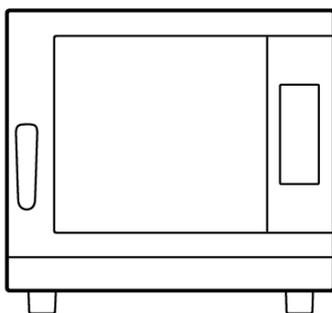


mychef.



Manual de mantenimiento



COOK | SNACK | BAKE
BAKERSHOP

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. CARACTERÍSTICAS.....	4
2.1 MyCare.....	4
2.2 Controles	5
2.2.1 Panel de control.....	5
3. LIMPIEZA	8
3.1 Aspiración.....	9
3.2 Burlete.....	9
3.3 Carcasa exterior	10
3.4 Panel de control	10
3.5 Recogeaguas cámara	10
3.6 Compartimento puerta interior-exterior	10
4. MANTENIMIENTO	13

1. 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 dos partes, la primera parte dedicada a la instalación del equipo en el punto de trabajo, y la segunda 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.

2. CARACTERÍSTICAS

2.1 MyCare

El sistema de autolimpieza MyCare elimina cualquier tipo de suciedad automáticamente y sin supervisión en los hornos Mychef Cook Pro y Mychef Bake que estén dotados con este sistema de autolimpieza. MyCare hace posible un mayor ahorro energético con un menor consumo de detergente y menos emisiones tóxicas.

En ambos modelos, Mychef Cook Pro y Mychef Bake, hay un único ciclo de lavado en el que se usa una pastilla por hueco.

En los siguientes modelos hay un solo hueco para poner una pastilla de lavado CleanDuo:

- Mychef Cook Pro 4 GN 1/1
- Mychef Cook Pro 6 GN 1/1
- Mychef Bake 4 bandejas

En los siguientes modelos hay dos huecos para poner 2 pastillas de lavado:

- Mychef Cook Pro 10 GN 1/1
- Mychef Bake 6 bandejas
- Mychef Bake 10 bandejas

2.2 Controles

Existen dos variaciones del panel de control: una para las gamas Cook y Bake y otra para las gamas Snack y Bakershop. Ambos controles han sido pensados para una máxima simplicidad de uso, ergonomía y durabilidad. En los capítulos a continuación se explica, brevemente, las particularidades de cada uno.



Refiérase al manual de uso específico de cada control para conocer con detalle las particularidades de cada control.

2.2.1 Panel de control

El panel de control de estos equipos es una interfaz LCD con botones, específicamente diseñada para el trabajo en ambientes de alta temperatura y humedad. Está pensada para aquellos usuarios que necesiten una interfaz simple, pero que a la vez permita una calidad de cocción excelente.

2.2.1.1 Cook y Bake

El panel de control de los hornos Cook (Cook Up y Cook Pro) y Bake tiene tres modos de cocción (convección, mixto y vapor), permite gobernar los parámetros de humedad, temperatura, tiempo y velocidad del ventilador, guardar programas y ejecutar un ciclo de autolimpieza en los modelos que esté instalado el sistema MyCare.

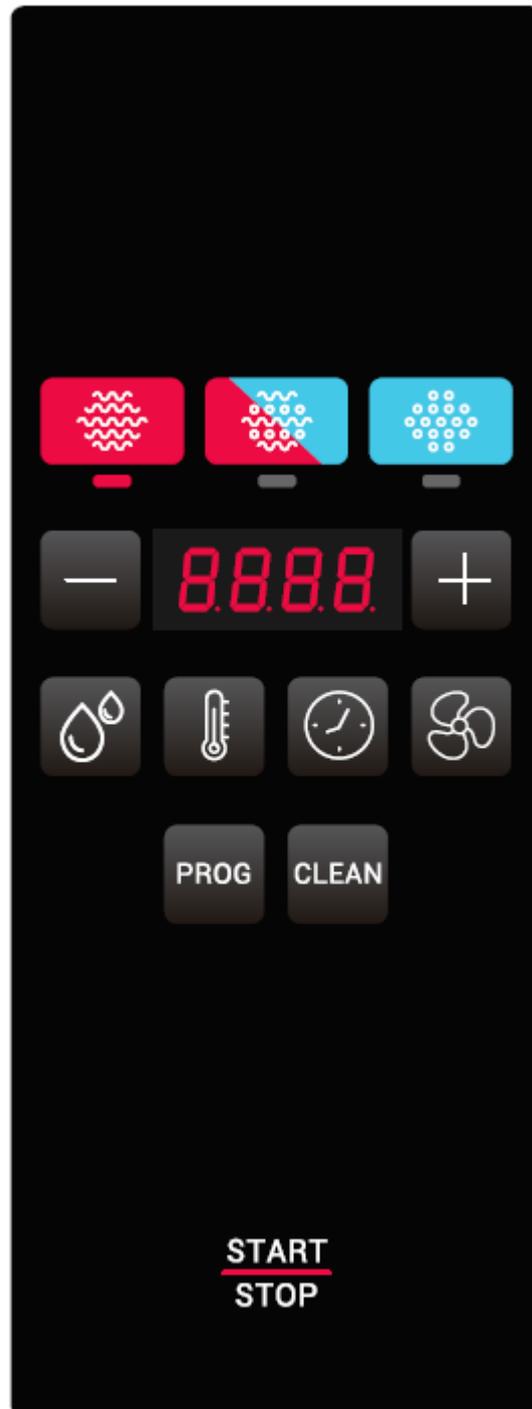


Figura 1. Detalle del panel de control de Cook / Bake.

2.2.1.2 Snack y Bakershop

El panel de control de los hornos Snack y Bakershop tiene tres fases de cocción, permite manejar los parámetros de humedad, temperatura, tiempo y velocidad del ventilador y guardar programas. Además, cuenta con ocho memorias de acceso rápido.

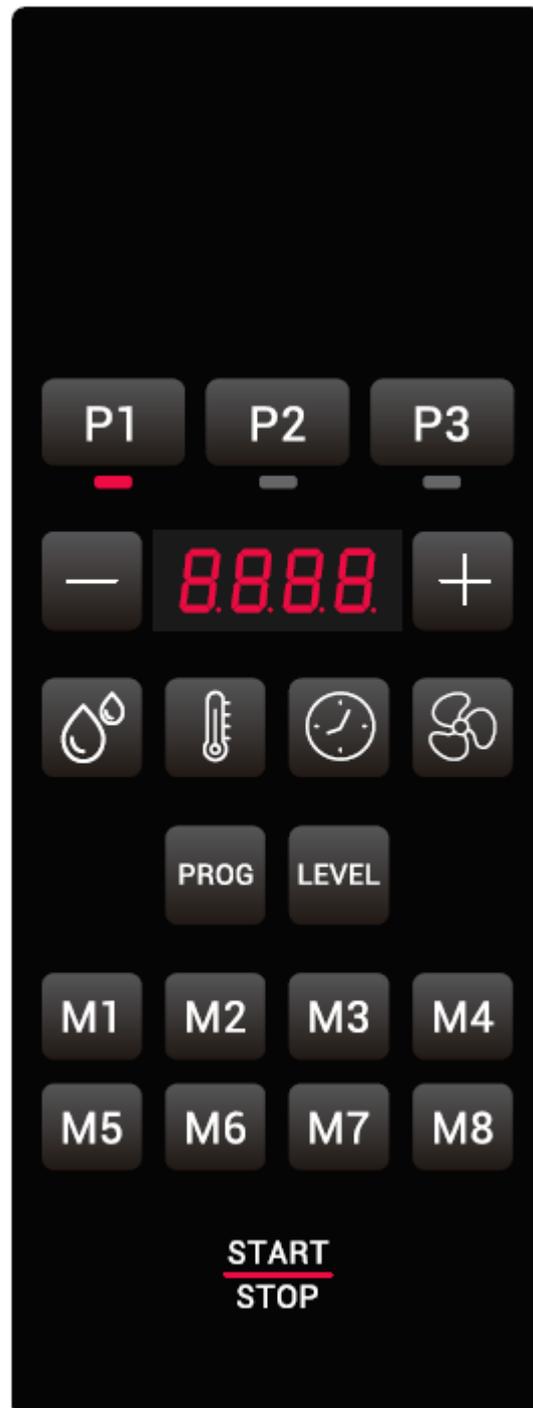


Figura 2. Detalle del panel de control de Snack y Bakershop.

3. 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.

PARTE DEL EQUIPO	FRECUENCIA
Interior de la cámara	Diariamente
Compartimento detrás de la chapa de aspiración	Diariamente
Burlete de la puerta	Diariamente
Chapas exteriores del equipo	Diariamente
Recogeaguas de la cámara	Semanalmente
Compartimento puerta interior-exterior	Semanalmente
Recogeaguas de la cámara	Semanalmente

Tabla 1: Frecuencias de limpieza en hornos Mychef.

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

3.1 Aspiración

La pieza que separa la cámara de cocción con el ventilador y la resistencia puede ser extraída para limpiar esa zona. Para poder quitar el protector es necesario desatornillar el tornillo de protección (A) y levantar posteriormente la pieza protectora (B).

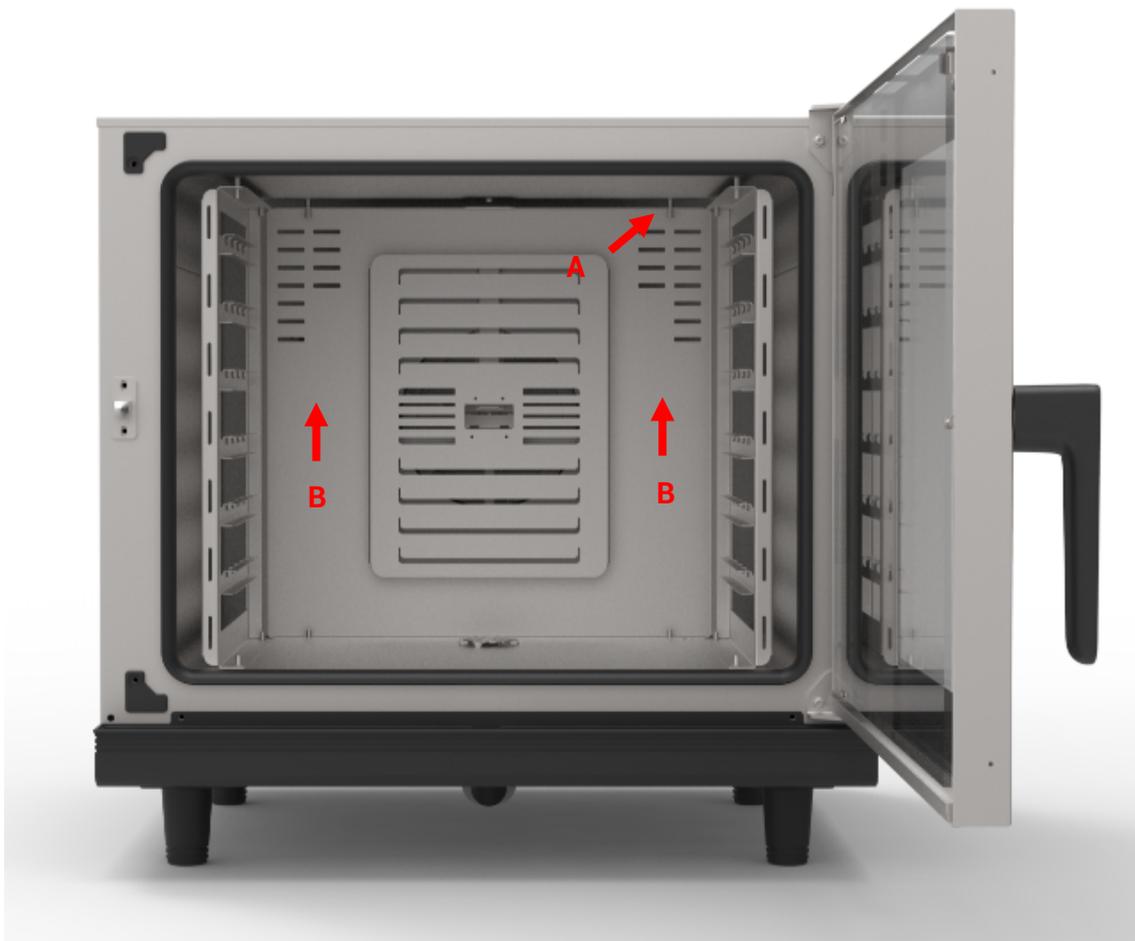


Figura 3: Tornillos de fijación de la chapa de aspiración.

Una vez se ha quitado la pieza, se puede proceder con la limpieza, bien sea de forma manual o automática.



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.

Cuando se haya terminado con este proceso, hay que volver a colocar la pieza de aspiración del ventilador de la cámara siguiendo el proceso inverso.

3.2 Burlete

Una vez se ha finalizado la limpieza de la cámara se seguirá el proceso de lavado con la junta que asegura la estanqueidad de la cámara. 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, basta con un paño mojado con agua y un poco de lavavajillas. Luego se aclara toda la zona y se seca bien.

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

3.3 Carcasa exterior

Para limpiar la carcasa exterior, utilizar un paño humedecido con agua y jabón de lavavajillas o limpiador específico para acero inoxidable. Luego aclarar y secar.

Para limpiar el cristal de la parte exterior por la puerta de fuera, utilizar limpiacristales y papel de manos para no rayar el cristal.

3.4 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.

3.5 Recogeaguas cámara

Esta pieza es la que permite que las gotas de agua que puedan caer de la condensación del vapor de la puerta interior vayan hacia el desagüe, por eso es importante mantener este recogeaguas limpio y sin obstrucciones.

Quitar cualquier trozo de comida que haya podido caer antes de la limpieza. Luego, limpiar con un paño mojado con agua y jabón y finalmente aclarar con agua abundante.

3.6 Compartimento puerta interior-exterior

Para limpiar este compartimento, se debe abrir la puerta exterior y abrir las grapas de la puerta interior para poder abrirla y acceder a la cámara entre la puerta exterior y la interior.

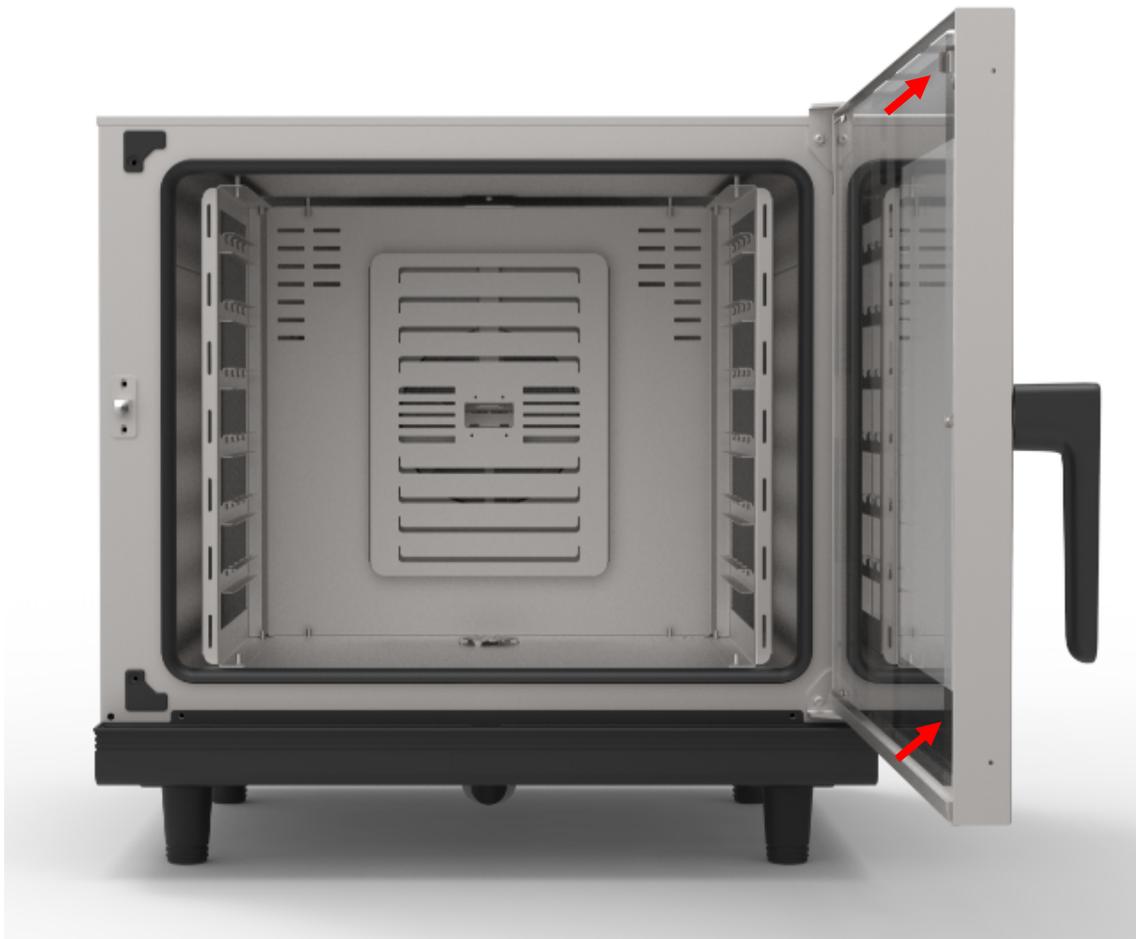


Figura 4: Grapas de sujeción del cristal interior.

Es recomendable limpiar la parte interior del cristal exterior y el cristal interior por la parte de fuera con líquido limpiacristales y con papel de manos. Para la parte de dentro del cristal interior, si la suciedad no es excesiva, se puede proceder de la misma manera que los otros cristales. Si hay mucha suciedad, se puede hacer un ciclo de limpieza automática para eliminar estos excesos de suciedad.

Una vez se ha acabado la limpieza, se puede cerrar la puerta interior y fijarla con las grapas.



La limpieza del horno con un equipo de limpieza a presión es dañina para el equipo y podría producir la rotura del mismo y anularía la garantía del equipo.



No utilice el accesorio grifo ducha manual sobre el cristal de la puerta mientras esté caliente, existe peligro de rotura por choque térmico.

Para la carcasa de acero inoxidable utilizar un paño humedecido en una mezcla de agua y detergente, o detergente específico para acero inoxidable.



Nunca emplee agua fría para lavar el interior de la cámara de cocción cuando ésta está a temperaturas superiores a 70°C. El contraste térmico es dañino para el equipo y anularía la garantía del equipo.

4. MANTENIMIENTO

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 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 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
	Comprobación dureza del agua	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
	Limpieza bandeja desagüe y sifón	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	Sustitución inactivador de patógenos (según modelos)		x		x		x		x		x
	Calibración de temperaturas		x		x		x		x		x
	Ajuste de la tornillería interior		x		x		x		x		x
Revisión C	Cambio encoder y mando rotativo					x					x
	Cambio tubos chimenea y desagüe					x					x
	Cambio electroválvula generación vapor					x					x
	Cambio contactor resistencia (sólo modelos sin TSC)					x					x
Revisión D	Cambio motor										x
	Cambio resistencia y junta										x
	Cambio juntas internas										x

Figura 5: 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.