

QUICK WAVE

Manual del producto

Instalación, uso y mantenimiento



ÍNDICE

1. NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.....	4
1.1. Personal encargado del uso del equipo	4
1.2. Peligro eléctrico	4
1.3. Riesgo térmico	4
1.4. Peligro de corrosión	5
1.5. Peligros relacionados con las microondas	5
2. INTRODUCCIÓN.....	7
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
3.1. Características principales del Mychef QUICK WAVE	8
4. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y UBICACIÓN	9
4.1. Recepción	9
4.2. Transporte.....	9
4.2.1. Posicionamiento	10
5. INSTALACIÓN.....	13
5.1. Conexión eléctrica	13
5.1.1. Conexión monofásica 220-240 V 1N ~	14
5.1.2. Conexión trifásica 380-415 V 3N ~	15
5.1.2.1. Conversión a conexión trifásica 220-240 V 3~	15
5.1.2.2. Conversión a conexión monofásica 220-240 V 1N ~	16
5.2. Interferencias radioeléctricas	17
6. CONFIGURACIÓN INICIAL.....	18
6.1. Puesta en marcha de Mychef QUICK WAVE.....	18
6.2. Configuración de Mychef QUICK WAVE.....	18
6.2.1. Fecha/Hora.....	19
6.2.2. Idioma.....	19
6.2.3. Sonido.....	19
6.2.4. Temperaturas.....	20
6.2.5. Sistema	21
6.2.6. Restaurar los valores predeterminados de fábrica	22
6.2.7. Cuentas.....	23
6.2.8. USB.....	24
6.2.9. Consumo	25
6.2.10. Redes	25
6.2.11. Errores y alarmas	26

6.3. Vinculación con Mychef Cloud.....	27
6.3.1. Configuración de la conexión Wi-Fi.....	28
6.3.2. Añadir dispositivo en Mychef Cloud.....	28
6.3.3. Compruebe que la conexión sea correcta.....	29
7. USO	31
7.1. Encendido del equipo.....	31
7.1.1. Primer uso	32
7.2. Menú principal	32
7.2.1. Cocina.....	33
7.2.2. 7.2.2. Programador rutinario	36
7.2.3. Guardar recetas.....	38
7.3. Cocina	42
7.3.1. Cocinar una receta	42
7.3.2. Cocinar varias recetas de cocina	44
7.3.3. Cocinar con Continous Cooking	44
7.3.4. Cocinar recetas MultiCook.....	45
7.3.5. Información sobre la receta	47
7.4. MyCare	48
8. MANTENIMIENTO	53
8.1. Limpieza.....	53
8.1.1. Cámara de cocción y puerta	54
8.1.1.2. Cámara de cocción	54
Junta de la puerta.....	55
8.1.2. Filtro de aire	56
8.1.3. Carcasa exterior.....	56
8.1.4. Panel de control	57
8.1.5. Accesorios	57
8.2. Mantenimiento preventivo.....	57

1. NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

1.1. Personal encargado del uso del equipo

El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre los riesgos que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento son responsabilidad del usuario y no deben ser realizadas por niños sin supervisión.



El personal que realice cualquier acción en el horno, ya sea su uso, limpieza, instalación, manipulación, etc., debe conocer las normas de seguridad y las instrucciones de funcionamiento.



No permita que personal no autorizado utilice, manipule o limpie el equipo.

1.2. Peligro eléctrico

Los trabajos en el suministro eléctrico y el acceso a las partes activas solo pueden ser realizados por personal cualificado bajo su propia responsabilidad. En cualquier caso, dicho acceso debe realizarse con el equipo desconectado de la red eléctrica.

Si el aparato se coloca sobre un carro o sobre mesas móviles, no permita que se mueva mientras esté conectado a la fuente de alimentación para evitar posibles daños en el cableado, los tubos de desagüe o los tubos de entrada de agua. Si es necesario mover o cambiar de sitio el aparato, se deben desconectar los cables.

1.3. Riesgo térmico

Cuando el aparato está en funcionamiento, la puerta debe abrirse lentamente y con cuidado para evitar posibles quemaduras por el vapor o el aire caliente que sale del interior de la cámara de cocción.

Peligro de accidente. Tenga cuidado al utilizar bandejas para alimentos en el horno cuando la bandeja superior se encuentre a 160 cm o más de altura. Existe riesgo de lesiones por el contenido caliente de las bandejas.



Mantenga las aberturas de ventilación libres de obstrucciones. No instale el equipo cerca de productos inflamables. Evite colocar el horno cerca de fuentes de calor como placas de cocina, planchas, freidoras, etc.

Compruebe las distancias de seguridad en la sección Posicionamiento.



¡PELIGRO DE ACCIDENTE! Tenga cuidado al utilizar recipientes para alimentos en el horno cuando la bandeja superior se encuentre a una altura de 160 cm o más. Existe riesgo de lesiones por el contenido caliente de las bandejas.



Mientras el horno esté en funcionamiento, evite tocar las partes metálicas y el cristal de la puerta, ya que pueden superar los 60 °C. Toque únicamente el tirador y el panel de control.

1.4. Peligro de corrosión

Al utilizar productos de limpieza, se debe tener especial cuidado y tomar las medidas de seguridad adecuadas al manipularlos. Lea siempre la ficha de datos de seguridad de los diferentes productos químicos antes de utilizarlos y siga las instrucciones de uso. Estos productos, en contacto con cualquier parte del cuerpo, son abrasivos y pueden causar irritaciones y quemaduras en la piel y los ojos.

1.5. Peligros relacionados con las microondas

- ADVERTENCIA: Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no se debe utilizar el horno hasta que haya sido reparado por una persona competente;
- ADVERTENCIA: Es peligroso que cualquier persona que no sea competente realice cualquier operación de mantenimiento o reparación que implique la retirada de cualquier cubierta que proteja contra la exposición a la energía de microondas;
- ADVERTENCIA: No se deben calentar líquidos u otros alimentos en recipientes herméticos, ya que pueden explotar;
- ADVERTENCIA: El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente;
- ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y los tarros de comida para bebés debe removerse o agitarse y comprobarse la temperatura antes de su consumo, con el fin de evitar quemaduras;
- La altura mínima de espacio libre necesaria por encima de la superficie superior del horno;
- Utilice únicamente utensilios aptos para su uso en hornos microondas;
- Cuando calientes alimentos en recipientes de plástico o papel, vigila el horno debido a la posibilidad de que se incendien;
- Si se observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas;

- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden explotar incluso después de que haya finalizado el calentamiento;
- Detalles para la limpieza de juntas de puertas, cavidades y piezas adyacentes;
- El horno debe limpiarse con regularidad y deben eliminarse los restos de comida;
- Si no se mantiene el horno limpio, la superficie podría deteriorarse, lo que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa;

2. INTRODUCCIÓN

Este manual ha sido cuidadosamente elaborado y revisado con el fin de proporcionar información fiable y asistencia para la correcta instalación, uso y mantenimiento que garanticen el buen funcionamiento y prolonguen la vida útil del horno. Este manual se divide en tres partes: la primera parte está dedicada a la instalación del equipo en el lugar de trabajo, la segunda parte al uso y la tercera parte se centra en la limpieza y el mantenimiento del horno.



Antes de realizar cualquier intervención o utilizar el equipo, es necesario leer este manual detenidamente y en su totalidad.

El fabricante declina toda responsabilidad implícita o explícita por cualquier error u omisión que pueda contener.

- El horno no debe ser utilizado por personal que no haya recibido la formación, las habilidades o la experiencia necesarias para el correcto funcionamiento del equipo. No permita que los niños utilicen o jueguen con el equipo.
- El propietario del equipo está obligado a hacer que el personal encargado de su uso y mantenimiento lea este manual, así como a guardarlo en un lugar seguro para que pueda ser utilizado por todos los usuarios del equipo y para futuras consultas. Si el equipo se vende a otras personas, se les debe entregar este manual.
- Este horno solo debe utilizarse para los fines previstos, es decir, cocinar, calentar, regenerar o deshidratar alimentos. Cualquier otro uso puede ser peligroso y provocar lesiones personales y daños materiales.
- El equipo se envía desde la fábrica una vez que ha sido calibrado y ha superado rigurosas pruebas de calidad y seguridad para garantizar su correcto funcionamiento.



El fabricante no se hace responsable de los problemas causados por una instalación incorrecta, modificación, uso indebido o mantenimiento inadecuado.

Este horno microondas combinado solo debe utilizarse para los siguientes fines:

- El horno microondas combinado está diseñado y fabricado para cocinar alimentos en recipientes aprobados por el fabricante. Se utiliza la combinación de la tecnología de convección por impacto 3D y la tecnología de microondas.
- Este equipo está destinado exclusivamente al uso profesional y comercial.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3.1. Características principales del Mychef QUICK WAVE

	QUICK WAVE 1/2	QUICK WAVE 2 XL
Medidas externas (Ancho x Alto x Profundidad)	399 x 645 x 619 mm	499 x 715 x 619 mm
Capacidad	31 x 31 x 18 cm	41 x 41 x 18 cm
Porciones/hora	20	30

Tabla 1. Características principales de los hornos Mychef QUICK WAVE

El nivel de presión acústica ponderado A de los hornos Mychef es inferior a 70 dB (A).

4. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y UBICACIÓN

Antes de la instalación, se deben verificar las dimensiones del lugar donde se ubicará el equipo y las conexiones eléctricas.

4.1. Recepción

Una vez recibido el horno, compruebe que el modelo adquirido se corresponde con el pedido.

Compruebe que el embalaje no haya sufrido daños durante el transporte y que no falte ninguna pieza del equipo. Si detecta alguna anomalía o problema, póngase en contacto con su distribuidor inmediatamente.

4.2. Transporte

El equipo debe transportarse en su embalaje original hasta el lugar más cercano al punto de instalación para evitar daños en la medida de lo posible. Se recomienda conservar el embalaje original hasta que el equipo esté correctamente instalado y operativo.

Al mover el equipo y colocarlo en su espacio de trabajo, se deben tener en cuenta las siguientes observaciones:

- Las dimensiones de los diferentes modelos para pasar por lugares estrechos (pasillos, puertas, espacios reducidos). Véase el capítulo 3.
- La manipulación debe ser realizada por el personal necesario para mover la carga de los muebles, teniendo en cuenta la normativa vigente en materia de seguridad laboral en el lugar de instalación.
- Durante el transporte, el horno debe mantenerse siempre en posición vertical. Debe levantarse perpendicularmente al suelo y transportarse en paralelo al suelo.
- Asegúrese de que no se vuelque durante el transporte y de que no golpee ningún objeto.

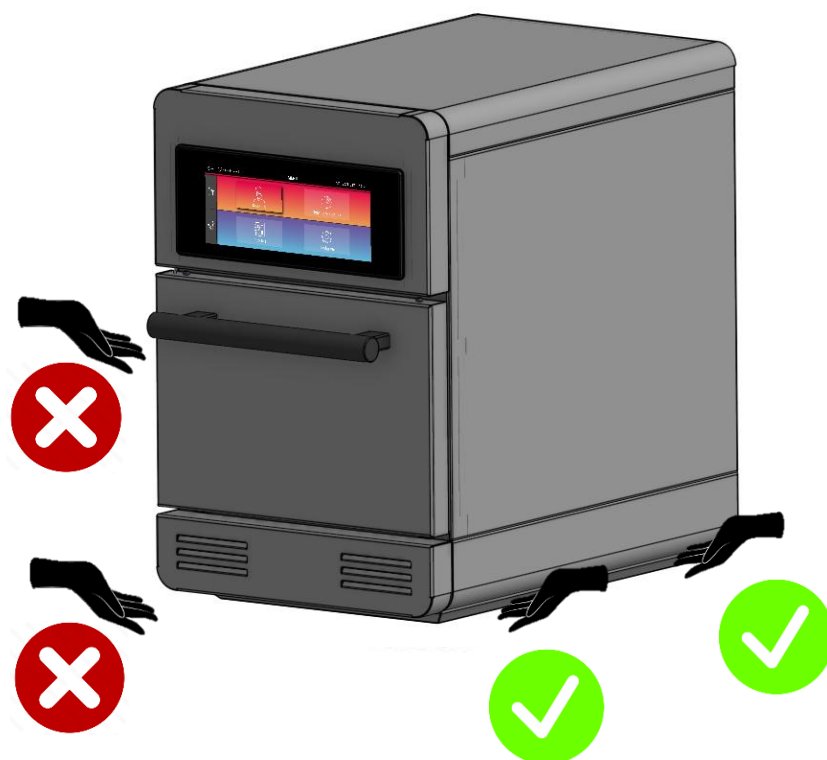


Figura 1. Manejo del horno



El horno nunca debe sujetarse por la puerta ni por el tirador.

4.2.1. Posicionamiento

- Coloque el horno a una distancia adecuada de la pared para poder realizar las conexiones eléctricas. Debe haber una distancia mínima entre las partes del horno para que pueda ventilarse y enfriarse correctamente. Esta distancia mínima es:
 - o 25mm a la izquierda y a la derecha
 - o 25mm en la parte trasera
- Si hay fuentes de calor o vapor cerca del equipo (estufa, parrilla, plancha, freidora, olla para pasta, hervidor, sartén basculante, etc.), estas deben estar a una distancia superior a 450 mm.
- Compruebe que el horno no esté expuesto al aire caliente ni a los humos en las zonas donde se encuentran los ventiladores de refrigeración. No bloquee las zonas de salida de aire.

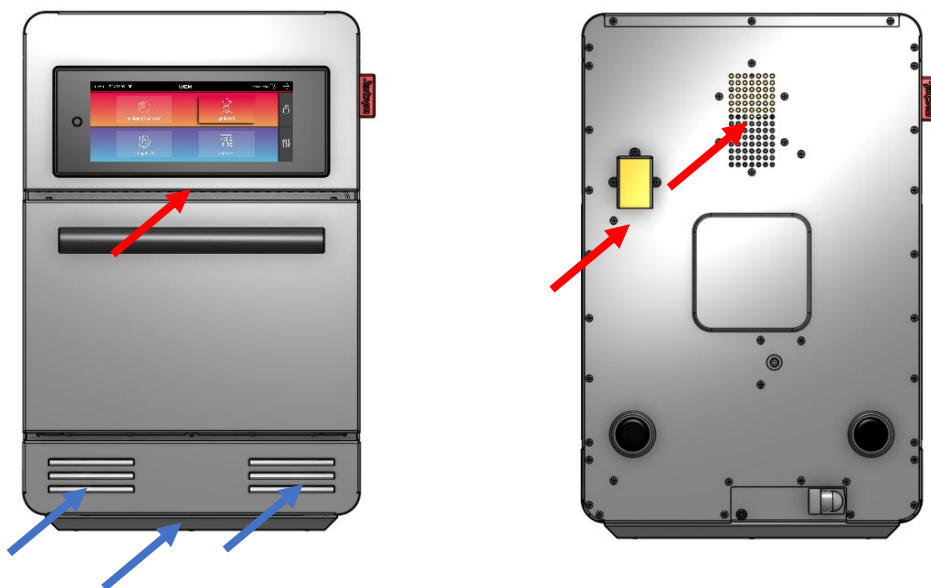


Figura 2. Zonas de refrigeración. En rojo, entradas de aire. En azul, salidas de aire



Bajo ninguna circunstancia obstruya las zonas de ventilación ni coloque ningún elemento que pueda obstaculizar la entrada de aire. No coloque ninguna fuente de calor que pueda calentar el aire de refrigeración.

- Una vez colocado en el espacio de trabajo, comprueba que esté nivelado.

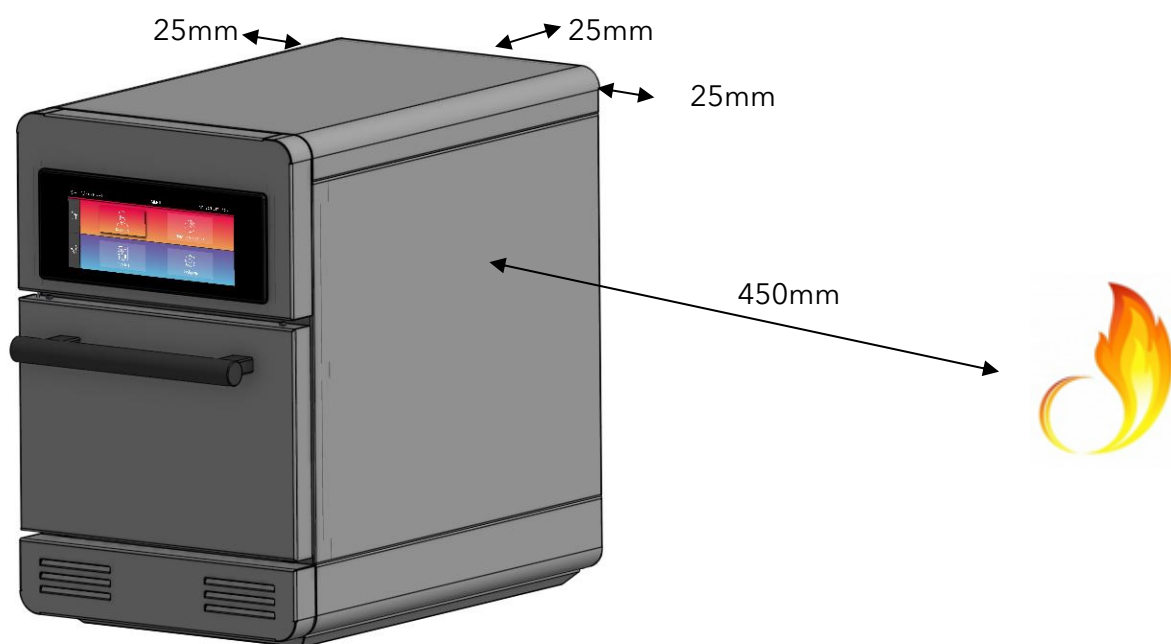


Figura 3. Distancia de seguridad



Tenga mucho cuidado con las zonas de refrigeración del horno. Si aspira humos o aire caliente, esto puede reducir drásticamente la vida útil de los componentes.



Para la instalación de hornos Mychef apilados, siga las instrucciones suministradas con el kit de apilamiento.

Bajo ninguna circunstancia se deben obstruir las zonas de respiración.

5. INSTALACIÓN

5.1. Conexión eléctrica

Compruebe que el voltaje en el punto donde se va a conectar el horno coincide con el voltaje de funcionamiento del equipo.

La siguiente tabla indica las características eléctricas de cada uno de los dispositivos:

	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Sección transversal del cable (mm ²)
QUICK WAVE 1 UK	220-240V 1N~ 50 Hz	2.9	13	2,50
QUICK WAVE 1	220-240V 1N~ 50 Hz	3.6	16	2,50
QUICK WAVE 2	380-415V 3N~ 50Hz	5.7	16	2,50
	220-240V 3~ 50Hz	5.7	16	2,50
	220-240V 1N~ 50Hz	5.7	25	2,50
QUICK WAVE 2 XL	380-415V 3N~ 50Hz	6.2	17	2,50
	220-240V 3~ 50Hz	6.2	17	2,50
	220-240V 1N~ 50Hz	6.2	26	2,50

Tabla 2. Características de la conexión eléctrica

Antes de realizar cualquier trabajo eléctrico, asegúrese de que no haya corriente eléctrica en el punto de conexión del equipo.

El equipo debe conectarse a la red eléctrica mediante un interruptor onnipolar con una distancia de apertura de contacto superior a 3 mm. Instale también un dispositivo diferencial de clase A y una protección contra sobrecorriente.

Asegúrese siempre de que la conexión a tierra sea eficaz.

Conecte el dispositivo a un sistema de conexión equipotencial utilizando el contacto especialmente previsto para este fin (véase el símbolo de conexión equipotencial en la parte inferior izquierda del dispositivo). Si se apilan dos dispositivos, ambos deben conectarse al sistema de conexión equipotencial.



La conexión a un sistema de conexión equipotencial garantiza una seguridad adicional en caso de fuga a tierra y fallo diferencial simultáneos.

El cableado y otros dispositivos de seguridad utilizados para la instalación eléctrica deben tener la sección transversal adecuada para el equipo en cuestión.



Cumpla siempre con la normativa aplicable para conectar el equipo a la red eléctrica de baja tensión.

Antes de comenzar la instalación eléctrica, compruebe que los requisitos eléctricos del horno y la red eléctrica sean los mismos.

Este horno microondas combinado comercial cumple con la norma EN 61000-3-11. Asegúrese siempre de que la impedancia de la fuente de alimentación sea baja ($<0,120 \Omega$).



Nunca conecte una fase al neutro o a tierra. Compruebe que los voltajes de la instalación corresponden a los del equipo.

Los siguientes subcapítulos muestran los posibles tipos de conexión para los hornos Mychef. El voltaje de cada horno se puede encontrar en la etiqueta de identificación del horno.

5.1.1. Conexión monofásica 220-240 V 1N ~

Color		Cable
	Marrón	L1
	Azul	Neutral
	Verde-Amarillo	Conexión a tierra

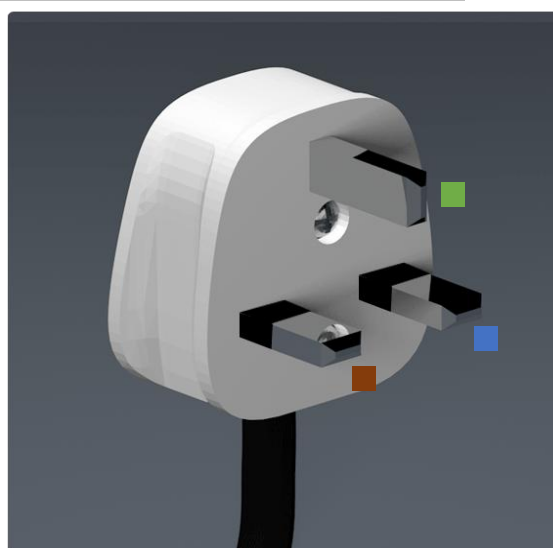
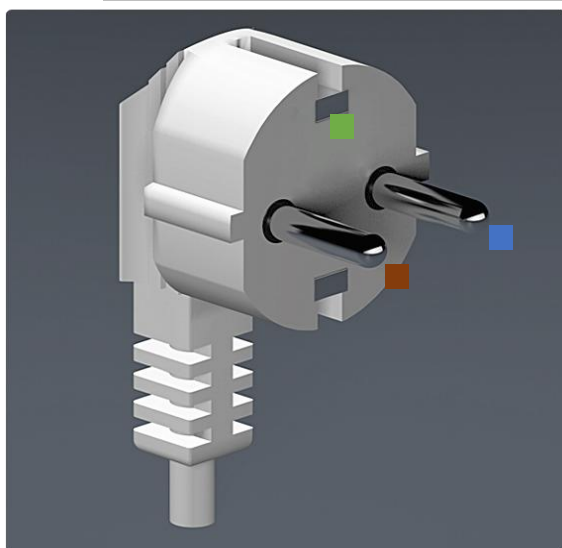


Tabla 3. Cable monofásico 220-240 V 1N ~

5.1.2. Conexión trifásica 380-415 V 3N ~

Color		Cable
■	Marrón	L1
■	Negro	L2
■	Azul	Neutral
■	Verde-Amarillo	Conexión a tierra



Tabla 4. Cable trifásico 380-415 V 3N ~

5.1.2.1.

Conversión a conexión trifásica 220-240 V 3~

La conexión trifásica 380-415 V 3N~ podría transformarse en tres conexiones trifásicas 220-240 V 3~ realizando la siguiente conversión:

Color		Cable
■	Marrón	L1
■	Negro	L2
■	Azul	L3
■	Verde-Amarillo	Conexión a tierra



Tabla 5. Cable trifásico 220-240 V 3N~

Conversión a conexión monofásica 220-240 V 1N ~

5.1.2.2.

La conexión trifásica 380-415 V 3N~ se puede transformar en una conexión monofásica 220-240 V 1N~ realizando la siguiente conversión:

Color		Cable
■	Marrón	L1
■	Negro	L1
■	Azul	Neutral
■	Verde-Amarillo	Conexión a tierra



Tabla 6. Cable monofásico 220-240 V 1N ~

5.2. Interferencias radioeléctricas

Este es un producto de clase A. En un uso doméstico, este producto puede producir interferencias de radio con los equipos circundantes, por lo que, como usuario, debe tomar algunas precauciones para evitar esos efectos.

En el caso de los equipos eléctricos y electrónicos, colóquelos lo más lejos posible del horno microondas combinado. En el caso de radios y televisores, adapte o instale una buena antena para recibir una señal más alta.

6. CONFIGURACIÓN INICIAL

6.1. Puesta en marcha de Mychef QUICK WAVE

Estas breves instrucciones tienen por objeto explicar los pasos que hay que seguir para poner en marcha por primera vez el horno Mychef QUICK WAVE.

Encienda el horno. A continuación, aparecerá el menú principal, donde podrá configurar el dispositivo.

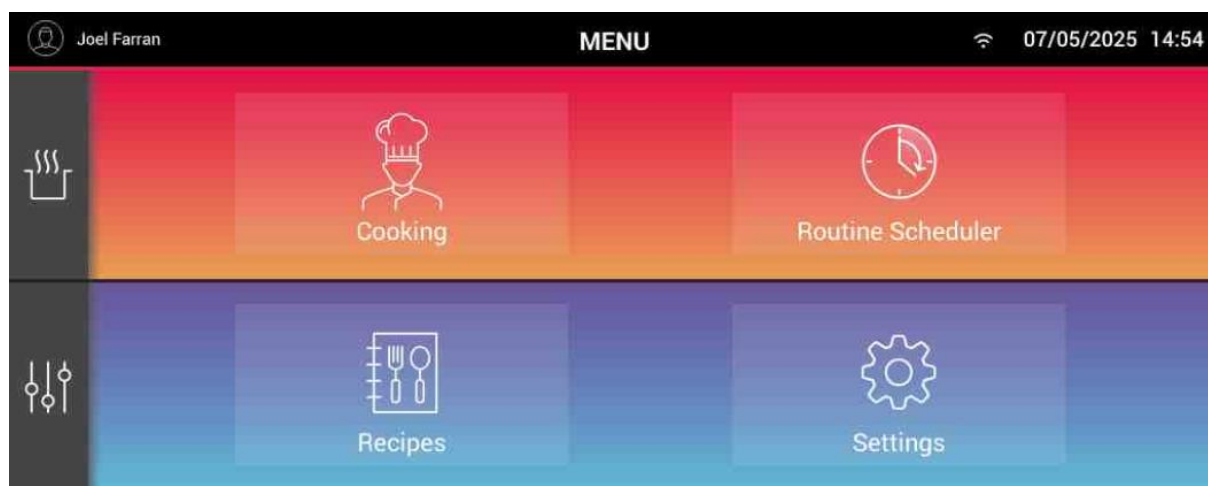


Figura 4. Menú principal

6.2. Configuración de Mychef QUICK WAVE

Una vez seleccionada la sección de configuración, aparece el siguiente menú donde se pueden configurar los diferentes parámetros del horno. En esta sección se describen las operaciones necesarias para la correcta configuración del horno Mychef. Algunas de las funciones tienen derechos de acceso, por lo que solo se podrá acceder a ellas introduciendo una contraseña. La configuración del horno siempre se puede modificar desde el menú principal.

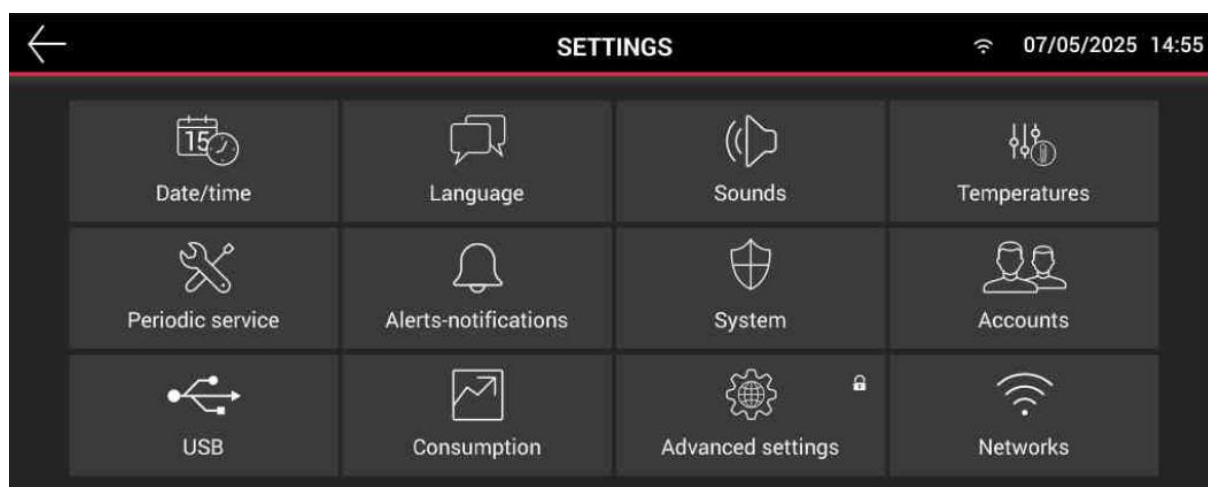


Figura 5. Menú de configuración

6.2.1. Fecha/Hora

Para configurar la fecha y la hora, pulse o seleccione los botones y realice los ajustes necesarios. Para salir, pulse la flecha atrás y se guardarán los ajustes.

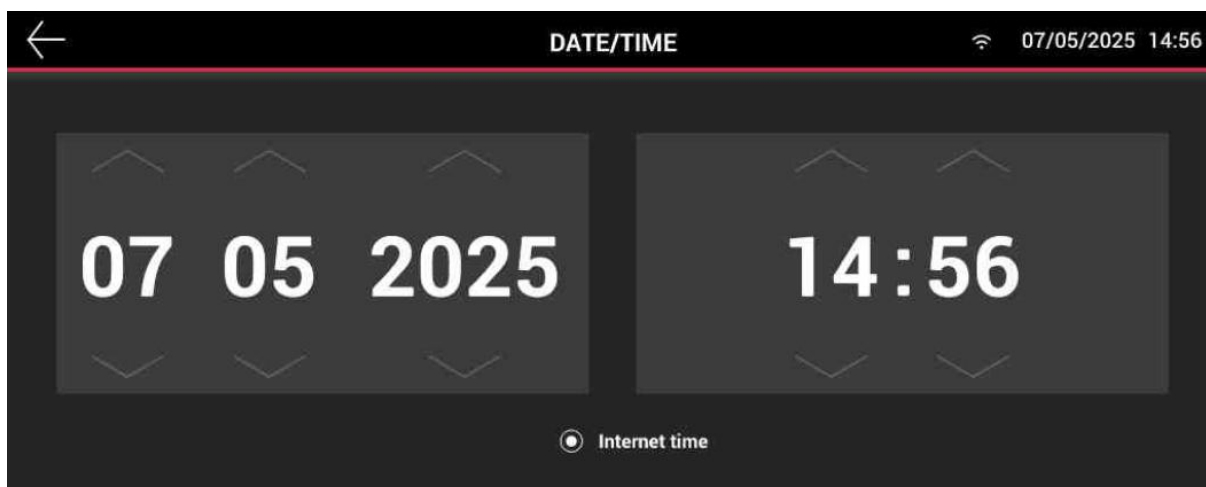


Figura 6. Configuración de fecha y hora

6.2.2. Idioma

Para cambiar el idioma, simplemente seleccione el idioma deseado. Para salir, pulse la flecha atrás y la configuración se guardará.

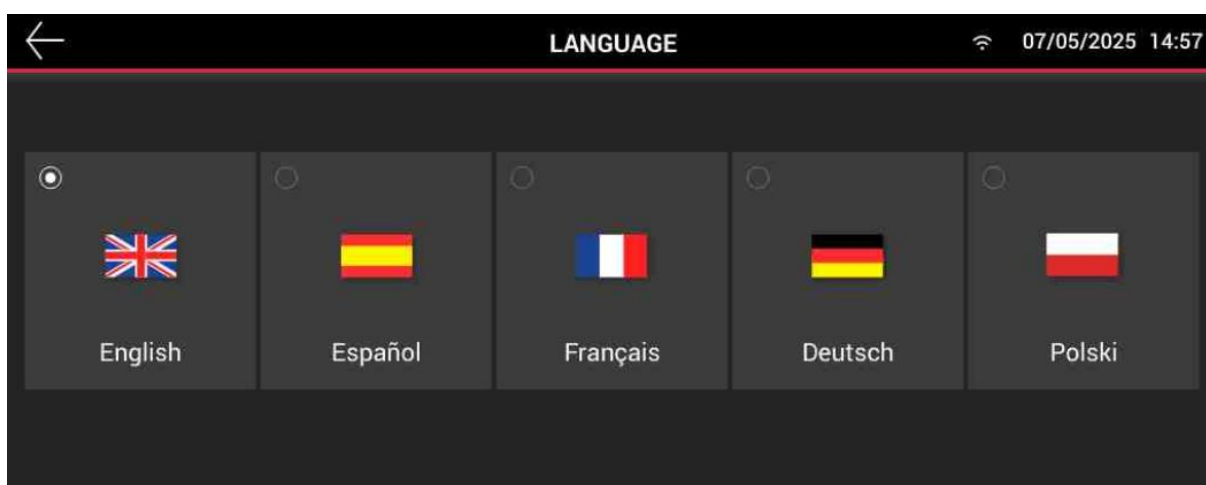


Figura 7. Configuración del idioma

6.2.3. Sonido

La configuración de sonido le permite seleccionar entre diferentes tonos de aviso. Estos tonos de aviso corresponden a las señales acústicas que emite el horno cuando se realizan determinadas funciones. La configuración también le permite cambiar el volumen del tono y silenciar el sonido.

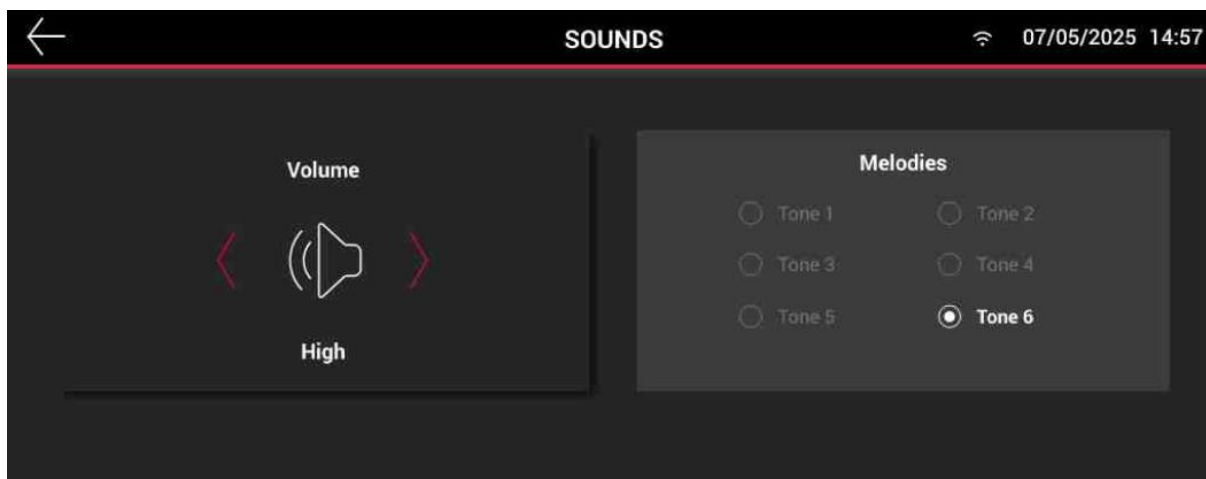
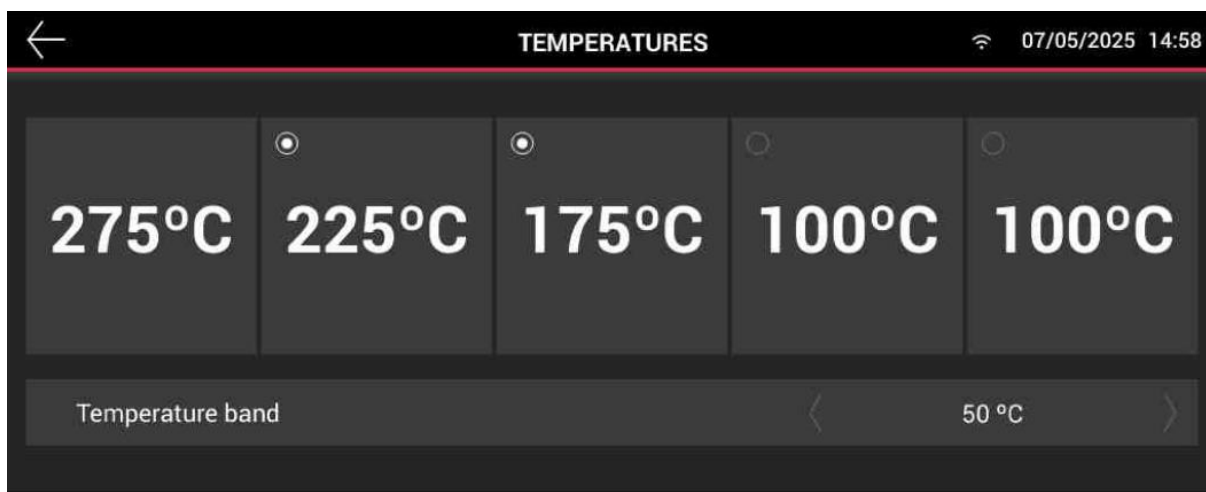


Figura 8. Configuración de sonido

6.2.4. Temperaturas

Una vez seleccionada la temperatura y realizado el precalentamiento, el horno mantiene la temperatura seleccionada, con el ventilador activo a baja velocidad, de modo que está listo para cocinar en cualquier momento.

Es posible almacenar hasta un máximo de 5 temperaturas en el horno, junto con una etiqueta para identificarlas. Las temperaturas seleccionadas se muestran en el menú de temperatura (Figura 21).



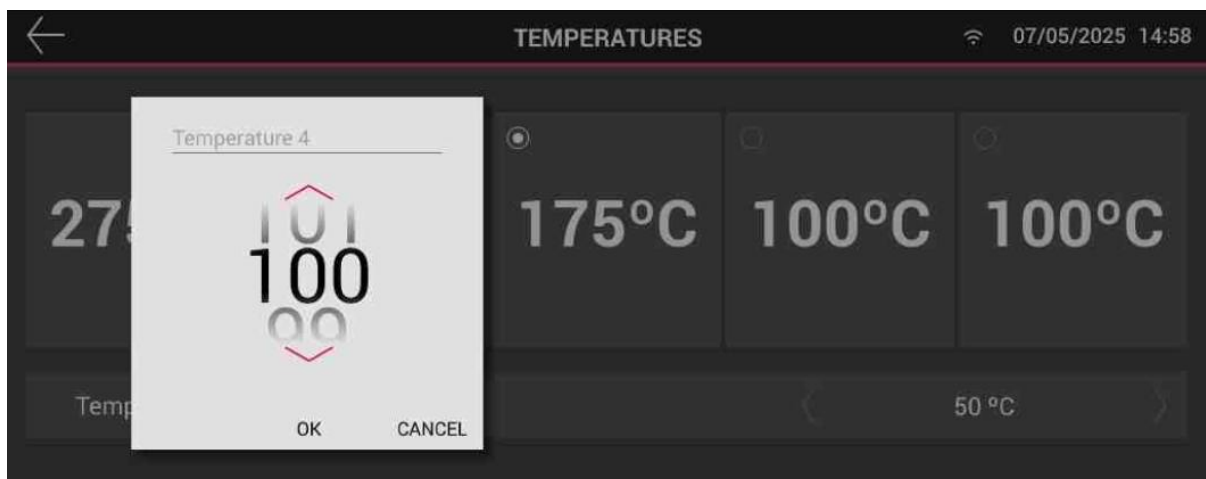


Figura 9. Ajuste de temperatura

La opción de banda de temperatura permite que el horno funcione con un margen de ± 50 °C (por defecto) para acelerar el proceso de precalentamiento o enfriamiento de la cámara. El parámetro de banda de temperatura se puede modificar en incrementos de 10 °C entre 0 °C y 50 °C.

6.2.5. Sistema

El sistema muestra la versión del software del equipo y la opción de actualizar o restaurar el sistema a los valores predeterminados de fábrica.

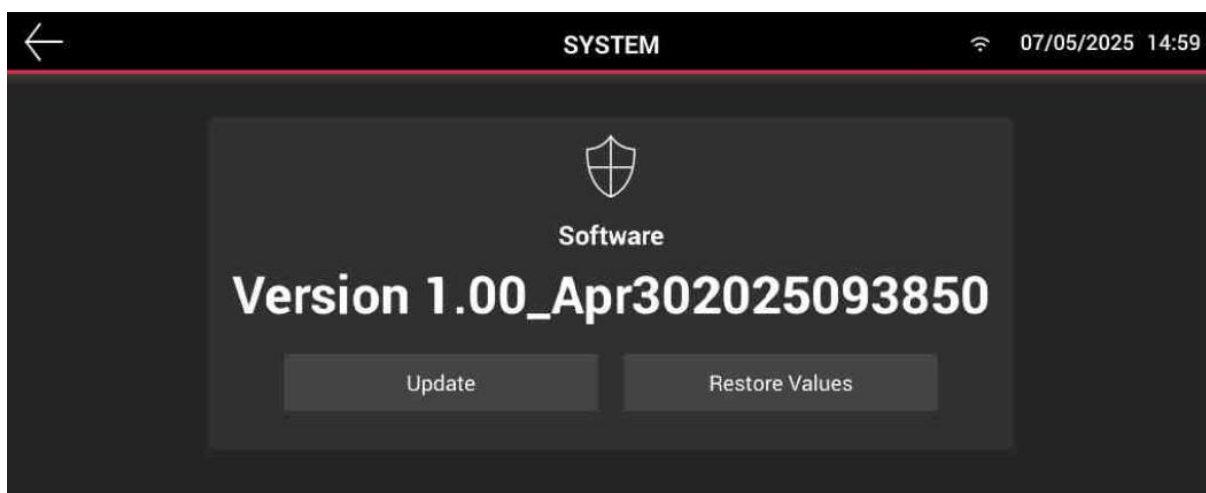


Figura 10. Información del sistema

Para realizar una actualización de software es necesario hacer clic en el botón Actualizar. Los archivos de actualización de software estarán disponibles en el sitio web de Mychef. La instalación debe realizarse a través de Wi-Fi o un dispositivo USB con un sistema de archivos FAT32.

A continuación, el horno se reiniciará y mostrará un mensaje de confirmación indicando si la actualización se ha realizado correctamente o no.

Si la actualización no se ha realizado correctamente, compruebe la conexión a Internet, el sistema de archivos USB (FAT32) y el archivo de actualización, que debe ser una versión superior.

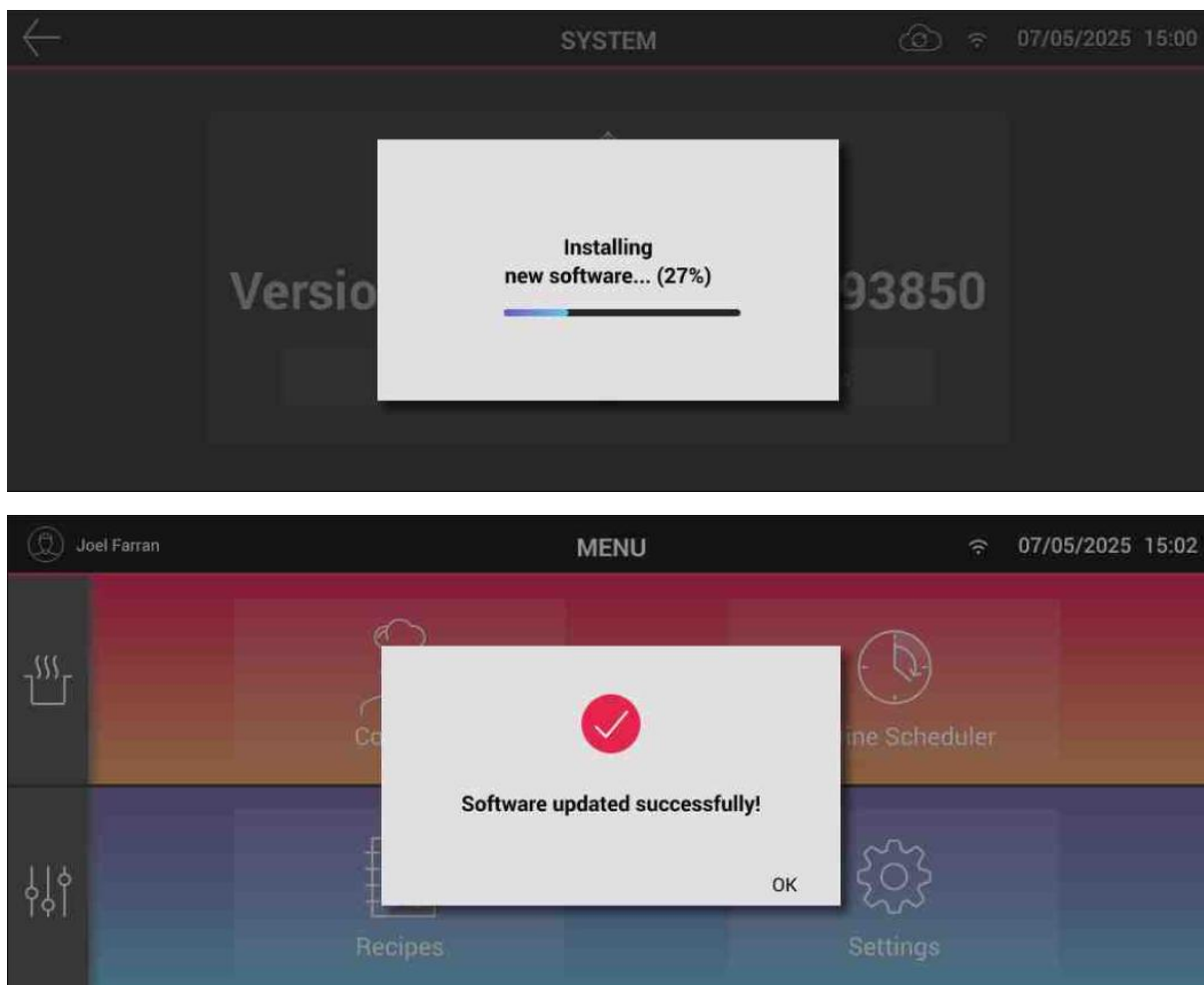


Figura 11. Verificación de la actualización

6.2.6. Restaurar los valores predeterminados de fábrica

Para ello, haga clic en el botón Restaurar valores. La restauración se iniciará automáticamente.

La opción «Nuevo PIN en la nube» se utiliza para desvincular toda la información y estadísticas del horno almacenadas en la nube, de modo que, tras la restauración, se generará un nuevo PIN en la nube y será necesario volver a añadir el horno en la nube.

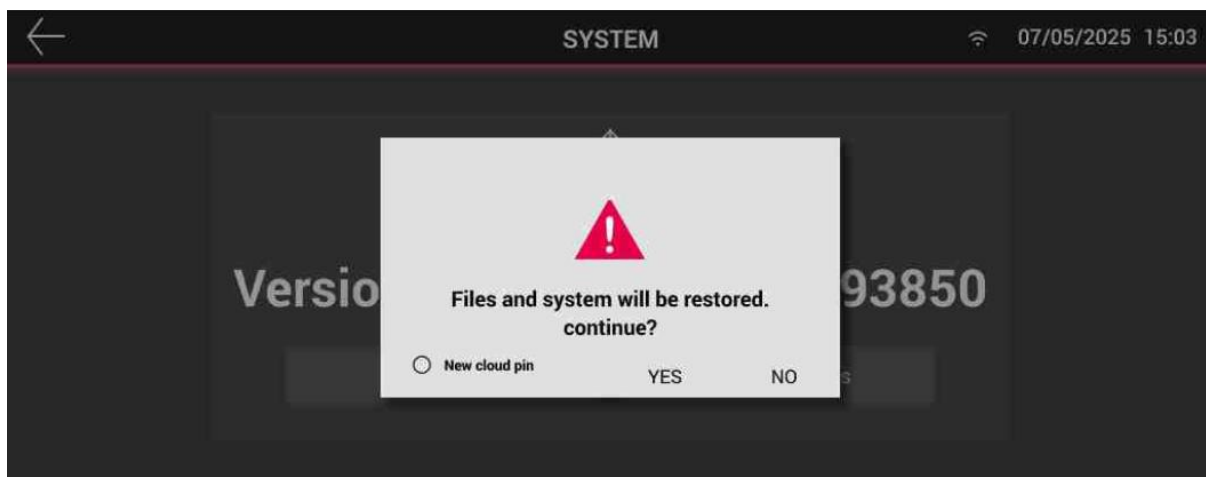


Figura 12. Restaurar los valores predeterminados de fábrica



Al restaurar la configuración original, se eliminan todas las recetas y configuraciones guardadas.

6.2.7. Cuentas

Esta opción nos permite configurar, consultar y desvincular los datos correspondientes al usuario y al horno, así como ver el estado de sincronización con la nube.

La opción «Recordatorio de sincronización» se utiliza para activar o desactivar el recordatorio de sincronización al iniciar el sistema.

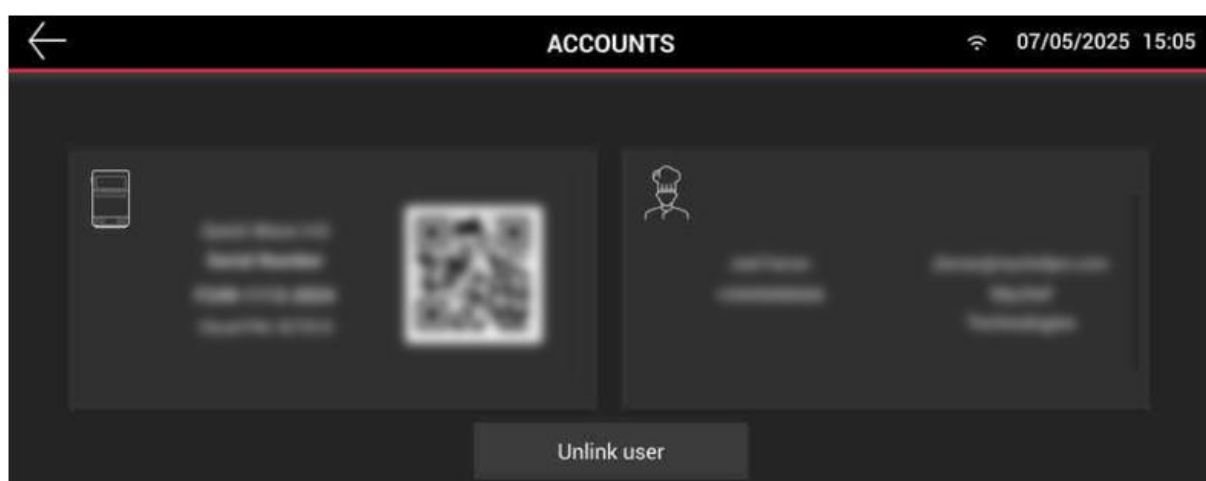


Figura 13. Consulta y configuración de cuentas

6.2.8. USB

El equipo permite cargar y descargar recetas e información sobre el funcionamiento del horno.

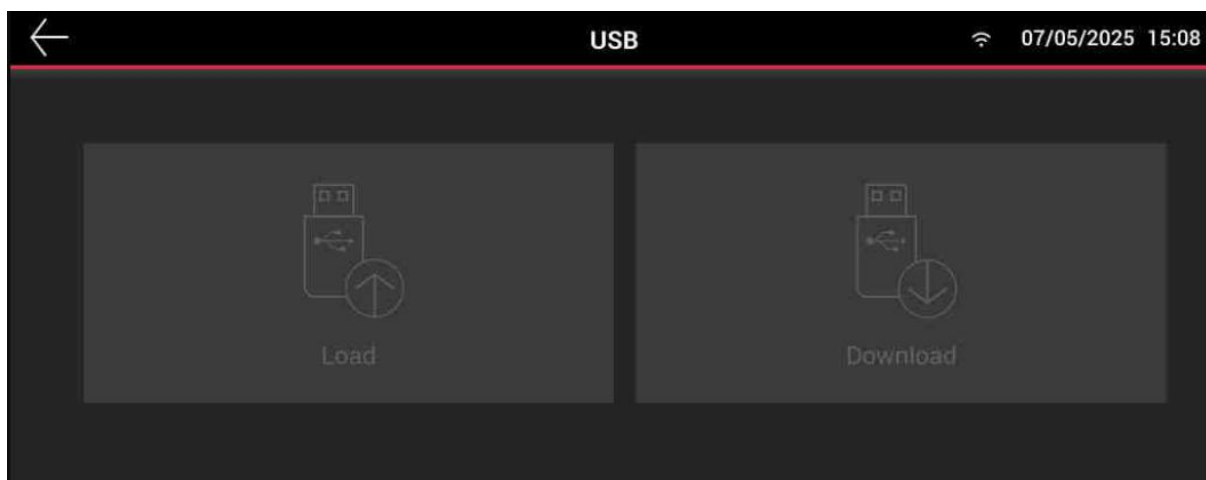


Figura 14. Cargar/descargar archivos USB

Para cargar o descargar datos, abra el protector de la entrada de aire (A) e inserte una memoria USB en el conector USB.

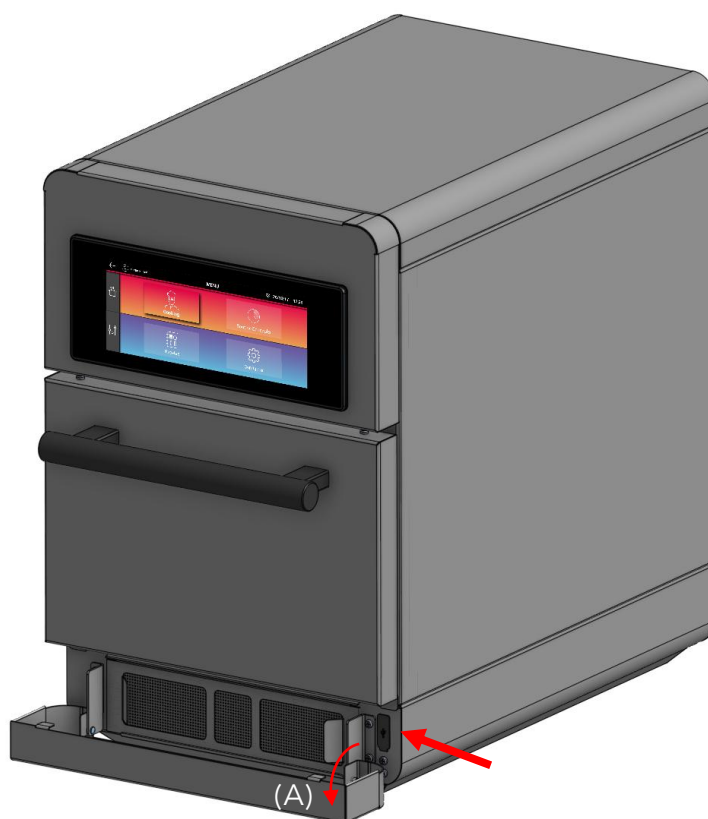


Figura 15. Acceso a la memoria USB



El sistema del dispositivo USB debe estar siempre formateado en FAT32.

6.2.9. Consumo

En esta sección es posible consultar los datos correspondientes al consumo energético del horno y las horas de funcionamiento del mismo.

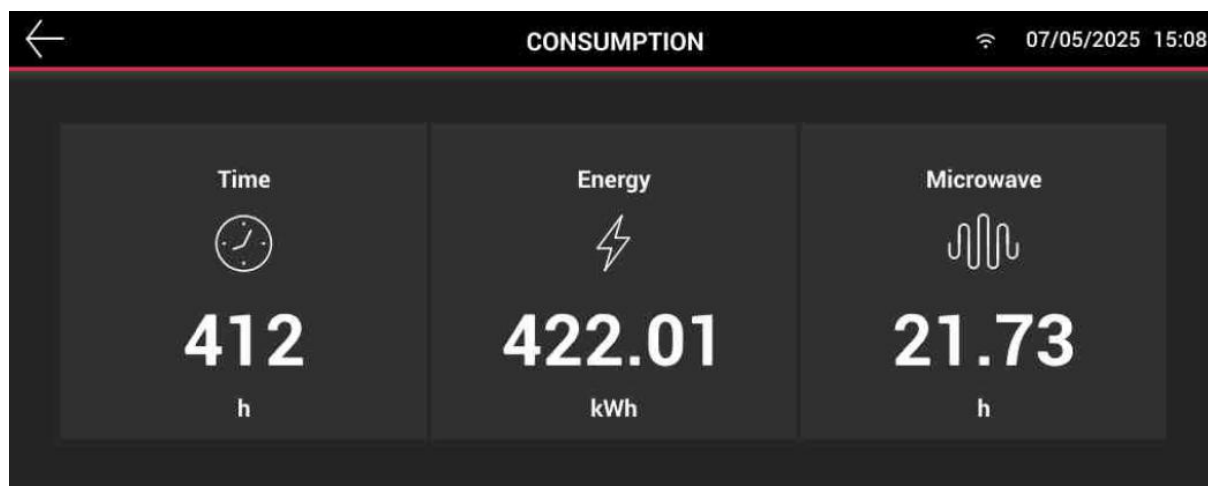


Figura 16. Datos de consumo

6.2.10. Redes

Al hacer clic en el icono Redes, el usuario puede conectarse a la red Wi-Fi

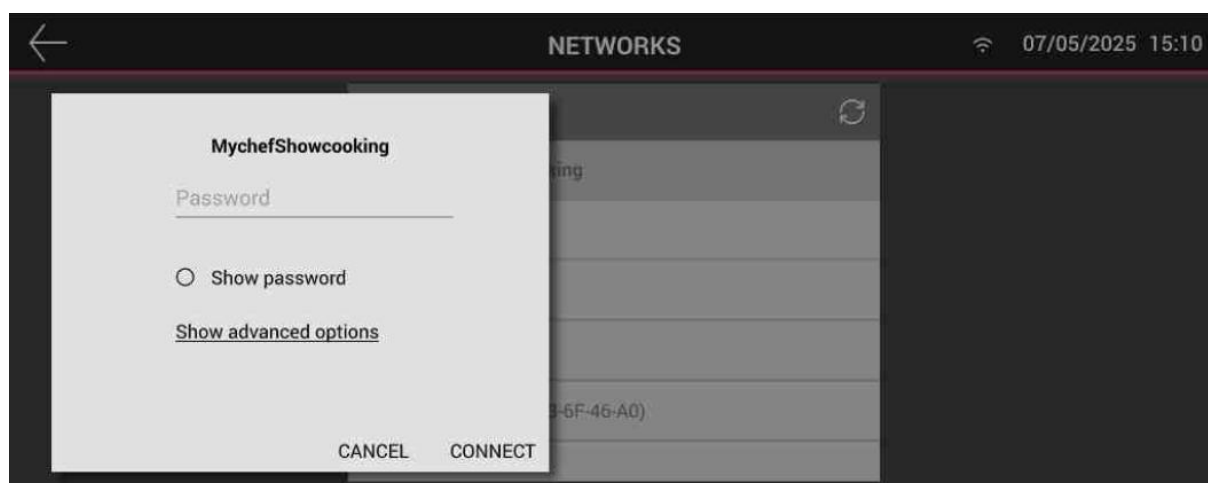


Figura 1. Redes

6.2.11. Errores y alarmas

Durante la preparación y ejecución de cualquiera de los programas disponibles en el horno, pueden producirse errores y alarmas. Si se produce un error en el sistema durante su uso, se mostrará en la lista de errores.

La siguiente tabla muestra las diferentes **alarmas**, así como posibles soluciones a los mismos.

Advertencia	Definición interna	Aclaración
0	SIN ADVERTENCIA	Sin advertencia.
100	SOBRETENPERATURA DE LA PLACA DE CIRCUITO IMPRESO	Compruebe que los ventiladores de refrigeración de los componentes electrónicos funcionan correctamente, que hay suficiente espacio entre la parte posterior y la pared, y que la temperatura ambiente no es demasiado alta. 100,0 Tablero de control 100.1 Placa de relés
101	FILTRO DE AIRE RETIRADO	Compruebe el filtro de aire y el sensor. 101.0 No se detecta el filtro de aire 101.1 Equipo funcionando durante más de 1 hora sin filtro de aire
102	ADVERTENCIA DE MYCARE	Se requiere el programa Mycare.
103	ADVERTENCIA DE MANTENIMIENTO	Se requiere mantenimiento por parte del servicio técnico.
104	ADVERTENCIA SOBRE PRUEBAS EN MICROONDAS	La prueba de eficiencia del magnetrón ha fallado. Compruebe el sistema de generación de microondas o sustituya el magnetrón.
105	FALLO DEL SISTEMA DE MICROONDAS	Se ha detectado un fallo en el sistema de generación de microondas. Si esto afecta a la cocción, póngase en contacto con el servicio técnico. 105.0 Sistema de generación de microondas por sobrecorriente. 105.1 Sistema de generación de microondas con corriente de fondo. 105.2 Sobretemperatura del sistema de generación de microondas.

Tabla 7. Alarmas y posibles soluciones

La siguiente tabla muestra los diferentes **errores**, así como posibles soluciones a los mismos.

Error	Definición interna	Aclaración
0	SIN ERRORES	Sin error.
4.X	ERROR DE COMUNICACIÓN	La comunicación entre las placas no responde. 4.1 Compruebe el cable que conecta la placa de alimentación y la placa de control. 4.3 Compruebe el cable que conecta la placa del inversor y la placa de control.
6	ERROR DEL MOTOR	Error del motor. Compruebe el cableado del motor. Sobretemperatura del motor. Motor atascado.
23	ERROR SENSOR DE TEMPERATURA PROBE8 NO CONECTADO	Sonda de cámara no conectada. Compruebe la sonda y el cableado.
24	ERROR SENSOR DE TEMPERATURA PROBE8 EN CORTOCIRCUITO	Sonda de cámara en cortocircuito. Compruebe la sonda y el cableado.
29.XXXX	ERROR DEL INVERSOR	Reservado

Tabla 8. Errores y posibles soluciones

Compruebe si los errores pueden eliminarse por sus propios medios o, si no es así, póngase en contacto con su servicio técnico.

6.3. Vinculación con Mychef Cloud

Es posible vincular el dispositivo al servicio Mychef Cloud. Para ello, deberá crear una cuenta Mychef Cloud:



<https://mychef-cloud.com/>

Para registrar el horno, puede seguir los pasos que se indican en la sección Configuración/Cuentas o utilizar la guía fácil. Los pasos para registrar el horno son los siguientes:

6.3.1. Configuración de la conexión Wi-Fi

Es importante configurar una conexión Wi-Fi para el intercambio de datos con Mychef Cloud. Para ello, utilice el botón «Redes» en la pantalla Cuentas o en el menú de configuración. Una vez establecida la conexión con el servidor, se generará un código QR con la información necesaria para identificar el horno. En caso de que no haya conexión a una red WiFi, se le pedirá que se conecte primero.

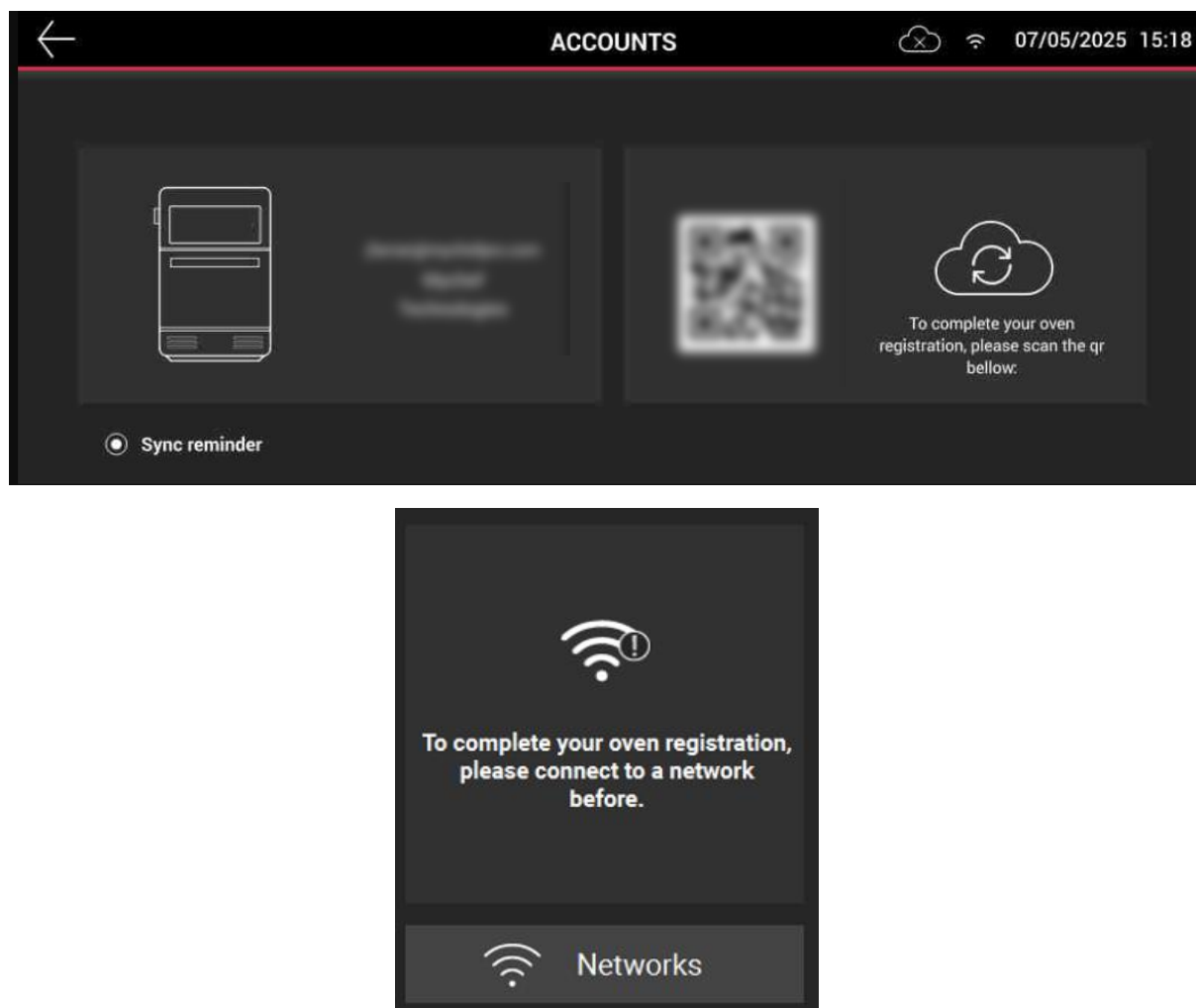


Figura 18. Cuentas de pantalla con (arriba) y sin conexión a Internet (abajo)

6.3.2. Añadir dispositivo en Mychef Cloud

Después de crear una cuenta en Mychef Cloud, es necesario introducir la información que identifica el horno para registrar el equipo.

Entre la información que se debe introducir se encuentra el nombre del dispositivo, que se puede elegir libremente y que se utilizará para identificar el horno en los diferentes menús de Mychef Cloud. También es necesario introducir el número de serie del horno y el pin de la nube, que se pueden encontrar en la pantalla Cuentas del horno (véanse las figuras 20 y 21) o en la guía fácil.

Si se accede a Mychef Cloud a través de un dispositivo móvil, existe la opción de añadir el dispositivo escaneando el código QR que aparece en la pantalla Cuentas o en la etiqueta de la guía fácil, completando así automáticamente los campos con la información que identifica el horno.

Por último, se seleccionará la ubicación del horno y se completará el proceso de registro haciendo clic en el botón «Añadir horno».



Register a new oven

- 1 Enter an oven name
- 2 Go to the Settings section on your oven's screen.
- 3 In 'Account,' find the Serial Number and Cloud Pin details.
- 4 Then, you can either scan the QR code (only from mobile devices) displayed on the screen or enter the Serial Number and Cloud Pin in this form exactly as they appear on your oven's screen.
- 5 Make sure your oven is properly connected to the network before attempting to register.
- 6 Enter the oven's location on the map below.
- 7 Submit the information and complete the registration process.

Oven type:

Quick Wave

Type new oven name:

Enter device name

Warranty Image

CHOOSE FILE

jpg, png, jpeg, pdf

Date

dd/mm/yyyy

Serial number:

XXXX-XXXX-XXXX

Cloud pin:

[000000]

Insert ubicación

LOCATE



Figura 19. Pantalla para añadir dispositivos en la interfaz web

6.3.3. Compruebe que la conexión sea correcta

Una vez realizados los pasos anteriores, se debe reiniciar el horno o permanecer en la página Cuentas para comprobar que está correctamente vinculado a Mychef Cloud. En esta página debe aparecer la información del usuario al que se ha vinculado. El dispositivo está listo para intercambiar información con Mychef Cloud. Desde la aplicación web, el horno vinculado debe aparecer como «conectado».

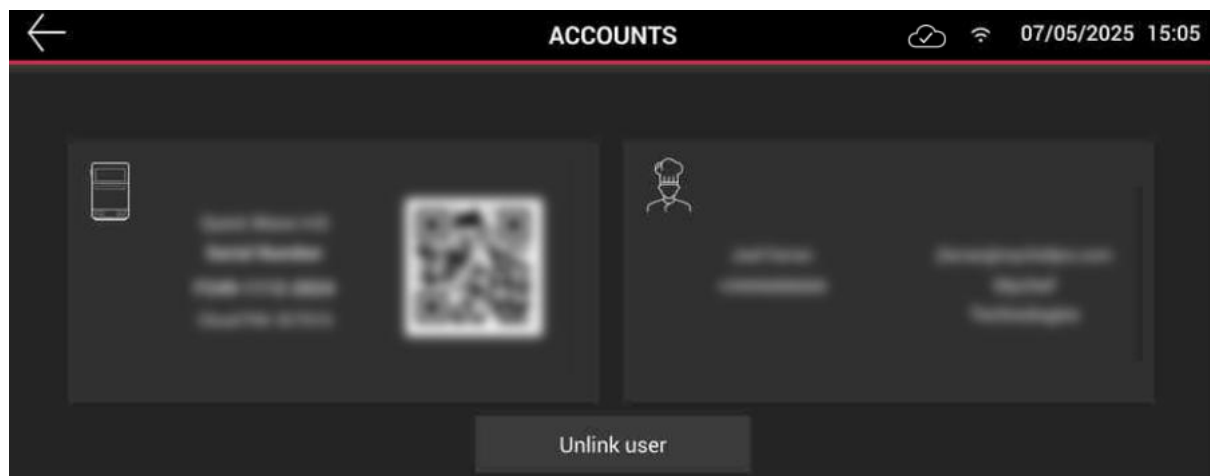
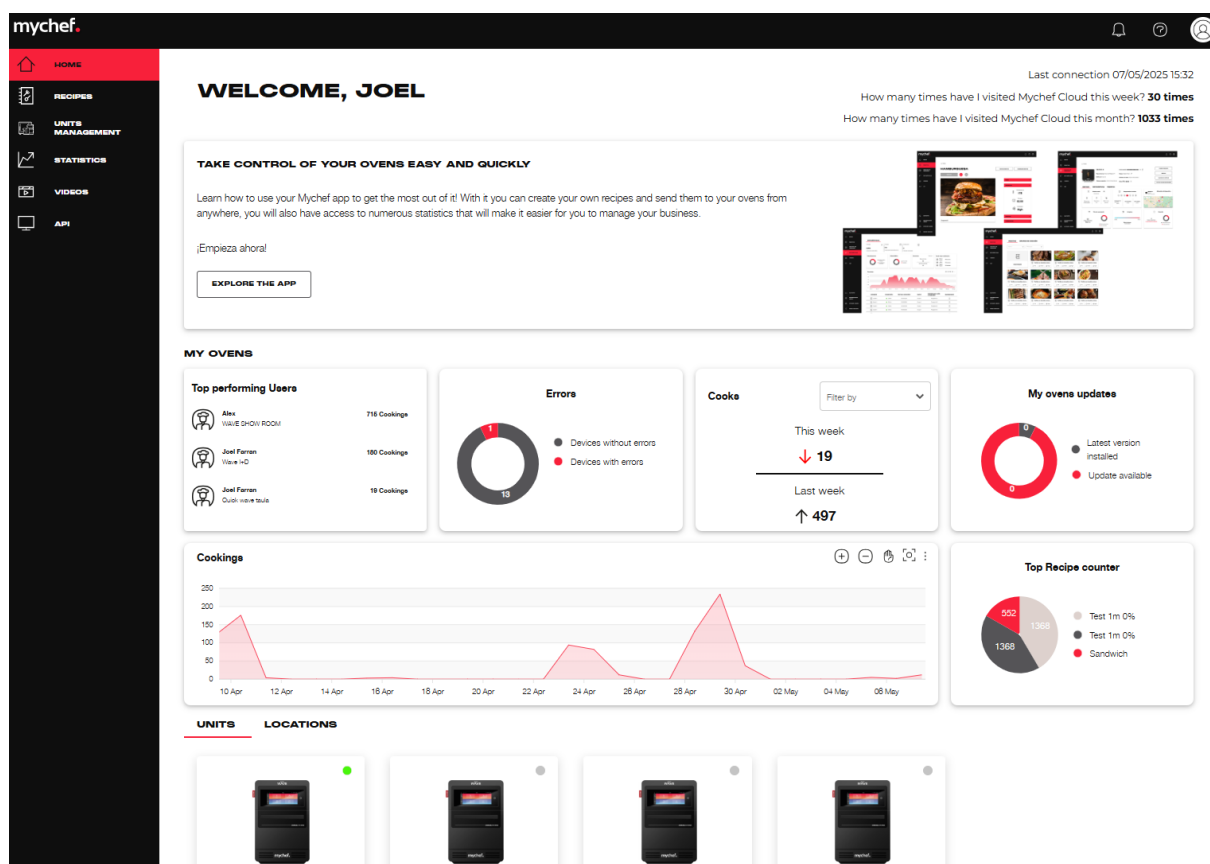


Figura 20. Página Mychef Cloud (arriba) y pantalla Cuentas (abajo) con el dispositivo vinculado.



En caso de que se pierda la conexión con la nube y se realicen cambios en las recetas o en la configuración, cuando se restablezca la conexión, la información almacenada en la nube siempre tendrá prioridad.

7. USO

En esta sección se ofrece una descripción general de las funciones básicas y toda la información necesaria para el uso correcto de la interfaz de usuario del horno Mychef QUICK WAVE 1/2/XL.

	No está permitido calentar polvos o materiales granulados, objetos altamente inflamables con un punto de inflamación inferior a 275 °C, como aceites, grasas o mantecas, ni calentar alimentos dentro de latas o recipientes sellados.
---	--

7.1. Encendido del equipo

El equipo se enciende o se apaga pulsando el botón circular (START/STOP) durante unos segundos.

	Para proteger el horno de un posible sobrecalentamiento, algunos elementos de protección pueden funcionar incluso cuando el horno está apagado. Cuando el horno alcance una temperatura segura, se apagará automáticamente.
---	---

Si la unidad no se enciende, compruebe el estado del termostato de seguridad, situado en la parte posterior de la unidad. Para ello, retire primero un tapón de plástico negro situado junto al prensaestopas del cable de alimentación.

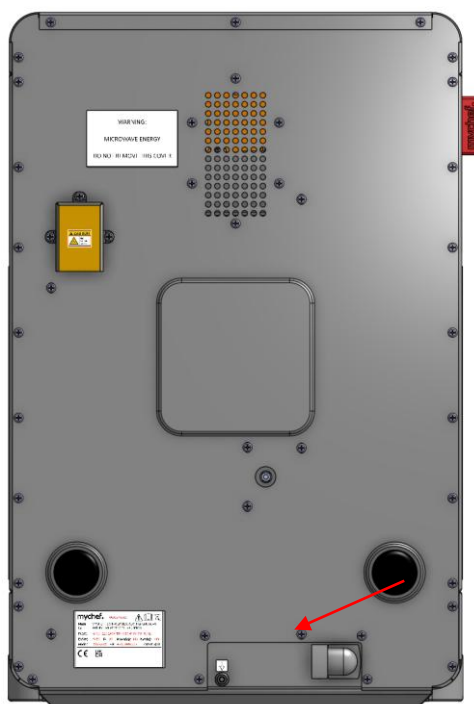


Figura 21. Acceso al termostato de seguridad

7.1.1. Primer uso

Una vez que haya conectado su horno Mychef por primera vez, deberá configurar los parámetros correspondientes (sección 6.2). A continuación, el horno estará listo para su uso.

7.2. Menú principal

Una vez configurado el horno, cada vez que se encienda, entrará automáticamente en el menú principal (modo administrador) o en el menú de temperatura (modo usuario), a menos que se haya establecido una temperatura de encendido en el programador de rutinas (véase la sección 7.2.2).

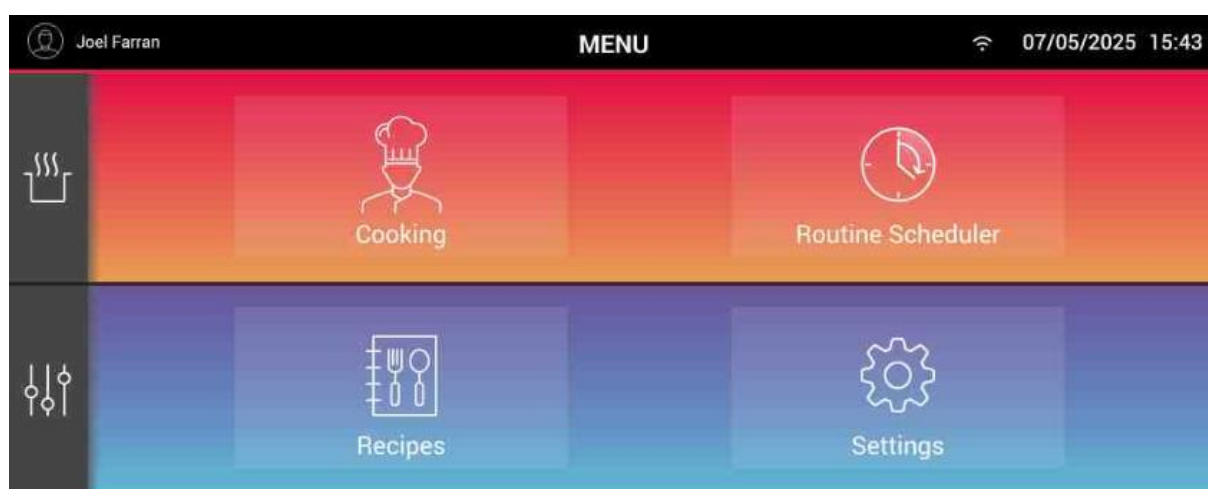


Figura 22. Pantalla del menú principal

El encabezado presente en todas las pantallas muestra diferente información y botones para interactuar con:

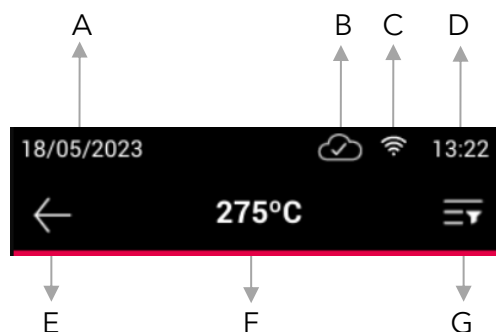


Figura 23. Funciones del encabezado

A	Fecha actual del sistema	
B	Icono de sincronización con Mychef Cloud	
		Sincronización correcta.
		Sincronizando.
C		Error de sincronización.
	Señal Wi-Fi	
	Hora actual del sistema	
E	Atrás. Volver a la pantalla anterior	
F	Información actual de la pantalla	
G	Botón de interacción del encabezado	
		Cambia al modo Administrador.
		Cambia al modo Usuario
		Te permite filtrar la visualización de recetas
		Le permite eliminar la receta seleccionada

Tabla 9. Funciones e iconos del encabezado

El horno tiene dos tipos de acceso:

	Gerente	Le permite navegar por todas las opciones del horno, editar los ajustes, crear o eliminar recetas y programar el programador de rutinas.
	Usuario	Le permite seleccionar la temperatura de funcionamiento y crear recetas, tanto las que haya creado usted mismo como las que incluyen tiempo.

Tabla 10. Modos de acceso de los usuarios

Para activar el modo de acceso «Usuario», pulse la marca de verificación situada en la esquina superior derecha del menú de selección de temperatura (Figura 24). Para volver al modo de acceso «Administrador», pulse la flecha atrás del menú de temperatura o pulse el botón del candado e introduzca la contraseña 357.

7.2.1. Cocina

En esta pantalla podemos seleccionar la temperatura a la que queremos que funcione el horno. Una vez seleccionada la temperatura, el horno la ajustará hasta que la cámara alcance la temperatura seleccionada. Para omitir el precalentamiento, pulse el botón circular (START/STOP).

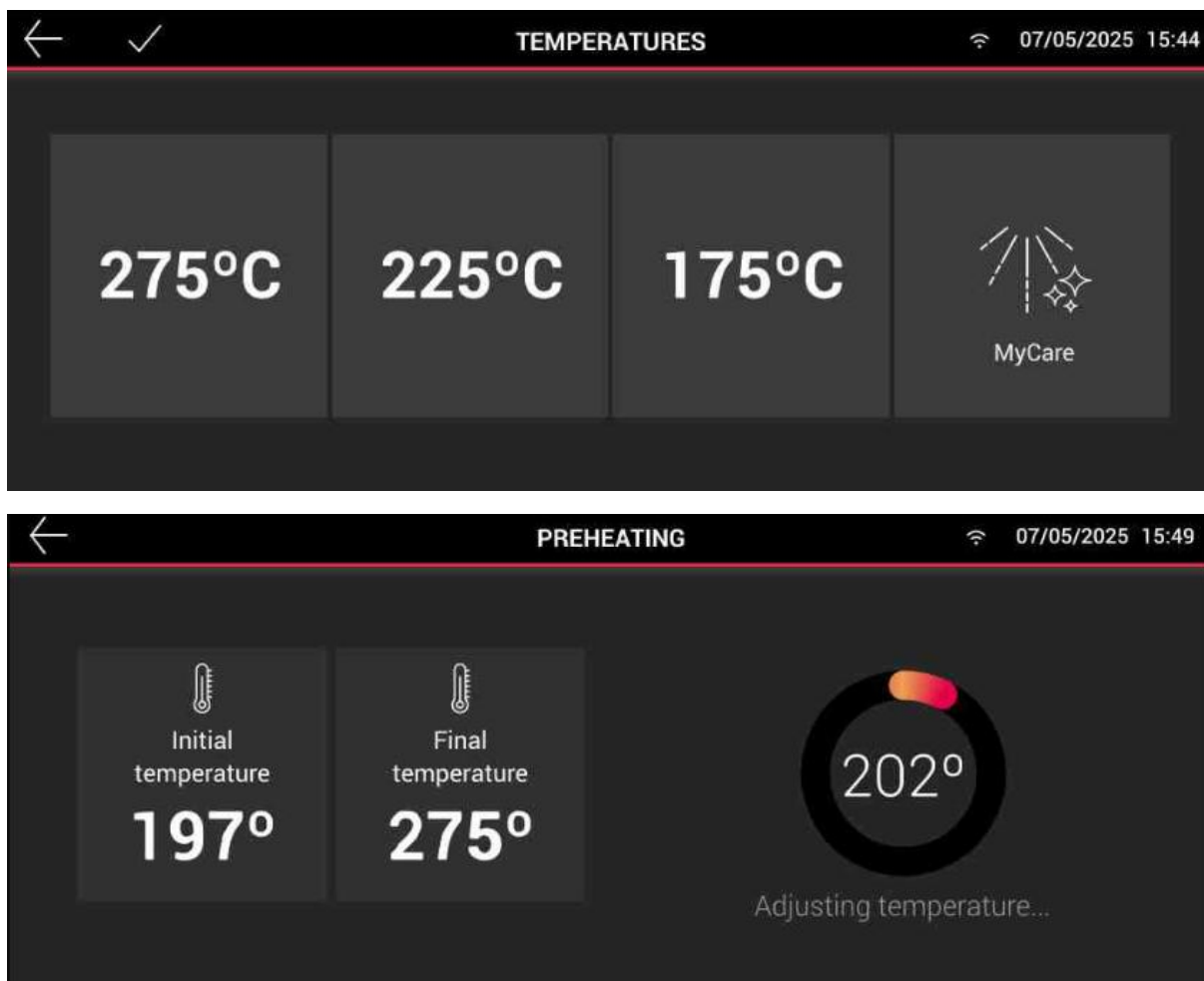
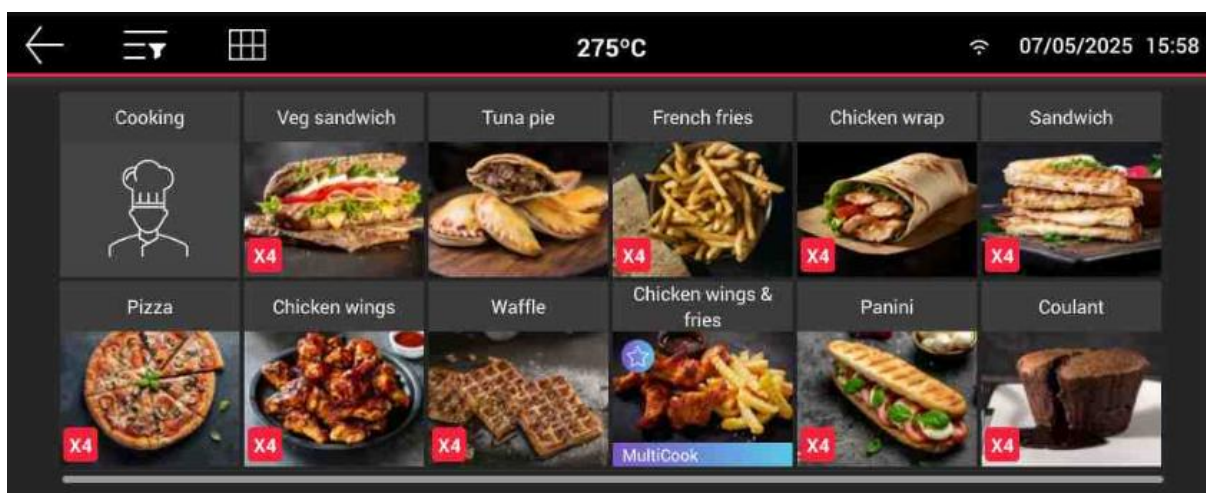


Figura 24. Selección de temperatura y precalentamiento

Cuando el horno alcance la temperatura de trabajo indicada, aparecerá el menú de recetas, donde se mostrarán las recetas compatibles con la temperatura de trabajo seleccionada. Si es necesario cambiar la temperatura de trabajo, seleccione la flecha situada en la esquina superior izquierda para volver al menú de selección de temperatura.

Puede seleccionar la vista de cuadrícula o de columnas haciendo clic en el icono correspondiente  



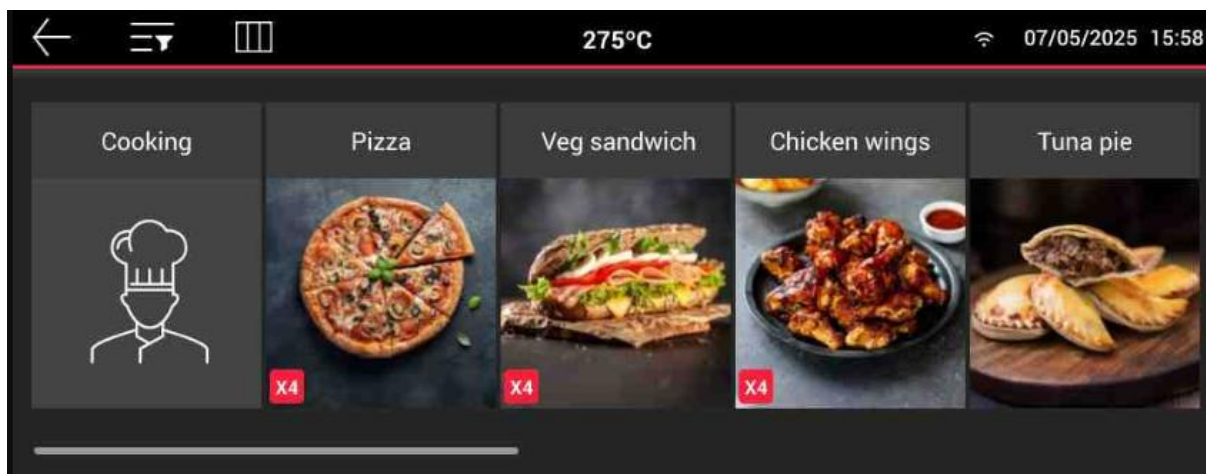


Figura 25. Menú de recetas

En el menú de recetas podemos abrir un menú desplegable, en la esquina superior derecha, donde podemos filtrar las recetas que tiene el horno:

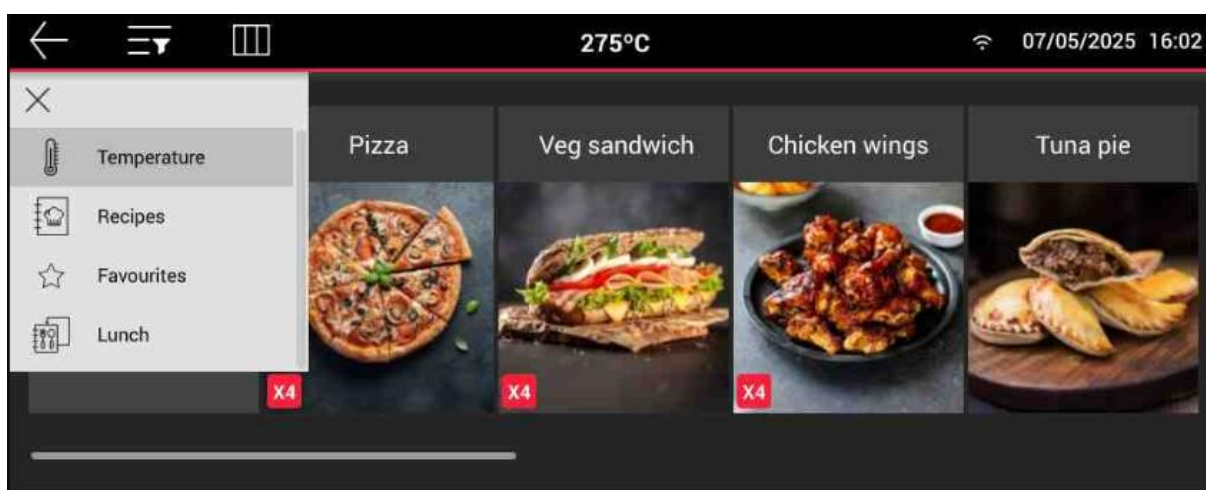


Figura 26. Filtro de recetas

	Recetas compatibles con la temperatura seleccionada
	Todas las recetas
	Recetas favoritas
	Grupos de recetas

Table 1. Recipe filter options

El modo chef permite al usuario especificar directamente los parámetros de cocción de una receta sin necesidad de haberla creado previamente. Esto permite al usuario probar o

ajustar el proceso de cocción sin tener que almacenar primero los parámetros de cocción. Para acceder al modo chef, pulse el icono Cocción. A continuación, podrá seleccionar los parámetros deseados e iniciar el proceso de cocción pulsando el botón Inicio/Parada.

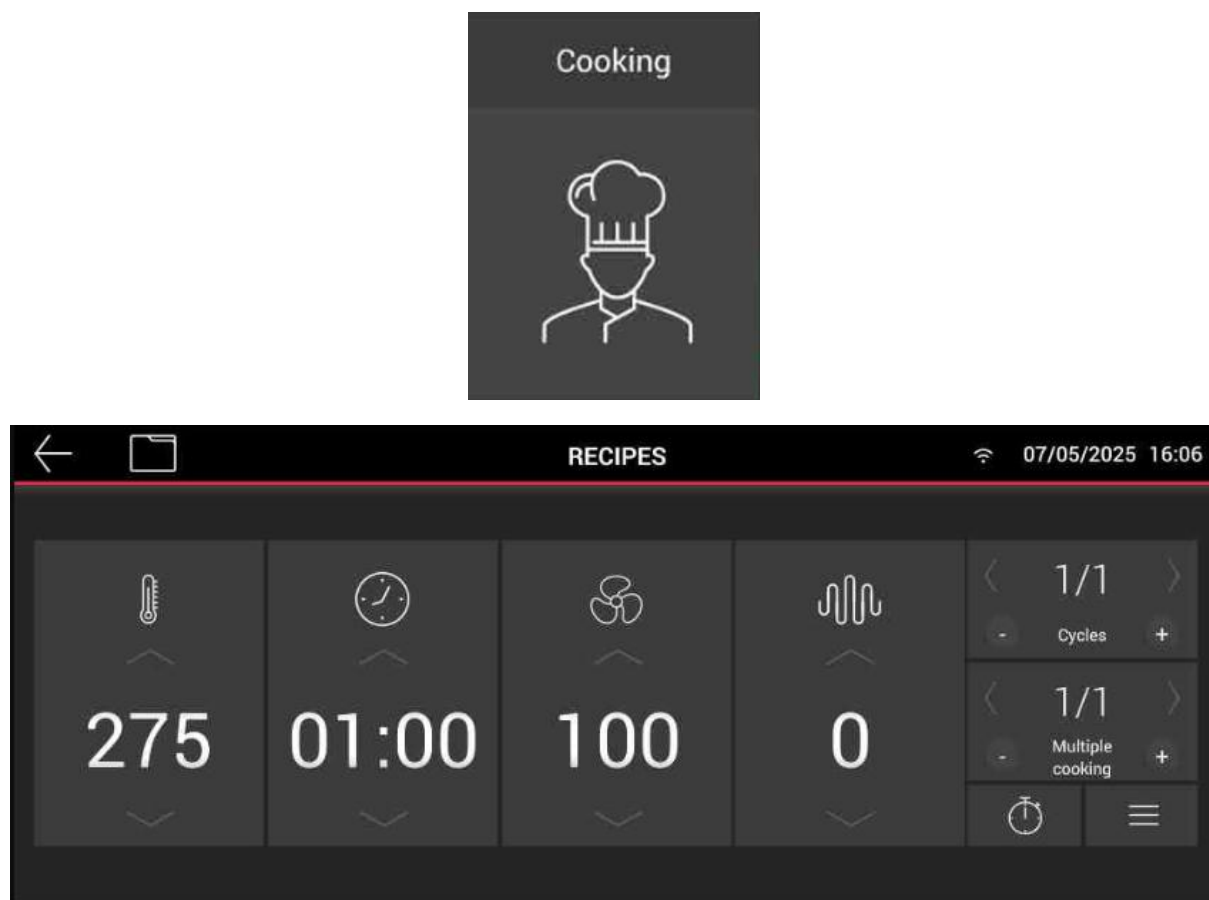


Figura 27. Modo Chef

7.2.2. 7.2.2. Programador rutinario

El programador rutinario permite al usuario programar la hora de encendido y la temperatura que se debe alcanzar, así como programar la hora de apagado.

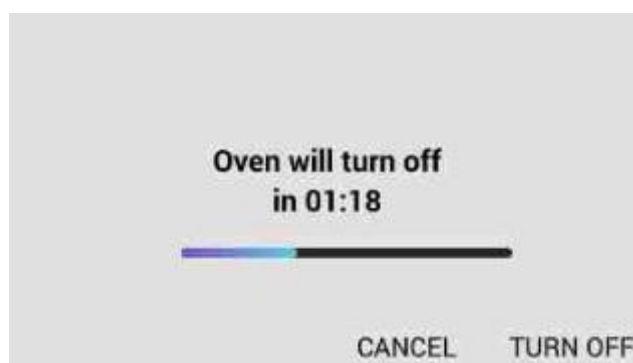
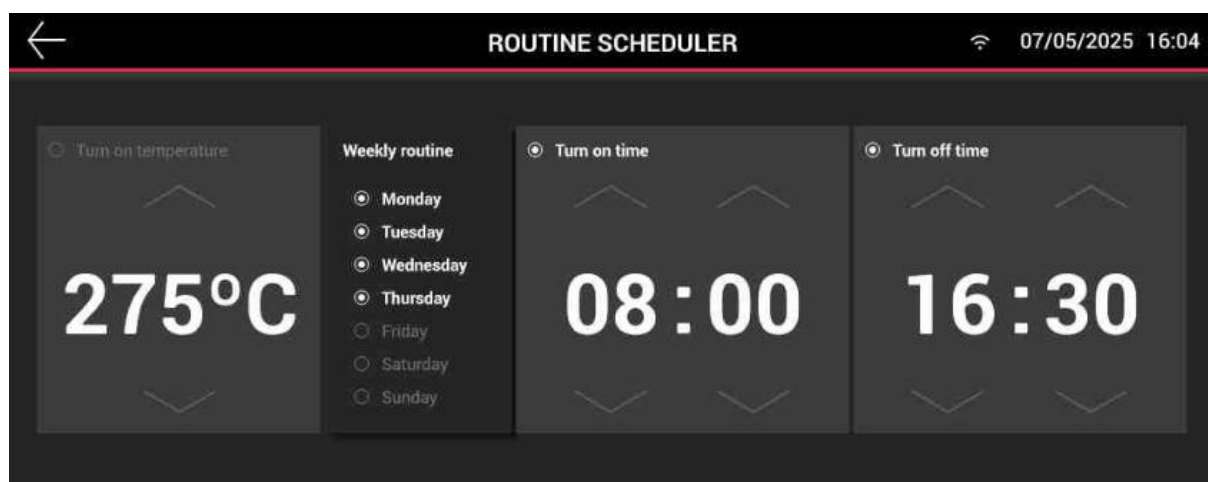


Figura 28. Programador rutinario

El primer parámetro que hay que configurar es el día o los días de la semana en los que se desea realizar la rutina de encendido o apagado.

Si se activa «Hora de encendido», el horno siempre se encenderá a la hora seleccionada y comenzará en el menú de selección de temperatura o en el menú principal, dependiendo de si el modo de usuario configurado es «Administrador» o «Usuario» (véase **Tabla 6. Modos de acceso de los usuarios**).

Si también se activa la función «Encender temperatura», cuando se encienda el horno, este se precalentará automáticamente hasta alcanzar la temperatura de funcionamiento y la mantendrá estable.

Si se activa la «Hora de apagado», aparecerá una barra de progreso dos minutos antes con un mensaje para cancelar el apagado, o la opción de apagarlo inmediatamente. Si no se pulsa ningún botón, el horno se apagará transcurridos dos minutos.

7.2.3. Guardar recetas

El horno Mychef QUICK WAVE permite al usuario almacenar hasta 1024 recetas.

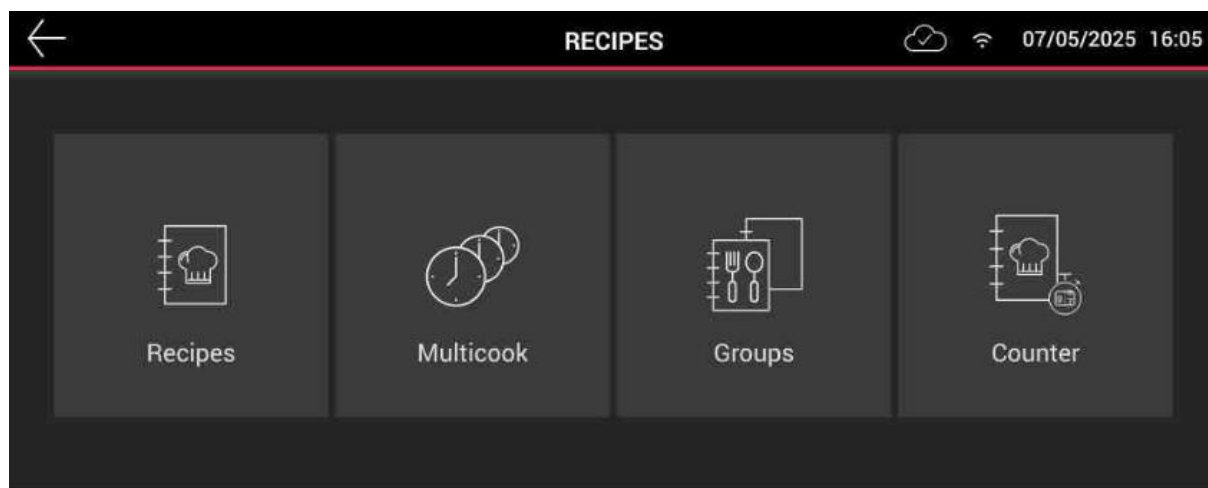


Figura 29. Menú de configuración de recetas

Para crear una receta, se deben configurar los parámetros de temperatura, tiempo, microondas y velocidad del ventilador.

Una vez configurados todos los parámetros, seleccione el botón «GUARDAR».

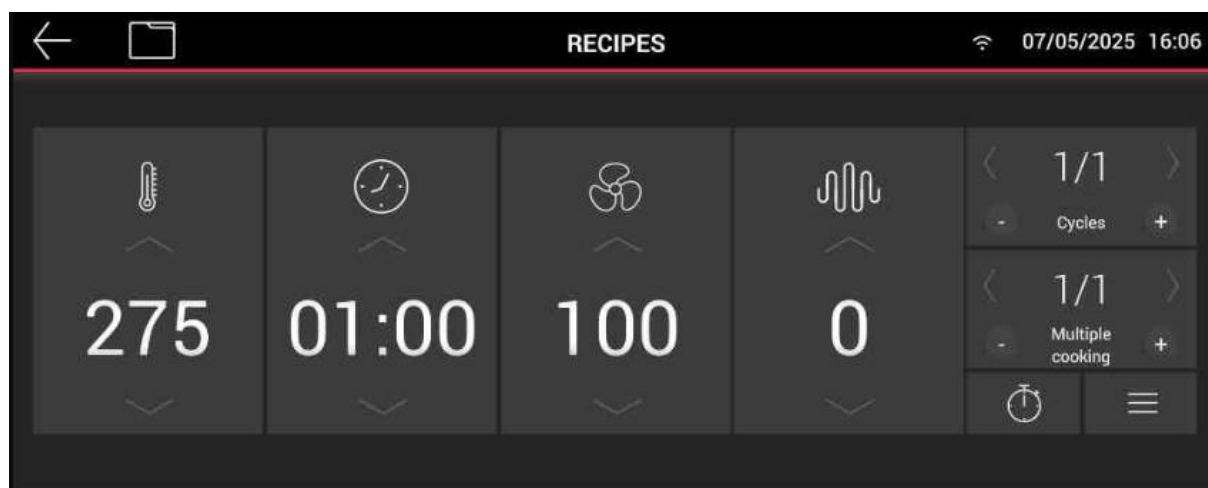


Figura 30. Creación de recetas

Puede añadir alertas al inicio o al final de cada proceso de cocción haciendo clic en el icono del reloj:



Figura 31. Añadir alertas

Puede añadir diferentes ciclos de cocción haciendo clic en el botón «+» en Ciclos. Además, puede eliminar ciclos de cocción haciendo clic en el botón «-». Puede navegar por los ciclos con los botones «<» y «>»



Figura 32. Ciclos de cocción

Puede establecer diferentes parámetros de cocción en función de la cantidad de alimentos que introduzca haciendo clic en el botón «+» en «Cocción múltiple». Del mismo modo, puede eliminar y navegar utilizando los botones «-», «<» y «>». Una vez introducidos los parámetros de cocción para la primera porción, el horno calcula automáticamente los parámetros de cocción para otras cantidades. Estos parámetros pueden ser modificados por el usuario.

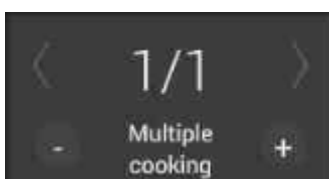


Figura 33. Multiple cooking

Por último, en el proceso final puedes establecer el nombre, el estado del producto, la categoría, etc. También podemos añadir una imagen que se puede cargar desde Mychef Cloud.

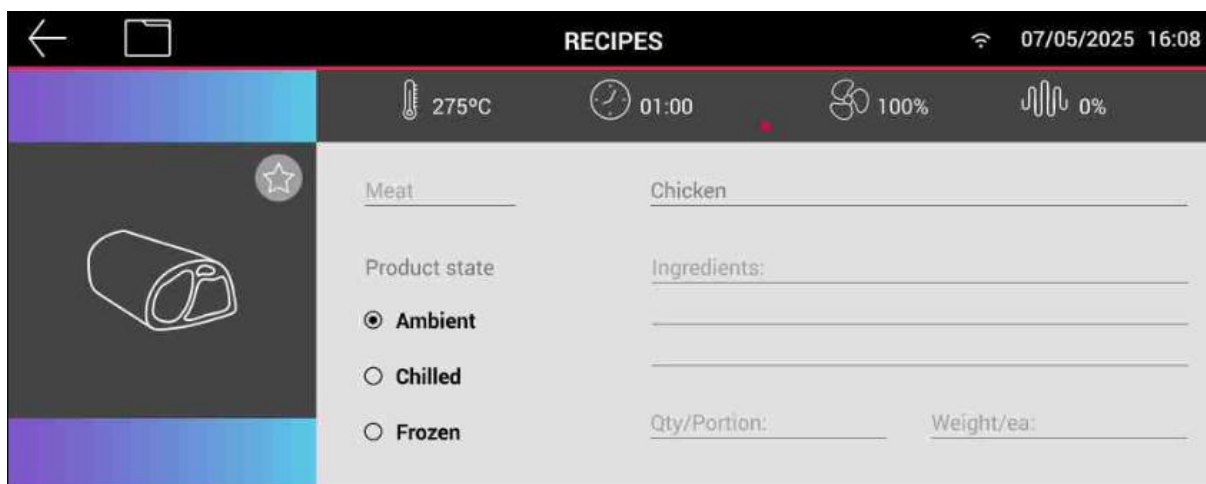


Figura 2. Guardar receta

El modo de cocción MultiCook te permite cocinar diferentes alimentos en cestas que requieren diferentes tiempos de cocción para una receta completa.

Para cargar una operación de cocción en el modo MultiCook, pulse el botón «+» y seleccione la receta deseada de la lista de recetas. La temperatura, la potencia del microondas y la velocidad del ventilador serán siempre las mismas dentro de una receta MultiCook y serán las mismas que las seleccionadas para la primera receta añadida. Una vez seleccionadas todas las recetas, pulse el botón Guardar.



Figura 35. Guardar receta MultiCook

Las recetas se reorganizan según el tiempo, el tiempo más largo será la bandeja 1. Los tiempos más cortos se colocarán en las cestas exteriores.

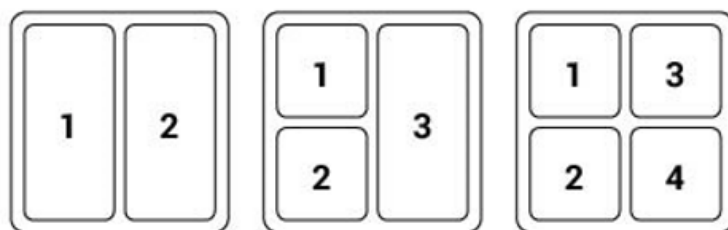


Figura 36. Organizador de cestas

Para modificar una receta ya creada, haz clic en la receta que deseas editar para volver al menú de edición. Si mantienes pulsada la receta durante unos segundos, aparecerá un icono para eliminarla.

También existe la posibilidad de crear grupos de recetas «Grupos de cocina», para que el usuario pueda clasificarlas por recetas de desayuno, almuerzo o cena. Cada grupo de recetas puede identificarse con un nombre elegido por el usuario y agrupar hasta 10 recetas.

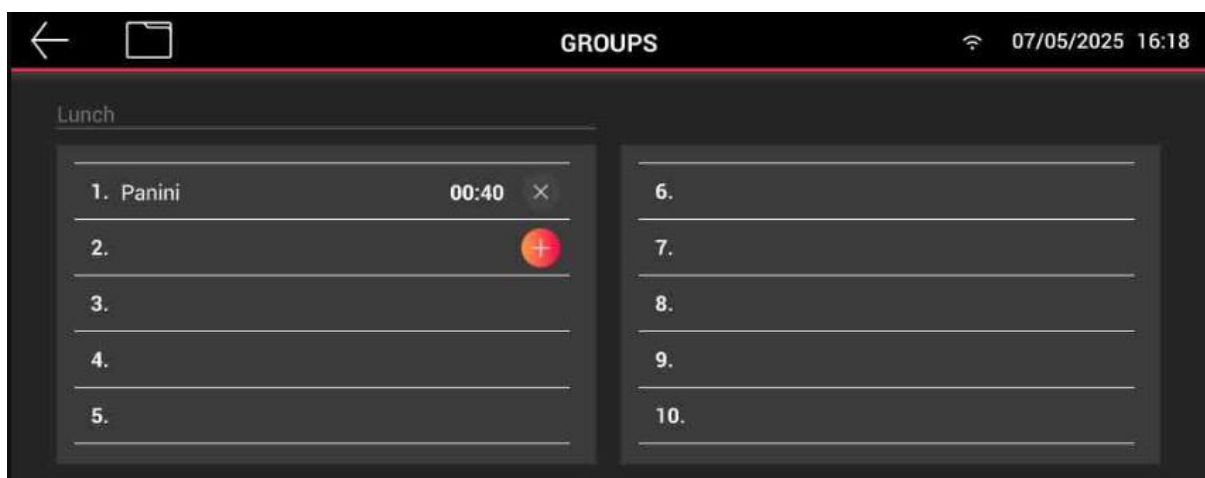


Figura 37. Grupos de recetas

Estos grupos de recetas se pueden mostrar en el menú de recetas filtrando por grupos de cocción (Sección 7.2.1) o en el menú de configuración de recetas seleccionando «Grupos de cocción».

En la sección Contador del menú de configuración de recetas, podemos encontrar una lista con el número de veces que se ha ejecutado cada receta. Para restablecer los valores a cero, seleccione la opción Restablecer en la parte inferior de la pantalla.

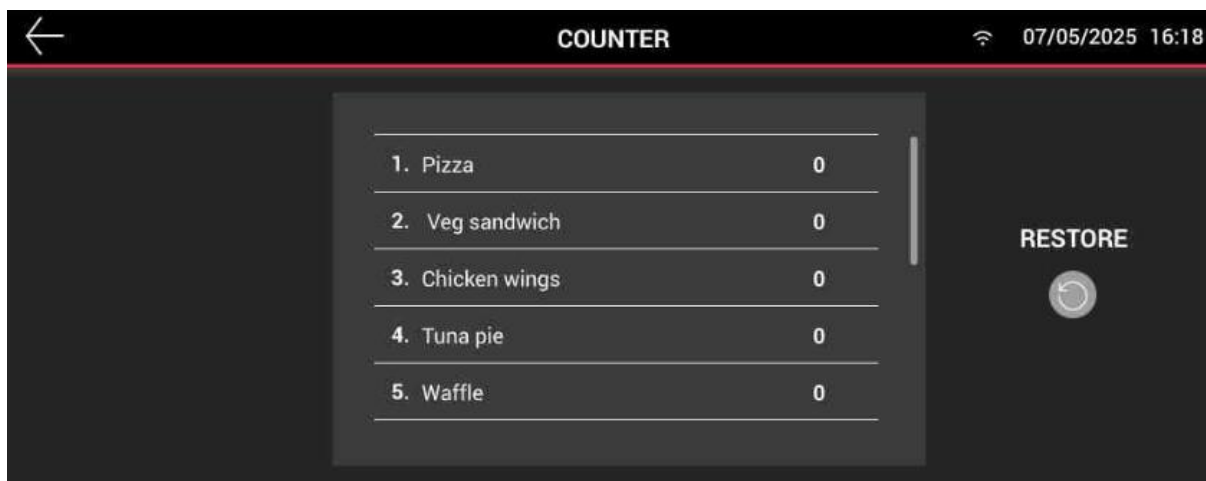


Figura 38. Mostrador de recetas

7.3. Cocina

7.3.1. Cocinar una receta

Para comenzar a cocinar una receta, primero coloque los alimentos dentro de la cámara. Una vez cerrada la puerta, seleccione la receta y comenzará el proceso de cocción. Si no ha abierto la puerta en los segundos previos a seleccionar la receta, se le preguntará si ha introducido los alimentos en el horno.

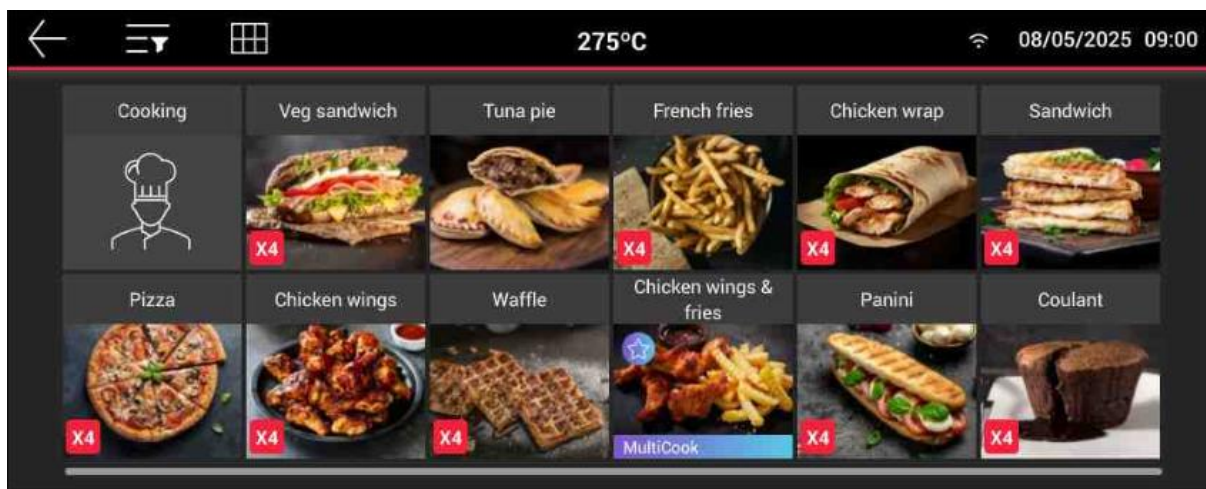


Figura 39. Vista de la receta

Aparecerá una barra de progreso que indicará el tiempo restante, la foto del alimento y los parámetros de cocción.

Para cancelar el proceso de cocción, pulse el botón circular (START/STOP).

La cocción finaliza cuando se ha agotado el tiempo de cocción. Al final de un ciclo de cocción, el aparato indica este estado de forma visual y acústica. En particular:

- Se emite una señal acústica.

- El mensaje «Cocción finalizada» aparece en la pantalla.

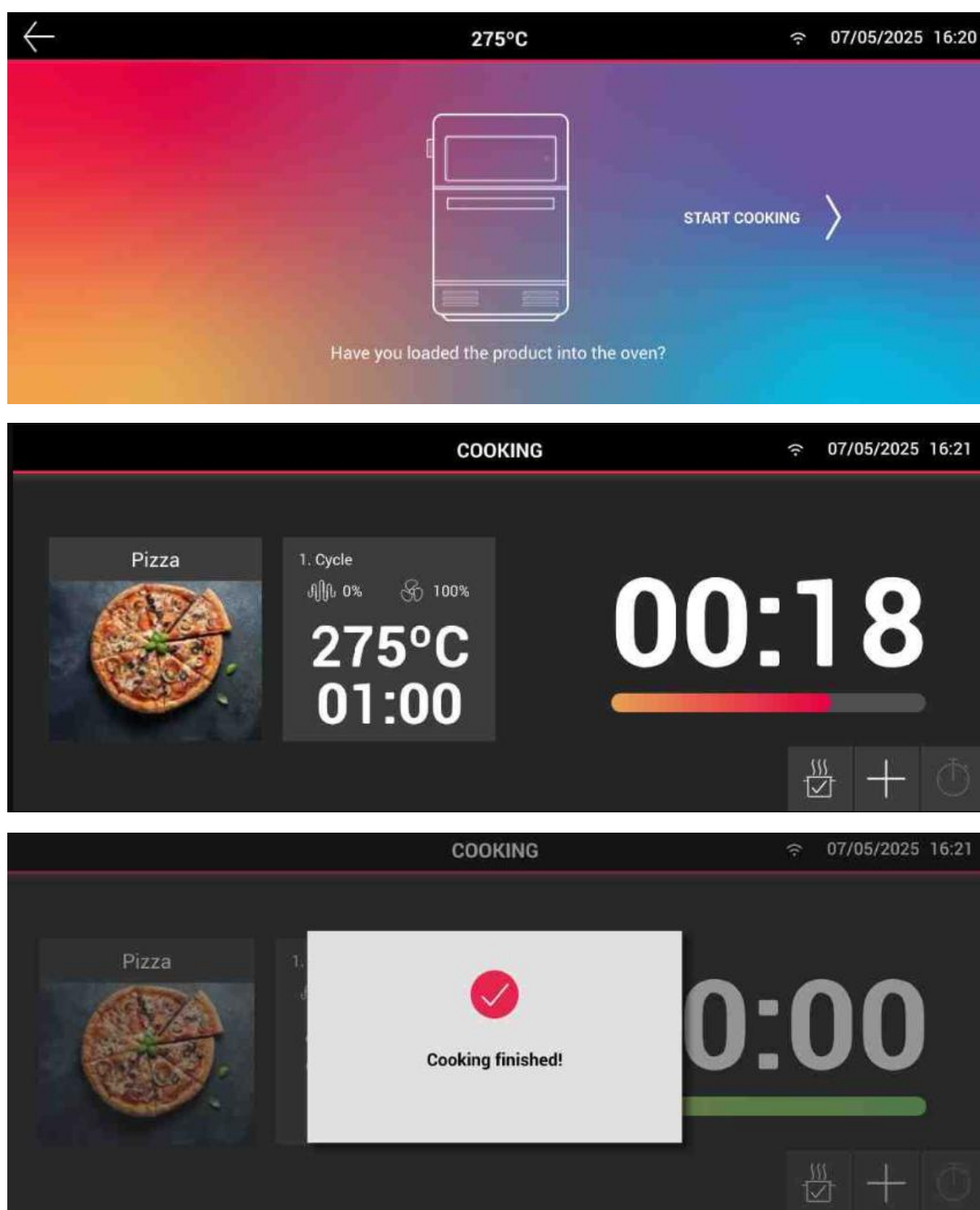


Figura 40. Proceso de cocción

7.3.2. Cocinar varias recetas de cocina

Para aquellas recetas en las que se ha configurado la  cocción múltiple puede seleccionar el número de raciones haciendo clic rápidamente entre 1 y 4 veces en el botón de la receta.

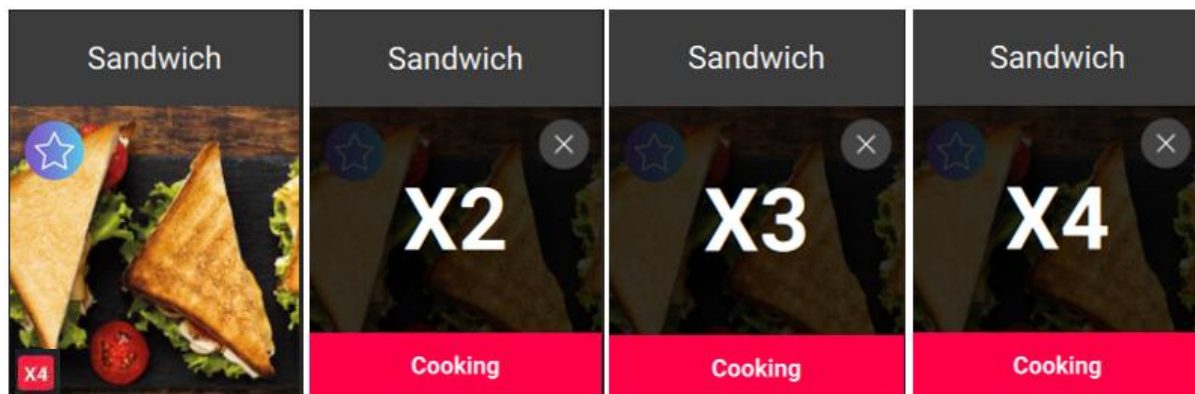


Figura 41. Selección de cocción múltiple

7.3.3. Cocinar con Continuous Cooking

Durante el proceso de cocción, puede añadir una segunda, tercera, etc. comida haciendo clic en el icono brillante «+» situado en la parte inferior. Esta función, denominada «Continuous Cooking», le permite acelerar los procesos de cocción, ya que no es necesario terminar el primer proceso de cocción antes de introducir una nueva comida en el interior. Teniendo en cuenta los parámetros de cocción de los diferentes alimentos introducidos en el interior, el horno recalcula automáticamente los parámetros de cocción óptimos para que esas comidas se cocinen simultáneamente. Tenga en cuenta que el horno solo seleccionará recetas compatibles para añadir más.



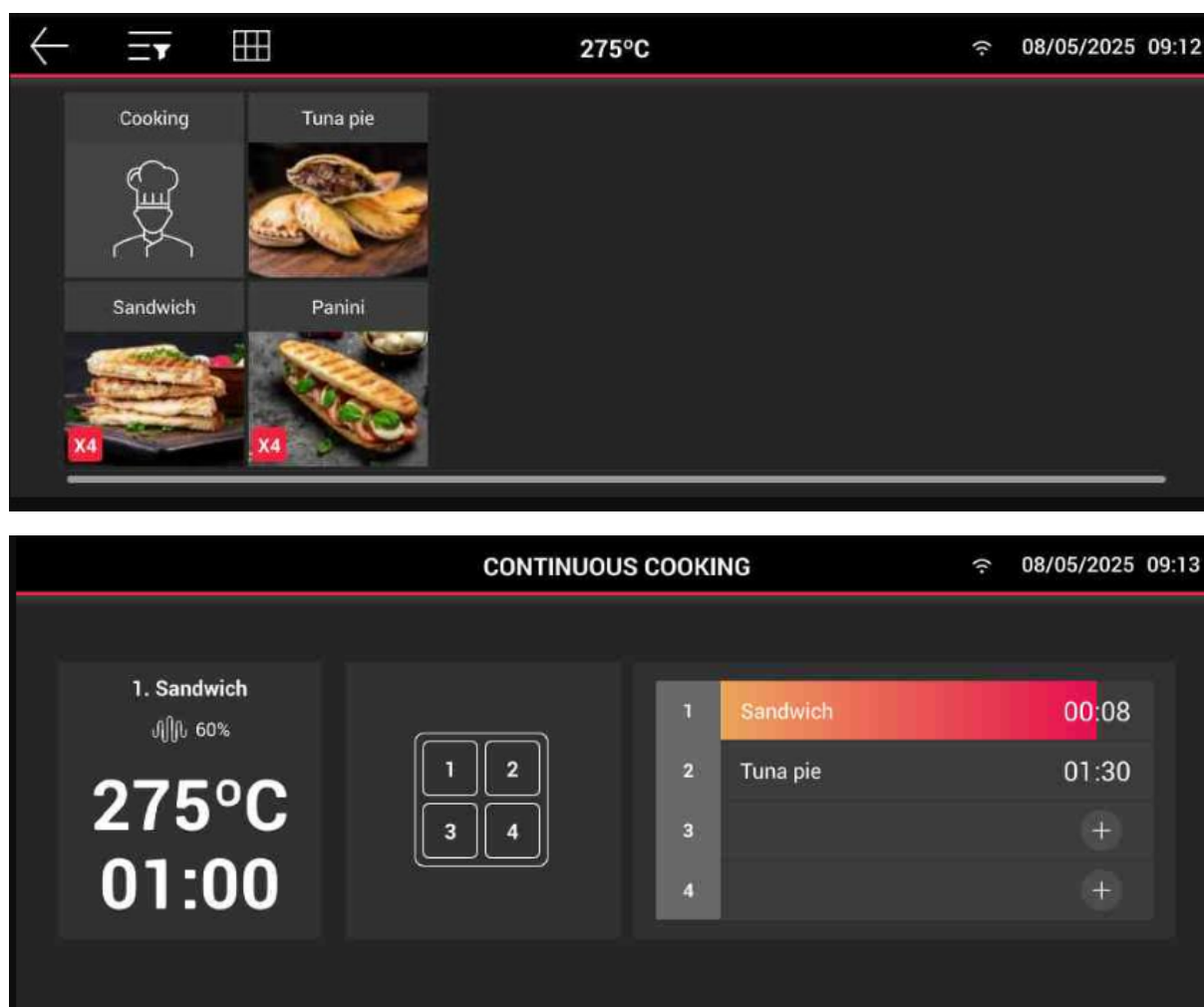


Figura 3. Continuous Cooking

7.3.4. Cocinar recetas MultiCook

Para cocinar al mismo tiempo, en un solo ciclo de cocción y con diferentes tiempos de finalización según la receta de cada cesta. El sistema notificará al usuario a través de la pantalla cuándo debe retirar cada cesta al final de la cocción. La cocción se detendrá cuando se abra la puerta. Al cerrar la puerta, el proceso se reanudará.

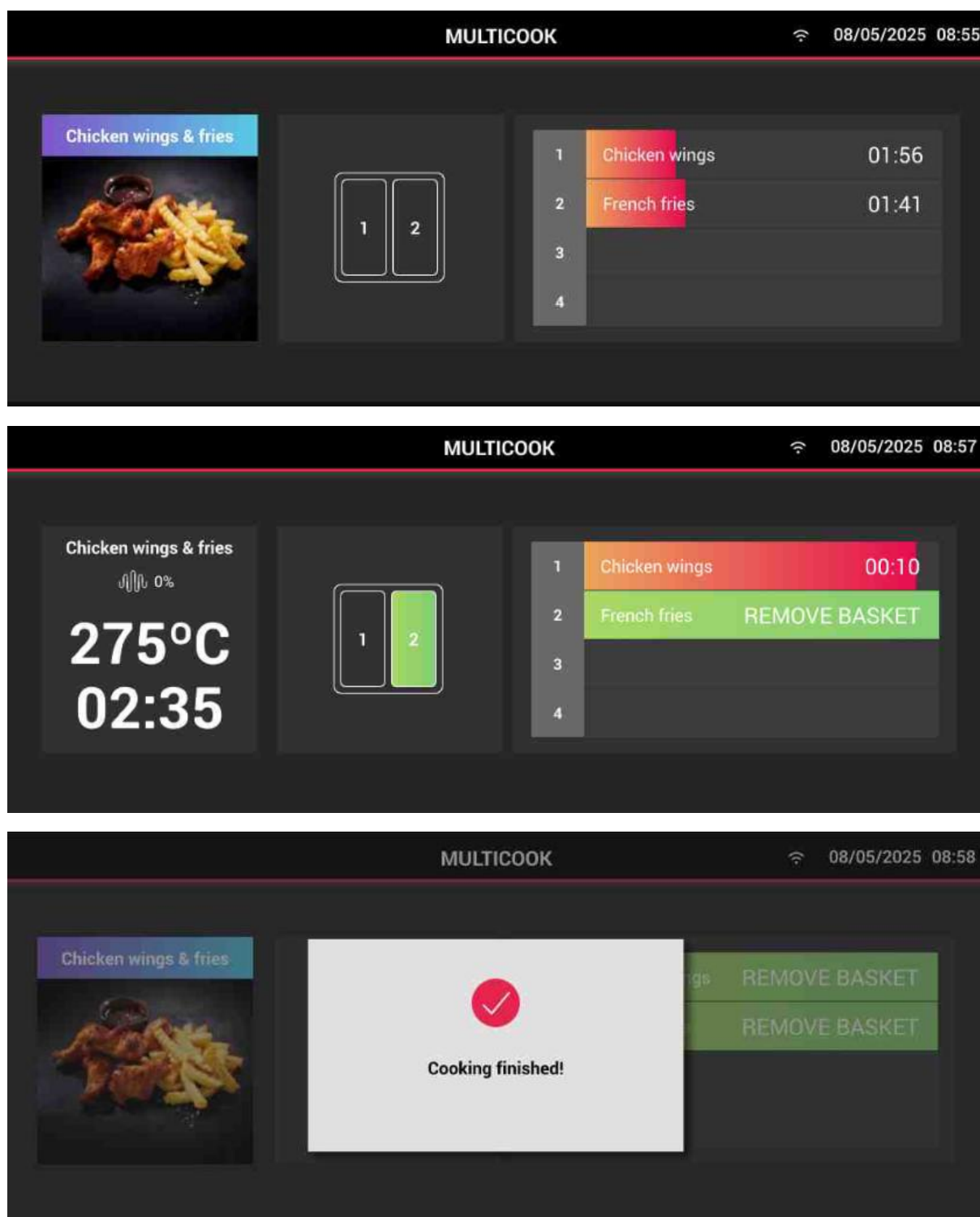


Figura 4. Proceso de cocción MultiCook

7.3.5. Información sobre la receta

En el menú de recetas, al hacer clic repetidamente sobre la imagen de cada receta, aparecerán los parámetros de cocción. En esta pantalla también es posible editar sus parámetros (modo Administrador) o ver la información de la receta.

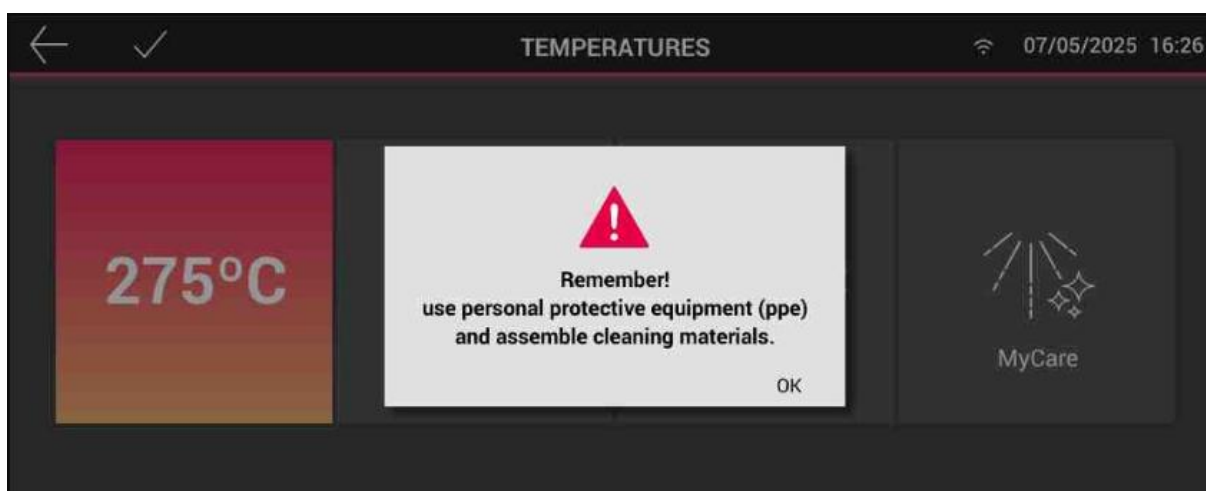
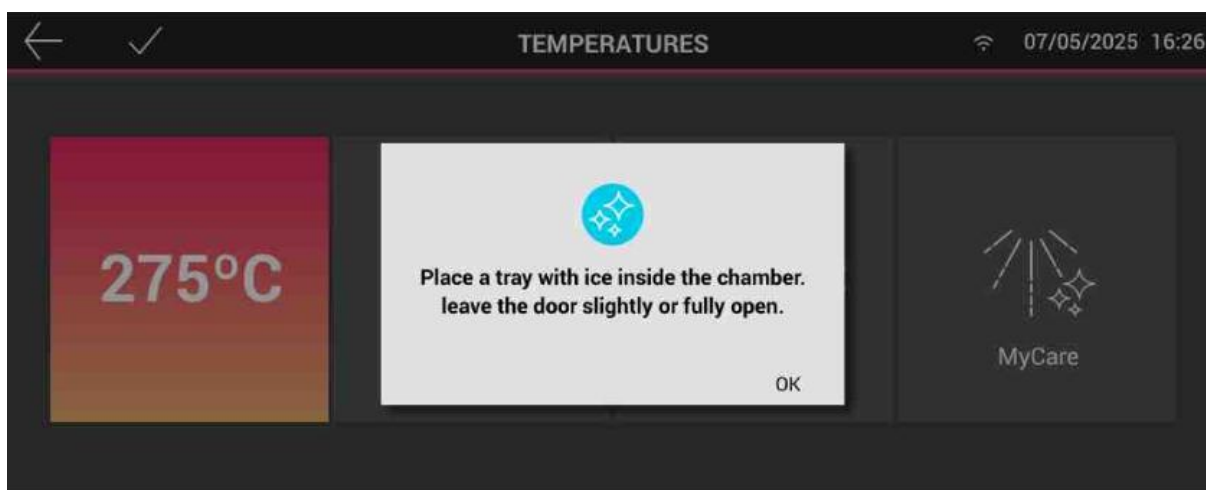


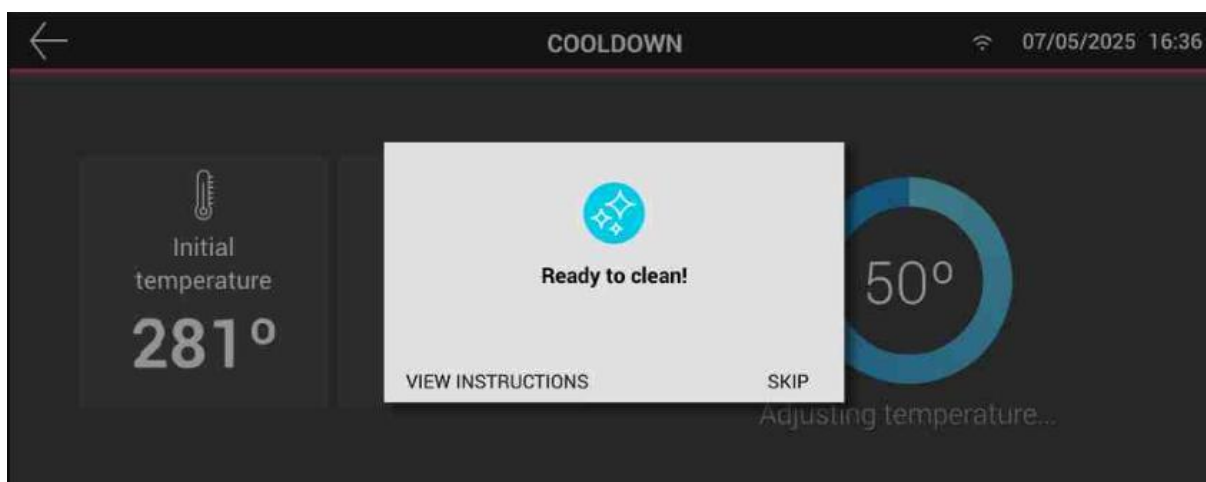
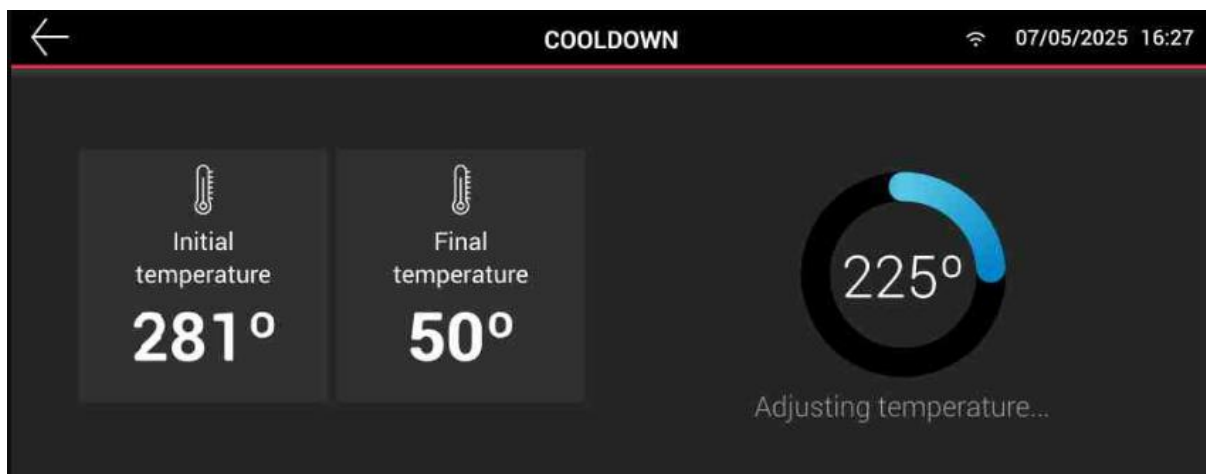
Figura 44. Información sobre la receta

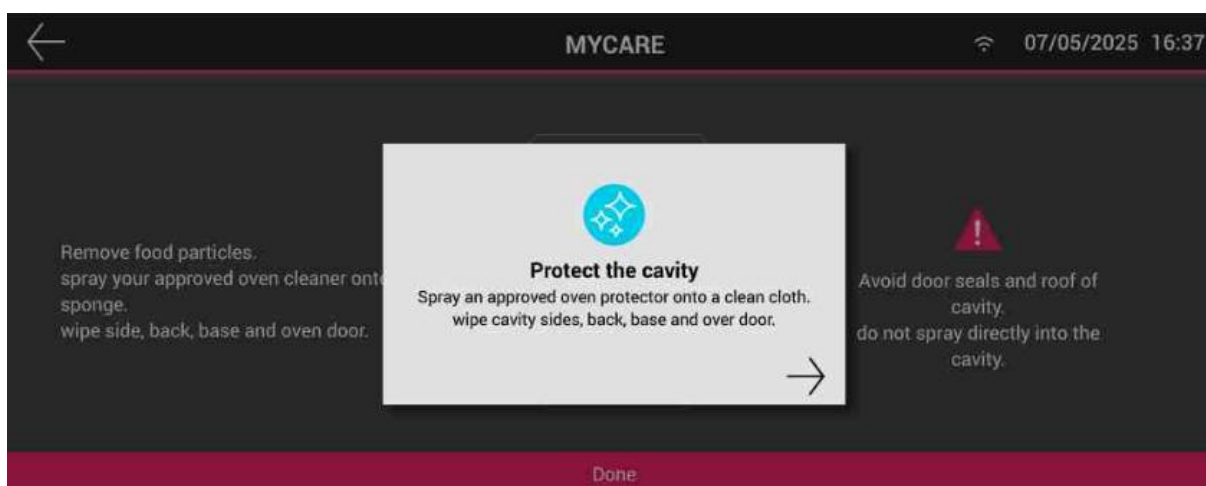
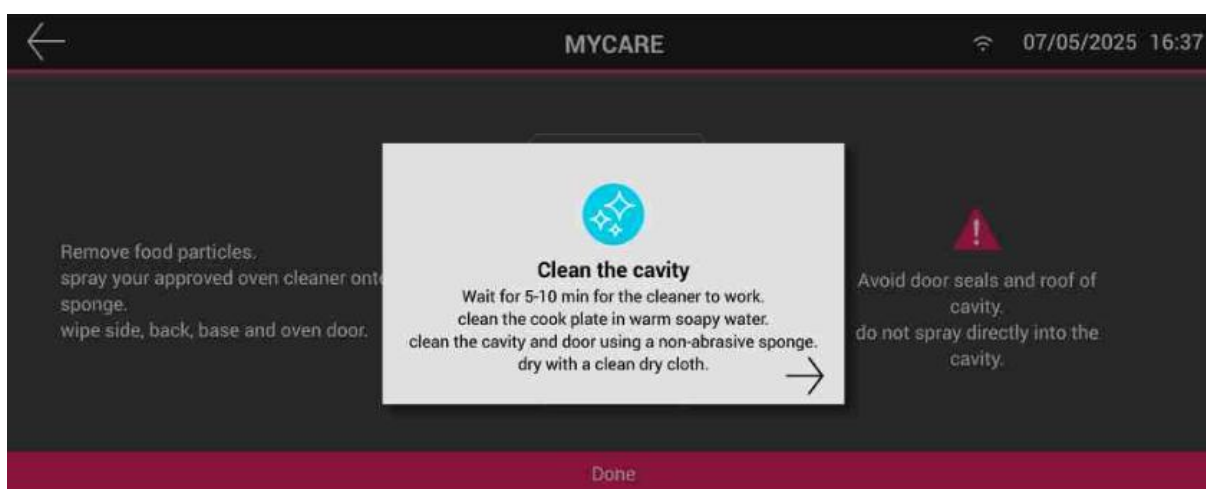
7.4. MyCare

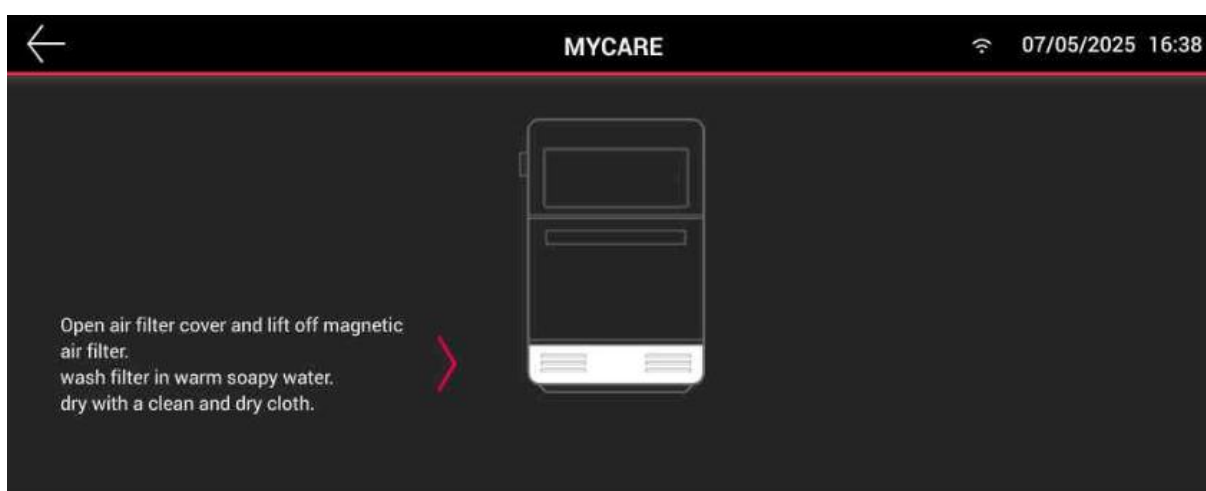
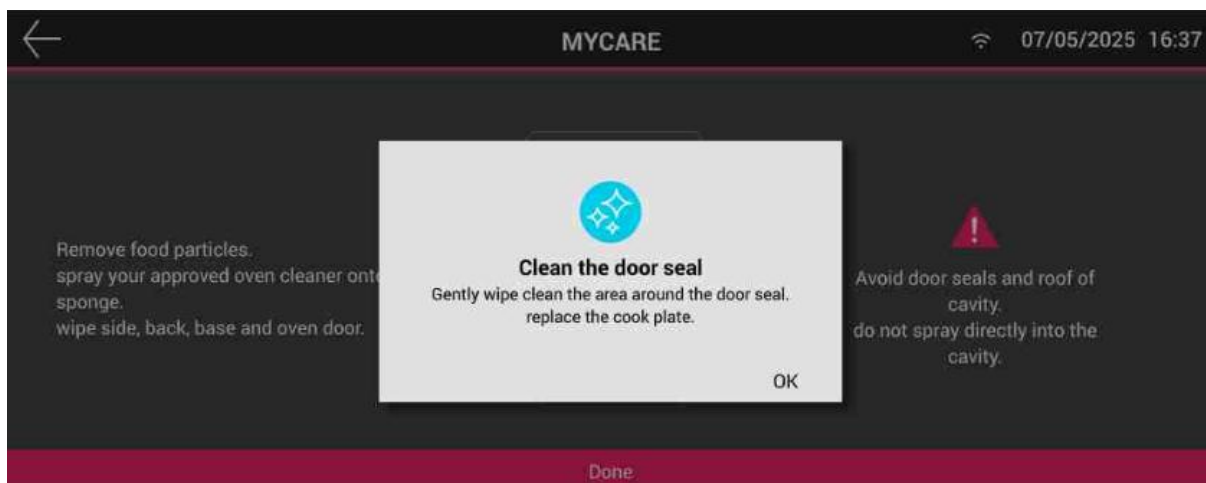
Antes de limpiar el horno (Sección 8.1), es necesario enfriarlo. Para ello, vaya al menú de temperatura y seleccione la opción MyCare. Al seleccionar MyCare, se activa el ventilador del horno a máxima velocidad para enfriar la cámara. Se recomienda colocar un recipiente con hielo dentro de la cámara y ejecutar MyCare con la puerta abierta para acelerar el proceso de enfriamiento. También es posible enfriar la cámara de cocción dejando la puerta abierta.

MyCare finalizará cuando la cámara del horno alcance una temperatura de 50 °C. A continuación, se podrá limpiar la cámara o desmontarla para una limpieza más profunda.









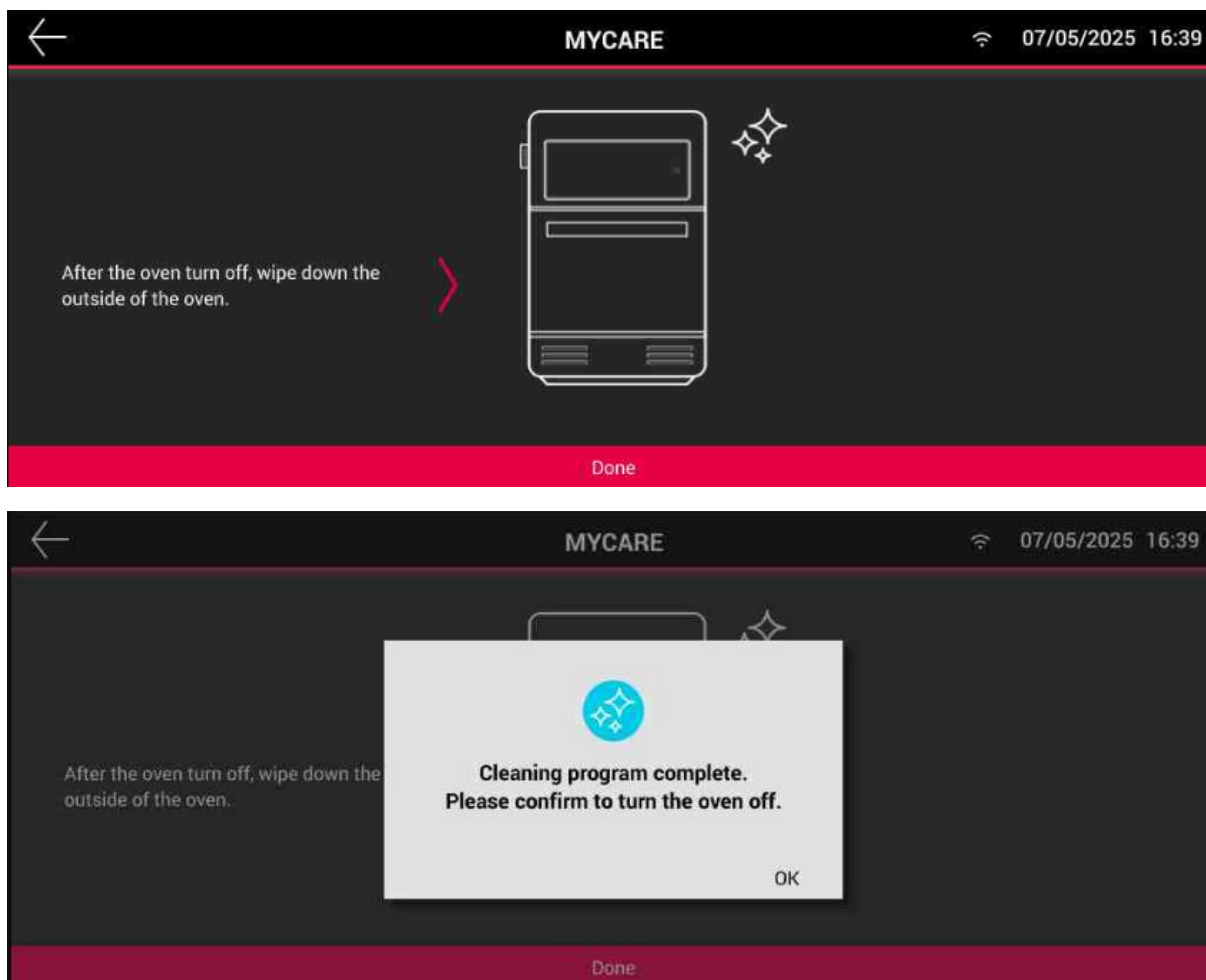


Figure 5. MyCare

8. MANTENIMIENTO



Cualquier operación de mantenimiento ordinaria debe realizarse después de desconectar el equipo de la red eléctrica.



Se debe utilizar equipo de protección adecuado para todas las operaciones de mantenimiento.



Compruebe diariamente que la instalación cumple los requisitos especificados en la ficha técnica del producto.

8.1. Limpieza

Es responsabilidad del propietario realizar el mantenimiento y la limpieza periódicos. Para mantener la garantía, debe poder demostrarse que el mantenimiento se ha realizado correctamente y de acuerdo con las instrucciones detalladas en este manual.

Una de las partes importantes del mantenimiento del equipo es su limpieza. Por lo tanto, el equipo debe limpiarse con mayor o menor frecuencia dependiendo de la zona del equipo.

La siguiente tabla muestra la frecuencia con la que deben limpiarse las diferentes partes del equipo.



Bajo ninguna circunstancia se podrá limpiar el equipo con aparatos de presión o vapor.

Part of the device	Frecuencia
Dentro de la cámara	Diario
Compartimento detrás de la placa de succión	Diario
Junta de puerta	Diario
Envolvente del equipo	Diario
Placas internas extraíbles	Diario

Tabla 12. Frecuencias de limpieza del horno Mychef QUICK WAVE

Antes de iniciar cualquier programa de limpieza, se deben retirar las bandejas, rejillas, parrillas u otros accesorios que se encuentren dentro de la cámara.

8.1.1. Cámara de cocción y puerta

Cámara de cocción

Para limpiar el interior de la cámara, es necesario realizar un enfriamiento en el horno para bajar la temperatura interna. El enfriamiento se puede realizar con la puerta cerrada o con la puerta abierta para facilitar el enfriamiento de la cámara.

8.1.1.1 Una vez que la cámara ha alcanzado una temperatura de 50 °C, finaliza el enfriamiento y puede comenzar la limpieza.

Primero retire la bandeja (A) deslizándola hacia fuera, sin realizar ninguna otra operación.

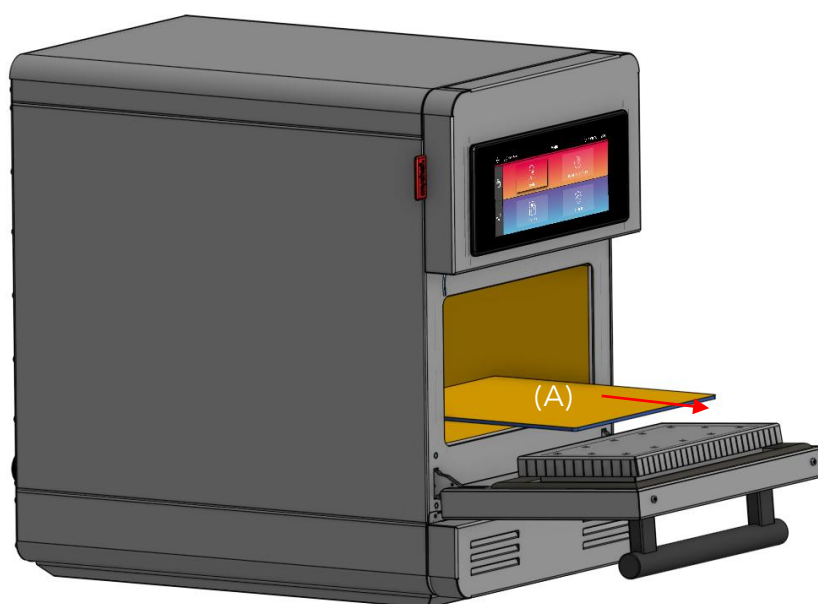


Figura 46. Extracción de la bandeja

A continuación, aplique suavemente el detergente líquido para hornos Mychef sobre todas las superficies internas, incluida la puerta. Déjelo actuar durante 10 minutos y limpie con un paño húmedo. Realice la misma operación en la bandeja interna (A).

Una vez limpias todas las piezas, deben secarse completamente y aplicarse el líquido protector para hornos de alta velocidad Mychef.

A continuación, coloque las piezas en el orden inverso al que se retiraron.



Ten mucho cuidado al limpiar esta parte del horno. Deja la puerta abierta y espera hasta que el ventilador de la cámara se detenga.



El filtro catalítico no debe introducirse en el lavavajillas bajo ninguna circunstancia, ni deben utilizarse disolventes, detergentes, etc.

Junta de la puerta

Es importante que esta parte del horno esté limpia y libre de restos de comida incrustados para que pueda sellar bien la cámara y no se escape el calor, el agua o el vapor cuando esté en funcionamiento.

- 8.1.1.2. La junta de la puerta no debe retirarse de la puerta para limpiarla, sino que solo debe retirarse cuando sea necesario sustituirla.

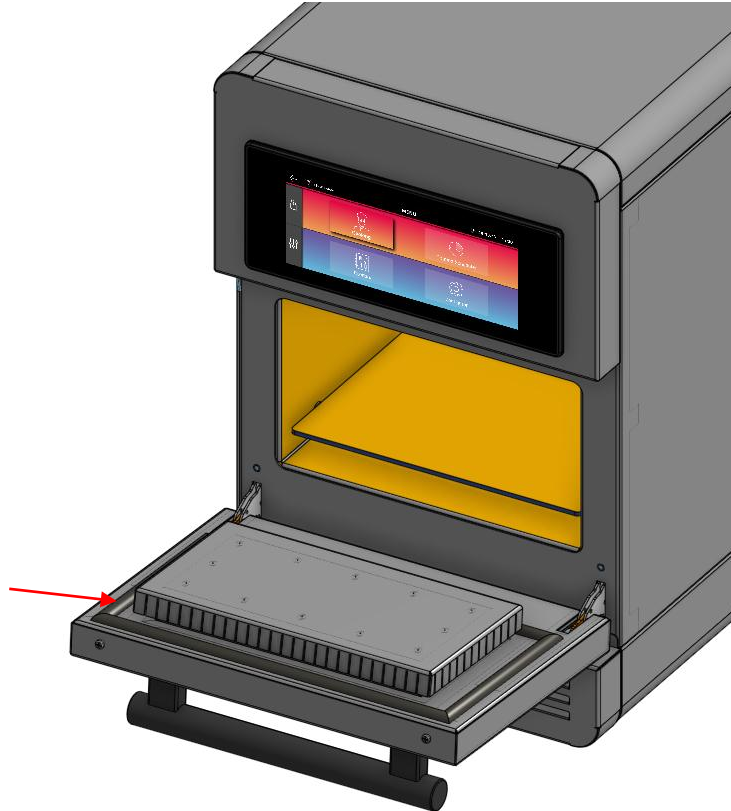


Figura 47. Limpieza de la junta de la puerta

Para limpiar la junta de la puerta, utilice un paño humedecido con agua y jabón lavavajillas. A continuación, aclárelo y séquelo.

Nunca utilice productos que contengan alcoholes o disolventes, ya que pueden dañar la junta de la puerta.



La junta de la puerta es una protección activa que mantiene la energía de microondas dentro de la cámara de cocción. No utilice el aparato si la junta de la puerta está rota o dañada.



No aplique el líquido protector para hornos de alta velocidad Mychef a la junta de la puerta.

8.1.2. Filtro de aire

Para limpiar el filtro de aire, primero baje el protector de la entrada de aire (A) girándolo. A continuación, tire de las asas del filtro de aire (B) hasta que quede completamente separado del aparato.

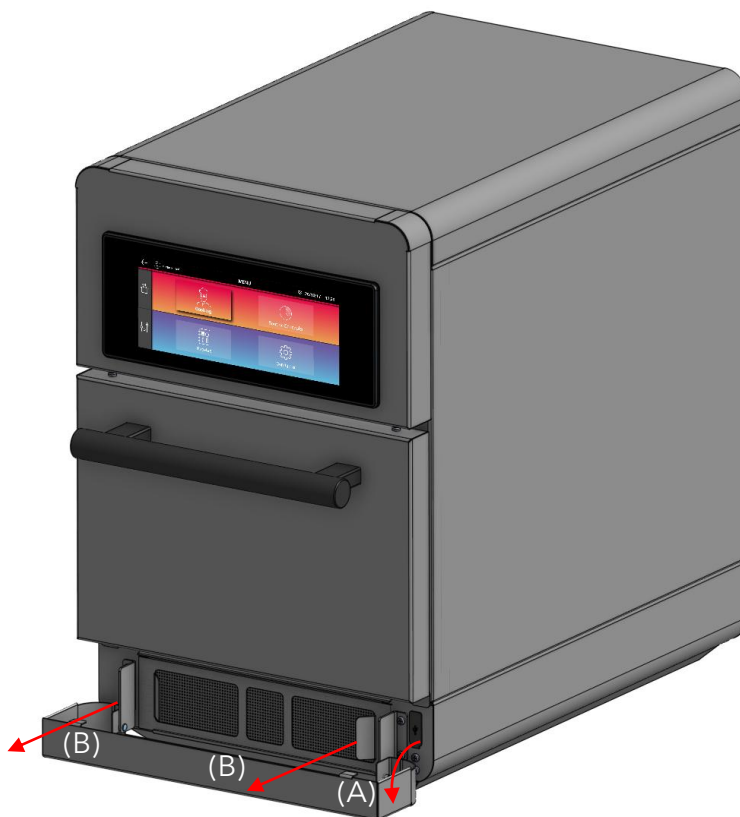


Figura 48. Limpieza del filtro de aire

A continuación, elimine todo el polvo y las partículas que puedan haber quedado adheridas al filtro. Para ello, utilice el detergente líquido para hornos Mychef, déjelo actuar durante unos minutos y, a continuación, enjuague el filtro bajo el grifo.

Una vez que el filtro esté libre de polvo y partículas, y completamente seco, móntelo en el aparato y cierre el protector de la entrada de aire.



No utilice el aparato sin el filtro de aire. Si lo hace, la garantía quedará invalidada.

8.1.3. Carcasa exterior

Para limpiar la carcasa exterior, utilice un paño con el producto de conservación protector, a fin de no dañar el acabado exterior. A continuación, enjuague y seque.

8.1.4. Panel de control

Para limpiar el panel de control, utilice un paño humedecido con agua y jabón lavavajillas. A continuación, aclárelo y séquelo.

Nunca utilice productos que contengan alcoholes o disolventes, ya que pueden dañar los metales o plásticos del panel de control.

8.1.5. Accesorios

Limpia los accesorios del horno con regularidad y cuidado. Límpialos siempre con un paño humedecido en agua y jabón neutro.



La limpieza de los accesorios debe realizarse con un paño humedecido con agua y no deben utilizarse productos químicos. NO UTILICE NINGÚN LÍQUIDO QUE CONTenga ALCOHOL, ÁCIDOS, DETERGENTES, DISOLVENTES O EQUIVALENTES PARA LA LIMPIEZA.

8.2. Mantenimiento preventivo

Los hornos Mychef están diseñados para un funcionamiento intensivo y duradero. Para garantizarlo, además de una limpieza regular, es necesario realizar un mantenimiento preventivo. Este mantenimiento preventivo está específicamente diseñado para prolongar la vida útil de su horno Mychef, minimizar el consumo de energía y agua, y garantizar una excelente calidad de cocción sin interrupciones.

Este programa de mantenimiento se divide en diferentes tipos de revisiones, que deben realizarse aproximadamente cada año o cada 2000 horas de funcionamiento, lo que ocurra primero.



Estas inspecciones periódicas deben realizarse cada 2000 horas de funcionamiento o cada año, lo que ocurra primero.



Estas inspecciones periódicas deben ser realizadas por un técnico de servicio autorizado.

La siguiente tabla muestra las operaciones que se deben realizar en los hornos Mychef en cada una de las revisiones. La tabla es circular, y tras 20 000 h de uso o 10 años de uso, el tiempo volvería a contar desde la izquierda de la tabla. Es decir, a las 22 000 h correspondería la revisión A de 2000 h.

Programa de mantenimiento Mychef		2000	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000
Revisión A	Actualización del firmware	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Limpieza de los ventiladores de refrigeración	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Limpieza electrónica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Prueba de fugas de vapor. (Sustitución de la junta de la puerta si falla)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Prueba de eficiencia del microondas (sustitución del magnetrón o magnetrones si falla)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Prueba de fugas de energía de microondas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Comprobación del enclavamiento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Comprobación del consumo (ventilador de refrigeración y resistencia calefactora)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Revisión B	Calibración de temperatura		X		X		X		X		X
	Ajuste de los pernos y tuercas internos		X		X		X		X		X
	Sustitución del filtro catalítico		X		X		X		X		X
	Sustitución de las juntas de la guía de ondas		X		X		X		X		X
Revisión C	Sustitución del motor y las juntas					X					X
	Sustitución de la resistencia					X					X
	Limpieza del estrangulador del motor					X					X

Tabla 13. Tabla de mantenimiento periódico



El mantenimiento regular garantiza que su horno siempre funcione según lo previsto.



El mantenimiento periódico debe demostrarse para que la garantía sea válida.



Antes de realizar cualquier manipulación para el mantenimiento o la reparación, el equipo debe desconectarse de la red eléctrica.



Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el servicio posventa o por personal cualificado para evitar riesgos.