

QUICK 1

Manual de Producto

Instalación, uso y mantenimiento



ÍNDICE

1. NORMAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES...	4
1.1. Personal encargado del uso del equipo	4
1.2. Peligro eléctrico	4
1.3. Peligro térmico	4
1.4. Peligro de corrosión	5
2. INTRODUCCIÓN	6
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	7
3.1. Características principales del Mychef QUICK 1	7
4. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EMPLAZAMIENTO	8
4.1. Recepción	8
4.2. Transporte	8
4.3. Emplazamiento	9
5. INSTALACIÓN	12
5.1. Conexionado eléctrico	12
5.1.1. Conexión monofásica 230V L+N	13
5.2. Instalación del filtro catalítico	13
6. USO	15
6.1. Panel de control	15
6.1.1. Encendido del equipo	19
6.1.2. Control de la cocción	20
6.1.2.1. Cocción por temperatura y control por tiempo con ajuste de temperatura	20
6.1.2.2. Indicadores de estado del horno	22
6.1.3. Inicio del ciclo de cocción	23
6.1.4. Fin de ciclo	24
6.1.5. Guardar un programa	24
6.1.6. Recuperar un programa	24
6.1.7. Memorias rápidas	25
6.2. Errores y alarmas	25
7. MANTENIMIENTO	28
7.1. Limpieza	28
7.1.1. Aspiración y burlete	29
7.1.1.1. Aspiración	29
7.1.1.2. Burlete	30

7.1.2. Carcasa exterior.....	31
7.1.3. Panel de control	32
7.1.4. Accesorios.....	32
7.2. Mantenimiento preventivo.....	32

1. NORMAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

1.1. Personal encargado del uso del equipo

El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se les haya supervisado o instruido sobre los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los trabajos de limpieza y mantenimiento son responsabilidad del usuario y no deben ser realizados por niños sin supervisión.



El personal que realice cualquier acción sobre el horno ya sea uso, limpieza, instalación, manipulación, etc. debe tener conocimiento de las normas de seguridad y de las instrucciones de uso.



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

1.2. Peligro eléctrico

Los trabajos en la parte eléctrica de alimentación y el acceso a piezas en tensión están permitidos únicamente a personal cualificado y bajo su responsabilidad. En cualquier caso, dicho acceso debe realizarse con el equipo desconectado de la red eléctrica.

Si el aparato se coloca encima de un carro o en mesas que tengan cierta movilidad, no permitir que se mueva mientras esté conectado a la corriente eléctrica para evitar posibles daños en el cableado, tubos de desagüe o de entrada de agua. En caso de que se quiera mover o cambiar de posición el equipo, se desconectarán los cables.

1.3. Peligro térmico

Cuando el equipo esté en funcionamiento se debe abrir la puerta lentamente y con cuidado para evitar posibles quemaduras por el vapor o aire caliente que pueda salir de dentro de la cámara de cocción.

Peligro de accidente. Tenga cuidado al utilizar recipientes para alimentos en el horno cuando el estante superior esté a 160 cm o más. Existe riesgo de lesiones por el contenido caliente de las bandejas.



Mantener las aberturas de ventilación libres de obstáculos. No instalar el equipo en la proximidad de productos inflamables. Evitar posicionar el horno cerca de fuentes de calor como pueden ser fogones, planchas, freidoras, etc.

Verifique las distancias de seguridad en el capítulo Emplazamiento.



¡PELIGRO DE ACCIDENTE! Tenga cuidado a la hora de usar recipientes alimenticios en el horno cuando la bandeja superior esté situada a 160 cm o más de altura. Existe riesgo de lesiones provocadas por el contenido caliente de las bandejas.



Mientras el horno esté en funcionamiento, evitar tocar partes metálicas y el cristal de la puerta ya que pueden superar los 60°C. Tocar únicamente la maneta y el panel de mandos.

1.4. Peligro de corrosión

Cuando se utilicen los productos de limpieza se debe tomar especial atención y medidas de seguridad adecuadas para manipular dichos productos. Lea siempre la ficha de seguridad de los diferentes productos químicos antes de utilizarlos y siga sus instrucciones de uso. Estos productos en contacto con cualquier parte del cuerpo resultan abrasivos y pueden producir irritaciones de la piel y los ojos y causticaciones.

2. INTRODUCCIÓN

Este manual ha sido preparado y revisado esmeradamente con el fin de proporcionar información fidedigna y de ayuda para una instalación, un uso y un mantenimiento correcto que hará que funcione de manera adecuada y se prolongue la vida del horno. Este manual está dividido en 3 partes, la primera parte dedicada a la instalación del equipo en el punto de trabajo, la segunda al uso y la tercera centrada en la limpieza y mantenimiento del horno.



Antes de realizar cualquier intervención o uso del equipo, es necesario realizar una lectura atenta y completa de este manual.

El fabricante declina toda responsabilidad implícita o explícita respecto de posibles errores u omisiones que pudiese contener.

- El horno no puede ser usado por personal que no haya recibido algún tipo de formación, y no tenga las capacidades o la experiencia necesaria para el correcto funcionamiento del equipo. No dejar que los niños utilicen ni jueguen con el equipo.
- El propietario del equipo tiene la obligación de hacer leer este manual al personal encargado de su utilización y mantenimiento, así como de guardar este manual en un lugar seguro para que pueda ser usado por todos los usuarios del equipo y para futuras consultas. Si el equipo es vendido a otras personas, se les deberá hacer entrega de este manual.
- Este horno debe utilizarse únicamente para la finalidad que ha sido concebido, es decir: cocer, calentar, regenerar o deshidratar alimentos. Cualquier otro uso que se haga puede ser peligroso y puede producir daños personales y materiales.
- Los equipos son expedidos de fábrica una vez calibrados y superados rigurosos ensayos de calidad y seguridad que aseguran su correcto funcionamiento.



El fabricante rehusará cualquier tipo de responsabilidad sobre problemas causados por una incorrecta instalación, modificación, uso o mantenimiento indebidos.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3.1. Características principales del Mychef QUICK 1

	QUICK 1
Medidas exteriores (Ancho x Alto x Fondo)	397 x 410 x 629 mm
Capacidad	31 x 31 x 18 cm
Raciones/Hora	20

Tabla 1. Características principales de los hornos Mychef QUICK 1

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

4. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EMPLAZAMIENTO

Antes de realizar la instalación se deberán verificar las dimensiones del emplazamiento donde se va a situar el equipo y las conexiones eléctricas.

4.1. Recepción

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

Verificar que el embalaje no tiene desperfectos sufridos durante el transporte y que no faltan piezas o partes del equipo. En caso de detectar cualquier anomalía o problema, ponerse en contacto inmediatamente con su distribuidor.

4.2. Transporte

El equipo debe transportarse con el embalaje original hasta el lugar más cercano al punto de instalación para evitar al máximo los posibles daños. Se recomienda guardar el embalaje original hasta que el equipo esté correctamente instalado y en funcionamiento.

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

- Las medidas de los diferentes modelos para pasar por lugares estrechos (pasillos, puertas, espacios estrechos). Ver capítulo 3.
- La manipulación se deberá de hacer con el personal necesario para mover la carga del mueble teniendo en cuenta la normativa vigente de seguridad laboral en el lugar de instalación.
- Durante el transporte del horno, éste siempre tiene que estar en posición vertical. Debe ser levantado perpendicularmente al suelo y transportado paralelamente al mismo.
- Asegurarse que durante el transporte no vuelque y no se golpee con ningún objeto.

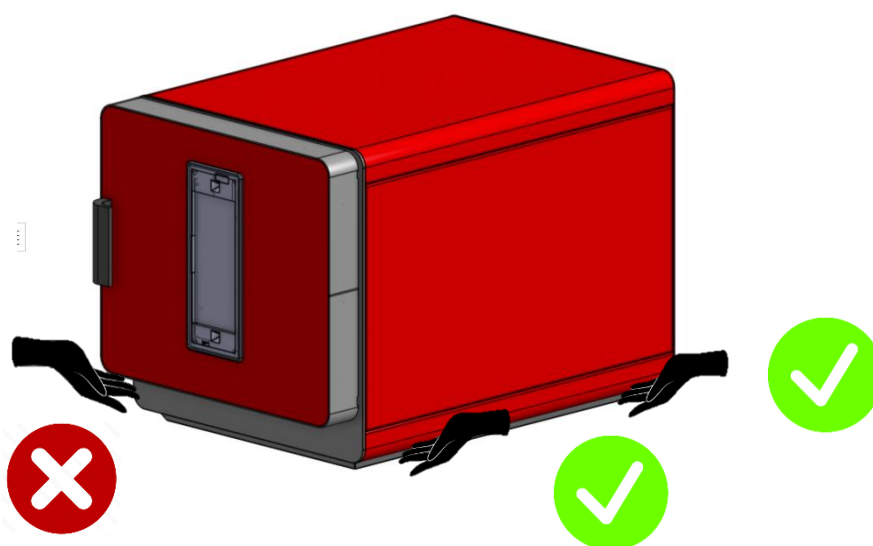


Figura 1. Lugares de sujeción del horno



El horno no se debe coger nunca de la puerta.

4.3. Emplazamiento

- Colocar el horno a una distancia de la pared que sea cómoda para poder hacer las conexiones eléctricas. Debe existir una separación mínima respecto las partes del horno para que pueda ventilar y refrigerar de manera correcta. Esta distancia mínima es:
 - o 50mm por los laterales izquierdo y derecho
 - o 50mm por la parte trasera
 - o 50mm por la parte superior
- Si existen fuentes de calor o vapor cerca del equipo (fogones, brasa, plancha, freidora, cuecepastas, marmita, sartén basculante etc.), éstas deben estar a una distancia superior a 1 metro.
- Verificar que el horno no esté expuesto a aire caliente o vapores en las zonas donde están los ventiladores de refrigeración (zona anterior derecha y zona posterior izquierda).

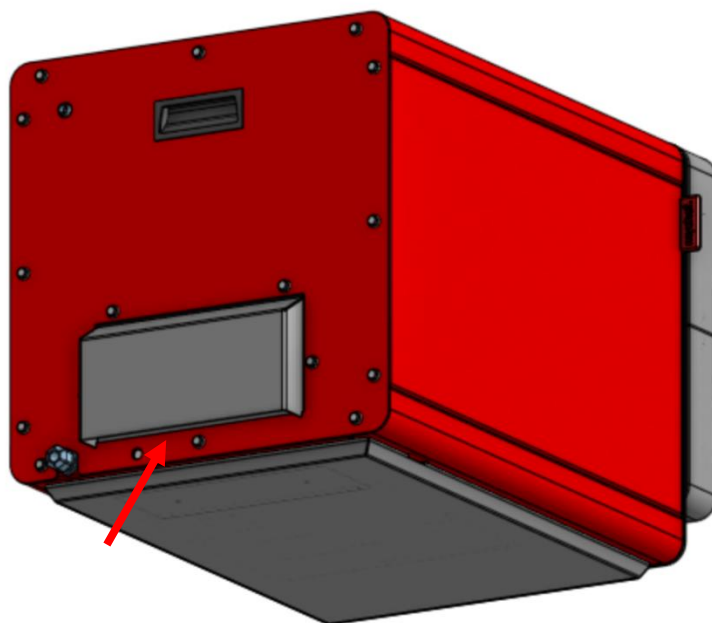


Figura 2. Zona aspiración para refrigeración



En ningún caso obstruir las zonas de respiración ni colocar ningún elemento que pueda dificultar la entrada de aire. Tampoco colocar ninguna fuente de calor que pueda calentar el aire de refrigeración.

- Una vez está colocado en el espacio de trabajo comprobar que queda nivelado.

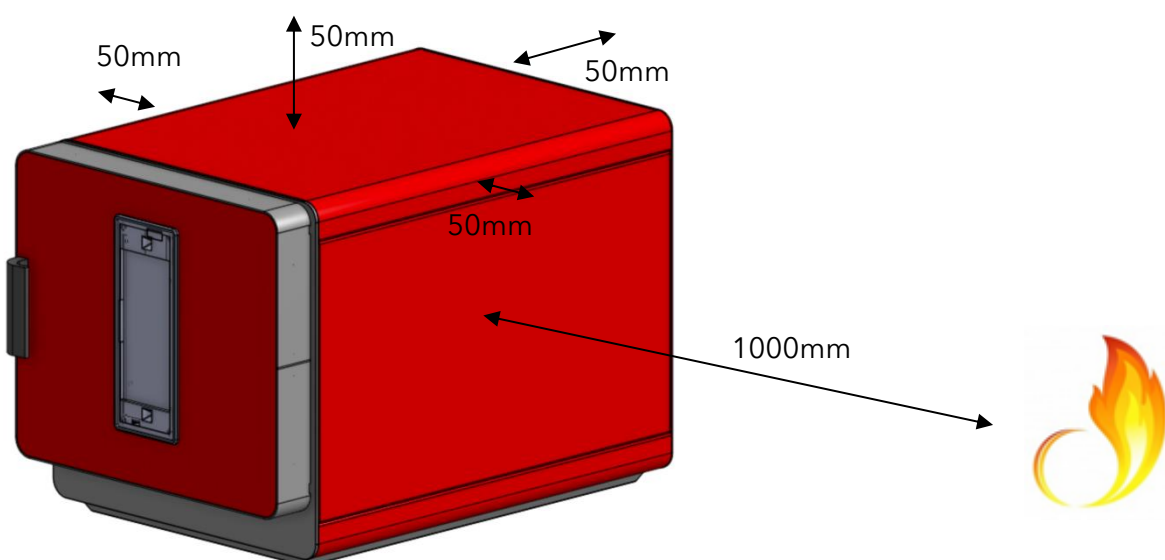


Figura 3. Ejemplo de emplazamiento adecuado para instalación



Sea extremadamente prudente con las zonas de refrigeración del horno. Si éste aspira vapores o aire caliente puede reducir drásticamente el tiempo de vida de los componentes.



Para la instalación de hornos Mychef apilados se seguirán las instrucciones que se suministrarán con el kit de apilado correspondiente.

En ningún caso obstruir las zonas de respiración ni colocar ningún elemento que pueda dificultar la aspiración.

5. INSTALACIÓN

5.1. Conexión eléctrico

Comprobar que la tensión que llega al punto donde se va a conectar el horno coincide con la de funcionamiento del equipo.

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


	Voltaje	Potencia (kW)	Corriente (A)	Sección de cable (mm ²)
QUICK 1 UE	230/3L/50-60	3.6	16	2,50
QUICK 1 UK	230/3L/50-60	2.9	13	2,50

Tabla 2. Características de conexionado eléctrico

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

El equipo debe conectarse a la red eléctrica a través de un interruptor de corte omnipolar y con una distancia de apertura de contactos superior a 3mm. Instale también un dispositivo diferencial de clase A y una protección contra sobre-intensidades.

Siempre garantice una toma de tierra eficaz.

Conecte el equipo a un sistema equipotencial  usando el contacto especialmente previsto para este fin (ver signo equipotencial en la parte inferior izquierda del equipo). En caso de que estén dos equipos apilados, ambos deberán estar conectados al sistema de equipotencialidad.



La conexión a un sistema equipotencial garantiza una seguridad adicional en caso del fallo simultáneo de fugas a tierra y fallo del diferencial.

Los cableados y demás dispositivos de seguridad utilizados para la instalación eléctrica deben tener la sección adecuada para el equipo en cuestión.



Respete en todo caso la normativa vigente para la conexión del equipo a la red de baja tensión.

Antes de empezar con la instalación eléctrica verificar que los requerimientos eléctricos del horno y los de suministro de la red eléctrica son iguales.



No conecte nunca una fase a neutro o a tierra. Compruebe que las tensiones de la instalación corresponden con las del equipo.

En los siguientes subcapítulos se muestran los tipos de conexiones posibles para los hornos Mychef. El voltaje de cada horno se encuentra en el adhesivo identificativo del mismo.

5.1.1. Conexión monofásica 230V L+N

Color		Cable
■	Marrón	L1
■	Azul	Neutro
■	Verde-amarillo	Tierra

Tabla 3. Cable monofásico 230V L+N

5.2. Instalación del filtro catalítico

En caso de que se haya adquirido el accesorio del filtro catalítico, se procederá a las siguientes instrucciones para un correcto montaje:

- Desenroscar los tornillos que sujetan las placas de los laterales de la cámara para poder extraerlos.
- Desenroscar los tornillos que sujetan la chapa de protección de la turbina.
- Extraer la placa de protección de la turbina y atornillar el porta-filtro con dos tornillos.
- Introducir la placa de protección de forma inclinada (Figura 5) dentro de la cámara y colocar el filtro en el porta-filtro.
- Volver a colocar cada placa en su lugar con los correspondientes tornillos.

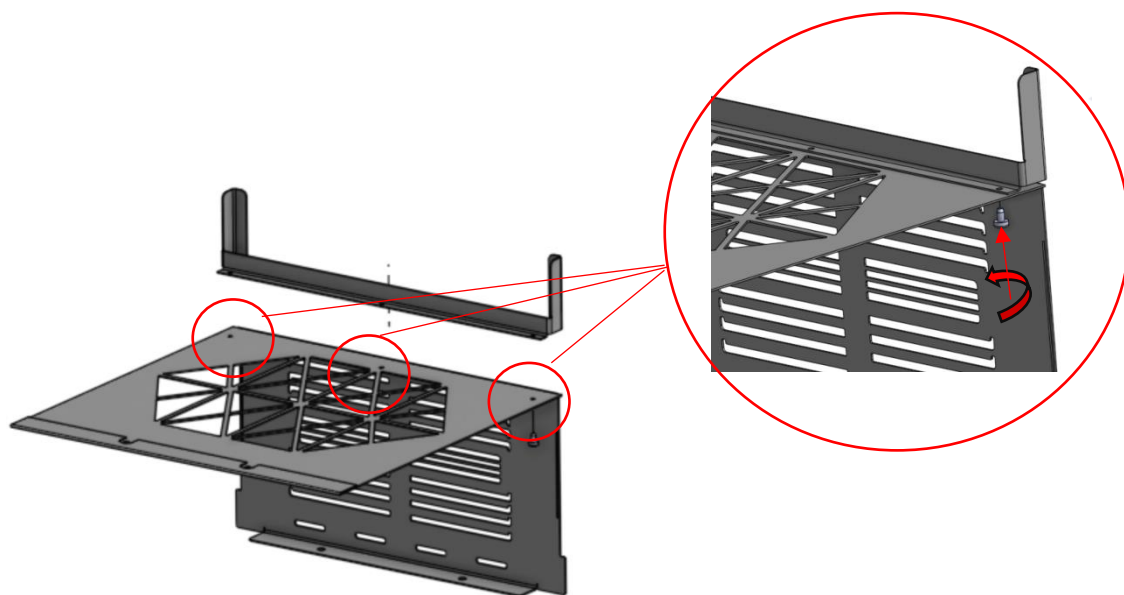


Figura 4. Montaje del porta-filtro a la placa de protección

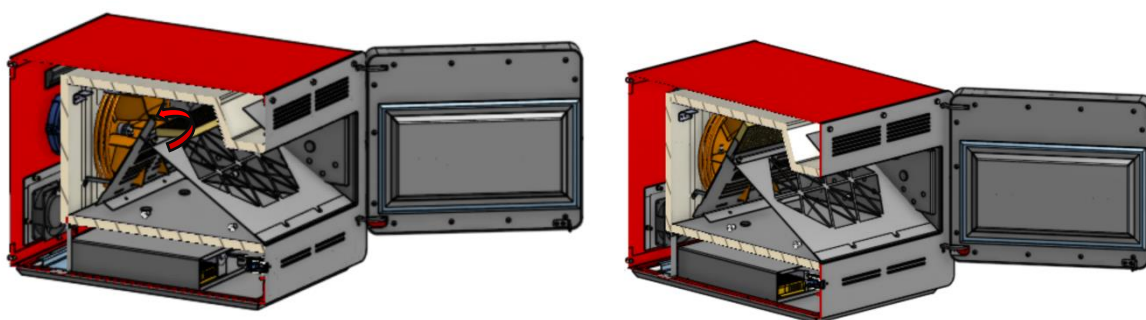


Figura 5. Introducción del filtro



Para poder retirar la placa de protección, hay que retirar previamente el filtro catalítico, realizando la operación dentro de la cámara.



Asegurarse que ha realizado el CoolDown de forma completa para manipular las placas.



El filtro catalítico es un accesorio. Todo lo necesario para su instalación se encuentra en el kit de instalación del filtro.

6. USO

6.1. Panel de control

El panel de control de los hornos QUICK 1 cocina con convección combinado con la tecnología 3D impingement, permite cocinar los alimentos de forma rápida con un resulta excelente. Además, cuenta con ocho memorias de acceso rápido.

La siguiente figura muestra el panel de control de un horno Mychef QUICK. Está compuesta por una pantalla central con displays, indicadores y botones.



Figura 6. Control Mychef QUICK 1

A continuación, se explica la funcionalidad de cada uno de ellos:



Figura 7. Detalle panel de control

Bloque	Función	Descripción
A	Icono de Preheat	Icono que identifica el estado de Preheat.
B	Indicador de Preheat	Encendido, indica que estamos en el estado de Preheat. El horno se está calentando para llegar a la temperatura de funcionamiento.
C	Icono de Ready	Icono que identifica el estado de Ready.
D	Indicador de Cooking	Encendido, indica que estamos en el estado de Ready. El horno está listo para empezar la cocción.
E	Icono de CoolDown	Icono que identifica el estado CoolDown.
F	Indicador de CoolDown	Encendido, indica que estamos en el estado de CoolDown. El horno se está enfriando.
G	Display de visualización	Visualiza el parámetro seleccionado: temperatura, tiempo de cocción.
H	Botón de programa	Permite grabar o recuperar un programa
I	Botón ajuste -	Disminuye el parámetro seleccionado: programa, temperatura o tiempo.
J	Botón ajuste +	Aumenta el parámetro seleccionado: programa, temperatura o tiempo.
K	Botón de CoolDown	El horno entra en fase CoolDown para refrigerar la cámara interior.
L	Botón temperatura	Botón de selección de temperatura
M	Botón tiempo	Botón de selección de tiempo
N	Bloque de botones de memorias rápidas M1...M8	Con una pulsación larga, graba los parámetros actuales en una memoria determinada. Con una pulsación corta, ejecuta la cocción en la memoria.
O	Botón START/STOP	Botón de encendido/apagado e inicio/parada del horno. Si el horno está encendido, pero no cociendo, al presionar levemente iniciará el precalentamiento. Si el horno está precalentando, al presionar levemente saltará el precalentamiento. Si el horno está encendido y cociendo, al presionar levemente cancelará el ciclo de cocción.

Tabla 4. Descripción panel de control

La pantalla central es una parte muy importante a la hora de interactuar con el horno, ya que indica el valor de cada parámetro de la cocción.



Figura 8. Pantalla central

A continuación, se explica el formato de visualización de los parámetros:

Icono	Función
	La temperatura de la cámara se muestra con una T en el primer dígito. A continuación, se muestra el valor de la temperatura en grados Celsius.
	El tiempo de cocción se muestra con los dos puntos centrales. Los dos dígitos de la izquierda son los minutos, y los dos dígitos de la derecha, los segundos.
	La cocción también puede ser continua. En tal caso, aparece CONT en el display. Para realizar una cocción continua, presionar el botón de ajuste - hasta que aparezca CONT en el display.
	El programa se muestra con una P en el primer dígito, seguido del número de programa.
	Este icono indica que se ha finalizado un proceso de cocción.

	El mensaje DOOR aparece cuando se abre la puerta durante un proceso de cocción.
	El mensaje PREHEAT se muestra durante los procesos de precalentamiento con el horno, de manera alternativa con la temperatura actual de la cámara de cocción.
	El mensaje LOAD indica que el horno ha llegado a la temperatura de precalentamiento y el horno ya puede cargarse. Al cerrar la puerta empezará el ciclo de cocción.
	En el caso que aparezca un error, los dos primeros dígitos del display muestran ER, seguidos del número de error. Refiérase al capítulo de errores para más información al respecto.
	Existe la posibilidad de modificar parámetros de funcionamiento del horno. En el menú de edición de parámetros, el display central muestra una P, seguida del número de parámetro. Los dos dígitos de la derecha muestran el valor del parámetro. Refiérase al capítulo del menú de configuración para más información al respecto.
	El mensaje Cool se muestra durante el estado de enfriamiento (CoolDown) con el horno.

Tabla 5. Descripción mensajes pantalla central

6.1.1. Encendido del equipo

El encendido o apagado del equipo se realiza pulsando durante dos segundos el botón START/STOP.



A fin de proteger el horno de posibles sobre temperaturas, es posible que algunos elementos de protección funcionen aun estando el horno apagado. Cuando el horno esté a una temperatura segura se apagaran automáticamente.

Si el equipo no se encendiera, verifique el estado del termostato de seguridad, situado en la parte posterior del equipo. Para ello primero hay que retirar un tapón de plástico negro situado al lado del prensaestopas del cable de alimentación.

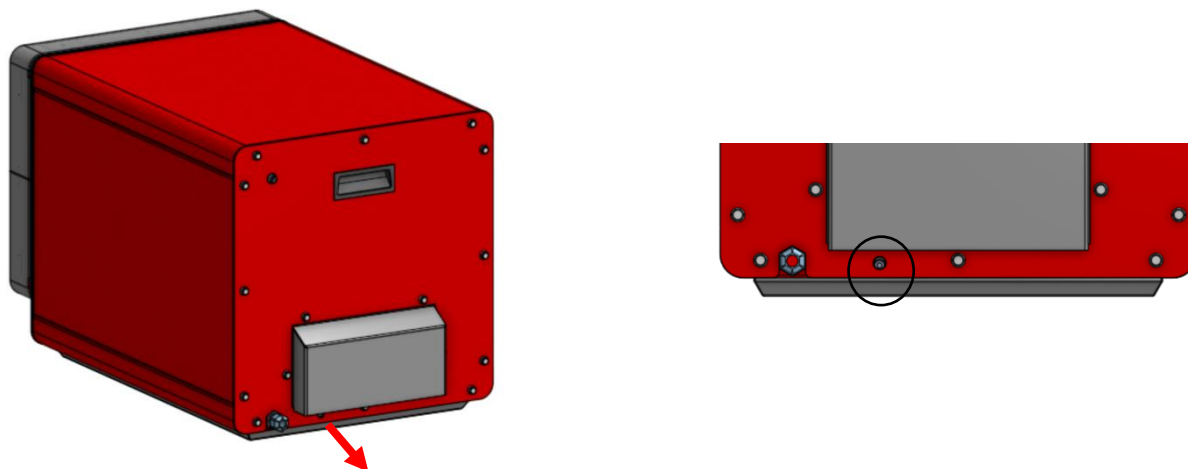


Figura 9. Acceso al termostato de seguridad

6.1.2. Control de la cocción

6.1.2.1. Cocción por temperatura y control por tiempo con ajuste de temperatura

Al encender el horno, este se pone de forma automática en el estado de Preheat, la temperatura de Preheat será la que el horno tenga registrado de la última cocción que se ha realizado en él. En este estado, el horno lleva automáticamente la temperatura de la cámara de cocción a la temperatura seleccionada por el usuario para que cuando se produzca la apertura de la puerta y carga del alimento, la temperatura sea la deseada. El horno calcula automáticamente la temperatura en la cámara de cocción y decide si debe realizar un proceso de precalentamiento.

El ajuste de los parámetros de temperatura y tiempo se realiza con los botones +/- después de haber pulsado los botones TEMPERATURA y TIEMPO respectivamente.

En caso de que seleccionemos una temperatura superior a la que tenemos en la cámara, el horno se pondrá en estado de Preheat hasta llegar a esa temperatura.

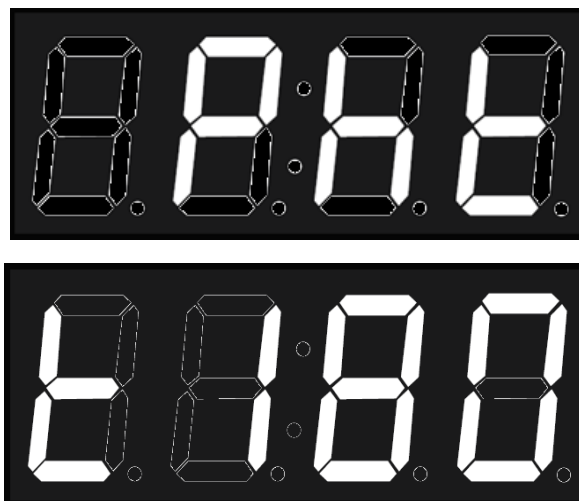


Figura 10. Indicador de precalentamiento

Cuando haya llegado a la temperatura establecida, el horno avisará al usuario con un zumbido e indicará "Load".



Figura 11. Indicador de carga

Una vez el horno este listo para cocinar, procederemos a abrir la puerta y cargarlo con el alimento. Una vez cargado el horno y cerrada la puerta hay que pulsar el botón de START/STOP para que el tiempo empiece a descontar el hasta que la cocción finalice. En este punto, el indicador de tiempo mostrará la palabra clave "End", el horno pitará durante un segundo. Seguidamente procederemos a abrir la puerta y extraer el alimento de ella. A volverla a cerrar se dará por acabada la cocción.

Ejemplo de cocción a 90° durante 10 minutos:

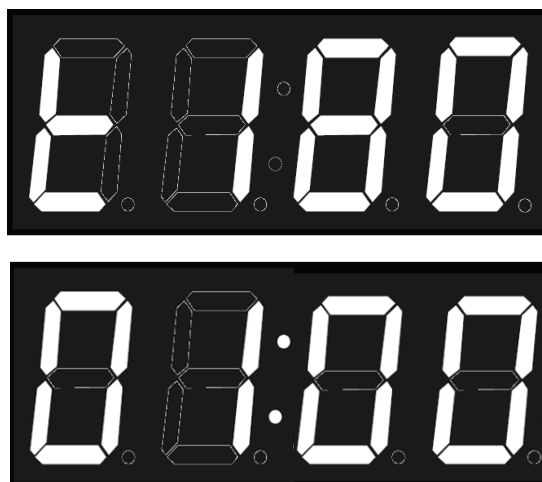


Figura 12. Ejemplo. Cocción 180°C durante 1 minuto

6.1.2.2. Indicadores de estado del horno

En la parte superior del panel de control hay tres indicadores, Preheat, Ready y CoolDown, que corresponden cada uno a los modos que tiene el horno. Asociado a cada indicador hay un indicador, que muestra el modo en el que se encuentra.

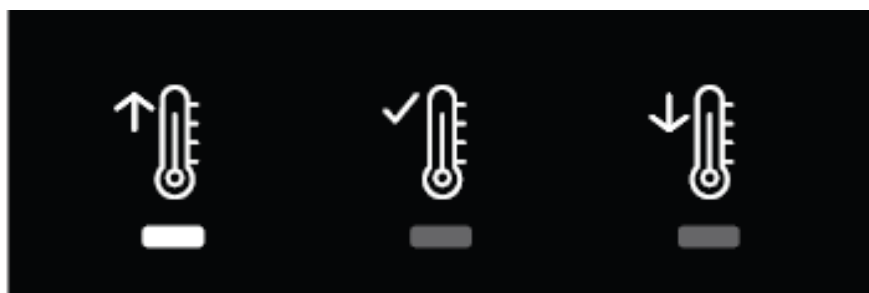


Figura 13. Iconos e indicadores de estado

Si el indicador de estado en concreto está encendido, significa que el horno está precalentando, está listo o se está enfriando, respectivamente.



Figura 14. Iconos e indicadores de estado

6.1.3. Inicio del ciclo de cocción

Una vez seleccionados los parámetros de cocción, ya sea en modo manual o en un programa determinado, podemos iniciar el proceso.

Para hacerlo, pulsar levemente la tecla START/STOP para iniciar el precalentamiento (ver 6.1.2.1). Si el precalentamiento no es necesario, los dos puntos centrales parpadearán cada segundo, indicando así que el proceso de cocción está en marcha. En caso de que se seleccione en el visor otro parámetro distinto al tiempo parpadeará el último punto de éste para indicar que la cocción está en progreso.

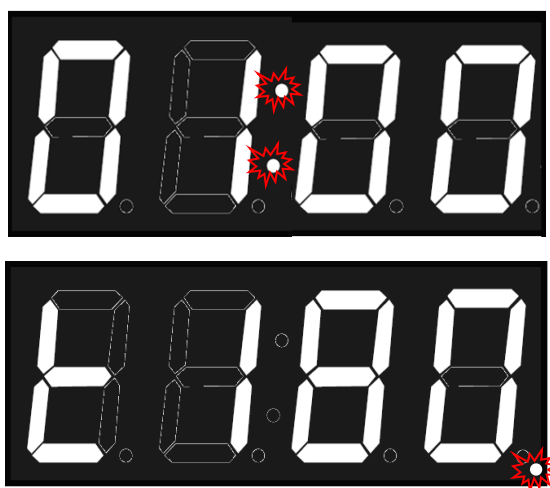


Figura 15. Indicador de cocción

Si durante la cocción se abre la puerta, el contador de tiempo se detiene, y se muestra el siguiente mensaje en el display central:

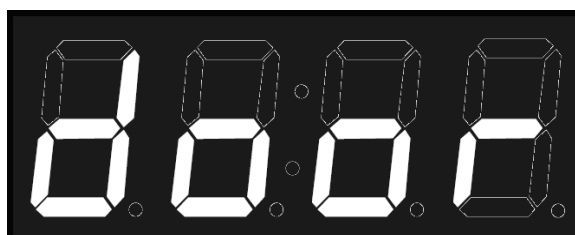


Figura 16. Indicador de puerta abierta

6.1.4. Fin de ciclo

Al acabar un ciclo de cocción, el equipo señala visual y acústicamente este estado. En concreto:

- Se emite un pitido.
- Aparece la palabra clave END en el display central hasta que el usuario finalice la cocción.

Al finalizar la cocción, y extraer el alimento del interior, se cierra la puerta para concluir con la cocción y volver a los parámetros para la siguiente receta.

6.1.5. Guardar un programa

Para guardar un programa, presione la tecla PROG y seleccione el programa con las teclas +/- . A continuación, seleccione los parámetros de temperatura y tiempo. Presione la tecla PROG durante varios segundos hasta escuchar la señal acústica y el programa quedará guardado. La figura a continuación muestra el programa 1.

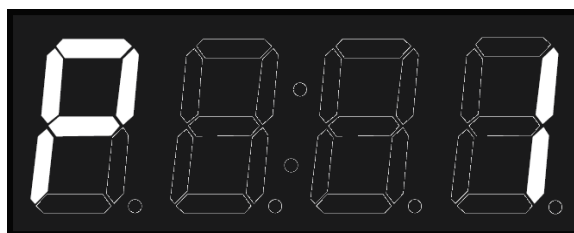


Figura 17. Ejemplo, programa 1

Para empezar la cocción, presione la tecla PROG, seleccione el programa que desea utilizar y presione la tecla START/STOP para empezar la cocción.

Nota: Se pueden guardar hasta 40 programas (firmware 1.7 y superior).

6.1.6. Recuperar un programa

Para recuperar un programa, presione levemente la tecla PROG y ajuste el número de programa donde quiere guardar los ajustes con las teclas +/- . La figura a continuación muestra el programa 1.

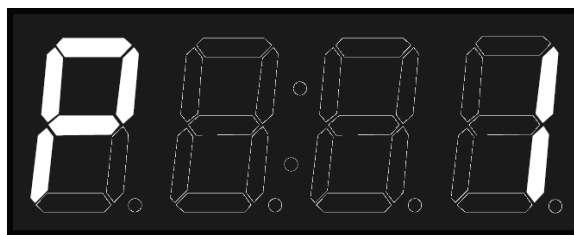


Figura 18. Ejemplo, programa 1

A continuación, presione levemente la tecla PROG para visualizar los ajustes del programa. También puede presionar levemente la tecla START/STOP para iniciar directamente el programa.

6.1.7. Memorias rápidas

El horno tiene 8 memorias de acceso rápido, numeradas de M1 a M8.

Para guardar una memoria rápida, ajuste la temperatura. A continuación, presione durante dos segundos la tecla de la memoria donde quiere guardar los ajustes.

Para iniciar un proceso de cocción almacenado en una memoria rápida, presione levemente la tecla de la memoria que quiere ejecutar.

En versiones de firmware 1.7 y superiores, las memorias rápidas corresponden a los programas. Es decir, P1 almacena los mismos parámetros de cocción que M1, etc. En versiones anteriores, las memorias son independientes de los programas.

6.2. Errores y alarmas

Durante la preparación y ejecución de procesos de cocción o lavado pueden ocurrir errores y alarmas. Si tal fuera el caso, en la pantalla central se mostrará el código de error o alarma.



Figura 19. Indicador de error

En la tabla a continuación pueden verse los distintos errores y alarmas, así como las posibles soluciones a los mismos.

Error	Definición interna	Aclaración
0	NO ERROR	Sin error.
1	ERROR GENERAL PURPOSE INPUT	Reservado. No utilizado.
2	ERROR OVERTEMPERATURE	Reservado. No utilizado.
3	ERROR OVERTEMPERATURE PCB	Overtemperature PCB. Verifique que los ventiladores de refrigeración de la electrónica funcionan correctamente, que existe suficiente espacio entre la parte trasera y la pared, y que la temperatura ambiente no es excesiva.
4	ERROR COMMUNICATION	Comunicación entre placas no responde. Verifique el cable que une la placa de potencia y la placa de control.
5	ERROR EEPROM	Comunicación procesador y EEPROM no funciona. Verifique la placa de control.
6	ERROR MOTOR	Error de motor. Verifique el cableado del motor. Sobretemperatura en el motor. Motor clavado.
7	ALARM WATER	Reservado. No utilizado.
8	ERROR WASHING	Reservado. No utilizado.
9	ERROR PROBE1 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
10	ERROR PROBE1 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
11	ERROR PROBE2 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
12	ERROR PROBE2 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
13	ERROR PROBE3 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
14	ERROR PROBE3 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
15	ERROR PROBE4 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
16	ERROR PROBE4 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
17	ERROR PROBE5 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
18	ERROR PROBE5 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.

19	ERROR PROBE6 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
20	ERROR PROBE6 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
21	ERROR PROBE7 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
22	ERROR PROBE7 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
23	ERROR PROBE8 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Sonda cámara no conectada. Verifique la sonda y cableado.
24	ERROR PROBE8 TEMP SENSOR SHORTED	Sonda cámara cortocircuitada. Verifique la sonda y cableado.
25	ERROR PROGRAM NOT TERMINATED	Reservado. No utilizado.
26	ERROR CLEANING PROGRAM NOT TERMINATED	Reservado. No utilizado.
27	ERROR CLEANING TEMPERATURE TOO HOT	Reservado. No utilizado.
28	ALARM RECOVERY TEMP TOO LOW	Reservado. No utilizado.
29	ERROR INVERTER	Reservado. No utilizado.

Tabla 6. Errores, alarmas y posibles soluciones

7. MANTENIMIENTO



Cualquier operación de mantenimiento ordinario debe realizarse, después de desconectar el equipo de la corriente eléctrica.



Para cualquier operación de mantenimiento, será imprescindible llevar un equipo de protección adecuado.

7.1. Limpieza

Es responsabilidad del propietario la realización de un mantenimiento y limpieza regular. Para mantener la garantía, ha de poderse comprobar que el mantenimiento ha sido ejecutado correctamente y siguiendo las instrucciones detalladas en este manual.

Una de las partes importantes en el mantenimiento del equipo es la limpieza del mismo. Por eso se deberá hacer una limpieza del equipo con mayor o menor frecuencia dependiendo de la zona del equipo.

A continuación, se muestra una tabla donde aparece la periodicidad con la que se debe realizar la limpieza de las diferentes partes del equipo.



El equipo no puede, en ningún caso, ser limpiado con ningún aparato de presión o vapor.

Parte del equipo	Frecuencia
Interior de la cámara	Diariamente
Compartimento detrás de la chapa de aspiración	Diariamente
Burlete de la puerta	Diariamente
Envolvente del equipo	Diariamente
Placas interiores desmontables	Diariamente

Tabla 7. Frecuencias de limpieza en hornos Mychef QUICK 1

Antes de empezar cualquier programa de limpieza se tienen que extraer bandejas, rejillas, parrillas u otros accesorios que pueda haber dentro de la cámara.

7.1.1. Aspiración y burlete

7.1.1.1. Aspiración

Para realizar la limpieza del interior de la cámara, hay que realizar un CoolDown en el horno para disminuir la temperatura interior. El CoolDown se puede realizar con la puerta cerrada o con la puerta abierta para facilitar el enfriamiento de la cámara.

Una vez la cámara haya llegado a una temperatura de 50°, el CoolDown finaliza y se puede iniciar la limpieza.

En primer lugar, hay que extraer la bandeja (A) estirando hacia fuera, sin necesidad de realizar ninguna otra operación.

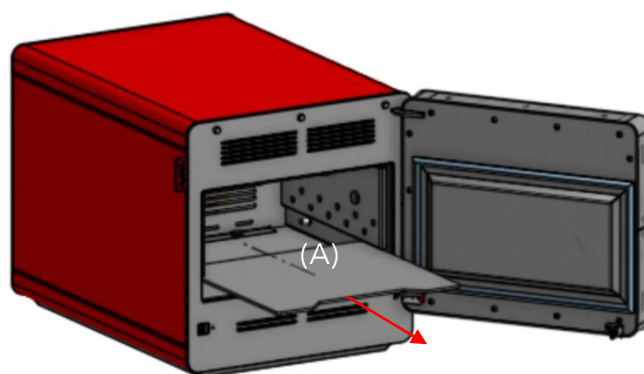


Figura 20. Extracción de bandeja

A continuación, se procederá a la extracción de las placas (C) laterales del interior de la cámara. Primero hay que desenroscar los tornillos (B) tanto del lado derecho como del lado izquierdo. Una vez retirados, sin necesidad de utilizar ninguna herramienta, se procede a extraer las placas estirándolas hacia fuera.

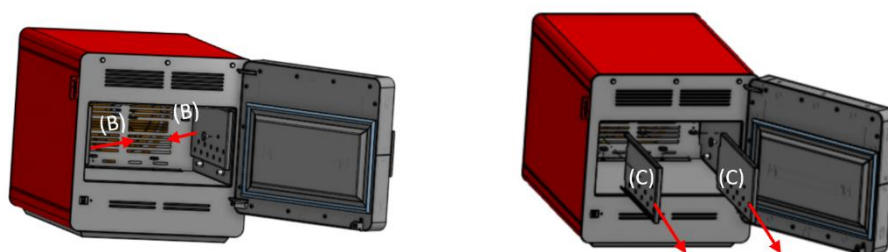


Figura 21. Extracción de tornillos y placas laterales

Una vez retiradas las placas laterales ya se tiene acceso a la placa de separación de la cámara de cocción con los ventiladores y la resistencia (D). Para poder extraerla habrá que desatornillar los tornillos (B), dos en la parte superior i otros dos en la inferior. Preferentemente desatornillar en primer lugar los tornillos de la parte inferior. Una vez estén desatornillados podemos extraer la placa de forma sencilla.

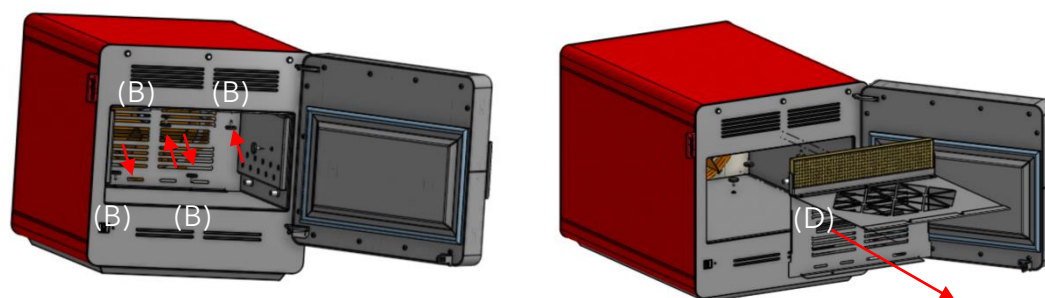


Figura 22. Extracción de la chapa de aspiración



Si el filtro catalítico está instalado, seguir las instrucciones del apartado 5.2.

7.1.1.2. Burlete

Es importante que esta parte del horno esté limpia y no tenga ningún trozo de comida incrustado para que pueda sellar bien la cámara y no se pueda escapar el calor, agua o vapor cuando está en funcionamiento.

Para limpiar esta junta de goma, podemos extraer la placa (E) en la que se encuentra para tener una limpieza más sencilla del burlete.

No debe retirarse el burlete de su contorno para su limpieza, únicamente debe retirarse cuando tenga que ser sustituido.

Para extraer la placa que contiene el burlete hay que estirarla hacia arriba y luego hacia fuera para que esta salga de la guía.

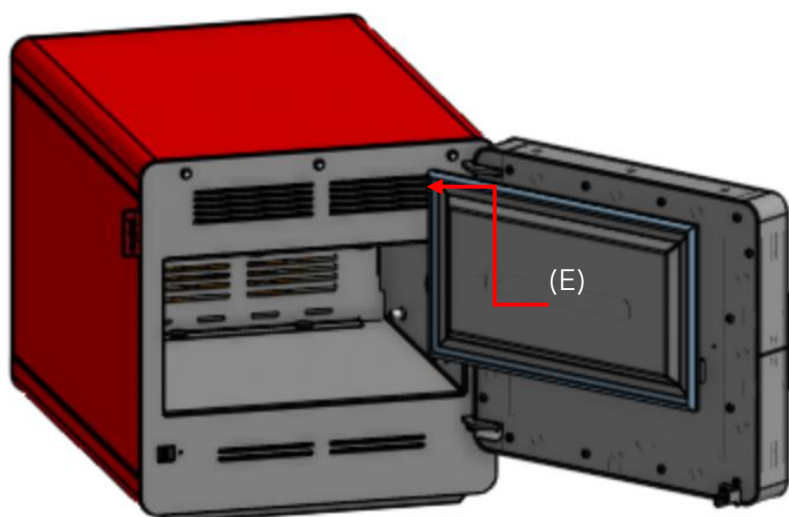


Figura 23. Extracción placa burlete

Una vez se han retirado todas las placas del interior de la cámara y la placa del burlete, se puede proceder a su limpieza. La limpieza de las placas se puede realizar tanto de forma manual como introduciéndolas en un lavavajillas. La limpieza se realizará siempre con el detergente líquido de hornos Mychef.



Extremar las precauciones cuando se limpia esta parte del horno. Dejar la puerta entreabierta y esperar hasta que se pare el ventilador de la cámara.



El filtro catalítico y su compartimento son un accesorio.



El filtro catalítico no se debe introducir de ninguna manera en el lavavajillas ni utilizar ningún tipo de disolventes, detergentes, etc.

Cuando todas las piezas se hayan limpiado se deben secar completamente y aplicar el producto protector de conservación líquida Mychef.

A continuación, colocar las piezas en el orden inverso al que han sido extraídas.

7.1.2. Carcasa exterior

Para limpiar la carcasa exterior, utilizar un paño con el producto protector de conservación, para no dañar el acabado exterior. Luego aclarar y secar.

7.1.3. Panel de control

Para limpiar el panel de control, utilizar un paño humedecido con agua y jabón de lavavajillas. Luego aclarar y secar.

Nunca utilizar agentes con alcoholes o disolventes, pues pueden atacar los metales o plásticos del panel de control.

7.1.4. Accesorios

Limpiar habitualmente y cuidadosamente los accesorios del horno. Limpiar siempre con un paño humedecido en agua y con jabón neutro.



La limpieza de los accesorios ha de realizarse con un paño humedecido en agua y no se deben usar productos químicos sobre los mismos. NO UTILIZAR NINGUN TIPO DE LIQUIDO QUE CONTenga ALCOHOL, ACIDO, DETERGENTES, DISOLVENTES O EQUIVALENTE PARA LA LIMPIEZA.

7.2. Mantenimiento preventivo

Los hornos Mychef han sido diseñados para un funcionamiento intensivo y duradero. Para que así sea, debe efectuarse, a parte de las tareas de limpieza periódicas, un mantenimiento preventivo. Este mantenimiento preventivo está específicamente diseñado para prolongar la vida de su horno Mychef, minimizar el uso de energía y agua, y garantizar una excelente calidad de cocción ininterrumpidamente.

Programa de mantenimiento Mychef		2000	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000
Revisión A	Actualización de firmware	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Limpieza 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
	Cambio de burlete y ajuste de la puerta	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Revisión B	Calibración de temperaturas		X		X		X		X		X
	Ajuste de la tornillería interior		X		X		X		X		X
Revisión C	Cambio motor					X					X
	Cambio resistencia y junta					X					X
	Cambio juntas internas					X					X

Tabla 8. Tabla de mantenimiento periódico

Este programa de mantenimiento está segmentado en cuatro tipos de revisión, A, B, C y D, que deben realizarse aproximadamente cada año o 2.000 horas de trabajo, lo que suceda antes.



Estas revisiones periódicas deben realizarse cada 2.000h de trabajo o cada año, lo que suceda antes.



Estas revisiones periódicas deben ser realizadas por un servicio técnico autorizado.

La Tabla 8 muestra las operaciones a realizar en los hornos Mychef en cada una de las revisiones. La tabla es circular, y a partir de las 20.000h de uso o 10 años se empezaría a contar de nuevo por la izquierda de la tabla. Es decir, a las 22.000h correspondería la revisión A de las 2.000h.



El mantenimiento periódico le asegura que su horno siga trabajando siempre tal y como ha sido diseñado.



El mantenimiento periódico debe acreditarse a efectos de validez de garantía.



Antes de cualquier manipulación para mantenimiento o reparación, el equipo se ha de desconectar de la red de alimentación eléctrica.



Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.