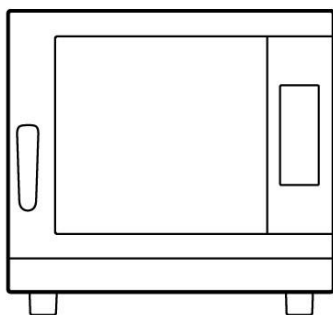


mychef.



Manual de uso



BAKERSHOP

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN	3
2.	MYCHEF BAKERSHOP	4
2.1	Panel de control	4
2.1.1	Encendido del equipo.....	8
2.1.2	Control de la cocción	9
2.1.3	Inicio del ciclo de cocción	11
2.1.4	Fin de ciclo.....	11
2.1.5	Selección de velocidad	12
2.1.6	Guardar un programa.....	12
2.1.7	Recuperar un programa	13
2.1.8	Control de nivel.....	13
2.1.9	Memorias rápidas	13
2.2	Menú de configuración.....	14
2.3	Errores y alarmas	16

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 para la 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. MYCHEF BAKERSHOP

2.1 Panel de control

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



Figura 1. Panel de control.

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



Figura 2. Detalle del panel de control.

Bloque	Función	Descripción
A	Botón de fase 1	Botón de selección de la primera fase de cocción
B	Indicador de fase 1	Parpadeando, indica que estamos en la fase 1. En color fijo, indica que dicha fase está activa.
C	Botón de fase 2	Botón de selección de la primera fase de cocción
D	Indicador de fase 2	Parpadeando, indica que estamos en la fase 2. En color fijo, indica que dicha fase está activa.
E	Botón de fase 3	Botón de selección de la primera fase de cocción
F	Indicador de fase 3	Parpadeando, indica que estamos en la fase 3. En color fijo, indica que dicha fase está activa.
G	Display de visualización	Visualiza el parámetro seleccionado: humedad, temperatura, tiempo o velocidad del ventilador
H	Botón de programa	Permite grabar o recuperar un programa
I	Botón ajuste -	Disminuye el parámetro seleccionado: programa, nivel, humedad, temperatura, tiempo o velocidad del ventilador.
J	Botón ajuste +	Aumenta el parámetro seleccionado: programa, nivel, humedad, temperatura, tiempo o velocidad del ventilador
K	Botón de nivel	Permite ajustar los parámetros de una fermentadora desde el mismo control
L	Botón humedad	Botón de selección de humedad
M	Botón temperatura	Botón de selección de temperatura
N	Botón tiempo	Botón de selección de tiempo
O	Botón velocidad ventilador	Botón de selección de velocidad del ventilador
P	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.
Q	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 ciclo de cocción. Si el horno está encendido y cociendo, al presionar levemente cancelará el ciclo de cocción.

Tabla 1: 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 3: Pantalla central.

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

Icono	Función
	<p>El nivel de humedad se muestra con una H en el primer dígito. A continuación, se muestra el valor de la humedad.</p>
	<p>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.</p>
	<p>El tiempo de cocción se muestra con los dos puntos centrales. Los dos dígitos de la izquierda son las horas, y los dos dígitos de la derecha, los minutos.</p> <p>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.</p>
	<p>La velocidad del ventilador se muestra con una F en el primer dígito. Si el ventilador de convección está a velocidad alta, aparece HI. En caso contrario, si el ventilador de convección está a velocidad baja, aparece LO.</p>

	<p>El programa se muestra con una P en el primer dígito, seguido del número de programa.</p>
	<p>El nivel se muestra con una L en el primer dígito, seguido del número de nivel. El nivel 1 accede a los parámetros del horno, y el nivel 2 a los parámetros de la fermentadora (OPCIONAL).</p>
	<p>Este icono indica que se ha finalizado un proceso de cocción.</p>
	<p>El mensaje DOOR aparece cuando se abre la puerta durante un proceso de cocción.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>

Tabla 2: Descripción mensajes pantalla central.

2.1.1 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 aún estando el horno apagado. Cuando el horno esté a una temperatura segura se apagará automáticamente.

Si el equipo no se encendiera, verifique el estado del termostato de seguridad y del interruptor de servicio, situados en la parte posterior del equipo.

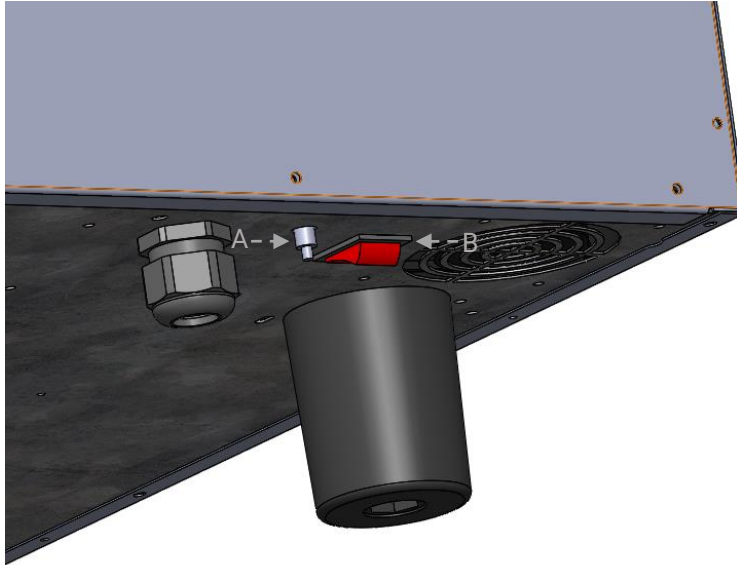


Figura 4: Termostato de seguridad (A) e interruptor de servicio (B).

2.1.2 Control de la cocción

2.1.2.1 Cocción por temperatura y control por tiempo

El modo de control por temperatura y tiempo escogemos una temperatura y un tiempo determinado ajustando con los botones +/- después de haber pulsado los botones TEMPERATURA y TIEMPO respectivamente.

Al pulsar el botón START/STOP, el horno empezará a calentar la cámara y se parará cuando haya pasado el tiempo establecido. En este punto, el indicador de tiempo mostrará la palabra clave "End", el horno pitará durante un segundo y se iluminará la luz interior hasta que el usuario finalice la cocción pulsando levemente el botón START/STOP.

Ejemplo de cocción a 90° durante 10 minutos:

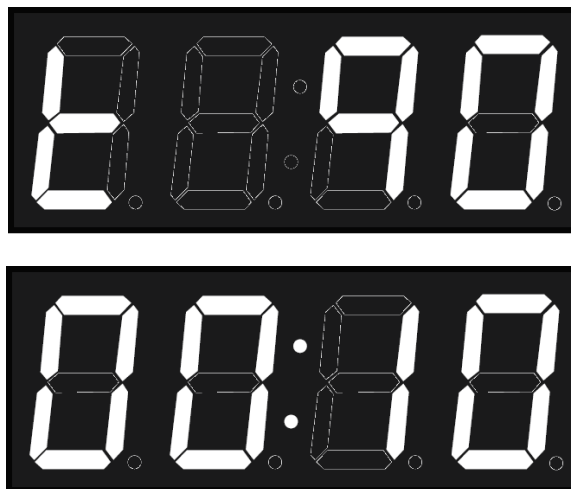


Figura 5: Ejemplo. Cocción 90°C durante 10 minutos.

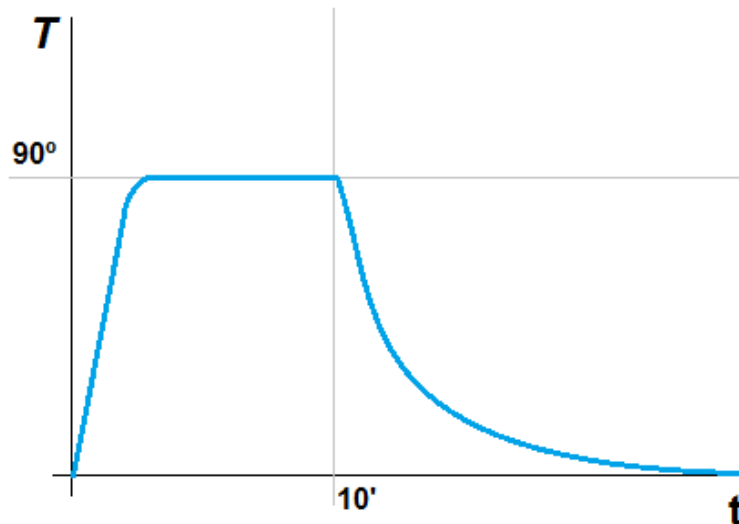


Figura 6: Temperatura horno.

2.1.2.2 Fases de cocción

En la parte superior del panel de control hay tres botones, P1, P2, y P3, que corresponden cada uno a las fases de cocción. Asociado a cada botón hay un indicador, que muestra el estado de la fase.

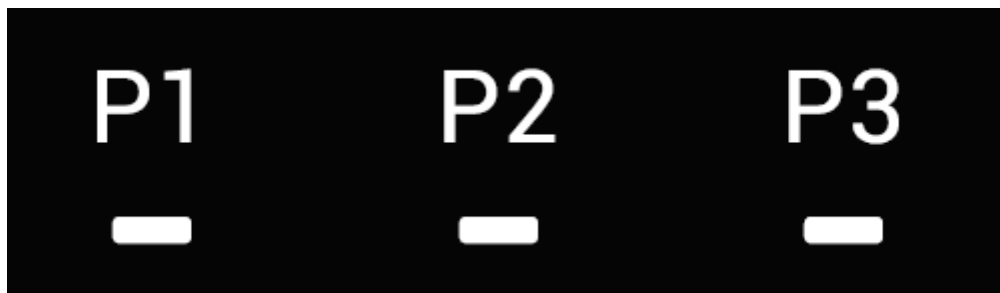


Figura 7: Botones e indicadores de fases de cocción.

Si el indicador de una fase en concreto está encendido y parpadeando, significa que se está visualizando esa fase. Si el indicador de una fase en concreto está encendido continuamente, indica que esta fase está activada. Si el indicador de una fase en concreto está apagado, indica que esta fase está desactivada. Por ejemplo, en la figura a continuación, la fase P1 está activada y visualizándose, la fase P2 está activada, y la fase P3 está desactivada:

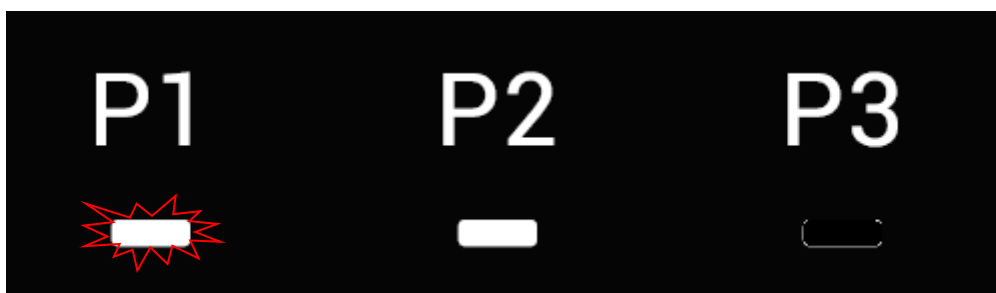


Figura 8: Botones e indicadores de fases de cocción.

Para añadir una fase, con el horno sin cocinar, presionar durante dos segundos el botón con la fase inactiva.

Para borrar una fase, con el horno sin cocinar, presionar durante dos segundos el botón con la fase activa. Tenga en cuenta que no es posible borrar la primera fase de cocción P1.

Para navegar entre fases, pulsar levemente en número de fase que se quiera visualizar o editar.

2.1.3 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. Los dos puntos centrales parpadearán cada segundo.

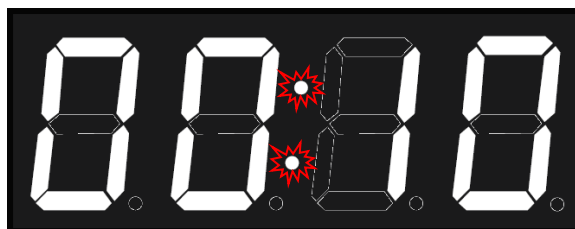


Figura 9: Indicador de cocción.

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

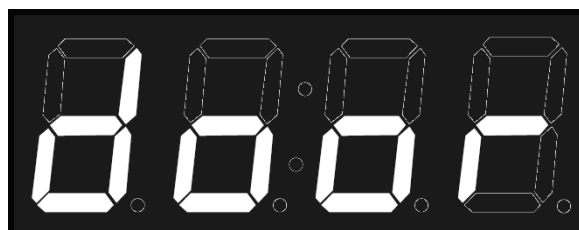


Figura 10: Indicador de puerta abierta.

2.1.4 Fin de ciclo

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

- Se emite un pitido.
- Se enciende la luz de la cámara del horno.
- Aparece la palabra clave END en el display central hasta que el usuario finalice la cocción.

Para finalizar la cocción, pulsar START/STOP.

2.1.5 Selección de velocidad

El usuario puede seleccionar la velocidad del ventilador de convección que más se adecúe a sus necesidades. Para hacerlo, pulsar el botón de velocidad del ventilador. A continuación, seleccione la velocidad adecuada con los botones +/-.

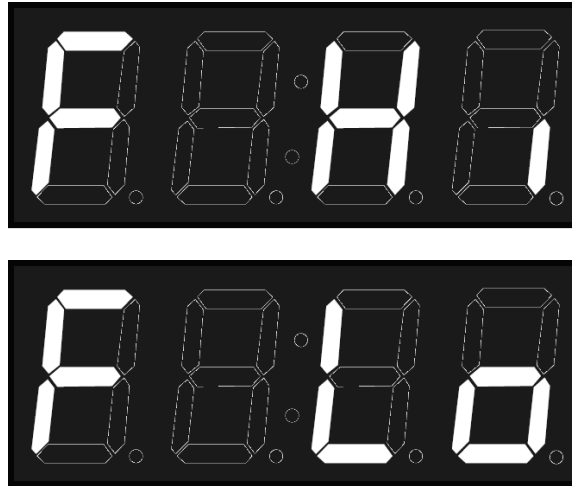


Figura 11: Velocidad máxima (HI) y reducida (LO)

2.1.6 Guardar un programa

Para guardar un programa, ajuste la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de cada una de las fases que desee. A continuación, 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.

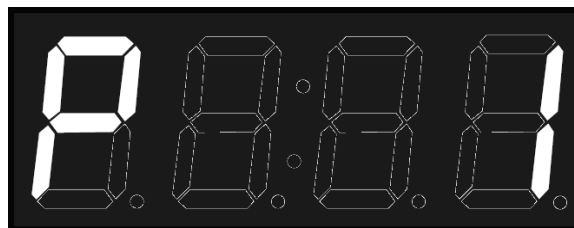


Figura 12: Ejemplo, programa 1.

Una vez haya seleccionado el número de programa donde quiere guardar los ajustes, presione durante dos segundos la tecla PROG para confirmar la grabación.

Nota: Se pueden guardar hasta 40 programas.

2.1.7 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.

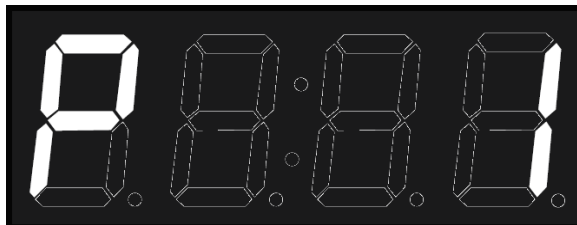


Figura 13: Ejemplo, programa 1.

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.

2.1.8 Control de nivel

El control está preparado para controlar, además del propio horno, una fermentadora adicional (OPCIONAL). Para ello se han establecido dos niveles: el nivel 1 contiene los parámetros de funcionamiento del horno, mientras que el nivel 2 contiene los parámetros de funcionamiento de la fermentadora.

Para cambiar de nivel, presione la tecla LEVEL y ajuste el número de nivel con los botones +/-.

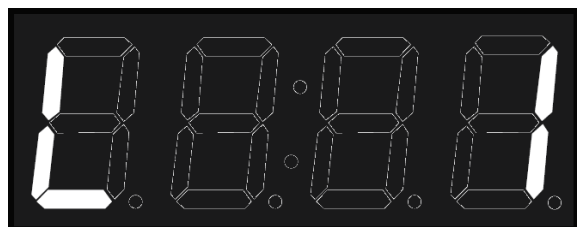


Figura 14: Ejemplo, nivel 1.

Una vez seleccionado el nivel, edite los parámetros de funcionamiento con las teclas HUMEDAD, TEMPERATURA, TIEMPO, etc. y los botones +/-.

2.1.9 Memorias rápidas

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

Para guardar una memoria rápida, ajuste la humedad, temperatura, tiempo y velocidad de cada una de las fases que desee. 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.

2.2 Menú de configuración

Para acceder al menú de configuración, con el horno apagado, pulsar simultáneamente el botón P1 y START/STOP.



Figura 15: Acceso al menú de configuración.

Al entrar en el menú de configuración, los tres indicadores de modo, convección, mixto y vapor, se encenderán simultáneamente.

Para navegar a través de los parámetros, presionar el botón CONVECCIÓN y ajustar el número de parámetro con los botones +/-.

Una vez seleccionado el parámetro, para editarlo presionar el botón VAPOR y ajustar el valor del parámetro con los botones +/-.

En el display central veremos el parámetro (parte izquierda) y el valor de dicho parámetro (parte derecha).



Figura 16: Ejemplo. Visualización del parámetro P1 y su valor (01)

Este bloque permite consultar los parámetros de configuración internos del horno y facilita el diagnóstico de averías y mal funcionamiento, así como su solución al servicio de asistencia técnica.

Registro	Nombre	Parámetro	Editable
P0	Password	Contraseña del servicio técnico	Si
P1	Type	Tipo de horno	No(SAT)
P2	Tsc	Número de canales TSC (0 - 4)	No(SAT)
P3	Autoclean	Tipo de autolimpieza	No(SAT)
P4	FanConfig	Tipo de ventilador e inverter	No(SAT)
P5	RelayTest	Test relés 1 a 15	No(SAT)
P6	GPIONTest	Test de GPIOs	No(SAT)
P7	TSCTest	Test del TSC	No(SAT)

Tabla 3: Bloque P3, Configuración SAT.

Los parámetros informan de un rango muy amplio de características desde el tipo de horno a la configuración del ventilador, etc. y también permiten al servicio técnico realizar tests y pruebas para garantizar un funcionamiento perfecto.

2.2.1.1 NightWatch

NightWatch permite al horno continuar automáticamente una cocción tras un corte en el suministro eléctrico. Esta funcionalidad es especialmente útil para cocciones sin supervisión.



Esta función únicamente continuará con una cocción en caso de corte y posterior recuperación del suministro eléctrico.



Esta función puede ser deshabilitada por su distribuidor. Asegúrese de que comprende perfectamente los riesgos de su utilización.

Cuando se produce un corte y el posterior restablecimiento del suministro eléctrico, el horno recupera la cocción en curso (si la hubiera) y la continúa con los mismos parámetros anteriores al corte.

2.3 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 17: 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 4: Errores, alarmas y posibles soluciones.