hornos mixtos de caldera y a los hornos mixtos de inyección equipados con un cajón de descalcificación de plástico.

El horno mixto determina automáticamente cuándo es necesaria la descalcificación de la caldera. La descalcificación se realiza como parte de un programa de limpieza estándar (excepto Enjuague con agua y Limpieza intermedia).

Si el horno mixto determina que es necesaria la descalcificación de la caldera, se muestra automáticamente un símbolo rojo de sobre evoDescaler en el menú de programas de limpieza.

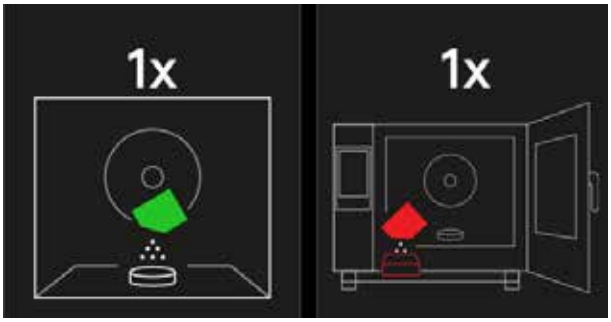




Inicie el programa de limpieza seleccionado de la forma habitual.

1. Seleccione un programa de limpieza según el nivel de contaminación de la cámara de cocción.
2. Pulse Start y espere a que se indique añadir los productos de limpieza y descalcificación.
3. Una vez iniciado el programa, el horno mixto comprueba la temperatura de la cámara de cocción:
   - si la temperatura supera los 80 °C, el proceso de enfriamiento se inicia automáticamente
   - si la temperatura es de 80 °C o inferior, o una vez finalizado el enfriamiento, el horno muestra un aviso para añadir el producto de limpieza

4. Una vez alcanzada la temperatura requerida, suena una señal acústica y el horno mixto le indica que añada simultáneamente el producto de limpieza y el producto de descalcificación. Una sencilla animación en la pantalla ilustra el procedimiento de aplicación correcto.



Aplicación de los productos de limpieza y descalcificación



1. Corte el sobre verde de producto de limpieza por el lugar indicado.
2. Vierta todo el contenido del sobre sobre la tapa del desagüe en el fondo de la cámara de cocción. La mayor parte del polvo caerá por el orifico de desagüe.
3. Corte el sobre rojo evoDescaler y vierta el contenido en el cajón de descalcificación (el cajón de plástico negro situado en la parte inferior izquierda, debajo de la abertura de la cámara de cocción).
4. Cierre la puerta del horno mixto. Las fases de limpieza y descalcificación se realizarán ahora de forma completamente automática.

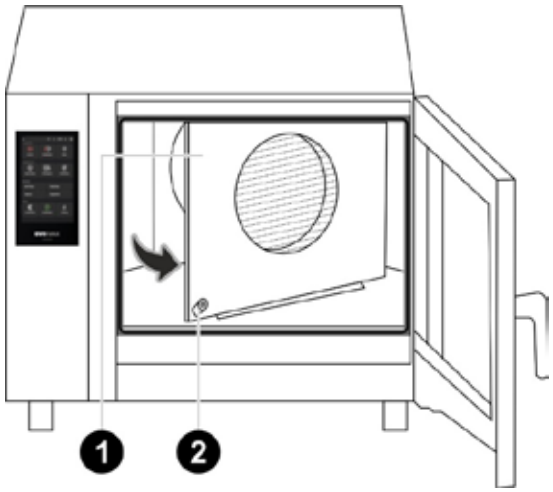


8.3 Mantenimiento semanal

Durante el mantenimiento semanal, siga el mismo procedimiento que para el mantenimiento diario y realice además las siguientes tareas.

Inspección y limpieza del espacio detrás de la pared interior

Compruebe minuciosamente el espacio detrás de la pared interior:



1. Retire las bandejas izquierda y derecha (no aplicable a hornos con sistema de carga).
2. Suelte los pestillos (2) que fijan la pared interior (1) delante del ventilador.
3. Puede utilizarse un destornillador o una moneda para soltarlos.
4. Abra la pared interior tirando del lado izquierdo.
5. Si alguna parte del espacio está sucia o calcificada:
   - cierre la pared interior y fíjela con el pestillo
   - ejecute el programa de limpieza adecuado
6. Una vez finalizado el programa de limpieza, compruebe si la limpieza ha sido adecuada (proceda según los puntos 2 a 3). Si no está todo suficientemente limpio, repita el proceso.
7. Vuelva a colocar ambas bandejas (no aplicable a hornos con sistema de carga).

Si la zona detrás de la pared interior sigue sucia incluso después de la limpieza automática, debe limpiarse manualmente.

Para la limpieza manual, utilice Manual Cleaner o Puron K (para descalcificación).

1. Abra la pared interior como se describe anteriormente en este capítulo.
2. Rocíe Manual Cleaner o Puron K (para descalcificación) sobre toda la superficie de la pared interior — ventilador, pulverizador de agua (tubo en el centro del ventilador en el que desemboca la inyección) y resistencia — y déjelo actuar durante 15 minutos.
3. Ejecute el programa de enjuague con agua.
4. Una vez finalizado el programa de limpieza, compruebe si la limpieza ha sido adecuada.
   - Si no está todo suficientemente limpio, repita el proceso
   - Si la limpieza ha sido adecuada, cierre la pared interior y fíjela con el pestillo
5. Vuelva a colocar ambas bandejas.

Una vez finalizada la limpieza, deje las puertas del aparato abiertas para que la cámara de cocción pueda secarse completamente. Esto también prolonga la vida útil de las juntas de la puerta.

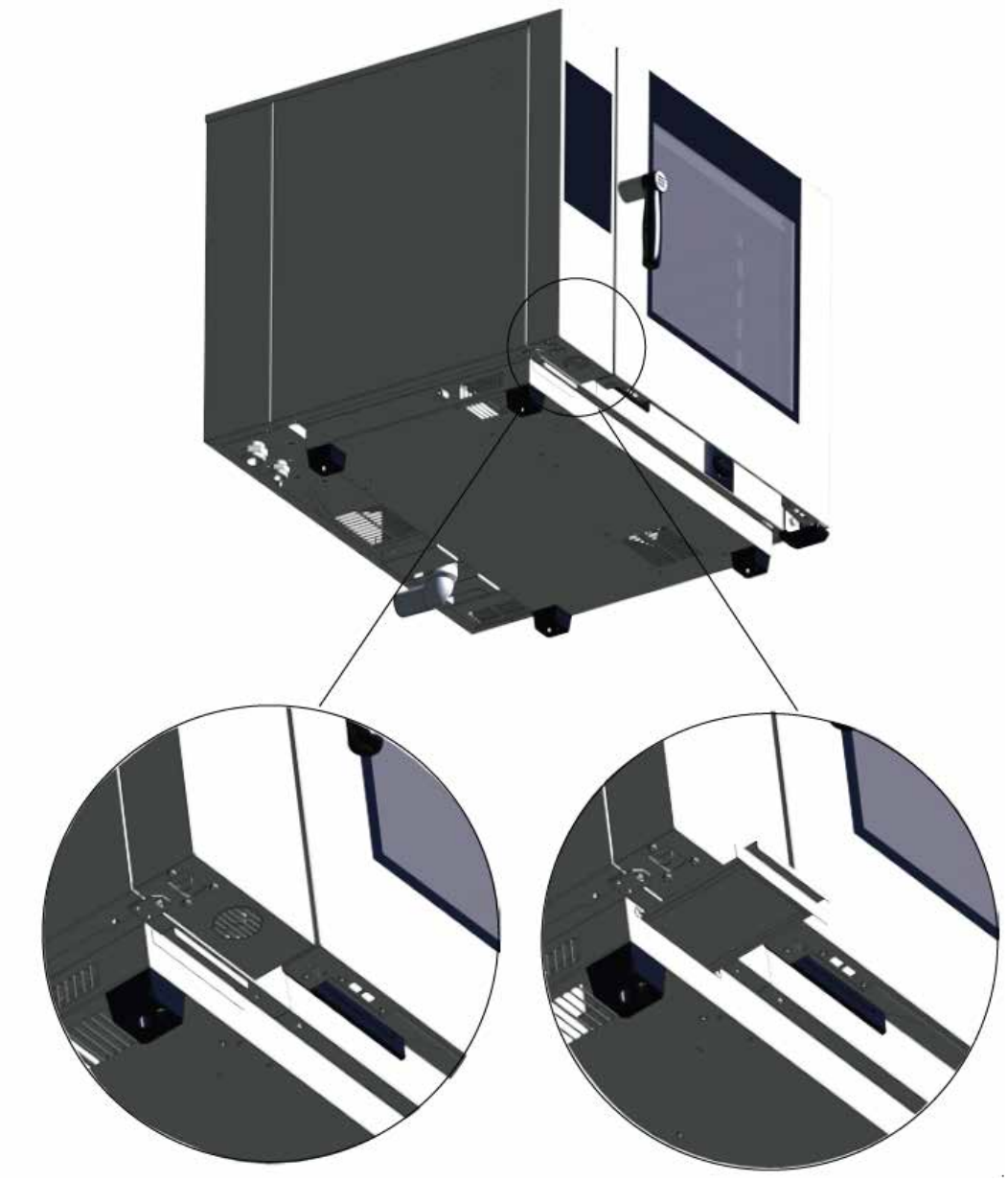
Limpieza del filtro de aire

Una vez por semana, revise y limpie el filtro de aire, situado en la parte inferior izquierda del aparato.

1. Retire el filtro hacia la parte delantera del horno mixto.
2. Compruebe su estado y nivel de suciedad. Si el filtro está sucio, límpielo a fondo con detergente o en el lavavajillas. Después de limpiarlo, déjelo secar completamente.

⚠ Si el filtro de aire se obstruye, los componentes electrónicos del aparato pueden sobrecalentarse, lo que puede limitar el funcionamiento del aparato.

3. Vuelva a colocar el filtro.



Limpieza de la puerta, el cristal y la bandeja de goteo

1. Abra la puerta del horno mixto.
2. Compruebe la bandeja de goteo en la parte inferior de la puerta. Si está sucia, límpiela con un paño suave y detergente.
3. Compruebe la bandeja de goteo en la parte inferior del aparato. Si está sucia, límpiela con un paño suave y detergente.
4. Desbloquee el cristal interior e inclínelo hacia arriba.
5. Limpie todas las superficies de cristal con un paño limpio y un detergente destinado al cristal.
6. A continuación, seque las superficies de cristal con un paño seco.
7. Limpie la junta del cristal central con un paño húmedo y séquela a continuación.
8. Vuelva a colocar progresivamente el cristal central e interior en su posición original y fíjelos con el pestillo presionando suavemente el cristal interior cerca del pestillo.

8.4 Mantenimiento anual

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

RETIGO

RETIGO s.r.o.
Láň 2310
756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Email: info@retigo.cz
Tel.: +420 571 665 511
www.retigo.com