

# retigo®

PERFECCIÓN EN LA COCINA Y MÁS ALLÁ...

## Retigo Deli Master

MANUAL DEL USUARIO



 LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL PRODUCTO

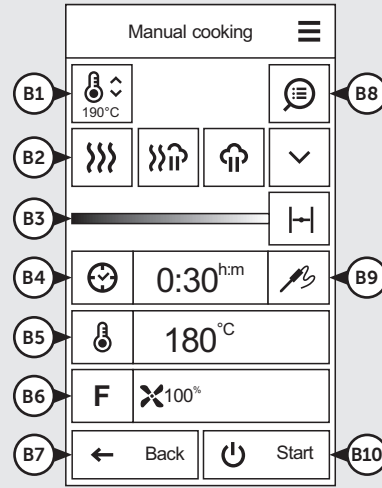
# DESCRIPCIÓN DE LAS PANTALLAS MÁS HABITUALES

## A PANTALLA PRINCIPAL



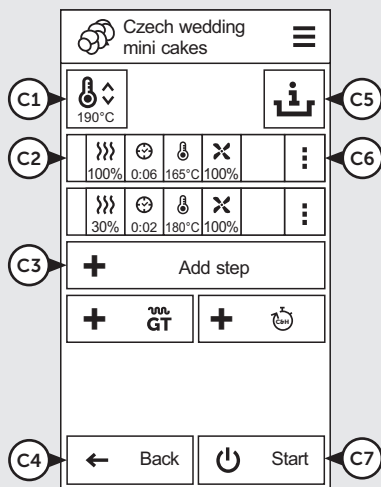
- A1 Hora actual
- A2 Configuración manual de la cocción
- A3 Horneado con Horneado sencillo
- A4 Selección de programas Deli guardados
- A5 Selección del modo Horno combinado
- A6 Parámetros del usuario y de mantenimiento
- A7 Limpieza automática Active Cleaning
- A8 Ayuda/instrucciones
- A9 Configuración de la pantalla principal (perfiles de usuario)
- A10 Selección de programas marcados como Favoritos
- A11 Seleccionar programas o métodos de cocción/horneado utilizados previamente

## B MODO MANUAL



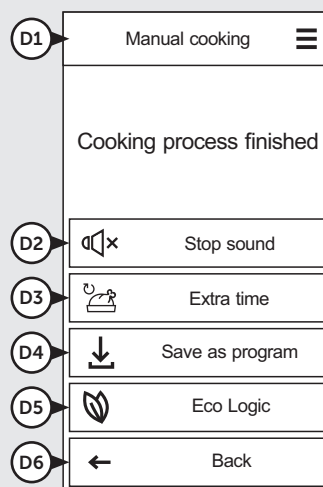
- B1 Opción precalentamiento/enfriamiento
- B2 Selección del modo de cocción
- B3 Selección de la humedad
- B4 Ajuste del tiempo
- B5 Ajuste de la temperatura
- B6 Parámetros de otras funciones
- B7 Volver
- B8 Resumen de las fases del programa
- B9 Parámetros de la sonda de temperatura
- B10 Iniciar 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 Consejos del chef
- C6 Añadir o borrar una fase en un programa
- C7 Iniciar la cocción

## D FIN DE LA COCCIÓN



- D1 Información sobre el modo/programa seleccionado para el proceso de cocción
- D2 Desactivar la señal 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 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 HORNEADO SENCILLO/COCCIÓN SENCILLA	29
4.4 MULTITAREA	31
<b>05   EXTRAS</b>	<b>32</b>
5.1 COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	32
5.2 TEMPORIZADOR DE BANDEJAS	33
5.3 OTRAS FUNCIONES ADICIONALES	36
<b>06   AYUDA</b>	<b>37</b>
<b>07   PARÁMETROS</b>	<b>38</b>
7.1 PARÁMETROS BÁSICOS	38
7.2 PERFILES	44
<b>08   MANTENIMIENTO</b>	<b>45</b>
8.1 MANTENIMIENTO DIARIO	45
8.2 MANTENIMIENTO SEMANAL	47
8.3 MANTENIMIENTO SEMESTRAL	49
8.4 MANTENIMIENTO ANUAL	49
<b>09   LIMPIEZA AUTOMÁTICA</b>	<b>50</b>
9.1 LIMPIEZA AUTOMÁTICA: INFORMACIÓN IMPORTANTE	50
9.2 INICIAR EL PROCESO DE LIMPIEZA	51
<b>10   TABLA DE MENSAJES DE ERROR</b>	<b>52</b>
<b>11   VIDA ÚTIL, PUESTA FUERA DE SERVICIO Y GARANTÍA</b>	<b>53</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 Deli Master le sirva a la perfección y le proporcione mucho éxito.

## ACERCA DE ESTE MANUAL

Este manual le ayudará a entender fácilmente cómo funciona el Deli Master 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

2E0611IA, 2E1011IA

### ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO ESTE MANUAL?

Este manual está destinado a cualquier persona que manipule el aparato durante el mantenimiento o cuando esté funcionamiento. 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.

Láň 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, cómo importar y exportar datos y cómo funcionan los perfiles.
- **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:**

*0611: DM5*

*1011: DM8*

**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*

*Z: sin convertidor de frecuencia*

**C: parámetros eléctricos**

		<small>Laň 2310, PS 43 CZ-756 64 Rožnov p. R. Tel: +420 571 665 511 e-mail: info@retigo.com www.retigo.cz</small>		
		<b>DM5</b>		
A	TYPE:	RP	VOLTAGE:	380-415V
B	MODEL:	2E0811A	CURRENT:	15,3-18,5A
	SERIAL No.:	304131804	PHASE:	3N
	MFG DATE:	04/2019	POWER:	9,8-11,8kW
	WEIGHT:	118kg	FREQUENCY:	50-60Hz
	MAX CAPACITY:	33kg	CONNECTION:	GG2,5
	MODEL:			
	SERIAL NUMBER:			
		 		

# 01 | INFORMACIÓN BÁSICA DEL APARATO

## 1.1 USO: PARA QUÉ SIRVE

El Deli Master es un aparato universal diseñado principalmente para hornear y dorar alimentos horneados. En el modo Horno combinado permite realizar todo tipo de cocciones, tales como asar carne y hornear masas, freír, gratinar, estofar, cocer al vapor, cocer a baja temperatura, hornear a baja temperatura durante la noche, etc. Los platos se pueden preparar utilizando el modo manual o el modo automático, por medio de programas.

Además, el aparato también se puede utilizar para regenerar alimentos, como armario de fermentación o para preparar conservas y deshidratar fruta.

### USO CORRECTO DEL APARATO

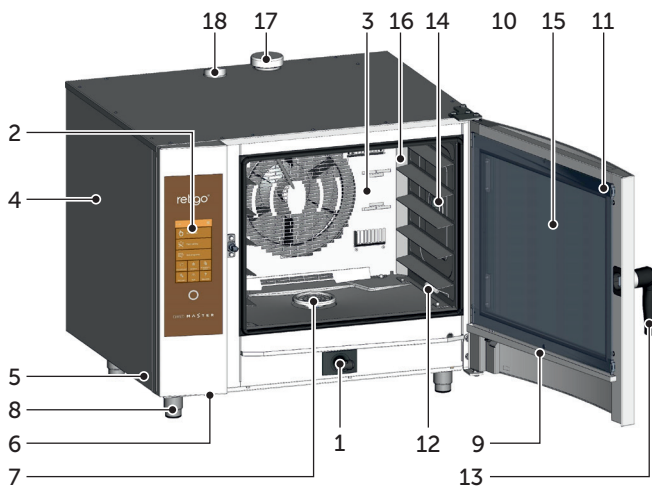
- El aparato solo puede utilizarse para la preparación de diversos tipos de alimentos utilizando calor. Aquí se incluye el vapor, el aire caliente o una combinación de ambos. Los alimentos deben colocarse siempre en bandejas gastronorm normalizadas, en bandejas de cocción del tamaño adecuado o en accesorios 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 autorretráctil
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
13. Mango 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
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 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

Los adaptadores y soportes de acero inoxidable son un accesorio fundamental para poder introducir bandejas gastronorm GN1/1 en el Deli Master.

### 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 Deli Master DM5 y DM8.

### **PISTOLA DE ACEITE**

Al igual que los hornos combinados, los hornos Deli Master también se pueden usar para freír. 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 Deli Master 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 aparato 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 del mango para abrir la puerta.

Para cerrar la puerta, presione el mango (cierre con energía).



## 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:



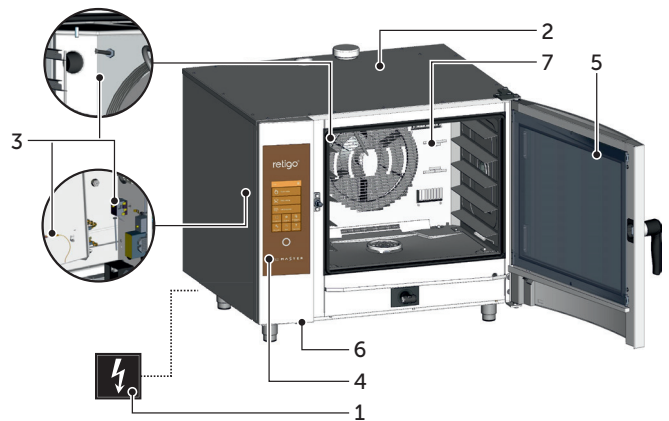
**Se recomienda no llevar puesto los siguientes elementos cuando se utilice el aparato:**


- 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 el mango (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, exteme 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.

## 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.
- 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.

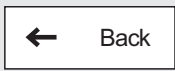



# 03 | MANDOS

## 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:

-  **Back** Pulse el botón para ir a la fase anterior.
-  **Ok** Pulse el símbolo para confirmar la selección.
-  **Start** Pulse para iniciar el proceso de cocción, limpieza, etc. que desee.
-  **Stop** 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  4/4.4
- 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.



Púlselo para que se muestre una información rápida sobre las funciones del sistema de control.



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.



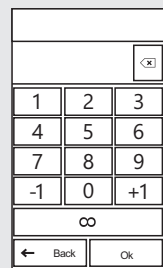



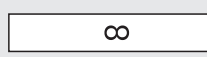
Pulse para mostrar u ocultar más funciones ampliadas del aparato.

## 3.3 TECLADO

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

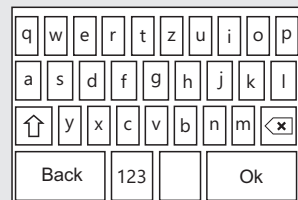




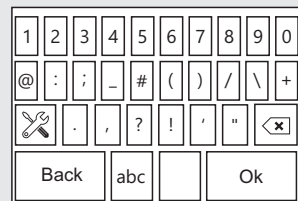




### TECLADO NUMÉRICO BÁSICO

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. 

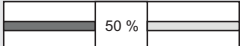
**i** El valor de este incremento se puede modificar en los parámetros de usuario (07 PARÁMETROS/7.1/Cocer/Precalentamiento/Incremento de temperatura).


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


**i** Al pulsar el símbolo de la flecha hacia abajo, las funciones que se indican a continuación se mostrarán en una línea nueva.


**INYECCIÓN**   
Permite aumentar el nivel de humedad en el interior de la cámara de cocción. Resulta adecuado para los alimentos horneados que deben tener una corteza crujiente y un interior blando (pan, baguettes, panecillos, etc.).  
Incluya la fase de inyección tras la fase de precalentamiento del programa, es decir, tras colocar el alimento en la cámara de cocción precalentada. La inyección de agua aumentará la humedad en la cámara de cocción, la cual se condensará sobre la superficie fría del alimento introducido.


Rango de ajuste del tiempo: 00:01-15:00 minutos. 


Rango de ajuste del volumen de agua necesario: 1-2400 ml. 


Rango del número de inyecciones: 1-10. El software del aparato calculará automáticamente el volumen de agua que se debe usar en cada inyección. 

Ajuste de la velocidad de ventilador: consulte el punto B6. 

**PAUSA**   
Esta fase se utiliza a continuación de la inyección. Durante la pausa, el alimento (horneado) absorbe la humedad que se ha generado durante la fase precedente. Para que el proceso de absorción resulte efectivo, el ventilador deja de funcionar y la cámara de cocción no se calienta.

**CALENTAR EN EL PLATO**   
Permite calentar alimentos fríos. Rango de temperatura: 80-180 °C

**TOQUE DORADO**   
Acabado controlado de los alimentos por medio de una fase de horneado a alta temperatura que aporta un color y un crujir excepcionales. Rango de temperatura: 180-250 °C

**COCINAR y MANTENER**   
Cuando finaliza la cocción, la fase cambia automáticamente para mantener los alimentos a 75 °C. Si el proceso de cocción finaliza en función de la temperatura en el centro del alimento y esa es inferior a 75 °C, para la fase de mantenimiento el aparato establece la temperatura automáticamente a la temperatura del centro cuando finaliza la cocción.

**B3 CONTROL DE 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**

**F**

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

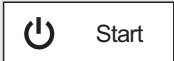
### 4.1.1 Cocinar con los ajustes manuales

**1 VAYA AL MODO MANUAL**  


**2 SELECCIONE LOS PARÁMETROS Y REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS**  


2.1 OPCIÓN: AÑADIR UNA FASE  
 Pulse  
  
 Pulse  
  
  
 Seleccione y edite los parámetros del B1 al B9 según sea necesario  


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



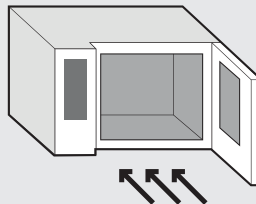
4.2 OPCIÓN: FINAL DEL PROCESO DE COCCIÓN

 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

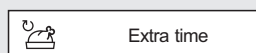
 Pulse



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

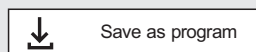
6.1 OPCIÓN: AMPLIAR EL TIEMPO DE LA ÚLTIMA FASE DE COCCIÓN

 Pulse

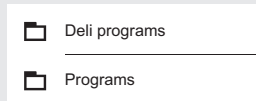


6.2 OPCIÓN: GUARDAR EL PROCEDIMIENTO COMO UN PROGRAMA

 Pulse



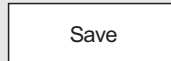
Seleccione la carpeta para guardar el nuevo programa.




Introduzca el nombre del programa



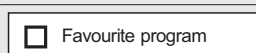
Pulse



Se puede asignar un pictograma/una imagen al programa  4/4.2.5, punto 4.1



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

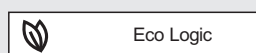


En la vista preliminar QuickView se pueden revisar todas las fases del programa de cocción.



6.3 OPCIÓN: RESUMEN DE LAS ESTADÍSTICAS DEL PROCESO DE COCCIÓN

 Pulse



6.4 OPCIÓN: DESACTIVAR LA SEÑAL ACÚSTICA

 Pulse



6.5 OPCIÓN: VOLVER A LA PANTALLA PRINCIPAL

 Pulse



## 4.2 PROGRAMAS

El Deli Master dispone de dos conjuntos principales de programas: Programas Deli para el horneado y Programas para la cocción y el calentamiento de alimentos. Ambos conjuntos de programas permiten utilizar el aparato 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

	Deli programs	Categoría principal según el tipo de plato (categoría).
	Yeast pastry	Subcategoría con más programas
	Kolache	Programa
		Programa nuevo que no tiene asignado ningún pictograma.

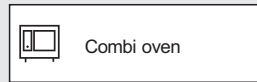
### 4.2.1 Cocinar siguiendo un programa

#### 1 ACCEDA A LOS PROGRAMAS

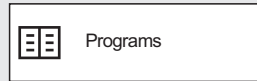
Para Programas Deli, pulse



Para Programas, pulse



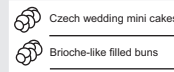
Seleccione



#### 2 SELECCIONE UNA CATEGORÍA DE PROGRAMA



#### 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.



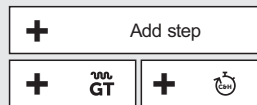
##### 4.1 OPCIÓN: EDITAR LOS PARÁMETROS

Seleccione y edite los parámetros según sea necesario



##### 4.2 OPCIÓN: AÑADIR UNA FASE

Pulse



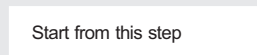
Para añadir otra fase, repita el procedimiento desde el punto 4.1

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

Pulse



Seleccione

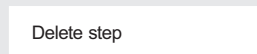


##### 4.4 OPCIÓN: BORRAR UNA FASE

En las fases que desee borrar, pulse




Seleccione




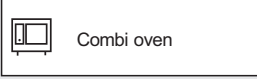
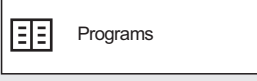
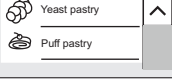

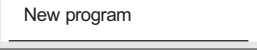





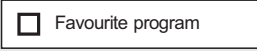



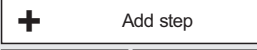


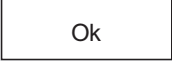

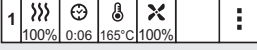

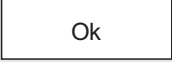
##### 4.5 OPCIÓN: GUARDAR COMO ARRANQUE AUTOMÁTICO










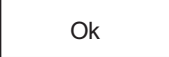

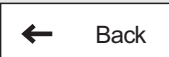
Si desea que el programa se inicie siempre automáticamente en un día y una hora determinados, siga las instrucciones del apartado 4.2.10.

**i** 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.

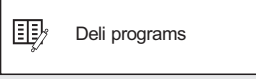
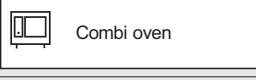
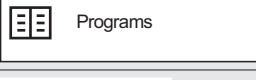

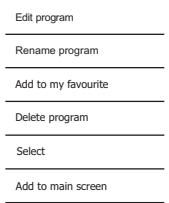





<b>5</b>	<b>INICIE EL PROCESO DE COCCIÓN PULSANDO</b>	
<b>6</b>	<b>AL FINAL DEL PROCESO DE COCCIÓN, SELECCIONE UNA ACCIÓN CON LA QUE CONTINUAR</b> (pantalla D)	

## 4.2.2 Crear un programa nuevo

<b>1</b>	<b>ACCEDA A LOS PROGRAMAS</b> Para Programas Deli, pulse	
	Para Programas, pulse	
	Seleccione	
<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>	
<b>5</b>	<b>INTRODUZCA EL NOMBRE DEL PROGRAMA</b>	
5.1	<b>OPCIÓN: CAMBIAR EL PICTOGRAMA</b>  Se puede asignar un pictograma/una imagen al programa  4/4.2.5, punto 4.1	
5.2	<b>OPCIÓN: PROGRAMA FAVORITO</b>  Marque esta opción para añadir el programa a los programas favoritos.  Para abrir el menú Favoritos, pulse el botón A10 en la pantalla principal.	  
<b>6</b>	<b>PULSE</b>	
<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	  
	Pulse	
7.2	<b>OPCIÓN: AJUSTES DE LOS PARÁMETROS DE UNA FASE</b>  Pulse la fase que desee editar	 
	Pulse	

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	
7.4	<b>OPCIÓN: BORRAR UNA FASE</b>	
	En las fases que desee borrar, pulse	
	Para borrarla, seleccione el botón	
7.5	<b>OPCIÓN: AÑADIR LOS CONSEJOS DEL CHEF O INFORMACIÓN AL PROGRAMA</b>	
	Pulse	
	Introduzca la información o los consejos para el programa	
	Pulse	
<b>8</b>	<b>PULSE</b>	
<b>9</b>	<b>SE HA GUARDADO EL NUEVO PROGRAMA</b>	
<b>10</b>	<b>VOLVER A LOS PROGRAMAS</b>	

### 4.2.3 Editar un programa guardado

<b>1</b>	<b>ACCEDA A LOS PROGRAMAS</b>	
	Para Programas Deli, pulse	
	Para Programas, pulse	
	Seleccione	
<b>2</b>	<b>SELECCIONE LA CATEGORÍA DE PROGRAMA EN LA QUE DESEA EDITAR UN PROGRAMA</b>	
<b>3</b>	<b>SELECCIONE EL PROGRAMA QUE SE DESEE EDITAR Y MANTÉNGALO PULSADO DURANTE MÁS DE 2 SEGUNDOS</b>	
<b>4</b>	<b>EN EL MENÚ, SELECCIONE LA MODIFICACIÓN QUE QUIERA REALIZAR</b>	
4.1	<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.	
4.2	<b>OPCIÓN: RENOMBRAR UN PROGRAMA</b>	
	Cambie el nombre de un programa utilizando el teclado alfanumérico.	
4.3	<b>OPCIÓN: AÑADIR A LOS FAVORITOS</b>	
	Permite añadir un programa a los Favoritos. Los programas que se marcan de esta forma son accesibles a través del botón A10.	
4.4	<b>OPCIÓN: QUITAR DE LOS FAVORITOS</b>	
	Una vez que se ha añadido un programa a los Favoritos, se muestra una opción para quitarlo.	

4.5 OPCIÓN: BORRAR UN PROGRAMA  
 Confirme la operación para borrar el programa de forma permanente.



4.6 OPCIÓN: SELECCIONAR  
 Seleccione el programa actual o varios programas marcando los campos correspondientes para luego copiarlos, moverlos a otro grupo de programas o borrarlos.



Cuando haya seleccionado los programas, pulse una de las opciones disponibles y selecciónela.

4.7 OPCIÓN: AÑADIR A LA PANTALLA PRINCIPAL  
 Añada un programa a la pantalla principal para poder iniciarlo rápidamente.  
 PRECAUCIÓN: Si utiliza el perfil de usuario predeterminado, los cambios deben guardarse como un perfil nuevo. El perfil predeterminado no se puede modificar.



Se muestra un mensaje en la pantalla.

Profile is locked. Create new profile.

Profile name

Introduzca un nombre para el nuevo perfil.



Pulse

Ok



El programa se añadirá a todos los botones de la pantalla principal. Si el botón queda fuera de la zona visualizada de la pantalla, utilice la barra de desplazamiento de la derecha. Si fuera necesario, la posición y el tamaño de los botones se pueden modificar 7/7.2.2

4.8 OPCIÓN: MOVER HACIA ARRIBA/ABAJO  
 Mueva un programa a otra posición en la lista de programas.



Vuelva a la lista de programas y pulse



Seleccione

Move up/down

Mantenga pulsado cualquier programa y arrastre el dedo para moverlo a otra posición.

Pulse

Save

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



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 7/7.1.2.

El software VisionCombi está disponible en el sitio web del fabricante.

## 4.2.5 Crear una nueva categoría de programa

### 1 ACCEDA A LOS PROGRAMAS

Para Programas Deli, pulse



Deli programs

Para Programas, pulse



Combi oven






Seleccione












Programs

### 2 PULSE



<b>3 SELECCIONE</b>		New category
<b>4 INTRODUZCA EL NOMBRE DE LA CATEGORÍA</b>		
<b>4.1 OPCIÓN: AÑADIR UN PICTOGRAMA</b>		Pulse
		Set pictogram
		Seleccione el origen del pictograma Para utilizar un icono del disco interno del aparato, pulse
		Internal disk
		Seleccione el programa correspondiente en el disco interno del aparato o guarde un pictograma propio utilizando la unidad USB,  7/7.1.
		
		Pulse
		Ok
		Se ha creado y guardado la nueva categoría.
		Para utilizar un pictograma de una unidad USB, conéctela y pulse
		Internal disk
		Seleccione un pictograma y pulse
		Ok
		Se ha creado y guardado la nueva categoría.
<b>4.2 OPCIÓN: CATEGORÍA SIN PICTOGRAMA</b>		Después de introducir el nombre de la categoría de programa, pulse
		Ok
		Se ha creado y guardado la nueva categoría.

## 4.2.6 Editar una categoría de programa

<b>1 ACCEDA A LOS PROGRAMAS</b>		 Deli programs
		Para Programas Deli, pulse
		Para Programas, pulse
		 Combi oven
		Seleccione
		 Programs
<b>2 SELECCIONE LA CATEGORÍA QUE SE DESEE EDITAR Y MANTÉNGALA PULSADA DURANTE MÁS DE 2 SEGUNDOS.</b>		 Yeast pastry  Puff pastry
<b>3 EN EL MENÚ, SELECCIONE EL CAMBIO QUIERA REALIZAR.</b>		Edit category Delete category Select Add to main screen
<b>3.1 EDITAR UNA CATEGORÍA</b>		Modifique el nombre de una categoría y modifique o quite un pictograma.
<b>3.2 OPCIÓN: BORRAR UNA CATEGORÍA</b>		Después de confirmar, el grupo se borra de forma permanente.
<b>3.3 OPCIÓN: SELECCIONAR</b>		Seleccione el grupo actual o varios grupos marcando los campos correspondientes para luego copiarlos, moverlos a otro grupo de programas o borrarlos.
		Cuando haya seleccionado el grupo, pulse y seleccione una de las opciones disponibles.
		

- 3.4 **OPCIÓN: AÑADIR A LA PANTALLA PRINCIPAL**  
 Añada una categoría a la pantalla principal para poder iniciarla rápidamente.  
 Pulse para colocar la categoría en la pantalla principal.  
**PRECAUCIÓN:** Si utiliza el perfil de usuario predeterminado, los cambios deben guardarse como un perfil nuevo. El perfil predeterminado no se puede modificar.  
 Se muestra un mensaje en la pantalla.

Profile is locked. Create new profile.  
 Profile name

Introduzca un nombre para el nuevo perfil.



Pulse

Ok

- i** La categoría se añadirá a todos los botones de la pantalla principal. Si el botón queda fuera de la zona visualizada de la pantalla, utilice la barra de desplazamiento de la derecha. Si fuera necesario, la posición y el tamaño de los botones se pueden modificar 7/7.2.2

- 3.5 **OPCIÓN: MOVER HACIA ARRIBA/ABAJO**  
 Mueva un grupo a otra posición en la lista de grupos.

Vuelva a la lista de grupos y pulse



Seleccione

Move up/down

Mantenga pulsado un grupo y arrastre el dedo para moverlo a otra posición.

Pulse

Save

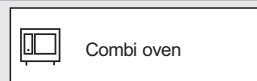
## 4.2.7 Crear un nuevo programa de temporizador de bandejas

### 1 ACCEDA A LOS PROGRAMAS

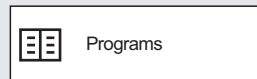
Para Programas Deli, pulse



Para Programas, pulse



Seleccione




### 2 PULSE



### 3 PULSE

New rack timing

**4 INTRODUCZA EL NOMBRE DEL PROGRAMA TEMPORIZADO**



**4.1 OPCIÓN: CAMBIAR EL PICTOGRAMA**  
 Se puede asignar un pictograma/una imagen al programa  
 4/4.2.5, punto 4.1

**4.2 OPCIÓN: PROGRAMA FAVORITO**  
 Marque esta opción para añadir el programa a la sección de programas favoritos.  
 4/4.2.2, punto 5.2

**5 PULSE**

**6 SE MOSTRARÁN LOS DETALLES DEL PROGRAMA TEMPORIZADO**  
 Siga las instrucciones de 5/5.2.1, punto 8 - 13.2.

**7 PULSE**

Se ha guardado el nuevo programa temporizado

**Las demás opciones** de los programas de temporizador de bandejas (editar, borrar, renombrar, añadir a la pantalla principal) funcionan tal como se explica en el capítulo 4/4.2.3

**La cocción** con programas de temporizador de bandejas funciona tal como se explica en el capítulo 5/5.2.

### 4.2.8 Últimos 10

En el menú Últimos 10 se almacenan en orden cronológico los diez últimos métodos de cocción/horneado utilizados. Aquí encontrará platos definidos manualmente, seleccionados con un programa, que utilicen programas de temporizador de bandejas y de cocción/horneado con Horneado sencillo y Cocción sencilla.

**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)**



## 4.2.9 Favoritos

El menú Favoritos permite crear una lista con los programas que más le gustan o usa con más frecuencia. Así, podrá acceder rápidamente a los programas guardados sin necesidad de buscarlos en los grupos de programas.



El procedimiento de guardado de programas en los Favoritos se describe en el capítulo 4.2.3/paso 4.3.

### 1 PULSE



#### 1.1 OPCIÓN: INICIAR UN PROGRAMA



Al tocar uno de los programas guardados se abre la pantalla C, que permite iniciar el programa de inmediato o editarlo tal como se explica en el capítulo 4.2.3.

#### 1.2 QUITAR UN PROGRAMA DE LOS FAVORITOS



Toque el programa que se desee quitar y manténgalo pulsado durante más de 2 segundos

Pulse

Remove from my favourite

## 4.2.10 Inicio automático de programas

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.

### 4.2.10.1 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

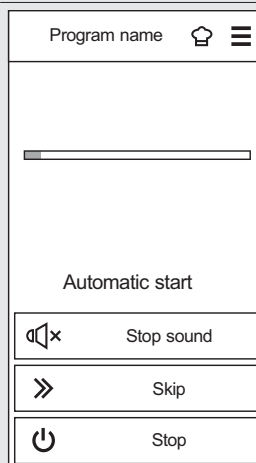
#### 4 PULSE

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



Para omitir la cuenta atrás, pulse



También puede cancelar el inicio automático pulsando



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

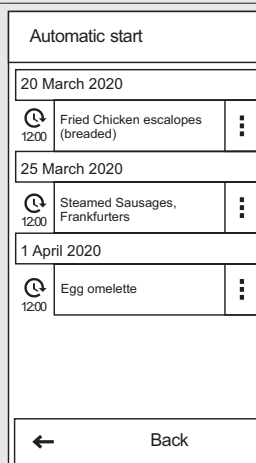
**1 EN LA PANTALLA PRINCIPAL, PULSE**

Aparece la lista de programas configurados para iniciarse automáticamente.



1.1

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

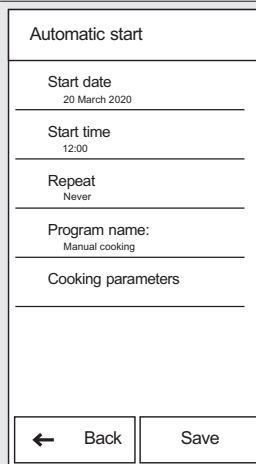


Cuando se muestre, pulse

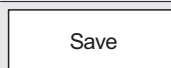


1.2

OPCIÓN: EDITAR LOS ELEMENTOS DE INICIO AUTOMÁTICO



Después de realizar los cambios, pulse



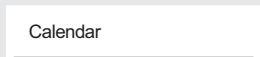
### 4.2.11 Calendario

Permite crear eventos planificados, consultarlos y editarlos.

**1 PULSE**



**2 PULSE**



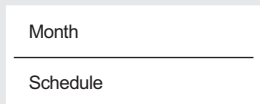
Dependiendo de la última opción de visualización del calendario que se haya utilizado, se mostrará una visión general del mes actual o una lista de todos los eventos planificados.

Para cambiar entre los modos de visualización del calendario, pulse



Seleccione la visualización que desee

Mes: se muestra la vista mensual. Para seleccionar otro mes, utilice las flechas o .



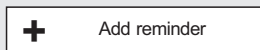
Plan: se muestra una lista de todos los eventos, incluidos los programas configurados para iniciarse automáticamente

**2.1 OPCIÓN: CREAR UN NUEVO RECORDATORIO**

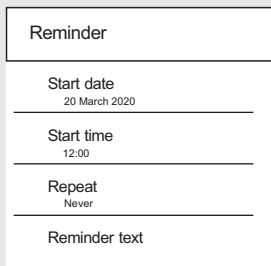
En el modo de visualización del calendario, toque el día que desee.

Para seleccionar otro mes, utilice las flechas o .

Pulse



Modifique la fecha, la hora de inicio, el intervalo de repetición y el texto del recordatorio



Guarde los parámetros



Para indicar que hay un recordatorio, se mostrará un cuadrado totalmente blanco junto a la fecha seleccionada, con independencia de si un día tiene configurado uno o más recordatorios.



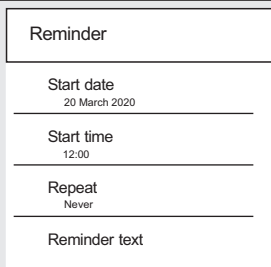
**2.2 OPCIÓN: VER RECORDATORIOS**

Seleccione el modo de visualización del calendario (mes o plan)

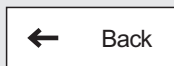
- En la vista de calendario, seleccione el día que desee.

- En el modo de lista, seleccione el día y el evento que desee.

Toque el evento que desee para ver los recordatorios



Pulse



- 2.3 OPCIÓN: EDITAR RECORDATORIOS  
 En la lista de recordatorios guardados o en el calendario, toque el recordatorio que desee

Reminder
Start date 20 March 2020
Start time 12:00
Repeat Never
Reminder text

Modifique el recordatorio que desee

Pulse

Save

- 2.4 OPCIÓN: BORRAR RECORDATORIOS  
 En la lista de recordatorios guardados o en el calendario, toque el recordatorio que desee

Reminder
Start date 20 March 2020
Start time 12:00
Repeat Never
Reminder text

Pulse



Selecione

Delete event

Pulse

Se ha borrado el evento

Ok

## 4.2.12 Consejos del chef e información del programa

Para la mayoría de los programas predefinidos hay disponibles breves consejos del chef e información sobre el programa. Estos consejos se pueden ver, modificar y añadir a los programas que haya creado.

### 4.2.12.1 Ver los consejos del chef

- 1 EN LA PANTALLA CON LA VISTA PRELIMINAR DEL PROGRAMA (PANTALLA C), PULSE



- 2 LEA LA INFORMACIÓN Y REGRESE A LA VISTA PRELIMINAR DEL PROGRAMA

← Back

### 4.2.12.2 Editar los consejos del chef

- 1 SELECCIONE EL PROGRAMA EN EL CUAL QUIERA MODIFICAR LOS CONSEJOS DEL CHEF Y MANTÉNGALO PULSADO DURANTE MÁS DE 2 SEGUNDOS

- 2 EN EL MENÚ, SELECCIONE

Edit program

- 3 PULSE

Ok

- 4 PULSE



- 5 INTRODUZCA LA INFORMACIÓN O LOS CONSEJOS PARA EL PROGRAMA



- 6 PULSE

Ok

### 4.2.12.3 Crear consejos del chef para un programa nuevo

Para crear consejos para un programa nuevo, consulte 4.2.2/ paso 7.5

## 4.3 HORNEADO SENCILLO/COCCIÓN SENCILLA

Los modos Horneado sencillo y Cocción sencilla permiten conseguir resultados excelentes incluso a los chefs con menos experiencia. No es necesario conocer a fondo las distintas fases que componen el proceso de cocción ni tampoco dedicar grandes cantidades de tiempo a definir cada una de las fases. Los modos Horneado sencillo y Cocción sencilla proporcionan un asistente o guía que recomienda y define automáticamente la tecnología más adecuada para el tipo de plato y el resultado deseado.

Es posible acceder a cualquier fase del proceso de cocción y modificar los parámetros predefinidos para adaptar el resultado a los gustos personales.

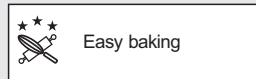
Si está satisfecho con el producto final, puede guardar las opciones seleccionadas en los programas y utilizarlas en otro momento para conseguir los mismos resultados y la misma calidad.

En el modo Horneado sencillo/Cocción sencilla, el usuario solo tiene que seleccionar un plato, ajustar el grado de cocción y el color de la superficie y, a continuación, pulsar el botón Inicio. El aparato se encarga del resto.

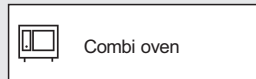
### 4.1.3 Cocción con Horneado sencillo/Cocción sencilla

#### 1 SELECCIONE UN MODO

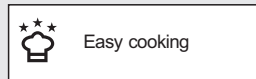
Para Horneado sencillo, pulse



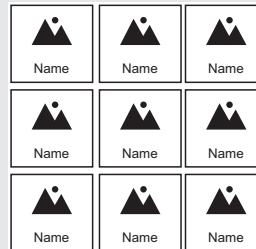
Para Cocción sencilla, pulse



Seleccione

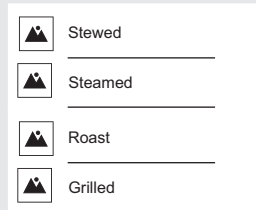


#### 2 SELECCIONE UNA CATEGORÍA DE PLATO



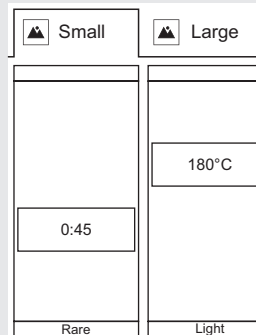
#### 3 SELECCIONE LAS ESPECIFICACIONES DEL PLATO

Es posible que algunas fases de horneado/cocción no estén disponibles para determinadas categorías.

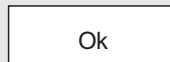


#### 4 SELECCIONE UN PARÁMETRO DEL PLATO

Ajuste los valores disponibles para los distintos platos utilizando el control deslizante.



#### 5 PULSE



**6 SE MUESTRA LA VISTA PRELIMINAR DEL PROGRAMA (PANTALLA C)**

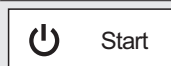
Se muestran todas las fases del programa en una pantalla con la posibilidad de editarlas rápidamente o de añadir más fases.

**6.1 OPCIÓN: EDITAR LOS PARÁMETROS**



Después de hacer clic en una fase del programa seleccionado, puede adaptar los parámetros a sus necesidades, procediendo de la misma forma que en los programas (pantallas B y C).

**7 PULSE**



## 4.4 MULTITAREA

El Deli Master 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.

### 4.4.1 Uso de la función de multitarea

**1 INICIE UN PROCESO DE COCCIÓN, POR EJEMPLO, CON LOS PROGRAMAS DELI**

 4/4.2.1



**2 PULSE EL BOTÓN**



**3 PULSE EL BOTÓN**

Se mostrará la pantalla principal (A)



**4 TRAS CAMBIAR, EMPEZARÁ A PARPADEAR UN ICONO DE GORRO DE COCINERO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA PANTALLA CON UNA LUZ DE FONDO VERDE**

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



**5 EN LA PANTALLA PRINCIPAL (A) PUEDE SELECCIONAR LA OPCIÓN QUE DESEA UTILIZAR**

La opción seleccionada no debe afectar al proceso de cocción. Por ejemplo, no se puede seleccionar la función Limpieza.

**6 PARA VOLVER A LA PANTALLA DEL PROCESO DE COCCIÓN, PULSE EL ICONO DEL GORRO DE COCINERO QUE PARPADEA.**

# 05 | EXTRAS

El grupo de funciones EXTRA contiene programas especiales de cocción especiales para métodos culinarios modernos que permiten utilizar el aparato para procesos poco habituales.

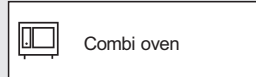
## 5.1 COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

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.

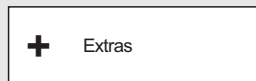
### 5.1.1 Cocinar con el modo de baja temperatura

**1 ACCEDA A EXTRAS**

Pulse



Seleccione



**2 PULSE**



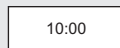
**3 SELECCIONE UN MODO DE COCCIÓN**

3.1 OPCIÓN: COCINAR POR TIEMPO



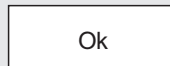
Seleccione el tipo de plato

Utilice la barra de desplazamiento para modificar el tiempo necesario para preparar la comida.



**i** El valor de temperatura correspondiente al tipo de plato seleccionado está predefinido y no se puede modificar.

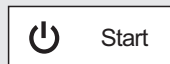
Pulse



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 exactamente igual que en los programas (pantallas B y C).

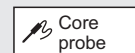
Inicie el proceso de cocción pulsando



3.2 OPCIÓN: COCINAR POR TEMPERATURA DE LA SONDA



Pulse

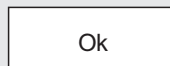


Seleccione el tipo de plato

Utilice el control deslizante para definir la temperatura objetivo en el centro del alimento



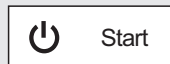
Pulse



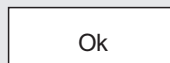
Se muestra una vista preliminar de todas las fases del programa (QuickView, pantalla C).

Haga clic en una fase del programa seleccionado para adaptar los parámetros a sus necesidades exactamente igual que en los programas (pantallas B y C).

Inicie el proceso de cocción pulsando



**i** Si no hay ninguna sonda en el alimento, se muestra este mensaje:  
Introduzca la sonda.  
Después de introducir la sonda, pulse



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

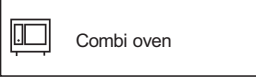
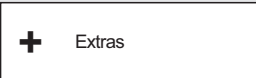







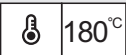

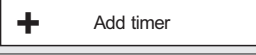

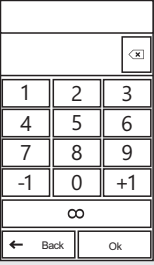






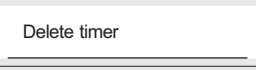



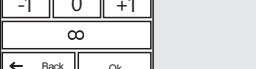

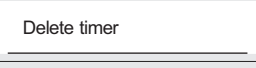

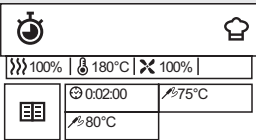
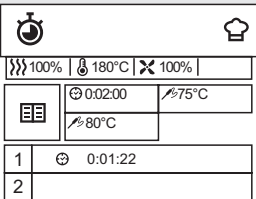
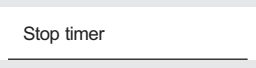

## 5.2 TEMPORIZADOR DE BANDEJAS

Cuando se utiliza el mismo modo de cocción en distintas bandejas (vapor, aire caliente o combinado), la función Temporizador de bandejas permite asignar distintos tiempos de procesamiento o distintas temperaturas objetivo para el centro de los alimentos.

Como parte de las funciones de Temporizador de bandejas también se pueden crear programas temporizados (4.2/4.2.7) que se pueden guardar en el directorio de programas para abrir los en cualquier momento sin necesidad de configurar los parámetros. Solo tiene que definir el tiempo específico para cada una de las bandejas.

### 5.2.1 Cocción en el modo Temporizador de bandejas - Parámetros manuales

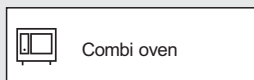
<b>1</b>	<b>ACCEDA A EXTRAS</b> Pulse	
	Seleccione	
<b>2</b>	<b>PULSE</b>	
<b>3</b>	<b>SELECCIONE PARÁMETROS MANUALES</b>	
<b>4</b>	<b>SELECCIONE UN MODO DE COCCIÓN</b>	
<b>5</b>	<b>SELECCIONE LO SIGUIENTE PARA EL MODO DE COCCIÓN ELEGIDO:</b>	
5.1	Nivel de humedad (4/4.1, punto B2) para el modo combinado	 
5.2	Grado de apertura de la válvula de tiro (4/4.1, punto B3) para el modo de aire caliente	 
<b>6</b>	<b>SELECCIONE UNA TEMPERATURA PREDETERMINADA PARA LA CÁMARA DE COCCIÓN</b>	
<b>7</b>	<b>SELECCIONE UN VALOR PREDETERMINADO PARA EL VENTILADOR</b> (4/4.1, punto B6)	
<b>8</b>	<b>PULSE</b>	
<b>9</b>	<b>AJUSTE EL TIEMPO O LA TEMPERATURA DE SONDA DE PINCHO</b>	
9.1	OPCIÓN: AJUSTE EL TIEMPO Ajuste en el orden Horas: Minutos: Segundos el tiempo tras el cual debe detenerse el temporizador	 
	Pulse	
	Introduzca el nombre del temporizador	<input type="text" value="Timer name"/>
	Pulse	
9.1.1	OPCIÓN: AÑADIR OTRO TEMPORIZADOR Para añadir otro temporizador, repita el procedimiento desde el punto 8- 9	

9.1.2	<p><b>OPCIÓN: BORRAR UN TEMPORIZADOR</b> En el temporizador que desee borrar, pulse</p>	
	<p>Seleccione la opción</p>	
9.2	<p><b>OPCIÓN: AJUSTAR LA TEMPERATURA DE Sonda DE PINCHO</b> Pulse</p>	
	<p>Ajuste la temperatura de sonda de pincho en la que debe detenerse el temporizador</p>	
	<p>Pulse</p>	
	<p>Introduzca el nombre del temporizador</p>	<input data-bbox="837 609 1093 631" type="text"/>
	<p>Pulse</p>	
9.2.1	<p><b>OPCIÓN: AÑADIR OTRA TEMPERATURA DE Sonda DE PINCHO</b> Para añadir otra temperatura de sonda de pincho, repita el punto 9.2</p>	
	<p><i>De fábrica, el aparato está equipado con una única sonda de temperatura. En ese caso, primero debe introducir la sonda en el alimento que probablemente alcanzará la temperatura objetivo más pronto. A continuación, introduzca la sonda en otro alimento que vaya a tardar más en cocinarse. Lo mejor en este caso es añadir una segunda sonda de temperatura al aparato (accesorio opcional de venta por separado). Cuando se utilizan dos sondas se puede cocinar con ambas y se puede establecer una temperatura objetivo distinta para cada una.</i></p>	
9.2.2	<p><b>OPCIÓN: BORRAR LA TEMPERATURA DE LA Sonda</b> Para la temperatura que desee borrar, pulse</p>	
	<p>Seleccione la opción</p>	
<b>10</b>	<b>INICIAR EL PROCESO DE COCCIÓN PULSANDO</b>	
<b>11</b>	<p><b>CUANDO FINALIZA EL PRECALENTAMIENTO SE MUESTRA LA PANTALLA DE CONTROL PARA EL TEMPORIZADOR DE BANDEJAS AJUSTADO</b> En nuestro ejemplo se muestran 6 bandejas vacías, un temporizado y dos temperaturas de sonda de pincho. El número de bandejas se puede configurar en función del tamaño de la máquina en Parámetros de usuario (6/6.1)</p>	
<b>12</b>	<p><b>INDIQUE EL TEMPORIZADOR QUE QUIERE AJUSTAR Y EN QUÉ BANDEJA CON</b> Se resalta el temporizador seleccionado.</p>	
<b>13</b>	<p><b>TOQUE UNA O MÁS BANDEJAS PARA LAS QUE QUIERA USAR UN TEMPORIZADOR</b> El temporizador se asigna a la bandeja seleccionada y se inicia automáticamente. En cuanto finaliza la bandeja con el temporizador, empieza a parpadear y suena una señal acústica.</p>	
	<p>Proceda de la misma manera para el resto de los temporizadores.</p>	
13.1	<p>Toque la bandeja con el temporizador que quiere detener. Pulse</p>	
<b>13.2</b>	<p><b>OPCIÓN: FINALIZAR ANTES DE QUE TERMINE EL TIEMPO/SE ALCANCE LA TEMPERATURA OBJETIVO</b> Para detener los temporizadores que están en marcha y, por consiguiente, todo el proceso de cocción, pulse</p>	

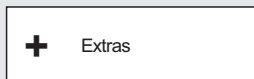
## 5.2.2 Cocción en el modo Temporizador de bandejas - Según el método de cocción

### 1 ACCEDA A EXTRAS

Pulse



Seleccione



### 2 PULSE



### 3 SELECCIONE UN MÉTODO DE COCCIÓN

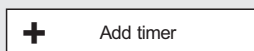


Los parámetros básicos, como el modo, la humedad, la temperatura, el espacio y el ventilador están predefinidos, pero se pueden modificar fácilmente.



### 4 PULSE

Ajuste el temporizador o la temperatura de sonda de pincho tal como se explica en el capítulo anterior, pasos del 9 al 13.2.



### 5.3 OTRAS FUNCIONES ADICIONALES

El grupo de funciones EXTRAS también contiene estos programas especiales:

**Al vacío**

Tecnología de cocción moderna que consiste en colocar dentro del aparato un alimento en una bolsa sellada al vacío.

**Confit**

Programa predefinido para cocinar alimentos (carne) en grasa durante un tiempo prolongado a una temperatura relativamente baja (110 °C).

**Ahumado**

Este método de cocción especial requiere el equipo opcional Vision Smoker. Añade un toque ahumado característico del tipo de virutas de madera que se queman.

**Esterilización**

Esta función permite preparar conservas de carne, frutas y verduras, alimentos precocinados, mermeladas, confituras y setas. Los alimentos deben colocarse en el aparato dentro de recipientes adecuados (botes de cristal, latas) selladas de la forma recomendada para realizar la conserva.

**Deshidratación**

Programa adecuado para la deshidratación tradicional de carne, frutas y verduras.

**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.

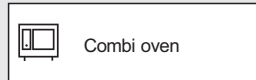
**TOQUE DORADO**

Acabado controlado de los alimentos por medio de una fase de horneado a alta temperatura que aporta un color y un crujir excepcionales.

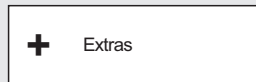
### 5.3 Uso de otras funciones de EXTRAS

**1 ACCEDA A EXTRAS**

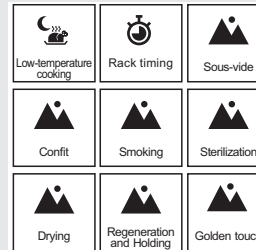
Pulse



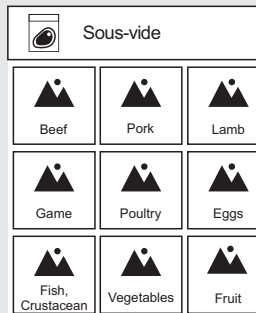
Seleccione



**2 SELECCIONE LA FUNCIÓN QUE DESEE**



**3 SELECCIONE UNA CATEGORÍA DE PLATO**

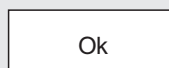


**3.1 OPCIÓN: EDITAR EL TIEMPO/LA TEMPERATURA**

Utilice la barra de desplazamiento para modificar el tiempo o la temperatura de cocción según convenga.



**4 PULSE**



**5 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.

**5.1 OPCIÓN: EDITAR LOS PARÁMETROS**

Después de hacer clic en una fase del programa seleccionado, puede adaptar los parámetros a sus necesidades exactamente igual que en los programas (pantallas B y C).

**6 PULSE**



## 06 | AYUDA

La pantalla principal A contiene una función de Ayuda que permite acceder a los contactos importantes y a una versión simplificada del manual del usuario del aparato. Utilice los contactos si tiene dudas sobre algún procedimiento o si necesita asesoramiento detallado de un especialista. El manual simplificado puede ayudarle a repasar rápidamente un procedimiento de trabajo o un parámetro del aparato.

<b>1 EN LA PANTALLA PRINCIPAL, PULSE</b>	 Help
<b>2 SELECCIONE EL ELEMENTO DE AYUDA QUE DESEE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Atención telefónica del chef: contiene los teléfonos de contacto de chefs experimentados</li><li>- Teléfono de servicio técnico: contiene el teléfono de agentes que pueden ayudarle a configurar el aparato y cuando algo no sale como debería.</li><li>- Contacto: contiene los datos de contacto completos del fabricante del aparato.</li><li>- Manual del usuario: contiene una descripción simplificada de todas las funciones básicas y procedimientos de trabajo del aparato.</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>? Help</li><li>▲ Chefs hotline</li><li>▲ Service hotline</li><li>▲ Contact</li><li>▲ User manual</li></ul>

# 07 | PARÁMETROS

## 7.1 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
- Temporizador de bandejas
- 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).
- Tablas de colores: permite elegir los colores del sistema para el menú. Se puede elegir entre negro, marrón, azul, verde y rojo.

#### Cocer


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

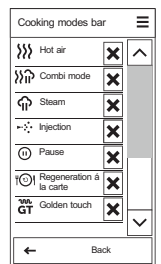
- **ACM** (gestión automática de la capacidad): esta función permite asegurarse de que el aparato identifique la cantidad de comida que hay en el interior y que amplíe el tiempo de cocción en consecuencia para que la temperatura de la cámara de cocción alcance el valor necesario. Está activado de forma 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
- Inyección de agua
- Pausa
- Regenerar en el plato
- Toque dorado
- Cocinar y mantener

#### • 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 .

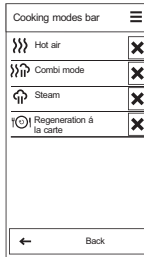
#### • Eco Logic

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

Está activado de forma predeterminada .

**Temporizador de bandejas**

- Número de bandejas: aquí se puede seleccionar el número de bandejas que se muestran en la pantalla de control del programa Temporizador de bandejas (ítem 5/5.2). El número máximo de bandejas es de 10.
- Posición de la bandeja: cada bandeja se puede dividir en dos posiciones. El número máximo de posiciones por bandeja es de 2.
- Visualización de programas similares: durante la cocción en el modo Temporizador de bandejas, el aparato ofrece automáticamente otros programas parecidos que se pueden preparar al mismo tiempo. Está activado de forma predeterminada .
- Barra de modalidad de cocción: permite configurar los modos de cocción que estarán disponibles en la barra de modalidad de cocción durante Temporizador de bandejas. Pulse el símbolo  para añadir más modos.
- Valores por defecto: permite editar los parámetros básicos de las bandejas, 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
  - Regenerar en el plato



**Limpeza**

• **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

Contiene el menú Programas Deli y 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.

- Bloqueo de perfiles

El valor predeterminado es «Permitir» .

Una vez permitido, no será posible hacer cambios en ningún perfil.

- Bloqueo del calendario

El valor predeterminado es «Permitir» .

Una vez permitido, no será posible cambiar ningún evento planificado ni inicio automático.

**2. CALENDARIO**

Permite crear eventos planificados, consultarlos y editarlos. Encontrará una descripción detallada en el capítulo 4.2.11.

**3. INFO**

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

**4. SERVICIO**

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

**5. 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

**6. 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 Deli: encontrará una descripción detallada de cómo guardar los programas en el capítulo 7.1.1.
- Programas: encontrará una descripción detallada de cómo guardar los programas en el capítulo 7.1.1.
- 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.

Quando se selecciona una opción, se muestra el mensaje **Conectar USB** y el sistema espera a que se conecte una unidad USB (ítem 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 Deli: encontrará una descripción detallada de cómo copiar los programas en el capítulo 7.1.2.
- Programas: encontrará una descripción detallada de cómo copiar un programa en el capítulo 7.1.2.
- 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.







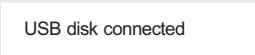




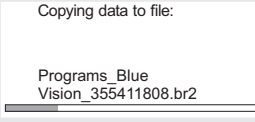

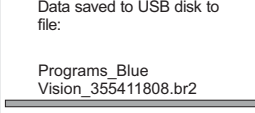
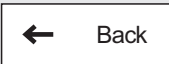

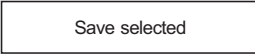
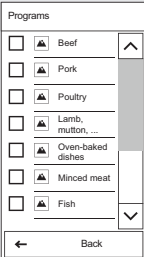
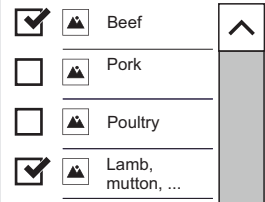
Quando se selecciona una opción se muestra el mensaje **Conectar USB** (ítem 1.2, punto 6) y el sistema espera a que se conecte la unidad USB.

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.**

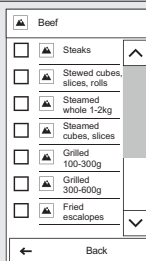
### 7.1.1 Guardar programas en una unidad USB

En el siguiente capítulo se explica cómo guardar programas de cocción (Horno combinado -> Programas). El procedimiento para los programas Deli es exactamente igual; la única diferencia es que los archivos de programa se guardan con otro nombre de archivo predeterminado (DeliPrograms\_Blue\_Vision\_355411808.br).

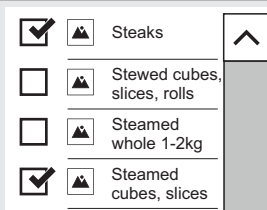
<b>1 PULSE</b>	
<b>2 PULSE</b>	
<b>3 PULSE</b>	
<b>4 SELECCIONE LOS PROGRAMAS</b>	
<b>5 APARECE UN MENSAJE</b> Conecte una unidad USB (E1.2, punto 6)	
<b>6 APARECE UN MENSAJE</b>  Si la unidad USB está dañada o no es compatible, aparecerá «Unidad USB no reconocida». Utilice otra unidad USB.	
6.1 <b>OPCIÓN: GUARDAR TODOS LOS PROGRAMAS</b> Permite guardar todos los programas de la memoria del aparato en un archivo en la unidad USB.	
 Pulse	
Se muestra el archivo que se genera por defecto. Si quiere, puede cambiar el nombre.	
Introduzca el nombre que desee o deje el nombre predeterminado y pulse	
Se muestra el progreso del proceso de guardado	
 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.	
Desconecte la unidad USB y pulse	
6.2 <b>OPCIÓN: GUARDAR PROGRAMAS / CATEGORÍAS</b> Permite seleccionar y guardar los programas o carpetas seleccionados	
 Pulse	
Se muestran todos los programas con casillas de verificación	
6.2.1 <b>OPCIÓN: GUARDAR CARPETAS ENTERAS</b> Toque una casilla de verificación para seleccionar una carpeta entera, incluidos los programas que contiene	



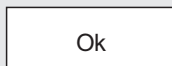
6.2.2 OPCIÓN: GUARDAR PROGRAMAS CONCRETOS  
 Al tocar el nombre de una carpeta se muestra un menú con todos los programas y casillas de verificación.



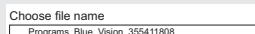
Toque las casillas de verificación de los programas que desee para seleccionarlos.



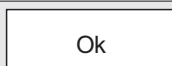
Cuando haya seleccionado los programas o carpetas, pulse



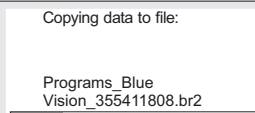
Se muestra el archivo que se genera por defecto. Si quiere, puede cambiar el nombre.



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



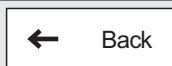
Se muestra el progreso del proceso de guardado



**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.







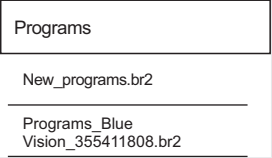

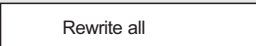

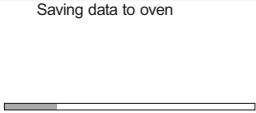
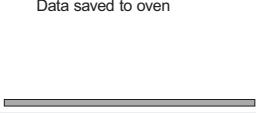
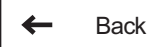

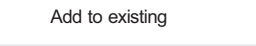
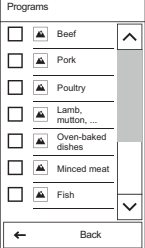
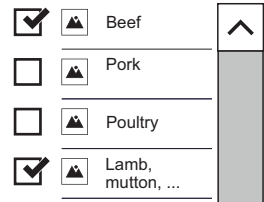


Desconecte la unidad USB y pulse

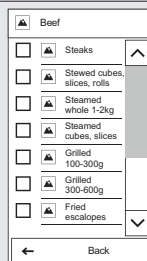


### 7.1.2 Copiar archivos de una unidad USB al aparato

En el siguiente capítulo se explica cómo guardar programas de cocción (Horno combinado -> Programas). El procedimiento para los programas Deli es exactamente igual, solo hay que seleccionar la opción «Programas Deli» en lugar de «Programas».

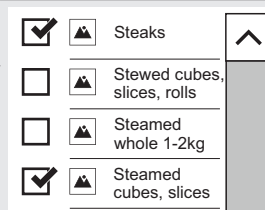
<p><b>1 PULSE</b></p>	
<p><b>2 PULSE</b></p>	
<p><b>3 PULSE</b></p>	
<p><b>4 SELECCIONAR</b></p>	
<p><b>5 APARECE UN MENSAJE</b> Conecte una unidad USB (EE1.2, punto 6)</p>	
<p><b>6 SE MOSTRará EL CONTENIDO DE LA UNIDAD USB</b></p> <p> Solo se muestran los archivos con la extensión «br2». Este formato 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 proceso de guardado</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.

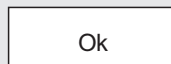


Toque las casillas de verificación de los programas que desee para seleccionarlos.

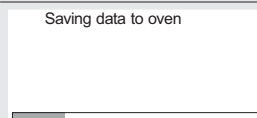
**i** Para seleccionar programas de otras carpetas, retroceda a un nivel más alto con el botón «Volver» y seleccione otra carpeta. Los programas que ya estén marcados lo continuarán estando.



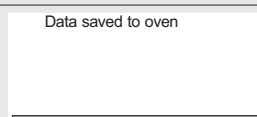
Cuando haya seleccionado los programas o carpetas, pulse



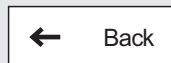
Se muestra el progreso del proceso de guardado



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



Desconecte la unidad USB y pulse



## 7.2 PERFILES

El Deli Master ofrece una opción única para adaptar la pantalla principal (A). Dependiendo de sus necesidades específicas, en la pantalla principal se puede, por ejemplo, cambiar el tamaño, la disposición y el color de los botones, añadir o quitar botones, cambiar el color de fondo, etc. Los cambios realizados se pueden guardar en un PERFIL personalizado. No hay un límite de botones que se pueden añadir. Si los botones quedan fuera de la zona visualizada de la pantalla, utilice la barra de desplazamiento de la derecha.

### 7.2.1 Seleccionar un perfil guardado

1 PULSE EL BOTÓN A9



2 PULSE

Profiles

3 SELECCIONE EL PERFIL QUE DESEE

Al pulsar el perfil, este se activa y la pantalla principal cambia.

El perfil definido por el fabricante está guardado con el nombre **Default**.

### 7.2.2 Crear y editar un perfil personalizado

1 PULSE EL BOTÓN A9



2 PULSE

Edit actual profile

3 MODIFIQUE EL ASPECTO Y LA UBICACIÓN DE LOS BOTONES.

Cada botón del perfil actual tendrá un botón



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

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

3.3 OPCIÓN: BORRAR EL BOTÓN DE LA PANTALLA PRINCIPAL

3.4 OPCIÓN: CAMBIAR LA UBICACIÓN DEL BOTÓN

Mantenga pulsado un botón para cambiar su posición en la pantalla. Con este procedimiento, los botones se pueden mover a cualquier lugar de la pantalla.

4 MODIFIQUE EL NÚMERO Y EL TIPO DE BOTONES O EL FONDO DE LA PANTALLA

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



4.1 OPCIÓN: AÑADIR UN BOTÓN

Se mostrará una lista de botones. Marque el botón que quiera añadir al perfil. Para confirmar, pulse

4.2 OPCIÓN: BORRAR TODOS LOS BOTONES

Al pulsar este botón se mostrará el mensaje «¿Está ud. seguro?» Pulse Sí para borrar todos los botones.

4.3 OPCIÓN: CAMBIAR EL FONDO

El sistema ofrece 12 colores de fondo para la página principal.

5 PULSE

Ok

5.1 OPCIÓN: GUARDAR COMO PERFIL NUEVO

Los cambios realizados en el perfil predeterminado solo se pueden guardar como un perfil nuevo. El perfil predeterminado en sí no se puede modificar.

Save as a new profile

Introduzca el nombre del perfil y confirme.

Así se crea un perfil personalizado.

Ok

5.2 OPCIÓN: GUARDAR PERFIL

Los cambios realizados en el perfil personal se guardarán con el mismo nombre.

Save profile

Si quiere modificar los perfiles predeterminado o personalizados, ajuste el bloqueo tal como se explica en el capítulo 7.1 PARÁMETROS BÁSICOS/ 1.er PARÁMETRO DE USUARIO/BLOQUEOS

## 08 | 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 (consulte «Información básica» y el capítulo 2 «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

### 8.1 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

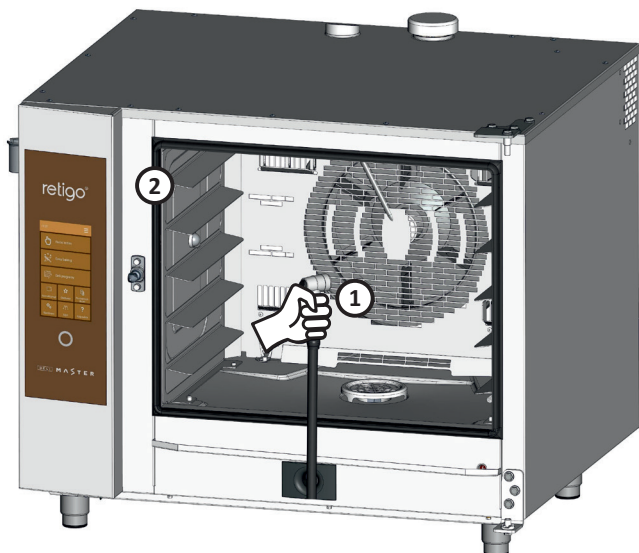
Para la limpieza diaria del aparato, utilice uno de los programas de la función Limpieza del menú.

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.



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.



#### LIMPIEZA DE LAS PIEZAS EXTERIORES

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

## 8.2 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.

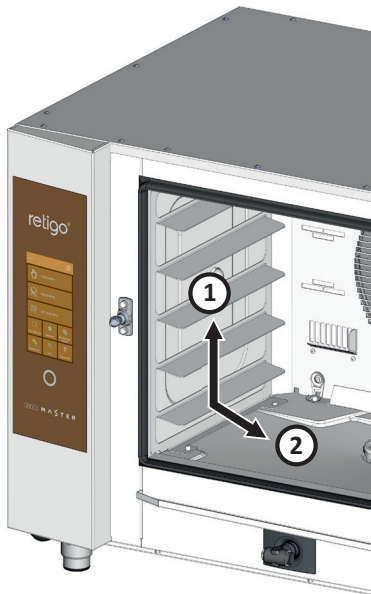


Si se acumula mucha cal en la cámara de cocción, determine cuál es la composición del agua que utiliza y compruebe que el dispositivo de tratamiento del agua funcione correctamente, si usa uno. La garantía no cubre los daños causados por el uso de agua que no cumpla los requisitos del fabricante o por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

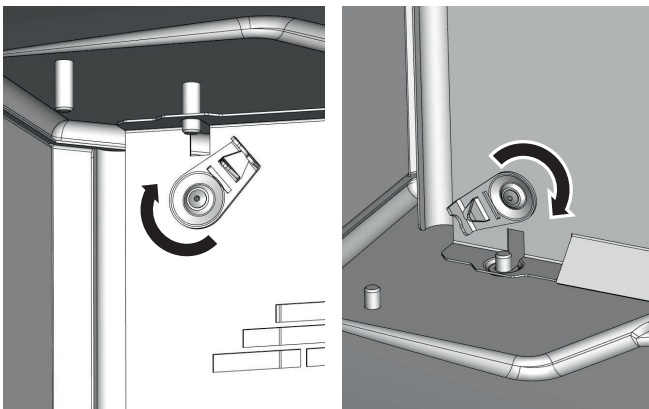
### INSPECCIÓN Y LIMPIEZA DEL ESPACIO DETRÁS DEL PANEL INTERIOR

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.

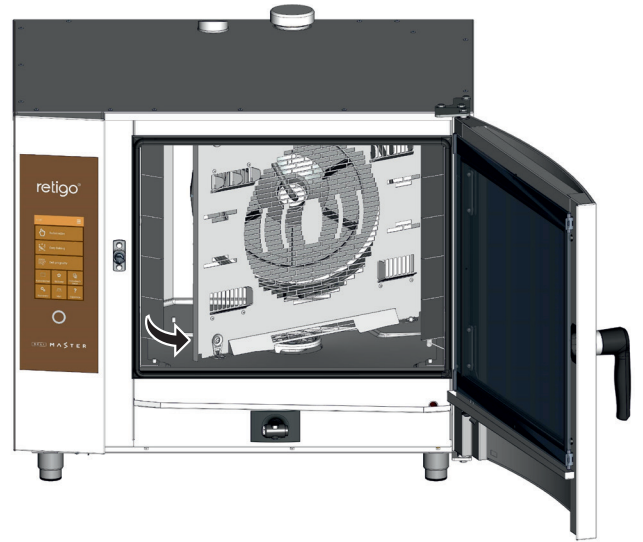
1. Limpie los soportes laterales izquierdo y derecho (no concierne a los aparatos con sistema de carga).



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



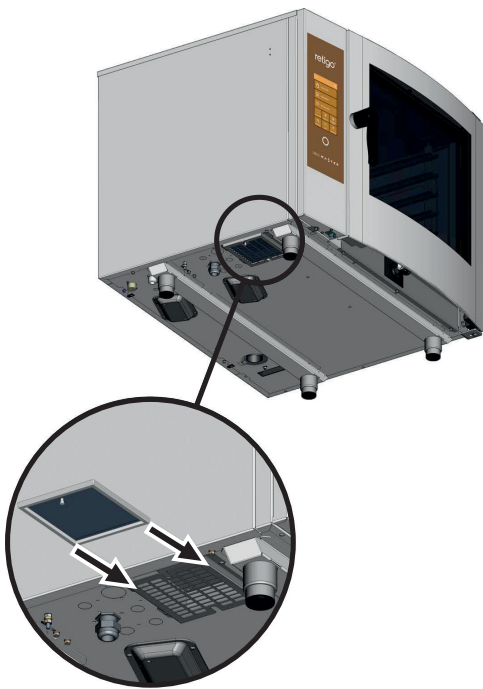
En casos excepcionales, es posible que la suciedad más persistente detrás del panel interior no desaparezca ni siquiera repitiendo el proceso de descalcificación y limpieza automática. En esos casos, se deberá aplicar manualmente un producto de limpieza (Manual Cleaner) o descalcificación (Puron K) tal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





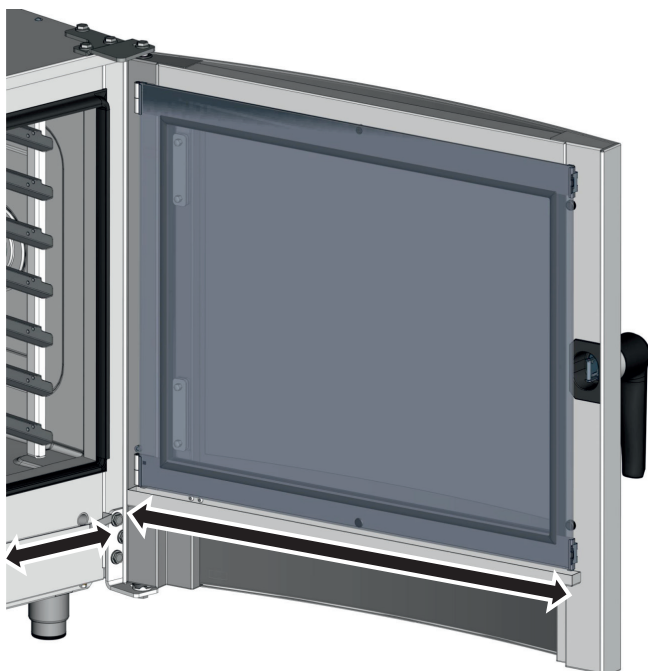
Extraiga el filtro hacia el lado más cercano del aparato y límpielo bien con detergente o en el lavavajillas. Cuando esté limpio, deje que se seque bien.



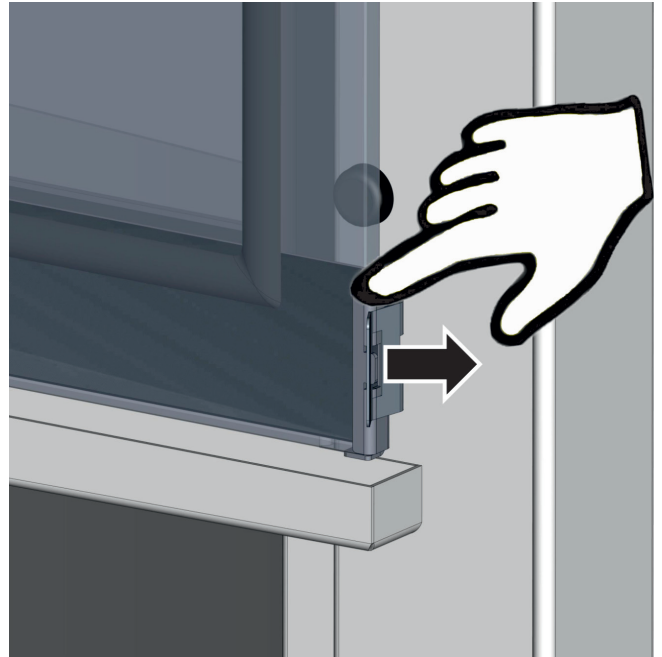
Si se obstruye el filtro de aire, los componentes electrónicos del aparato podrían sobrecalentarse y el aparato podría dejar de funcionar correctamente.

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

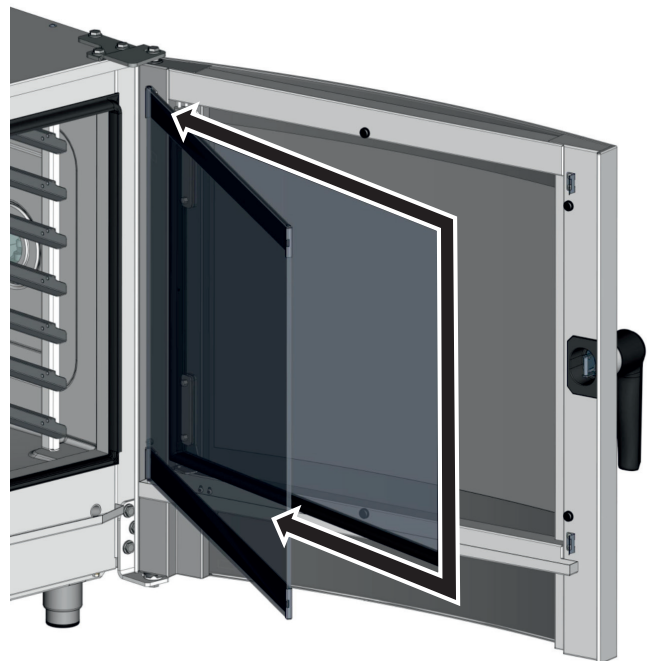
1. Abra la puerta del aparato.
2. Revise el colector de condensación debajo de la puerta. Si está sucio, límpielo con un paño suave y detergente.



Suelte el vidrio interior e inclínelo hacia arriba.

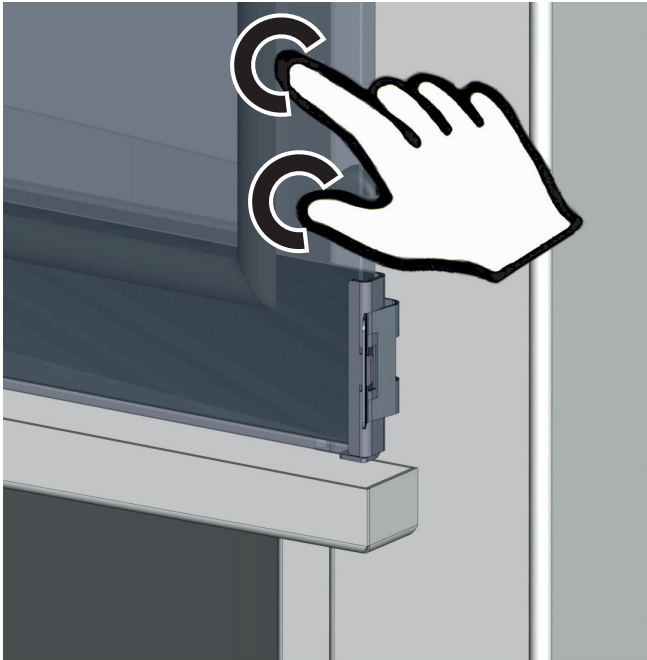


4. Limpie todas las superficies de vidrio con un paño limpio y detergente para vidrio.
5. A continuación, seque las superficies de vidrio con un paño seco.
6. Pase un paño humedecido por la junta del vidrio central y luego séquela.





7. 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.



### 8.3 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.

### 8.4 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.

## 09 | LIMPIEZA AUTOMÁTICA

El Deli Master 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

### 9.1 LIMPIEZA AUTOMÁTICA: INFORMACIÓN IMPORTANTE



La limpieza automática debe realizarse con detergente Active Cleaner, que está envasado en bolsas 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.	1:15:19
	Limpieza extra fuerte: limpieza de suciedad intensa.	1:48:39
	Descalcificación de la cámara de cocción: eliminar los depósitos de cal.	1:12:44

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





















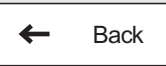
La cantidad de detergente se debe adaptar al tamaño del aparato y al programa de lavado seleccionado. La cantidad de producto de limpieza que se necesita depende del grado de suciedad y de la naturaleza de esta.

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	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.

## 9.2 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.

## 10 | 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 11</b>	Error en el elemento calefactor de la cámara.	El aparato no puede continuar funcionando. Póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 15</b>	Fallo de la protección térmica del motor. Indica que el motor se ha sobrecalentado por encima del límite admisible.	Póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 26</b>	Error de la válvula de tiro. La válvula de tiro automática no funciona correctamente.	El funcionamiento incorrecto de la válvula de tiro puede afectar al resultado de la cocción, aunque es posible seguir utilizando el aparato de forma temporal. Póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 31</b>	Error en el sensor de calor del drenaje.	Se pueden usar todos los modos del aparato de forma temporal. Póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 34</b>	Error en la sonda de temperatura de 1 punto.	Se pueden usar temporalmente todos los modos del aparato menos los que incluyen una sonda de temperatura. Póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 35</b>	Error en el sensor de calor de la cámara.	Este error impide el uso de todos los modos. Póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 36</b>	Error en la sonda de temperatura de 6 punto.	Se pueden usar temporalmente todos los modos del aparato menos los que incluyen una sonda de temperatura. Póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 37</b>	Termistor desconectado.	Póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 38</b>	Cortocircuito en el termistor.	Póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 40</b>	Fallo en el fusible térmico de la cámara, el calderín (solo en aparatos con calderín), el interruptor de tiro (solo aparatos con interruptor de tiro) o el fusible térmico del cuadro de interruptores.	Póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 41</b>	Problema de refrigeración - Sobrecalentamiento en la electrónica.	Limpie el filtro de polvo. Si el error se repite, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.

<b>Err 60-79</b>	Error de comunicación de Modbus.	Desconecte la fuente de alimentación del aparato (no lo ponga en el modo de espera), espere 30 segundos y vuelva a encender el aparato (vuelva a conectar la fuente de alimentación). Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 80-91</b>	Error en el convertidor de frecuencia.	Si el problema persiste, póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.
<b>Err 100</b>	Error de sistema	Póngase en contacto con una empresa de mantenimiento autorizada.



- Solo puede reparar las averías en el equipo un servicio de mantenimiento autorizado debidamente cualificado y que disponga de la certificación del fabricante. Cualquier intervención técnica inadecuada o no autorizada invalidará la garantía.
- Durante toda su vida útil, el aparato se debe revisar de forma periódica y se debe someter a pruebas e inspecciones de conformidad con la normativa aplicable del país del propietario.

# 11 | 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.cz](mailto:info@retigo.cz)

Tel.: +420 571 665 511

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

Versión TSD\_15\_EG\_CZ\_R05

Versión del software: 2.88