

# retigo®

PERFECCIÓN EN LA COCINA Y MÁS ALLÁ...

# Retigo Orange Vision Plus

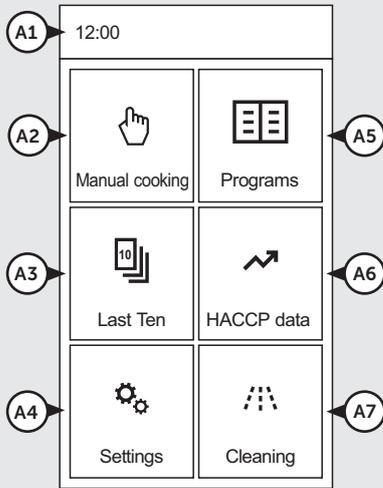
MANUAL DEL USUARIO



 LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL PRODUCTO

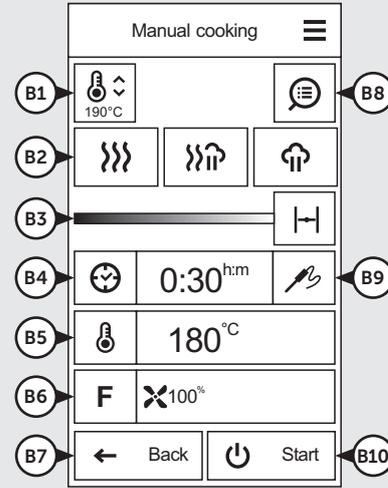
# DESCRIPCIÓN DE LAS PANTALLAS MÁS HABITUALES

## A PANTALLA PRINCIPAL



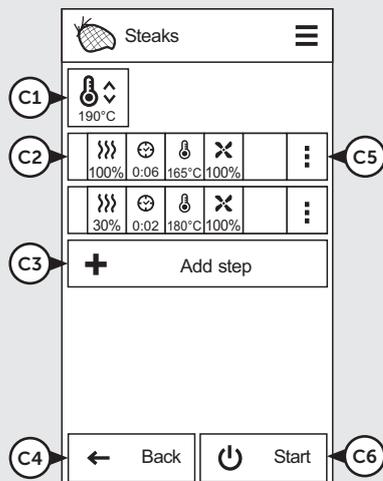
- A1 Hora actual
- A2 Configuración manual de la cocción
- A3 Seleccionar programas o métodos de cocción/asado utilizados previamente
- A4 Parámetros del usuario y de mantenimiento
- A5 Selección de programas guardados
- A6 Muestra un historial de todos los programas realizados con un registro de datos HACCP
- A7 Limpieza automática Active Cleaning

## B MODO MANUAL



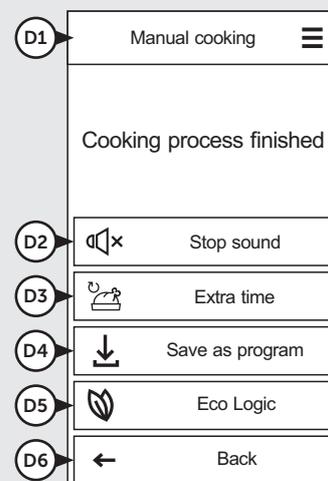
- B1 Opción precalentamiento/enfriamiento
- B2 Selección del modo de cocción
- B3 Selección de la humedad
- B4 Ajuste del tiempo
- B5 Ajuste de la temperatura
- B6 Parámetros de otras funciones
- B7 Volver
- B8 Resumen de las fases del programa
- B9 Parámetros de la sonda de temperatura
- B10 Iniciar la cocción

## C DETALLES DEL PROGRAMA (QUICKVIEW)



- C1 Opción precalentamiento/enfriamiento
- C2 Parámetros de las fases
- C3 Añadir otra fase al programa
- C4 Volver
- C5 Añadir o borrar una fase en un programa
- C6 Iniciar la cocción

## D FIN DE LA COCCIÓN



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

---

# TABLA DE CONTENIDO

<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>4</b>
<b>ACERCA DE ESTE MANUAL</b>	<b>5</b>
<b>01   INFORMACIÓN BÁSICA DEL APARATO</b>	<b>7</b>
1.1 USO: PARA QUÉ SIRVE	7
1.2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO	7
1.3 EQUIPOS Y ACCESORIOS OPCIONALES	7
1.4 MANDOS: OPERACIONES BÁSICAS	8
<b>02   SEGURIDAD DURANTE EL USO</b>	<b>9</b>
2.1 USO SEGURO	9
2.2 EQUIPO DE PROTECCIÓN	10
2.3 ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEL APARATO	10
2.4 PUNTOS PELIGROSOS Y RIESGOS RESIDUALES	11
2.5 USO DE LOS ACCESORIOS	13
<b>03   MANDOS</b>	<b>14</b>
3.1 PANEL CON PANTALLA TÁCTIL	14
3.2 OTROS BOTONES	14
3.3 TECLADO	14
<b>04   COCCIÓN</b>	<b>15</b>
4.1 MODO MANUAL	15
4.2 PROGRAMAS	18
4.3 MULTITAREA	25
<b>05   DIVERSOS</b>	<b>26</b>
5.1 COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	26
5.2 REGENERAR Y MANTENER CALIENTE	26
<b>06   PARÁMETROS</b>	<b>27</b>
6.1 PARÁMETROS BÁSICOS	27
6.2 DATOS HACCP	33
<b>07   MANTENIMIENTO</b>	<b>35</b>
7.1 MANTENIMIENTO DIARIO	35
7.2 MANTENIMIENTO SEMANAL	37
7.3 MANTENIMIENTO SEMESTRAL	39
7.4 MANTENIMIENTO ANUAL	39
<b>08   LIMPIEZA AUTOMÁTICA</b>	<b>40</b>
8.1 LIMPIEZA AUTOMÁTICA: INFORMACIÓN IMPORTANTE	40
8.2 INICIAR EL PROCESO DE LIMPIEZA	41
<b>09   TABLA DE MENSAJES DE ERROR</b>	<b>42</b>
<b>10   VIDA ÚTIL, PUESTA FUERA DE SERVICIO Y GARANTÍA</b>	<b>44</b>

# INTRODUCCIÓN

Estimado cliente, estimada clienta:

Le agradecemos que haya decidido comprar un producto de Retigo s.r.o. Somos fabricantes y proveedores de aparatos de cocina profesionales especializados y contamos con una larga experiencia de éxito. Estamos convencidos de que este aparato le ayudará a hacer realidad sus ideas y a obtener resultados extraordinarios cada día. Con él puede crear platos de tal calidad que sus clientes volverán una y otra vez.

Esperamos que el Orange Vision Plus le sirva a la perfección y le proporcione mucho éxito.

## ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual le ayudará a entender fácilmente cómo funciona el Orange Vision Plus y le informará de sus opciones y capacidades.

### SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL DEL USUARIO

En este manual encontrará los siguientes símbolos, cuyo significado se explica a continuación:

SÍMBOLO	SIGNIFICADO
 	Estos símbolos significan «ATENCIÓN» y «ADVERTENCIA» e informan sobre situaciones que podrían provocar lesiones graves al usuario o daños a la máquina. También indican una instrucción, característica, método o cuestión importante que debe seguirse o tenerse en cuenta al utilizar o realizar el mantenimiento del aparato.
	Este símbolo indica información útil relacionada con el aparato o sus accesorios.
	Este símbolo indica una referencia a otro capítulo del manual.
	Informa de otros procedimientos opcionales que puede llevar a cabo, pero que no son obligatorios.
	Símbolo genérico para el icono de determinados menús o programas y para pictogramas.



### VALIDEZ DE LA DOCUMENTACIÓN

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

#### MODELOS ELÉCTRICOS

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

#### MODELOS DE GAS

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

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO ESTE MANUAL?

Este manual está destinado a cualquier persona que manipule el aparato durante el mantenimiento o cuando esté funcionando. Esas personas deben leer detenidamente el manual antes de empezar a utilizar el aparato o de intervenir en él.

### INFORMACIÓN BÁSICA

Lea el manual detenidamente. El manual debe considerarse una parte inseparable del aparato y debe conservarse como referencia para el futuro.

Siga con exactitud las instrucciones que contiene, no solo para que le resulte más fácil de usar, sino también para garantizar que funcione óptimamente y pueda servirle durante mucho tiempo.

No encienda el aparato hasta que esté completamente familiarizado con todas las instrucciones, prohibiciones y recomendaciones que se indican en este manual, especialmente las del capítulo «Seguridad durante el uso».

Las ilustraciones e imágenes que contiene este manual del usuario podrían no corresponderse siempre con la realidad, ya que su único objetivo es describir las principales características del aparato.



**La documentación técnica del aparato está disponible en su totalidad en el sitio web del fabricante.**

### EN CASO DE DUDAS

En la práctica, a menudo se producen situaciones imprevistas que no se pueden abarcar ni describir en este manual del usuario. Por ello, siempre que no esté seguro de lo que debe hacer, póngase en contacto con el fabricante:

RETIGO s.r.o.

Lán 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

**+420 571 665 511**

**INFO@RETIGO.CZ**

**WWW.RETIGO.CZ**

Si tiene alguna duda o pregunta, contacte con nuestros profesionales cualificados en los siguientes números de teléfono:

### 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

Antes de ponerse en contacto con el fabricante o con alguno de sus profesionales cualificados, busque los datos básicos del aparato y téngalos a mano. Esa información se puede encontrar en la placa del modelo (consulte el capítulo «Identificación del aparato»).



La sección «Identificación del aparato» CONTIENE UNA DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS DATOS QUE SE ESPECIFICAN EN LA PLACA DEL MODELO.

### ORGANIZACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DEL CLIENTE

La documentación del cliente consta de dos partes:

- Instrucciones de transporte e instalación
- Instrucciones de uso

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

- **Información básica:** aquí se describen las funciones y los principales componentes del aparato relevantes para la instalación.
- **Seguridad:** aquí se describen las medidas de seguridad y de otra naturaleza que se deben tener en cuenta al realizar la instalación.
- **Transporte:** contiene la información necesaria para el transporte del aparato y para su manipulación en el lugar de instalación.
- **Emplazamiento:** aquí se describen y se definen normas para seleccionar el lugar de instalación.
- **Instalación:** aquí se describe el proceso de instalación del aparato, el establecimiento de las conexiones eléctricas, la conexión del gas (solo para los modelos de gas), la conexión del agua y el desagüe y, por último, la puesta en marcha.
- **Puesta fuera de servicio:** aquí se describen las acciones que se deben llevar a cabo al final de la vida útil del aparato, incluida la eliminación.
- **Datos técnicos:** contiene todos los esquemas de dimensiones y los datos de conexión.

**TEMAS PRINCIPALES DEL MANUAL DEL USUARIO**

- **Información básica:** aquí se describen las funciones y los principales componentes del aparato relevantes para la instalación.
- **Seguridad:** aquí se describen las medidas de seguridad y de otra naturaleza que se deben tener en cuenta al realizar la instalación.
- **Mandos:** aquí se describen los principales elementos de control del aparato.
- **Uso del software:** contiene instrucciones sobre cómo usar el software de control durante la cocción y describe los parámetros y cómo importar y exportar datos
- **Limpieza:** aquí se describen los métodos de limpieza, los procedimientos de trabajo, las operaciones de limpieza y **cómo debe manipular el aparato el usuario**

**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 en el lado derecho del aparato, en la parte inferior. La placa del modelo contiene el fabricante del aparato, los datos técnicos del aparato y el marcado CE, que indica que el producto cumple con todos los requisitos de las normas ČSN, EN e IEC, así como con los decretos gubernamentales.

**Modelos eléctricos**

**A: denominación**

**B: modelo**

**2E: método de generación de calor:**

*E: eléctrico*

**1221: tamaño del aparato:**  
*0623, 0611, 1011, 2011, 1221 o 2021*

**I: método de generación de vapor:**

*I: inyección*

*B: calderín*

**A: método de control del ventilador del motor:**

*A: convertidor de frecuencia*

*Z: sin convertidor de frecuencia*

**C: parámetros eléctricos**

**Modelos de gas**

**A: denominación**

**B: modelo**

**2G: método de generación de calor:**

*G: gas*

**0611: tamaño del aparato:**  
*0623, 0611, 1011, 2011, 1221 o 2021*

**I: método de generación de vapor:**

*I: inyección*

**A: método de control del ventilador del motor:**

*A: convertidor de frecuencia*

*Z: sin convertidor de frecuencia*

**C: parámetros eléctricos**

**D: parámetros del gas**



# 01 | INFORMACIÓN BÁSICA DEL APARATO

## 1.1 USO: PARA QUÉ SIRVE

El horno combinado Orange Vision Plus es un aparato universal para preparar platos y menús completos. Puede utilizarse para cualquier método de cocción que utilice calor, como hornear, freír, asar, estofar, cocinar al vapor, cocinar a baja temperatura toda la noche, etc. El proceso puede realizarse manualmente o automáticamente por medio de programas.

### USO CORRECTO DEL APARATO

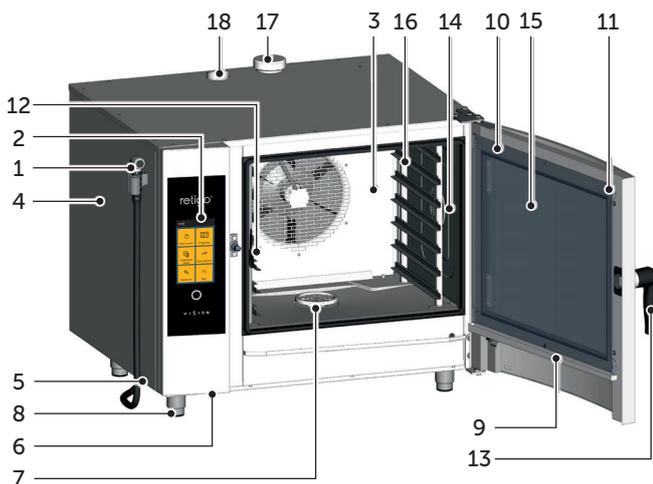
- El aparato solo puede utilizarse para la preparación de diversos tipos de alimentos utilizando calor. Aquí se incluye el vapor, el aire caliente o una combinación de ambos. Los alimentos deben colocarse siempre en bandejas gastronorm normalizadas, en bandejas de cocción del tamaño adecuado o en accesorios estándar exclusivamente del fabricante.
- Los recipientes de cocción utilizados deben estar hechos de acero inoxidable, cerámica, plástico resistente al calor o acero esmaltado.
- El aparato está diseñado únicamente para el uso profesional en la hostelería.

### LIMITACIONES EN EL USO DEL APARATO

Está prohibido colocar lo siguiente dentro del aparato:

- Alimentos en botes o embalajes cerrados
- Objetos fácilmente inflamables con un punto de ignición inferior a 260 °C, como aceites fácilmente inflamables, grasas o paños (bayetas).
- Granulados o polvo seco

## 1.2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Ducha manual (opcional)
2. Panel de control
3. Panel interior desmontable, delante del ventilador
4. Cubierta lateral
5. Filtro de aire y de polvo
6. Puerto 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. Presillas de sujeción del vidrio interior
12. Sonda de temperatura (opcional)
13. Maneta de la puerta
14. Iluminación interior
15. Vidrio interior de la puerta (se puede abrir)
16. Soportes laterales para bandejas gastronorm
17. Válvula de tiro para la salida del exceso de vapor (opcional)
18. Chimenea de ventilación



**Cualquier uso del aparato fuera de los ámbitos de uso especificados aquí, así como cualquier modificación en los componentes de funcionamiento o de seguridad sin la autorización del fabricante, se considerarán uso contrario al previsto. No asumiremos ninguna responsabilidad 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 uso y el mantenimiento del aparato. Las tareas de mantenimiento y reparación deberán ser realizadas únicamente por personas familiarizadas con el aparato y que conozcan los peligros que entraña.**

## 1.3 EQUIPOS Y ACCESORIOS OPCIONALES

### EQUIPOS OPCIONALES

La configuración estándar de los hornos combinados Retigo Orange Vision Plus incluye una función de limpieza automática y 99 programas con 9 fases.

De forma opcional, se puede adquirir estos equipos:

- Sonda de temperatura
- Válvula de tiro para la salida del exceso de vapor
- Ducha manual estándar
- Ducha manual con enrollamiento automático (excepto el tamaño 623).

### ACCESORIOS OPCIONALES

#### CUBETAS GASTRONORM Y BANDEJAS DE COCCIÓN

Las cubetas gastronorm y las bandejas de cocción no solo sirven para cocinar y hornear, sino que también pueden usarse para transportar, servir y guardar los platos preparados. Contribuyen considerablemente a mejorar la eficiencia, ya que, si se planifica correctamente el flujo de trabajo, no suele ser necesario transferir los platos cocinados u horneados de una cubeta o bandeja a otra.

Respete siempre las normas de seguridad laboral cuando manipule bandejas gastronorm (consulte el apartado 2. SEGURIDAD DURANTE EL USO).



#### SOPORTES, CARROS DE CARGA Y SUJECIONES

Entre los accesorios esenciales para el horno combinado se incluyen distintos soportes de acero inoxidable, las sujeciones de pared (modelo 623) y los carros de carga (tamaños 1011, 2011, 1221 y 2021). Se consideran equipos especiales las cestas, los carros normales y las cajas térmicas para servir los platos.

**CAMPANA VISION VENT**

La campana de condensación Vision Vent permite mantener fácilmente un ambiente agradable en la cocina gracias a su gran potencia de extracción y a las funciones de cambio inteligente. La campana Vision Vent está diseñada para los hornos combinados Retigo Vision 623, 611, 1011 y 2011.

**PISTOLA DE ACEITE**

La pistola de aceite es un dispositivo especial que permite reducir hasta en 2/3 el gasto de aceite al usar el aparato para cocinar o freír. Gracias a la boquilla estrecha, es posible recubrir los alimentos con una capa muy fina de aceite para que los alimentos fritos no pierdan color a la vez que se reduce al mínimo el consumo de aceite. Además, la boquilla intercambiable permite usar la pistola de aceite para otros materiales viscosos habituales en la hostelería, como el chocolate.

**VISION SMOKER**

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



Cuando utilice la pistola de aceite y el Vision Smoker, respete siempre las normas de seguridad laboral que se describen en los manuales del usuario de este aparato.

**1.4 MANDOS: OPERACIONES BÁSICAS****ENCENDIDO Y APAGADO**

El aparato permanece siempre conectado a la red eléctrica y se enciende y se apaga con el interruptor principal exterior de alimentación. Su ubicación debe determinarla el explotador del aparato al realizar la instalación, tras lo cual se debe notificar a todos los usuarios. Durante el uso normal, basta con poner el aparato en el modo de espera pulsando el círculo blanco que hay debajo de la pantalla y, a continuación, el botón Standby.

**APERTURA Y CIERRE DE LA PUERTA**

La puerta del horno combinado está equipada con un mecanismo de cierre que permite la apertura con la mano derecha o la izquierda. Mueva la palanca hacia el lado para soltar el cierre de la puerta. Tire de la maneta para abrir la puerta.

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

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

Cuando se enciende el horno combinado, el calderín se llena automáticamente de agua y se calienta. La primera vez que se ponga en marcha el aparato, el inicio de programas permanecerá deshabilitado en los modos «Vapor» y «Aire caliente con vapor» hasta que se haya calentado totalmente el calderín. Después de esto, el horno combinado continuará funcionando automáticamente.

## 02 | SEGURIDAD DURANTE EL USO

El aparato no puede utilizarse sin un cierto grado de precaución, atención y sentido común. Aunque el aparato 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 del aparato no asume ninguna responsabilidad por lesiones personales, daños materiales o daños medioambientales que se deban 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 todas las demás personas que tengan contacto con el aparato o sus accesorios.

### 2.1 USO SEGURO

#### PRINCIPIOS BÁSICOS

- El aparato solo puede ser utilizado por personal autorizado, cualificado y formado para su utilización. No debe permitirse nunca el uso ni el mantenimiento por parte de personas que no estén autorizadas y que no hayan recibido formación sobre el uso del aparato, y tampoco deben permitirse las operaciones contrarias al uso previsto. Dicha falta de profesionalidad podría provocar lesiones o daños en el aparato.
- Organice de forma periódica sesiones de formación sobre el uso del aparato. Así, contribuirá a prevenir accidentes laborales y daños en el aparato.
- Este aparato solo debe utilizarse para la preparación de comida y de conformidad con el manual. Cualquier otro uso se considera contrario al previsto y es peligroso.
- Por motivos de seguridad, no desmonte las cubiertas rígidas ni intente acceder al interior del aparato, ya que podría sufrir una descarga eléctrica. El aparato no contiene componentes que puedan ser reparados por el usuario. Las reparaciones y las tareas de mantenimiento que vayan más allá de lo que se describe en este manual deben ser realizadas por un técnico de mantenimiento cualificado.
- No instale fuentes de calor en las inmediaciones del aparato (por ejemplo, freidoras, parrillas, hornillos, placas, etc.).



Las instrucciones de transporte e instalación contienen información detallada sobre los requisitos de emplazamiento del aparato.

- No utilice el aparato si siente mareos, debilidad, dificultad para concentrarse o que va a desmayarse, o si se encuentra bajo los efectos del alcohol o las drogas.
- Está terminantemente prohibido quitar o dañar las etiquetas que están fijadas al aparato.
- Utilice el aparato únicamente en perfecto estado de funcionamiento. No lo modifique de ninguna manera.
- Siga el plan de inspecciones prescrito, respete las instrucciones del manual del usuario y cumpla las normas generales para aparatos de gas.
- No coloque cerca del aparato ningún objeto que pudiera causar tropiezos. Mantenga el lugar de trabajo limpio y ordenado (incluidas las vías de acceso).

#### ENTORNO DE FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

- El rango de temperatura ambiente permitido 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 aparato.
- No debe haber materiales, gases ni líquidos inflamables debajo del aparato ni a su lado.

#### ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- Antes de encender el aparato, es absolutamente necesario leer el capítulo «Seguridad durante el uso», además de este.
- Si tiene alguna duda sobre la instalación, el funcionamiento o la seguridad del aparato, póngase en contacto con el proveedor.
- Si se producen daños en el equipo eléctrico, se deberán reparar de forma inmediata, y el aparato no se deberá utilizar mientras esté dañado.
- No tape las tomas de ventilación del aparato con ningún objeto y, en especial, no coloque utensilios de cocina, tejidos u otros objetos encima del aparato. Asegúrese de que el vapor salga libremente por las tomas de ventilación de la parte superior del aparato.
- Antes de usar el aparato, revise la cámara de cocción. Retire todos los restos de comida, residuos de productos de limpieza y demás objetos, y aclare a fondo la cámara de cocción con la ducha manual.
- Asegúrese de no salpicar ni rociar con agua el aparato y no coloque objetos llenos de agua encima.
- No coloque fuentes de llama descubierta en el aparato ni cerca de él.

#### DURANTE EL USO DEL APARATO

- Deje de utilizar el aparato si tiene la más mínima duda sobre si es seguro utilizarlo o sobre si está dañado. Apáguelo de inmediato, desenchufe el cable de alimentación, cierre el suministro de agua y póngase en contacto con el proveedor.
- Si el ruido aumenta por encima del límite permitido mientras utiliza el aparato, deténgalo y solucione el problema.
- Informe inmediatamente de cualquier fallo a su superior para que organice la reparación.
- No deje el aparato desatendido mientras esté encendido, a menos que se indique explícitamente en el manual.
- El panel de control solo se debe manejar con los dedos. Si se utilizan objetos afilados, puntiagudos o de otro tipo para manejar el aparato, la garantía quedará invalidada.
- Cuando utilice el aparato, tenga en cuenta que las bandejas gastronorm, los accesorios y las parrillas pueden estar calientes. La temperatura del vidrio exterior de la puerta puede alcanzar temperaturas superiores a los 60 °C. En todos los casos, hay riesgo de quemaduras.
- Cuando se abre la puerta existe peligro de escaldadura y otros daños, ya que durante el funcionamiento del aparato se genera vapor caliente. Cuando abra la puerta, especialmente durante las operaciones con vapor, colóquese siempre de forma que no pueda sufrir escaldaduras debido a la salida de vapor por la puerta abierta. Abra la puerta solo un poco y no la abra por completo hasta que haya salido todo el vapor.
- Si las bandejas gastronorm están llenas de líquido hasta más de tres cuartos de su capacidad, deben extremarse las precauciones al manipularlas y retirarlas. Las bandejas así de llenas únicamente se deben colocar en los soportes laterales del aparato que se puedan ver bien. De lo contrario, el usuario podría sufrir escaldaduras. Tenga mucho cuidado al sacar las bandejas gastronorm calientes, tanto da lo que contengan.
- Tenga especial cuidado al trabajar con un aparato (o un conjunto de aparatos) cuyo soporte lateral más alto esté a 160 cm o más del suelo. En esos casos, existe el riesgo de que la bandeja gastronorm se vuelque y provoque quemaduras.
- Durante el proceso de cocción pueden formarse zonas calientes, especialmente en los utensilios de cocina, las parrillas y la cara interior de la puerta. Utilice guantes de protección siempre que manipule objetos calientes.
- Está prohibido poner en marcha el ventilador sin la cubierta. Si el aparato está equipado con un carro de carga, ponga siempre el freno al carro una vez dentro del aparato. Al manipular un carro lleno debe usarse siempre el mecanismo de bloqueo de las bandejas gastronorm (las bandejas están cerradas).

- Al transportar bandejas gastronorm llenas de líquido, deben estar cerradas con tapas herméticas. De lo contrario, el usuario podría sufrir escaldaduras.
- Si el suelo es muy irregular, no se deben utilizar carros de carga para introducir y sacar las bandejas del aparato. No deje nunca el mango del carro dentro de un aparato cerrado, ya que podría romperse la puerta del aparato. No tire del carro de carga sin el mango diseñado para tal fin, ya que podría quemarse.
- Al utilizar carros de banquete, asegúrese siempre de que los platos estén correctamente asentados en los soportes.
- Para limpiar los carros, utilice siempre el programa de lavado automático (si está disponible). De no ser así, utilice productos de limpieza diseñados para la limpieza semiautomática. No se permite utilizar el aparato sin el carro de carga para el trabajo normal y la limpieza automática.

**AL TERMINAR DE USAR EL APARATO**

- Las tareas de limpieza y mantenimiento solo deben realizarse con el aparato frío.
- Extraiga todos los restos de comida sólida de la cámara de cocción y tenga cuidado de que no entren en el desagüe.
- Solo se deben usar productos de limpieza y descalcificación de acuerdo con las instrucciones de este manual y con las instrucciones del producto en particular.
- Después del trabajo (por ejemplo, durante la noche), deje entreabierta la puerta del aparato.
- Si el aparato no va a utilizarse durante un periodo prolongado de tiempo, cierre los suministros de agua y de energía.

**AL REALIZAR LA LIMPIEZA**

- Tenga especial cuidado al manipular los productos de limpieza. El contacto con productos de limpieza y los vapores que generan constituye peligro de quemaduras o irritación para la piel, los ojos y las vías respiratorias.
- Siempre que manipule productos de limpieza, utilice equipo de seguridad.
- Al dosificar productos de limpieza en polvo, tenga especial cuidado para que no se inhalen y no entren en contacto con los ojos ni las mucosas.

**2.2 EQUIPO DE PROTECCIÓN**

Al utilizar el aparato también es necesario llevar la ropa adecuada y utilizar equipo de protección individual. La ropa, el calzado y el equipo de protección deben cumplir los requisitos nacionales de seguridad para el trabajo que desempeña. En particular, no se olvide de utilizar estos importantes elementos:



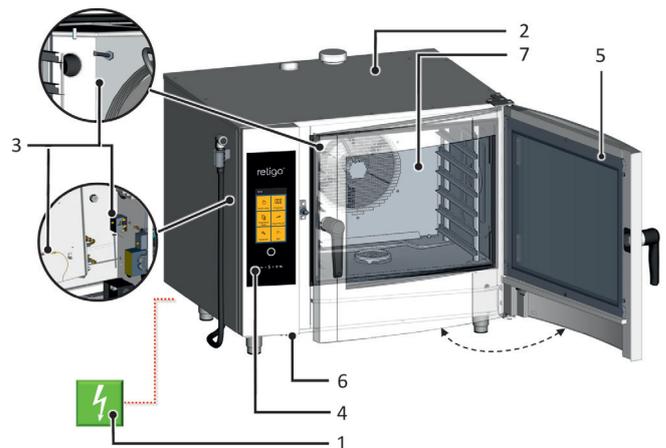
**Se recomienda no llevar puesto los siguientes elementos cuando se utilice el aparato:**

- Bufandas, pajaritas, cadenas, relojes, pulseras, llaves, anillos u otros objetos metálicos, así como vendajes inadecuados.
- Componentes eléctricos como marcapasos, relojes, tarjetas de crédito, etc., así como otros elementos con soportes de registro magnético.
- Pelo largo y suelto. Recójase el pelo largo con un gorro u otra prenda adecuada para la cabeza.

**2.3 ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEL APARATO**

El aparato está equipado con elementos de seguridad que mejoran la seguridad. A continuación se indican los más importantes:

1. Interruptor principal exterior
2. Cubiertas exteriores
3. Limitador de temperatura de seguridad
4. Panel de control
5. Puerta con interruptor magnético
6. Posición de ventilación de la puerta del aparato
7. Panel interior



 Los elementos que se indican abajo no están diseñados para que pueda desmontarlos el usuario. Solo puede desmontarlos personal cualificado para llevar a cabo tareas de inspección, mantenimiento o reparación.

**INTERRUPTOR PRINCIPAL EXTERIOR**

El aparato está diseñado para estar conectado de forma permanente a la red eléctrica. Para conectar y desconectar la fuente de alimentación, utilice el interruptor principal exterior. Este interruptor se utiliza para encender y apagar el aparato (al ponerlo en marcha, hacer reparaciones, realizar la instalación y también en casos de emergencia). Se debe poder acceder fácilmente al interruptor principal exterior en todo momento.

 Está prohibido manipular los circuitos de seguridad, desmontar las cubiertas laterales o realizar modificaciones sin autorización, ya que la fiabilidad y la seguridad de los circuitos se verían alteradas.

**CUBIERTAS EXTERIORES**

Todas las cubiertas desmontables están fijadas firmemente al aparato, por lo que solo se pueden quitar con herramientas. Las cubiertas impiden el contacto involuntario con las piezas por las que circula electricidad. Compruebe siempre que las cubiertas estén bien colocadas.

**LIMITADOR DE TEMPERATURA DE SEGURIDAD**

Hay limitadores de temperatura de seguridad en la cámara de cocción, el calderín y el panel eléctrico. Cuando la temperatura aumenta excesivamente, estos elementos se activan y apagan el aparato. Cuando la temperatura aumenta excesivamente, estos elementos se activan y apagan el aparato.

Si un limitador de seguridad falla, se muestra un código de error y suena una señal acústica.

### PANEL DE CONTROL

El panel de control está situado fuera de la zona donde se alcanzan temperaturas altas, por lo que el aparato se puede apagar rápidamente con el botón STOP. En la pantalla también se muestran los errores y problemas.

El panel de control está fijado firmemente a la parte frontal del aparato y evita el contacto accidental con las piezas conductoras de electricidad. Solo se puede quitar con una herramienta.

### PUERTA CON INTERRUPTOR MAGNÉTICO

En el momento en que se abre la puerta, el calor se apaga automáticamente y el ventilador se detiene rápidamente para limitar la salida de vapor de la cámara de cocción. Como medida de protección contra las escaldaduras por vapor, primero abra la puerta ligeramente y espere un rato antes de abrirla del todo. Para cerrar la puerta, presione la maneta (cierre con energía).

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

Como medida de protección contra las escaldaduras por vapor, la puerta puede abrirse primero ligeramente. En esa posición, la puerta permanece bloqueada parcialmente. Una vez que deja de salir vapor de la cámara de cocción, la puerta puede abrirse del todo.

### PANEL INTERIOR

Se encuentra siempre dentro de la cámara de cocción (delante del ventilador) para evitar el contacto con el rodete del ventilador. El panel interior solo puede quitarse con herramientas.



**No desmonte ningún elemento de seguridad o protección del aparato bajo ningún concepto. No modifique el aparato de ninguna manera sin el permiso del fabricante.**

## 2.4 PUNTOS PELIGROSOS Y RIESGOS RESIDUALES

El aparato está diseñado para que no constituya ningún peligro para el personal ni para el entorno si se utiliza correctamente y en perfectas condiciones. Sin embargo, durante el funcionamiento pueden producirse situaciones que podrían volverse peligrosas si el usuario no les presta atención. Se conocen como riesgos residuales, es decir, los riesgos que siguen existiendo tras tomar en consideración e implementar todas las medidas preventivas y de seguridad necesarias. Identifíquelos con prontitud y haga lo necesario para evitarlos.

## Puntos peligrosos, tipos de peligro y consecuencias.

### CÁMARA DE COCCIÓN

Durante el funcionamiento se genera vapor a alta temperatura en el interior de la cámara de cocción del aparato.



- Peligro de quemadura con los puntos calientes de la cámara.
- Peligro de quemadura con las asas laterales (guías/soportes laterales) de las bandejas gastronorm y otros accesorios que se usan para calentar la comida.
- Peligro de escaldadura con el vapor caliente que sale de la cámara de cocción al abrir la puerta del aparato.

### VENTILADOR

En el interior de la cámara de cocción del aparato, tras el panel interior, hay uno o varios rodetes de ventilador en movimiento.



- Peligro de lesiones en las manos por manipulación incorrecta de la zona de la cámara de cocción que hay detrás del panel interior cuando este no está bien instalado.
- Peligro de lesiones en las manos por manipulación incorrecta de la zona de la cámara de cocción que hay detrás del panel interior durante las tareas de mantenimiento y limpieza.

### PUERTA

Cuando el aparato está en funcionamiento, el interior de la puerta y, en especial, el vidrio interior se calientan y alcanzan temperaturas altas. El aparato también genera vapor caliente que sale al exterior cuando se abre la puerta de la cámara de cocción.



- Riesgo de quemaduras con el interior de la puerta cuando se abre durante la cocción o cuando finaliza el proceso de cocción.
- Riesgo de escaldadura con el vapor y el humo calientes al abrir el aparato, especialmente si la parte superior de la puerta está a la altura de la cara, como suele ser habitual en los conjuntos de aparatos.

### CUBIERTA SUPERIOR DEL APARATO

No cubra nunca el aparato ni coloque encima objetos que pudieran inflamarse. Este aparato no es una estantería.

Actúe con cuidado y utilice guantes de seguridad.



- Riesgo de quemadura durante el proceso de cocción.
- Peligro de incendio si se tapa la cubierta o si se colocan materiales inflamables en la cubierta durante el proceso de cocción.

### BANDEJAS GASTRONORM

No manipule nunca bandejas con líquidos o alimentos calientes que estén por encima del nivel de los ojos y utilice siempre guantes de seguridad.



- Riesgo de quemadura si los accesorios calientes no se manipulan correctamente al extraerlos del aparato tras finalizar la cocción.

### VÁLVULA DE TIRO Y CHIMENEA

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



- Peligro de quemadura debido a la salida de vapor durante el proceso de cocción.

**DUCHA MANUAL**

- Peligro de escaldadura debido al vapor o la grasa calientes al pulverizar en la cámara de cocción cuando está caliente.
- No utilice la ducha manual para enfriar la cámara de cocción ni para limpiar mientras la temperatura sea superior a 90 °C.
- Peligro de escaldadura con la grasa y el vapor calientes si cae agua en la grasa.
- No pulverice agua directamente en la grasa, ya que podrían producirse salpicaduras y podría formarse mucho vapor.

**Riesgos residuales**

Proporcionamos información sobre los riesgos residuales con el fin de reducirlos y garantizar la eficacia de las protecciones de seguridad. Para eliminar los riesgos, a continuación encontrará una serie de medidas técnicas y organizativas que debe implementar el usuario. Cada una de ellas está diseñada para subsanar el peligro relevante.

**CORRIENTE ELÉCTRICA**

Todos los componentes eléctricos del aparato funcionan con corriente eléctrica extremadamente peligrosa. Cuando el aparato está apagado, continúa habiendo tensión eléctrica en los terminales de alimentación y otros componentes eléctricos.



- Cuando el aparato está apagado, continúa habiendo tensión eléctrica en los terminales de alimentación y otros componentes eléctricos.

Sin embargo, para acceder a la zona de los componentes eléctricos hay que quitar una cubierta rígida. Como usuario, usted no está autorizado a realizar el mantenimiento de los componentes eléctricos del aparato. Solo existe peligro si los cables de alimentación eléctrica del aparato resultan dañados, por ejemplo, a causa de estar mal colocados, retorcidos, comprimidos, lastrados, etc. Además, si el aparato se mueve por su cuenta sobre el bastidor con ruedas, el cable de alimentación podría romperse.



- Bloquee las ruedas con el freno de aparcamiento siempre que se utilice el aparato.

Si se producen daños en el equipo eléctrico, hay que dejar de utilizar el aparato inmediatamente y organizar la reparación a través de un centro de servicio autorizado.

Si no es necesario que el aparato reciba energía eléctrica, desconecte el interruptor principal para interrumpir el suministro eléctrico principal.

**PIEZAS MECÁNICAS**

Solo se producen situaciones peligrosas si el aparato se instala en un bastidor con ruedas o si se instala incorrectamente (por ejemplo, en una pendiente, sin anclajes en superficies resbaladizas o inestables, etc.). En esos casos pueden producirse movimientos inesperados que podrían desestabilizarlo y causar lesiones por pinzamiento o aplastamiento.



- Si sospecha que el aparato no está instalado correctamente y que no es estable, deje de trabajar y avise inmediatamente al propietario para que revise la instalación.
- Existe peligro de lesiones con las piezas móviles cuando la cámara de cocción se enfría con la puerta abierta (función «Refrigeración») y con el panel interior de delante del ventilador desmontado, ya que podría accederse libremente a este.

Siempre que manipule el aparato, respete la normativa relevante de sujeción de cargas y uso de equipamiento de suspensión de cargas.



- Asegúrese de que el panel interior esté siempre colocado y debidamente fijado para que no se pueda soltar.
- Al introducir y extraer el carro de carga o la cesta de carga puede existir riesgo de lesiones en las manos.
- Siempre que manipule accesorios de carga, utilice el asa proporcionada para tal fin.

**TEMPERATURAS ALTAS**

Durante la cocción, el interior del aparato alcanza temperaturas muy altas — también las bandejas y los alimentos que contienen— y, cuando se abre la puerta de la cámara de cocción, ese calor sale hacia el exterior. Por este motivo, al trabajar con el aparato o en sus alrededores existe riesgo de quemadura y escaldadura.



- Existe riesgo de quemaduras con las superficies calientes en la totalidad de la cámara de cocción (incluida la cara interior de la puerta) y en todas las piezas que están o han estado en el interior del aparato durante la cocción, como las bandejas de cocción, las asas de las bandejas y las parrillas.
- Utilice la ropa de seguridad prescrita, en especial guantes de seguridad.
- Puede producirse peligro de escaldadura con el vapor caliente al pulverizar agua en la cámara de cocción caliente o al abrir la puerta durante la función «Refrigeración».
- Colóquese a una distancia adecuada del aparato y no pulverice agua para acelerar el enfriamiento de la cámara de cocción caliente ni la aclare con la ducha manual.



- Existe peligro de escaldadura cuando se pulveriza agua al interior del aparato y este contiene una bandeja con grasa caliente.
- No pulverice agua sobre la grasa caliente.
- También existe peligro de escaldadura con el agua si las bandejas gastronorm no se manipulan correctamente, si se usan bandejas gastronorm de dimensiones incorrectas o si se usan platos de dimensiones incorrectas para las asas del carro de banquete.
- Cuando manipule recipientes que contengan líquidos calientes o alimentos con líquido caliente, extreme las precauciones y utilice siempre guantes de seguridad.

**DETERGENTES DE LAVADO**

El contacto directo con los detergentes de lavado o los vapores que generan puede causar quemaduras químicas e irritación en la piel, los ojos y las vías respiratorias.



- Evite el contacto directo con los detergentes de lavado. Si existe riesgo de contacto, utilice guantes de seguridad.
- Tenga especial cuidado de no inhalar los gases del detergente al verterlo.
- Durante el proceso de limpieza automática, no abra la puerta del aparato hasta que lo indique el programa, ya que podría inhalar gases de detergente de lavado o podrían salpicarle en los ojos y la piel.

**CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Si los productos de limpieza o descalcificación no se utilizan correctamente, podrían contaminarse los espacios situados alrededor del aparato que suelen usarse para preparar la comida. Como consecuencia de esto, los alimentos podrían resultar contaminados.



- Asegúrese de que no haya salpicaduras de detergente de lavado o producto descalcificador en la superficie de trabajo.
- No coloque recipientes vacíos sobre la superficie de trabajo, ya que se podrían contaminar los alimentos.

**AGUA**

Si el aparato y el carro con ruedas empiezan a moverse de forma no deseada, la línea de suministro de agua podría resultar dañada o romperse. Si esto sucede, podría producirse una fuga de agua y alguien podría resbalar y caer.



- Antes de utilizar el aparato, compruebe siempre que las ruedas estén bloqueadas con el freno de aparcamiento. Mantenga limpia y seca la zona de trabajo y los alrededores del aparato.

- No utilice nunca la ducha manual para rociar con agua la superficie de vidrio caliente, ya que podría destruirla.
- Cuando termine de usar la ducha manual, colóquela siempre en el soporte.

**2.5 USO DE LOS ACCESORIOS****SONDA DE TEMPERATURA**

Al utilizar la sonda de temperatura se debe respetar lo siguiente:

- Utilícela únicamente para insertarla en los alimentos.
- No la inserte en alimentos congelados, ya que podría romperse.
- Nunca doble con fuerza el cable de alimentación de la sonda de temperatura.
- Nunca tire de la sonda por el cable para sacarla de los alimentos.
- Coloque la sonda de temperatura en el alimento de tal forma que no se apoye sobre el vidrio de la puerta.
- La sonda de temperatura podría estar caliente. Utilice guantes de seguridad.
- Saque la sonda de temperatura del alimento y colóquela en el soporte antes de sacar la comida del aparato.
- Cuando no utilice la sonda, déjela en el soporte.
- No deje nunca la sonda de temperatura colgando fuera de la cámara de cocción, ya que la puerta podría cerrarse sobre ella y dañarla.

**DUCHA MANUAL**

Al utilizar la ducha manual se debe respetar lo siguiente:

- La ducha manual solo debe utilizarse para limpiar la cámara de cocción.
- Una vez que se abre la puerta, la ducha manual solo funciona durante dos minutos más. Después se apaga automáticamente.
- No utilice nunca la ducha manual cuando el aparato esté caliente. Deje que se enfríe por debajo de 65 °C.
- No utilice nunca la ducha manual para enfriar la cámara de cocción si la temperatura de esta es superior a 90 °C, ya que podría romperse el vidrio interior de la puerta y podría deformarse la cámara de cocción.

## 03 | MANDOS

### 3.1 PANEL CON PANTALLA TÁCTIL

En las figuras A, B, C y D se indica el significado de los botones (iconos) que aparecen en las pantallas más habituales. Para seleccionar las funciones de los botones básicos, toque suavemente el icono correspondiente. Para activar las funciones ampliadas, mantenga pulsado el botón durante más de 2 segundos.

#### BOTONES RECURRENTES

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

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

### 3.2 OTROS BOTONES



El botón Vision sirve para:

- Cambiar al modo de multitarea 4/4.3
- Encender el sistema de control
- Colocar el aparato en el modo de espera
- Modo de calibración de la pantalla, tras mantener pulsado el botón durante más de 2 segundos



Al pulsar este símbolo aparecerá la pantalla principal (A).



Al pulsarlo, el sistema de control pasará al modo de reposo y la pantalla se apagará. Para señalar que está activado el modo de reposo, el botón Vision destella de forma regular. Para reactivar el sistema, pulse el botón Vision.



Al pulsar este botón, la entrada de potencia al aparato se reduce a la mitad. Esto contribuye a ahorrar energía cuando no se usa el aparato.



Púlselo para encender la luz de la cámara de cocción y púlselo de nuevo para apagarla. La luz solo se enciende cuando la puerta de la cámara de cocción está abierta.



Pulse para mostrar u ocultar más funciones ampliadas del aparato.

### 3.3 TECLADO

El sistema también dispone de teclados que funcionan igual en todos los modos y funciones del horno combinado.

#### TECLADO NUMÉRICO BÁSICO

Permite introducir valores.

		Borrar valores.
		Corrección rápida de los valores.
		Tiempo ilimitado, ejecución ilimitada de una función.

#### TECLADO ALFANUMÉRICO AMPLIADO

Permite introducir letras, símbolos y números.

		Alternar entre mayúsculas y minúsculas.
		Alternar entre un teclado con letras y uno con números/símbolos.
		Borrar caracteres.
		Barra espaciadora.
		Opciones del teclado. Seleccionar el idioma y el estilo (QUERTY-QUERTZ).
		Alternar entre un teclado con números/símbolos y un teclado con letras.
		Borrar caracteres.
		Barra espaciadora.

## 04 | COCCIÓN

### 4.1 MODO MANUAL

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

Al pulsar la opción A2 aparece el **Modo manual** (B).

#### B1 PRECALENTAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Apagado.



Encendido.

El valor indicado debajo del símbolo se configura en fábrica 15 °C por encima de la temperatura establecida para el proceso de cocción (B5). Esto significa que, cuando se establece manualmente la temperatura del proceso de cocción con el precalentamiento activado, la temperatura de precalentamiento se incrementa automáticamente 15 °C. La única excepción es el modo de vapor, en el que la temperatura de precalentamiento se corresponde con la temperatura establecida para el proceso.



**i** El valor de este incremento se puede modificar en los parámetros de usuario (06 PARÁMETROS/6.1/Cocer/Precalentamiento/Incremento de temperatura).

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

#### B2 SELECCIÓN DEL MODO DE COCCIÓN

##### AIRE CALIENTE

Sustituye la cocción en una sartén, un horno, una freidora, etc.

Rango de temperatura: 30 - 300 °C



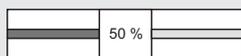
##### AIRE CALIENTE CON VAPOR (MIXTO)

Sustituye la cocción que requiere rociar con líquido para mantener un cierto porcentaje de humedad mientras se cocina con aire caliente, etc.



La cantidad de vapor en la cámara de cocción puede ajustarse moviendo el control deslizante o tocando el valor de porcentaje e introduciéndolo con el teclado numérico.

Rango de temperatura: 30 - 300 °C



##### VAPOR

Sustituye la cocción con agua. Rango de temperatura: 30 - 130 °C



#### B3 AJUSTE DE LA HUMEDAD

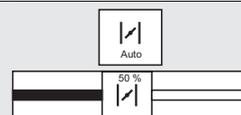
El modo AIRE CALIENTE se indica con el símbolo de una válvula. Toque o mueva la barra de desplazamiento para acceder a los siguientes parámetros:



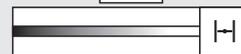
Válvula de tiro totalmente abierta: ventilación continua de la humedad en la cámara de cocción.



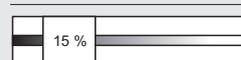
El sistema controla la apertura/cierre de la propia válvula de tiro de acuerdo con el porcentaje de humedad establecido.



Válvula de tiro totalmente cerrada: se mantiene toda la humedad en la cámara de cocción.



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



NOTA:

En el modo de VAPOR, la humedad es un valor fijo y no se puede cambiar.



#### B4 AJUSTE DEL TIEMPO

Ajuste la duración del proceso de cocción.

Rango de tiempo: 00:01 - 23:59 (h:m)



#### B5 TEMPERATURA DEL PROCESO DE COCCIÓN

Ajuste la temperatura del proceso de cocción.

El rango de temperatura depende del modo de cocción utilizado.

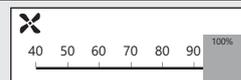


#### B6 PARÁMETROS DE OTRAS FUNCIONES



##### VELOCIDAD DEL VENTILADOR

Ajuste el ventilador a siete velocidades diferentes.



##### CONTROL DEL TIEMPO DEL VENTILADOR

El ventilador solo girará:

- Cuando los elementos calefactores estén encendidos.
- Durante 10 segundos, si no se usa el aparato durante más de 2 minutos.



##### NOTA EN LA FASE

Permite escribir comentarios que se mostrarán al pasar a la fase correspondiente del programa. Los comentarios se acompañan de una señal acústica.



**B8 RESUMEN DE LAS FASES DEL PROGRAMA**

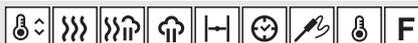
Muestra un resumen de todos los parámetros de cocción configurados. Permite modificar los parámetros, añadir otra fase o leer los consejos del chef. Para obtener una descripción detallada, consulte la pantalla C.

**B9 SONDA DE TEMPERATURA**

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

**DELTA T**

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

**4.1.1 Cocinar con los ajustes manuales****1 VAYA AL MODO MANUAL****2 SELECCIONE LOS PARÁMETROS Y REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS****2.1 OPCIÓN: AÑADA UNA FASE**

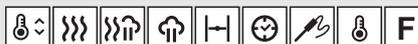
Pulse



Pulse



Seleccione y edite los parámetros del B1 al B9 según sea necesario



Para añadir otra fase, repita el procedimiento desde el punto 2.1

**2.2 OPCIÓN: GUARDAR COMO ARRANQUE AUTOMÁTICO**

Si desea que el programa se inicie siempre automáticamente en un día y una hora determinados, siga las instrucciones del apartado 4.2.10.

**3 INICIE EL PROCESO DE COCCIÓN PULSANDO****4 ESPERE HASTA QUE SE HAYA PRECALENTADO O ENFRIADO LA CÁMARA DE COCCIÓN****4.1 OPCIÓN: OMITIR PRECALENTAMIENTO/ENFRIAMIENTO**

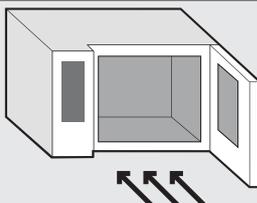
Pulse

**4.2 OPCIÓN: FINAL DEL PROCESO DE COCCIÓN**

Pulse

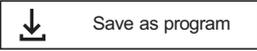
**5 INTRODUZCA LOS ALIMENTOS**

Después de precalentar o enfriar la cámara de cocción se le solicitará que introduzca los alimentos. Cuando haya introducido los alimentos y cerrado la puerta se iniciará el proceso de cocción.

**5.1 OPCIÓN: DESACTIVAR LA SEÑAL ACÚSTICA**

Pulse



<p><b>6 AL FINAL DEL PROCESO DE COCCIÓN, SELECCIONE UNA ACCIÓN CON LA QUE CONTINUAR</b> (pantalla D)</p>	
<p>6.1 OPCIÓN: AMPLIAR EL TIEMPO DE LA ÚLTIMA FASE DE COCCIÓN</p>	
<p> Pulse</p>	
<p>6.2 OPCIÓN: GUARDAR EL PROCEDIMIENTO COMO UN PROGRAMA</p>	
<p> Pulse</p>	
<p>Seleccione la carpeta o la subcarpeta donde desea guardar el nuevo programa</p>	
<p>Pulse</p>	
<p>Introduzca el nombre del programa</p>	
<p>Pulse</p>	
<p>En la vista preliminar QuickView se pueden revisar todas las fases del programa de cocción.</p>	
<p>Pulse</p>	
<p>6.3 OPCIÓN: RESUMEN DE LAS ESTADÍSTICAS DEL PROCESO DE COCCIÓN</p>	
<p> Pulse</p>	
<p>6.4 OPCIÓN: DESACTIVAR LA SEÑAL ACÚSTICA</p>	
<p> Pulse</p>	
<p>6.5 OPCIÓN: VOLVER A LA PANTALLA PRINCIPAL</p>	
<p> Pulse</p>	

## 4.2 PROGRAMAS

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

### SÍMBOLOS DEL PROGRAMA

	Programs	Categoría principal según el tipo de plato (categoría).
	Meat	Subcategoría con más programas
	Steaks	Programa
		Programa nuevo que no tiene asignado ningún pictograma.

### 4.2.1 Cocinar siguiendo un programa

**1 ACCEDA A LOS PROGRAMAS**

Pulse

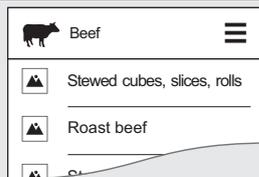


**2 SELECCIONE UNA CATEGORÍA DE PROGRAMA**

Si fuera necesario, seleccione una subcategoría adecuada



**3 SELECCIONE LA EDICIÓN DE PLATOS (PROGRAMA)**



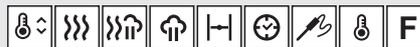
**4 APARECE LA VISTA PRELIMINAR DEL PROGRAMA (QUICKVIEW)**

Se muestran todas las fases del programa en una pantalla con la posibilidad de editarlas rápidamente o de añadir más fases.



**4.1 OPCIÓN: EDITAR LOS PARÁMETROS**

Seleccione y edite los parámetros según sea necesario



**4.2 OPCIÓN: AÑADIR UNA FASE**

Pulse



Para añadir otra fase, repita el procedimiento desde el punto 4.1

**4.3 OPCIÓN: INICIAR UN PROGRAMA DESDE LA FASE SELECCIONADA**

Pulse



Seleccione

Start from this step

**4.4 OPCIÓN: BORRAR UNA FASE**

En las fases que desee borrar, pulse



Seleccione

Delete step

**4.5 OPCIÓN: GUARDAR COMO ARRANQUE AUTOMÁTICO**

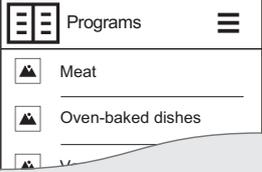
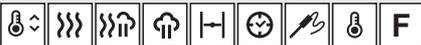
Si desea que el programa se inicie siempre automáticamente en un día y una hora determinados, siga las instrucciones del apartado 4.2.8.

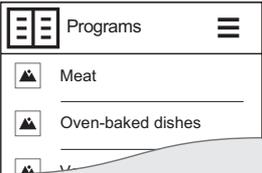


Si no selecciona la opción Guardar como programa al finalizar el proceso de cocción, los cambios que se hayan realizado en el programa en los pasos del 4.1 al 4.5 no serán permanentes (es decir, solo se aplicarán una vez cuando se inicie el programa). La próxima vez que se abra el programa, volverá a tener la estructura original.

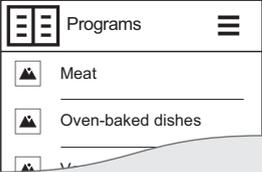
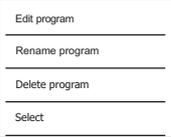
<b>5</b>	<b>INICIE EL PROCESO DE COCCIÓN PULSANDO</b>	
<b>6</b>	<b>AL FINAL DEL PROCESO DE COCCIÓN, SELECCIONE UNA ACCIÓN CON LA QUE CONTINUAR</b> (pantalla D)	

### 4.2.2 Crear un programa nuevo

<b>1</b>	<b>ACCEDA A LOS PROGRAMAS</b> Pulse	
<b>2</b>	<b>SELECCIONE LA CATEGORÍA DE PROGRAMA EN LA QUE QUIERE CREAR UN PROGRAMA NUEVO</b>	
<b>3</b>	<b>PULSE</b>	
<b>4</b>	<b>PULSE</b>	<input type="text" value="New program"/>
<b>5</b>	<b>INTRODUZCA EL NOMBRE DEL PROGRAMA</b>	
<b>6</b>	<b>PULSE</b>	<input type="text" value="Ok"/>
<b>7</b>	<b>SE MOSTRARÁN LOS DETALLES DEL PROGRAMA</b> (pantalla C)	
7.1	<b>OPCIÓN: AÑADIR FASES AL PROGRAMA</b>  Edite los parámetros según sea necesario	<input type="text" value="+ Add step"/>
	Pulse	
		<input type="text" value="Ok"/>
7.2	<b>OPCIÓN: AJUSTES DE LOS PARÁMETROS DE UNA FASE</b>  Pulse la fase que desee editar	
	Edite los parámetros según sea necesario	
	Pulse	<input type="text" value="Ok"/>
7.3	<b>OPCIÓN: INSERTAR UNA FASE</b>  En la fase encima de la cual desee insertar una nueva fase, pulse	
	Para insertarla, seleccione el botón	<input type="text" value="Insert step"/>
7.4	<b>OPCIÓN: BORRAR UNA FASE</b>  En las fases que desee borrar, pulse	
	Para borrarla, seleccione el botón	<input type="text" value="Delete step"/>

<b>8 PULSE</b>	
<b>9 SE HA GUARDADO EL NUEVO PROGRAMA</b>	
<b>10 VOLVER A LOS PROGRAMAS</b>	

### 4.2.3 Editar un programa guardado

<b>1 ACCEDA A LOS PROGRAMAS</b>	
Pulse	
<b>2 SELECCIONE LA CATEGORÍA DE PROGRAMA EN LA QUE DESEA EDITAR UN PROGRAMA</b>	
<b>3 SELECCIONE EL PROGRAMA QUE SE DESEE EDITAR Y MANTÉNGALO PULSADO DURANTE MÁS DE 2 SEGUNDOS</b>	
<b>4 EN EL MENÚ, SELECCIONE LA MODIFICACIÓN QUE QUIERA REALIZAR</b>	
<p><b>4.1</b>  <b>OPCIÓN: EDITAR UN PROGRAMA</b> Se puede cambiar el nombre del programa, los ajustes de los parámetros y añadir o borrar fases. El procedimiento es parecido a la creación de un programa nuevo.</p>	
<p><b>4.2</b>  <b>OPCIÓN: RENOMBRAR UN PROGRAMA</b> Cambie el nombre de un programa utilizando el teclado alfanumérico.</p>	
<p><b>4.3</b>  <b>OPCIÓN: BORRAR UN PROGRAMA</b> Confirme la operación para borrar el programa de forma permanente.</p>	
<p><b>4.4</b>  <b>OPCIÓN: SELECCIONAR</b> Seleccione el programa actual o varios programas marcando los campos correspondientes para luego copiarlos, moverlos a otra categoría de programas o borrarlos. Cuando haya seleccionado los programas, pulse una de las opciones disponibles y selecciónela.</p>	
<p><b>4.5</b>  <b>OPCIÓN: MOVER HACIA ARRIBA/ABAJO</b> Mueva un programa a otra posición en la lista de programas.</p>	
Vuelva a la lista de programas y pulse	
Seleccione	
Mantenga pulsado cualquier programa y arrastre el dedo para moverlo a otra posición.	
Pulse	

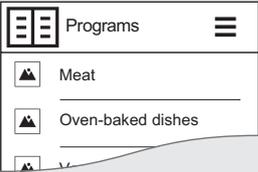
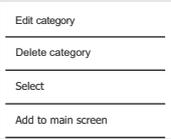
### 4.2.4 Crear un programa en un PC y cargarlo en el aparato utilizando una unidad USB

**i** También puede crear y editar programas para el aparato utilizando un ordenador y el software especial **VisionCombi**.  
 Para cargar en el aparato un programa creado en un ordenador, guárdelo en una unidad USB, conéctela al aparato, acceda al menú **Parámetros** y seleccione **USB**. Encontrará más información en el capítulo **6/6.1.2**.  
 El software VisionCombi está disponible en el sitio web del fabricante.

### 4.2.5 Crear una nueva categoría de programa

<p><b>1 ACCEDA A LOS PROGRAMAS</b> Pulse</p>	
<p><b>2 PULSE</b></p>	
<p><b>3 SELECCIONE</b></p>	
<p><b>4 INTRODUZCA EL NOMBRE DE LA CATEGORÍA</b></p>	
<p><b>5 PULSE</b> Se ha creado y guardado la nueva categoría.</p>	

### 4.2.6 Editar una categoría de programa

<p><b>1 ACCEDA A LOS PROGRAMAS</b> Pulse</p>	
<p><b>2 SELECCIONE LA CATEGORÍA QUE SE DESEE EDITAR Y MANTÉNGALA PULSADA DURANTE MÁS DE 2 SEGUNDOS.</b></p>	
<p><b>3 EN EL MENÚ, SELECCIONE EL CAMBIO QUIERA REALIZAR.</b></p>	
<p><b>3.1 EDITAR UNA CATEGORÍA</b>   Permite editar la categoría.</p>	
<p><b>3.2 OPCIÓN: BORRAR UNA CATEGORÍA</b>   Después de confirmar, la categoría se borra de forma permanente.</p>	
<p><b>3.3 OPCIÓN: SELECCIONAR</b>   Seleccione la categoría actual o varias categorías marcando los campos correspondientes para luego copiarlas, moverlas a otra categoría de programas o borrarlas.                  Cuando haya seleccionado la categoría, pulse y seleccione una de las opciones disponibles.</p>	

- 3.4 OPCIÓN: MOVER HACIA ARRIBA/ABAJO  
 Mueva una categoría a otra posición en la lista de categorías.

Vuelva a la lista de categorías y pulse



Seleccione

Move up/down

Mantenga pulsada cualquier categoría y arrastre el dedo para moverla a otra posición.

Pulse

Save

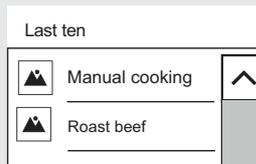
## 4.2.7 Últimos 10

-  En el menú Últimos 10 se almacenan en orden cronológico los diez últimos métodos de cocción/horneado utilizados.

- 1 **VAYA AL MENÚ ÚLTIMOS 10**



- 2 **SELECCIONE UN PROGRAMA**



- 3 **APARECE LA VISTA PRELIMINAR DEL PROGRAMA (QUICKVIEW)**  
 Se muestran todas las fases del programa en una única pantalla con la opción de editar o añadir más fases.



- 3.1 OPCIÓN: MOSTRAR/EDITAR PROGRAMA  
 Desde el programa seleccionado se pueden editar los parámetros o las fases de acuerdo con  4.2.2/7.1 a 7.4

- 4 **INICIE EL PROCESO DE COCCIÓN PULSANDO**



- 5 **AL FINAL DEL PROCESO DE COCCIÓN, SELECCIONE UNA ACCIÓN CON LA QUE CONTINUAR** (pantalla D)

## 4.2.8 Inicio automático de un programa

Los programas se pueden configurar para que se inicien automáticamente de acuerdo con las condiciones definidas. Este ajuste se puede realizar en cualquier modo en el cual se muestre la pantalla B, C o D y también en la pantalla de progreso de la cocción.

### 4.2.8.1 Configurar un programa para que se inicie automáticamente

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

Es válido para las pantallas B, C y D y la pantalla de progreso de la cocción



#### 2 PULSE

Save as automatic start

#### 3 SELECCIONE Y AJUSTE LAS OPCIONES DE INICIO AUTOMÁTICO SEGÚN SEA NECESARIO

Automatic start

Start date

20 March 2020

Start time

12:00

Repeat

Never

Program name:

Manual cooking

Cooking parameters

← Back

Save

#### 4 PULSE

Save

Cuando un programa está configurado para iniciarse automáticamente se indica con un símbolo en la cinta superior de la pantalla principal A.



Antes de que se inicie automáticamente un programa, en la pantalla se muestra la fecha y la hora configuradas y una cuenta atrás, y suena una señal acústica

Program name



Automatic start



Stop sound



Skip



Stop

Para omitir la cuenta atrás, pulse



Skip

También puede cancelar el inicio automático pulsando



Stop

**4.2.8.2 Ver, editar o borrar un programa iniciado automáticamente**

**1 EN LA PANTALLA PRINCIPAL, PULSE**  
Aparece la lista de programas configurados para iniciarse automáticamente.



**1.1 OPCIÓN: VER LOS ELEMENTOS DE INICIO AUTOMÁTICO**  
Toque el programa que desee



Automatic start	
20 March 2020	
 12:00	Fried Chicken escalopes (breaded) 
25 March 2020	
 12:00	Steamed Sausages, Frankfurters 
1 April 2020	
 12:00	Egg omelette 
← Back	

Cuando se muestre, pulse



**1.2 OPCIÓN: EDITAR LOS ELEMENTOS DE INICIO AUTOMÁTICO**



Automatic start	
Start date	20 March 2020
Start time	12:00
Repeat	Never
Program name:	Manual cooking
Cooking parameters	
← Back    Save	

Después de realizar los cambios, pulse



## 4.3 MULTITAREA

El Orange Vision Plus permite trabajar en varios niveles a la vez sin tener que interrumpir un proceso de cocción en curso. Por ejemplo, mientras está cocinando, puede utilizar la función de multitarea para ir a la sección de programas y preparar uno nuevo. La función de multitarea no permite realizar operaciones que afectarían o interrumpirían el proceso de cocción en curso, como iniciar una limpieza automática.

### 4.3.1 Uso de la función de multitarea

<p><b>1 INICIE UN PROCESO DE COCCIÓN, POR EJEMPLO, CON LOS PROGRAMAS</b>   4/4.2.1</p>	
<p><b>2 PULSE EL BOTÓN</b></p>	
<p><b>3 PULSE EL BOTÓN</b> Se mostrará la pantalla principal (A)</p>	
<p><b>4 TRAS CAMBIAR, EMPEZARÁ A PARPADEAR EL ICONO DE UN GORRO DE COCINERO SOBRE UN FONDO AMARILLO</b> Este icono indica que hay un proceso de cocción en curso.</p>	
<p><b>5 EN LA PANTALLA PRINCIPAL (A) PUEDE SELECCIONAR LA OPCIÓN QUE DESEA UTILIZAR</b> La opción seleccionada no debe afectar al proceso de cocción. Por ejemplo, no se puede seleccionar la función Limpieza.</p>	
<p><b>6 PARA VOLVER A LA PANTALLA DEL PROCESO DE COCCIÓN, PULSE EL ICONO DEL GORRO DE COCINERO QUE PARPADEA.</b></p>	

## 05 | OTRO

La categoría Diversos contiene programas especiales de cocción para métodos culinarios modernos que permiten utilizar el aparato para procesos poco habituales.

### 5.1 COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

Este modo es especialmente apropiado para asar diversas carnes de forma lenta y cuidadosa. Permite que la carne retenga la máxima cantidad posible de nutrientes. La carne conserva prácticamente todo el peso y está jugosa por dentro.

#### 5.1.1 Cocinar con el modo de baja temperatura

**1 ACCEDA A LA CATEGORÍA DIVERSOS**

Pulse



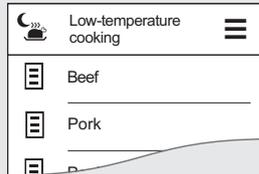
Seleccione



**2 PULSE**



**3 SELECCIONE EL TIPO DE CARNE**



Se muestra una vista preliminar de todas las fases del programa (QuickView, pantalla C).  
 Haga clic en una fase del programa seleccionado para adaptar los parámetros a sus necesidades, procediendo de la misma forma que en los programas (pantallas B y C).

Inicie el proceso de cocción pulsando



**4 CUANDO TERMINE EL PROCESO DE COCCIÓN, SELECCIONE LA ACTIVIDAD CON LA QUE QUIERE CONTINUAR** (pantalla D)

### 5.2 REGENERAR Y MANTENER CALIENTE

Este programa se utiliza para regenerar la comida que se ha enfriado. A continuación, la función de mantener caliente conserva la comida a la temperatura establecida durante el tiempo necesario. La comida se

puede regenerar y mantener caliente tanto en bandejas gastronorm como directamente en los platos.

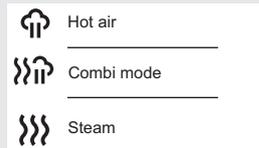
**1 PULSE**



**2 SELECCIONE REGENERAR Y MANTENER CALIENTE**



**3 SELECCIONE EL MODO**



Se muestra una vista preliminar de todas las fases del programa (QuickView, pantalla C).  
 Al pulsar en una fase del programa seleccionado, puede adaptar los parámetros a sus necesidades exactamente igual que en los programas (pantallas B y C).

**4 INICIAR EL PROCESO DE COCCIÓN PULSANDO**



**5 AL FINAL DEL PROCESO DE COCCIÓN, SELECCIONE UNA ACCIÓN CON LA QUE CONTINUAR** (PANTALLA D)

## 06 | PARÁMETROS

### 6.1 PARÁMETROS BÁSICOS

#### 1. PARÁMETROS DE USUARIO



Al pulsar aquí aparece el teclado numérico. Para acceder a los parámetros hay que introducir la contraseña **1001** y confirmar con OK.

#### Fecha y hora

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

#### Idioma (Language)

Permite configurar el idioma del sistema.

#### Unidad C° / F°

Permite configurar las unidades de temperatura en °C o °F.

#### Señales acústicas

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

- Errores
- Teclado
- Final del proceso de cocción
- Señal acústica de una fase
- Pre calentamiento
- Eventos planificados
- Lavado finalizado
- Sonda

#### Pantalla

Permite configurar lo siguiente:

- El brillo de la pantalla: se ajusta con el control deslizante. El valor predeterminado es del 100 %.
- Protector de pantalla: seleccione el protector de pantalla y el tiempo después del cual el aparato cambiará al modo de protector de pantalla cuando no se esté usando. También se puede mostrar la hora y una sucesión de imágenes (protector de pantalla compuesto por imágenes).
- Tabla de colores: no se puede modificar

#### Cocer

Permite configurar diversas preferencias para que el aparato sea más cómodo de usar:

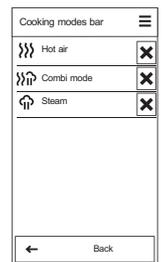
- **ACM** (gestión automática de la capacidad): esta función permite asegurarse de que el aparato identifique la cantidad de comida que hay en el interior y que amplíe el tiempo de cocción en consecuencia para que la temperatura de la cámara de cocción alcance el valor necesario. Está activado de forma predeterminada .
- **Pre calentamiento**
  - Pre calentamiento siempre activo (para los parámetros del modo manual) Está activado de forma predeterminada .

- El incremento de la temperatura permite ajustar a cuántos grados por encima de la temperatura ajustada debe precalentarse la cámara de cocción. El ajuste predeterminado es de 15 °C. Por ejemplo: si la temperatura se ajusta a 150°, el aparato se calienta automáticamente a 165 °C. **ATENCIÓN:** Solo se aplica a los modos combinado y de aire caliente. En el modo de vapor, la temperatura de pre calentamiento es igual a la ajustada.

- Tiempo máximo de pre calentamiento: permite ajustar el tiempo máximo tras el cual se inicia el proceso de cocción y se activa la cuenta atrás. El valor predeterminado es de 5 minutos.

#### • Barra de modalidad de cocción

Permite configurar los modos de cocción que estarán disponibles en la barra de modalidad de cocción, en el modo manual o durante la creación de programas. Pulse el símbolo  para añadir más modos.



#### • Valores por defecto

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

- Aire caliente
- Modo combinado
- Vapor

#### • Standby después de cocer

Permitir

Está desactivado de forma predeterminada

Retardo de Standby

El ajuste predeterminado es de 1 minuto

#### • Unidades de tiempo

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

#### • Tiempo adicional

Permite configurar si se muestra «Seguir cocinando» en la pantalla cuando termina la cocción.

Está activado de forma predeterminada .

#### • Función de aprendizaje

Permite configurar si se muestra «Guardar como programa» en la pantalla cuando termina la cocción.

Está activado de forma predeterminada .

#### • Eco Logic

Permite configurar si se muestra «Eco Logic» en la pantalla cuando termina la cocción.

Está activado de forma predeterminada .

## Limpieza

### • Programas de lavado

Esta función solo está disponible para los técnicos de mantenimiento

### • Standby después de la limpieza

Permite que el aparato se apague al terminar la limpieza. El tiempo de apagado del aparato puede ajustarse en minutos.

El ajuste predeterminado es «Permitir» .

Retardo de Standby: valor por defecto es «1 min»

## Bloqueos

Permite bloquear los programas para que no se puedan modificar.

Una vez bloqueado, el programa se puede iniciar, pero no se puede editar ni borrar.

### • Conjunto de programas

El ajuste predeterminado es «Programas bloqueados» .

«Programas bloqueados» permite que se realicen cambios en un programa guardado, excepto en los programas iniciados específicamente con la vista QuickView.

### • Bloqueo del aparato

Esta función no está disponible para los usuarios, solo para los técnicos de mantenimiento.

### • Ejecución del programa de bloqueo

El valor predeterminado es «Permitir» .

Una vez permitido, no será posible hacer ningún cambio en el programa guardado, ni siquiera para iniciarlo una única vez. Las fases no se podrán editar en la vista QuickView de fases del programa.

## 2. INFO

Al pulsarlo se muestra la información del aparato y del sistema de control.

## 3. SERVICIO

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

## 4. REGISTROS

### Errores

Esta función no está disponible para los usuarios, solo para los técnicos de mantenimiento.

### Registro de eventos de funcionamiento

Muestra un informe completo con todos los eventos que se han producido durante el funcionamiento. Permite filtrar los datos en función de los parámetros elegidos o para última semana, mes o año.

### Registro HACCP

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

### Especificaciones

Esta función solo está disponible para los técnicos de mantenimiento

## 5. USB

Permite realizar copias de seguridad de distintos elementos del sistema de control en una unidad USB externa o importar elementos al aparato desde una unidad externa.

### • Del aparato a la unidad USB

- Programas: encontrará una descripción detallada de cómo guardar los programas en el capítulo 6.1.1.

- Errores: el nombre del archivo utiliza este formato: «ErrorReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt»

- HACCP: el nombre del archivo utiliza este formato: «HaccpReport\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.haccp»

- Informe de eventos de funcionamiento: el nombre del archivo utiliza este formato «Log\_Blue Vision\_0-rrrr\_mm\_dd.txt»

- Parámetros: el nombre del archivo utiliza este formato «Oven\_Blue Vision\_0.zip»

- Otros: este menú no es accesible para los usuarios, solo para los técnicos de mantenimiento. Requiere una contraseña especial.

Cuando se selecciona una opción, se muestra el mensaje **Conectar USB** y el sistema espera a que se conecte una unidad USB (📄 1.2, punto 6) .

Una vez conectada, aparece el mensaje **USB conectado** y luego **Copiar datos a USB**. Toque el menú para transferir los datos a la unidad USB.

### • De la unidad USB al aparato

- Programas: encontrará una descripción detallada de cómo copiar un programa en el capítulo 7.1.1.
- Melodía: solo se admiten archivos en el formato «\*.wav»
- Otros: este menú no es accesible para los usuarios, solo para los técnicos de mantenimiento. Requiere una contraseña especial.

Cuando se selecciona una opción se muestra el mensaje **Conectar USB** (📄 1.2, punto 6) y el sistema espera a que se conecte la unidad USB.

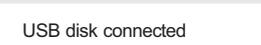
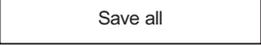
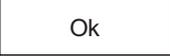
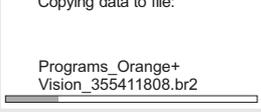
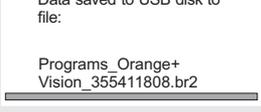
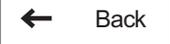
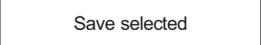
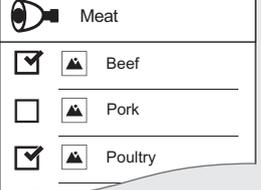
Una vez conectada, se muestra el contenido de la unidad USB, que se puede examinar de la misma forma que en un ordenador. Puede seleccionar y copiar archivos de forma individual o carpetas enteras. Toque el archivo o carpeta seleccionado para copiarlo al aparato.



**Los archivos de programa (\*.br2) y HACCP (\*.haccp) solo se pueden gestionar mediante el software VisionCombi, que está disponible en el sitio web del fabricante.**

### 6.1.1 Guardar programas en una unidad USB

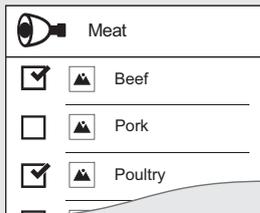
Para guardar programas del aparato a una unidad USB externa, proceda de la siguiente manera:

<p><b>1 PULSE</b></p>	
<p><b>2 PULSE</b></p>	
<p><b>3 PULSE</b></p>	
<p><b>4 SELECCIONE LOS PROGRAMAS</b></p>	
<p><b>5 APARECE UN MENSAJE</b> Conecte una unidad USB (ver 1.2, punto 6)</p>	
<p><b>6 APARECE UN MENSAJE</b>  Si la unidad USB está dañada o no es compatible, aparecerá «Unidad USB no reconocida». Utilice otra unidad USB.</p>	
<p>6.1  <b>OPCIÓN: GUARDAR TODOS LOS PROGRAMAS</b> Permite guardar todos los programas de la memoria del aparato en un archivo en la unidad USB.</p>	
<p>Pulse</p>	
<p>Se muestra el archivo que se genera por defecto. Si quiere, puede cambiar el nombre.</p>	
<p>Introduzca el nombre que desee o deje el nombre predeterminado y pulse</p>	
<p>Se muestra el progreso del proceso de memorización</p>	
<p> Cuando el archivo se guarda correctamente se muestra un mensaje informando de ello. Si el archivo no se guarda correctamente, aparecerá el mensaje «Error al guardar los datos». Intente guardar el archivo de nuevo o utilice otra unidad USB.</p>	
<p>Desconecte la unidad USB y pulse</p>	
<p>6.2  <b>OPCIÓN: GUARDAR PROGRAMAS / CATEGORÍAS</b> Permite seleccionar y guardar los programas o carpetas seleccionados</p>	
<p>Pulse</p>	
<p>Se muestran todos los programas con casillas de verificación</p>	
<p>6.2.1 <b>OPCIÓN: GUARDAR CARPETAS ENTERAS</b> Toque una casilla de verificación para seleccionar una carpeta entera, incluidos los programas que contiene</p>	

6.2.2 OPCIÓN: GUARDAR PROGRAMAS CONCRETOS  
 Al tocar el nombre de una carpeta se muestra un menú con todos los programas y casillas de verificación.



Toque las casillas de verificación de los programas que desee para seleccionarlos.



Cuando haya seleccionado los programas o carpetas, pulse



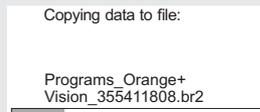
Se muestra el archivo que se genera por defecto. Si quiere, puede cambiar el nombre.



Confirme el nombre de archivo predeterminado o el que ha introducido usted pulsando



Se muestra el progreso del proceso de memorización



**i** Si el guardado se realiza correctamente, aparecerá un mensaje informando de ello.  
 Si el archivo no se exporta correctamente, aparecerá el mensaje «Error al guardar los datos». Intente guardar el archivo de nuevo o utilice otra unidad USB.

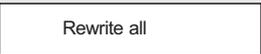
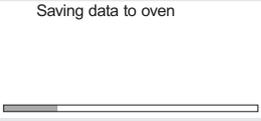
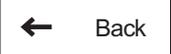
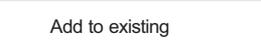
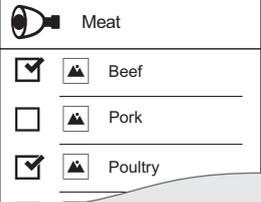


Desconecte la unidad USB y pulse

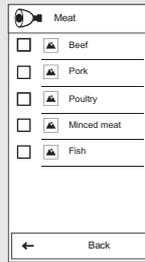


### 6.1.2 Copiar archivos de una unidad USB al aparato

Para copiar programas de una unidad USB externa a la memoria del aparato, proceda de la siguiente manera:

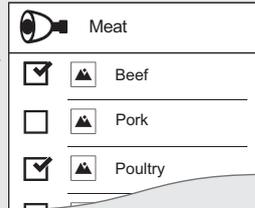
<p><b>1 PULSE</b></p>	
<p><b>2 PULSE</b></p>	
<p><b>3 PULSE</b></p>	
<p><b>4 SELECCIONAR</b></p>	
<p><b>5 APARECE UN MENSAJE</b> Conecte una unidad USB (ver 1.2, punto 6)</p>	
<p><b>6 SE MOSTRará EL CONTENIDO DE LA UNIDAD USB</b></p> <p> Solo se muestran los archivos con la extensión «br2». Este formato solo se puede gestionar mediante el software VisionCombi, que está disponible en el sitio web del fabricante.</p>	
<p>6.1  OPCIÓN: SOBREScribir TODO Para reemplazar todos los programas de la memoria del aparato por los de la unidad USB</p>	<p>Pulse</p> 
<p> <b>PRECAUCIÓN:</b> Todos los programas que estaban originalmente en la memoria del aparato se reemplazarán de forma irrevocable por los programas de la unidad USB</p>	<p>Se muestra el progreso del el proceso de memorización</p> 
<p>Si el guardado se realiza correctamente, aparecerá un mensaje informando de ello.</p>	
<p>Desconecte la unidad USB y pulse</p>	
<p>6.2  OPCIÓN: AÑADIR A LOS PROGRAMAS Para añadir nuevos programas de una unidad USB a la memoria del aparato</p>	<p>Pulse</p> 
<p>Aparece un menú de carpetas con programas y casillas de verificación</p>	
<p>6.2.1 OPCIÓN: AÑADIR CARPETAS ENTERAS Toque una casilla de verificación para seleccionar una carpeta entera, incluidos los programas que contiene</p>	

6.2.2 OPCIÓN: AÑADIR PROGRAMAS CONCRETOS  
 Al tocar el nombre de una carpeta se muestra un menú con todos los programas y casillas de verificación.



Toque las casillas de verificación de los programas que desee para seleccionarlos.

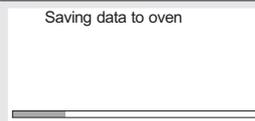
**i** Para seleccionar programas de otras carpetas, retroceda a un nivel más alto con el botón «Volver» y seleccione otra carpeta. Los programas que ya estén marcados lo continuarán estando.



Cuando haya seleccionado los programas o carpetas, pulse



Se muestra el progreso del el proceso de memorización



Si el guardado se realiza correctamente, aparecerá un mensaje informando de ello.



Desconecte la unidad USB y pulse



## 6.2 DATOS HACCP

El sistema HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control) registra automáticamente todo lo que sucede en el aparato. Los datos registrados se pueden mostrar directamente en la pantalla o se pueden descargar a un ordenador.

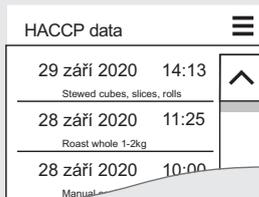
### 6.2.1 Ver los datos HACCP

1 PULSE

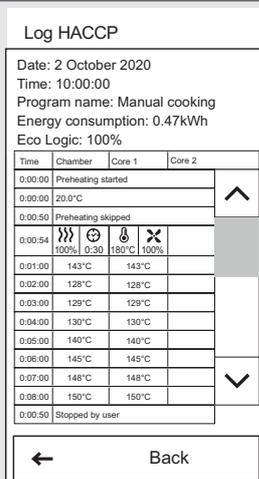


HACCP data

2 SELECCIONE LA FECHA



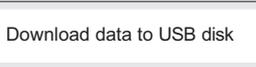
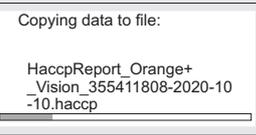
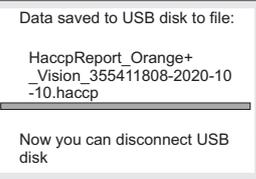
3 CONSULTE LOS DATOS



4 PARA VOLVER, PULSE



## 6.2.2 Copiar los datos HACCP en una unidad USB

<b>1 PULSE</b>	
<b>2 PULSE</b>	
<b>3 SELECCIONAR</b>	
<b>4 SELECCIONAR</b>	
<b>5 APARECE UN MENSAJE</b> Conecte una unidad USB (ver 1.2, punto 6)	
<b>6 APARECE UN MENSAJE</b> Si la unidad USB está dañada o no es compatible, aparecerá «Unidad USB no reconocida». Utilice otra unidad USB.	
<b>7 PULSE</b>	
Se muestra el progreso del el proceso de memorización	
Cuando el archivo se guarda correctamente se muestra un mensaje informando de ello. Si el archivo no se guarda correctamente, aparecerá el mensaje «Error al guardar los datos». Intente guardar el archivo de nuevo o utilice otra unidad USB.	
<b>8 PULSE</b>	

## 07 | MANTENIMIENTO

### INSTRUCCIONES GENERALES

A lo largo de su vida útil, el aparato se debe revisar de forma periódica, se debe actualizar y se debe someter a pruebas para asegurarse de que siempre funcione de conformidad con la normativa aplicable del país de destino.

El aparato se debe mantener limpio y se deben eliminar todos los restos de grasa y alimentos. El mantenimiento periódico y el cumplimiento de todas las instrucciones son indispensables para que el aparato dure el máximo tiempo posible, funcione correctamente y prepare platos de alta calidad.

Cuando termine de trabajar, cierre el suministro de agua del aparato. Solo se debe mantener abierto si hay instalado un dispositivo de tratamiento del agua que deba regenerarse de forma periódica. La garantía no cubre los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones o de una limpieza inadecuada.

Los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones y de una limpieza inadecuada no están cubiertos por la garantía.

Está prohibido utilizar lo siguiente para limpiar el aparato:

- Limpiadores a alta presión
- Productos de limpieza abrasivos con arena o grano grueso
- Herramientas de limpieza para superficies mecánicas (como cepillos de alambre, rasquetas o cuchillas)

La garantía no cubre los daños derivados del uso de productos de limpieza distintos de los recomendados por el fabricante o del incumplimiento de las recomendaciones del fabricante al utilizar los productos de limpieza recomendados.

Si el aparato no funciona o no se comporta correctamente, deje de utilizarlo, desconéctelo y avise a una empresa de mantenimiento autorizada.



Antes de utilizar o realizar tareas de mantenimiento en el aparato, familiarícese por completo con todas las instrucciones, prohibiciones y recomendaciones del capítulo SEGURIDAD DURANTE EL USO.

No rocíe con agua el vidrio y las lámparas usando la ducha manual mientras la temperatura interior del aparato sea superior a 65 °C, ya que el vidrio podría agrietarse y el usuario podría resultar herido.

VISIÓN GENERAL DEL MANTENIMIENTO		
INTERVALO	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA TAREA
A diario	Cámara de cocción	Limpiar con el programa automático y Active Cleaner
	Junta de la puerta	Limpiar a mano con un paño, agua y detergente
	Piezas exteriores	Limpiar a mano con un paño suave y un producto para vidrio y acero inoxidable
Semanalmente	Cámara de cocción	Limpiar con el programa automático y Vision Descaler
	Espacio detrás del panel interior	Limpiar a mano con Manual Cleaner o Puron K y, a continuación, realizar un programa de aclarado
	Filtro de aire	Limpiar a mano con detergente o en el lavavajillas
	Puerta y vidrio	Limpiar a mano con paños y productos de limpieza adecuados
Cada seis meses*	Calderín	Descalcificar utilizando el programa automático y el producto Strip-A-Way
Anualmente	Todo el aparato	Encargar una inspección a una empresa autorizada

\* Solo para los aparatos con calderín

### 7.1 MANTENIMIENTO DIARIO

El aparato debe limpiarse a diario utilizando los productos de limpieza recomendados por el fabricante. Si no se limpia adecuadamente, podrían producirse obstrucciones en el aparato o las piezas.

#### LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Para la limpieza diaria del aparato, utilice uno de los programas de la función Limpieza del menú.

Encontrará información sobre el uso de la función de limpieza automática en el capítulo **9. Limpieza automática**.



Para limpiar, utilice únicamente los productos de limpieza recomendados por el fabricante, en especial Active Cleaner y Vision Descaler.

Cuando finalice el programa de lavado, compruebe que el aparato haya quedado limpio. Si no es así, repita el proceso de limpieza. Si quedan restos de producto de limpieza adheridos a la superficie de la cámara de cocción o de los accesorios, aclárelos con la ducha manual o inicie el programa de aclarado con agua. Si no lo hace, la superficie de acero inoxidable de la cámara de cocción podría deformarse y perder color al utilizar el aparato con temperaturas altas. La garantía no cubre los daños causados por este comportamiento.

Después de limpiar la cámara de cocción, abra la puerta y déjela medio abierta para que la cámara se seque por completo.



#### LIMPIEZA DE LAS PIEZAS EXTERIORES

Limpe el exterior del aparato con un paño suave y un detergente adecuado para la limpieza y el tratamiento de vidrio y acero inoxidable.



Siempre que utilice detergentes, tenga mucho cuidado de seguir las instrucciones del manual y las recomendaciones del fabricante del detergente. De lo contrario, podría poner en riesgo su salud.

Siempre que limpie el aparato, utilice equipo de seguridad y la ropa de trabajo prescrita (guantes, gafas y mascarilla).

Cuando utilice programas de lavado automático en un aparato con carro de carga, es muy importante que coloque el carro en el aparato antes de iniciar el programa de lavado.

Los programas de lavado automático no son aptos para limpiar las bandejas gastronorm y otros recipientes.

Durante la limpieza del aparato con detergente, la temperatura no debe sobrepasar los 70 °C bajo ningún concepto, ya que, por encima de esa temperatura, el detergente podría adherirse a la superficie de la cámara de cocción y causar manchas parecidas al óxido u otros daños en el aparato. La garantía no cubre esta clase de daños.

#### LIMPIEZA DE LA JUNTA DE LA PUERTA

Después de limpiar la cámara de cocción, pase un paño suave empapado con detergente por la junta de la puerta. A continuación, frote la junta con un paño empapado de agua limpia y luego séquela con un paño seco. Cuando termine de limpiar, deje la puerta del aparato medio abierta para que la cámara de cocción y la junta de la puerta se sequen correctamente.

## 7.2 MANTENIMIENTO SEMANAL

### DESCALCIFICAR LA CÁMARA DE COCCIÓN

Si se forma una capa de cal en las superficies de la cámara de cocción, descalcifíquela con el programa «Descalcificación de la cámara de cocción», utilizando el producto Vision Descaler.



Si se acumula mucha cal en la cámara de cocción, determine cuál es la composición del agua que utiliza y compruebe que el dispositivo de tratamiento del agua funcione correctamente, si usa uno. La garantía no cubre los daños causados por el uso de agua que no cumpla los requisitos del fabricante o por un mantenimiento deficiente.

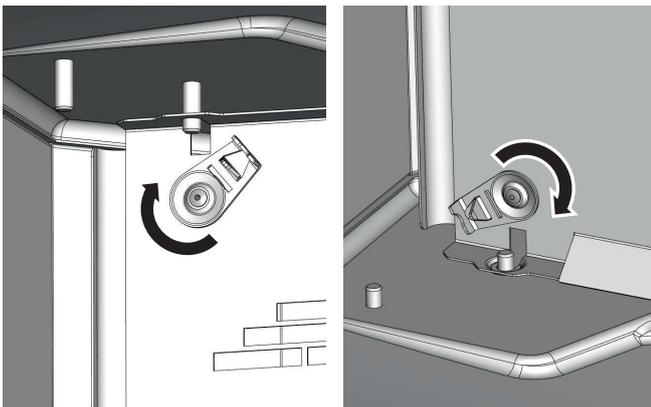
### INSPECCIÓN Y LIMPIEZA DEL ESPACIO DETRÁS DEL PANEL INTERIOR

Para realizar el mantenimiento semanal, proceda igual que para el diario (consulte el apartado 7.1) y, además, revise bien el espacio detrás del panel interior.

1. Limpie los soportes laterales izquierdo y derecho (no concierne a los aparatos con sistema de carga).



2. Suelte las fijaciones que sujetan el panel de delante del ventilador. Puede utilizar un destornillador o una moneda.



Tire del panel interior por el lado izquierdo para abrirlo.



Si se encuentra suciedad o cal en algún punto de este espacio, cierre el panel interior, asegúrelo con las fijaciones y seleccione el programa de limpieza adecuado para el tipo y el grado de suciedad. Cuando finalice el programa de lavado, compruebe que el aparato haya quedado limpio (siga las instrucciones de los puntos 2 y 3). Si todavía hay suciedad, repita el proceso. Si la limpieza se ha realizado correctamente, cierre el panel interior (delante del ventilador), asegúrelo con la fijación integrada para que no se pueda abrir y vuelva a instalar los dos soportes laterales (no concierne a los aparatos con sistema de carga).

3. Cuando termine de limpiar, deje la puerta del aparato abierta para que la cámara de cocción se seque por completo. De esta forma, también se alargará la duración de las juntas de la puerta.

### LIMPIEZA A MANO DEL ESPACIO DETRÁS DEL PANEL INTERIOR

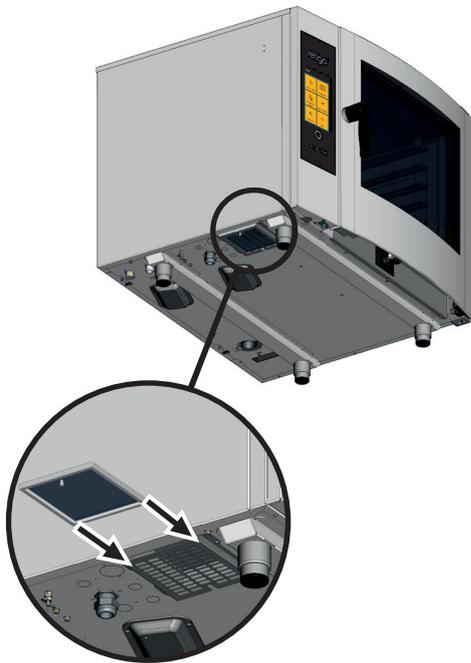


En casos excepcionales, es posible que la suciedad más persistente detrás del panel interior no desaparezca ni siquiera repitiendo el proceso de descalcificación y limpieza automática. En esos casos, se deberá aplicar manualmente un producto de limpieza (Manual Cleaner) o descalcificación (Puron K) tal como se explica a continuación:

1. Abra el panel interior tal como se explica más arriba en este mismo capítulo.
2. Rocíe toda la superficie del panel interior —el ventilador, el rociador de agua (el tubo del centro del ventilador al que va la inyección) y el elemento calefactor— con Manual Cleaner o Puron K (para descalcificar) y deje actuar durante 15 minutos.
3. Inicie el programa de lavado automático de aclarado con agua para aclarar a fondo la cámara de cocción.
4. Cuando finalice el programa de lavado, compruebe que el aparato haya quedado limpio. Si todavía hay suciedad, repita el proceso. Si la limpieza se ha realizado correctamente, cierre el panel interior (delante del ventilador), asegúrelo con la fijación integrada para que no se pueda abrir y vuelva a instalar los dos soportes laterales (no concierne a los aparatos con sistema de carga).
5. Cuando termine de limpiar, deje la puerta del aparato abierta para que la cámara de cocción se seque por completo. De esta forma, también se alargará la duración de las juntas de la puerta.

### LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE

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



Extraiga el filtro hacia el lado más cercano del aparato y límpielo bien con detergente o en el lavavajillas. Cuando esté limpio, deje que se seque bien.

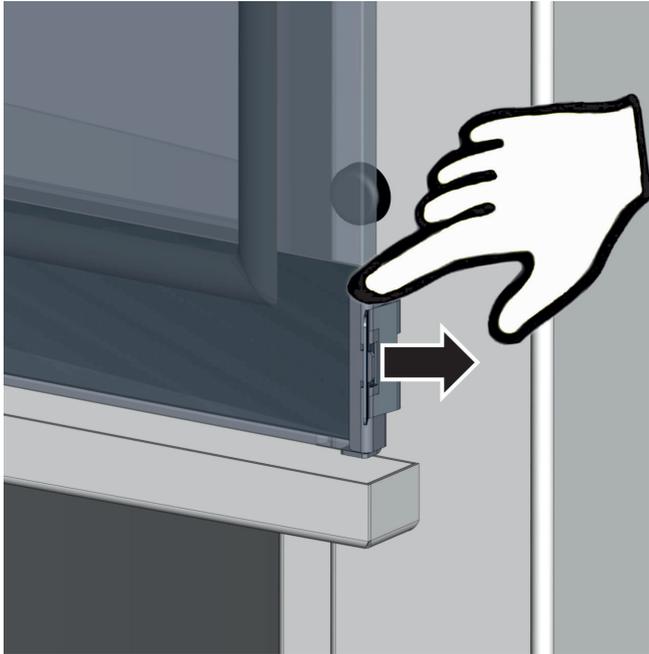


Si se obstruye el filtro de aire, los componentes electrónicos del aparato podrían sobrecalentarse y el aparato podría dejar de funcionar correctamente.

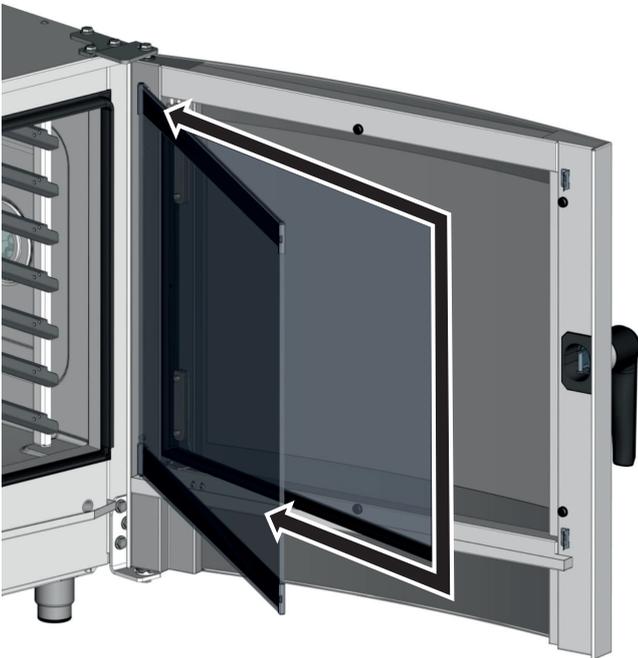
### LIMPIEZA DE LA PUERTA, EL VIDRIO Y EL COLECTOR DE CONDENSACIÓN

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

Suelte el vidrio interior e inclínelo hacia arriba.



5. Limpie todas las superficies de vidrio con un paño limpio y detergente para vidrio.
6. A continuación, seque las superficies de vidrio con un paño seco.
7. Pase un paño humedecido por la junta del vidrio central y luego séquela.



8. Devuelva gradualmente el vidrio central y el interior a la posición original y ejerza presión suavemente en la zona del vidrio interior próxima a la fijación para fijar el vidrio.



### 7.3 MANTENIMIENTO SEMESTRAL

#### DESCALCIFICACIÓN DEL CALDERÍN

Si bien los aparatos con calderín disponen de una función automática que garantiza que el agua del calderín se cambie de forma periódica y que limpia la suciedad y los depósitos habituales, el calderín debe descalcificarse bien una vez cada 6 meses. De esta forma, se evitará que se produzcan daños en los elementos calefactores y el calderín funcionará correctamente. La garantía no cubre los daños causados por la presencia de cal en el calderín.

Dependiendo de la calidad del agua, podría ser necesario aumentar la frecuencia de descalcificación del calderín. Si el calderín tiene mucha cal, el aparato podría no funcionar correctamente.



Solo debe descalcificar el calderín una empresa de mantenimiento autorizada.

### 7.4 MANTENIMIENTO ANUAL

Para que el aparato y los accesorios funcionen correctamente y con seguridad, una empresa de mantenimiento autorizada debe inspeccionarlos al menos una vez al año.

## 08 | LIMPIEZA AUTOMÁTICA

El Orange Vision Plus está equipado con un sistema de limpieza automática que garantiza que el aparato siempre esté en perfectas condiciones de higiene.

El uso periódico de este sistema de limpieza automática permite ahorrar tiempo y alarga considerablemente la vida útil del aparato.

Gracias a este sistema, las únicas tareas de limpieza que se deben realizar en el aparato son las siguientes:

- Elegir el programa de limpieza correcto para el grado de suciedad del aparato
- Iniciar el programa de limpieza y añadir detergente

### 8.1 LIMPIEZA AUTOMÁTICA: INFORMACIÓN IMPORTANTE



La limpieza automática debe realizarse con detergente Active Cleaner, que está envasado en bolsitas de plástico de 60 g. Se vende en pequeños cubos que contienen 50 paquetes.

Si bien el envase protege al detergente de los daños causados por la humedad, se debe almacenar en un lugar donde no haya agua ni un exceso de humedad. El detergente debe usarse siempre inmediatamente después de abrir el envase. No lo deje nunca abierto y, lo que es más importante, no lo deje en lugares húmedos o sin vigilancia.



#### Importante:

- Si se utiliza un detergente diferente del Active Cleaner original (o Manual Cleaner o Vision Descaler), Retigo no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse y la garantía no los cubrirá.
- Mantenga el detergente fuera del alcance de los niños.
- Al manipular el detergente se deben respetar las normas de trabajo seguro con sustancias químicas y, en especial, se debe usar equipo de seguridad (sobre todo, guantes y gafas de protección).
- Siga las instrucciones del envase del detergente.
- No se debe permitir que el detergente entre en contacto con la piel, los ojos o la boca.
- No abra nunca la puerta del aparato mientras se esté ejecutando el programa de lavado, ya que podría verse expuesto a sustancias químicas.
- Antes de limpiar, extraiga todas las bandejas gastronorm del interior del aparato.
- Siga todas las instrucciones de la pantalla del aparato.
- Cuando termine de usar el detergente, no deje el envase en la cámara de cocción.
- No vierta nunca detergente sobre la superficie caliente del aparato, ya que podría causar daños irreversibles en la superficie de acero inoxidable. La garantía no cubre los daños en el aparato causados de esta manera.
- Si la limpieza no se realiza correctamente, podría acumularse grasa en la cámara de cocción e inflamarse durante el funcionamiento normal del aparato.

El aparato dispone de seis programas de lavado. El programa que se debe utilizar depende del grado de suciedad de la cámara de cocción (consulte la siguiente tabla).

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	DURACIÓN*
	Aclarado con agua: aclarado de la cámara de lavado con agua tibia, sin detergente.	14:53
	Lavado express: limpieza breve de suciedad leve.	33:39
	Limpieza básica: limpieza de suciedad leve.	50:19
	Limpieza media: limpieza de suciedad moderada.	01:15:19
	Limpieza extra fuerte: limpieza de suciedad intensa.	01:48:39
	Descalcificación de la cámara de cocción: eliminar los depósitos de cal.	01:12:44

\* Los tiempos de lavado indicados son para el tamaño 611. Los datos podrían ser ligeramente diferentes para los aparatos de otro tamaño.

La cantidad de detergente se debe adaptar al tamaño del aparato y al programa de lavado seleccionado. La cantidad de producto de limpieza que se necesita depende del grado de suciedad y de la naturaleza de esta.

PROGRAMA		TAMAÑO DEL APARATO					
		CANTIDAD DE DETERGENTE (uds.)					
		623	611	1011	1221	2011	2021
	Aclarado con agua*	0	0	0	0	0	0
	Lavado express	1	1	1	2	2	3
	Limpieza básica	1	1	1	2	2	4
	Limpieza media	1	1	1	2	2	4
	Limpieza extra fuerte	1	2	2	3	3	5
	Descalcificación de la cámara de cocción**	1	1	1	2	2	3

\* El aclarado con agua se realiza sin detergente.

\*\* Utilice Vision Descaler para descalcificar.

## 8.2 INICIAR EL PROCESO DE LIMPIEZA

<b>1 ACCEDA AL MODO DE LIMPIEZA</b>	 Cleaning												
<b>2 SELECCIONE EL MODO CORRESPONDIENTE</b>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Water rinsing 0:14:53</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Express cleaning 0:33:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Basic cleaning 0:50:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Medium cleaning 1:15:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Extra strong cleaning 1:48:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cooking chamber descaling 1:12:44</td> </tr> </table>		Water rinsing 0:14:53		Express cleaning 0:33:39		Basic cleaning 0:50:19		Medium cleaning 1:15:19		Extra strong cleaning 1:48:39		Cooking chamber descaling 1:12:44
	Water rinsing 0:14:53												
	Express cleaning 0:33:39												
	Basic cleaning 0:50:19												
	Medium cleaning 1:15:19												
	Extra strong cleaning 1:48:39												
	Cooking chamber descaling 1:12:44												
<b>3 PARA INICIAR EL PROGRAMA DE LAVADO, PULSE</b> Espere a que se solicite que introduzca el detergente.	 Start												
<b>PARA VOLVER A LA LISTA DE MODOS DE LIMPIEZA, PULSE</b>	 Back												

Cuando se pulsa Inicio, el aparato comprueba automáticamente que la temperatura del interior de la cámara de cocción no sea 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 es superior a 80 °C o si ha finalizado el enfriamiento de la cámara de cocción, el aparato le solicitará que añada el detergente.



**Al manipular el producto de limpieza se deben respetar todas las normas de manipulación de sustancias químicas.**

### AÑADIR DETERGENTE



- Abra la bolsa de detergente por el lugar indicado.
- Vierta todo el contenido del envase en la tapa de desagüe que hay en la parte inferior de la cámara de cocción. La mayoría del polvo caerá hacia el desagüe.
- Cierre la puerta del aparato.

Se iniciará automáticamente el programa seleccionado y en la pantalla se irá mostrando información sobre el estado actual del programa y sobre el tiempo de lavado restante.

Cuando finalice el programa de lavado, sonará una señal acústica y aparecerá un mensaje. El aparato está listo para usarse de nuevo.

### DETENER EL PROGRAMA DE LAVADO ANTES DE TIEMPO

El proceso de limpieza se puede interrumpir durante la fase principal pulsando el botón **STOP** que aparece en la pantalla. En ese caso, el aparato le pedirá si realmente desea detener el proceso. Si lo confirma, el programa pasará al modo de aclarado, que dura unos 16 minutos. Después de esto, el proceso de limpieza finalizará por completo. Si no confirma la interrupción y pulsa **No**, el proceso se reanudará desde donde se detuvo.



- Cuando termine el proceso de limpieza, revise la cámara de cocción. Aclare bien con la ducha manual o limpie con agua para eliminar por completo los restos de detergente. Si no lo hace, la superficie de acero inoxidable de la cámara de cocción podría deformarse y perder color al utilizar el aparato con temperaturas altas. La garantía no cubre los daños causados por este comportamiento.
- No utilice equipos de agua a alta presión para limpiar el aparato.
- Si no se va a utilizar el aparato después de limpiarlo, le recomendamos que deje la puerta entreabierta (p. ej. durante la noche).
- Elimine el envase de detergente de la forma habitual, es decir, en un recipiente o contenedor para bolsas de plástico.
- No deje nunca los envases usados tirados en lugares de fácil acceso.

### DESCALCIFICAR LA CÁMARA DE COCCIÓN

Se recomienda descalcificar el aparato si se observan depósitos de cal en la cámara de cocción (una capa blanca de cal). Para descalcificar el aparato debe usarse el producto especial Vision Descaler.

Este producto se utiliza de la misma forma que Active Cleaner. El envase estándar de Vision Descaler es un cubo de plástico que contiene 25 bolsas de 150 g.

## 09 | TABLA DE MENSAJES DE ERROR

Al trabajar con el aparato pueden mostrarse 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, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 11</b>	Error en el elemento calefactor de la cámara	El horno combinado no puede seguir funcionando. Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 12</b>	No se ha alcanzado el nivel máximo de agua en el calderín en el límite de tiempo establecido.	El horno combinado cambiará automáticamente al estado de inyección de reserva y es posible seguir usándolo temporalmente. Cuando el horno combinado se haya apagado y vuelto a encender, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 13</b>	No se ha alcanzado el nivel mínimo de agua en el calderín en el límite de tiempo establecido.	Compruebe la entrada del suministro de agua (abra el grifo). El horno combinado puede usarse temporalmente solo en el modo de aire caliente. Si el problema persiste, incluso aunque haya suministro de agua, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 15</b>	Fallo de la protección de calor del motor Indica el sobrecalentamiento del motor por encima del límite establecido.	Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 16</b>	El calderín no se ha precalentado en el límite de tiempo establecido.	El horno combinado cambiará automáticamente al estado de inyección de reserva y es posible seguir usándolo temporalmente. Cuando el horno combinado se haya apagado y vuelto a encender, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 17</b>	Al drenar el calderín, el nivel de agua no ha caído por debajo del nivel mínimo de agua dentro del límite de tiempo establecido.	El horno combinado cambiará automáticamente al estado de inyección de reserva y es posible seguir usándolo temporalmente. Cuando el horno combinado se haya apagado y vuelto a encender, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.

<b>Err 18</b>	Al drenar el calderín, el nivel de agua no ha caído por debajo del nivel máximo de agua dentro del límite de tiempo establecido.	El horno combinado cambiará automáticamente al estado de inyección de reserva y es posible seguir usándolo temporalmente. Cuando el horno combinado se haya apagado y vuelto a encender, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 26</b>	Error de la válvula automática de mariposa no funciona correctamente.	El funcionamiento incorrecto de la válvula puede afectar al resultado de la comida, aunque es posible seguir utilizando el horno combinado temporalmente. Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 31</b>	Error en el sensor de calor del drenaje	El horno combinado puede usarse en todos los modos temporalmente. Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 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, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 34</b>	Error en la sonda de temperatura de 1 puntos	El horno combinado puede usarse temporalmente en todos los modos menos en los modos con sonda de temperatura. Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 35</b>	Error en el sensor de calor del calderín	El error bloquea el funcionamiento en todos los modos. Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 37</b>	Termistor desconectado	Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 38</b>	Termistor cortocircuitado	Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.

<b>Err 40</b>	Corte en el fusible térmico de la cámara, el calderín (solo en hornos combinados), el interruptor de la corriente de aire (solo en hornos combinados con interruptor de corriente) o el fusible térmico del cuadro de interruptores.	Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 41</b>	Error de enfriamiento: Sobrecalentamiento del sistema electrónico	Limpiar el filtro de polvo Si el error se repite, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 42</b>	Sobrecalentamiento del elemento calefactor del calderín	El horno combinado cambiará automáticamente al estado de inyección de reserva y es posible seguir usándolo. Cuando el horno combinado se haya apagado y vuelto a encender, intente arrancar el calderín. Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 60-79</b>	Error de comunicación de Modbus	Desconecte la alimentación eléctrica del horno combinado (no el "Modo en espera"), espere 30 segundos y después vuelva a encender de nuevo el horno combinado (vuelva a conectar la alimentación eléctrica). Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 80-91</b>	Error del convertidor de frecuencias	Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 95</b> <b>Err 97</b>	Velocidad incorrecta del soplador	
<b>Err 96</b> <b>Err 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.
<b>Err 100</b>	Error del sistema	Contacte con una empresa de mantenimiento autorizada.



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

## 10 | VIDA ÚTIL, PUESTA FUERA DE SERVICIO Y GARANTÍA

### VIDA ÚTIL

Si se respetan las siguientes condiciones, la vida útil prevista del producto es de 10 años: realización de una inspección técnica preventiva cada 12 meses de funcionamiento por parte de técnicos de mantenimiento de una empresa autorizada por Retigo.

El usuario debe presentar una lista de eventos servicio.

El usuario debe seguir estrictamente las instrucciones del manual del usuario.

El usuario debe mantener y limpiar el aparato a diario con los productos de limpieza recomendados por Retigo.

Si el aparato dispone de función de limpieza automática, únicamente deberán usarse los productos de limpieza 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.

La formación se deberá repetir siempre que cambien los usuarios que utilizan el aparato.

### PUESTA FUERA DE SERVICIO Y ELIMINACIÓN

La eliminación del aparato tras realizar la puesta fuera de servicio se debe llevar a cabo de conformidad con las normas nacionales aplicables de eliminación de residuos. El aparato contiene piezas eléctricas (sistema electrónico, transformador, lámparas halógenas, batería, etc.) que pueden dañar el medio ambiente si no se eliminan correctamente.



**El aparato y sus componentes NO se deben eliminar junto con la basura normal.**

El usuario final del aparato debe elegir entre las tres opciones de eliminación que se indican a continuación:

#### Eliminación por parte de RETIGO s.r.o.

Para solicitar que RETIGO se encargue de la eliminación del equipo, llame al número de teléfono +420 571 665 511 o envíe un correo electrónico a [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz)

Cómo preparar el aparato para la eliminación:

- Un profesional debe desconectar el aparato de los servicios
- El aparato se debe colocar en un palé, asegurar con plástico retráctil y transportar a un punto de carga adecuado.



*La retirada y la eliminación son gratuitas para el usuario final. En colaboración con una empresa contratada, Retigo s.r.o. organizará la retirada y la eliminación del aparato de acuerdo con la legislación vigente. Asimismo, Retigo s.r.o. organizará la eliminación de aparatos similar de otras empresas si se van a sustituir por productos de Retigo s.r.o.*

#### Eliminación del aparato por parte del distribuidor

Solicite al distribuidor que se encargue de la eliminación del aparato. El distribuidor organizará entonces la eliminación con Retigo.

Al hacer la solicitud, proporcione la siguiente información:

- Dirección exacta de recogida del aparato
- Persona de contacto y teléfono
- Hora de recogida del aparato

### Eliminación por cuenta propia

Si decide eliminar el aparato por cuenta propia, asegúrese de que se cumplan las normas nacionales aplicables en materia 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 autorizada especializada en el tratamiento y la eliminación de esa clase de residuos.

### GARANTÍA

El plazo de garantía se indica en el manual de mantenimiento y en el certificado de garantía. Solicite una confirmación de la garantía a la empresa que realizó la instalación del aparato.

La garantía no cubre los daños ni los fallos provocados por el uso incorrecto, el incumplimiento de este manual del usuario, el uso de productos de limpieza agresivos y la limpieza incorrecta del aparato. Asimismo, tampoco cubre los fallos causados por una instalación que no sea conforme con las recomendaciones del fabricante, reparaciones incorrectas, manipulaciones no autorizadas y fuerzas mayores.







# retigo<sup>®</sup>

PERFECCIÓN EN LA COCINA Y MÁS ALLÁ...

**RETIGO s.r.o.**

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

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

Tel.: +420 571 665 511

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

Ver.: TSD\_15\_EG\_ES\_R00

Modelo: Orange Vision Plus

Versión del software: 2.102