

QUICK IT

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 1T.....	7
4. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EMPLAZAMIENTO	8
4.1. Recepción.....	8
4.2. Transporte	8
4.3. Emplazamiento	10
5. INSTALACIÓN.....	12
5.1. Conexión eléctrica	12
5.1.1. Conexión monofásica 230V L+N	13
5.2. Instalación del filtro catalítico	13
6. CONFIGURACIÓN INICIAL	15
6.1. Puesta en Marcha de Mychef QUICK 1T	15
6.2. Configuración de Mychef QUICK 1T	16
6.2.1. Fecha/Hora	17
6.2.2. Idioma	18
6.2.3. Sonido	19
6.2.4. Temperaturas	20
6.2.5. Sistema	21
6.2.6. Restaurar los valores originales de fábrica.....	23
6.2.7. Cuentas	24
6.2.8. USB	25
6.2.9. Sistema de medidas	27
6.2.10. Consumos	28
6.2.11. Errores y alarmas.....	29
6.3. Vinculación Mychef Cloud.....	29
6.3.1. Configurar conexión Wi-Fi.....	31
6.3.2. Añadir dispositivo en Mychef Cloud	32
6.3.3. Comprobar correcta vinculación	33

7. USO	34
7.1. Encendido del equipo	34
7.1.1. Primer uso.....	34
7.2. Menú principal.....	35
7.2.1. Cooking.....	37
7.2.2. Routine Scheduler	40
7.2.3. Guardar Recetas	41
7.3. Cocción.....	46
7.3.1. Cocción de una receta	46
7.3.2. Cocción de recetas MultiCook.....	47
7.3.3. Información de recetas	48
7.4. MyCare.....	49
8. MANTENIMIENTO	50
8.1. Limpieza.....	50
8.1.1. Aspiración y burlete	51
8.1.1.1. Aspiración.....	51
8.1.1.2. Burlete	52
8.1.2. Carcasa exterior	53
8.1.3. Panel de control	54
8.1.4. Accesorios	54
8.2. Mantenimiento preventivo	54

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 1T

	QUICK 1T
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 1T

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.

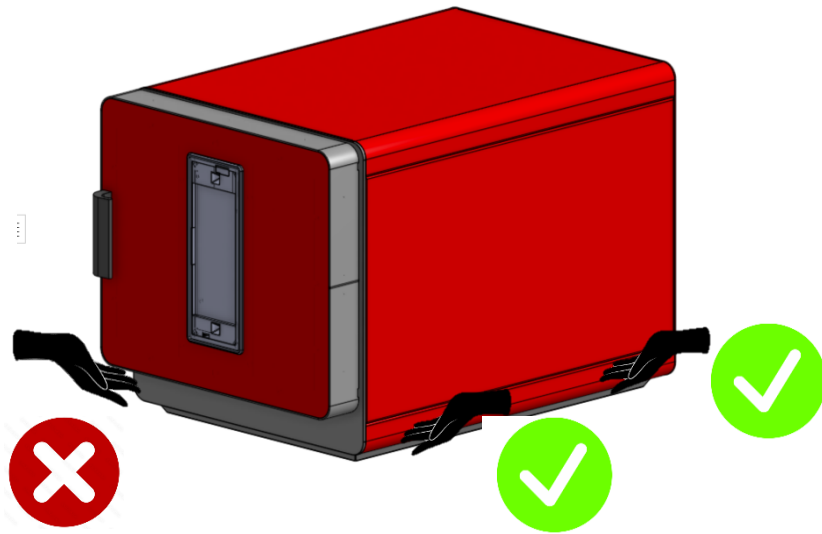


Figura 1. Sujeción del horno



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.

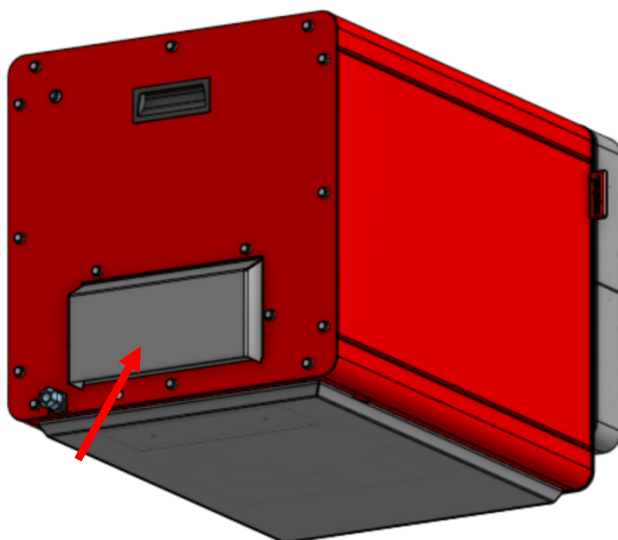


Figura 2. Zona de refrigeración



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.

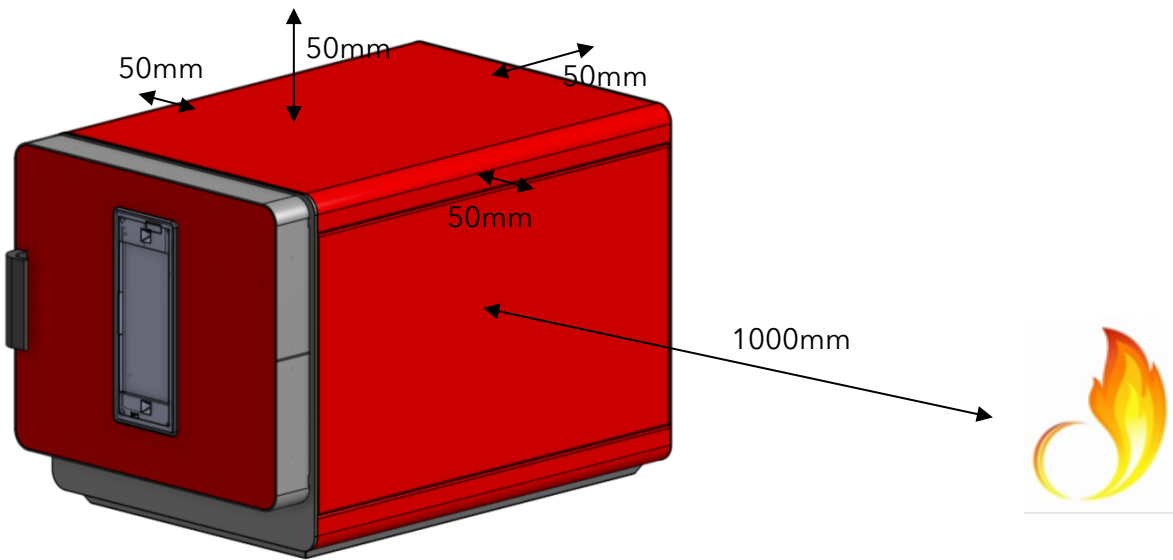


Figura 3. Distancia de seguridad



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 1T UE	230/L/50-60	3.6	16	2,50
QUICK 1T UK	230/L/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.

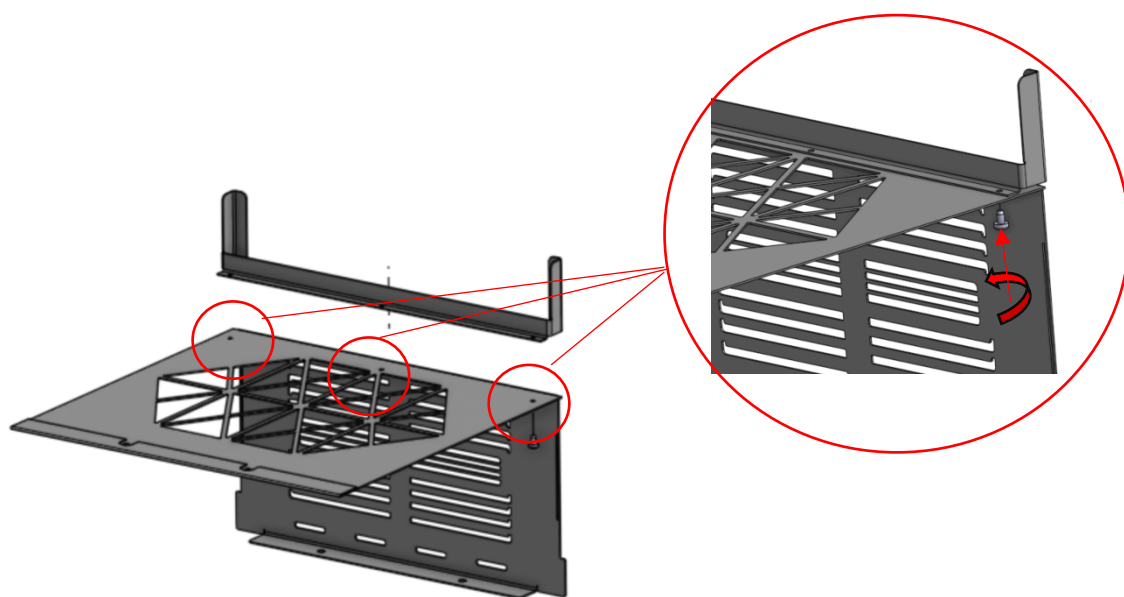


Figura 4. Montaje del porta-filtro a la placa de protección

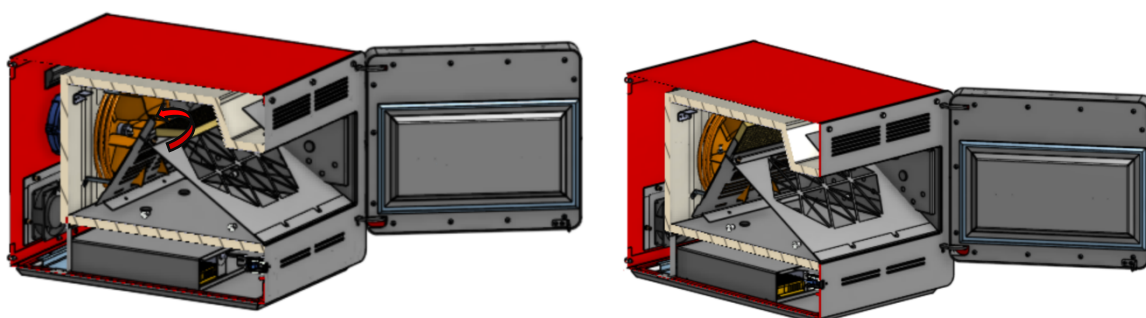


Figura 5. Introducción del filtro



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 no necesario para su instalación se encuentra en el kit de instalación del filtro.

6. CONFIGURACIÓN INICIAL

6.1. Puesta en Marcha de Mychef QUICK 1T

Esta breve instrucción tiene como fin explicar los pasos a seguir para iniciar el horno Mychef QUICK 1T por primera vez.

Encender el horno. Seguidamente aparecerá el menú principal donde se procede a configurar el dispositivo.

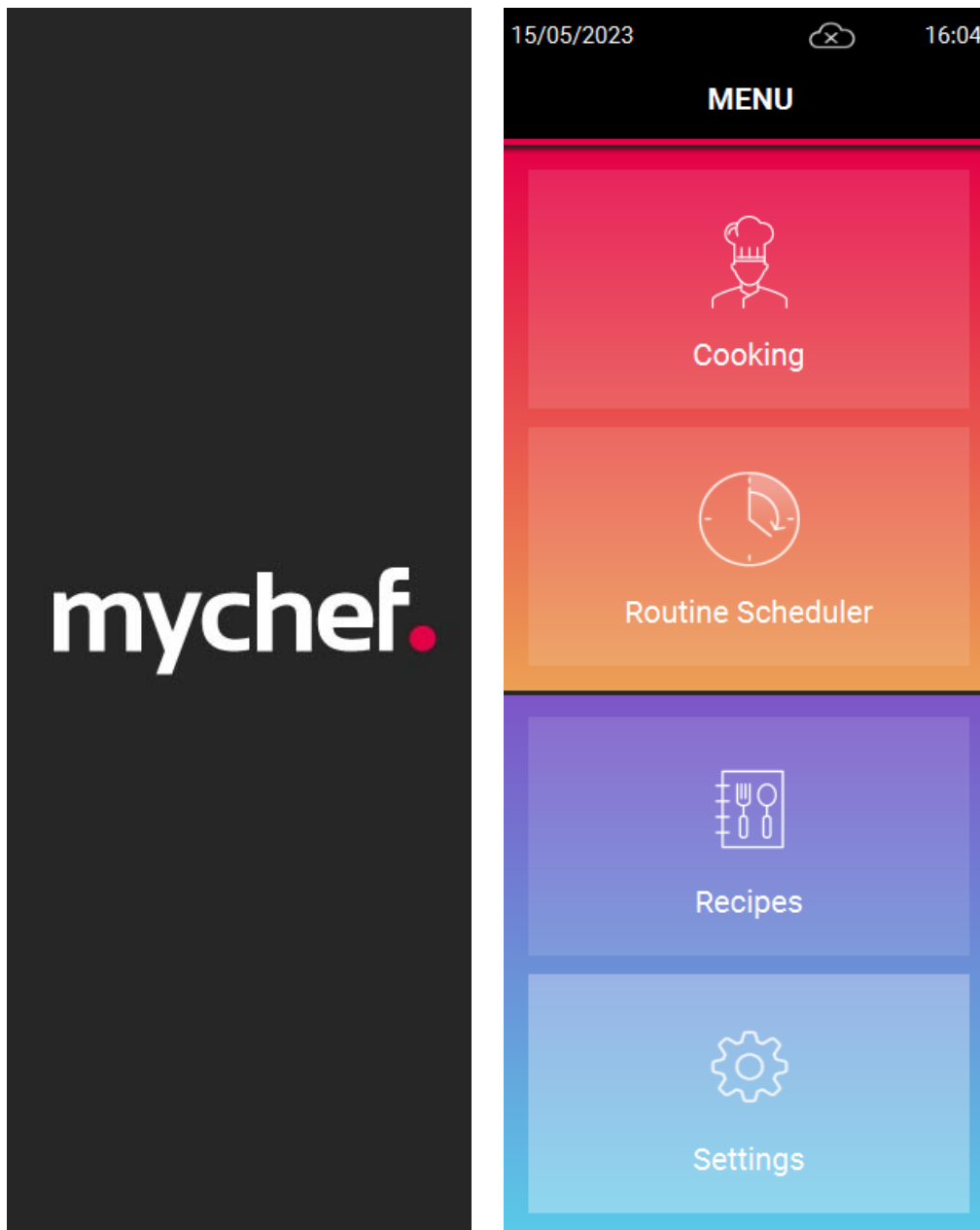


Figura 6. Menú principal

6.2. Configuración de Mychef QUICK 1T

Una vez seleccionado el apartado de configuración nos aparece el siguiente menú donde configurar los diferentes parámetros del horno. En este apartado se describen las operaciones necesarias para la correcta configuración del horno Mychef. Algunas de las funciones disponen de derechos de acceso por lo que solamente será posible acceder introduciendo una contraseña. La configuración del horno será posible modificarla siempre desde el menú principal.

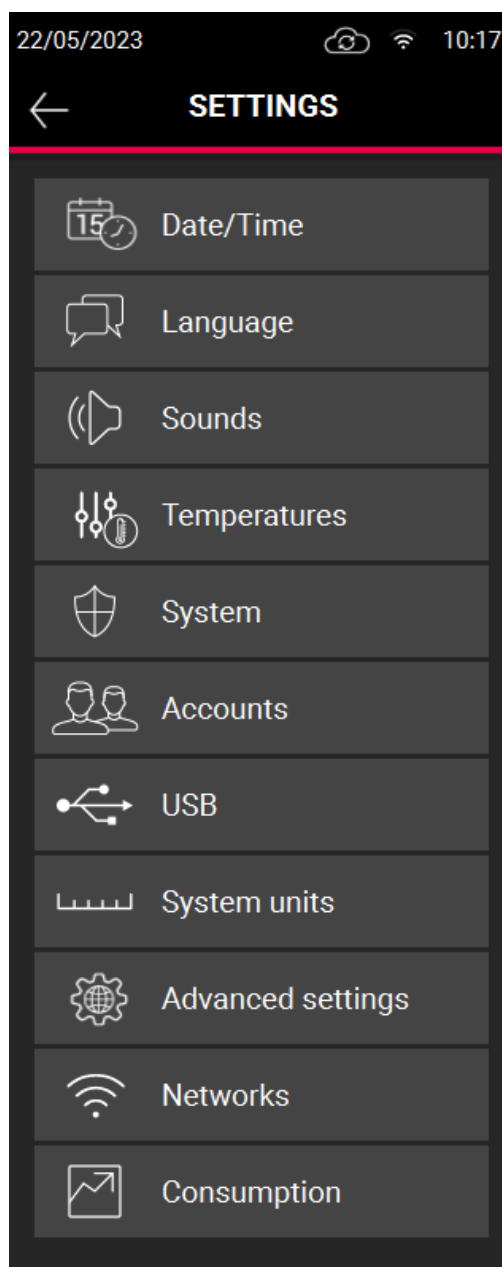


Figura 7. Menú de configuración

6.2.1. Fecha/Hora

Para configurar la fecha y hora pulsar o seleccionar sobre los botones y ajustar. Para salir, pulsar la flecha atrás y la configuración quedará guardada.



Figura 8. Configuración de fecha/hora

6.2.2. Idioma

Para cambiar el idioma, bastará con seleccionar el idioma deseado. Para salir, pulsar la flecha atrás y la configuración quedará guardada.

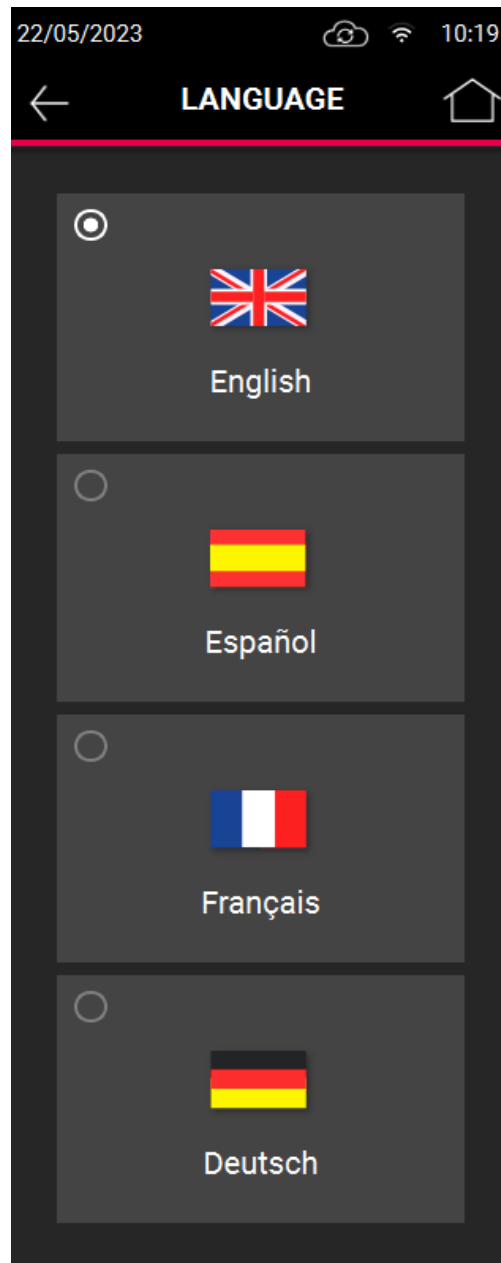


Figura 9. Configuración de idiomas

6.2.3. Sonido

El ajuste de sonido permite seleccionar entre diferentes tonos de aviso. Estos tonos de avisos corresponden a las señales acústicas emitidas por el horno al realizar determinadas funciones. Como por ejemplo finalizar una cocción o una alarma. El ajuste permite también cambiar el volumen del tono y silenciar el sonido.

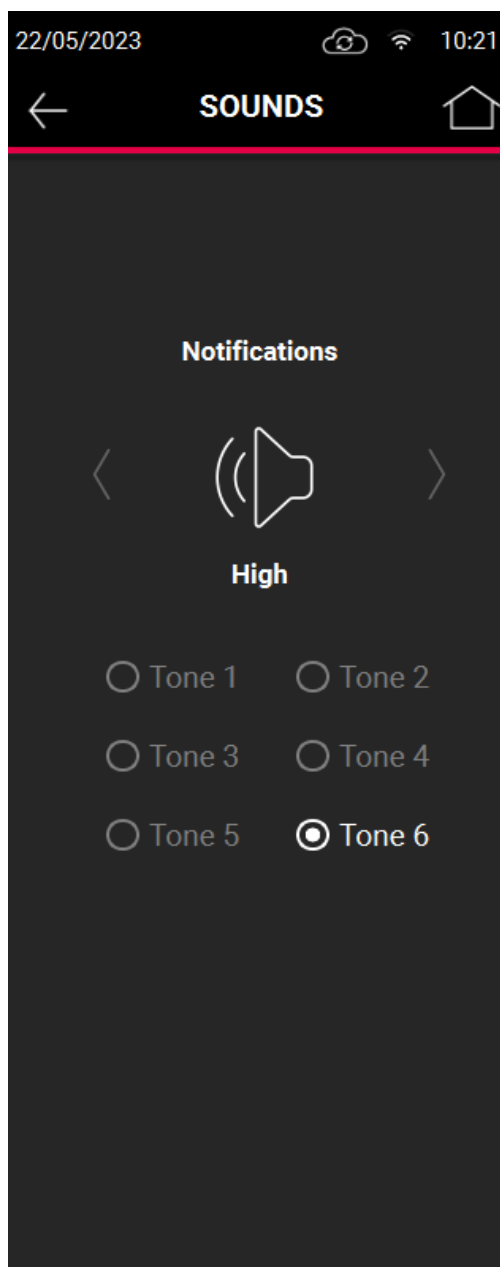


Figura 10. Configuración de sonido

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, para estar listo para realizar la cocción en cualquier momento.

Es posible guardar hasta un máximo de 6 temperaturas en el horno, juntamente con una etiqueta para identificarla. Las temperaturas seleccionadas aparecen en el menú de temperaturas (Figura 21).

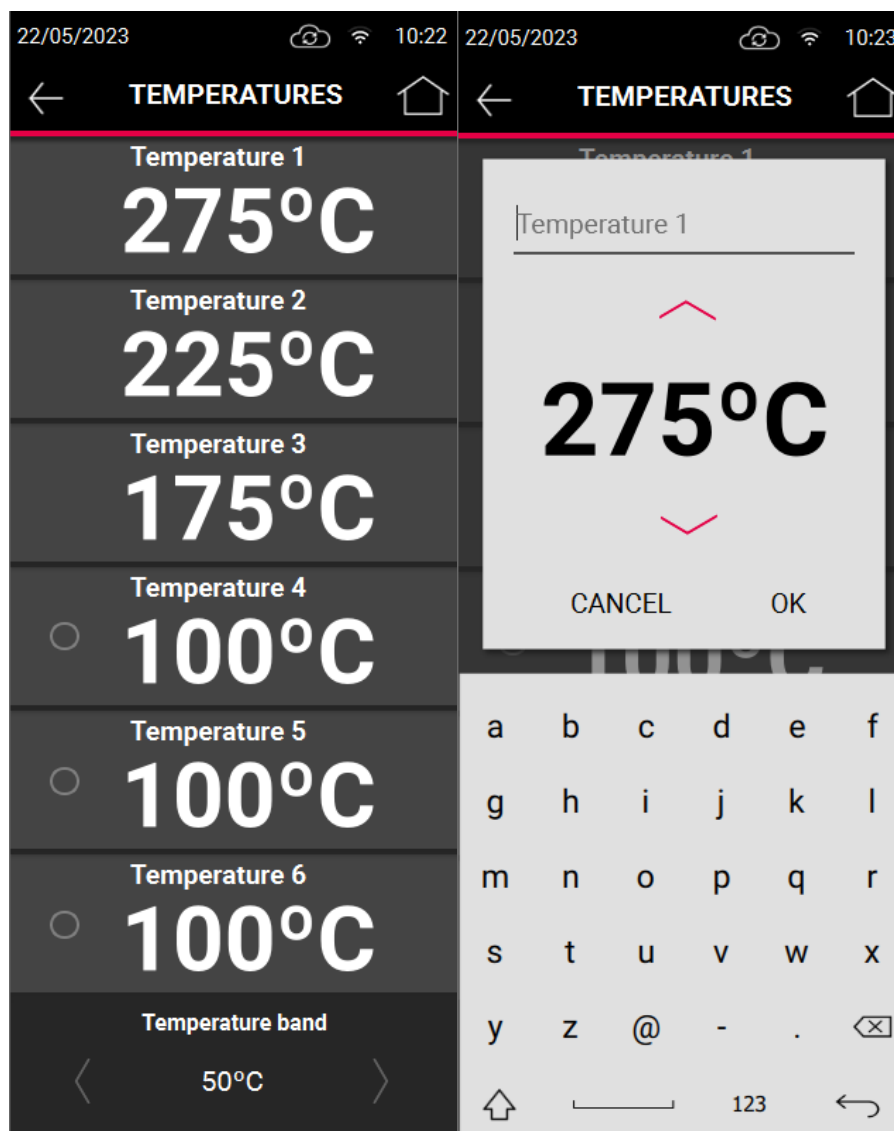


Figura 11. Configuración de temperatura

La opción de banda de temperatura permite al horno trabajar con un margen de $\pm 50^{\circ}\text{C}$ (por defecto) para acelerar el proceso de precalentamiento o de refrigeración de la cámara y que puedan ser compatibles recetas con temperaturas diferentes. El parámetro de banda de temperatura se puede modificar en incrementos de 10°C entre 0°C - 50°C .

6.2.5. Sistema

Sistema muestra la versión del software del equipo y la opción de actualizar o restaurar los valores de fábrica del sistema.

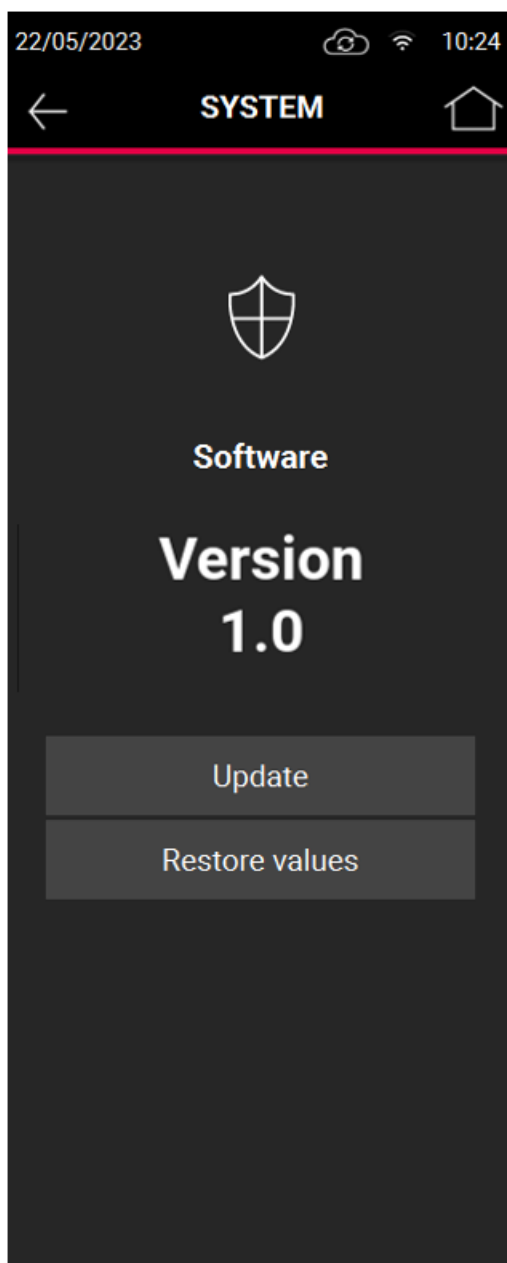


Figura 12. Información del sistema

Para realizar una actualización de software es necesario pulsar sobre el botón Actualizar. Las actualizaciones de software estarán disponibles en la página web de Mychef. Para realizar la instalación se debe hacer mediante Wi-Fi o un dispositivo USB con un sistema de ficheros FAT32.

Seguidamente se reiniciará el horno y mostrará un mensaje de confirmación si el horno se ha actualizado correctamente o no.

En caso de que la actualización no se haya realizado de forma correcta, comprobar la conexión a internet, el sistema de ficheros del USB (FAT32) i el archivo de actualización, el cual debe ser una versión superior.

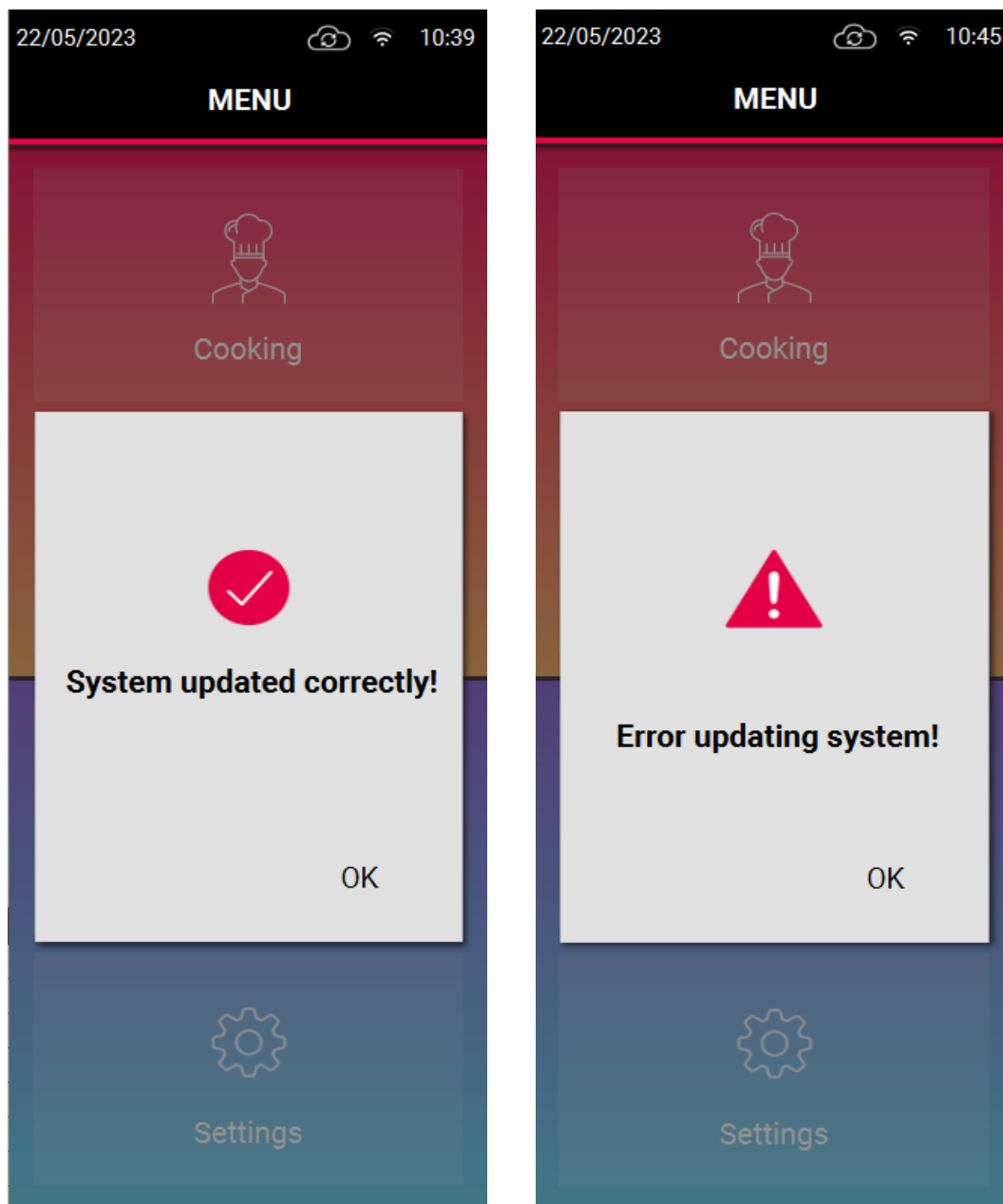


Figura 13. Verificación de la actualización

6.2.6. Restaurar los valores originales de fábrica

Para hacerlo, pulsar sobre el botón Restaurar valores. La restauración empezará automáticamente.

La opción "Generar nuevo Cloud PIN" sirve para desvincular toda la información y estadísticas del horno guardadas en el cloud, de modo que después de la restauración se va a generar un nuevo Cloud PIN y será necesario añadir de nuevo el horno en el Cloud.

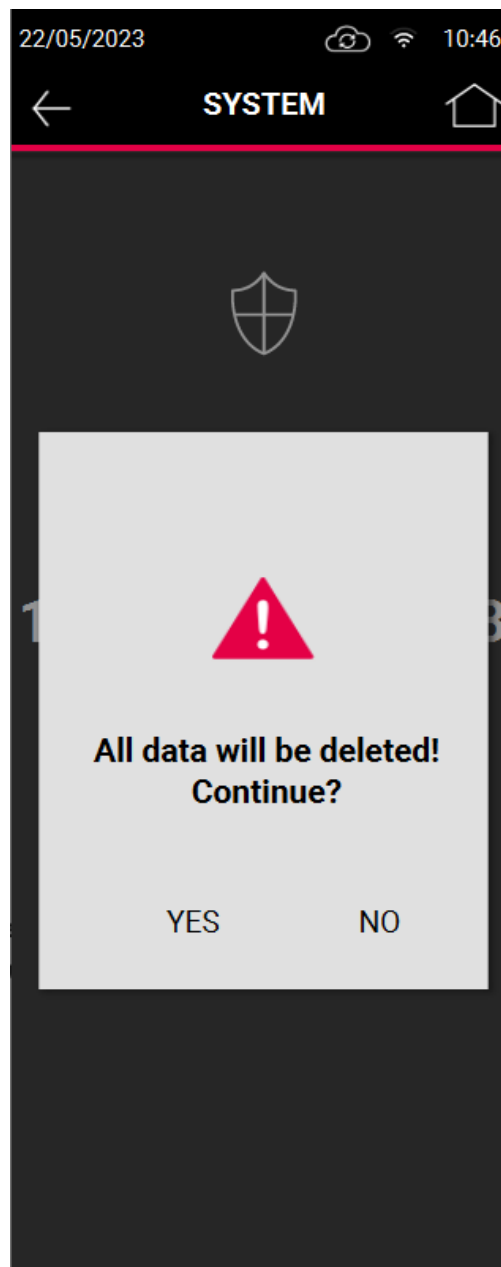


Figura 14. Restaurar a valores de fábrica



Al restaurar a los valores originales se pierden todas las recetas y las configuraciones guardadas.

6.2.7. Cuentas

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

La opción "Recordatorio de sincronización" sirve para habilitar o deshabilitar el aviso de sincronización al iniciar el equipo.

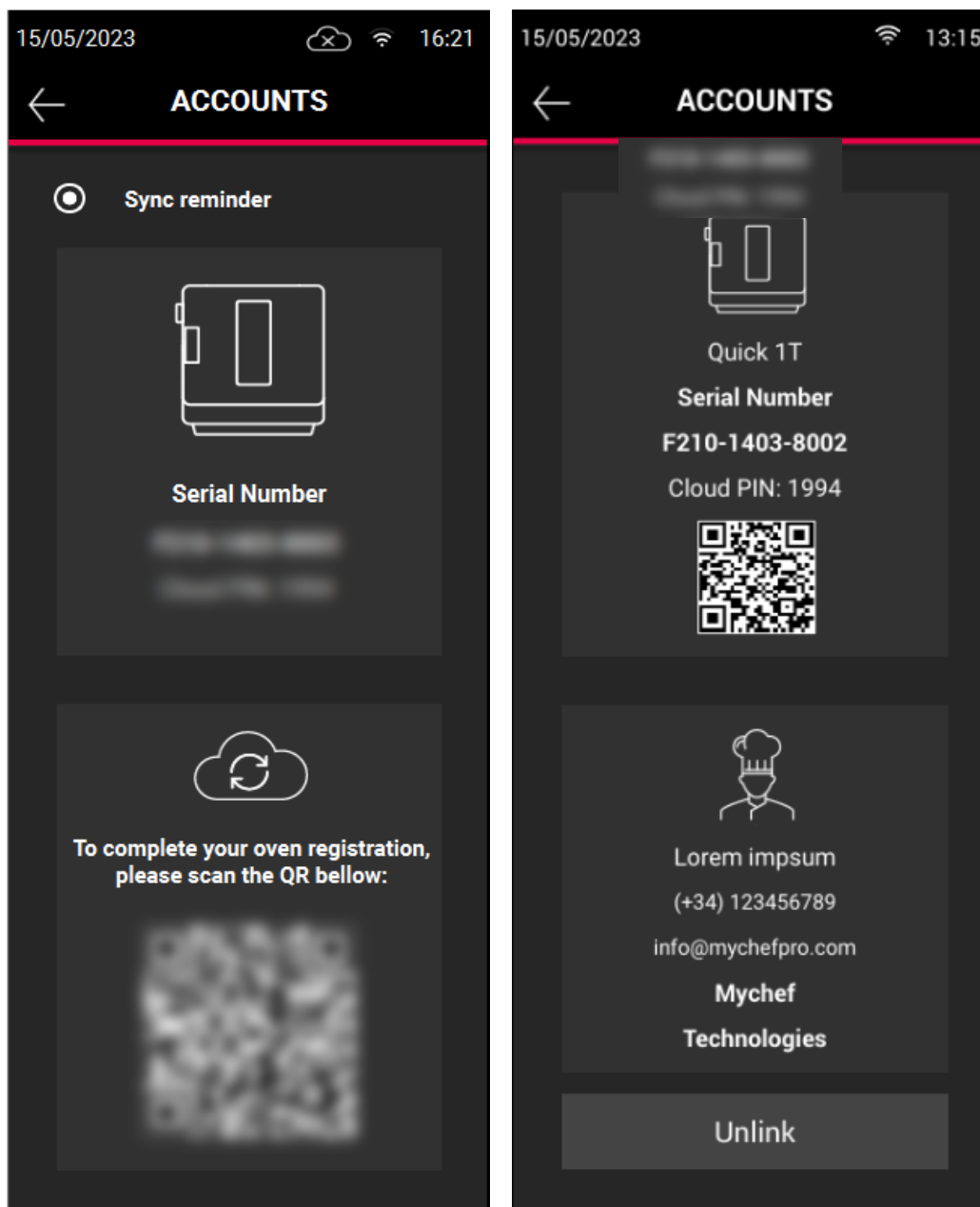


Figura 15. Consulta y configuración de cuentas

6.2.8. USB

El equipo permite la carga y descarga de recetas e información de funcionamiento del horno.

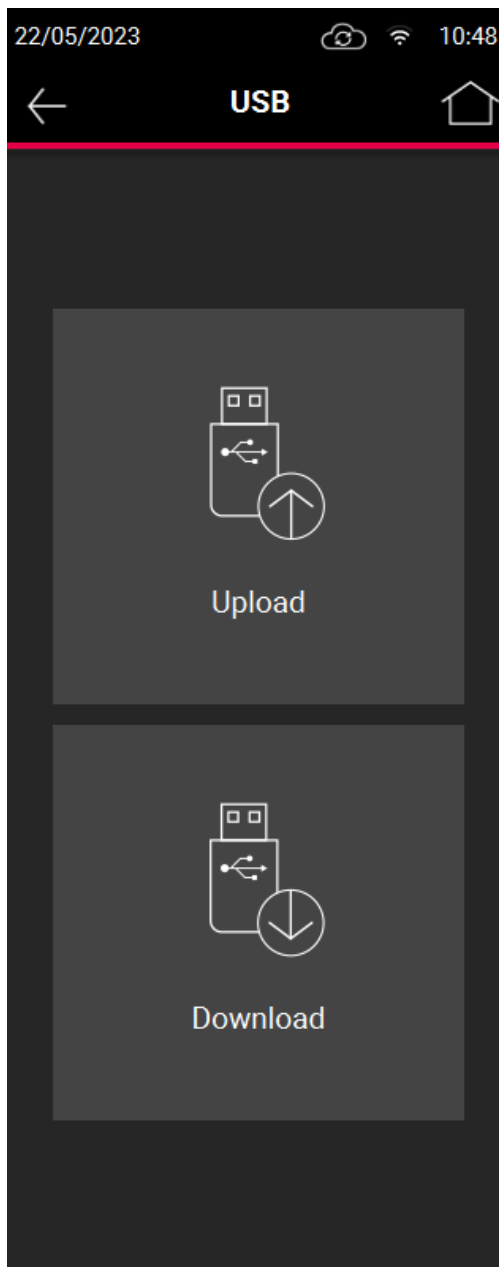


Figura 16. Carga/descarga archivos USB

Para efectuar la carga o descarga de datos, inserte una memoria al conector USB, situado en la parte inferior de la puerta.

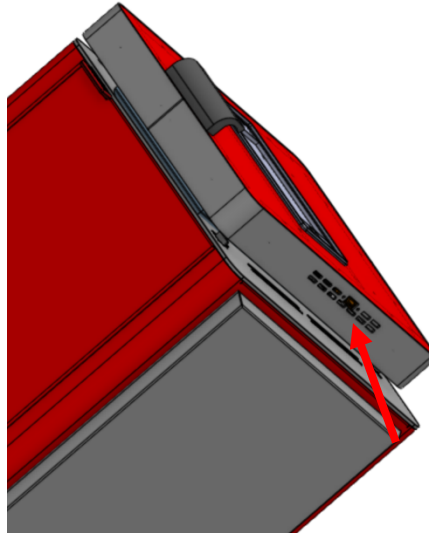


Figura 17. Acceso memoria USB



El sistema de ficheros del dispositivo USB debe ser siempre FAT32.

6.2.9. Sistema de medidas

La configuración del horno permite trabajar tanto en el sistema internacional de medidas como en el sistema anglosajón. Seleccionando una de las dos opciones y pulsando el botón atrás, la configuración quedará guardada y el sistema se restaurará.

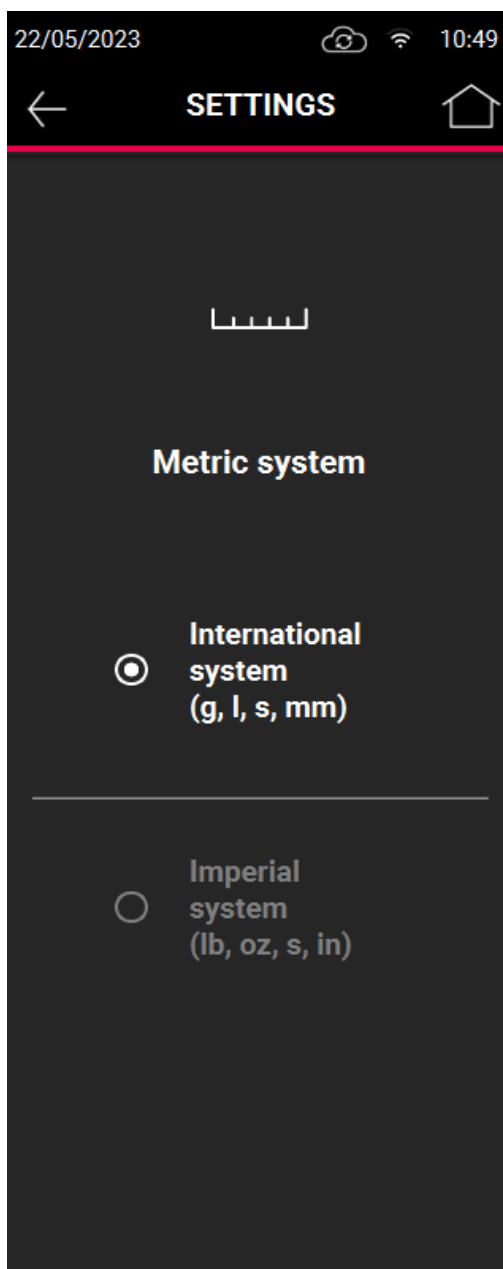


Figura 18. Configuración del sistema de medida

6.2.10. Consumos

En este apartado es posible consultar los datos correspondientes a los consumos energéticos del horno y las horas de funcionamiento del horno.

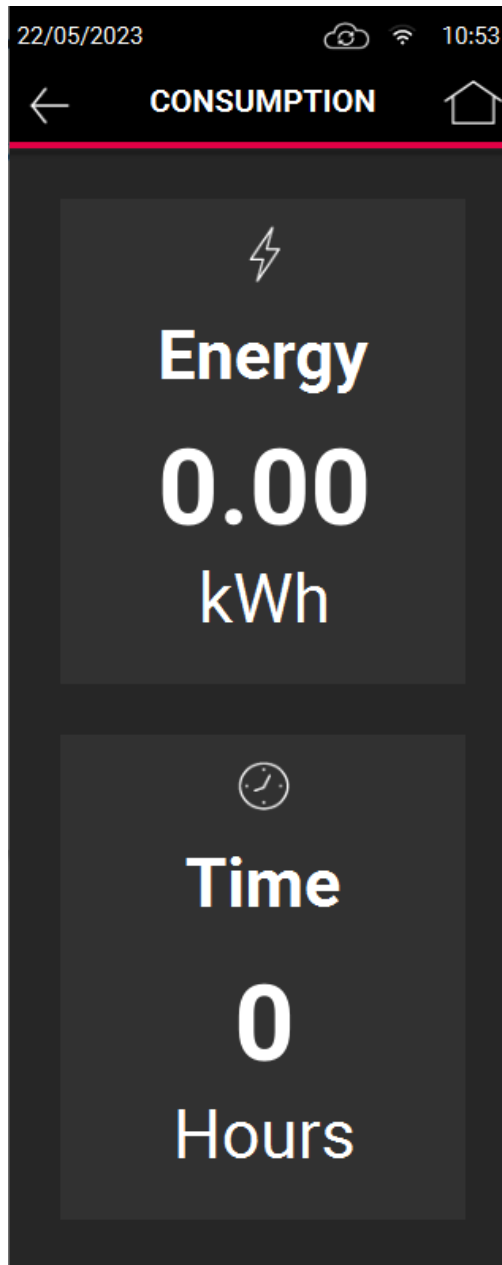


Figura 19. Datos de consumo

Esta opción permite consultar los datos correspondientes del usuario del horno y del Servicio de Asistencia Técnica.

6.2.11. Errores y alarmas

Durante la preparación y ejecución de cualquiera de los programas de los que disponemos en el horno pueden ocurrir errores y alarmas. Si se produce un error en el sistema durante el uso, este se mostrará en el listado de errores.

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.
4	ERROR PCB RELÉS	Comunicación entre placas no responde. Verifique el cable que une la placa de potencia y la placa de control.
6	ERROR MOTOR	Error de motor. Verifique el cableado del motor. Sobretemperatura en el motor. Motor clavado.
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.
29.XXXX	ERROR INVERTER	Reservado.

Tabla 4. Errores, alarmas y posibles soluciones

Verifique si los errores pueden ser eliminados por sus propios medios, o en caso contrario póngase en contacto con su servicio técnico.

6.3. Vinculación Mychef Cloud

Es posible vincular el dispositivo con el servicio Mychef Cloud. Para ello será necesario crear una cuenta en Mychef Cloud:



Para realizar el registro del horno se pueden seguir los pasos en el apartado Configuración/Cuentas o mediante la guía fácil:

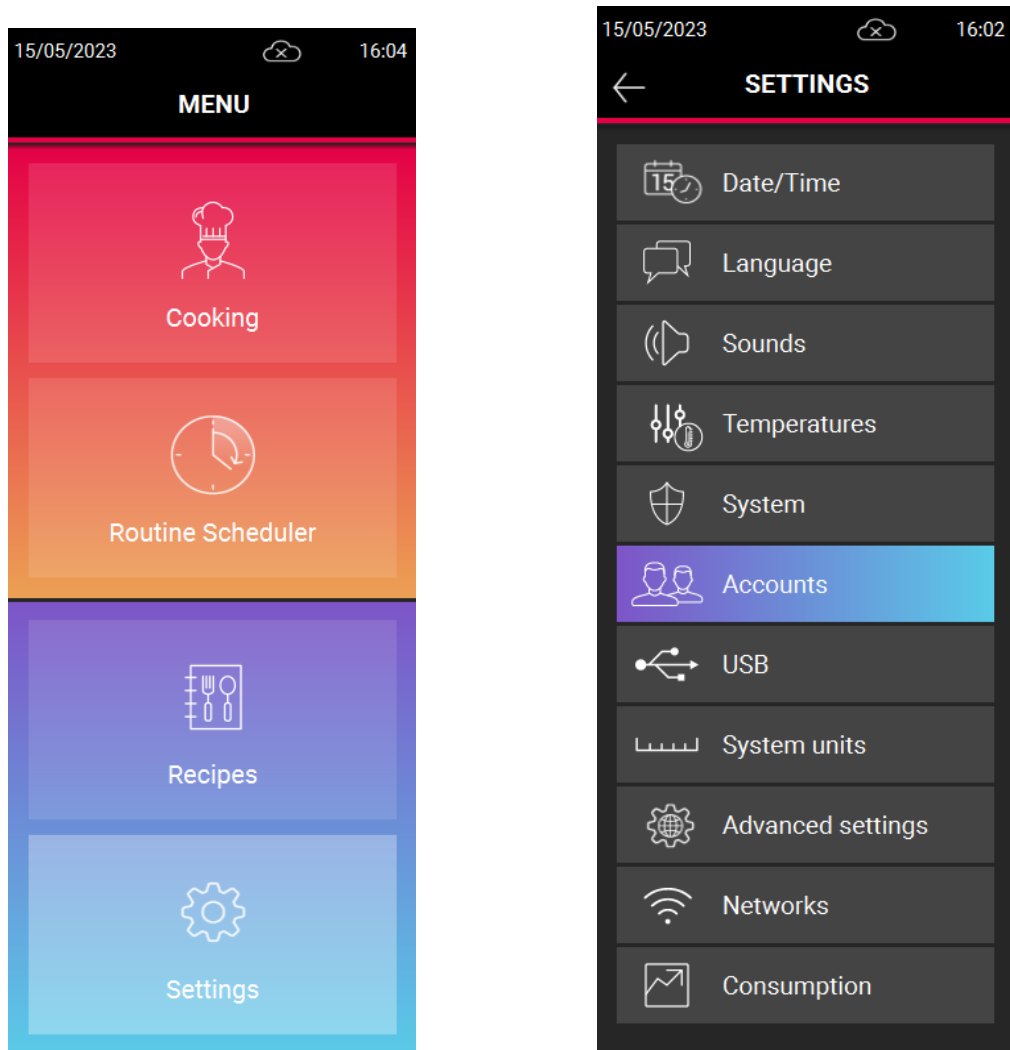


Figura 20. Pasos para acceder al menú de cuentas

Los pasos para el registro del horno son los siguientes:

6.3.1. Configurar conexión Wi-Fi

Es importante configurar una conexión Wi-Fi para el intercambio de datos con Mychef Cloud. Para ello, utilizar el botón "Redes" de la pantalla Cuentas o del menú de configuración. Una vez se establezca conexión con el servidor, se va a generar un código QR con la información necesaria para identificar el horno.

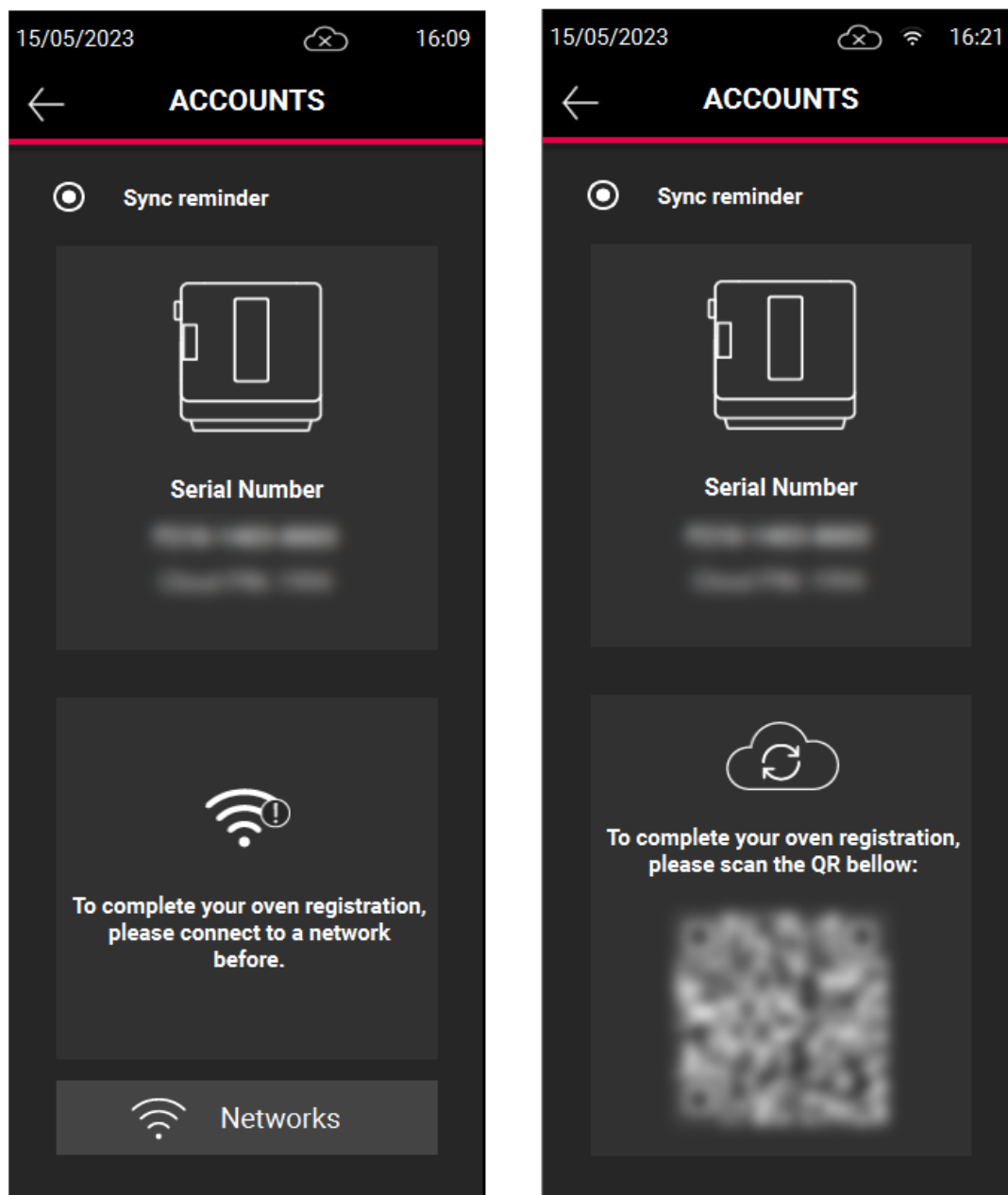


Figura 21. Pantalla cuentas con (derecha) y sin conexión a internet (izquierda)

6.3.2. Añadir dispositivo en Mychef Cloud

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

Entre la información a introducir se encuentra el nombre del dispositivo, de libre elección y que servirá para identificar el horno en los diferentes menus de Mychef Cloud, también es necesario introducir el número de serie del horno y el cloud pin, los cuales se encuentran en la pantalla Cuentas del horno (Ver figura 20 y 21) o en la guía fácil.

Si se accede a Mychef Cloud mediante 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, de este modo se autocompletaran los campos con la información que identifica el horno.

Finalmente, se seleccionará la ubicación del horno y se completará el proceso de registro haciendo click en el botón de añadir horno.

Oven name:

Serial number:

Cloud pin:

To register a new oven:

1. Insert a **Oven name**
2. Go to the **"Settings"** section on your oven's screen.
3. Under "Account," find the "Serial Number" and "Cloud Pin" details.
4. Then, you can scan the QR code shown in the screen or enter in this form the Serial Number and Cloud Pin exactly as they appear on your oven's screen.
5. Make sure that your oven is successfully connected to the network before attempting to register.
6. Insert where the oven is located on the map below
7. Submit the information and complete the registration process.



Insert Location



Figura 22. Pantalla para añadir dispositivo en la interfaz web

6.3.3. Comprobar correcta vinculación

Una vez realizados los pasos anteriores, se debe reiniciar el horno o mantenerse en la página de Cuentas para comprobar la correcta vinculación con Mychef Cloud, en esta página deberá aparecer la información del usuario al que se ha vinculado. El dispositivo está listo para intercambiar información con Mychef Cloud, desde el aplicativo web debería aparecer el horno vinculado como "conectado".

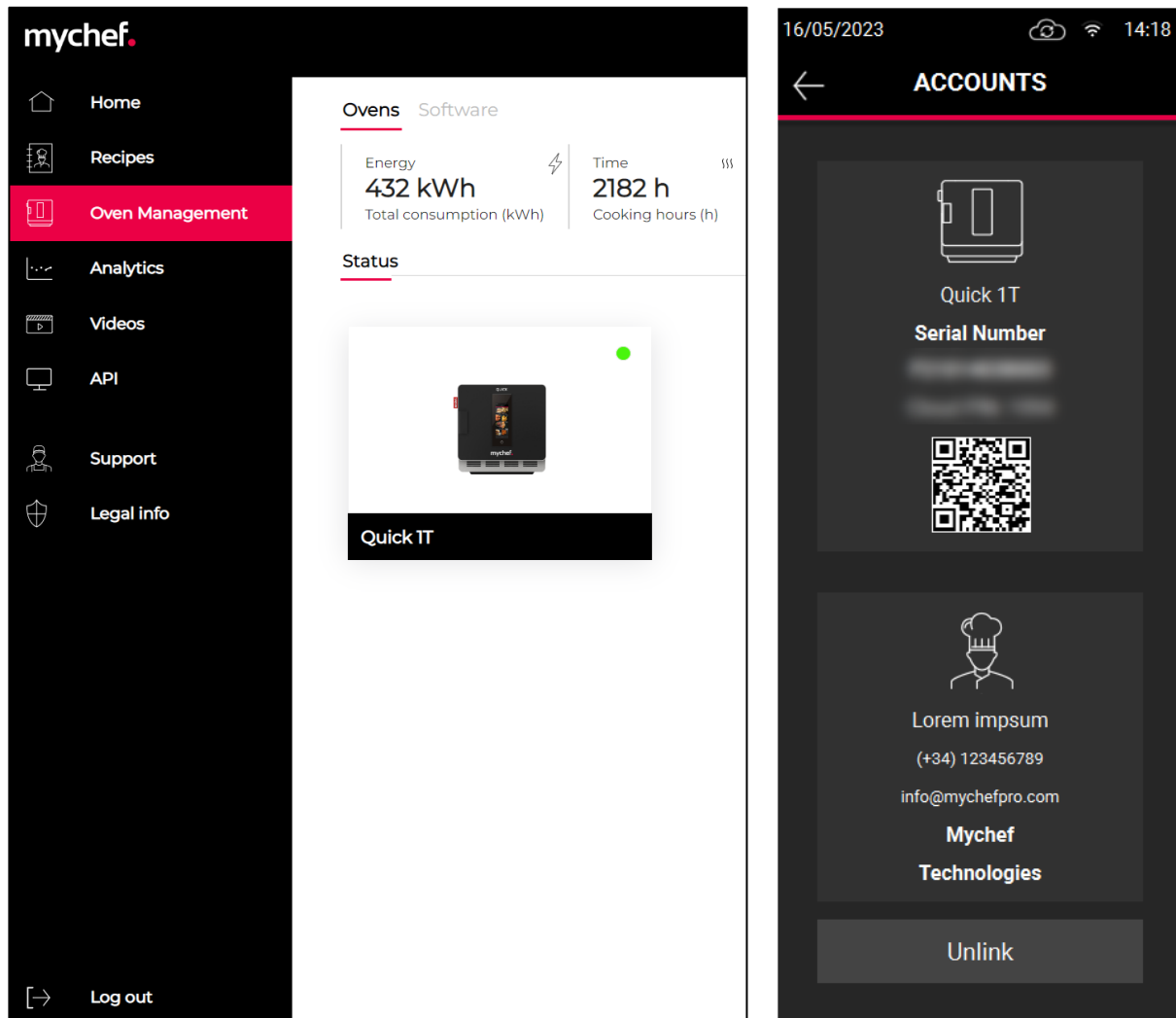


Figura 23. Página Mychef Cloud (izquierda) y pantalla Cuentas (derecha) con el dispositivo con nombre "Quick 1T" vinculado



En el caso en que se pierda la conexión con el Cloud y se realicen cambios en las recetas o configuración, cuando se reestablezca la conexión, siempre tendrá prioridad la información guardada en el Cloud.

7. USO

En este apartado se dará un resumen de las funciones básicas y toda la información necesaria para el correcto uso de la interfaz de usuario del horno Mychef QUICK 1T.

7.1. Encendido del equipo

El encendido o apagado del equipo se realiza pulsando durante unos segundos el botón circular (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 apagarán 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 de los prensaestopas del cable de alimentación.

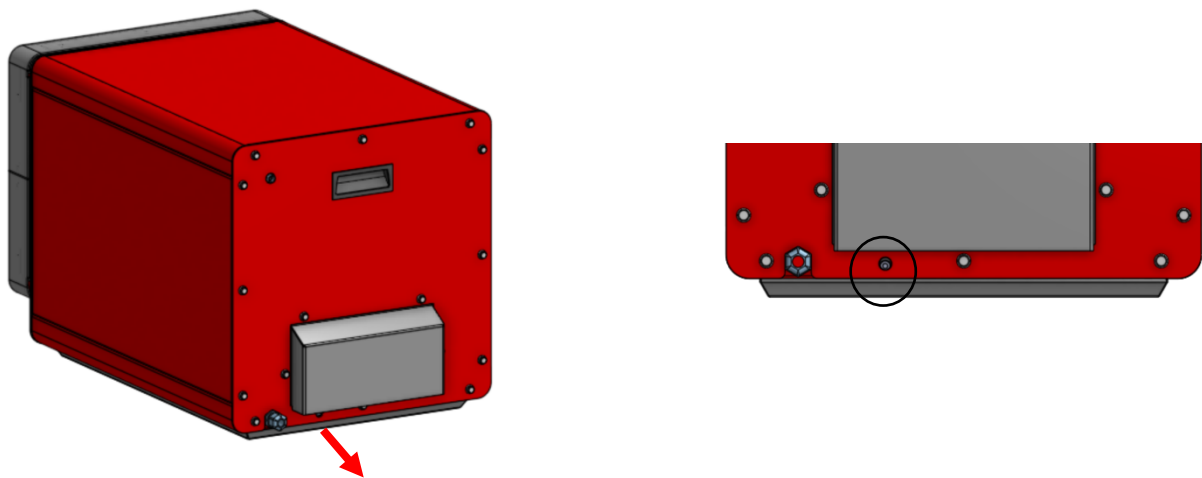


Figura 24. Acceso al termostato de seguridad

7.1.1. Primer uso

Una vez haya conectado su horno Mychef por primera vez, se debe proceder a configurar los parámetros correspondientes (Apartado 6.2). A continuación, el horno estará listo para funcionar.

7.2. Menú principal

Una vez se haya realizado la configuración del horno, cada vez que este se encienda entrará de forma automática en el menú principal (modo manager) o en el menú de temperaturas (modo usuario) a no ser que se haya configurado una temperatura de encendido en el Programador de rutinas (Ver apartado 7.2.2).

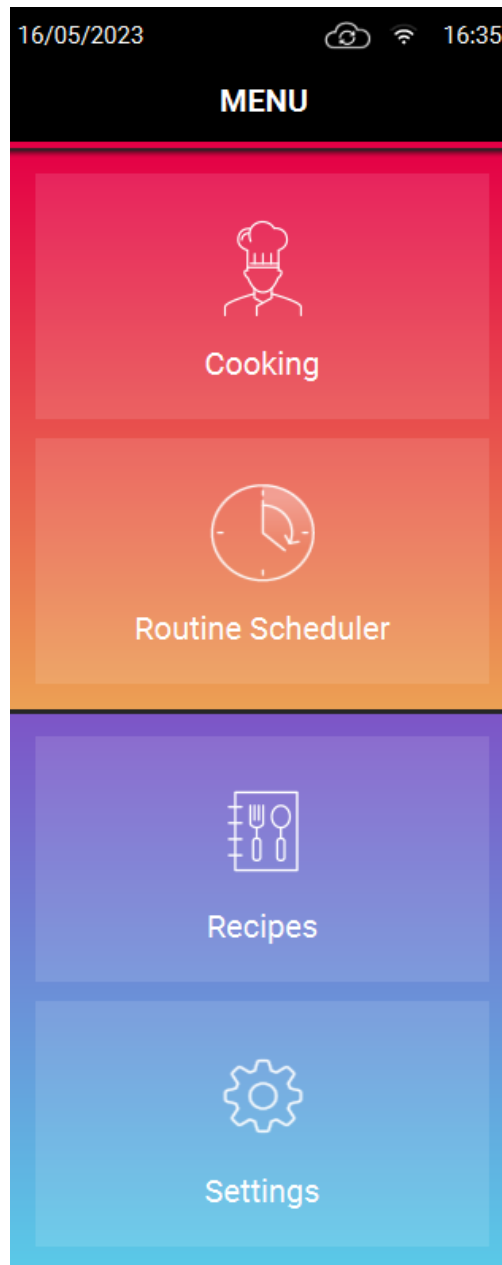


Figura 25. Visualización del menú principal

En el encabezado presente en todas las pantallas se muestra diferente información y botones con los que interactuar:

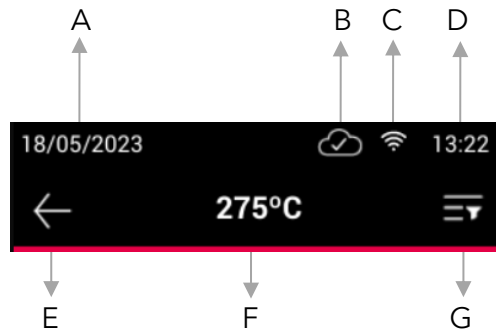


Figura 26. Funciones encabezado

A	Fecha actual del sistema	
B		Sincronización correcta.
		Sincronizando.
		Error de sincronización.
C	Señal Wi-Fi	
D	Hora actual del sistema	
E	Atrás. Permite regresar a la pantalla anterior	
F	Información pantalla actual	
G	Botón interacción cabecera	
		Permite cambiar a modo Manager
		Permite cambiar a modo Usuario
		Permite regresar al menú principal
		Permite filtrar la visualización de recetas
		Permite eliminar la receta seleccionada

Tabla 5. Funciones e iconos del encabezado

El horno dispone de dos tipos de acceso:

	Manager	Permite navegar por todas las opciones del horno, editar la configuración, crear o eliminar recetas y programar el Routine Scheduler.
	Usuario	Permite seleccionar la temperatura de funcionamiento y realizar recetas, tanto las que haya creadas como las de tiempo.

Tabla 6. Modos de acceso del usuario

Para activar el modo de acceso "Usuario" hay que pulsar el check de la esquina superior derecha del menú de selección de temperatura. Para volver al modo de acceso "Manager" hay que pulsar la flecha de retroceder en el menú de temperaturas o pulsando el botón del candado e introducir la contraseña 357.

7.2.1. Cooking

En esta pantalla podemos seleccionar la temperatura a la que queremos que el horno trabaje. Una vez seleccionada la temperatura el horno realizara el ajuste de temperatura hasta que la cámara alcance la temperatura seleccionada. Para saltar el Preheat presionar el botón circular (START/STOP).

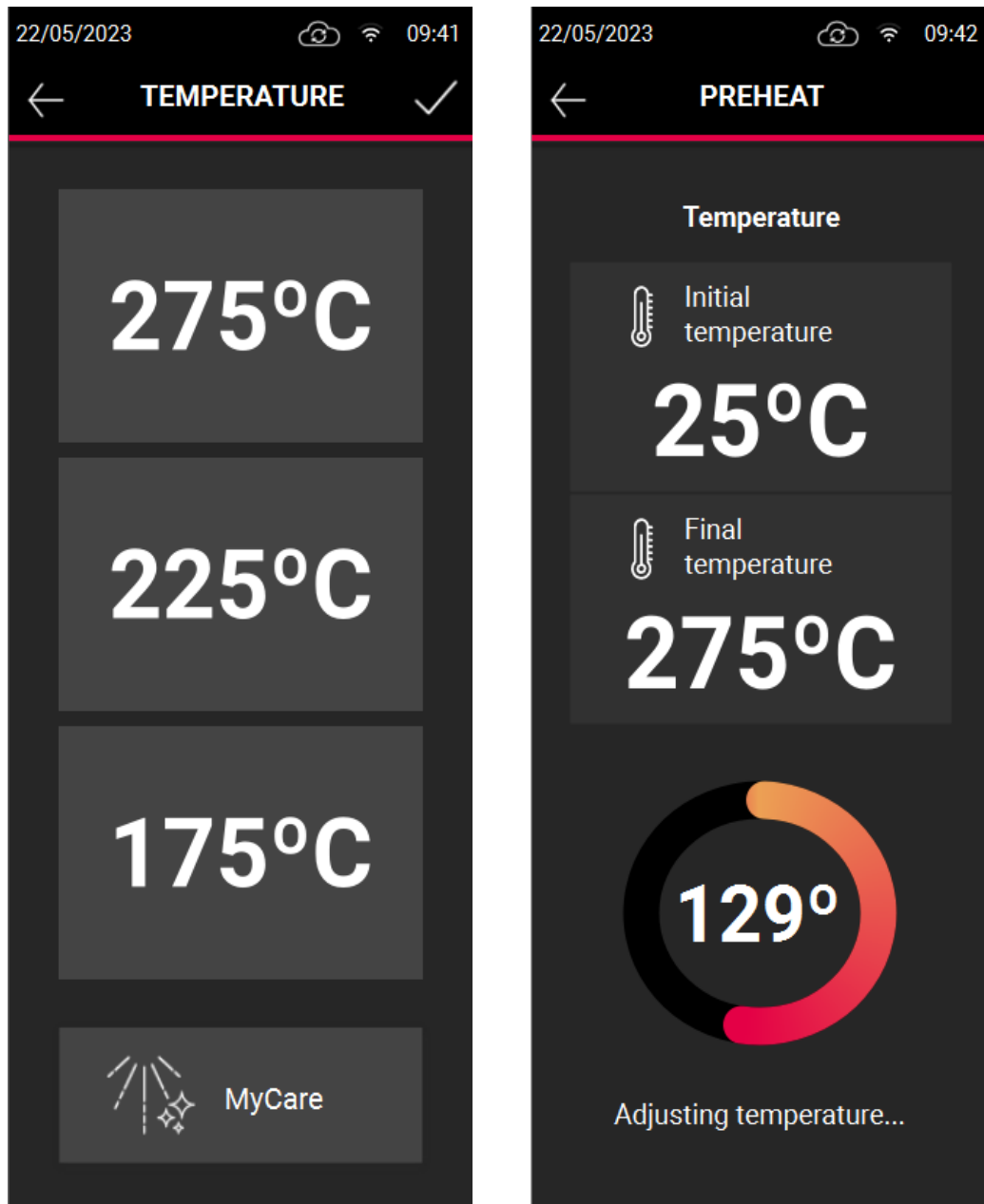


Figura 27. Selección de temperatura y precalentamiento

Cuando el horno llega a la temperatura de trabajo indicada, aparecerá el menú de recetas, donde se mostrarán las recetas compatibles con la temperatura de trabajo que hemos seleccionado. En caso de que fuera necesario cambiar la temperatura de trabajo, seleccionar la flecha en la esquina superior izquierda para volver al menú de selección de temperatura.

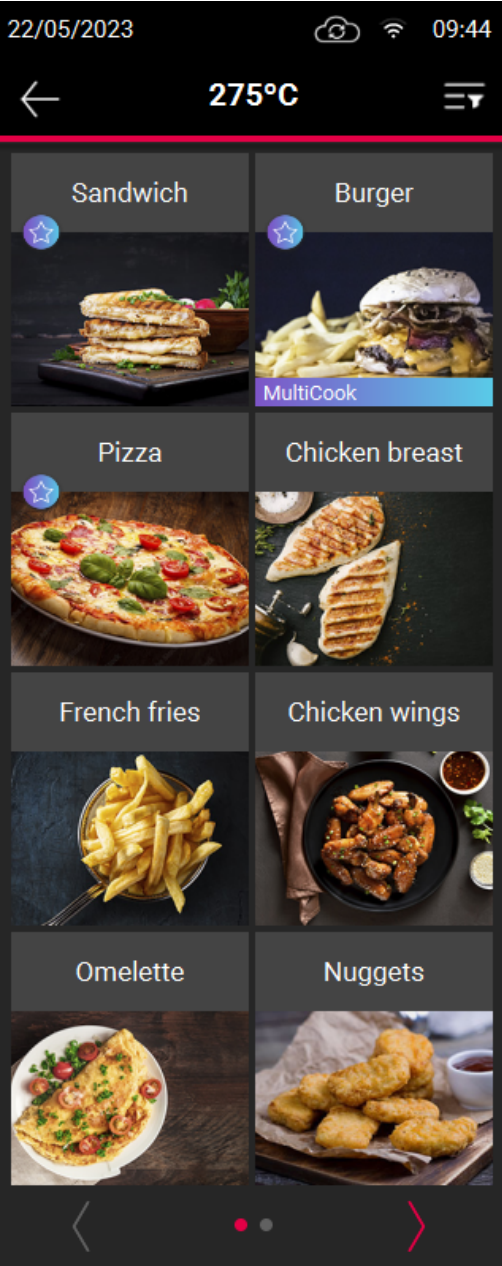


Figura 28. Menú de recetas

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

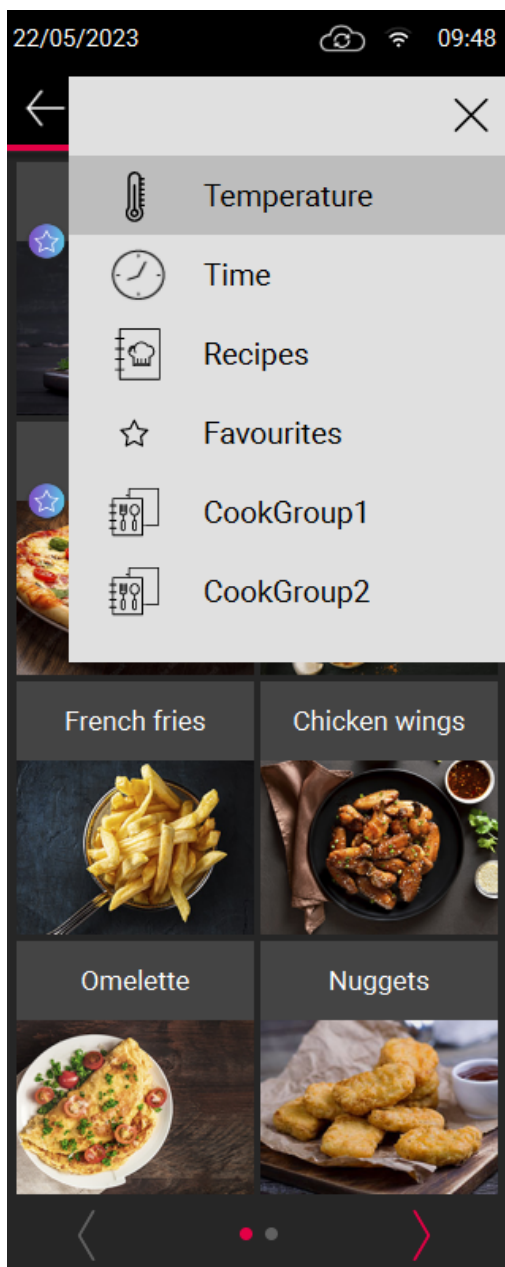


Figura 29. Filtro de recetas






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

Tabla 7: Opciones filtro de recetas

Si no hubiera ninguna receta guardada para la temperatura seleccionada, una vez acabado el proceso de ajuste de temperatura, aparecerá en el menú de recetas, las recetas de tiempo.

7.2.2. Routine Scheduler

El Routine Scheduler permite al usuario programar la hora de encendido y la temperatura que debe alcanzar, así como programar la hora de apagado.

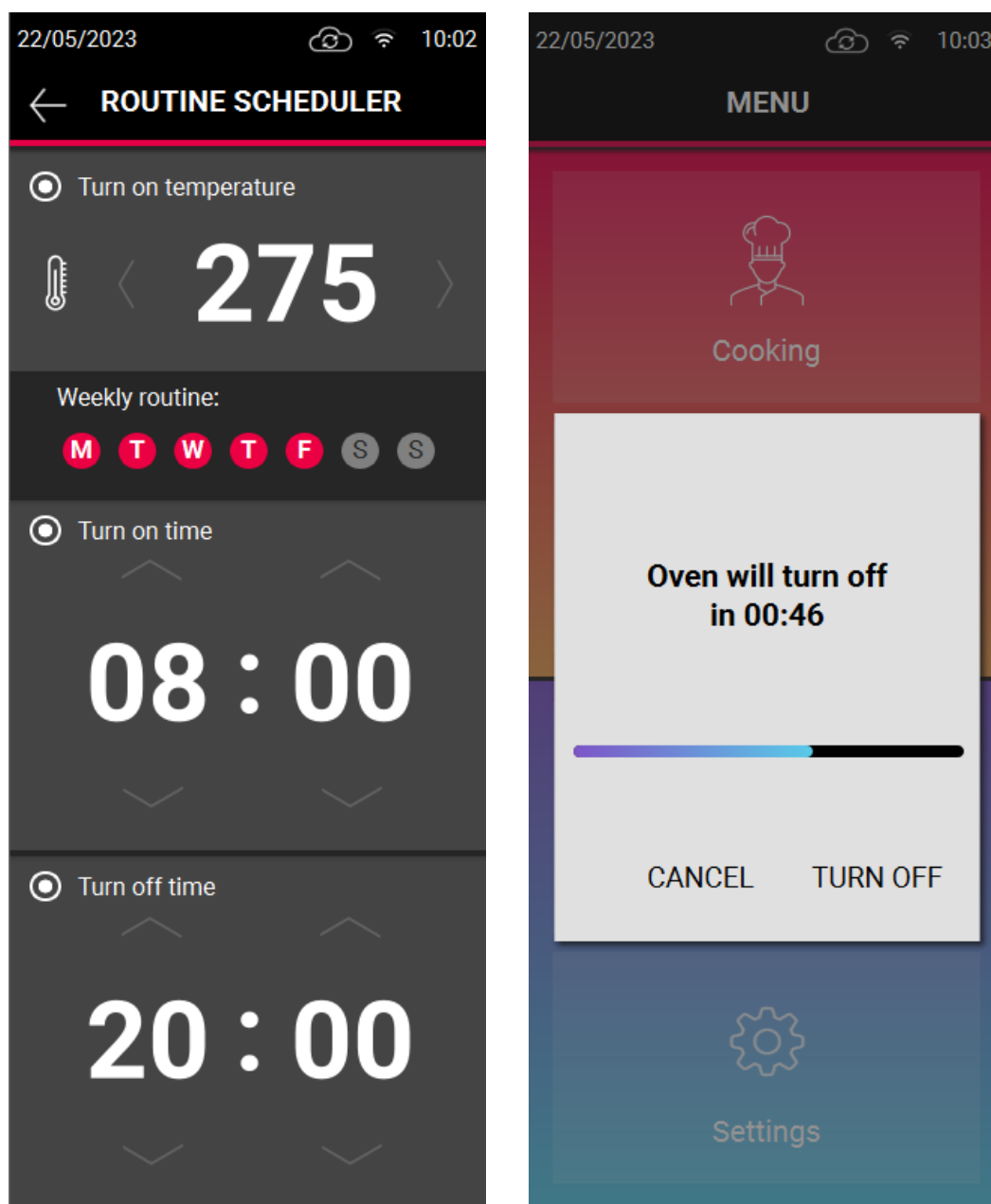


Figura 30. Routine Scheduler

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

Si se activa la "Hora de encendido", el horno se encenderá siempre a la hora seleccionada, e iniciará en el menú de selección de temperatura o en el menú principal, dependiendo si el modo de usuario configurado es "Manager" o "Usuario" (Ver **Tabla 6. Modos de acceso del usuario**).

Si también se activa la “Temperatura de encendido” al encender el horno este hará el precalentamiento de forma automática hasta llegar a la temperatura de trabajo y mantenerla estable.

Si se activa la “Hora de apagado”, dos minutos antes aparecerá una barra de progreso con un mensaje de cancelación del apagado, o la opción de apagarlo inmediatamente, pasados los dos minutos, si no se ha pulsado ningún botón, el horno se apagará.

7.2.3. Guardar Recetas

El horno Mychef QUICK permite al usuario guardar hasta 1024 recetas.



Figura 31. Menú de configuración de recetas

Para crear una receta hay que configurar los parámetros de temperatura, tiempo y velocidad del ventilador. También podemos dar nombre a la receta y añadir una imagen¹ la cual podemos cargar desde una memoria USB, desplazando mediante las flechas de selección de imagen de receta.

Una vez configurados todos los parámetros seleccionar la tecla "GUARDAR".

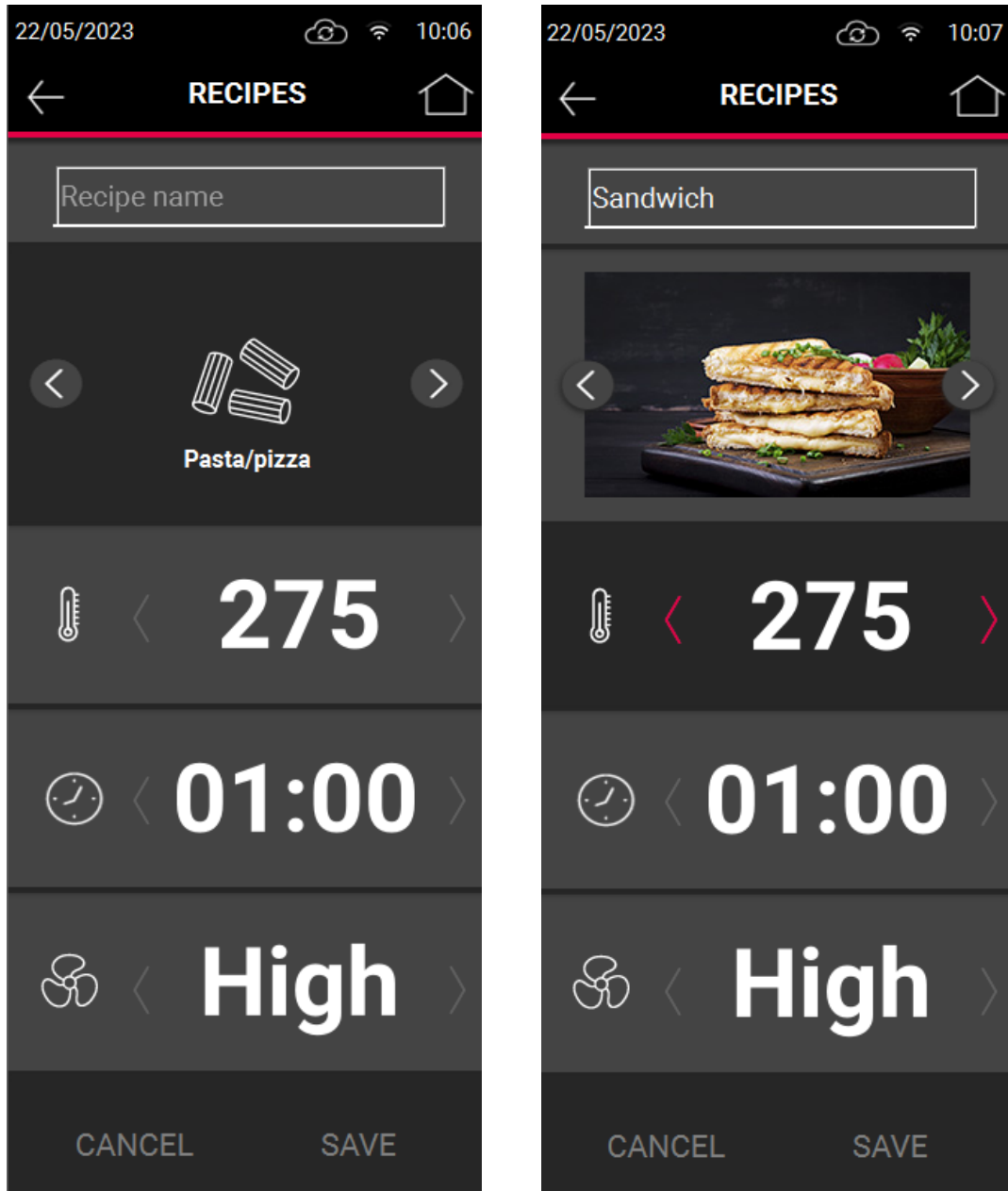


Figura 32. Guardar receta

¹ Las medidas para una óptima visualización de las imágenes son 267x172px y los formatos de imagen compatibles JPG y PNG.

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

Para crear una cocción MultiCook, bastará con añadir las diferentes recetas a cocinar (previamente creadas) en cada una de las bandejas. Los parámetros de temperatura y velocidad del ventilador se establecerán de acuerdo a la primera receta seleccionada, de modo que el resto de recetas deberán tener los mismos valores.

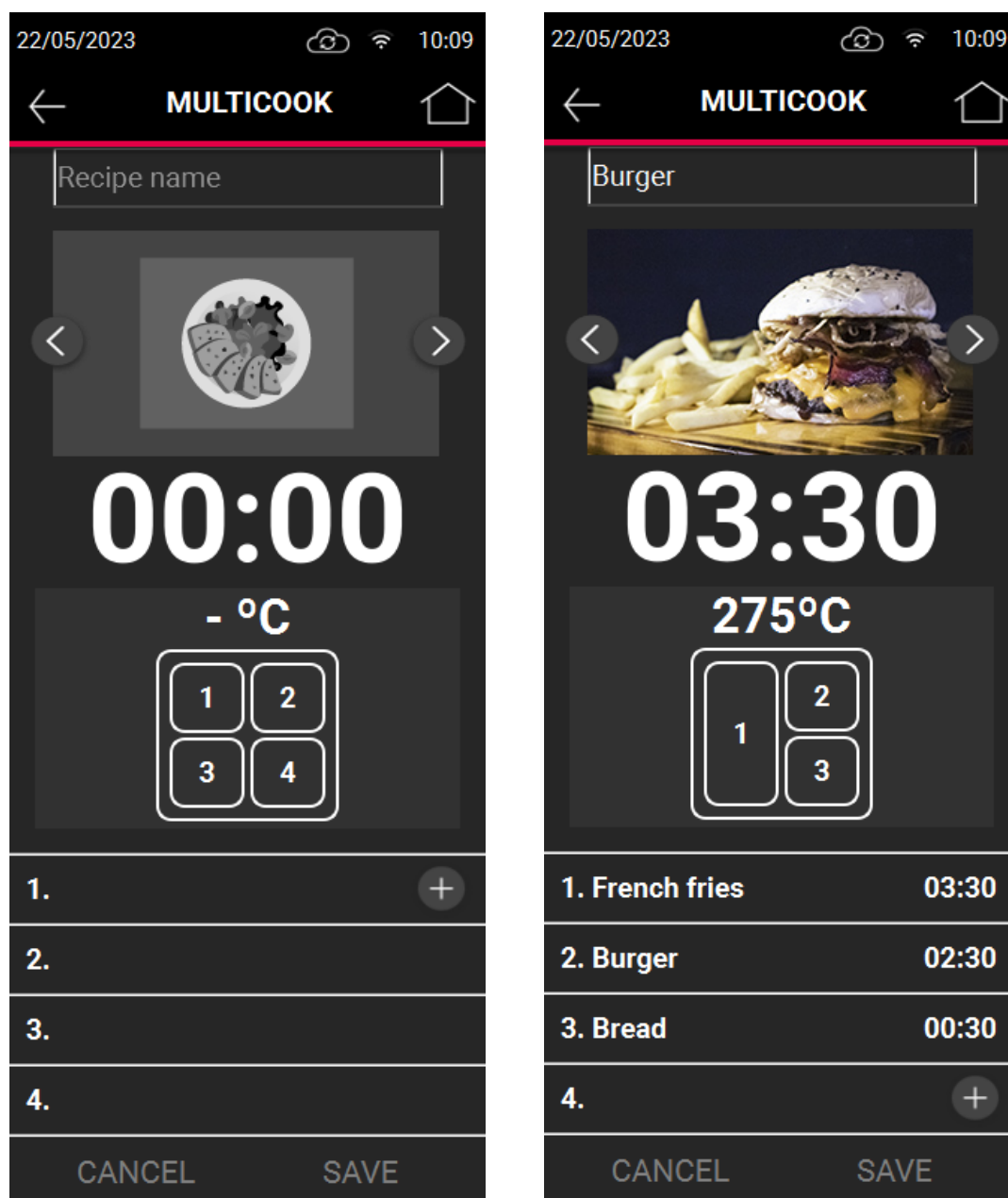


Figura 33. Guardar Receta MultiCook

Las recetas se reordenan en función del tiempo, el mayor tiempo sera la bandeja 1. Los tiempos mas bajos seran posicionados en las cestas exteriores.

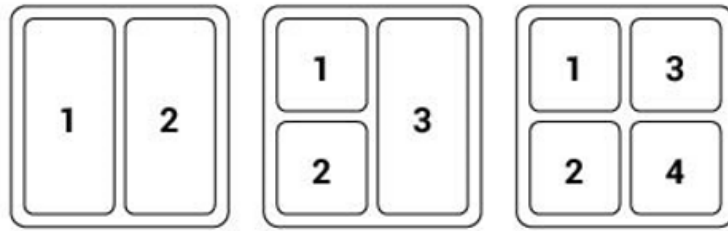


Figura 34. Organizador de cestas

Para modificar una receta ya creada, pulsar la receta que deseamos editar para volver al menú de edición. Si pulsamos de forma continuada durante unos segundos la receta, aparecerá un icono para eliminarla.

También existe la posibilidad de crear grupos de recetas, para que el usuario las pueda ordenar por recetas de desayuno, comida o cena. Cada grupo de recetas se puede identificar por el nombre que elija el usuario y podrá contener hasta 10 recetas.

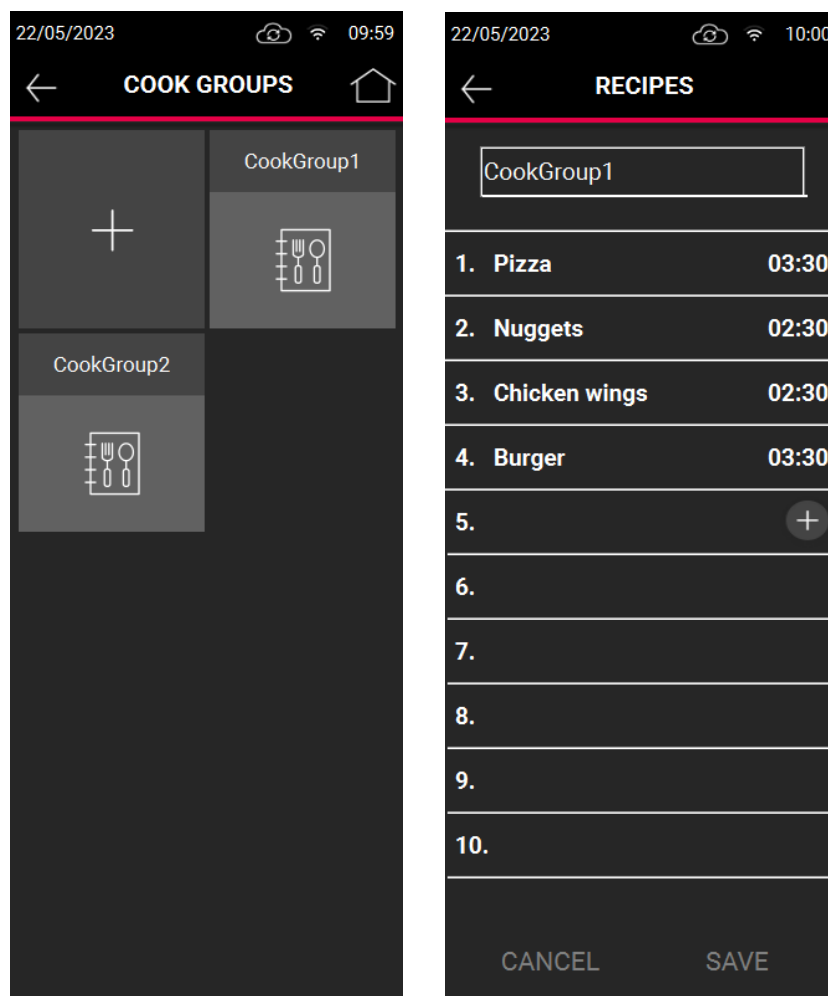
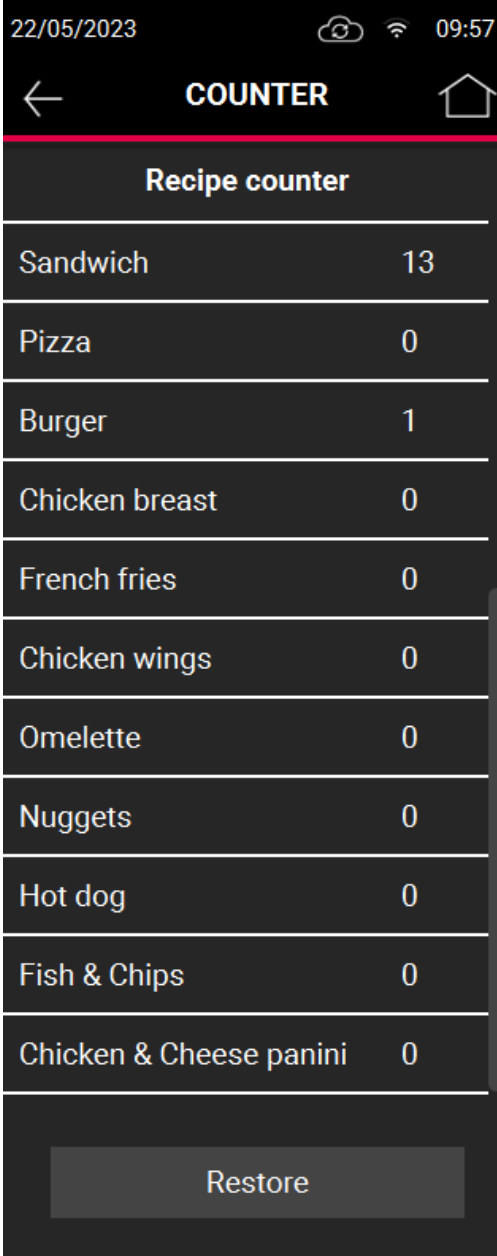


Figura 35. Grupos de recetas

Estos grupos de recetas se pueden visualizar en el menú de recetas, filtrando por grupos de cocción (Apartado 7.2.1) o en el menú de configuración de recetas, seleccionando "Grupos de cocción".

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



The screenshot shows a mobile application interface for a counter. At the top, the date is 22/05/2023, the time is 09:57, and there are icons for cloud, Wi-Fi, and battery. Below the status bar, there is a navigation bar with a back arrow, the title 'COUNTER', and a home icon. The main content area is titled 'Recipe counter' and contains a list of items with their respective counts. At the bottom, there is a 'Restore' button.

Recipe	Count
Sandwich	13
Pizza	0
Burger	1
Chicken breast	0
French fries	0
Chicken wings	0
Omelette	0
Nuggets	0
Hot dog	0
Fish & Chips	0
Chicken & Cheese panini	0

Figura 36. Contador de recetas

7.3. Cocción

7.3.1. Cocción de una receta

Para iniciar la cocción de una receta, primero introducir el alimento dentro de la cámara. Una vez se cierra la puerta, seleccionar la receta y empezará la cocción. Aparecerá una barra de progreso indicando el tiempo restante, la foto del alimento, la temperatura y tiempo total de la receta.

Para cancelar la cocción, pulsar el botón circular (START/STOP).

Una cocción termina cuando el tiempo ha finalizado. Al acabar un ciclo de cocción, el equipo indica visual y acústicamente este estado.

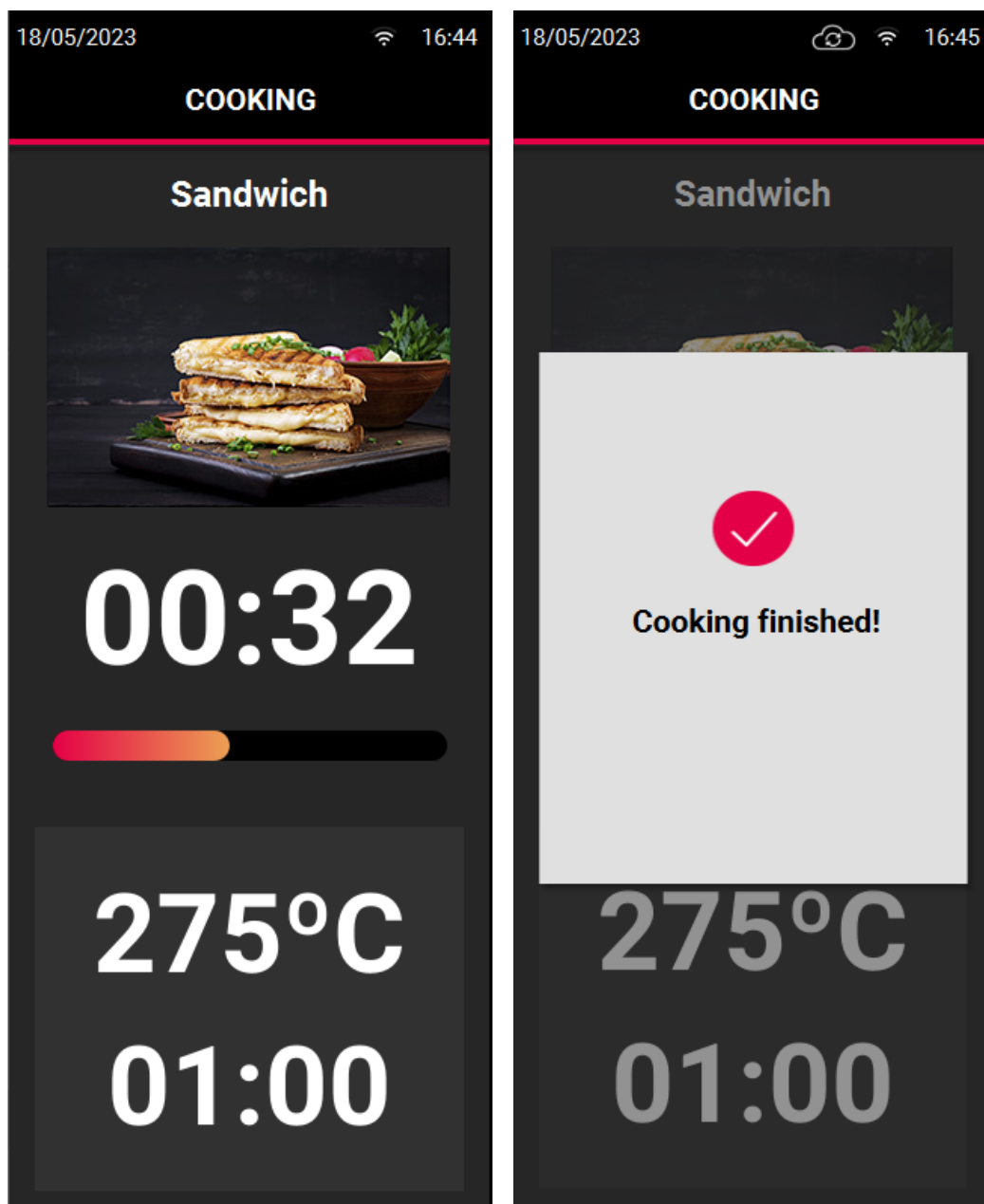


Figura 37. Proceso de cocción

7.3.2. Cocción de recetas MultiCook

Para cocciones que comienzan al mismo tiempo, bajo un ciclo único de cocción y tiempos de finalización diferentes en función de la receta de cada cesta. El sistema notificará al usuario a través de la pantalla a través de una notificación cuando debe extraer cada una de las cestas al finalizar la cocción. La cocción se detendrá al abrir la puerta. Al cerrar la puerta el proceso se reanudará.

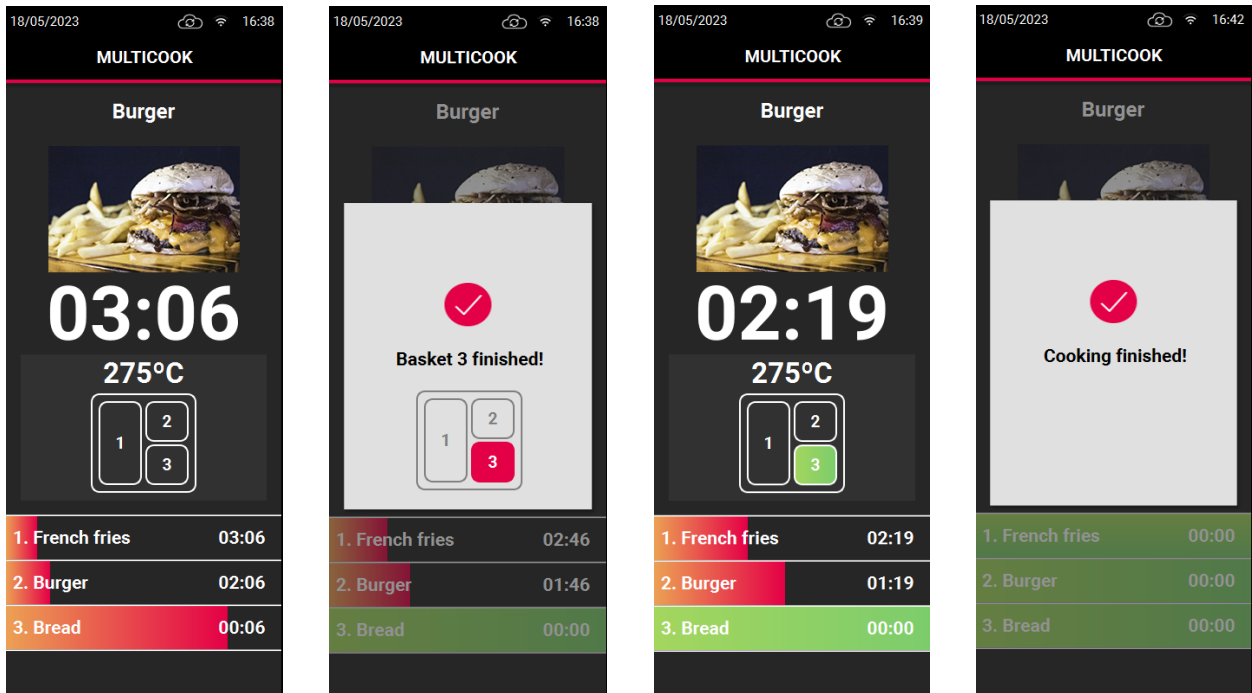


Figura 38. Proceso de cocción MultiCook

7.3.3. Información de recetas

En el menú de recetas, pulsando de manera continuada en la imagen de cada receta aparecerán los parámetros de cocción. En esta pantalla también es posible guardar la receta a favoritos.

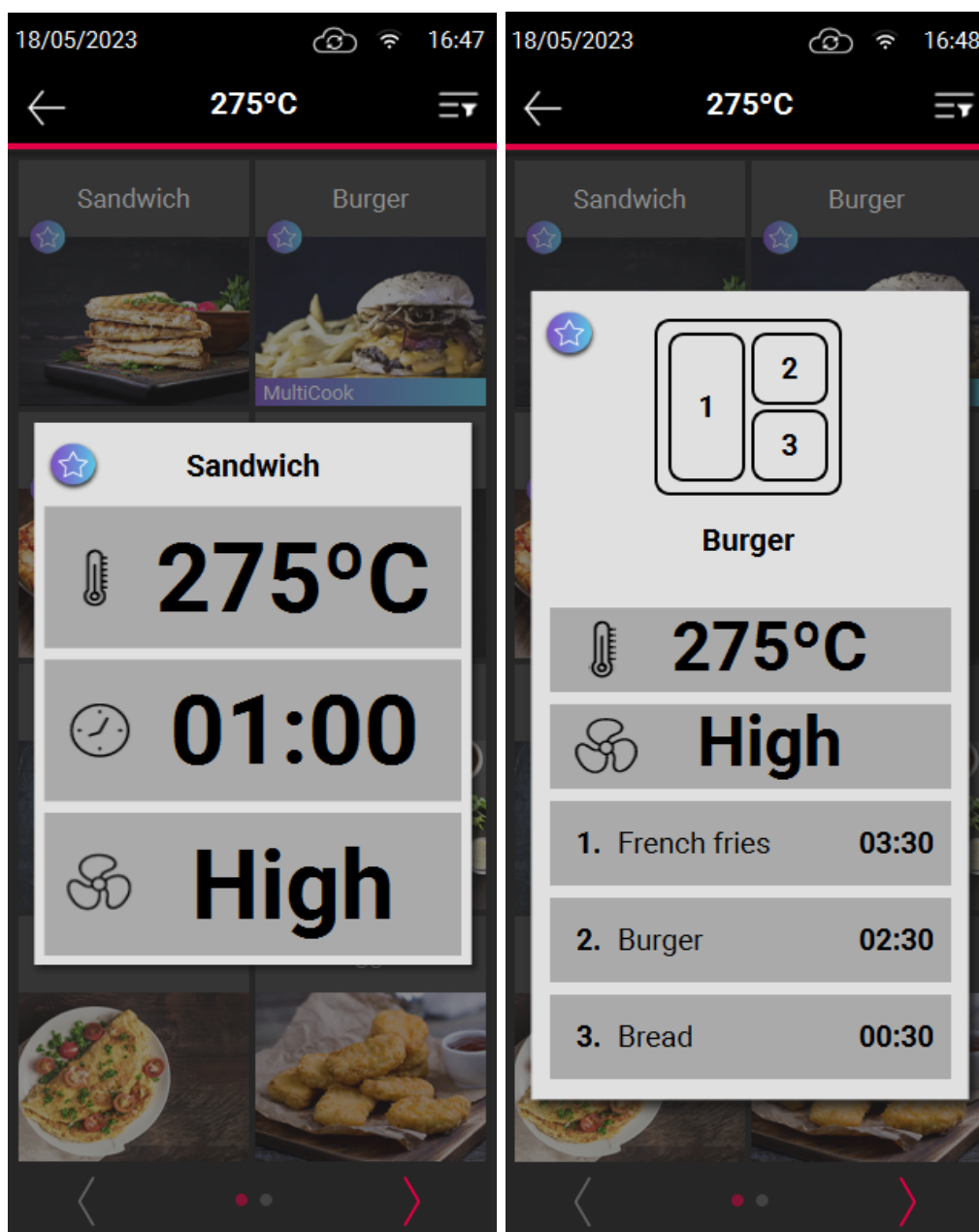


Figura 39. Información de recetas

7.4. MyCare

Antes de proceder a la limpieza del horno (Apartado 8.1) hay que enfriarlo. Para ello dirigirse al menú de temperaturas y seleccionar la opción MyCare. Al seleccionar MyCare se activa el ventilador del horno a máxima velocidad para enfriar la cámara. Se recomienda introducir un recipiente con hielo dentro de la cámara y realizar el MyCare con la puerta abierta para acelerar el proceso de enfriamiento.

El proceso MyCare finalizará cuando la cámara del horno llegue a una temperatura de 50°. A continuación, se puede proceder con la limpieza de la cámara, o desmontarla para una limpieza más profunda.

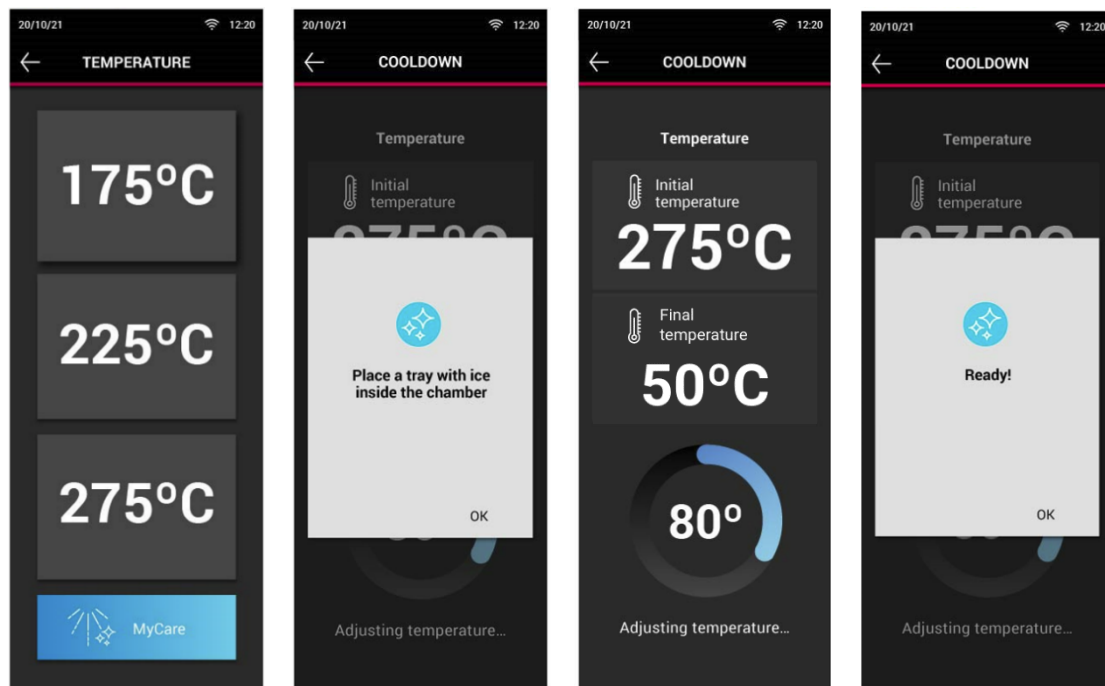


Figura 40. MyCare

8. 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.

8.1. 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 8. Frecuencias de limpieza en hornos Mychef QUICK 1T

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

8.1.1. Aspiración y burlete

8.1.1.1. 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) deslizando hacia fuera, sin necesidad de realizar ninguna otra operación.

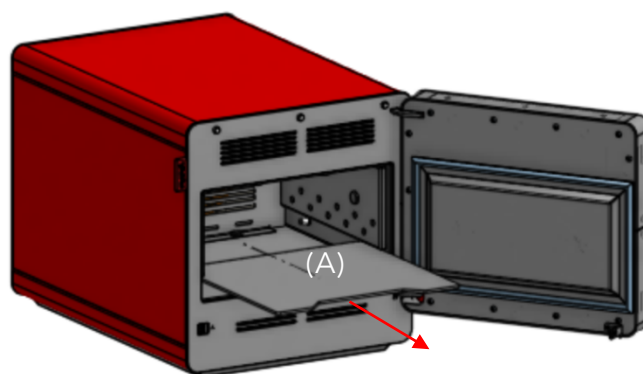


Figura 41. Extracción de bandeja

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, se procede a extraer las placas deslizando hacia fuera.

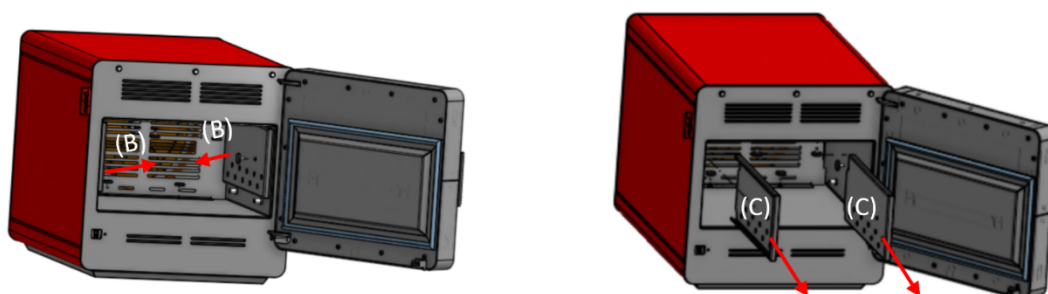


Figura 42. Extracción de tornillos y placas laterales

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 tal como está indicado en el Apartado 5.2.

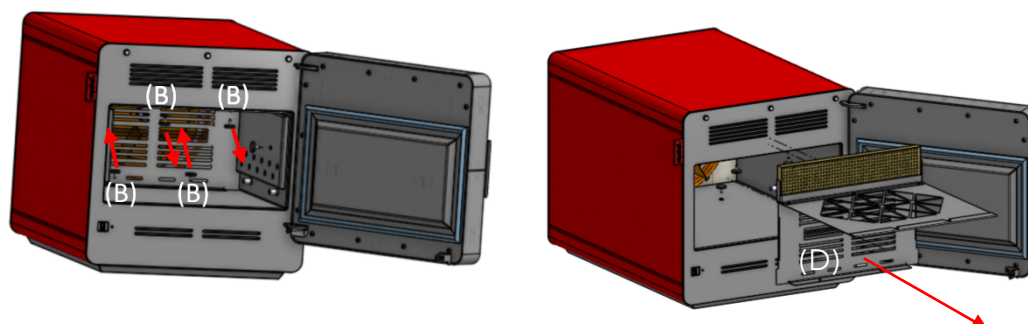


Figura 43. Extracción de la placa de protección

8.1.1.2. 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.

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

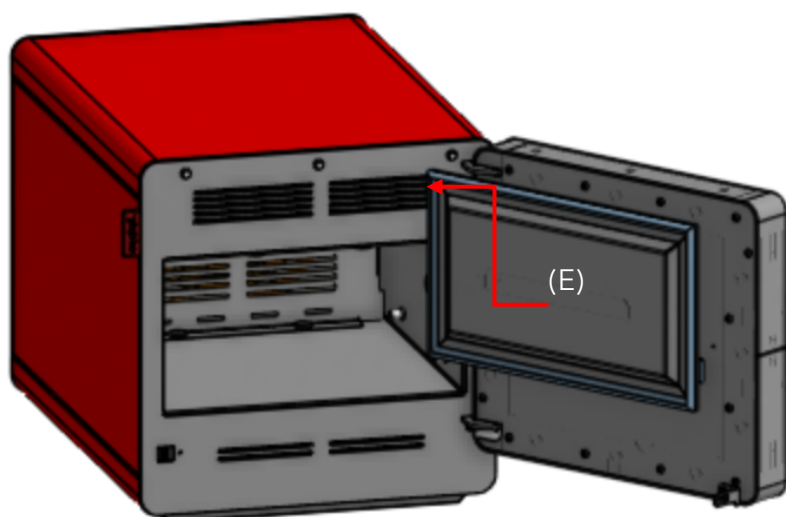


Figura 44. Extracción de la placa del burlete

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 de cocción acelerada 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 líquido de hornos de cocción acelerada Mychef.

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

8.1.2. 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.

8.1.3. 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.

8.1.4. 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.

8.2. 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.

Este programa de mantenimiento está segmentado en diferentes tipos de revisión, 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 siguiente tabla 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.

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 9. Tabla de mantenimiento periódico



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.