



Horno de Alta Velocidad (High-Speed Oven)

Manual de Usuario

Modelo: HP151



⚠ Lea este manual antes de utilizar el equipo.

BEETHOVEN 724, Gral. Pacheco, Buenos Aires (1617) WSP: +54 9 11 2763-9988
SERVICIOTECNICO@VIACHEFF.COM.AR www.viacheff.com.ar

Índice

- **Información del documento — 5**
- **1. Resumen de diseño, riesgos operativos y dispositivos de seguridad 6-8**
 - 1.1 Etiquetas de advertencia y seguridad — 6
 - 1.2 Componentes y dispositivos de seguridad — 7-8
 - 1.3 Puntos de riesgo — 8
- **2. Seguridad general — 9-12**
 - 2.1 Advertencia general — 9
 - 2.2 Restricciones de uso — 9-10
 - 2.3 Precauciones durante el uso del equipo — 10
 - 2.4 Instrucciones para el uso seguro del equipo — 10-11
 - 2.5 Requisitos que debe cumplir el operador — 11
 - 2.6 Requisitos de las condiciones de funcionamiento — 11
 - 2.7 Requisitos del entorno de funcionamiento — 11
 - 2.8 Requisitos de seguridad para la limpieza — 12
 - 2.9 Pautas de emergencia — 12
- **3. Requisitos del puesto de trabajo del operador — 13**
- **4. Riesgos y precauciones de seguridad durante la instalación y puesta en marcha — 14-16**
 - 4.1 Requisitos de elementos de protección personal — 14
 - 4.2 Precauciones de seguridad relativas al lugar de instalación — 14-15
 - 4.3 Riesgos potenciales durante la instalación y la puesta en marcha — 15-16
- **5. Riesgos y precauciones de seguridad en la preparación del equipo para su uso — 16**
 - 5.1 Requisitos de elementos de protección personal — 16
 - 5.2 Precauciones de seguridad relacionadas con la preparación para el primer uso — 16-17
- **6. Riesgos y precauciones de seguridad durante el funcionamiento del equipo — 18-19**
 - 6.1 Requisitos de elementos de protección personal — 18
 - 6.2 Reglas generales — 18
 - 6.3 Restricciones de uso — 18
 - 6.4 Instrucciones para el uso seguro del equipo — 18

- 6.5 Riesgos potenciales durante el funcionamiento — 19
- **7. Riesgos y precauciones de seguridad durante la limpieza del equipo — 20-21**
 - 7.1 Requisitos de elementos de protección personal — 20
 - 7.2 Reglas y requisitos generales de seguridad para la limpieza — 20
 - 7.3 Riesgos potenciales durante el proceso de limpieza — 20-21
- **8. Riesgos y precauciones de seguridad durante el mantenimiento y la reparación del equipo — 21-22**
 - 8.1 Elementos de protección personal — 21-22
 - 8.2 Riesgos potenciales al mover el equipo — 21
 - 8.3 Procedimientos seguros de traslado — 22
 - 8.4 Riesgo de quemaduras — 22
- **9. Riesgos y precauciones de seguridad durante la puesta fuera de servicio del equipo — 22-23**
 - 9.1 Elementos de protección personal — 22
 - 9.2 Precauciones generales — 23
 - 9.3 Riesgos potenciales — 23
- **10. Introducción al Horno de Alta Velocidad — 23-27**
 - 10.1 Identificación del Horno de Alta Velocidad — 24
 - 10.2 Componentes del equipo y sus funciones — 25
 - 10.3 Accesorios incluidos — 26-27
- **11. Instalación del equipo — 28-29**
 - 11.1 Desembalaje — 28
 - 11.2 Retiro del equipo del pallet — 28
 - 11.3 Requisitos del lugar de instalación — 29
- **12. Preparación antes del uso — 30-34**
 - 12.1 Instalación del filtro — 30
 - 12.2 Colocación de la bandeja plana de cocción — 30
 - 12.3 Encendido y apagado del horno — 30
 - 12.4 Configuración inicial para el primer uso — 31
 - 12.5 Selección de utensilios adecuados — 32
 - 12.6 Precalentamiento de la cámara — 33
 - 12.7 Descripción del menú principal y del teclado — 34
- **13. Programas de cocción — 35-38**
 - 13.1 Cómo cocinar — 35
 - 13.2 Uso del menú — Modo Manual — 36
 - 13.3 Uso del menú — Modo Automático — 37
 - 13.4 Ajuste de la temperatura de la cámara — 38

- **14. Menú — 39-44**
 - 14.1 Creación de un menú — Modo Manual — 39-41
 - 14.2 Creación de un menú — Modo Automático — 41-42
 - 14.3 Creación de una categoría — 43
 - 14.4 Eliminación de una categoría — 44
 - 14.5 Eliminación de un menú — 44
- **15. Modificación de la configuración — 45-51**
 - 15.1 Procedimiento para modificar la configuración — 45-51
- **16. Programa de enfriamiento — 52**
- **17. Limpieza — 53-56**
 - 17.1 Tareas diarias de limpieza — 53
 - 17.2 Instrucciones de limpieza — 54-56
- **18. Operaciones de fin de jornada — 57**
 - 18.1 Apagado del horno — 57
- **19. Información de mantenimiento — 58-59**
 - 19.1 Información de garantía y contacto con el servicio de atención al cliente — 58
 - 19.2 Solución de problemas — 59

Propósito del documento

Este documento debe leerse antes de instalar y poner en funcionamiento el equipo.

Este documento está destinado a todos los usuarios del horno de alta velocidad y brinda información esencial para su funcionamiento y mantenimiento seguros.

Es importante que los usuarios lean y comprendan este documento antes de utilizar el equipo.

El incumplimiento de las instrucciones contenidas en este documento puede provocar lesiones, muerte y daños materiales.

Símbolos y sus significados

En esta sección se destaca la información importante señalada mediante símbolos y avisos de advertencia.

Símbolo	Significado
	Advertencia de lesión potencial. Preste especial atención a todos los avisos de advertencia que siguen a este símbolo para evitar daños potenciales o accidentes fatales.
	Consulte la sección o guía indicada.
	Registre esta información.

Avisos de advertencia

Nivel de riesgo	Consecuencia	Probabilidad
PELIGRO (DANGER)	Muerte / lesiones graves (irreversibles)	Riesgo inmediato
ADVERTENCIA (WARNING)	Muerte / lesiones graves (irreversibles)	Riesgo potencial
PRECAUCIÓN (CAUTION)	Lesiones leves (reversibles)	Riesgo potencial
DAÑO (DAMAGE)	Daños materiales	Riesgo potencial

1. Resumen de diseño, riesgos operativos y dispositivos de seguridad

La información de esta sección debe ser leída y comprendida por los responsables del establecimiento, chefs, usuarios y técnicos de servicio.

El Horno de Alta Velocidad está diseñado para eliminar, mediante medidas de ingeniería, todos los riesgos razonablemente evitables. No obstante, debido a las condiciones prácticas de uso, subsisten riesgos residuales: el usuario debe adoptar precauciones para mitigarlos.

Los dispositivos de seguridad brindan protección parcial frente a determinados riesgos, pero usted debe asegurarse de que estén correctamente instalados y operativos en todo momento.

1.1 Etiquetas de advertencia y seguridad

Las siguientes etiquetas de advertencia deben permanecer adheridas de forma permanente en las áreas designadas del Horno de Alta Velocidad y de sus accesorios opcionales, garantizando su visibilidad clara en todo momento.

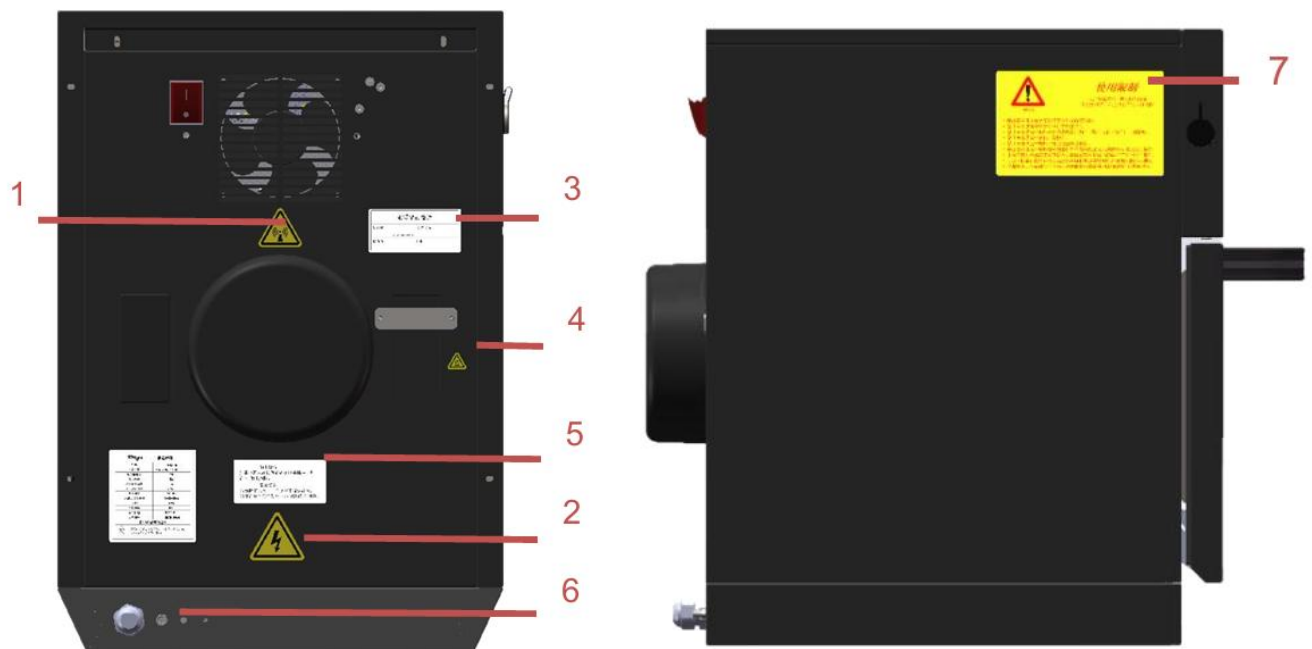


Figure 1

Área	Etiqueta	Descripción
1		Advertencia de microondas. La exposición a la energía de microondas puede provocar quemaduras internas o externas en el cuerpo.
2		Advertencia de descarga eléctrica. Realizar tareas de servicio sobre el equipo sin desconectar la alimentación eléctrica puede provocar una descarga eléctrica.
3		Advertencia de incendio / descarga eléctrica. Utilizar el equipo sin respetar las distancias mínimas requeridas puede generar riesgo de incendio o descarga eléctrica.
4		Advertencia de superficie a alta temperatura. La cámara y las superficies internas de la puerta pueden alcanzar temperaturas muy elevadas y provocar quemaduras.
5		Advertencia de descarga eléctrica. El equipo debe estar correctamente conectado a tierra para evitar riesgos eléctricos.
6		Conexión equipotencial.
7		Restricciones de uso.

1.2 Componentes y dispositivos de seguridad

1.2 Components and safety devices.

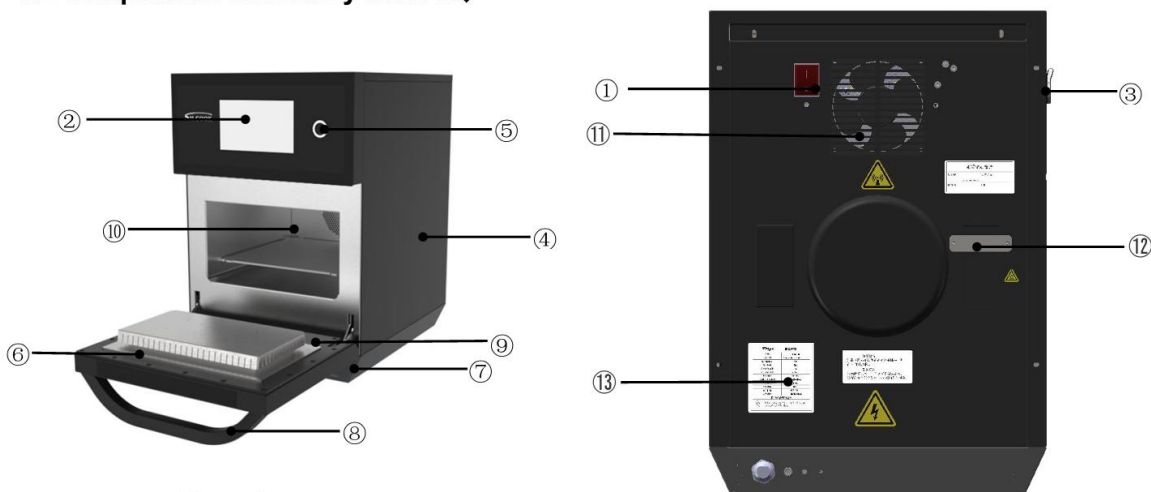


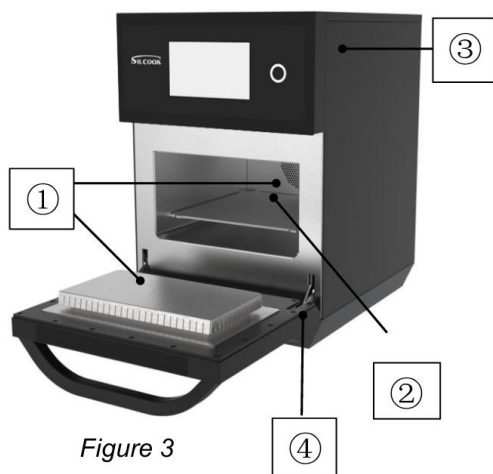
Figure 2.

N.º	Componente / dispositivo de seguridad	Funciones y precauciones
1	Interruptor de encendido/apagado (ON/OFF)	Se utiliza para encender y apagar el Horno de Alta Velocidad. Sin embargo, apagar este interruptor no aísla el equipo de la red eléctrica.
2	Panel de control / pantalla	La pantalla se ilumina para indicar que el equipo está energizado.
3	Puerto USB	Ubicado en el panel lateral, se utiliza para actualizar los programas.
4	Cubierta de protección	Solo puede retirarse con herramientas especializadas. Impide el contacto con partes con tensión y con los ventiladores en movimiento. Asegúrese de que la cubierta esté firmemente sujeta en todo momento.
5	Botón	Permite conmutar entre las distintas interfaces de función.
6	Puerta	Protege al usuario del vapor caliente y de la radiación de microondas. Inspeccione con regularidad en busca de daños; reemplácela si está comprometida.
7	Filtro	El filtro forma parte del sistema de ventilación y debe mantenerse libre de obstrucciones y limpiarse diariamente.
8	Manija de la puerta	Es una palanca rígida. Tire de ella hacia abajo, alejándola del horno, para abrir la puerta.
9	Burletes de puerta	El cierre hermético de la puerta impide fugas de microondas. Verifique periódicamente el estado del burlete y reemplácelo cuando sea necesario.
10	Cámara	Cámara de cocción de acero inoxidable. Mantenga el interior limpio siguiendo los pasos de limpieza recomendados en este manual.
11	Salida de escape	Refrigera los componentes internos y libera el vapor. Manténgala despejada para evitar fugas de microondas.
12	Tubo de vapor y su cubierta	Descarga el vapor durante la cocción para evitar la acumulación de presión.
13	Placa de características (nameplate)	Etiqueta del panel trasero con el número de serie, el modelo y las especificaciones eléctricas.

Otros dispositivos de seguridad

Dispositivo de seguridad	Funciones	Verificación / acción
Enclavamiento de puerta (door interlock) — sensor eléctrico de puerta	Garantiza que el sistema generador de microondas no pueda activarse con la puerta abierta.	Operación: abra completamente la puerta del equipo y presione “Start”. Resultado esperado: aparece el mensaje de advertencia de puerta abierta.
Fusible interno	Impide que componentes defectuosos consuman corriente excesiva y generen riesgo de incendio.	Confirme que el fusible interno tenga el valor correcto. <i>[Revisar traducción / texto original confuso: el original dice “correct voltage” (tensión correcta); técnicamente correspondería verificar el calibre de corriente y la tensión nominal del fusible.]</i>

1.3 Puntos de riesgo



Exposición al calor (1)

La cámara del Horno de Alta Velocidad y el interior de la puerta pueden alcanzar temperaturas elevadas. Esto puede provocar quemaduras al contacto con las superficies calientes del interior del equipo, así como con componentes eléctricos calientes, recipientes de alimentos y demás accesorios utilizados en la cocción.

Vapor caliente (2)

La cocción genera vapor caliente que escapa al abrir la puerta o que se ventea por el escape trasero cuando la puerta permanece cerrada. Existe riesgo de escaldadura al abrir la puerta.

Advertencia especial: extreme las precauciones al abrir la puerta si su borde superior se encuentra por debajo del nivel de sus ojos.

Componentes eléctricos con tensión (3)

El horno contiene partes energizadas que representan riesgo de descarga eléctrica si las cubiertas de protección no están correctamente instaladas.

Partes móviles (4)

Existen riesgos de aplastamiento y corte durante la apertura y el cierre de la puerta o durante su limpieza.

2. Seguridad general

La información de esta sección debe ser leída y comprendida por los responsables del establecimiento, chefs, usuarios y técnicos de servicio.

Instrucciones de seguridad importantes

Al utilizar el horno, respete siempre las precauciones básicas de seguridad descritas en esta sección.

2.1 Advertencia general

Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones personales o exposición excesiva a microondas:

- El Horno de Alta Velocidad solo puede utilizarse para los fines especificados.
- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el equipo.
- La instalación del Horno de Alta Velocidad debe cumplir con todas las leyes y reglamentaciones nacionales y regionales, así como con los códigos locales de las empresas de servicios públicos y autoridades locales correspondientes, y con cualquier otro requisito aplicable.
- Los niños no deben utilizar el equipo ni jugar con él.
- No realice ninguna modificación sobre el Horno de Alta Velocidad, tal como desmontar piezas o incorporar componentes no aprobados. En particular, nunca anule los dispositivos de seguridad.
- Conserve siempre el Manual de Usuario a mano para su consulta y entréguelo al nuevo usuario cuando cambie la titularidad del horno.

2.2 Restricciones de uso

No utilice productos químicos ni vapores corrosivos en este equipo. Este tipo de horno está diseñado para calentar, cocinar u hornear alimentos. No está diseñado para uso industrial ni de laboratorio.

Está prohibido el uso de elementos altamente inflamables con punto de inflamación inferior a 270 °C / 518 °F, tales como aceites, grasas o telas (mantales) altamente inflamables.

Nunca utilice este equipo para calentar alcohol, por ejemplo brandy, ron, etc. Los alimentos que contienen alcohol pueden incendiarse con mayor facilidad si se sobrecalientan. Supervise atentamente y no deje el equipo sin vigilancia.

No intente realizar frituras dentro del horno.

No caliente en seco materiales en polvo o granulados.

Nunca introduzca en el horno huevos con cáscara ni huevos duros calientes, ya que pueden explotar incluso después de finalizada la cocción por microondas.

Nunca utilice la función de microondas o combinada sin alimentos ni líquido dentro de la cámara de cocción, ya que esto puede provocar el sobrecalentamiento y la avería del equipo.

No utilice el equipo para secar ropa blanca o textiles.

Nunca intente operar el equipo bajo ninguna de las siguientes circunstancias:

- Objeto atascado en la puerta
- La puerta no cierra correctamente
- Daños en puertas, bisagras, cierres o superficies de sellado
- Ausencia de alimento dentro del horno

 **ADVERTENCIA** NO caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes o frascos herméticamente cerrados, ya que pueden explotar.

2.3 Precauciones durante el uso del equipo

 **ADVERTENCIA**

Los líquidos calentados por microondas pueden presentar ebullición eruptiva retardada. Manipule siempre los recipientes con extrema precaución después del calentamiento.

Extreme el cuidado al manipular líquidos calientes, alimentos calentados y recipientes tibios, para evitar escaldaduras o quemaduras térmicas.

Como ocurre con todo equipo de cocción, deben tomarse recaudos para evitar que el alimento se queme dentro del equipo.

2.4 Instrucciones para el uso seguro del equipo

Utilice únicamente utensilios aptos para el Horno de Alta Velocidad.

Nunca caliente alimentos en recipientes completamente sellados: la acumulación de vapor puede provocar explosiones.

Al calentar o manipular líquidos, adopte además las siguientes precauciones:

PRECAUCIÓN

- Revuelva los líquidos antes del calentamiento por microondas o en modo combinado para evitar la ebullición eruptiva.
- Utilice recipientes de tamaño adecuado.
- Asegure la correcta ubicación del recipiente dentro del horno.
- Coloque siempre sobre la rejilla los recipientes que contengan líquidos o alimentos que se licúen durante la cocción, garantizando su clara visibilidad para todos los usuarios.
- Retire los recipientes con líquido en posición horizontal para evitar derrames.

 **ADVERTENCIA** Agite o revuelva siempre las mamaderas y los potitos de alimento infantil antes de servirlos. Verifique la temperatura para evitar escaldaduras.

Distribuya el alimento de manera uniforme para lograr un calentamiento homogéneo cuando utilice las funciones de convección y combinada.

Los alimentos con piel (por ejemplo papas, manzanas y salchichas) deben pincharse antes del calentamiento.

Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, supervise el horno de forma permanente debido a la posibilidad de ignición.

Transfiera el alimento desde envases inflamables a recipientes aptos para microondas.

Si se rompe vidrio dentro del equipo, inspeccione el alimento en busca de fragmentos. Ante la duda, deseche todo el alimento que se encontraba en el horno al momento de la rotura.

Apague el horno una vez finalizada la cocción diaria.

2.5 Requisitos que debe cumplir el operador

ADVERTENCIA

Este equipo no es apto para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni con falta de experiencia o conocimiento, salvo que se encuentren bajo la supervisión directa de una persona responsable que imparta las instrucciones de seguridad y garantice la comprensión de todos los riesgos.

Los niños no deben jugar con el equipo y tienen prohibido realizar tareas de limpieza o mantenimiento de usuario.

Cualquier tarea de servicio que implique el retiro de las cubiertas de blindaje de microondas (las que impiden la exposición a la radiación) debe ser realizada exclusivamente por técnicos calificados.

2.6 Requisitos de las condiciones de funcionamiento

Al igual que con todos los artefactos eléctricos, se recomienda la verificación anual de las conexiones eléctricas.

Este equipo debe estar conectado a tierra. Conéctelo únicamente a un tomacorriente con puesta a tierra adecuada.

⚠ PELIGRO Si el cable de alimentación está dañado, solo el fabricante, agentes de servicio técnico autorizado o personal calificado pueden reemplazarlo, a fin de evitar riesgos.

⚠ PELIGRO Antes de realizar tareas de servicio o de reemplazar piezas, desconecte el equipo de la red eléctrica. *[Revisar traducción / texto original confuso: el original enuncia "disconnect power by:" y a continuación lista prohibiciones en lugar del procedimiento de desconexión.]*

- Nunca retire las cubiertas externas.
- Nunca desmonte componentes internos fijos.
- Nunca manipule indebidamente el panel de control, el conjunto de puerta, los burletes ni ninguna parte estructural.
- Nunca cuelgue paños ni repasadores en ninguna parte del equipo.
- No utilice el equipo sin el filtro instalado.

⚠ ADVERTENCIA Si la puerta del horno o su burlete están dañados, solo personal calificado puede realizar las reparaciones.

2.7 Requisitos del entorno de funcionamiento

Este equipo no está diseñado para aplicaciones móviles (por ejemplo, embarcaciones o vehículos).

Está prohibida la instalación o el funcionamiento de este equipo a la intemperie.

Asegúrese de que la superficie del piso permanezca seca en todo momento.

Las áreas de piso adyacentes pueden volverse resbaladizas; limpie de inmediato cualquier derrame de líquido.

⚠ DAÑO Espacio libre requerido por encima del equipo: $\geq 50,8$ mm (2 pulgadas).

Los requisitos mínimos de profundidad son los siguientes:

- Ancho del equipo = 410 mm
- Profundidad total con la puerta abierta = 843 mm
- Profundidad mínima de nicho = 509 mm

Ambos laterales, izquierdo y derecho: se requiere una separación de seguridad de 10 mm.

2.8 Requisitos de seguridad para la limpieza

La persona responsable de la limpieza debe recibir capacitación periódica por parte de un operador certificado del horno de alta velocidad.

El horno debe limpiarse con regularidad para eliminar todo residuo de alimento.

Realice la limpieza únicamente cuando el horno esté completamente frío o adecuadamente enfriado según los procedimientos de la *Sección 16*.

Utilice exclusivamente productos químicos aprobados por el fabricante para la limpieza.

Está prohibido el uso de hidrolavadoras o chorros de agua para la limpieza.

El equipo no debe tratarse con soluciones alcalinas o ácidas, ni exponerse a vapores ácidos.

La cámara de cocción y los burletes de puerta del equipo deben limpiarse con frecuencia. No mantener el equipo en condiciones de limpieza adecuadas puede provocar el deterioro de las superficies, afectar negativamente la vida útil del equipo y generar condiciones peligrosas. *Consulte la Sección 2H* para conocer los detalles sobre la limpieza de burletes de puerta, cámara y componentes adyacentes. *[Revisar traducción / texto original confuso: el original remite a una “Sección 2H” que no existe en el índice del manual.]*

Asegúrese de que la cámara haya sido limpiada a fondo con detergente y agua tibia, y luego séquela con un paño suave o papel de cocina.

El filtro (*Fig. 2, ítem 2*) forma parte del sistema de ventilación y debe limpiarse diariamente. *[Revisar traducción / texto original confuso: el original dice “The screen (Fig. 2, ítem 2)”;* según la *Figura 2*, el ítem 2 es el panel de control/pantalla y el filtro es el ítem 7. *Por el contexto (sistema de ventilación) corresponde al filtro.]*

Nunca utilice la función de calentamiento cuando queden productos químicos de limpieza dentro de la cámara.

 Consulte las instrucciones de limpieza en la *Sección 17*.

2.9 Pautas de emergencia

PELIGRO

Si observa humo, apague el equipo. Desenchúfelo o aíslalo de la fuente de alimentación y cierre la puerta para sofocar las llamas.

Interferencia de radio

ADVERTENCIA

Este producto puede generar interferencia de radio; en tal caso, el usuario deberá adoptar las medidas correspondientes. La interferencia con radios, televisores u otros artefactos eléctricos puede reducirse o eliminarse mediante las siguientes acciones:

- Mantenga los artefactos lo más alejados posible del Horno de Alta Velocidad.
- Utilice antenas correctamente instaladas en radios, televisores, etc., para lograr una recepción de señal más intensa.

3. Requisitos del puesto de trabajo del operador

La información de esta sección debe ser leída y comprendida por los responsables del establecimiento, chefs, usuarios y técnicos de servicio.

Personal	Calificaciones	Función
Responsable del establecimiento	• Haber recibido la capacitación profesional correspondiente. • Haber recibido capacitación sobre el funcionamiento de un horno de alta velocidad.	Responsable de la seguridad de los empleados. Para garantizar la seguridad: • Solo deben utilizar este Horno de Alta Velocidad las personas que comprendan claramente los riesgos detallados en esta sección, cumplan estrictamente las precauciones de las instrucciones adjuntas y utilicen dichas instrucciones correctamente. • Garantizar que todo el personal que entre en contacto con el Horno de Alta Velocidad use los elementos de protección personal (EPP) durante las tareas detalladas al comienzo de cada sección de esta guía.
Chef	• Haber recibido la capacitación profesional correspondiente. • Conocimiento de la	Realiza principalmente tareas de organización, tales como: • Cargar los datos del menú. • Editar el menú existente en la

Personal	Calificaciones	Función
	legislación y reglamentación nacional aplicable en materia alimentaria y de higiene. • Los registros deben llevarse conforme al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). • Capacitado en el funcionamiento de un Horno de Alta Velocidad.	receta. • Desarrollar nuevos menús. • Modificar la configuración. • También puede realizar todas las tareas del usuario (si corresponde).
Usuarios	• Semicalificados. • Capacitados en el funcionamiento de un Horno de Alta Velocidad. • Trabajan bajo supervisión. • Conocimiento de la normativa relativa al levantamiento de cargas pesadas.	Realizan principalmente tareas operativas específicas, tales como: • Cargar el Horno de Alta Velocidad. • Iniciar los menús. • Retirar el alimento. • Limpiar el Horno de Alta Velocidad. • Instalar los accesorios en el Horno de Alta Velocidad. • Tareas menores de mantenimiento.
Personal de traslado del equipo	• Capacitado en el uso de zorras hidráulicas y autoelevadores. • Conocimiento de la normativa relativa al levantamiento de cargas pesadas.	Trasladar el equipo.
Técnicos de reparación	• Agente de reparación autorizado. • Capacitado en las tecnologías correspondientes. • Capacitado en el equipo específico. • Conocimiento de la normativa relativa al levantamiento de cargas pesadas.	• Puesta en marcha del equipo. • Preparación del equipo para el primer uso y puesta fuera de servicio. • Orientación a los usuarios.

4. Riesgos y precauciones de seguridad durante la instalación y puesta en marcha

La información de esta sección debe ser leída y comprendida por los responsables del establecimiento, el personal de traslado del equipo y los técnicos de servicio.

4.1 Requisitos de elementos de protección personal (EPP)

Al instalar y trasladar el equipo, asegúrese de utilizar los siguientes EPP:

- Guantes de protección
- Calzado de seguridad
- Casco de seguridad (por ejemplo, al levantar cargas pesadas y trabajar en altura)

Garantice el cumplimiento de las normas y reglamentaciones locales y nacionales aplicables al lugar de trabajo de la cocina gastronómica y al sitio de instalación, y que únicamente técnicos de mantenimiento estén autorizados a poner en marcha el equipo.

4.2 Precauciones de seguridad relativas al lugar de instalación

Para prevenir riesgos derivados del sitio de instalación y del entorno del equipo, deben observarse las siguientes reglas:

Los pisos adyacentes al equipo pueden volverse resbaladizos. Limpie de inmediato cualquier derrame.

El lugar de instalación debe cumplir con los requisitos de las condiciones de funcionamiento:

- Temperatura ambiente entre +4 °C y +35 °C
- El equipo no debe utilizarse en atmósferas tóxicas o potencialmente explosivas
- Pisos de cocina secos, para reducir el riesgo de accidentes

 **DAÑO** Deben respetarse los requisitos mínimos de espacio:

- Debe existir un mínimo de 50,8 mm de espacio libre por encima de la superficie superior del horno.
- Los requisitos mínimos de profundidad son los siguientes:
 - Ancho del equipo = 410 mm
 - Profundidad total con la puerta abierta = 843 mm
 - Profundidad mínima de nicho = 509 mm
 - Ambos laterales, izquierdo y derecho: se requiere una separación de seguridad de 10 mm

El equipo no debe instalarse directamente debajo de una alarma de incendio o de un sistema de rociadores (sprinklers). La instalación de alarmas de incendio y sistemas de

rociadores debe ser capaz de tolerar el nivel de vapores y vapor de agua que se espera que escape del equipo al abrir la puerta.

El calor emitido por las superficies calientes puede generar riesgo de incendio. Por lo tanto, no deben colocarse materiales, gases ni líquidos inflamables cerca, sobre o debajo del equipo.

Debe ser posible ubicar el Horno de Alta Velocidad en una posición de instalación que garantice que no vuelque ni se deslice. La superficie de apoyo debe cumplir estos requisitos.

Cuando se utilicen estanterías o carros con ruedas, por lo general debe evitarse la vibración.

Las fuentes de calor cercanas deben encontrarse a una distancia mínima de 500 mm.

El equipo debe instalarse de modo tal que resulte absolutamente imposible que el líquido proveniente del artefacto o de los procesos de cocción alcance freidoras de inmersión u otros equipos que utilicen grasa caliente al descubierto.

Las freidoras de inmersión o los equipos que utilicen grasa caliente al descubierto y se encuentren en las inmediaciones deben ubicarse a una distancia mínima de 500 mm.

Cumpla con los requisitos de la superficie de apoyo:

- La superficie de apoyo debe ser plana.
- La superficie de apoyo debe ser antideslizante.
- La superficie de apoyo debe poder soportar un peso superior al del equipo: >5 kg.

4.3 Riesgos potenciales durante la instalación y la puesta en marcha

Riesgo de lesión por levantamiento incorrecto de objetos pesados

ADVERTENCIA

Al levantar el equipo, su peso puede provocar lesiones personales, especialmente en la zona del torso. Para evitarlo, adopte las siguientes medidas:

- Utilice autoelevadores/pallets para trasladar el equipo.
- Utilice dispositivos de izaje adecuados.
- Al levantar el equipo, hágalo con la cantidad de personas suficiente para soportar su peso (el número de personas depende de la edad y el sexo).

Cumpla con la normativa local de seguridad laboral en materia de levantamiento y manipulación de cargas.

Riesgo de aplastamiento de partes del cuerpo por traslado o caída del equipo

ADVERTENCIA

Para evitar el aplastamiento de partes del cuerpo, deben cumplirse las siguientes instrucciones:

- Utilizar herramientas adecuadas de carga y descarga.
- Trasladar el equipo de forma lenta y cuidadosa para evitar que vuelque.
- Asegurar que el centro de la cámara esté equilibrado y evitar golpes.
- Asegurar que la superficie de apoyo cumpla los requisitos especificados anteriormente.

Riesgo de corte por bordes filosos

PRECAUCIÓN

Para evitar riesgos de corte, asegúrese de utilizar elementos de protección personal y actúe con precaución al manipular piezas de chapa metálica.

Riesgo de lesiones en dedos o cuerpo por partes mecánicas del equipo

ADVERTENCIA

Para evitar este riesgo, al abrir o cerrar la puerta asegúrese de utilizar la manija y mantenerse alejado de las bisagras.

Riesgos por partes con tensión de los componentes eléctricos

PELIGRO

Los componentes eléctricos con tensión se ubican debajo de la cubierta, en el panel de operación, junto al cable de alimentación principal y en los componentes metálicos adyacentes del equipo. Por lo tanto, el mantenimiento del sistema eléctrico solo puede ser realizado por personal eléctrico calificado. Para evitar riesgos, adopte las siguientes medidas:

- El equipo no debe instalarse ni utilizarse a la intemperie.
- La alimentación eléctrica debe conectarse conforme a las reglamentaciones locales y nacionales aplicables de la asociación profesional y de las empresas proveedoras de energía correspondientes.
- Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas se encuentren en buen estado y firmemente fijadas.
- Asegúrese de que el equipo esté conectado al sistema de conexión equipotencial.
- Si se instalan dos Hornos de Alta Velocidad en un kit de apilado, tanto los equipos como la estructura del propio kit de apilado deben estar puestos a tierra de manera adecuada y conectados a un sistema de conexión equipotencial.
- En los Hornos de Alta Velocidad instalados sobre plataformas con ruedas, la longitud del cable de alimentación de red debe ser adecuada al desplazamiento que los accesorios de la plataforma con ruedas permitan al equipo. Nunca deje el cable de alimentación bajo tensión mecánica al mover los componentes (plataforma y equipo).

- Al preparar el equipo para el primer uso, deben verificarse todas las conexiones eléctricas para garantizar que los cables estén correctamente ubicados y conectados.

5. Riesgos y precauciones de seguridad en la preparación del equipo para su uso

La información de esta sección debe ser leída y comprendida por los responsables del establecimiento, chefs, usuarios y técnicos de servicio.

5.1 Requisitos de elementos de protección personal (EPP)

Asegure el uso de vestimenta de trabajo conforme a las normas y reglamentaciones nacionales de seguridad en cocinas, incluyendo:

- Ropa de protección
- Guantes resistentes al calor
- Calzado de seguridad

5.2 Precauciones de seguridad relacionadas con la preparación para el primer uso

Asegure la remoción completa de todo el embalaje de cartón y de las trabas de transporte del equipo.

Asegure que toda manipulación del sistema eléctrico sea realizada únicamente por personal eléctrico calificado de un servicio técnico autorizado.

Asegure que el equipo (incluidos todos los accesorios metálicos) esté conectado al sistema de conexión equipotencial.

Asegure que todas las etiquetas de advertencia se encuentren en sus ubicaciones designadas (Fig. 1).

Asegure que todos los dispositivos de seguridad y elementos de protección estén instalados, funcionando correctamente y firmemente sujetos.

No utilice el Horno de Alta Velocidad a menos que haya sido transportado, ensamblado e instalado estrictamente conforme a las pautas de este manual, y puesto en servicio por personal calificado que haya verificado su aptitud de funcionamiento.

Nunca utilice un horno dañado. Preste especial atención al cierre correcto de la puerta y a la ausencia de daños en las bisagras, los burletes y las superficies de sellado.

Si la unidad está equipada con ruedas para su desplazamiento, accione siempre el freno de estacionamiento de las ruedas delanteras durante el funcionamiento.

Asegure que el filtro ubicado bajo el frente de la unidad permanezca despejado.

Asegure que la salida de escape (Fig. 2, ítem 11) esté siempre despejada.

 Para más información sobre las precauciones de seguridad permanentes durante el uso diario, consulte la *Sección 6: Riesgos y precauciones de seguridad durante el funcionamiento del equipo*.

6. Riesgos y precauciones de seguridad durante el funcionamiento del equipo

La información de esta sección debe ser leída y comprendida por los responsables del establecimiento, chefs, usuarios y técnicos de servicio.

6.1 Requisitos de elementos de protección personal (EPP)

Asegure el uso de vestimenta de trabajo conforme a las normas y reglamentaciones nacionales de seguridad en cocinas, incluyendo:

- Ropa de protección
- Guantes resistentes al calor
- Calzado de seguridad

6.2 Reglas generales

- No utilice el equipo a la intemperie.
- No lo traslade ni lo mueva durante su uso.
- Nunca reubique ni mueva la unidad durante el funcionamiento.
- Nunca haga funcionar el equipo sin el filtro instalado.
- Las salidas de escape deben permanecer despejadas en todo momento.
- No cuelgue paños, repasadores ni telas en ninguna parte del equipo.
- Nunca retire las cubiertas externas.
- Nunca retire componentes internos fijos.
- Nunca manipule indebidamente el panel de control, las puertas, los burletes ni ninguna otra pieza.
- No utilice la puerta del horno para apoyar objetos pesados.
- Si la puerta del equipo o su burlete están dañados, solo debe operarlo un técnico de servicio.
- Nunca utilice la puerta del horno para apoyar objetos pesados.
- Si la puerta o el burlete de la puerta están dañados, solo el servicio técnico autorizado puede operar el equipo.
- Un cable de alimentación dañado debe ser reemplazado exclusivamente por el fabricante, técnicos de servicio o personal de calificación equivalente, a fin de evitar riesgos.

[Nota: en el original, los ítems sobre la puerta y el burlete aparecen duplicados. Se conservan tal como figuran en el documento fuente.]

⚠ Si se observa humo proveniente de cualquier zona, apague inmediatamente el equipo. Desenchúfelo o aíslalo de la alimentación eléctrica. Cierre la puerta para sofocar posibles llamas.

6.3 Restricciones de uso

📖 Respete siempre las pautas de la *Sección 2: Seguridad general*.

6.4 Instrucciones para el uso seguro del equipo

📖 Véase la *Sección 2.4: Instrucciones para el uso seguro del equipo*.

6.5 Riesgos potenciales durante el funcionamiento

Superficies a alta temperatura

⚠ ADVERTENCIA

Existe riesgo de quemaduras al tocar cualquiera de las partes internas de la cámara, el interior de la puerta o cualquier pieza que haya estado dentro del horno durante la cocción.

Asegúrese de utilizar los elementos de protección personal detallados al comienzo de esta sección.

Vapor caliente

⚠ ADVERTENCIA

El vapor y los vahos calientes que escapan pueden quemarle el rostro y las manos. Al abrir la puerta o al utilizar la función “Cool” (enfriamiento) para enfriar la cámara, apártese del equipo para evitar la exposición al vapor caliente que escapa por la puerta abierta.

Energía de microondas excesiva

⚠ ADVERTENCIA

Medidas de precaución para evitar quemaduras por energía de microondas excesiva:

Nunca haga funcionar el equipo con la puerta abierta, ya que esto puede provocar una exposición peligrosa a la energía de microondas. Bajo ninguna circunstancia anule ni manipule indebidamente el sistema de enclavamiento de seguridad.

Mantenga despejada la zona del burlete de puerta: no coloque objetos entre el frente del horno y la puerta, ni permita la acumulación de suciedad o residuos de limpieza sobre las superficies de sellado.

No utilice un equipo dañado. Preste especial atención al cierre correcto de la puerta y a la integridad de las bisagras, los burletes y las superficies de sellado.

Solo personal de servicio técnico calificado puede realizar ajustes o reparaciones. El mantenimiento no autorizado invalida las certificaciones de seguridad.

Alimentos que no cumplen con la seguridad e higiene alimentaria

ADVERTENCIA

Para minimizar el riesgo de contaminación microbiana de los alimentos:

- Nunca utilice el equipo para el almacenamiento temporal de alimentos.
- No interrumpa intencionalmente el proceso de cocción.
- Una vez que el equipo vuelva a funcionar tras un corte de energía, evalúe de qué manera el tiempo de recuperación puede afectar la seguridad alimentaria. Ante la duda, deseche el alimento.

7. Riesgos y precauciones de seguridad durante la limpieza del equipo

La información de esta sección debe ser leída y comprendida por el responsable del establecimiento, los chefs, los usuarios y toda persona responsable de la limpieza del equipo.

7.1 Requisitos de elementos de protección personal (EPP)

Al realizar la limpieza manual de la cámara del equipo con productos de limpieza en aerosol, deben utilizarse los siguientes elementos de protección personal (EPP):

- Barbijo / máscara respiratoria
- Gafas de protección
- Guantes de protección
- Ropa de protección / delantal

La hoja de datos del producto debe especificar estos requisitos de EPP. Si no está disponible, solicite las especificaciones directamente al fabricante.

Para las demás tareas de limpieza:

- Siga estrictamente las instrucciones de limpieza provistas por el fabricante del producto.
- Utilice todos los EPP especificados por el fabricante durante las operaciones de limpieza.

7.2 Reglas y requisitos generales de seguridad para la limpieza

 Consulte la *Sección 2: Seguridad general*.

7.3 Riesgos potenciales durante el proceso de limpieza

Riesgo de descarga eléctrica por partes energizadas

PELIGRO

El agua sobre el exterior del equipo puede provocar un cortocircuito y, con ello, una descarga eléctrica al tocar el equipo. Por lo tanto:

- Nunca enjuague con agua el interior ni el exterior del equipo.
- Mantenga cerrada la tapa del puerto USB durante la limpieza.

Riesgo de quemaduras por alta temperatura en partes internas del equipo

ADVERTENCIA

El contacto con cualquiera de las siguientes partes puede provocar quemaduras:

- Cualquier parte interna de la cámara.
- El interior de la puerta del equipo.
- Cualquier pieza que se encuentre o se haya encontrado dentro del horno durante la cocción, incluidas rejillas, parrillas y bandejas de horneado.

Para minimizar el riesgo de quemaduras:

Antes de limpiar, espere a que la cámara descienda por debajo de 50 °C / 122 °F, o utilice la función “Cool” para enfriar la cámara según se describe en la *Sección 16: Programa de enfriamiento*.

Riesgo de escaldadura por vapor caliente

ADVERTENCIA

Si se pulveriza agua o detergente dentro de la cámara caliente, se generará vapor que puede provocar quemaduras. Para minimizar este riesgo:

- Antes de limpiar, espere a que la cámara descienda por debajo de 50 °C / 122 °F, o utilice la función “Cool” para enfriar la cámara según se describe en la *Sección 16: Programa de enfriamiento*.
- Manténgase alejado del equipo y evite el vapor y los vahos calientes que escapen por la puerta abierta.

Riesgo de irritación cutánea, ocular y respiratoria por productos de limpieza

ADVERTENCIA

El contacto directo con productos químicos de limpieza o de protección puede irritar la piel, los ojos y el sistema respiratorio. Para minimizar estos riesgos:

- Nunca inhale vapores ni aerosoles de productos químicos de limpieza o de protección.
- Evite todo contacto entre los productos químicos y la piel, los ojos o las mucosas.
- No pulverice productos químicos de limpieza o de protección hacia el interior de la cámara.
- Utilice los elementos de protección personal (EPP) especificados al comienzo de esta sección.

 El uso de ropa de protección personal durante todo el proceso de limpieza es esencial para minimizar el riesgo de quemaduras y escaldaduras.

8. Riesgos y precauciones de seguridad durante el mantenimiento y la reparación del equipo

La información de esta sección debe ser leída y comprendida por el técnico de servicio.

8.1 Elementos de protección personal

Al reparar o mantener el equipo, asegure el uso de vestimenta de trabajo y elementos de protección personal conforme a las instrucciones especificadas por la reglamentación nacional aplicable. Deben utilizarse los siguientes elementos de protección personal:

- Guantes de protección
- Calzado de seguridad
- Casco de seguridad (por ejemplo, al levantar cargas pesadas y trabajar en altura)

8.2 Riesgos potenciales al mover el equipo

Los riesgos potenciales asociados al mantenimiento y la reparación son los mismos que pueden presentarse durante la instalación, dado que ambos procesos pueden implicar el levantamiento y traslado del equipo. Los riesgos asociados se resumen a continuación:

- Descarga eléctrica por componentes eléctricos con tensión
- Lesiones personales por levantamiento incorrecto
- Aplastamiento de dedos o del cuerpo por partes mecánicas del equipo
- Cortes por bordes filosos
- Aplastamiento por vuelco o caída del equipo

 Para más información sobre los riesgos mencionados y los procedimientos para evitarlos, consulte la *Sección 4: Riesgos y precauciones de seguridad durante la instalación y puesta en marcha*.

8.3 Procedimientos seguros de traslado

El mantenimiento y las reparaciones pueden requerir el traslado del equipo. Para evitar riesgos, deben observarse las siguientes reglas al moverlo:

- Preste siempre atención a todos los cables conectados al mover el equipo. No aplaste los cables. No los estire ni tire de ellos.
- El equipo debe enfriarse antes de ser trasladado.
- No deje alimentos dentro del equipo.

- La puerta del equipo debe estar cerrada.
- Asegure siempre que el equipo quede nivelado al reubicarlo en su posición.
- En toda posición, tenga cuidado de que el equipo no vuelque.

8.4 Riesgo de quemaduras

ADVERTENCIA

Antes de comenzar tareas de mantenimiento y reparación, espere a que la cámara de cocción descienda por debajo de 50 °C o utilice la función “Cool” para enfriarla.

Durante el proceso de cocción debe utilizarse el equipo de protección personal adecuado para la manipulación de superficies a alta temperatura antes de tocar cualquier componente interno de la cámara de cocción, el lado interno de la puerta del equipo o cualquier pieza situada dentro del horno.

Riesgo de quemaduras por radiación de microondas

No se exponga a la radiación emitida por los generadores de microondas ni por componentes que conduzcan energía de microondas.

Nunca opere un equipo que no haya superado el “Ensayo de fugas de microondas” (Microwave Leakage Test).

Riesgo de humo o incendio

Si un componente eléctrico falla —por ejemplo, debido a un cortocircuito— o si el cableado interno se reinstala incorrectamente durante el mantenimiento o la reparación del horno, puede generarse un riesgo de humo o incendio. Para evitar este riesgo:

- Nunca utilice repuestos eléctricos que no superen los ensayos específicos o que presenten daños.
- Reinstale cuidadosamente las conexiones eléctricas utilizando el diagrama de cableado provisto por el fabricante.

9. Riesgos y precauciones de seguridad durante la puesta fuera de servicio del equipo

La información de esta sección debe ser leída y comprendida por los responsables del establecimiento y los técnicos de mantenimiento u otros profesionales debidamente calificados.

9.1 Elementos de protección personal

Al desconectar el equipo, asegure el uso de vestimenta de trabajo y elementos de protección personal conforme a las instrucciones especificadas por la reglamentación nacional aplicable. Al trasladar el equipo, asegure el uso de los siguientes elementos de protección personal:

- Guantes de protección
- Calzado de seguridad
- Casco de seguridad (por ejemplo, al levantar objetos pesados para trabajos en altura)

9.2 Precauciones generales

- El piso de la cocina debe mantenerse siempre seco para reducir el riesgo de accidentes.
- La puerta del Horno de Alta Velocidad debe estar cerrada antes de disponer del equipo.
- Nunca deje alimentos dentro de la cámara.

9.3 Riesgos potenciales

Riesgo de descarga eléctrica por componentes con tensión y cables sueltos

PELIGRO

El contacto con partes con tensión cuando la cubierta de seguridad está abierta representa un riesgo de descarga eléctrica. Asegure que toda manipulación del sistema eléctrico sea realizada únicamente por personal eléctrico calificado de un servicio técnico autorizado.

Riesgo de lesión por levantamiento incorrecto

 La información relativa a los riesgos asociados al levantamiento incorrecto y a cómo evitar lesiones se detalla en la *Sección 4: Riesgos y precauciones de seguridad durante la instalación y puesta en marcha*.

Riesgo de aplastamiento por vuelco o caída del equipo

 Consulte la *Sección 4: Riesgos y precauciones de seguridad durante la instalación y puesta en marcha* para obtener información detallada sobre la minimización de riesgos relacionados con el vuelco del equipo. # 10.

Introducción al Horno de Alta Velocidad

El Horno de Alta Velocidad le ofrece la flexibilidad de la cocción combinada, con control adicional sobre la velocidad del ventilador y la potencia de microondas.

La cocción combinada requiere solo una fracción del tiempo necesario para los métodos tradicionales, entregando a la vez resultados de alta calidad, especialmente en horneado, dorado, asado y grillado.

Una vez determinadas, las instrucciones precisas para la cocción combinada o por convección pueden programarse en la memoria del horno para su repetición fácil y exacta. Es posible almacenar múltiples programas y recuperarlos en su totalidad.

Los controles del horno permiten la programación en múltiples etapas, brindando aún mayor flexibilidad. Esto permite establecer condiciones precisas según el tipo de alimento para alcanzar la calidad deseada. Un mismo programa de cocción puede

constar de varias etapas, cada una con su propia configuración personalizable de tiempo, velocidad del ventilador y potencia de microondas.

10.1 Identificación del Horno de Alta Velocidad

La placa de características ubicada en la parte trasera del horno contiene la siguiente información:

- Marca y descripción
- Número de modelo
- Tensión de alimentación
- Corriente máxima de fase
- Potencia máxima de alimentación
- Potencia de salida de microondas
- Potencia de salida por convección
- Frecuencia de microondas
- Dimensiones
- Peso neto
- Grado de protección IP
- Fecha de fabricación
- Número de serie
- Razón social
- Aviso de advertencia



Figure 4

SILCOOK High Speed Oven	
Model:	HP151
Supply Voltage:	220V-230V ~50Hz L+N+E
Max Phase Current:	13A
Max Supply Power:	3kw
Microwave Output Power:	1kw
Convection Output Power:	2.2kw
Microwave Frequency:	2450 MHz
Dimension (LxDxH):	410*630*590mm
Net Weight:	52KG
IP Rating:	IPX3
Production Date:	2025-5-23
Serial No.:	
VIA CHEFF SRL	
If any fault occurs or power cord is damaged, ask professional technicians to check, maintain or replace, never do it personally.	

Figure 5

Placa de características (Figura 5) — SILCOOK High Speed Oven

Campo	Valor
Model	HP151
Supply Voltage	220V-230V ~50Hz L+N+E
Max Phase Current	13A
Max Supply Power	3kw
Microwave Output Power	1kw
Convection Output Power	2.2kw
Microwave Frequency	2450 MHz
Dimension (LxDxH)	410630590mm
Net Weight	52KG
IP Rating	IPX3
Production Date	2025-5-23
Serial No.	(en blanco)
Empresa	VIA CHEFF SRL

⚠️ Aviso de la placa: si se produce alguna falla o el cable de alimentación resulta dañado, solicite a técnicos profesionales que lo revisen, mantengan o reemplacen; nunca lo haga por su cuenta.

10.2 Componentes del equipo y sus funciones

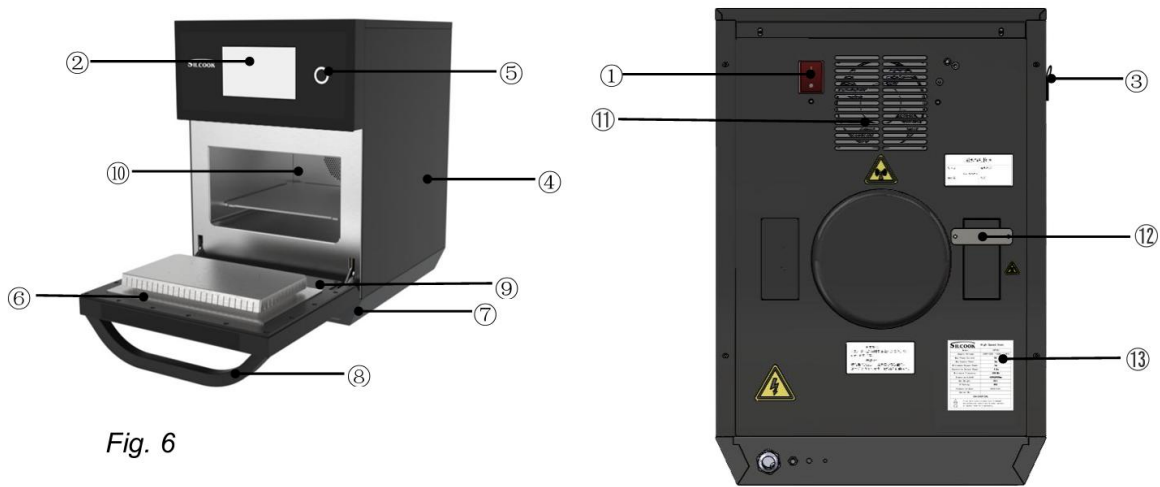


Fig. 6

- 1. Interruptor de encendido/apagado (ON/OFF)** — Se utiliza para encender y apagar el horno rápido. Apagar este interruptor no aísla el horno de la red eléctrica.
- 2. Pantalla del panel de control** — Cuando el horno está encendido, la pantalla muestra la interfaz de usuario.
- 3. Puerto USB** — Ubicado en el lateral del gabinete, el puerto USB permite actualizar los programas almacenados en el equipo.

4. Cubierta de protección — La cubierta de protección solo puede retirarse con herramientas especializadas. Impide el contacto accidental con componentes eléctricos con tensión y con las paletas del ventilador en movimiento. Verifique siempre que la cubierta esté firmemente colocada.

5. Botones — Pueden ajustarse para conmutar entre las distintas interfaces de función.

6. Puerta — Barrera de energía de precisión equipada con un sistema de enclavamiento de seguridad de microondas. Manténgala limpia en todo momento y evite utilizarla para apoyar objetos pesados.

7. Filtro — Ubicado en la parte frontal inferior del equipo, forma parte del sistema de ventilación. Mantenga el filtro libre de obstrucciones y límpielo diariamente según se describe en la *Sección 16*. *[Revisar traducción / texto original confuso: el original remite a la Sección 16 (Programa de enfriamiento); las instrucciones de limpieza del filtro se encuentran en la Sección 17.]*

8. Manija de la puerta — Palanca rígida; tire hacia abajo, alejándola del horno, para abrir la puerta.

9. Burlete de puerta — Garantiza un cierre hermético alrededor de la puerta. Manténgalo limpio e inspecciónelo periódicamente en busca de signos de daño.

10. Cámara — También denominada cámara de cocción, fabricada en acero inoxidable para la cocción de alimentos.

11. Salida de escape — Ubicada en la parte trasera, refrigera los componentes internos y permite la salida del vapor de la cámara. La salida debe permanecer libre de obstrucciones en todo momento para evitar la fuga de energía de microondas al ambiente.

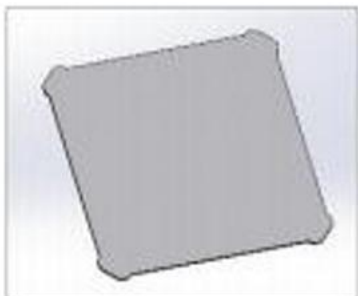
12. Tubo de vapor y cubierta — Conducto cubierto que va desde la cámara hasta la parte trasera del horno, diseñado para liberar vapor durante la cocción y evitar la acumulación de presión.

13. Placa de características — Etiqueta ubicada en la parte trasera del horno que muestra el número de serie, el modelo, las especificaciones eléctricas y otros datos clave.

10.3 Accesorios incluidos

El Horno de Alta Velocidad se entrega con los siguientes accesorios:

Bandeja plana de cocción (flat cook plate) La bandeja plana de horneado se coloca dentro del equipo para soportar las asaderas. Puede retirarse para su limpieza.



Asadera perforada (perforated cooking pan) Para colocar el alimento.



Productos de limpieza (cleaning agents) Para la limpieza del horno.

Papel para asadera (cooking pan mat) Se coloca dentro de la asadera perforada para evitar que el alimento se adhiera.



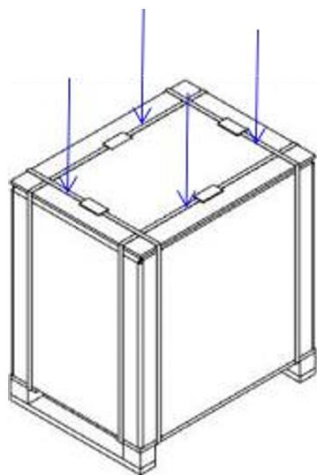
Pala (shovel) Para introducir y retirar el alimento del horno.



11. Instalación del equipo

⚠ Antes de instalar o utilizar el horno, lea este manual de usuario.

11.1 Desembalaje



1. Corte el fleje/cinta de embalaje.
 2. Abra la cubierta superior de madera, retire la caja de cartón y el cartón protector superior. Desembale la unidad y extraiga la caja de accesorios.
- Examine minuciosamente el equipo en busca de cualquier signo de daño antes de firmar el remito de entrega.
 - Documente todas las observaciones de daños en el remito de entrega.
 - Notifique de inmediato al transportista y al fabricante cualquier daño detectado.

⚠ **ADVERTENCIA** Bajo ninguna circunstancia debe instalarse ni ponerse en funcionamiento un equipo dañado.

11.3 Requisitos del lugar de instalación

Requisitos mínimos de espacio

La Figura 2.4 muestra el espacio requerido para instalar el equipo. También ilustra las distancias horizontales mínimas respecto de paredes y superficies adyacentes. Adicionalmente, debe respetarse siempre la distancia de seguridad especificada por encima de la unidad. *[Revisar traducción / texto original confuso: el texto remite a la "Figura 2.4", pero la figura correspondiente en esta página está rotulada como Figura 7.]*

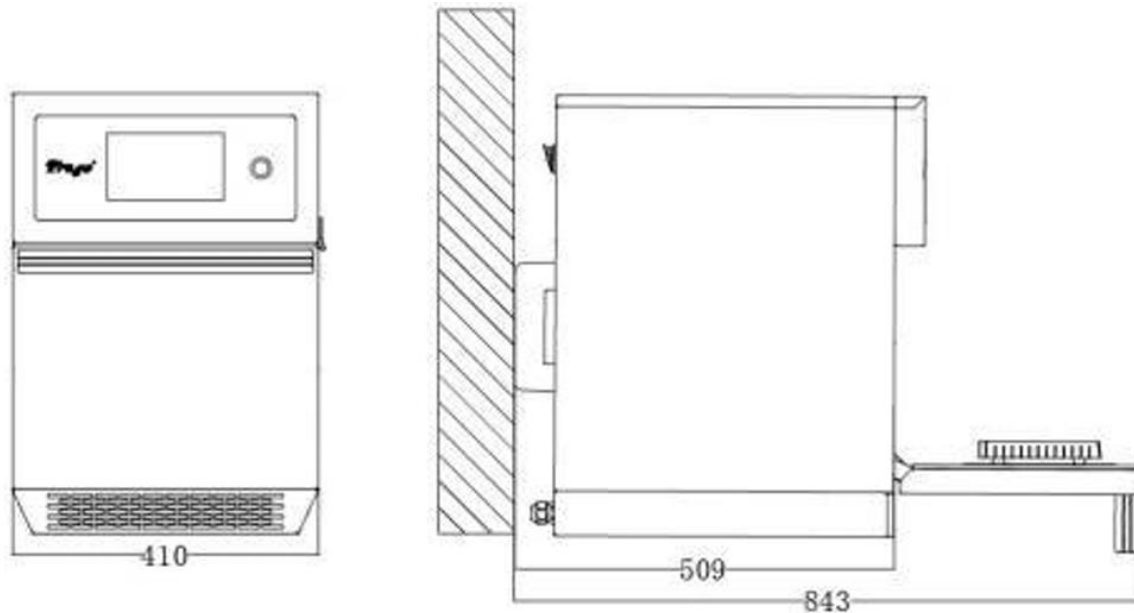


Figure 7

Espacio libre superior: - Mínimo requerido = 50 mm

Requisitos de profundidad: - Ancho de la unidad = 410 mm - Profundidad total con la puerta abierta = 843 mm - Profundidad mínima = 509 mm

Distancias de seguridad: - Laterales izquierdo/derecho y parte trasera = 10 mm cada uno

Requisitos prácticos de espacio

El espacio requerido en el frente del equipo es considerablemente mayor que el espacio mínimo especificado, a fin de permitir la operación segura del Horno de Alta Velocidad, en particular para la manipulación segura de alimentos calientes. Con frecuencia se recomiendan amplias distancias respecto de las paredes para facilitar las tareas de servicio.

Los siguientes componentes nunca deben cubrirse, modificarse ni obstruirse en el lugar de instalación:

- Orificios de ventilación en la parte trasera del equipo
- Filtro en el frente de la unidad

Montaje de la unidad sobre la mesada de trabajo

El equipo debe instalarse sobre una superficie de trabajo adecuada, capaz de soportar su peso. Garantice una instalación estable cumpliendo los siguientes requisitos. La superficie:

- Debe ser antideslizante
- Debe estar perfectamente nivelada
- Debe soportar:
 - El peso operativo del equipo
 - Más el peso de cualquier estructura de soporte

12. Preparación antes del uso

⚠ Antes de encender el horno, el usuario debe leer la *Sección 5: Riesgos y precauciones de seguridad en la preparación del equipo para su uso*.

12.1 Instalación del filtro

El filtro se monta en la posición ubicada debajo de la puerta de la cámara.



12.2

Colocación de la bandeja plana de cocción

La bandeja plana de cocción debe introducirse en la cámara y simplemente deslizarse sobre el soporte de la rejilla.



12.3 Encendido y apagado del horno

Para poner en marcha el horno, verifique que el equipo esté limpio y que no haya nada en su interior salvo la bandeja. Luego encienda el equipo mediante el interruptor On/Off ubicado en la parte trasera del horno.

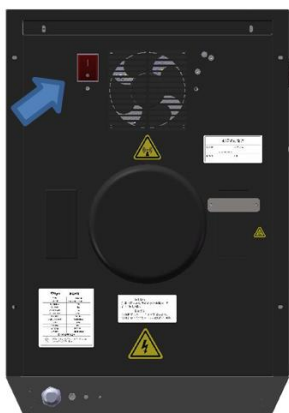
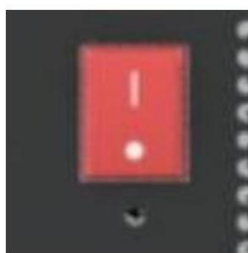


Figure 8



12.4 Configuración inicial para el primer uso

El horno se entrega preconfigurado con todos los ajustes necesarios para cocinar de inmediato tras la instalación. No obstante, es posible que deba configurar lo siguiente antes del primer uso:

- Fecha y hora
- Configuración de sonido
- Temperatura

Seleccione “Settings” (Configuración) en el menú principal para modificar las configuraciones.

El menú principal aparece automáticamente una vez finalizado el precalentamiento del horno.

Para acceder al menú durante o antes del calentamiento, presione el ícono “X” en la pantalla táctil y seleccione la configuración deseada.

1. Encienda el horno para iniciar el precalentamiento automático.
2. Presione “X” en la pantalla para acceder de inmediato al menú principal.



3. Ingrese la contraseña de administrador. La contraseña predeterminada es “6666”.



4. Haga clic en “User Settings” (Configuración de usuario) e ingrese la contraseña. La contraseña predeterminada es “9999”.
5. Seleccione las configuraciones deseadas y ajústelas según sea necesario.



 Véase la *Sección 15: Modificación de la configuración* para conocer los detalles.

12.5 Selección de utensilios adecuados

Es posible que deba procurarse los utensilios adecuados antes de utilizar el horno. Utilice únicamente utensilios aptos para el Horno de Alta Velocidad. Consulte las instrucciones del fabricante y los valores nominales de temperatura para determinar la aptitud de cada recipiente o elemento.

La Tabla 2.3 brinda pautas generales:

Utensilios de cocción	¿Admitido?	Nota
Recipientes resistentes al calor		
Vidrio templado	Sí	(véase <i>nota siguiente</i>)
Vitrocerámica compatible con vidrio	Sí	No utilice elementos con decoraciones metálicas
Vajilla de cerámica (incluye loza, gres, porcelana, etc.)	Sí	
Metal, papel de aluminio y plástico		
Bandejas y recipientes de metal y papel de aluminio	No	
Recipientes plásticos aptos para doble calentamiento	Sí	Utilice únicamente recipientes aprobados por el fabricante
Descartables		
Materiales inflamables (papel, cartón, etc.)	Sí	Utilice únicamente materiales inflamables aprobados por el fabricante
Otros elementos		
Etiquetas / rótulos colgantes	No	
Vajilla de servicio	No	Nunca deje utensilios dentro del alimento durante la cocción
Sonda de temperatura	No	

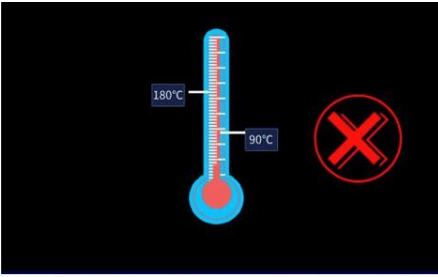
12.6 Precalentamiento de la cámara

Al encenderse, el horno realiza automáticamente el precalentamiento hasta la temperatura configurada.

Durante el precalentamiento, la pantalla muestra el progreso de la cámara a medida que se calienta hasta la temperatura configurada.

Para detener el calentamiento de la cámara, toque el símbolo rojo “X” en la pantalla.

Cuando se visualiza una receta o el menú principal, ello indica que el horno está listo para su uso.



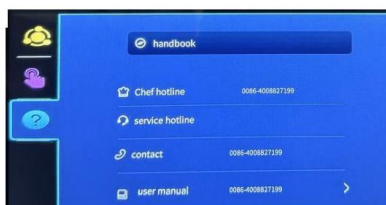
12.7 Descripción del menú principal y del teclado



Manual mode or Main Menu



Automatic mode or Main Menu



Guideline



Typing keyboard



Numeric keypad

Botón	Significado	Función
Menú principal		
	Modo Automático (Auto Mode)	Acceso directo al menú
	Modo Manual (Manual Mode)	Permite configurar libremente el nivel de potencia de microondas, el tiempo de cocción, la temperatura y la velocidad del ventilador según las necesidades de cocción
	Guía (Guideline)	Acceso a: Línea de atención al chef Atención al cliente Manual de usuario
	Configuración (Settings)	Utilice "Settings" para ajustar las funciones y configuraciones del equipo durante el mantenimiento

Botón	Significado	Función
	Pantalla de teclado	La pantalla de teclado se utiliza para el ingreso de contraseñas y la carga de datos de programa.
	Borrar	Presione "Delete" para eliminar texto en la pantalla de teclado.
	Teclado	Utilice el "Keyboard" para ingresar texto.
OK	Confirmar	Seleccione "OK" para confirmar los ajustes y continuar.
back	Pantalla anterior	Presione "Back" para volver a la pantalla anterior.
Shift	Conmutar	Cambia el idioma de entrada.
?123	Números y símbolos	Cambia a la página de números y símbolos.

13. Programas de cocción

13.1 Cómo cocinar





1. Después del precalentamiento del horno, seleccione una receta del menú o cargue un nuevo perfil de cocción y presione **“Start”**.

2. Abra la puerta y coloque el alimento sobre la bandeja plana de cocción.

⚠ ADVERTENCIA — Superficies a alta temperatura *Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje.*

3. Cierre la puerta.

4. Espere a que el programa de cocción finalice. Al terminar el programa sonará una señal acústica.

No abra la puerta del horno durante la cocción.

5. Abra la puerta y retire el alimento.

⚠ ADVERTENCIA — Superficies a alta temperatura *No retire la bandeja plana de horneado salvo para su limpieza. Nunca deje alimentos dentro del horno, ya que la cocción residual continuará.*

6. Cierre nuevamente la puerta después de retirar el alimento.

El programa de cocción se ha reiniciado. Puede seleccionar un nuevo menú y volver a utilizar el horno.

13.2 Uso del menú — Modo Manual

1. Seleccione el símbolo **“Manual Mode”** (Modo Manual) en la pantalla del menú principal.



2. Ajuste los parámetros:

- Deslice el símbolo de **potencia** para configurar la potencia de microondas.
- Toque el símbolo del **termómetro** para configurar la temperatura.
- Toque el símbolo “**F**” para configurar la velocidad del ventilador.
- Toque el símbolo del **reloj** para configurar el tiempo de cocción.

2. Slide symbol to set the microwave power
- Click symbol to set the temperature
- Click symbol to set fan speed
- Click symbol to set the cooking time

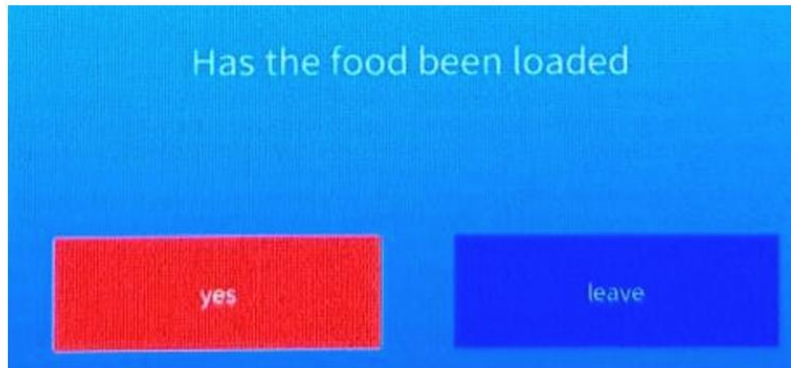


3. Presione “**Start**”, cargue el alimento y luego presione “**Yes**” para iniciar el programa de cocción.

Nota:

Si el alimento no ha sido colocado dentro del horno, abra la puerta en esta instancia y coloque el alimento sobre la asadera. El programa de cocción comenzará automáticamente una vez cerrada la puerta.

Si la temperatura de la cámara no alcanzó el valor configurado, aparecerá un aviso. Consulte la Sección 13.4 “Ajuste de la temperatura de la cámara” para obtener orientación. La cocción solo comenzará una vez alcanzada la temperatura configurada.



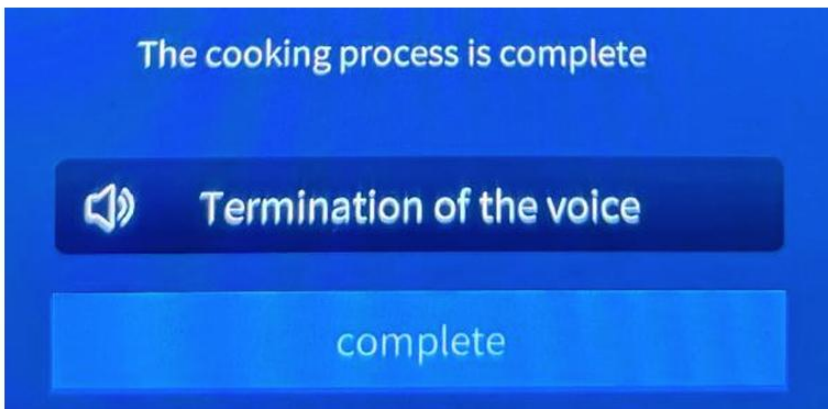
4. Al finalizar la cocción sonará una señal acústica. Abra la puerta o toque **“complete”** para regresar a la pantalla del modo manual.

Abrir la puerta durante la cocción pausará el programa y activará una alerta de advertencia.

Nunca abra la puerta mientras la cocción está en curso.

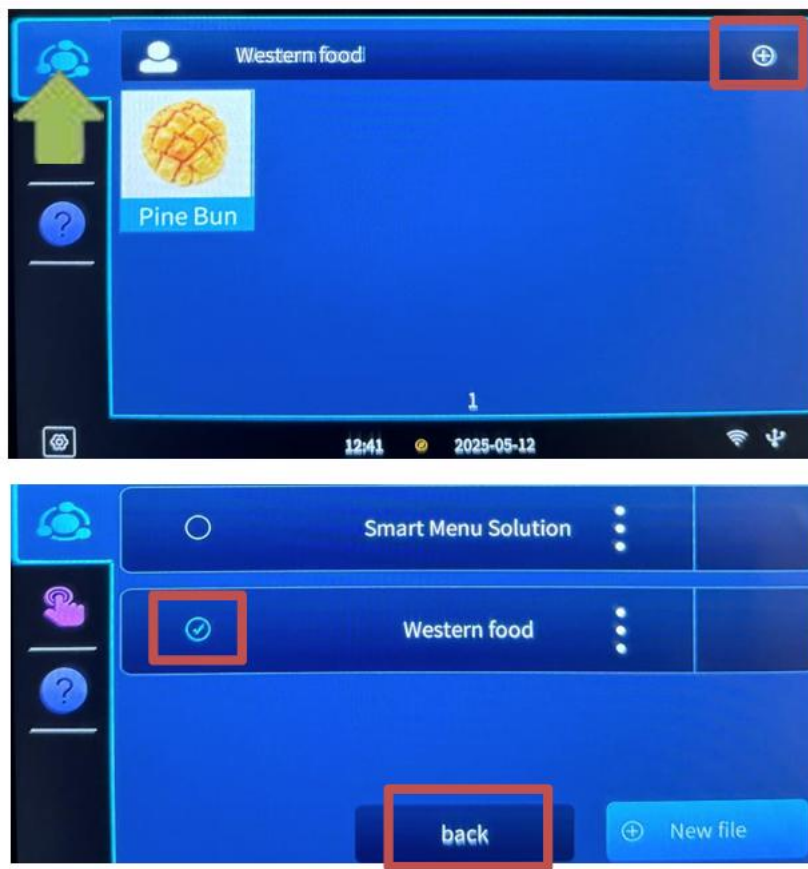
Después de cerrar la puerta, puede reanudar o cancelar el proceso de cocción.

Para detener la cocción manualmente, presione “Stop” durante el funcionamiento.



13.3 Uso del menú — Modo Automático

1. Seleccione el símbolo “**Auto Mode**” (Modo Automático) en la pantalla del menú principal, presione el ícono de conmutación y luego seleccione un grupo de menús, por ejemplo “**Western food**” (Comida occidental); selecciónelo y presione “**Back**”.



3. Seleccione un menú dentro del grupo elegido, por ejemplo “**Pineapple Buns**” (Pan piña).



3. Presione **“Start”**.

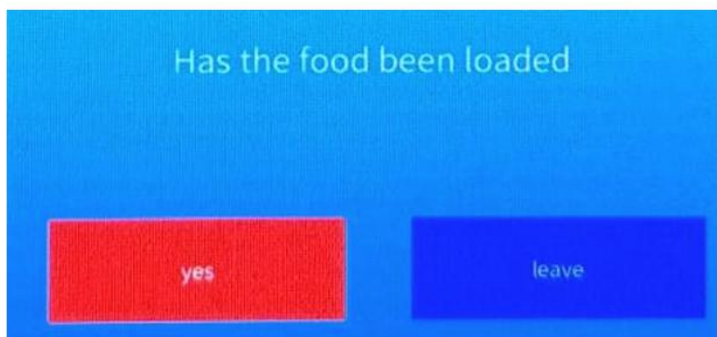
4. Cargue el alimento.

5. Presione **“Yes”** para iniciar el programa de cocción.

Nota: Si el alimento no ha sido colocado dentro del horno, abra la puerta y coloque el alimento sobre la bandeja de cocción. El programa de cocción comenzará automáticamente una vez cerrada la puerta.

Si la temperatura de la cámara no alcanzó el valor configurado, aparecerá un aviso. Consulte la Sección 13.4 “Ajuste de la temperatura de la cámara” para obtener orientación. La cocción solo comenzará una vez alcanzada la temperatura configurada.

⚠ ADVERTENCIA — Superficies a alta temperatura en la puerta y la cámara.



6. Al finalizar la cocción sonará una señal acústica. Abra la puerta o toque **“complete”** para regresar a la pantalla del modo manual.

Abrir la puerta durante la cocción pausará el programa y activará una alerta de advertencia.

Nunca abra la puerta mientras la cocción está en curso.

Después de cerrar la puerta, puede reanudar o cancelar el proceso de cocción.

Para detener la cocción manualmente, presione “Stop” durante el funcionamiento.

⚠ ADVERTENCIA — Superficies a alta temperatura en la puerta y la cámara.

13.4 Ajuste de la temperatura de la cámara

Según el alimento que se vaya a cocinar, puede ser necesario modificar la temperatura de la cámara.

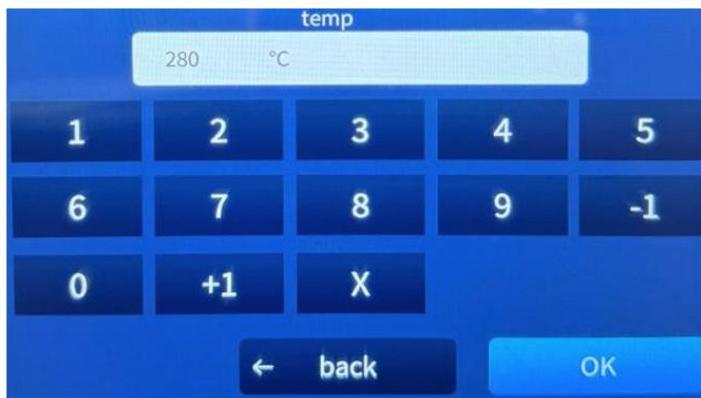
Si la temperatura de la cámara está configurada en un valor que no resulta adecuado para el menú, deberá modificarse antes de poder utilizar dicho menú.

Para modificar la temperatura de la cámara:

1. Abra el menú para visualizar la temperatura de cámara deseada.



2. Presione el botón ubicado en el lateral derecho de la pantalla y toque **“Preheat”** (Precalentar) para configurar la temperatura deseada.



4. La temperatura de la cámara puede visualizarse tal como se muestra en la figura. Presione el botón del lateral derecho de la pantalla para regresar a la página de cocción una vez que la temperatura alcance el valor configurado.



14. Menú

14.1 Creación de un menú — Modo Manual

Método I

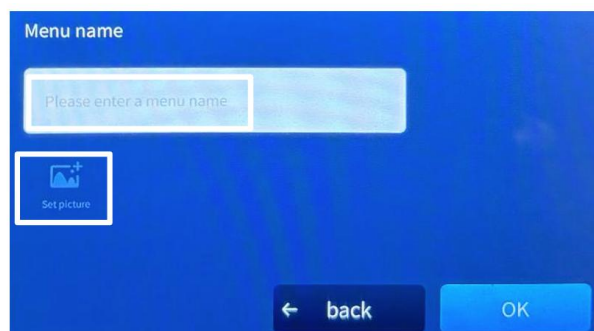
1. Seleccione el ícono de Modo Manual en la pantalla del menú principal para ingresar al modo manual y presione el ícono de conmutación.



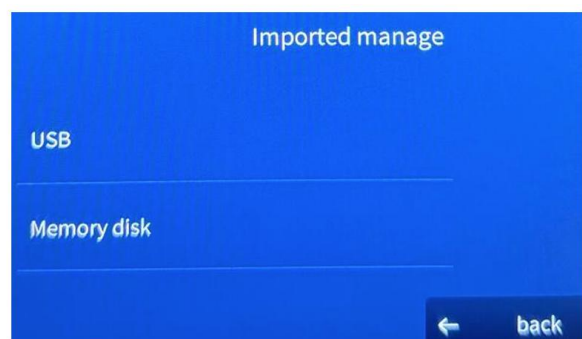
2. Presione el ícono ⊕ y luego **“Create a Menu”** (Crear un menú).



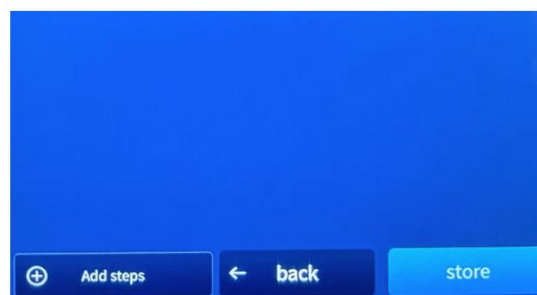
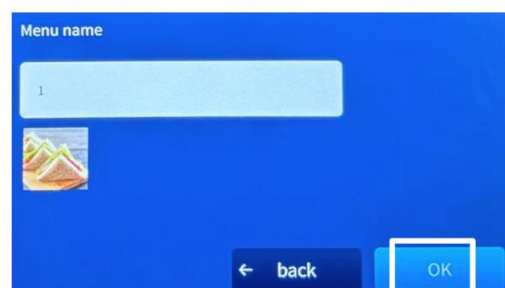
3. Toque **“Please enter a menu name”** (Ingrese un nombre de menú) para cargar el nombre del menú, y **“Set picture”** (Elegir imagen) para seleccionar la imagen.



4. Seleccione **“USB”** o **“Memory Disk”** (Memoria interna) y toque la imagen deseada.



5. Presione **“OK”** una vez configurados el nombre del menú y la imagen.



6. Presione **“Add Steps”** (Agregar etapas).

- Deslice el símbolo de potencia para configurar la potencia de microondas.
- Toque el símbolo del termómetro para configurar la temperatura.
- Toque el símbolo “F” para configurar la velocidad del ventilador.
- Toque el símbolo del reloj para configurar el tiempo de cocción.

6. Click "Add Steps " .

Slide  symbol to set the microwave power

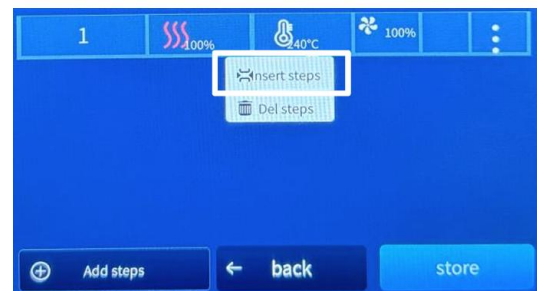
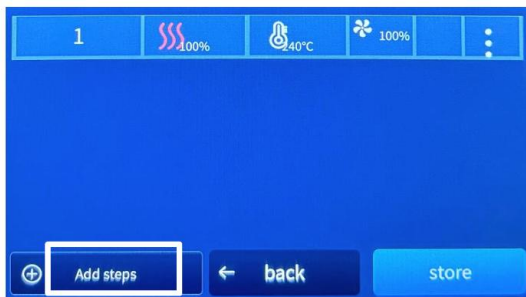
Click  symbol to set the temperature

Click  symbol to set fan speed

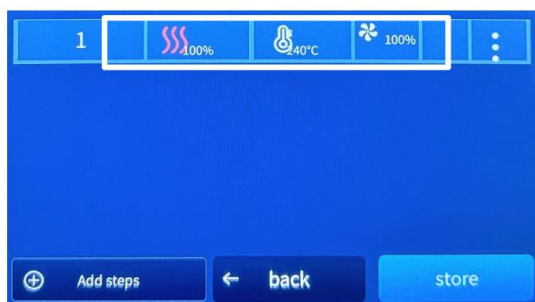
Click  symbol to set the cooking time



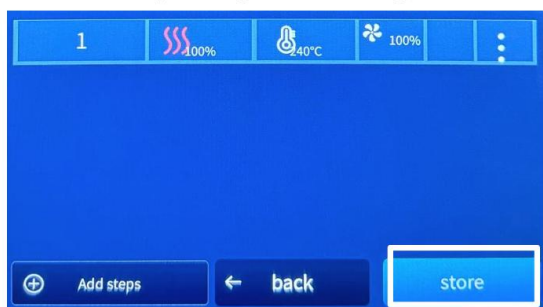
7. Para continuar agregando etapas, presione **"Add Step"** o toque el ícono : y seleccione **"Insert Steps"** (Insertar etapas).



8. Para modificar cualquier etapa, toque en cualquier punto del diagrama para acceder a la página de configuración.

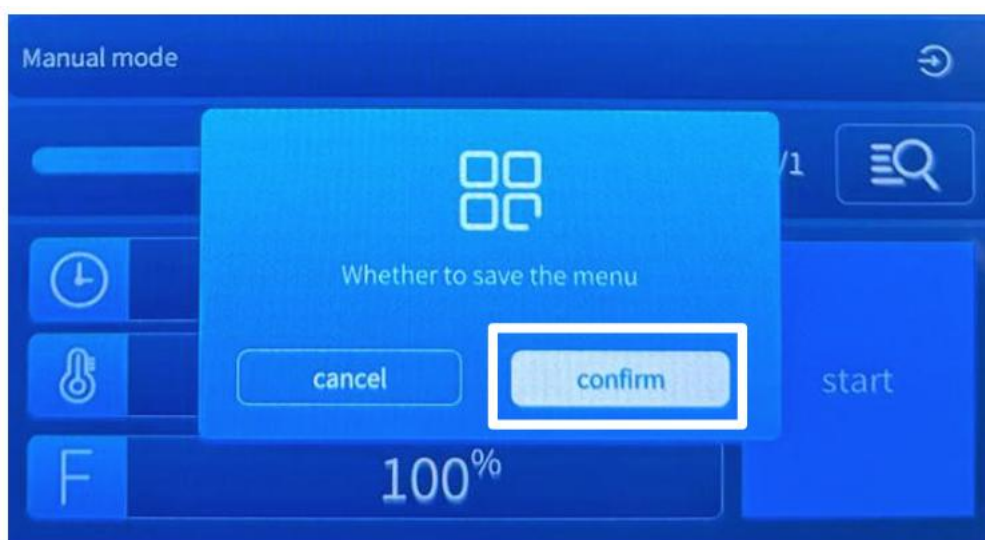


9. Una vez completada la configuración, presione **“Store”** (Guardar).

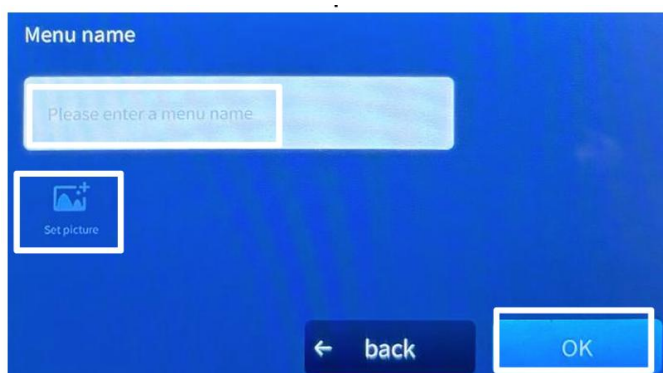


Método II

1. Al finalizar la cocción aparecerá una ventana emergente. Presione **“confirm”** (confirmar) para continuar.



2. Configure el nombre y la imagen y presione **“OK”**.

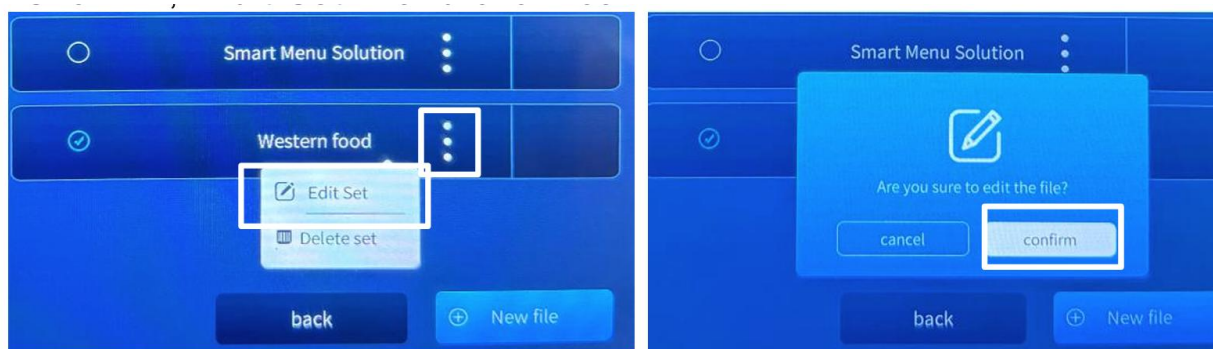


14.2 Creación de un menú — Modo Automático

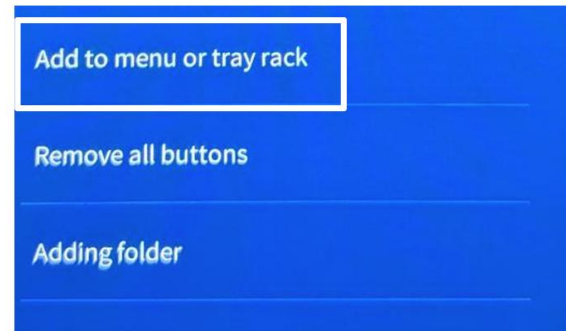
1. Seleccione el ícono de Modo Automático en la pantalla del menú principal para ingresar al Modo Automático y presione el ícono ⊕.



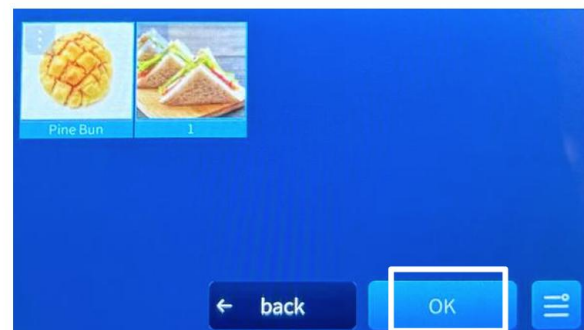
2. Presione el ícono ⋮, luego **“Edit Set”** (Editar conjunto) y presione **“confirm”**.



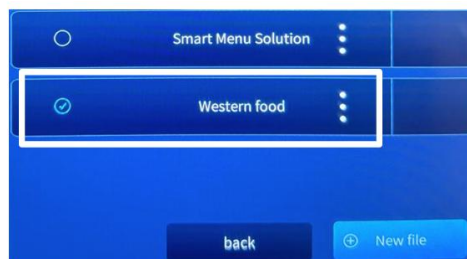
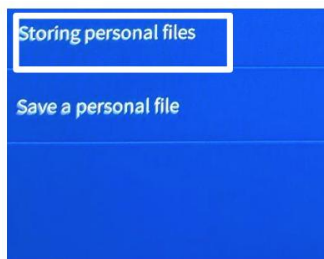
3. Presione el ícono ≡ y seleccione **“Add to Menu or Tray Rack”** (Agregar al menú o a la rejilla de bandejas).



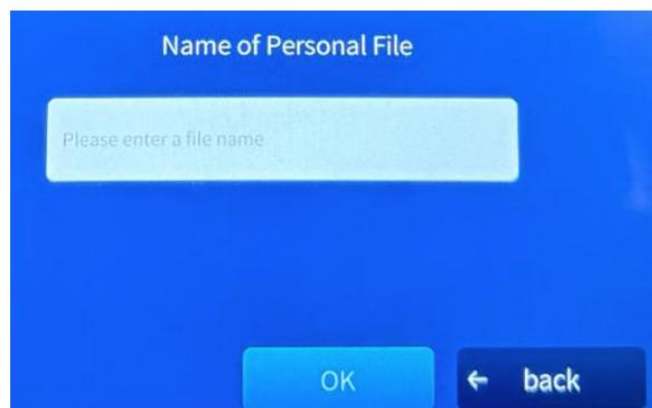
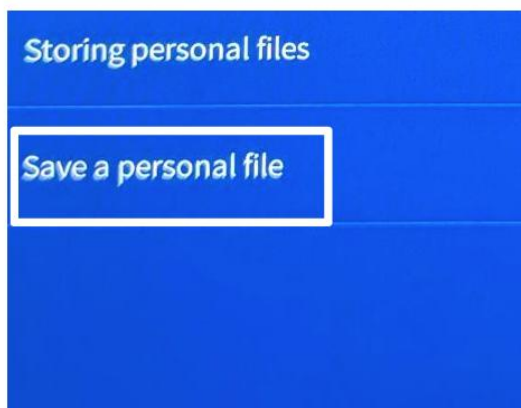
4. Seleccione un menú creado en modo manual y presione “OK”.



5. Presione “**Storing personal files**” (Guardar en archivo personal) para guardar el menú en la categoría actual.



5. Presione “**Save a personal file**” (Guardar un archivo personal) para crear una nueva categoría y agregar el menú seleccionado a dicha categoría.

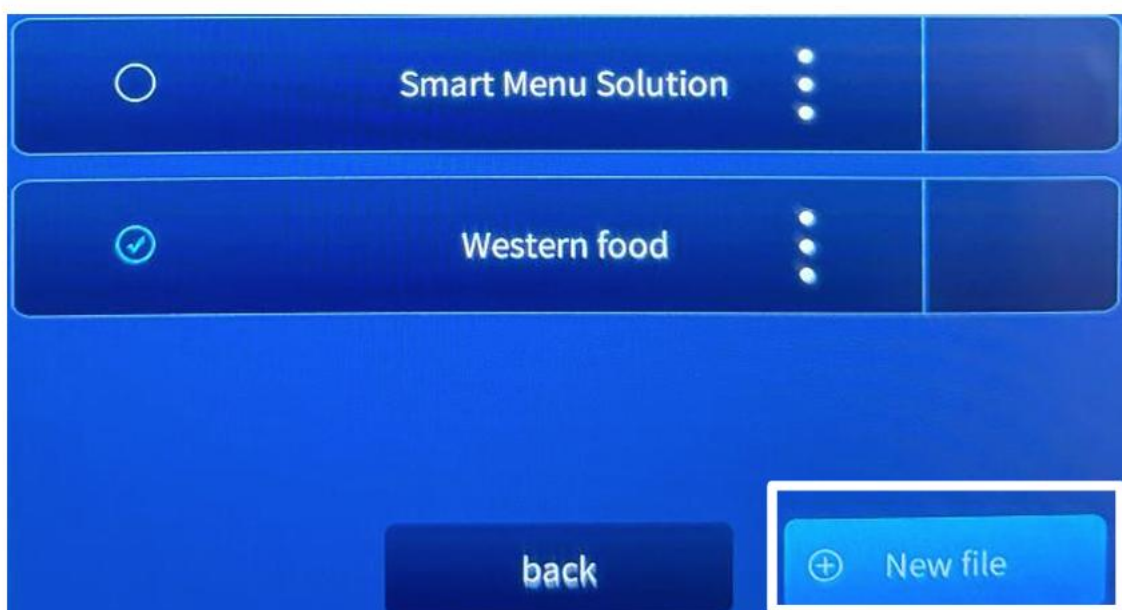


7. Ingrese el nombre del archivo y presione “OK”.

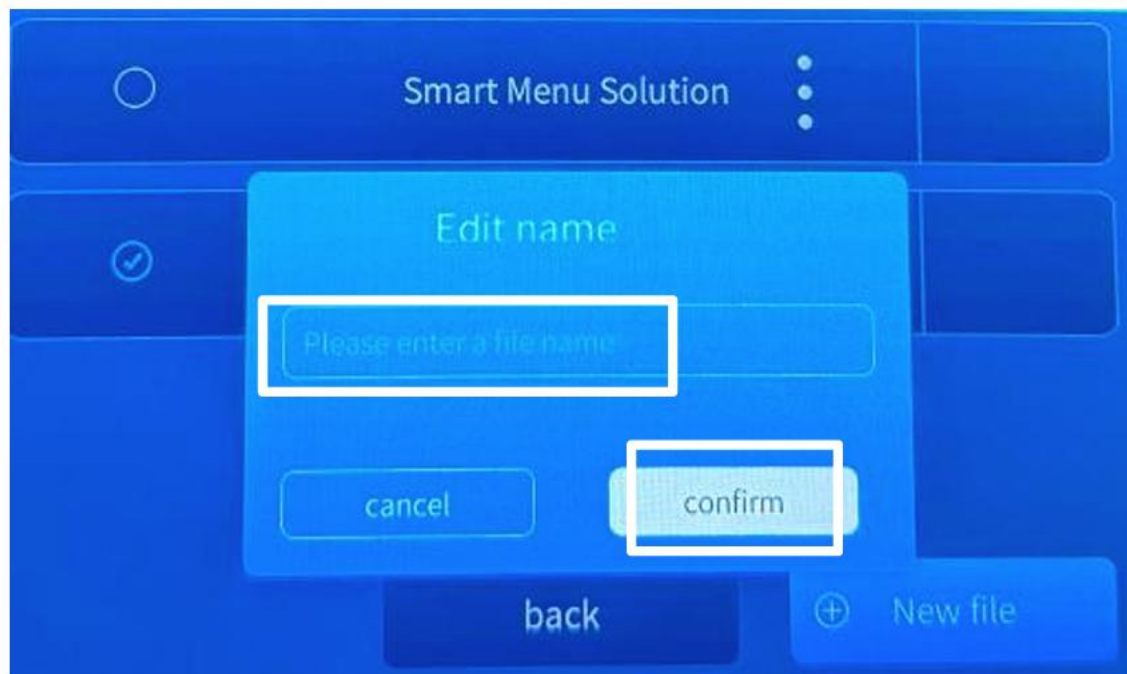


14.3 Creación de una categoría

1. Presione “New file” (Archivo nuevo).



2. Ingrese el nombre de la categoría y presione “OK”.

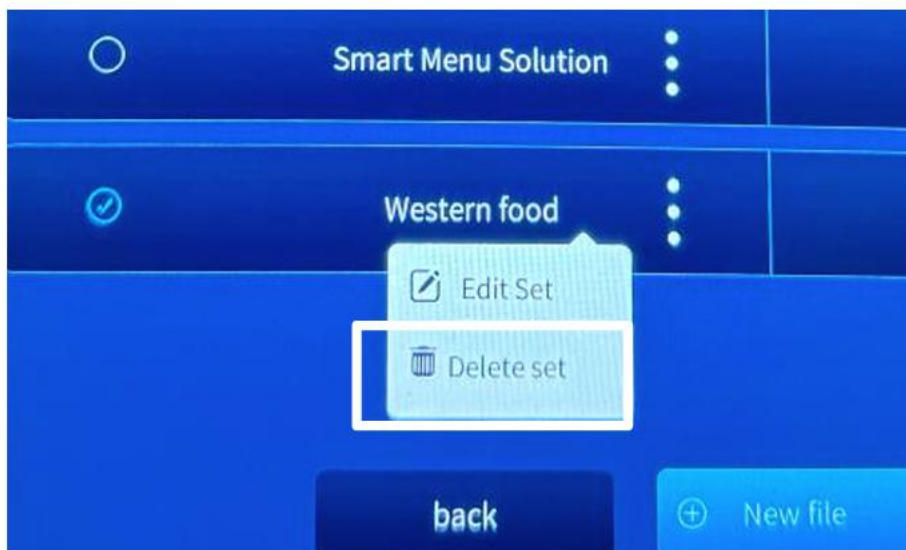


3. Consulte “*Creación de un menú — Modo Automático*” para editar la categoría recién creada.



14.4 Eliminación de una categoría

1. Presione el ícono ⋮ y luego **“Delete Set”** (Eliminar conjunto) para eliminar la categoría.

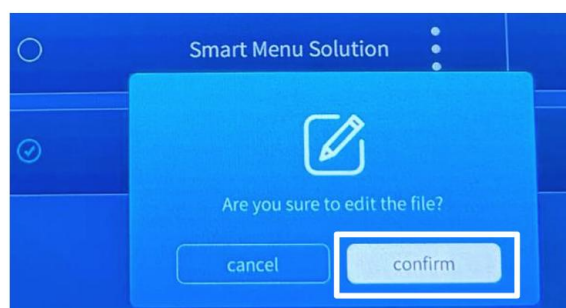
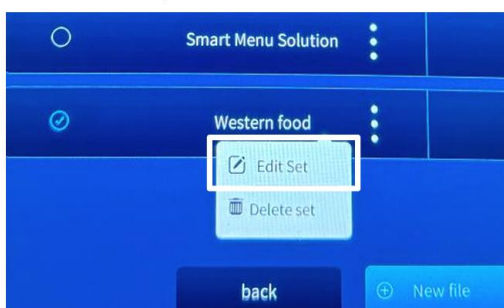


14.5

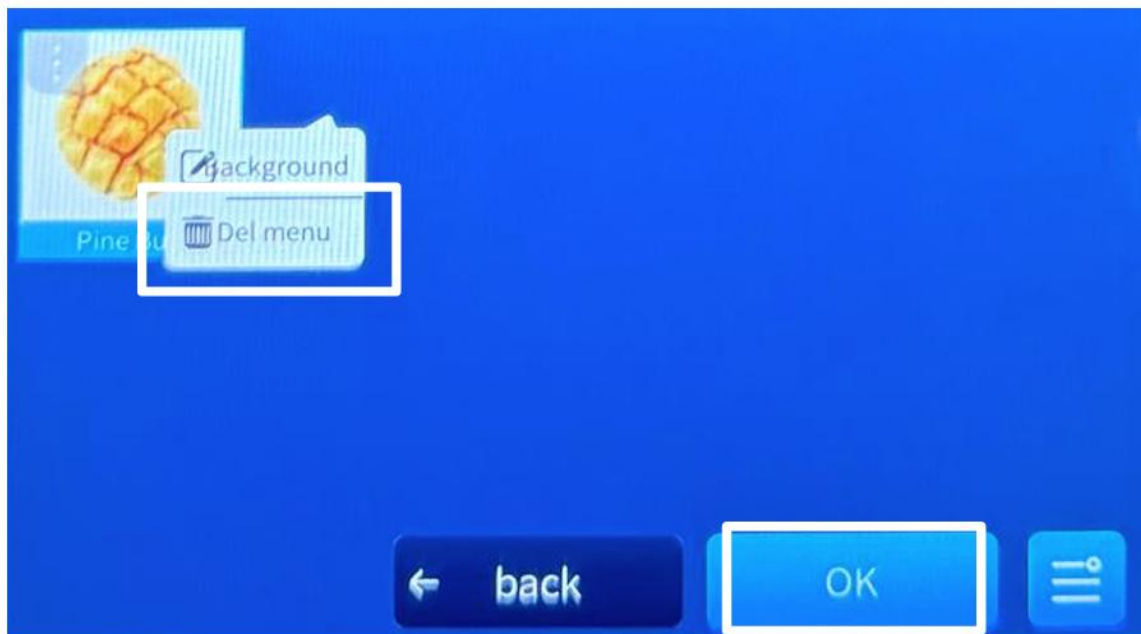
Eliminación de un menú

1. Presione el ícono ⋮, luego **“Edit Set”** y presione **“confirm”**.

1. Click ⋮, click "Edit Set" and click "confirm".



2. Seleccione el menú que desea eliminar, presione **“Del Menu”** (Eliminar menú) y presione **“OK”**.



15. Modificación de la configuración

15.1 Procedimiento para modificar la configuración

1. Seleccione el símbolo “**Settings**” (Configuración) en la pantalla del menú principal.



2. Ingrese la contraseña y presione “OK” para visualizar la opción “Settings”.

A screenshot of a password entry interface. At the top, the word "password" is displayed. Below it is a text input field containing the placeholder text "Please enter your password". To the right of the input field is a checkbox labeled "Display password". Below these elements is a numeric keypad with buttons for digits 1 through 0, and a button labeled "X". At the bottom right, there are two buttons: a "back" button with a left-pointing arrow and an "OK" button.

3. Modifique lo que sea necesario.

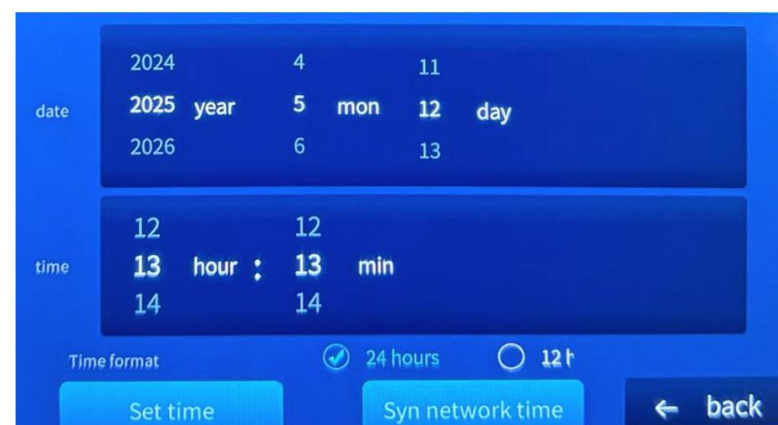
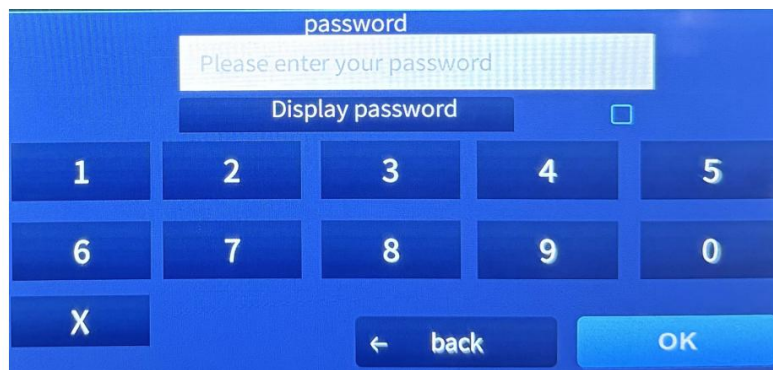
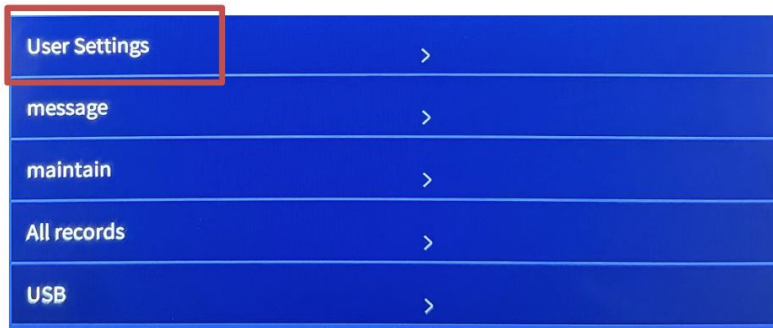
A screenshot of a settings menu. It features a list of five options, each with a right-pointing arrow: "User Settings", "message", "maintain", "All records", and "USB". At the bottom right of the screen is a "back" button with a left-pointing arrow.

Deslice hacia arriba o hacia abajo para visualizar todas las funciones del menú “Settings”.

El menú “Settings” incluye las siguientes opciones:

- **User Settings** — Configuración de usuario
- **Message** — Mensajes
- **Maintain** — Mantenimiento

- **All records** — Todos los registros
- **USB**



Configuración de usuario (User settings)

1. Seleccione **“User Settings”**.
2. Ingrese la contraseña y presione **“OK”**.
3. Modifique las siguientes configuraciones según sea necesario:

– Fecha y hora (Date and time)

Deslice los dígitos hacia arriba y hacia abajo para ajustar el “año”, el “mes”, el “día”, la “hora” y los “minutos”.

Verifique el formato de hora — “24 horas” o “12 horas” — según sea necesario.

Presione **“Set Time”** para guardar la configuración.

Adicionalmente, puede presionar **“Syn Network Time”** (Sincronizar hora de red) para obtener la hora automáticamente cuando el equipo está conectado a la red.

– Idioma (Language)

Elija el idioma según sea necesario.

– Unidad de temperatura (Temperature unit)

Seleccione la unidad de temperatura según sea necesario (°C / °F).

– Sonido (Voice)

- Presione **“Error”**, seleccione el tono de aviso de error y luego deslice la barra de progreso para ajustar el volumen y la duración.
- Presione **“End sound”** (Sonido de finalización), seleccione el tono de aviso posterior a la finalización de la cocción y luego deslice la barra de progreso para ajustar el volumen y la duración.
- Presione **“Step prompt tone”** (Tono de aviso de etapa), seleccione el tono de aviso para el cambio entre etapas de cocción y luego deslice la barra de progreso para ajustar el volumen y la duración.
- Presione **“Preheat”** (Precalentamiento), seleccione el tono de aviso posterior al precalentamiento y luego deslice la barra de progreso para ajustar el volumen y la duración.
- Presione **“Start”** después de modificar las configuraciones.

– Brillo (Brightness)

Deslice la barra de progreso para modificar el brillo.

– Página predeterminada de inicio (Startup default page)

Presione **“Startup default page”** para seleccionar la interfaz que se abrirá de manera predeterminada tras el encendido.

Presione **“Screen Color”** (Color de pantalla) para cambiar el color de fondo de la pantalla.

– *Protector de pantalla (Screen saver)*

Presione **“Enabling Screen Saver”** para habilitar o deshabilitar el protector de pantalla y modificar el **“Screen Saver Delay”** (retardo del protector de pantalla, en minutos).

Presione **“Select image”** (Seleccionar imagen) para cambiar la fotografía del protector de pantalla. También puede presionar **“is Round”** para elegir si las imágenes se reproducen en secuencia.

Presione **“upload files”** (Cargar archivos) para subir imágenes desde un dispositivo USB.

– *Bloqueo (Lock)*

Puede optar por habilitar o deshabilitar:

- **“Menu Settings”** — Configuración de menú
- **“Device lock”** — Bloqueo del equipo
- **“Lock program”** — Bloqueo de programa
- **“Storage file lock”** — Bloqueo de archivos guardados
- **“Lock stop”** — Bloqueo de la función de detención

Ajuste (Adjustment)

Puede seleccionar:

- **“Oven specification”** — Especificación del horno (Single microwave / Dual microwave)
- **“Power”** — Potencia
- **“first probe”** — Primera sonda
- **“second probe”** — Segunda sonda
- **“flap valve”** — Válvula de mariposa
- **“frequency converter”** — Variador de frecuencia
- **“plume trap”** — Trampa de vahos
- **“energy optimization”** — Optimización de energía

Autodiagnóstico (Self-inspection)

Pueden verificarse el **“relay”** (relé) y el **“frequency converter”** (variador de frecuencia), y puede seleccionarse si se enciende o no la iluminación.

[Mantener aquí las capturas de pantalla de autodiagnóstico y de los variadores de frecuencia.]

Mantenimiento (Maintain)

Puede realizarse la “**Temperature correction**” (corrección de temperatura).

[Mantener aquí las capturas de pantalla de corrección de temperatura y “Bake cooking range” (temperatura medida 228,1 °C / corrección real 228,1 °C).]

Parámetros (Parameter)

Puede optar por habilitar:

- “**Display Mode**” — Modo de visualización
- “**altitude**” — Altitud
- “**limit value**” — Valor límite
- “**network settings**” — Configuración de red

[Mantener aquí las capturas de pantalla de parámetros y de valores límite (60 °C / fan cooler 20 °C).]

– Configuración de WiFi (WiFi settings)

Presione para activar o desactivar el WiFi, y presione para visualizar la red disponible.

[Revisar traducción / texto original confuso: el original dice “click to view the website”; por contexto correspondería “ver las redes disponibles”.]

– Configuración de Ethernet (Ethernet settings)

Seleccione el tipo de conexión (obtención automática de IP o dirección IP estática).

– Búsqueda de actualizaciones (Check for updates)

[Mantener aquí las capturas de pantalla de acceso a red, WiFi, Ethernet y búsqueda de actualizaciones.]

Todos los registros (All records)

Pueden consultarse el registro de “**error**” (errores) y los registros “**HACCP**”.

[Mantener aquí las capturas de pantalla del menú de registros.]

USB

1. Apague el horno y abra la cubierta de protección del puerto USB lateral del panel de control.
2. Inserte el dispositivo USB, encienda el horno y luego seleccione “**USB**” en el menú de configuración.
3. Elija el tipo de archivo y el contenido que planea transferir.

[Mantener aquí las capturas de pantalla del menú USB: “microwave oven to USB” / “USB to microwave oven”, y los tipos de archivo: procedure, rhythm, setting, HACCP.]

16. Programa de enfriamiento

⚠ Antes de la limpieza, el mantenimiento o la reparación, el Horno de Alta Velocidad debe enfriarse por completo. Los usuarios deben consultar: *Sección 8: Riesgos y precauciones de seguridad durante el mantenimiento y la reparación del equipo. Sección 9: Riesgos y precauciones de seguridad durante la puesta fuera de servicio del equipo.*

Para enfriar la cámara, siga los pasos que se detallan a continuación:

1. Presione el botón ubicado en el lateral derecho.



2. Presione “**decline**” (enfriar) y luego abra la puerta.

Si la puerta no se abre, la tecla “**decline**” parpadeará y en la pantalla se mostrará el mensaje “**Please open the door**” (Abra la puerta).



4. Se mostrará la temperatura de la cámara. El descenso de la temperatura de la cámara hasta 50 °C demora aproximadamente 10 minutos.



4. Una vez finalizado el programa de enfriamiento, la pantalla mostrará el mensaje **“Please clean the furnace chamber”** (Limpie la cámara del horno). A partir de ese momento puede limpiar, mantener o reparar el horno.



 Para conocer las instrucciones de limpieza, consulte la **Sección 17: Limpieza**.

17. Limpieza

17.1 Tareas diarias de limpieza

¿Qué debe limpiarse?	Procedimiento	Productos de limpieza
Cámara	Limpieza manual con paño suave o papel de cocina	Productos de limpieza y de protección aprobados por el fabricante
Exterior del equipo	Limpieza manual con paño suave	Limpiador común de acero inoxidable de uso doméstico o limpiador para superficies duras
Recipientes, asaderas, bandejas y demás accesorios de cocción	Limpieza a mano con esponja suave no abrasiva y enjuague con agua	Detergentes comunes de uso doméstico
Filtro	Limpiar con paño o lavar con agua jabonosa	Detergentes comunes de uso doméstico

Programa de limpieza

Utilice únicamente los productos de limpieza especificados en este manual de usuario para limpiar el Horno de Alta Velocidad y sus accesorios.

Producto	Finalidad / uso
Productos de limpieza (cleaning agents)	Para la limpieza de la cámara y la puerta
Producto protector (protective agent)	Para la protección de la cámara y la puerta
Limpiador común de acero inoxidable de uso doméstico o limpiador para superficies duras	Para el cuidado de las superficies exteriores del horno <i>[Revisar traducción / texto original confuso: el original utiliza aquí la denominación "Extreme Oven", inconsistente con "High-speed Oven" empleada en el resto del manual.]</i>
Detergente doméstico suave (respetuoso de la piel, libre de álcalis, pH neutro, inodoro)	Para la limpieza de componentes, accesorios y uniones conforme a las instrucciones
Guantes protectores de goma	Para evitar el contacto de la piel con los productos químicos de limpieza
Esponjas de nylon no abrasivas	Para la limpieza de todas las superficies y de la puerta
Paños y repasadores de limpieza	Para la limpieza de todas las superficies y de la puerta
Gafas de protección	Para proteger los ojos de los productos de limpieza

Producto

Finalidad / uso

Barbijo antipolvo (opcional)

Para evitar la inhalación de productos de limpieza

17.2 Instrucciones de limpieza

⚠ Asegúrese de que el horno haya sido enfriado conforme a las instrucciones de la *Sección 2G: Programa de enfriamiento*. *[Revisar traducción / texto original confuso: el original remite a una “Sección 2G” inexistente; el programa de enfriamiento corresponde a la Sección 16.]*

El usuario debe leer la *Sección 7: Riesgos y precauciones de seguridad durante la limpieza del equipo*.

Utilice gafas de seguridad y guantes protectores de goma al realizar la limpieza.

⚠ **PRECAUCIÓN** - Nunca utilice herramientas filosas ni abrasivos ásperos sobre ninguna parte de la unidad. - Nunca utilice limpiadores cáusticos sobre ninguna parte de la unidad ni de la cámara. - No friegue la parte superior (panel de inyección de aire / jet panel) ni los burletes de puerta. - Nunca utilice esponjas metálicas sobre ninguna parte del equipo, en ningún momento. - No pulverice el producto de limpieza directamente dentro de la cámara. - Nunca utilice el equipo cuando el filtro no está instalado.

Lista de verificación previa a la limpieza

- La unidad se ha enfriado adecuadamente.
- No hay alimentos dentro de la cámara.
- Se han retirado de la cámara todos los recipientes, asaderas, la bandeja plana de horneado y cualquier otro accesorio.

Procedimientos de limpieza

El procedimiento de limpieza consta de varias etapas:

- **Etapas 1:** Limpiar y secar el interior del horno y todos los componentes
- **Etapas 2:** Aplicar el recubrimiento protector del horno (opcional)
- **Etapas 3:** Limpiar el filtro y las superficies externas
- **Etapas 4:** Curar la capa química protectora (si se aplicó el recubrimiento)

Etapa 1: Limpiar y secar el interior del horno y todos los componentes



1. Una vez enfriado el equipo, abra la puerta y retire la asadera y los demás accesorios de cocción.
2. Lave todas las piezas retiradas del horno con agua tibia y jabonosa. Enjuague con un paño limpio y abundante agua tibia.
3. Utilice un cepillo seco y limpio para retirar las partículas de alimento acumuladas entre el fondo de la cámara y el interior de la puerta frontal.
4. Pulverice el limpiador sobre la esponja y utilícela para limpiar todas las superficies interiores, excepto la parte superior de la cámara y los burletes de puerta.

⚠ *No pulverice directamente dentro de la cámara.*

5. Para las zonas de difícil limpieza, el equipo puede dejarse en remojo durante 10 minutos con la puerta abierta. Utilice una esponja de nylon no abrasiva.

⚠ *No friegue con fuerza.*

6. Limpie todas las superficies con un paño limpio y húmedo. La parte superior de la cavidad y el burlete de puerta también pueden limpiarse con un paño limpio y húmedo. Luego utilice un paño limpio o papel de cocina para secar todas las superficies y piezas del horno.

Etapa 2: Aplicar el recubrimiento protector del horno (opcional)

1. Pulverice el producto protector sobre la esponja limpia.
2. Aplique suavemente el producto protector sobre todas las superficies interiores, evitando la parte superior (panel de inyección de aire / jet panel) y los burletes de puerta.
3. Vuelva a colocar la bandeja plana de horneado limpia y seca.

Etapas 3: Limpiar el filtro y las superficies externas



1. Retire el filtro tirando suavemente de él.
2. Limpie el filtro con un paño, o lávelo con agua jabonosa.
3. Seque y vuelva a instalar el filtro.
4. Apague el horno.
5. Limpie la superficie exterior del horno con un paño húmedo.

Etapas 4: Curar la capa química protectora (si se aplicó el recubrimiento)

1. Encienda el horno.
2. Precaliente la cámara. Una vez alcanzada la temperatura de funcionamiento preestablecida, el curado del producto químico protector demora aproximadamente 30 minutos.
3. El producto químico protector adquirirá un color marrón claro a medida que cura; en ese momento el horno está listo para volver a utilizarse.

18. Operaciones de fin de jornada

18.1 Apagado del horno

1. Apague el horno mediante el interruptor On/Off ubicado en la parte trasera del Horno de Alta Velocidad.

[Mantener aquí la imagen de la vista trasera con la ubicación del interruptor.]

2. Mantenga la puerta entreabierta para permitir la disipación de la humedad.

Nota: antes de un período prolongado sin uso, debe cortarse la alimentación eléctrica desde el tablero de la instalación.

[Mantener aquí la imagen del equipo con la puerta entreabierta.]

19. Información de mantenimiento

19.1 Información de garantía y contacto con el servicio de atención al cliente

Para poder presentar un reclamo bajo la garantía del Horno de Alta Velocidad, el horno debe haber sido instalado por un ingeniero de servicio calificado perteneciente a un servicio técnico autorizado, siguiendo las instrucciones provistas en el Manual de Usuario.

La garantía no cubre los daños derivados de:

- Puesta en marcha, instalación o uso incorrectos
- Limpieza inadecuada o uso indebido de productos de limpieza
- Reparación o servicio no autorizados

Información requerida

Al comunicarse con el servicio de atención al cliente, informe los siguientes datos:

- Número de serie del horno
- Número de pieza, si el llamado es para solicitar repuestos

El número de serie figura en la placa de características ubicada en la parte trasera del horno, tal como se muestra en la *Figura 5*.

Datos de contacto

VIA CHEFF SRL: BEETHOVEN 724, Gral. Pacheco, Buenos Aires (1617) — WSP: +54 9 11 2763-9988 — SERVICIOTECNICO@VIACHEFF.COM.AR — www.viacheff.com.ar

19.2 Solución de problemas

Si bien se han realizado todos los esfuerzos para garantizar que el horno funcione de manera continua con un alto estándar, consulte la Tabla 2.7 antes de contactar al servicio técnico, a fin de verificar si el problema puede resolverse fácilmente. *[Revisar traducción / texto original confuso: el original remite a la “Tabla 2.7”, numeración que no se corresponde con la de este capítulo.]*

Problema	Causas posibles	Soluciones
El horno no funciona y la pantalla está en blanco	• Falta de alimentación eléctrica	• Verifique si hay un corte de energía. • Verifique que el seccionador esté conectado y que el cable de alimentación esté correctamente enchufado. • Verifique que el interruptor de encendido esté activado.

Problema	Causas posibles	Soluciones
Algunos controles de la pantalla táctil no funcionan	• Acceso no autorizado	• Comunicarse con los usuarios autorizados
La pantalla muestra un mensaje de advertencia	• Los detalles se muestran en la pantalla	• Siga las instrucciones indicadas en la pantalla
Cocción inadecuada del alimento	• Interior sucio • Temperatura de alimento incorrecta • Programa modificado o incorrecto • Alimento mal envasado • Retiro prematuro del alimento	• Limpie a fondo la cámara • Seleccione el programa de cocción correcto • Retire el envase del alimento • Verifique que se hayan seguido correctamente todos los pasos de cocción
Interrupción del ciclo de cocción	• Se muestra un mensaje de advertencia • Puerta abierta • Filtro ausente o mal instalado • Sobrecalentamiento del equipo	• Cierre la puerta • Vuelva a instalar el filtro • Deje enfriar el horno • Verifique y elimine cualquier obstrucción alrededor de la boca de ventilación
Se muestra un código de error	• Falla del equipo	• Registre los códigos de error y comuníquese con el servicio técnico

VIA CHEFF

BEETHOVEN 724, Gral. Pacheco, Buenos Aires (1617) WSP: +54 9 11 2763-9988
SERVICIOTECNICO@VIACHEFF.COM.AR www.viacheff.com.ar
