# Guía rápida de uso y mantenimiento

# evolution ONE




⚠ 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 Seguridad durante el uso ..... 5
2.1 Generalidades ..... 5
2.2 Antes de utilizar el horno combinado ..... 5
2.3 Durante el uso del horno combinado ..... 6
2.4 Después de terminar de trabajar con el horno combinado ..... 7
2.5 Durante la limpieza ..... 7
2.6 Equipo de protección ..... 7
3 FUNCIONAMIENTO ..... 8
3.1 PANEL DE MANDOS ..... 8
3.2 DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES ..... 8
4 COCINADO ..... 9
4.1 AJUSTE DE LAS FUNCIONES DEL HORNO COMBINADO ANTES DE EMPEZAR A COCINAR ..... 9
4.2 AJUSTES MANUALES ..... 10
4.3 PROGRAMAS ..... 11
5 AJUSTES ..... 18
5.1 USO DEL MENÚ DE AJUSTES ..... 18
5.2 ELEMENTOS INDIVIDUALES DEL MENÚ DE AJUSTES ..... 19
6 Opciones ..... 22
7 Mantenimiento ..... 25
7.1 Instrucciones generales ..... 25
7.2 Mantenimiento diario ..... 26
7.3 Mantenimiento semanal ..... 28
7.4 Mantenimiento anual ..... 30

# 1 Introducción

## 1.1 Acerca de este manual

Esta guía rápida está destinada al horno combinado Evolution ONE.

Ofrece una visión general del funcionamiento seguro, las funciones básicas, los controles y el mantenimiento durante el uso diario del horno combinado.

Este manual presupone que el horno combinado 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 combinado.

## 1.2 Uso previsto

El horno combinado Retigo Evolution ONE es un aparato universal diseñado para operaciones gastronómicas profesionales.

Está destinado al tratamiento térmico de alimentos, como horneado, asado, parrilla, 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 combinado 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 combinado 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 combinado solo debe ser utilizado por personal formado o debidamente cualificado.

**MANTENIMIENTO INSUFICIENTE**

- No utilice el horno combinado 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 Seguridad durante el uso

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

El manejo del horno combinado requiere atención, precaución y buen criterio. Aunque el horno combinado 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 combinado o daños medioambientales.

## 2.1 Generalidades

- El horno combinado solo debe ser utilizado por personal formado. Como operador, nunca permita que alguien sin la formación adecuada trabaje con el horno combinado. Una manipulación incorrecta puede causar lesiones o dañar el aparato.
- Utilice el horno combinado 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 partes fijas de la estructura ni introduzca las manos o los miembros en las zonas internas del horno combinado. 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 combinado.
- No utilice el horno combinado 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 combinado.
- No deje objetos cerca del horno combinado que puedan provocar tropiezos. Mantenga la zona de trabajo y las vías de acceso limpias y ordenadas.

## 2.2 Antes de utilizar el horno combinado

- No cubra las aberturas de ventilación del horno combinado.
- No coloque recipientes gastronorm ni otros objetos encima del horno combinado. 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 combinado de salpicaduras o goteo de agua. No coloque recipientes con líquidos encima del aparato.



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

## 2.3 Durante el uso del horno combinado

- No siga utilizando el horno combinado 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 combinado, deténgalo y solucione la causa.
- Informe inmediatamente de cualquier avería a su superior, quien deberá encargarse de su reparación.
- No deje el horno combinado 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 combinado, 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 combinado está en funcionamiento; al abrir la puerta existe riesgo de quemadura, etc. Al abrir la puerta, especialmente durante operaciones con vapor, colóquese siempre de manera que no pueda quemarse 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 combinado (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 combinado 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 combinado.
- Nunca deje el asa del carro dentro de un horno combinado cerrado. Esto podría romper la puerta del horno combinado. 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 combinado sin el carro de carga para el trabajo estándar y la limpieza automática!

## 2.4 Después de terminar de trabajar con el horno combinado

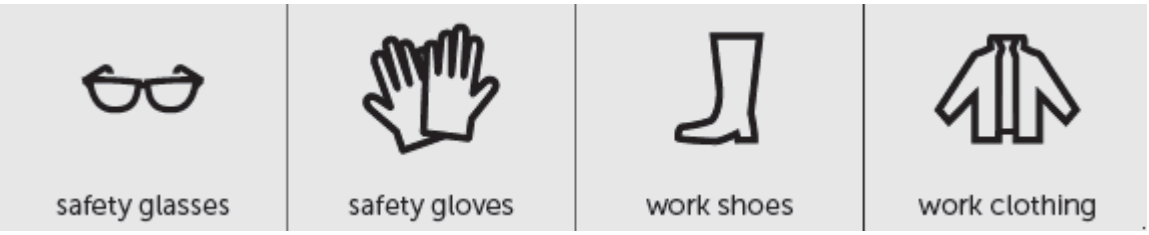
- Limpie el horno combinado solo después de que se haya enfriado.
- Retire manualmente los restos sólidos de alimentos. No los enjuague por el desagüe del horno combinado.
- Utilice únicamente los productos de limpieza y descalcificación recomendados. Utilícelos siempre según las instrucciones de este manual y según las instrucciones de cada producto.
- Deje la puerta del horno combinado ligeramente abierta después de terminar el trabajo.
- Si el horno combinado 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 combinado, use:
- gafas de protección
- guantes de protección
- calzado de trabajo
- ropa de trabajo

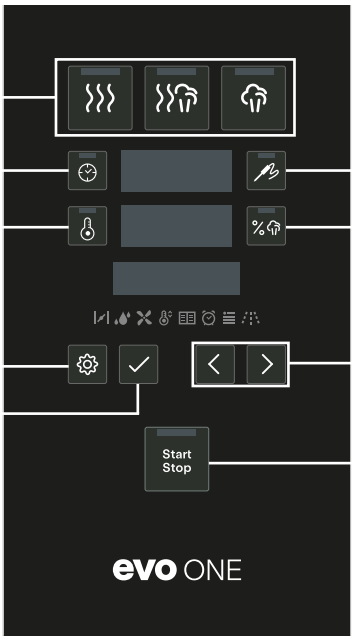



Al utilizar el horno combinado, no lleve ni utilice:
- bufandas, corbatas, cadenas, relojes, pulseras, llaves, anillos u otros objetos sueltos o metálicos
- dispositivos electrónicos como marcapasos, relojes, tarjetas de crédito u otros objetos con banda magnética
- cabello largo suelto; sujete siempre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

# 3 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. Función / Atrás
9. Flechas de navegación
10. Inicio / Parada del proceso de cocción

## 3.2 DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES

**MODO DE AIRE CALIENTE**
Ajusta el modo de cocción con aire caliente según los preajustes. Los ajustes pueden cambiarse según se necesite.

**MODO DE AIRE CALIENTE CON VAPOR**
Configura la cocción 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 cocción con vapor según los preajustes. Los ajustes pueden cambiarse según se necesite.

**HORA**
Sirve para ajustar el tiempo de cocción.

**TEMPERATURA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN**
Sirve para ajustar la temperatura de cocción.

**TEMPERATURA EN LA SONDA DE TEMPERATURA**
Sirve para ajustar la temperatura en la sonda de temperatura.

**NIVEL DE HUMEDAD**
Sirve para ajustar la humedad en el modo de aire caliente con vapor.

**FUNCIÓN / ATRÁS**
Sirve para entrar en otros submenús y también como botón “ATRÁS”. Otras opciones:

**VÁLVULA DE MARIPOSA**
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 cocción o, alternativamente, enfriar la cámara de cocción si está muy caliente.

**PROGRAMAS**
Permite el lanzamiento y la gestión de los programas guardados.

**INICIO RETARDADO**
Sirve para ajustar el tiempo de inicio del proceso de cocción.

**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 COCCIÓN**
Sirve para iniciar/parar el proceso de cocción.
Al mantener pulsado el botón (más de 3 segundos), el horno combinado entra en modo de reposo, en el que toda la pantalla se queda en blanco y el botón solo parpadea brevemente. Para retomar la actividad, pulse de nuevo el botón.

# 4 COCINADO

Las comidas pueden prepararse en el horno combinado ajustando manualmente los parámetros o utilizando programas guardados o personalizados.

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

Antes de iniciar el proceso de cocción, es posible configurar las siguientes funciones del horno combinado:

### Precalentamiento de la cámara de cocción

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ENCENDIDO** | | | |
| **1** | **PULSAR** | | |
| **2** | **SELECCIONAR** | | **OFF** aparecerá. El símbolo parpadeará. |
| **3** | **PULSAR** | | El símbolo se iluminará. El precalentamiento está activado. |

Si el precalentamiento está desactivado, tras iniciar la cocción con el botón Start Stop, primero se inicia el precalentamiento (o enfriamiento) en la cámara de cocción. En la pantalla aparece el texto “Preparing temperature” [Preparando temperatura]. Durante el precalentamiento, 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 precalentamiento. 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 precalentamiento (mensaje en la pantalla) el usuario no introduce la comida, el precalentamiento se cancela y la cámara de cocción deja de calentar.
Durante el ajuste manual, el usuario establece el precalentamiento en las funciones antes de iniciar el cocinado realmente.
Durante el cocinado según el programa, la configuración de precalentamiento se utiliza directamente del programa establecido.
Puede omitir el precalentamiento en la fase “Prepare temperature” [Preparar temperatura] pulsando la función o el botón OK e iniciando el cocinado directamente.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **APAGADO** | | | |
| **1** | **PULSAR** | | |
| **2** | **SELECCIONAR** | | **ON** aparecerá. El símbolo parpadeará. |
| **3** | **PULSAR** | | El texto **OFF** desaparecerá. El símbolo desaparecerá. El precalentamiento está desactivado. |

### Válvula de mariposa

**La válvula de mariposa solo puede ajustarse en los modos y .**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **APERTURA** | | | |
| **1** | **PULSAR** | | **OFF** aparecerá. El símbolo parpadeará. |
| **2** | **PULSAR** | | El símbolo se iluminará. La válvula de mariposa está abierta. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CIERRE** | | | |
| **1** | **PULSAR** | | **ON** aparecerá. 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** | | **OFF** se muestra. El símbolo parpadeará. |
| **3** | **PULSAR** | | La hora actual hh.mm y el símbolo parpadean. |
| **4** | **AJUSTAR EL VALOR** | | Ajuste la hora a la que desea que el horno combinado se inicie. El valor establecido parpadea. |
| **5** | **PULSAR** | | El mensaje **"El horno combinado se iniciará en hh.mm"** donde hh.mm es la hora que ha establecido. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **APAGADO** | | | |
| **1** | **PULSAR** | Start Stop | 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 cocción exactamente según sus requisitos. Ajuste los parámetros de cocción manualmente según su propio criterio 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 tecnológicas de alimentos. Sin embargo, puede iniciar el proceso de cocción en cualquier fase y modificar el tiempo, la temperatura y la humedad para que el resultado cumpla sus expectativas.
Todo el proceso de cocción está completamente automatizado y, 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 %



**COCCIÓN 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 cocción manual

**1** **SELECCIONAR UN MODO DE COCCIÓN**



**2** **SELECCIONAR UN PARÁMETRO DE COCCIÓN**

El valor actual del parámetro seleccionado empezará a parpadear.



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

**3** **AJUSTAR EL VALOR DEL PARÁMETRO SEGÚN SU CRITERIO**

De la misma forma, modifique los demás parámetros.



**4** **CONFIRMAR EL AJUSTE**



**5** **INICIAR EL PROCESO DE COCCIÓN**




Puede finalizar el proceso de cocción en cualquier momento utilizando el botón Start Stop. Si no pulsa el botón, el proceso de cocción finalizará una vez transcurrido el tiempo establecido, y la pantalla mostrará el texto **COCCIÓN FINALIZADA**.

## 4.3 PROGRAMAS

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 siempre de la máxima calidad.

### Cocinar según los programas

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **PULSAR** |  |
| 2 | **IR A PROGRAMAS**  |  |
| 3 | **PULSAR** |  |
| 4 | **IR AL PROGRAMA DESEADO** |  |
| 5 | **INICIAR EL PROCESO DE COCCIÓN** |   |

### Cocinar según los programas con inicio retardado

| | | |
|---|---|---|
| **ENCENDIDO** | | |
| 1 | **PULSAR** |  |
| 2 | **SELECCIONAR**  OFF se muestra. El símbolo  parpadeará. |  |
| 3 | **PULSAR** La hora actual hh.mm y el símbolo  parpadean. |  |
| 4 | **AJUSTAR EL VALOR** Ajuste la hora a la que desea que el horno combinado se inicie. El valor establecido parpadea. |  |
| 5 | **PULSAR** El mensaje **"El horno combinado se iniciará en hh.mm"** donde hh.mm es la hora que ha establecido. |  |
| 6 | **PULSAR** El icono  aparecerá |  |
| 7 | **ELEGIR EL PROGRAMA** |  |
| 8 | **PULSAR** Aparecerá la hora actual en la primera pantalla, 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. |  |

## Añadir un paso a un programa

| | | |
|---|---|---|
| **1** | **PULSAR** |  |
| **2** | **SELECCIONAR PROGRAMAS**  |  |
| **3** | **PULSAR** |  |
| **4** | **SELECCIONAR EL PROGRAMA DESEADO** |  |
| **5** | **ENTRAR EN EL PROGRAMA**<br>Mantenga pulsado el botón durante más de 2 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 mostrado actualmente y 2 es el número total de pasos del programa). |  |
| | Si desea añadir un nuevo paso a un programa que tiene más de un paso, después de elegir el programa, utilice la flecha de navegación para seleccionar el paso después del cual desea añadir el nuevo paso. De lo contrario, el nuevo paso se añadirá como Paso 1. |  |
| **6** | **ABRIR EL MENÚ DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA**<br>**ADD** aparecerá. |  |
| **7** | **CONFIRMAR LA SELECCIÓN**<br>Aparecerá el número del nuevo paso y todos los botones de modo empezarán a parpadear. |  |
| **8** | Seleccionar un modo de cocción |  |
| **9** | **SELECCIONAR UN PARÁMETRO DE COCCIÓN**<br>El valor actual del parámetro seleccionado empezará a parpadear. |  |
| **10** | **EDITAR EL VALOR DEL PARÁMETRO**<br>De la misma forma, modifique los demás parámetros. |  |
| **11** | Confirmar el ajuste |  |
| **12** | Iniciar el proceso de cocción |  |

## Editar los parámetros de un programa guardado

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **PULSAR** |  |
| 2 | **SELECCIONAR PROGRAMAS**  |  |
| 3 | **PULSAR** |  |
| 4 | **ENTRAR EN EL PROGRAMA**<br>Pulsar el botón durante más de 3 s |  |
| 5 | Cambiar un modo de cocción |  |
| 6 | **SELECCIONAR UN PARÁMETRO DE COCCIÓN**<br>El valor actual del parámetro seleccionado empezará a parpadear. |  |
| 7 | **EDITAR EL VALOR DEL PARÁMETRO**<br>De la misma forma, modifique los demás parámetros. |  |
| 8 | Confirmar el ajuste |  |
| 9 | Iniciar el proceso de cocción |  |

## Crear un nuevo programa

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **PULSAR** |  |
| 2 | **SELECCIONAR PROGRAMAS**  |  |
| 3 | **PULSAR** |  |
| 4 | **IR A UNA POSICIÓN DE PROGRAMA DISPONIBLE (P. EJ., N.° 56)** |  |
| 5 | **ENTRAR EN EL PROGRAMA**<br>Pulsar el botón durante más de 3 s |  |
| 6 | **ABRIR EL MENÚ DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA**<br>**ADD** aparecerá. |  |
| 7 | **CONFIRMAR LA SELECCIÓN**<br>Aparecerá el número de programa y el número de pasos, y todos los botones de modo empezarán a parpadear. |  |
| 8 | **SELECCIONAR UN MODO DE COCCIÓN** |  |
| 9 | **SELECCIONAR UN PARÁMETRO DE COCCIÓN**<br>**El valor actual del parámetro seleccionado empezará a parpadear.** |  |
| 10 | **AJUSTAR EL VALOR DEL PARÁMETRO SEGÚN SU CRITERIO**<br>De la misma forma, modifique los demás parámetros. |  |
| 11 | **CONFIRMAR LAS MODIFICACIONES**<br>El menú **ADD** aparecerá de nuevo. |  |
| **11.1** | OPCIÓN: Añadir otro paso | |
|  | Repetir el procedimiento de los pasos 6-11 | |
| **11.2** | OPCIÓN: Nombrar un programa | |
|  | Volver al menú de actividades del programa (punto 6) y seleccionar el menú NAME |  |
| | Entrar en el menú.<br>Aparecerá un punto. |  |
| | Buscar la primera letra del nombre del programa<br>(p. ej., N) |  |
| | Confirmar la letra<br>Un punto decimal empezará a parpadear en la letra actual.<br>Pulse de nuevo para volver al nombre, pulse de nuevo  |  |
| | Introduzca de la misma manera las letras restantes del nombre del programa y confirme |  |
| | Volver al programa |  |

**11.3** OPCIÓN: Otros ajustes de los parámetros de cocción

**PRECALENTAMIENTO**

Volver al menú de actividades del programa (punto 6) y seleccionar el **PRECALENTAMIENTO** menú.



Activar la función **de PRECALENTAMIENTO (solo es posible en el primer paso del programa). Encontrará más información sobre el precalentamiento en el capítulo 4.1.**
**ON** aparecerá.



Volver al programa.



**VÁLVULA DE MARIPOSA**

Volver al menú de actividades del programa (punto 6) y seleccionar el **VÁLVULA DE MARIPOSA** menú.



Activar la función **VÁLVULA DE MARIPOSA**.
**ON** aparecerá.



Volver al programa.



**VELOCIDAD DEL VENTILADOR** (Accesorio opcional)

Volver al menú de actividades del programa (punto 6) y seleccionar el **VELOCIDAD** menú.
La velocidad predeterminada es 100 %. En el modo de cocción 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.



**SEÑAL SONORA AL FINAL DE UN PASO**

Volver al menú de actividades del programa (punto 6) y seleccionar el **PITIDO** menú.



Activar la función de señal sonora
**ON** aparecerá.



Volver al programa.



**12** INICIAR EL PROCESO DE COCCIÓN




**13** O VOLVER AL MENÚ DE TODOS LOS PROGRAMAS



## Eliminar un paso de un programa

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **PULSAR** |  |
| 2 | **SELECCIONAR PROGRAMAS** |  |
| 3 | **PULSAR** |  |
| 4 | **SELECCIONE EL PROGRAMA QUE DESEA EDITAR** |  |
| 5 | **ENTRAR EN EL PROGRAMA**<br>Pulsar el botón durante más de 3 s |  |
| 6 | **SELECCIONE EL PASO QUE DESEA ELIMINAR (P. EJ., 2/2)** |  |
| 7 | **ABRIR EL MENÚ DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA**<br>Activar el menú de actividades del programa<br>**Aparecerá ADD.** |  |
| 8 | **SELECCIONAR ELIMINAR** |  |
| 9 | **PULSAR**<br>El paso se ha eliminado. |  |
| 10 | **VOLVER AL MENÚ DE TODOS LOS PROGRAMAS** |  |
| 11 | **VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL** |  |

## Eliminar un programa

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **PULSAR** |  |
| 2 | **SELECCIONAR PROGRAMAS**  |  |
| 3 | **PULSAR** |  |
| 4 | **SELECCIONAR EL PROGRAMA QUE DESEA ELIMINAR** |  |
| 5 | **ENTRAR EN EL PROGRAMA**<br>Pulsar el botón durante más de 3 s |  |
| 6 | **ACTIVAR EL MENÚ DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA**<br>**ADD** aparecerá. |  |
| 7 | **SELECCIONAR ELIMINAR** |  |
| 8 | **PULSAR**<br>El paso se ha eliminado. |  |
| 9 | **SI EL PROGRAMA TIENE VARIOS PASOS, REPITA EL PROCEDIMIENTO 6-8**<br>**CUANDO SE ELIMINAN TODOS LOS PASOS, SE ELIMINA TODO EL PROGRAMA** | |
| 10 | **VOLVER AL MENÚ DE TODOS LOS PROGRAMAS** |  |
| 11 | **VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL** |  |

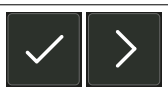
# 5 AJUSTES

El menú AJUSTES se utiliza para realizar los ajustes de usuario del horno combinado. En el menú encontrará:

| | | |
|---|---|---|
| 1. | **HORA** | Sirve para ajustar la hora actual. |
| 2. | **SONIDOS** | Ajusta los sonidos que acompañan a las distintas actividades del horno combinado. |
| 3. | **VOLUMEN** | Sirve para ajustar el volumen de los sonidos. |
| 4 | **VALORES PREDETERMINADOS** | Aquí puede configurar los valores predeterminados para cada modo de cocción. |
| 6. | **USB** | Sirve para copiar programas, sonidos, idiomas, HACCP y registros de funciones a/desde un disco USB. |
| 7. | **OPCIONES** | Sirve para configurar funciones como Luz permanente, ACM, Modo de espera tras la limpieza, Bloqueo de la ducha, Bloqueo del programa y Precalentamiento automático. |
| 8. | **IDIOMA** | Sirve para configurar el idioma de 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**<br>Para configurar los elementos: 1. Hora, 2. Sonidos, 3. Volumen, 6. USB, 6. Opciones - 6.1 Luz permanente, 6.8 Precalentamiento automático |  |
| **ENTRAR EN LOS AJUSTES CON EL CÓDIGO PIN 1001** | | |
| 2.2 | **PULSAR 1 VEZ E INTRODUCIR EL CÓDIGO PIN 1001**<br>Para configurar 6. Opciones - 6.2 ACM, 6.3 Modo de espera tras la limpieza, 6.4 Modo de espera tras la cocción, 6.5 Retardo del modo de espera tras la cocción, 6.6 Bloqueo de la ducha, 6.7 Bloqueo del programa |  |
| 2.2.1 | **CONFIGURACIÓN DEL PIN**<br>Para cambiar el valor del número, pulsar |  |
| 2.2.2 | Para cambiar la posición del número, pulsar el botón de Hora o el de Temperatura de la sonda |  |
| 2.2.3 | Confirmar el código PIN |  |

## Navegación en el menú de ajustes

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **NAVEGACIÓN ENTRE LOS DISTINTOS ELEMENTOS DEL MENÚ Y SUBMENÚS / AJUSTE DE VALORES** |  |
| 2 | **SELECCIÓN DEL ELEMENTO 1-8 / CONFIRMAR AJUSTES** |  |
| 3 | **SALIR DE CUALQUIER MENÚ O SUBMENÚ / CANCELAR UN AJUSTE** |  |

# 5.2 ELEMENTOS INDIVIDUALES DEL MENÚ DE AJUSTES

## 1. Hora

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

## 2. Sonidos

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **ENTRAR EN EL MENÚ DE AJUSTES SIN CÓDIGO PIN**<br>Cómo entrar en el menú de ajustes sin código PIN se describe en el capítulo 5.1 |  |
| 2 | **SELECCIONAR EL ELEMENTO 2. SONIDOS** |  |
| 3 | **SELECCIONAR UNO DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS** |  |
| | **2.1 TECLADO** | |
| | **2.2 FIN DE LA COCCIÓN** | |
| | **2.3 FIN DE PASO** | |
| | **2.4 PRECALENTAMIENTO** | |
| | **2.5 ERRORES** | |
| 4 | **PULSAR**<br>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 CÓDIGO PIN**<br>Cómo entrar en el menú de ajustes sin código PIN se describe en el capítulo 5.1 |  |
| 2 | **SELECCIONAR EL ELEMENTO 3. VOLUMEN** |  |
| 3 | **SELECCIONAR UNO DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS** |  |
| | **3.1 TECLADO** | |
| | **3.2 FIN DE LA COCCIÓN** | |
| | **3.3 FIN DE PASO** | |
| | **3.4 PRECALENTAMIENTO** | |
| | **3.5 ERRORES** | |
| 4 | **PULSAR**<br>El valor actual empezará a parpadear. |  |
| 5 | **AJUSTAR EL VOLUMEN DESEADO** |  |
| 6 | **CONFIRMAR EL AJUSTE** |  |
| 7 | **VOLVER AL MENÚ AJUSTES** |  |

## 6. USB

**INSERTAR EL DISCO USB EN EL HORNO COMBINADO**

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

**SELECCIONAR EL ELEMENTO 6. USB**

### Del horno combinado a USB

1 **SELECCIONAR EL ELEMENTO 6.1 HORNO COMBINADO A USB**

2 **SELECCIONAR 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**
- **6.1.6 TODO**

3 **PULSAR**
Los datos empezarán a exportarse del horno combinado al disco USB.
La pantalla superior muestra puntos en movimiento que indican el progreso de la copia.

| | |
|---|---|
| Si los datos se copian correctamente: | **donE** |
| Si se produce un error durante la copia: | **Err** |
| Si no hay archivos que se puedan copiar: | **nonE** |

4 **VOLVER AL MENÚ AJUSTES**

### De USB al horno combinado

1 **SELECCIONAR EL ELEMENTO 6.2 USB AL HORNO COMBINADO**

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

- **6.2.1 PROGRAMAS**
- **6.2.2 SONIDOS**
- **6.2.3 IDIOMA**
- **6.2.4 LIMPIEZA**

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

La información sobre los resultados de la copia es la misma que la del punto 3 del apartado **Del horno combinado a USB** (véase más arriba).
Si hay varios archivos .or2, se mostrará “MorE”.

4 **VOLVER AL MENÚ AJUSTES**

**El disco USB debe formatearse en el sistema de archivos FAT o FAT32. Los nombres de los archivos y directorios no distinguen entre mayúsculas y minúsculas.**
**Al copiar programas de un disco USB a un horno combinado, los programas del disco USB deben estar contenidos en un archivo con el sufijo *.or2 directamente en el directorio raíz.**
Al copiar **sonidos del disco USB al horno combinado**, los archivos de sonido ***.wav** deben estar ubicados directamente en el directorio raíz o en el directorio **sound**.
Al copiar los i**diomas del disco USB al horno combinado**, los archivos de idioma ***.lng** deben estar ubicados directamente en el directorio raíz o en el directorio **language**.

# 6 Opciones

## Explicación de los elementos individuales del menú de OPCIONES

| | | |
|---|---|---|
| **6.1.** | **LUZ PERMANENTE** | Las luces permanecerán encendidas continuamente en la cámara de cocción. Si la función está desactivada, las luces se encenderán solo cuando la puerta esté abierta y el aparato esté en funcionamiento. |
| **6.2** | **ACM** | ACM (gestión automática de la capacidad): esta función garantiza que el horno combinado identificará la cantidad de comida introducida y ampliará el tiempo de cocción en consecuencia para alcanzar la temperatura necesaria en la cámara de cocción. |
| **6.3** | **MODO DE ESPERA TRAS LA LIMPIEZA** | Permite que el horno combinado se apague al terminar la limpieza. Tras la limpieza, el horno combinado se apaga transcurridos unos 3 minutos. |
| **6.4** | **MODO DE ESPERA TRAS LA COCCIÓN** | Permite activar el apagado automático tras la cocción. El horno combinado se apagará transcurrido el tiempo especificado en el apartado 7.5. |
| **6.5** | **RETARDO DEL MODO DE ESPERA TRAS LA COCCIÓN** | Tiempo entre el final del proceso de cocción y el apagado automático del horno combinado (solo si la opción del apartado 6.4 está activada). |
| **6.6** | **BLOQUEO DE LA DUCHA** | |
| **6.7** | **BLOQUEO DEL PROGRAMA** | |
| **6.8** | **PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO** | |
| **6.10** | **BRILLO DEL LED – CERRADO** | Brillo de la luz de la cámara de cocción cuando la puerta está cerrada (%). |
| **6.11** | **BRILLO DEL LED - ABIERTO** | Brillo de la luz de la cámara de cocción cuando la puerta está abierta (%). |

## Configuración de los elementos en OPCIONES

### Opciones sin código PIN

| | | |
|---|---|---|
| **1** | **ENTRAR EN EL MENÚ DE AJUSTES SIN CÓDIGO PIN**<br>Cómo entrar en el menú de ajustes sin código PIN se describe en el capítulo 5.1 |  |
| **2** | **SELECCIONAR EL ELEMENTO 6. opciones** |  |
| **3** | **SELECCIONAR UNO DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS**<br>Todos los elementos indicados a continuación están configurados como inactivos de fábrica. |  |
| | 6.1 luz permanente | |
| | 6.8 Precalentamiento automático | |
| **4** | El ajuste actual empezará a parpadear.<br>**ELEGIR SÍ O NO** |  |
| **5** | Volver al menú **AJUSTES** |  |

## Opciones con código PIN 1001

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **ENTRAR EN EL MENÚ DE AJUSTES CON EL CÓDIGO PIN 1001**<br>Cómo entrar en el menú de ajustes con el código PIN se describe en el capítulo 5.1 |  |
| 2 | **SELECCIONAR EL ELEMENTO 6. opciones** |  |
| 3 | **SELECCIONAR UNO DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS**<br>Los elementos 6.2 ACM y 6.3 Modo de espera tras la limpieza están configurados como activos de fábrica. El resto están inactivos. |  |
| | 6.2 ACM | |
| | 6.3 MODO DE ESPERA TRAS LA LIMPIEZA | |
| | 6.4 MODO DE ESPERA TRAS LA COCCIÓN | |
| | 6.5 RETARDO DEL MODO DE ESPERA TRAS LA COCCIÓN | |
| | 6.6 BLOQUEO DE LA DUCHA | |
| | 6.7 BLOQUEO DEL PROGRAMA | |
| | 6.8 PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO | |
| | 6.10 BRILLO DEL LED – CERRADO | |
| | 6.11 BRILLO DEL LED - ABIERTO | |
| 4 | El ajuste actual empezará a parpadear.<br>**ELEGIR SÍ O NO** |  |
| 5 | **VOLVER AL MENÚ AJUSTES** |  |

## 8. Idioma

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **ENTRAR EN EL MENÚ DE AJUSTES CON EL CÓDIGO PIN 1001**<br>Cómo entrar en el menú de ajustes con el código PIN se describe en el capítulo **5.1** |  |
| 2 | **SELECCIONAR EL ELEMENTO 10. IDIOMA**<br>El idioma actual empezará a parpadear. |  |
| 3 | **SELECCIONAR EL IDIOMA DESEADO** |  |
| | 8.01 EN - ENGLISH-INT | |
| | 8.02 CS - CZECH | |
| | 8.03 DA - DANISH | |
| | 8.04 DE - DEUTSCH | |
| | 8.05 EN.GB - ENGLISH-GB | |
| | 8.06 EN.GB - ENGLISH-USA | |
| | 8.07 ES - SPANISH | |
| | 8.08 ET - ESTONIAN | |
| | 8.09 FI - FINNISH | |
| | 8.10 FR - FRENCH | |
| | 8.11 HR - CROATION | |
| | 8.12 HU - HUNGARIAN | |
| | 8.13 LT - LITHUANIAN | |
| | 8.14 NL - DUTCH | |
| | 8.15 NO - NORWEGIAN | |
| | 8.16 PL - POLISH | |
| | 8.17 RO - ROMANIAN | |
| | 8.18 RU - RUSSIAN | |
| | 8.19 SK - SLOVAK | |
| | 8.20 SL - SLOVENIAN | |
| 4 | **CONFIRMAR EL AJUSTE** |  |
| 5 | **VOLVER AL MENÚ DE AJUSTES** |  |

# 7 Mantenimiento

## 7.1 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 combinado 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.

## 7.2 Mantenimiento diario

### Limpieza de la cámara de cocción

El horno combinado está equipado con un sistema de limpieza automática que garantiza una cámara de cocción higiénicamente limpia y prolonga la vida útil del horno combinado. 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 | Duración | Adecuado para |
|---|---|---|---|
| 1 | Limpieza exprés | 00:29 | Limpieza corta de suciedad ligera. |
| 2 | Limpieza básica | 00:49 | Limpieza de suciedad ligera. |
| 3 | Limpieza media | 01:30 | Limpieza de suciedad de nivel medio. |
| 4 | Limpieza extra | 2:14 | Limpieza de suciedad muy intensa. |
| 5 | Aclarado con agua | 0:17 | Aclarado con agua tibia sin utilizar detergente. |
| 6 | Descalcificación de la cámara de cocción | 1:15 | Eliminación de los depósitos de cal de la cámara de cocción. |

### INICIO DE LA LIMPIEZA

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

| | | |
|---|---|---|
| 1 | **PULSAR** |  |
| 2 | **ELEGIR LIMPIEZA** |  |
| 3 | **PULSAR** |  |
| 4 | **ELEGIR EL PROGRAMA ADECUADO** |  |
| 5 | **PULSAR**<br>Aparece pulsar inicio |  |
| 5 | **PARA INICIAR LA LIMPIEZA, PULSAR** |  |
| | **PARA VOLVER AL MENÚ PRINCIPAL, PULSAR** |  |
| 6 | **EL HORNO COMBINADO LE PEDIRÁ QUE INTRODUZCA UN DETERGENTE** | |

Al pulsar Start, el horno combinado 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 de la cámara de cocción ha finalizado, el aparato le indicará que añada detergente.

Al manipular el detergente, siga todas las normas para el trabajo con sustancias químicas.

## AÑADIR DETERGENTE



- Corte el sobre de detergente por el lugar indicado
- 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.
- cierre la puerta del horno combinado

El programa seleccionado se iniciará automáticamente, y la pantalla le mantendrá informado sobre el estado actual del programa y el tiempo de limpieza restante.
Una vez finalizado el programa de limpieza, sonará una señal acústica y aparecerá un mensaje.

## DETENER EL PROGRAMA DE LIMPIEZA ANTES DE TIEMPO

Puede interrumpir el proceso de limpieza durante el paso principal con el botón **STOP** que aparece en la pantalla. Si ya se ha añadido el detergente, el horno combinado cambia al modo de aclarado con agua, que dura unos 17 min. A continuación, el proceso de lavado se detiene por completo. Si aún no se ha añadido el detergente, el proceso de limpieza se detiene inmediatamente (sin pasar al aclarado con agua).

⚠

Cuando el proceso de limpieza haya finalizado, compruebe la cámara de cocción. Elimine cualquier resto de detergente aclarando a fondo con la ducha de mano o con agua. Si no lo hace, la superficie de acero inoxidable de la cámara de cocción puede deformarse y decolorarse cuando el aparato se utilice a altas temperaturas. ¡La garantía no cubre los daños causados de esta forma!

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 que funcionen a alta presión de agua.

Si el horno combinado no se va a volver a utilizar después de la limpieza, se recomienda dejar la puerta entreabierta, por ejemplo durante la noche

Deseche el envase del detergente de la forma habitual, en un lugar destinado a bolsas de plástico.

Nunca deje los envases usados al alcance de cualquiera.

### Descalcificación de la cámara de cocción

Se recomienda la descalcificación cuando se aprecien depósitos de cal visibles en la cámara de cocción (una capa blanca de cal), lo cual depende de la dureza del agua.
Para realizar la descalcificación en el horno combinado RETIGO Evolution ONE es necesario utilizar un producto especial llamado evoDescaler. El evoDescaler se aplica de la misma forma que el evoCleaner 4-in-1.
El formato estándar del evoDescaler es un cubo de plástico que contiene 50 sobres de 50 gramos cada uno.

Utilice únicamente evoCleaner 4-in-1 para el lavado automático. El uso de cualquier otro producto de limpieza puede dañar el horno combinado; 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, y dichos daños no están cubiertos por la garantía.

**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**

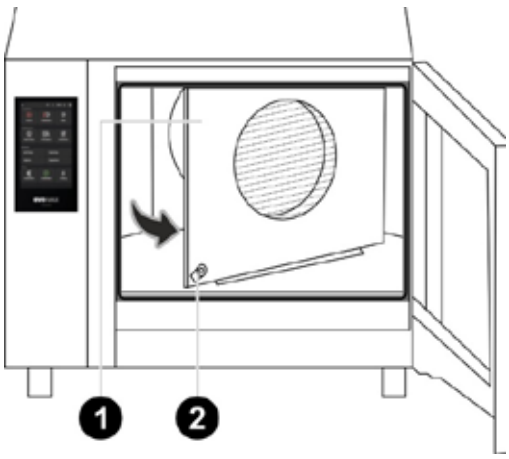
Limpie el exterior del aparato con un paño suave y un detergente destinado a la limpieza y el cuidado del acero inoxidable y el cristal.

## 7.3 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 guías 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.
   Puede utilizarse un destornillador o una moneda para soltarlos.
3. Abra la pared interior tirando del lado izquierdo.
4. Si alguna parte del espacio está sucia o calcificada:
   - cierre la pared interior y fíjela con el pestillo
   - ejecute el programa de limpieza adecuado
5. 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.
6. Vuelva a colocar ambas guías (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).

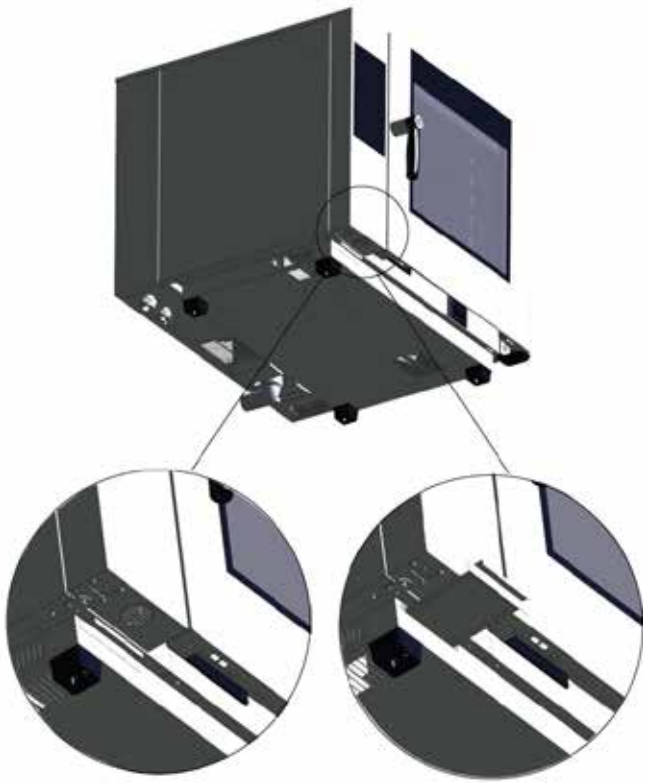
1. Abra la pared interior como se describe anteriormente en este capítulo.
2. Rocíe Manual Cleaner o Puron K (para descalcificación) sobre toda la superficie de la pared interior: ventilador, pulverizador de agua (tubo situado en el centro del ventilador en el que desemboca la inyección) y resistencia;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

*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 combinado.
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.
3. Vuelva a colocar el filtro.



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

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

1. Abra la puerta del horno combinado.
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.

## 7.4 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

Tel.: +34 960663718
E-mail: administracion@retigo.es,
ventas@retigo.es
www.retigo.es