

# iCOOK

## Manual de Producto

Instalación, uso y mantenimiento



## ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>5</b>
<b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....</b>	<b>6</b>
2.1. Características principales Mychef iCOOK.....	6
<b>3. NORMAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES .....</b>	<b>7</b>
3.1. Personal encargado del uso del equipo .....	7
3.2. Peligro eléctrico .....	7
3.3. Peligro térmico .....	7
3.4. Peligro de corrosión .....	8
<b>4. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EMPLAZAMIENTO .....</b>	<b>9</b>
4.1. Recepción .....	9
4.2. Transporte.....	9
4.3. Emplazamiento.....	10
<b>5. INSTALACIÓN.....</b>	<b>12</b>
5.1. Conexionado eléctrico .....	12
5.1.1. Conexión trifásica 400V 3L+N .....	13
5.1.2. Conexión trifásica 230V 3L.....	13
5.2. Conexión hídrica .....	14
5.2.1. Entrada de agua .....	14
5.2.2. Desagüe .....	15
5.3. Campana de condensación de vapores .....	15
<b>6. REGISTRO INICIAL.....</b>	<b>17</b>
6.1. Puesta en Marcha de Mychef iCOOK.....	17
<b>7. USO .....</b>	<b>22</b>
7.1. Encendido del equipo.....	22
7.1.1. Primer uso .....	22
7.1.2. Menú principal.....	23
7.1.3. Funciones principales Mychef iCOOK.....	24
7.1.4. Navegación .....	27
7.2. Chef .....	27
7.2.1. Opciones de cocción.....	28
7.2.2. Funcionamiento Menú Chef .....	30
7.2.2.1. Cocción por temperatura y control por tiempo .....	33
7.2.2.2. Edición de ciclos.....	39
7.2.2.3. Inicio de cocción.....	40

7.2.2.4. Fin de cocción.....	42
7.3. SmartCooking .....	43
7.3.1. Cocciones SmartCooking.....	43
7.3.1.1. Go & Cook.....	45
7.3.1.2. Guardar configuración de cocción o creación de una receta.....	46
7.4. CookingPlanner .....	49
7.4.1. Guardar CookingPlanner .....	51
7.5. Regenerar .....	53
7.6. MyCare .....	55
7.7. Recetas .....	62
7.7.1. Recetas .....	63
7.7.2. Mis recetas .....	65
7.7.3. Por ingredientes .....	66
7.7.4. Gestión de recetas desde Mychef Cloud .....	67
7.8. Configurar.....	68
7.8.1. Fecha/Hora.....	69
7.8.2. Idioma.....	70
7.8.3. Volumen .....	71
7.8.4. Iluminación.....	72
7.8.5. Asistente inteligente .....	73
7.8.6. Mantenimiento .....	74
7.8.7. Sonda.....	76
7.8.8. Análisis de sistema .....	77
7.8.9. Sistema .....	78
7.8.10. Restaurar los valores originales de fábrica .....	78
7.8.11. Cuentas .....	79
7.8.12. USB .....	80
7.8.13. Consumos.....	81
7.8.14. Sistema de medidas .....	83
7.8.15. Configuración avanzada .....	83
7.8.16. NightWatch .....	85
7.8.17. Errores y alarmas .....	86
<b>8. MANTENIMIENTO .....</b>	<b>89</b>
8.1. Limpieza .....	89
8.1.1. Cámara de cocción .....	90
8.1.2. Superficies exteriores acero inoxidable .....	91

8.1.3. Zona del ventilador e intercambiador de calor .....	91
8.1.4. Superficies exteriores de plástico y panel de control .....	92
8.1.5. Burlete .....	92
8.1.6. Soporte bandejas .....	93
8.1.7. Cristales de la puerta .....	94
8.2. Periodos de inactividad.....	95
8.3. Eliminación al final de la vida útil .....	95
8.3.1. Información sobre la eliminación en España .....	96
8.3.2. Información sobre la eliminación en la Unión Europea.....	96
8.4. Mantenimiento preventivo.....	96

## 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 3 partes, la primera parte dedicada a la instalación del equipo en el punto de trabajo, la segunda al uso y la tercera centrada en la limpieza y mantenimiento del horno.



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

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

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



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

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1. Características principales Mychef iCOOK

	<b>6 GN 1/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>	<b>6 GN 2/1</b>	<b>10 GN 2/1</b>
<b>Medidas exteriores (Ancho x Fondo x Alto)</b>	760x725x750	760x725x1020	760x1050x865	760x1050x1155
<b>Capacidad</b>	6 GN 1/1 65mm	10 GN 1/1 65mm	6 GN 2/1 65mm	6 GN 2/1 65mm
<b>Distancia entre guías</b>	68mm	68mm	85mm	80mm
<b>Recomendado para (n) raciones al día</b>	40-110	80-160	60-180	150-300

**Tabla 1. Características principales de los hornos Mychef iCOOK**

La carga máxima recomendada de alimentos por bandeja GN 1/1 de 65mm es de 5 Kg y 9,5 kg para bandeja GN 2/1.

### 3. NORMAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

#### 3.1. Personal encargado del uso del equipo

El uso del equipo está reservado a personal capacitado.



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



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

#### 3.2. Peligro eléctrico

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

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

#### 3.3. Peligro térmico

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



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

***Verifique las distancias de seguridad en el capítulo Emplazamiento.***



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



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

### **3.4. Peligro de corrosión**

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

Durante el proceso de limpieza del horno mixto y en caso de formación de aerosoles o neblina durante la manipulación de los productos de limpieza, usar mascarilla con filtro de partículas tipo P2 / P3, gafas panorámicas contra salpicaduras y/o proyecciones y guantes de protección química.

Los productos de limpieza MyCare CleanDuo y DA21 han sido especialmente formulados para la correcta limpieza y protección de los hornos Mychef con lavado automático. El producto contiene, además de detergente, abrillantador para un acabado perfecto. Es obligatorio el uso de este detergente en los hornos Mychef iCOOK.



***Utilice CleanDuo en los hornos Mychef iCOOK dotados con sistema de lavado automático. La utilización de otros productos anula la garantía.***

## 4. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EMPLAZAMIENTO

Antes de realizar la instalación se deberán verificar las dimensiones del emplazamiento donde se va a situar el equipo y las conexiones eléctricas e hídricas, y ver que están dentro de los parámetros que se detallan en el apartado 4.3.

### 4.1. Recepción

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

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

### 4.2. Transporte

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

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

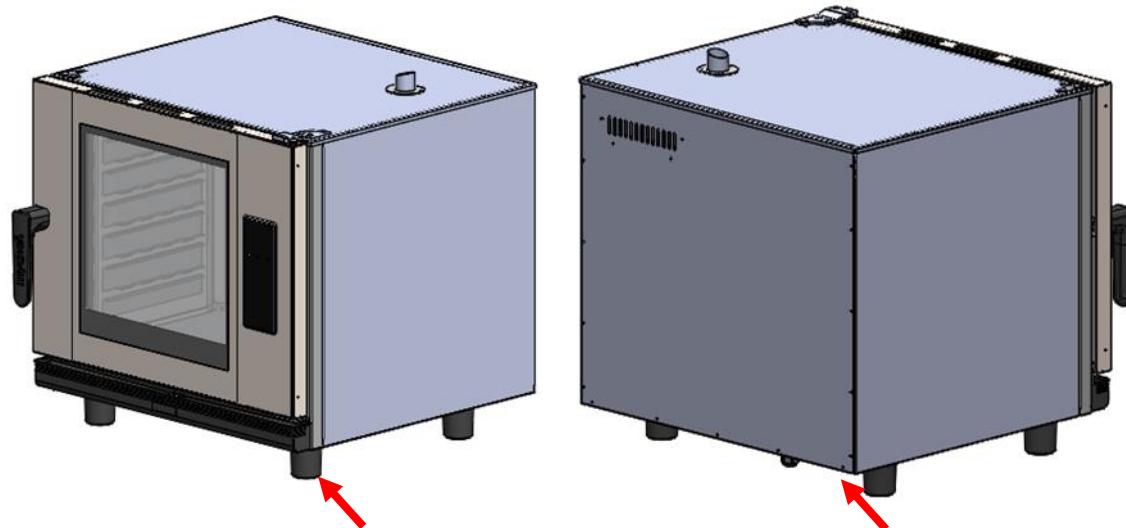
- Las medidas de los diferentes modelos para pasar por lugares estrechos (pasillos, puertas, espacios estrechos). Ver capítulo 2.
- La manipulación se deberá de hacer con el personal necesario para mover la carga del mueble teniendo en cuenta la normativa vigente de seguridad laboral en el lugar de instalación.
- Durante el transporte del horno, éste siempre tiene que estar en posición vertical. Debe ser levantado perpendicularmente al suelo y transportado paralelamente al mismo.
- Asegurarse que durante el transporte no vuelque y no se golpee con ningún objeto.



**Tenga cuidado con las patas y el sifón al posicionar el horno sobre el emplazamiento definitivo.**

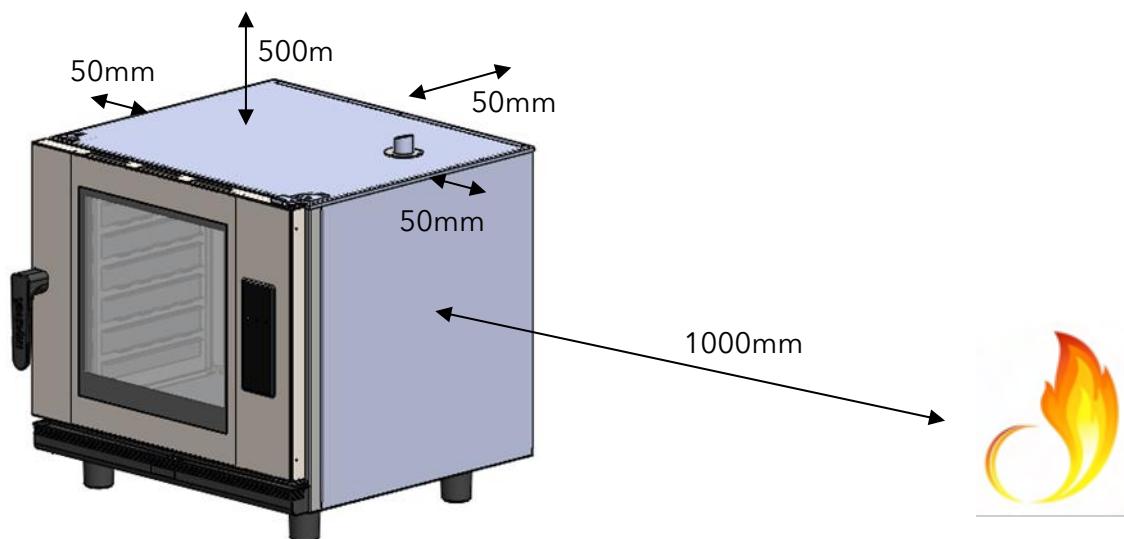
#### 4.3. Emplazamiento

- Colocar el horno a una distancia de la pared que sea cómoda para poder hacer las conexiones eléctricas e hídricas. Debe existir una separación mínima respecto las partes del horno para que pueda ventilar y refrigerar de manera correcta. Esta distancia mínima es:
  - o 50mm por los laterales izquierdo y derecho
  - o 50mm por la parte trasera
  - o 500mm por la parte superior
- El equipo se debe colocar encima de una mesa de soporte Mychef o un soporte para pared.
- Si existen fuentes de calor o vapor cerca del equipo (fogones, brasa, plancha, freidora, cuecelpastas, marmita, sartén basculante etc.), éstas deben estar a una distancia superior a 1 metro.
- Verificar que el horno no esté expuesto a aire caliente o vapores en las zonas donde están los ventiladores de refrigeración (zona anterior derecha y zona posterior izquierda).



**Figura 1. Zonas aspiración para refrigeración**

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



**Figura 2. Ejemplo de emplazamiento adecuado para instalación**



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



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

## 5. INSTALACIÓN

### 5.1. Conexionado eléctrico

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

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

	<b>Voltaje</b>	<b>Potencia (kW)</b>	<b>Corriente (A)</b>	<b>Sección de cable (mm<sup>2</sup>)</b>
<b>6 GN 1/1</b>	400/3L+N/50-60	9.3	14.3	1.5
	230/3L/50-60	9.3	24.8	2.5
<b>10 GN 1/1</b>	400/3L+N/50-60	18.6	28.7	4.0
	230/3L/50-60	18.6	49.6	10.0
<b>6 GN 2/1</b>	400/3L+N/50-60	18.6	28.7	4.0
	230/3L/50-60	18.6	49.6	10.0
<b>10 GN 2/1</b>	400/3L+N/50-60	27.9	43.0	10.0
	230/3L/50-60	27.9	74.5	35.0

**Tabla 2. Características de conexionado eléctrico**

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

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

Siempre garantice una toma de tierra eficaz.

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



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

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



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

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



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

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

#### 5.1.1. Conexión trifásica 400V 3L+N

Color		Cable
■	Marrón	L1
■	Negro	L2
■	Gris	L3
■	Azul	Neutro
■	Verde-amarillo	Tierra

**Tabla 3. Cable trifásico 400V 3L+N**

#### 5.1.2. Conexión trifásica 230V 3L

Color		Cable
■	Marrón	L1
■	Negro	L2
■	Gris	L3
■	Verde-amarillo	Tierra

**Tabla 4. Cable trifásico 230V 3L**

## 5.2. Conexión hídrica

### 5.2.1. Entrada de agua

Agua fría (máx. 30°C) ¾ de pulgada de 150 a 400 kPa de presión de flujo dinámico.

Agua de calidad potable con las siguientes características:

- Dureza entre 3° y 6° FH
- PH entre 6,5 y 8,5
- Cloruros (Cl-) inferiores a 30 mg/L
- Cloro (Cl2) inferior a 0.2 mg/L
- Hierro (Fe) inferior a 0.1 mg/L
- Manganeso (Mn) inferior a 0.05 mg/L
- Cobre (Cu) inferior a 0.05 mg/L
- Conductividad inferior a 20uS/cm

Uso de descalcificador y filtro Mychef obligatorio.

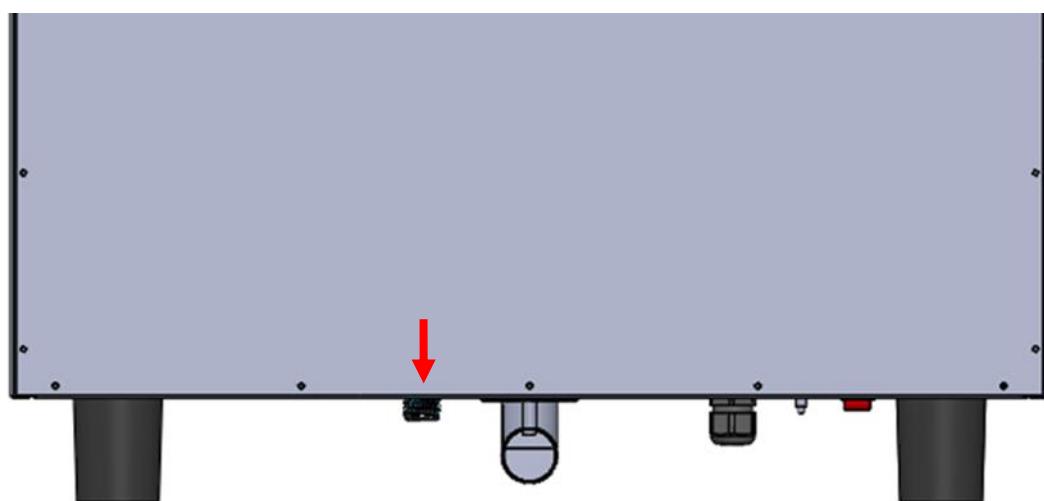


***El uso de agua con características distintas a las indicadas puede provocar serios problemas en los componentes del horno, como corrosión en la cámara de cocción o del cristal, fallos prematuros en las electroválvulas, etc.***



***Verifique periódicamente la calidad del agua del horno.***

El horno tiene una entrada de agua ¾" en la parte posterior del horno para generación de vapor y para procesos de autolimpieza.



**Figura 3. Toma de agua**

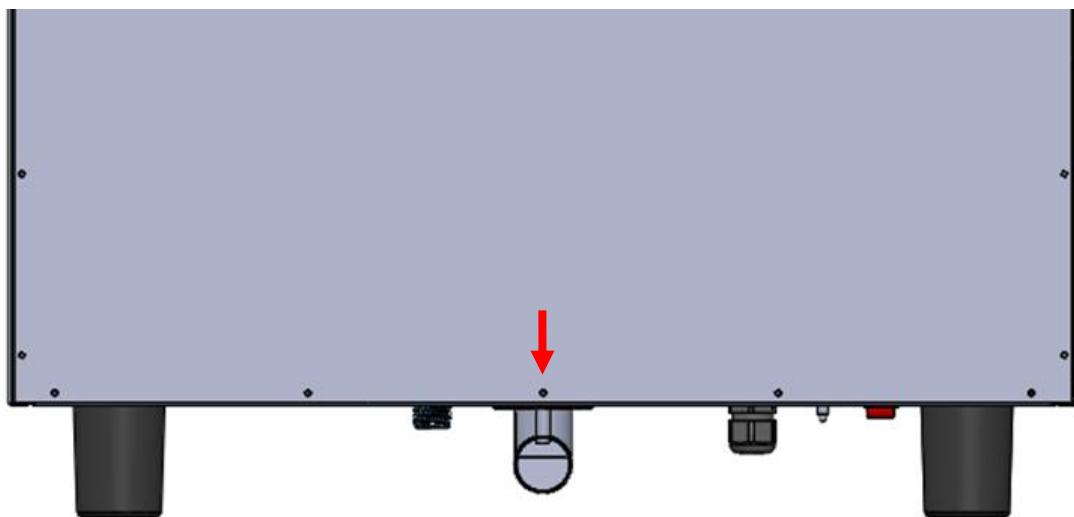


**En caso de ser una instalación nueva, se debe dejar correr el agua hasta depurar completamente la conexión. Esta operación debe repetirse cada vez que se realicen obras o reparaciones en la instalación hídrica que alimenta al horno.**

### 5.2.2. Desagüe

Para el correcto funcionamiento del sistema de vapor de los hornos iCOOK, el equipo debe conectarse a un sistema de desagüe de diámetro nominal 40mm (DN40) a través de una tubería resistente al calor y de tipo sifónico.

Los hornos Mychef iCOOK incorporan internamente un sistema de bloqueo de olores que puedan provenir del desagüe.



**Figura 4. Desagüe**

Para un correcto funcionamiento tenga en cuenta de que el tubo debe tener una pendiente constante mínima de 5°.



**El desagüe debe ser de 1 metro de largo como máximo, tener un diámetro superior al de la conexión del desagüe y estar libre de estrangulamientos.**

### 5.3. Campana de condensación de vapores

Refiérase al manual de instalación suministrado con la campana de condensación de vapores para su instalación.



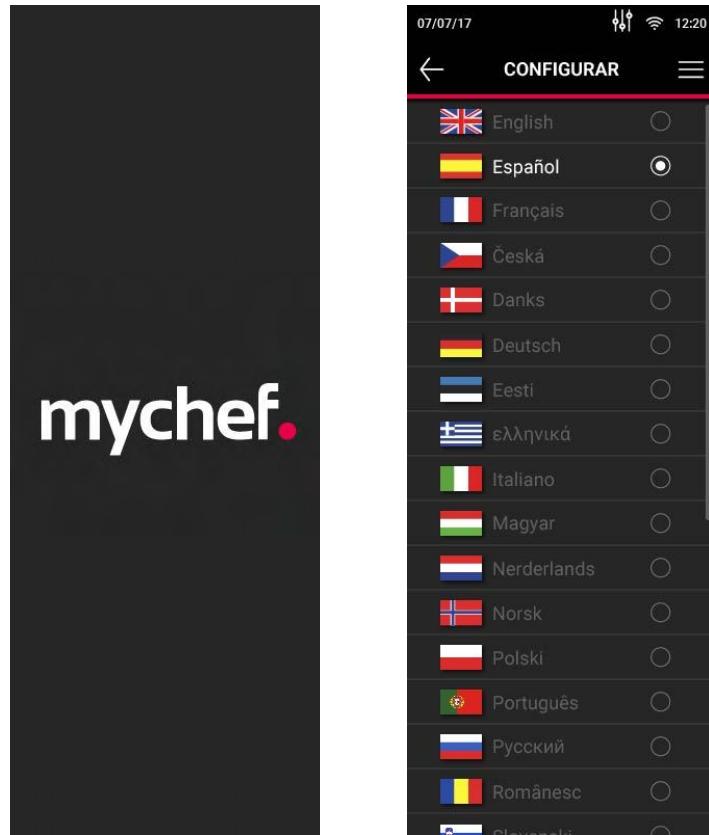
***La campana de condensación de vapores es un accesorio. La campana puede instalarse una vez instalado el horno.***

## 6. REGISTRO INICIAL

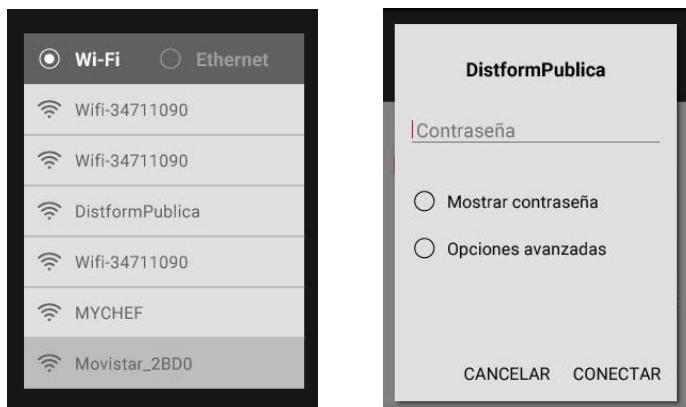
### 6.1. Puesta en Marcha de Mychef iCOOK

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

1. Encender el horno. Seguidamente seleccionar un idioma y pulsar "Hecho".



2. Elegir la red Wifi y seguidamente introducir la contraseña para realizar la conexión:



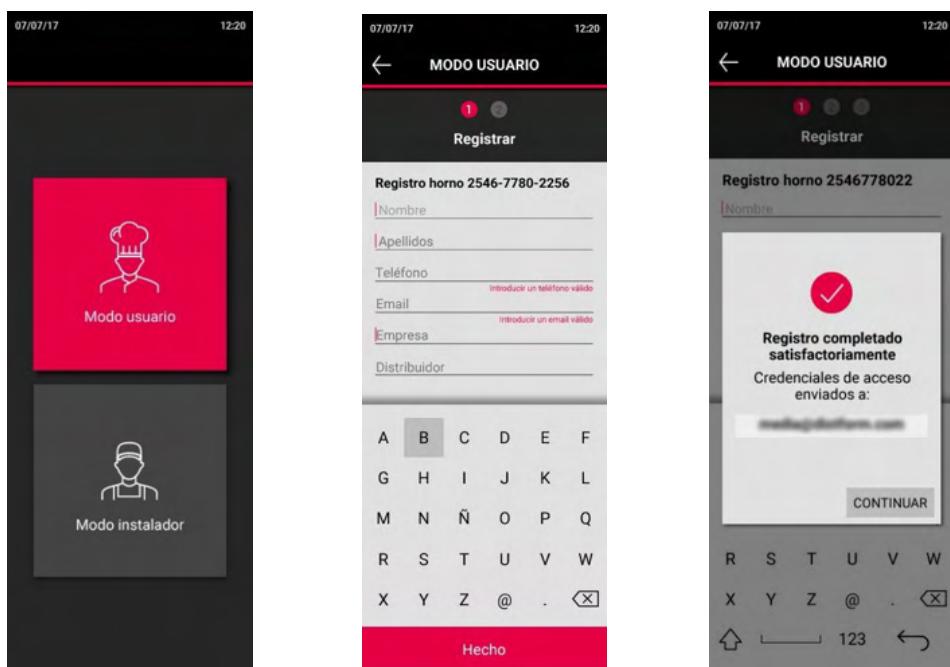
- a) El horno no se conecta a la red WiFi:

Asegúrese que el rúter está funcionando y que la contraseña es correcta.

- b) Si la red WiFi actualmente no está disponible:

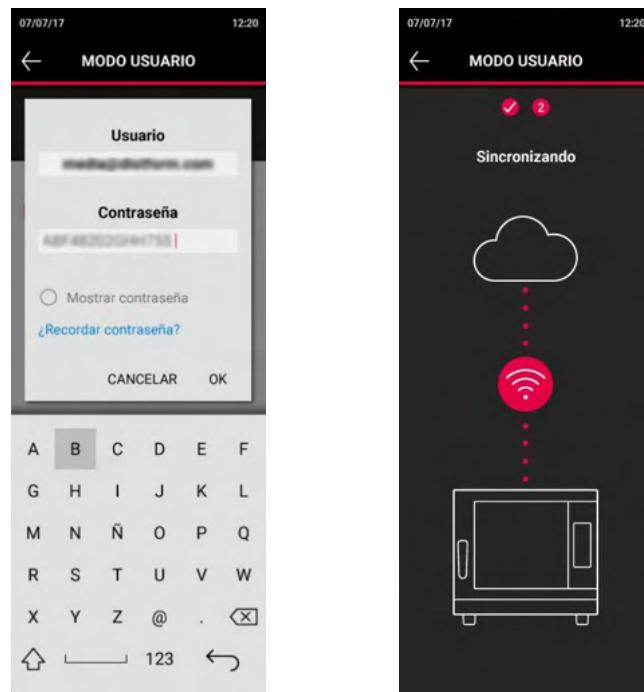
Puede usar el teléfono móvil como punto de acceso para realizar la conexión (Modo compartir Internet).

3. Elegir el "Modo Usuario" para crear una cuenta y registrar el horno.



- Asegúrese de entrar una dirección email válida para recibir las credenciales de acceso.
- Todos los campos deben ser rellenados.

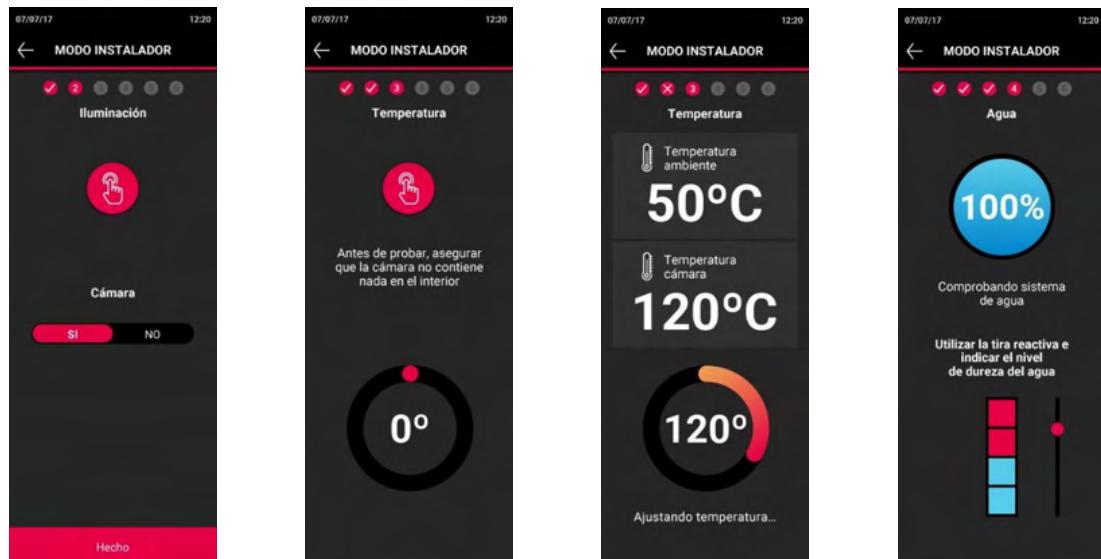
4. Si ya se dispone de una cuenta de usuario: introducir la dirección email y la contraseña. El horno se sincronizará.



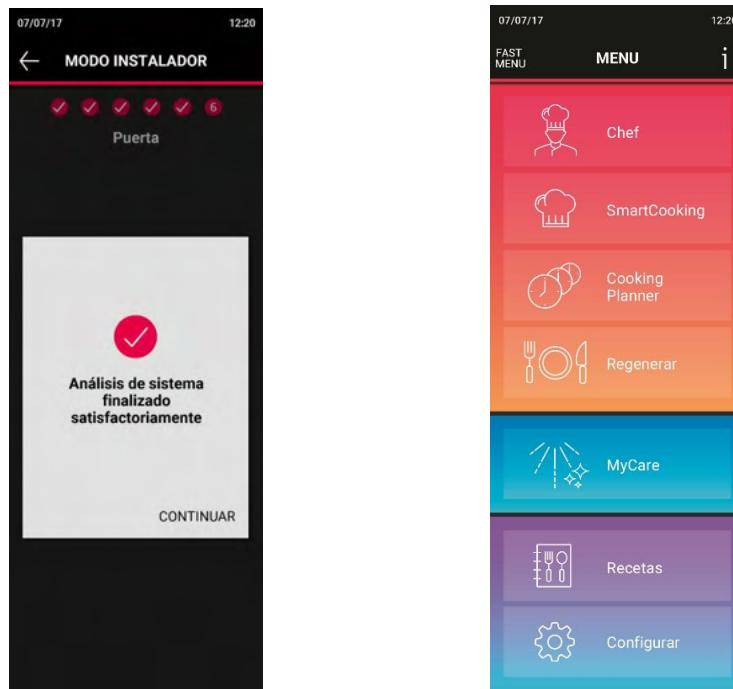
5. Acceder al "Modo instalador" y completar los campos con los datos requeridos.

## 6. Análisis del sistema

El horno iniciará una comprobación general para asegurarse que la instalación se hizo correctamente. Seguir las indicaciones mostradas en pantalla.



7. Una vez haya finalizado el análisis de sistema satisfactoriamente, se inicializará el sistema y se mostrará el menú principal.



## 8. Acceso a la App Mychef Cloud

Con las credenciales recibidas vía email es posible acceder a la aplicación Mychef Cloud desde donde será posible sincronizar con la nube y realizar una gestión más avanzada del horno. Desde la aplicación es posible:

- Edición de recetas propias con ingredientes, pasos de elaboración, pasos de cocción y emplatado, así como añadir fotos.
- Acceso a bases de datos de recetas Distform, creadas por y para Chefs.
- Recálculo de escandallos en función de la cantidad de comensales.
- Sincronización de recetas de la App con hornos Mychef.
- Programación de cocciones simultáneas Multilevel.
- Programación de cocciones simultáneas JustInTime.
- Información de cada horno asociado.
- Supervisión remota del estado de cada horno (cocción, lavado, programación, etc.).
- Control de consumos de agua y energía por periodos.

- Visualización de gráficos de HACCP.
- Gestión de programas de acceso rápido FastMenu.
- Activación / desactivación / replicación remota del modo FastMenu en uno o varios hornos.
- Configuración del idioma

La aplicación está disponible tanto para dispositivos Android como iOS.



## 7. USO

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

Para una descripción sobre funciones más concretas, consulte la ayuda disponible en cada pantalla.

### 7.1. Encendido del equipo

El encendido o apagado del equipo se realiza usando un interruptor situado en la parte posterior inferior.

Una vez encendido, es posible apagar o encender el sistema mediante el botón circular START/STOP situado en el panel de control. Apagando desde el botón circular START/STOP el sistema permanecerá en modo de espera. Para apagar completamente es necesario hacer uso del interruptor.



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

#### 7.1.1. Primer uso

Una vez haya conectado su horno Mychef por primera vez, el aparato deberá acceder a la red WiFi para sincronizarse con la nube. Después se ejecutará una verificación sobre actualizaciones de software disponibles y si fuese necesario la descarga y actualización del sistema.

Tras realizarse la verificación del software, la interfaz de usuario le guiará en la opción "Modo Usuario" para proceder al registro del horno y así poder tener una asistencia personalizada por parte del servicio técnico de Mychef.

Para comenzar a usar el horno, será necesario también que el instalador proceda al registro, comprobación del número de serie, así como a la verificación de las funcionalidades del horno y asegurarse de que la instalación se ha llevado a cabo correctamente. Para ello el instalador debe seleccionar la opción "Modo instalador" y seguir los pasos marcados por la interfaz de usuario.

### 7.1.2. Menú principal

Cada vez que ponga en marcha el horno tras haber realizado la configuración inicial, accederá directamente al menú principal que se muestra en la imagen a continuación.



**Figura 5. Visualización del menú principal**

Este menú está estructurado en tres bloques principales:

-  Cocción (Chef, SmartCooking, CookingPlanner, Regenerar)
-  Autolimpieza (MyCare)
-  Recetas y Configurar

Las funciones principales que se muestran en el menú son las siguientes:



**Chef** - Cocción con ajustes de parámetros de modo manual



**SmartCooking** - Cocción asistida por selección de alimentos



**CookingPlanner** - Asistente para cocciones planificadas



**Regenerar** - Asistente para la regeneración de alimentos cocinados



**MyCare** - Programas de autolavado



**Recetas** - Acceso a los recetarios del usuario y Mychef



**Configurar** - Acceso a configuraciones del horno

### 7.1.3. Funciones principales Mychef iCOOK

#### - **Chef**

El modo de cocción Chef permite la cocción mediante el ajuste manual de los parámetros:

- Convección
- Mixto
- Vapor

Mediante la configuración de funciones adicionales a los modos de cocción será posible:

- Cocinar con/sin sonda
- Cocción  $\Delta T$
- Cocción Nocturna

- Programación de ciclos de cocción y añadir cocciones en espera
- Añadir pasos intermedios a una cocción y recibir notificaciones
- Guardar configuración de cocciones en el recetario alojado en el Cloud.

#### - **SmartCooking**

El modo de cocción SmartCooking asiste al cocinero de una forma fácil e intuitiva. Mediante la selección rápida de los alimentos clasificados por categorías permite la cocción inteligente a través de parámetros predefinidos, que se ajustan al tipo de preparación de cada alimento.

Este modo de cocción permite obtener cocciones con resultados constantes.

Cada categoría de alimentos dispone de la opción Cook&Go, un acceso rápido y directo a los ajustes de los parámetros de cocción.

#### - **Regenerar**

Este modo permite acceder a dos funciones de regeneración de alimentos:

- Chef: Permite ajustar parámetros de regeneración de modo manual.
- SmartCooking: Regeneración mediante la selección rápida de alimentos y ajuste de parámetros predefinidos que garantizan una correcta regeneración.

#### - **MyCare**

MyCare permite la limpieza de la cámara mediante la selección de uno de los diferentes programas de autolavado disponibles.

- Aclarado
- Eco
- Corto
- Medio
- Largo

## - **Recetas**

Hay a disposición tres opciones diferentes para gestionar las recetas en los hornos Mychef:

- Recetas: Este recetario pone a disposición recetas elaboradas por Mychef, guiadas paso a paso y con sugerencias de emplatado para resultados óptimos.
- Mis Recetas: Con este recetario podrá crear de un modo sencillo e intuitivo sus propias recetas, desde su horno Mychef o desde la aplicación para móviles y tabletas "Mychef Cloud". Se permite cocinar y administrar hasta 400 recetas distintas.
- Por Ingredientes: La búsqueda de recetas por ingredientes le permitirá sacar el máximo rendimiento a los recursos disponibles en su cocina. Este modo sugiere las posibles recetas que se pueden cocinar tras la selección de uno o varios ingredientes.

## - **Configurar**

En este menú se podrán realizar todos los ajustes del horno Mychef.

## - **Ayuda**

El ícono "i" en el encabezado o menú desplegable, da acceso a la ayuda en pantalla, está presente en todas las pantallas. Ofrece descripción completa sobre la pantalla actual y el uso de la interfaz de usuario.

## - **Fast Menu**

Esta opción da acceso a un menú personalizado según las necesidades de cada usuario, se permite de este modo mejorar la experiencia de usuario facilitando el acceso a aquellas funciones que utiliza con frecuencia. Será posible añadir las funciones más usadas o configurar un menú personalizado. El uso de este menú restringe el uso del menú principal y sus funciones.

#### 7.1.4. Navegación

Se puede acceder a cualquier función del horno navegando desde el menú principal, pulsando en cualquiera de sus opciones.

### 7.2. Chef

Por medio del ajuste “manual” de los parámetros del modo de cocción CHEF se permiten realizar cocciones con los siguientes perfiles:

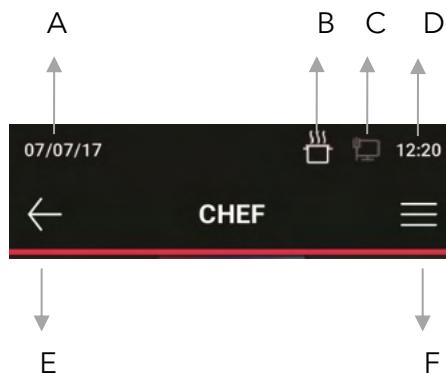
- Convección
- Mixto
- Vapor
- Ahumados (disponible con el uso del accesorio MySmoker)



**Figura 6. Pantalla modo CHEF**

Tras la selección y ajustes de uno de los ciclos, es posible combinar varios ciclos de cocción añadiendo uno o varios ciclos hasta un máximo de 9. Será posible guardar la configuración realizada en el recetario “Mis Recetas”, para utilizarla en el futuro. Igualmente se permite añadir una descripción si se desea de los pasos necesarios para la elaboración de la cocción. Mediante el uso de la aplicación “Mychef Cloud” será posible añadir imágenes del procedimiento y sugerencia de emplatado.

Funciones encabezado:



- A Fecha actual
- B Indicador Cocción
- C Indicador conexión WiFi/Ethernet
- D Hora actual
- E Atrás. Permite regresar a la pantalla anterior
- F Menú desplegable



### 7.2.1. Opciones de cocción

Durante el transcurso de una cocción en marcha, será posible realizar las siguientes acciones:



La inyección directa de vapor permite al usuario aumentar la humedad de la cámara en momentos puntuales durante la cocción. La duración de la inyección viene determinada por el tiempo que este botón esté pulsado.

Durante la cocción también será posible realizar un cambio en los ajustes de los parámetros. Seleccionando esta opción, la pantalla mostrará de nuevo los parámetros de cocción y el usuario podrá afinar la receta según sus necesidades. Para continuar pulsar el botón circular START/STOP.

Para tener un control preciso de la cocción, el horno dispone de la opción "Cocción Check". Esta opción muestra los valores correspondientes a tiempo, temperaturas, consumos energéticos y agua.

Para ajustar el volumen de las señales acústicas pulsar el ícono Ajuste sonidos, y seleccionar sonido alto, sonido medio o deshabilitar señal acústica.

Los perfiles de cocción permiten realizar las siguientes cocciones:

**Convección** (30°C-280°C)

- Asar
- Hornear
- Parrilla
- Freír
- Plancha
- Ahumado

**Mixto** (30°C-280°C)

- Asar
- Gratinar
- Estofar
- Sofreír
- Rehogar
- Pochar
- Fermentar

**Vapor** (30°C-130°C)

- Cocer al vapor
- Sous-Vide
- Hervir

Funciones adicionales:

**Convección**

- 4 Velocidades de ventilador
- DryOut

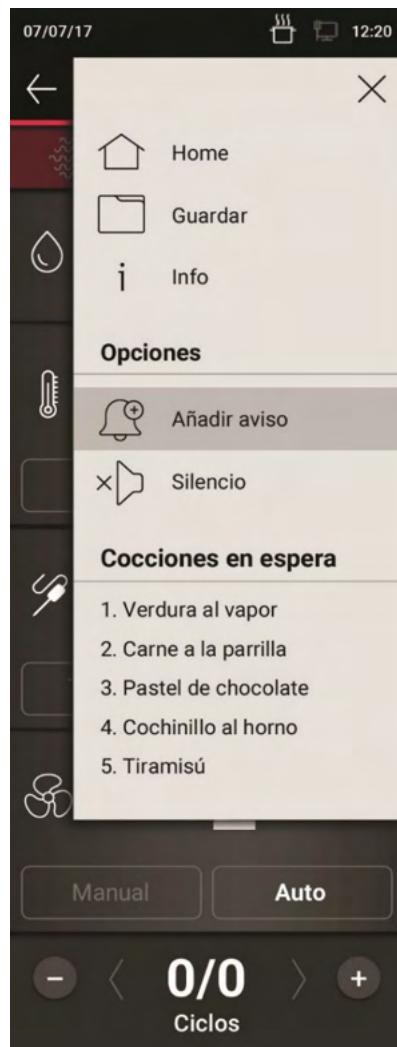
**Mixto**

- 4 Velocidades de ventilador
- SmartClima

**Vapor**

- 4 Velocidades de ventilador

En cada ciclo de cocción es posible añadir un aviso en un momento concreto. De este modo es posible tener un control más exhaustivo de la cocción realizando las acciones necesarias para mejorar el resultado. Durante la cocción una notificación en pantalla y en el dispositivo móvil solicitará al operador que realice una acción. Por ejemplo, añadir un caldo una vez transcurridos 15 minutos desde el inicio de la cocción.



**Figura 7. Configuración del mensaje para añadir aviso**

Al pulsar añadir aviso, se pide introducir un mensaje de texto y seleccionar el momento en el que el aviso se visualizará. Una vez iniciada la cocción y haya transcurrido el tiempo indicado, se mostrará la notificación mostrando el mensaje introducido.

### 7.2.2. Funcionamiento Menú Chef

Existen 400 programas que pueden ser editados y recuperados a voluntad del usuario. Todos ellos pueden tener hasta 9 ciclos de cocción. Para dar inicio a una cocción, es necesario definir al menos un ciclo.



**Figura 8. Pantalla modo Chef**

En los programas de usuario es posible modificar cualquier parámetro de cocción (temperatura, humedad, tiempo, modo de cocción, etc.). Para hacerlo, debe seleccionar el botón correspondiente al parámetro a modificar y ajustar el valor del parámetro.

Existen varias medidas de seguridad que impiden el funcionamiento anómalo del equipo, las cuales el usuario debe conocer durante su utilización.

Ante cualquier error, el equipo se parará y mostrará el código del mismo (ver capítulo 7.8.17).

El horno no funcionará si la puerta está abierta.

## Modos de cocción:

Existen tres modos de cocción: convección, mixto y vapor. Para seleccionar un modo en concreto, pulse sobre el botón correspondiente.



El modo convección actúa como un horno de convección forzada sin aportar ni eliminar humedad de la cámara de cocción.

El modo mixto permite regular, de manera inteligente y controlada por el horno, la eliminación o aporte de humedad en la cámara de cocción. Para hacerlo, presione sobre el botón de humedad y ajuste el valor deseado.

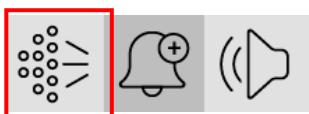
El modo vapor satura de humedad la cámara de cocción.

Humedad	0%	-100 % <-> 100 %	100%
Temperatura	$\Delta T$ $T^a$		
Tiempo	$T^o$ Sonda Continuo		
Ventilador	Auto Manual		



**A fin de prolongar la vida de su horno, es posible que éste reduzca automáticamente la temperatura máxima de la cámara de cocción.**

En todos los modos de cocción es posible humidificar la cámara a voluntad, a través de la inyección directa de vapor a través del menú desplegable, en opciones:



#### 7.2.2.1. Cocción por temperatura y control por tiempo

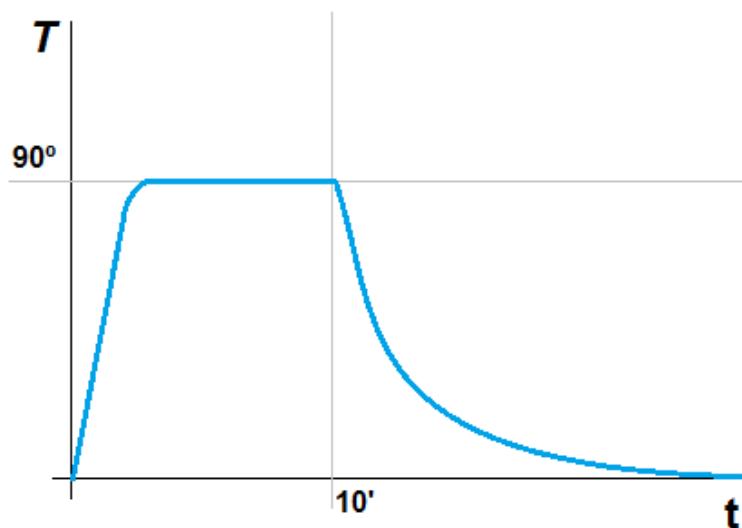
El modo de control por temperatura y tiempo es el más sencillo, simplemente escogemos una temperatura y un tiempo determinado pulsando la pantalla después de haber pulsado los botones TEMPERATURA y TIEMPO respectivamente.

Al pulsar el botón circular START/STOP, el horno empezará a calentar la cámara y se parará cuando haya pasado el tiempo establecido.

Ejemplo de cocción a 90°C durante 10 min:



Figura 9. Ejemplo. Cocción 90°C en modo vapor durante 10 minutos



**Figura 10. Temperatura horno**

### Ajuste automático de temperatura

Siempre que se inicie una cocción pulsando el botón circular START/STOP el horno calcula automáticamente la temperatura ambiente en la cámara y decide si debe realizar un proceso de calentamiento o de enfriamiento dependiendo del valor que se desea alcanzar.

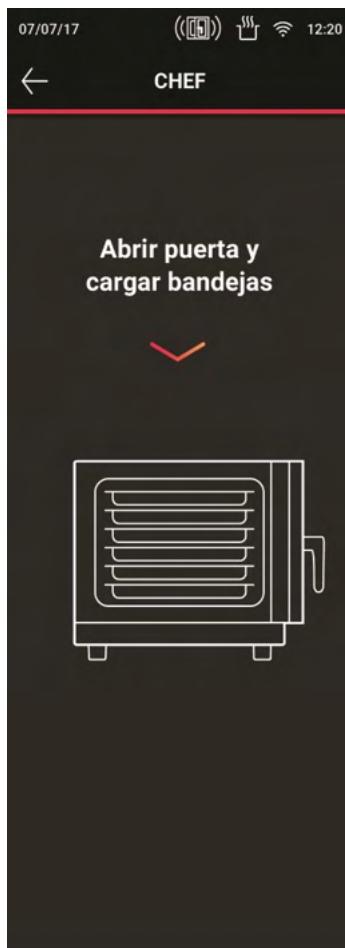


**Figura 11. Pantalla ajuste de temperatura**

En caso necesario, antes de comenzar la cocción se mostrará la pantalla correspondiente al proceso de ajuste de temperatura, donde se indican la temperatura ambiente y la temperatura de la cámara.

Siempre y cuando el usuario lo deseé, puede interrumpir este proceso y comenzar directamente con la cocción. Pulsando el botón circular START/STOP se omite el precalentamiento y comienza la cocción.

Una vez el horno alcance la temperatura de precalentamiento, se indicará al usuario que puede cargar el horno mediante un aviso acústico y visual: se mostrará una animación en pantalla como en la imagen.



**Figura 12. Aviso para cargar bandejas**

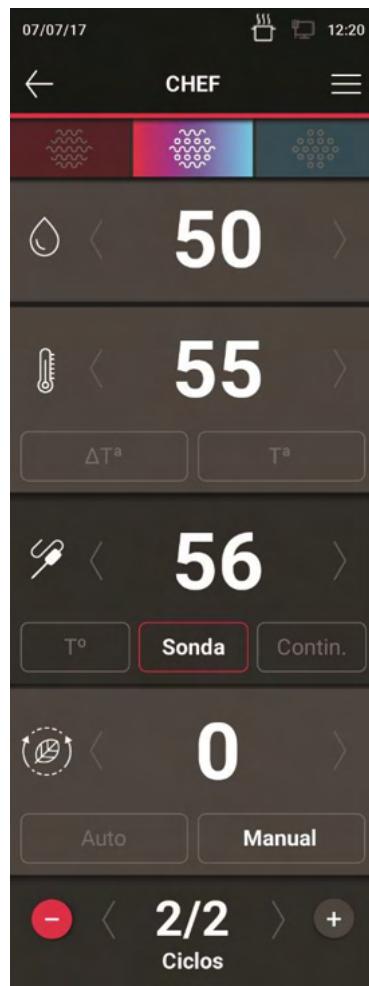
Al abrir la puerta y cargar el horno, comienza automáticamente la cocción.

Para evitar sobrecalentamientos excesivos, este estado se mantiene un máximo de diez minutos.

### **Cocción por temperatura y control por sonda corazón**

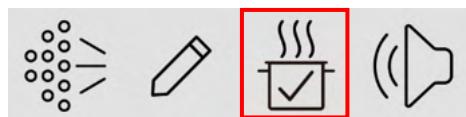
El modo de control de cocción por temperatura controlado por sonda corazón termina la cocción cuando la temperatura en el núcleo del alimento es igual a la temperatura seleccionada. La temperatura de la cámara se mantiene constante, e igual al valor seleccionado de temperatura.

Para utilizar este modo, escogemos una temperatura de cámara y una temperatura deseada en el corazón del alimento pulsando respectivamente los botones TEMPERATURA y SONDA y ajustándolos. Al pulsar el botón circular START/STOP, el horno empezará a calentarse y se parará cuando la temperatura de la sonda corazón sea igual a la temperatura de consigna de la sonda.

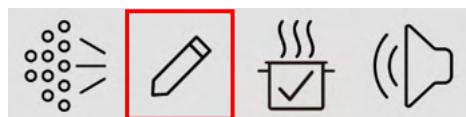


**Figura 13. Configuración de temperatura y control por sonda corazón**

Si estamos realizando un ciclo de cocción controlado por sonda corazón, el display de tiempo/sonda indicará la temperatura real de la sonda. Al pulsar el botón menú de cocción podremos controlar la temperatura de la sonda a través de la opción "Cocción Check":



Si se desea realizar el ajuste en alguno de los parámetros de cocción, pulsar:





**Figura 14. Ajuste de parámetros de cocción**



**Cuando el horno está en proceso de cocción controlado a través de sonda corazón, el display de temperatura de cámara muestra la temperatura a alcanzar en la cámara, y el de sonda corazón muestra la temperatura real del alimento.**

## Selección de velocidad

En cualquier modo de cocción el usuario puede seleccionar la velocidad del ventilador que más se adecúe a sus necesidades. Para hacerlo, pulsar el parámetro velocidad de ventilador donde será posible elegir entre varias opciones:

Modo Auto: La velocidad del ventilador se ajustará de modo automático en función del tipo de cocción que se esté realizando, optimizando el resultado de la cocción.

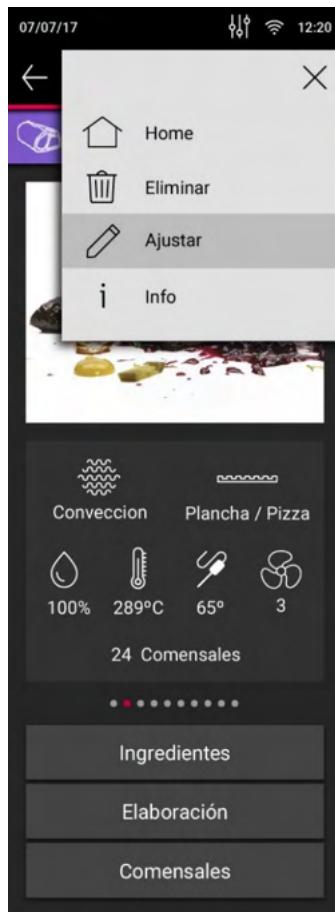
Modo Manual: Este modo permite seleccionar la velocidad del ventilador, de entre un rango de 4 velocidades.



**A fin de poder regular correctamente la temperatura en la cámara, en ciertas situaciones (baja temperatura, etc.) el horno puede seleccionar automáticamente la velocidad de convección reducida.**

### 7.2.2.2. Edición de ciclos

La edición de los ciclos se puede hacer directamente navegando a través del indicador de ciclos o se pueden añadir fases a los programas de usuario. La modificación de un ciclo de cocción puede hacerse también a través de "Mis Recetas" en una cocción ya guardada.



**Figura 15. Edición o modificación de ciclos**

Accediendo a través de la opción editar del menú desplegable, se accede a la edición de los parámetros.

A través de la App será posible editar el resto de campos de la receta, pudiendo incluir la elaboración, fotos, etc.



**Para añadir o eliminar fases en los programas 1 a 400 antes se debe entrar en modo de edición de programas.**

## **Navegación entre ciclos**

Para navegar entre los distintos ciclos, pulsar en las flechas del indicador de ciclos <1/2>.



**El primer número en el indicador de ciclos indica el ciclo actual y el segundo el total de ciclos existentes.**

## **Añadir un ciclo**

Para añadir un ciclo a una cocción se debe pulsar el botón (+). Seguidamente será necesario seleccionar el modo y ajustar los parámetros de cocción.

Una vez se ha añadido un ciclo, los parámetros de cocción de éste se pueden modificar, basta seleccionar el ciclo que se desea modificar y ajustar los parámetros.

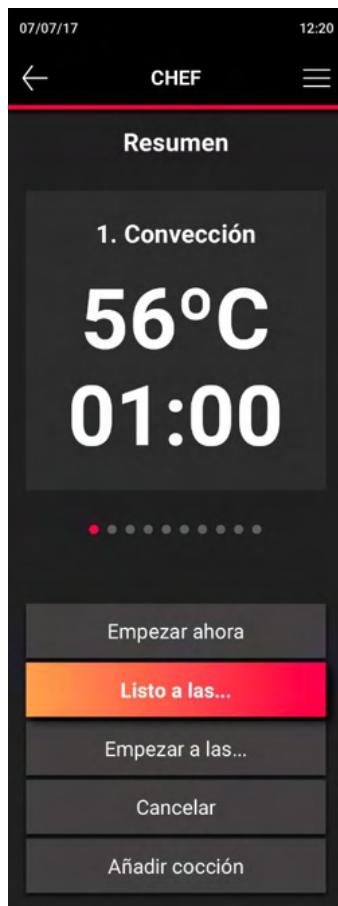
## **Eliminar un ciclo**

Para eliminar un ciclo a una cocción se debe pulsar el botón (-).

### **7.2.2.3. Inicio 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 el botón circular START/STOP, y aparecerá la siguiente pantalla:



**Figura 16. Pantalla resumen ciclos de cocción**

Esta pantalla muestra un resumen de los ciclos de cocción programados, y permite visualizar y navegar entre ellos para ver en detalle los parámetros. Cada vez que un ciclo finaliza o se pasa automáticamente al sucesivo, se emite una señal acústica.

Si se desea dar inicio a la cocción, al seleccionar "Empezar ahora", la cocción iniciará, y el indicador de cocción en el encabezado se activará.

Si se desea programar el inicio, es decir establecer una hora posterior a la actual para su comienzo, es posible programarlo de dos modos. Primero con la opción "Listo a las...", permite ajustar una hora de finalización de la cocción, de este modo el horno calcula automáticamente el final de la cocción en función del tiempo de cocción. Con la opción "Empezar a las...", permite programar el inicio de la cocción en un momento determinado.

Esta pantalla también permite cancelar la cocción y también añadir una cocción en espera. En este último caso, la cocción quedará en espera y se podrá realizar la configuración de una nueva cocción. Una vez finalizada la programación del siguiente programa, se puede iniciar la cocción.

#### 7.2.2.4. Fin de cocción

Una cocción termina cuando el tiempo ha finalizado o se alcanza la temperatura en el corazón del alimento. Al acabar un ciclo de cocción, el equipo indica visual y acústicamente este estado. En concreto:

- Se emite señal acústica.
- Aparece en la pantalla el mensaje de cocción finalizada.

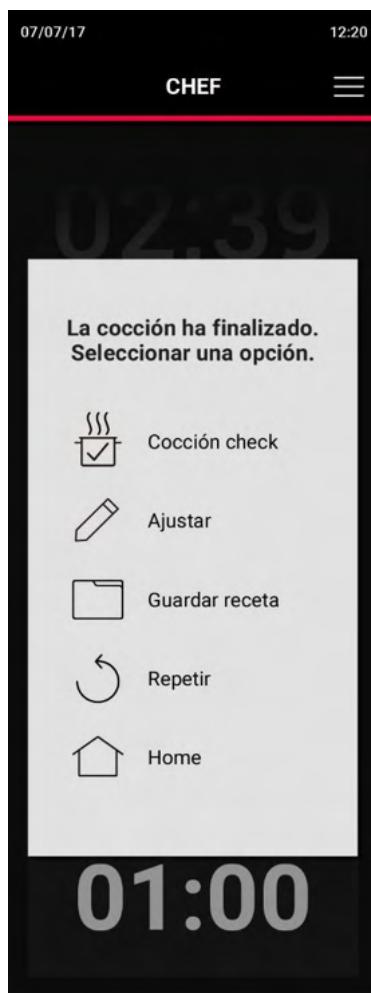


Figura 17. Mensaje de cocción finalizada

Una vez aparece el mensaje de cocción finalizada, se deberá elegir entre una de las opciones que se muestran.

**Cocción check:** Visualización de los recursos utilizados durante la cocción, temperatura, tiempo, agua y energía.

**Ajustar:** En ocasiones es necesario añadir tiempo a una cocción. Esta opción permite afinar el resultado mediante el ajuste del tiempo.

**Guardar:** Mediante esta opción, será posible guardar los parámetros en el recetario creando una receta y reutilizarla en el futuro. No será necesario volver a realizar los ajustes de los parámetros. Se permite guardar una receta previamente a la cocción, o al finalizar.

**Repetir:** Volver a ejecutar el mismo programa de cocción.

**Home:** Regresar a la pantalla Home.

También se puede salir de la pantalla mostrada pulsando el botón circular START/STOP.

Igualmente, para dar fin a una cocción es posible interrumpir el proceso en cualquier momento pulsando el botón circular START/STOP.

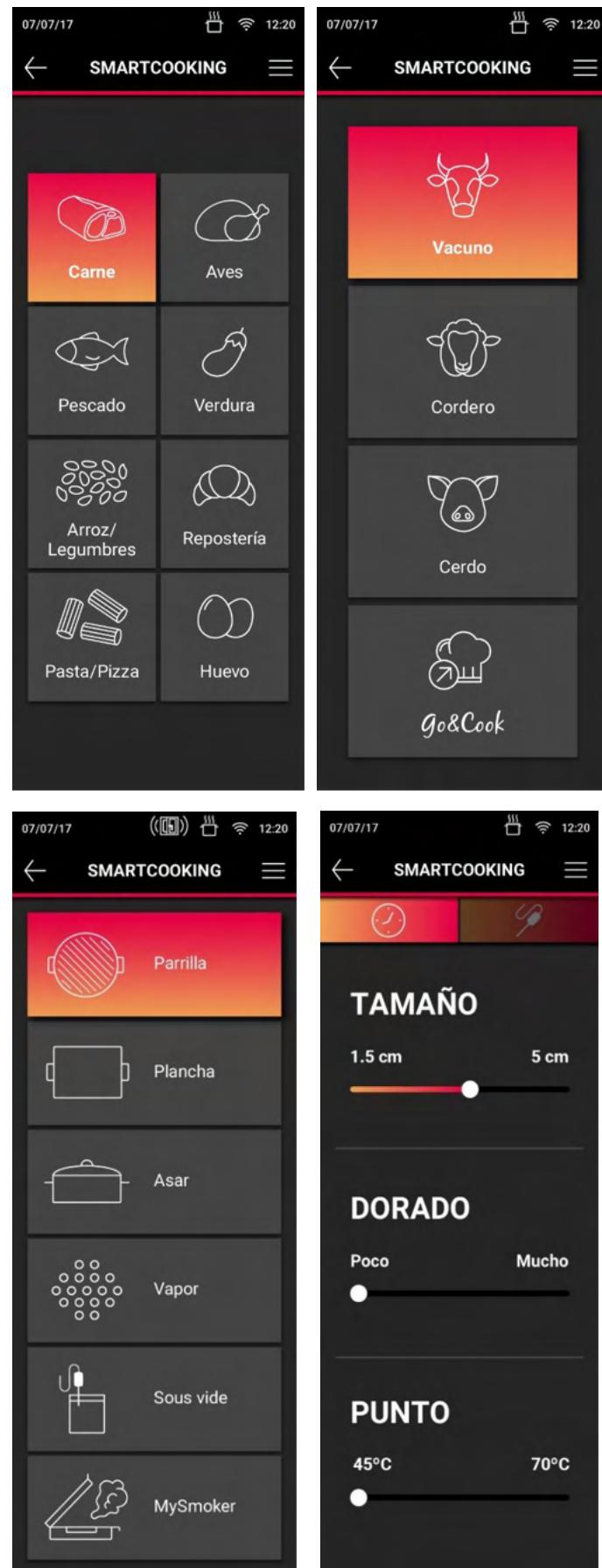
### 7.3. SmartCooking

Tras seleccionar el modo de cocción SmartCooking en el menú principal, se accede a la siguiente pantalla donde se visualizan una serie de alimentos. Este modo permite seleccionar el alimento por categoría y escoger entre los procedimientos de preparación que permite cada alimento.

Por ejemplo: Carne → Vacuno → Solomillo → Parrilla → Configurar parámetros de cocción → botón circular START/STOP.

#### 7.3.1. Cocciones SmartCooking

El modo SmartCooking pone a disposición determinados perfiles de cocción, donde será posible seleccionar y modificar los parámetros de cocción, iniciando la cocción en el acto para obtener un resultado óptimo.



**Figura 18. Ejemplo selección de parámetros modo SmartCooking**

Algunos alimentos permiten la cocción por sonda, se podrá seleccionar esta opción cuando sea compatible. Será posible realizar cocciones por sonda y sonda sous vide.

La cocción sous vide o a baja temperatura está indicada especialmente para carnes, aves o pescados y algunas preparaciones de verduras. Esta cocción permite que el alimento se cocine de un modo más cuidadoso, pierda menos jugo y preserve sus cualidades.

En cualquier momento será posible detener la cocción en marcha pulsando el botón circular START/STOP.

El menu desplegable en SMARTCOOKING muestra las siguientes opciones:

1. Home
2. Ayuda a la cocción: Esta opción mostrará en pantalla sugerencias y consejos para optimizar los resultados de la cocción.
3. Información y ayuda de la pantalla.

Para comenzar con la cocción, una vez todos los parámetros se han ajustado, pulsar el botón circular START/STOP. Se mostrará a continuación un resumen de la cocción seleccionada.

Si se desea dar inicio a la cocción, al seleccionar "Empezar ahora", la cocción iniciará, y el indicador de cocción en el encabezado se activará.

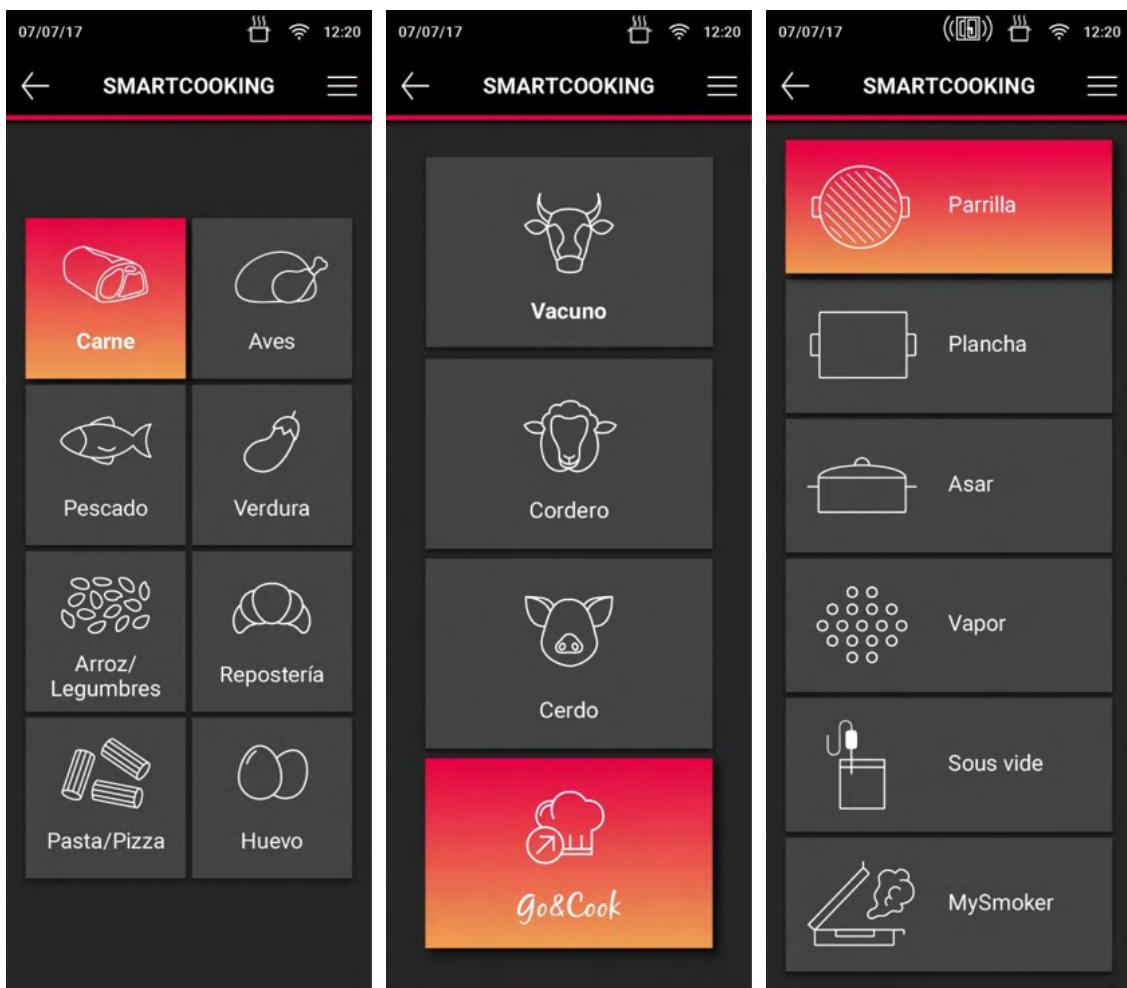
Si se desea programar el inicio, es posible programarlo de dos modos. Primero con la opción "Listo a las...", permite ajustar una hora de finalización de la cocción. Con la opción "Empezar a las...", permite programar el inicio de la cocción.

Esta pantalla también permite cancelar la cocción y también añadir una cocción en espera. En este último caso, la cocción quedará en espera y se podrá realizar la configuración de una nueva cocción. Una vez finalizada la programación del siguiente programa, se puede iniciar la cocción.

También se permite guardar la receta con los ajustes seleccionados en el recetario "Mis Recetas", de modo que se permite al usuario crear su propio perfil de cocción asistido y tener un acceso más rápido en ocasiones futuras desde el recetario.

### **7.3.1.1. Go & Cook**

El modo de cocción Go&Cook, es un método de cocción directo, adecuado a cada categoría de alimentos. Una vez seleccionada la categoría, por ejemplo: "Carne", la opción Go&Cook nos mostrará directamente las preparaciones disponibles para carnes: Freír, Parrilla, Plancha, Asar, Estofar, Vapor, Sous vide y MySmoker. Al seleccionar el modo de preparación, por ejemplo: Freír, se accede a la pantalla de parámetros de cocción. En este caso es posible seleccionar Freír por Tiempo o por Sonda, como se puede ver a continuación:



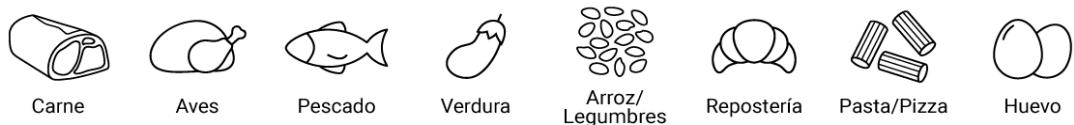
**Figura 19. Ejemplo selección de parámetros modo Go&Cook**

### 7.3.1.2. Guardar configuración de cocción o creación de una receta

Se considera que previamente se encuentra en la pantalla Chef, y se ha realizado el ajuste de los parámetros de cocción o bien se ha elegido crear una receta desde la aplicación "Mychef Cloud".

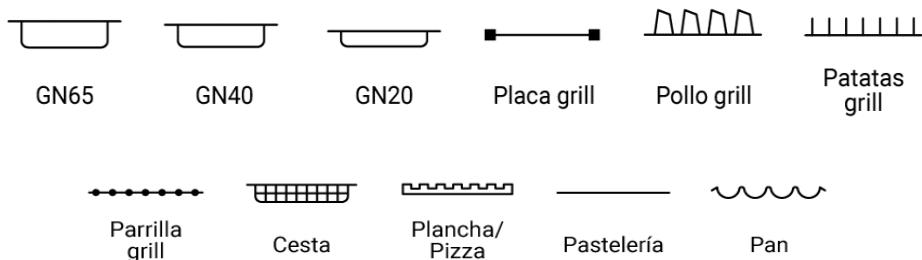
Tras seleccionar el botón guardar, será necesario completar con la siguiente información para categorizar la receta:

Categoría: Establecer una categoría permitirá una mejor gestión de las recetas. Las categorías son las siguientes:



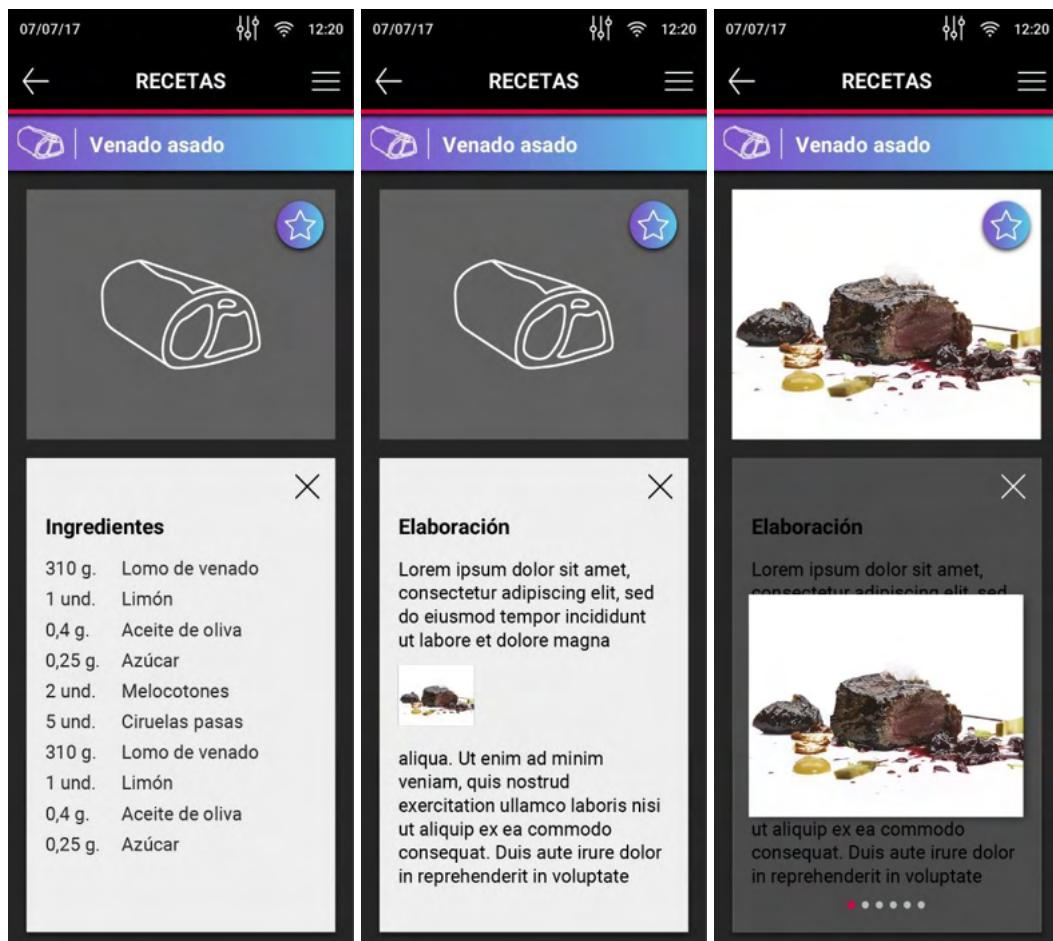
Tras seleccionar la categoría, introducir un nombre con el que guardar la receta.

Para completar la edición de la receta será necesario acceder a la aplicación "Mychef Cloud". Es posible editar la receta y elegir el tipo de bandeja que se aconseja para la cocción:



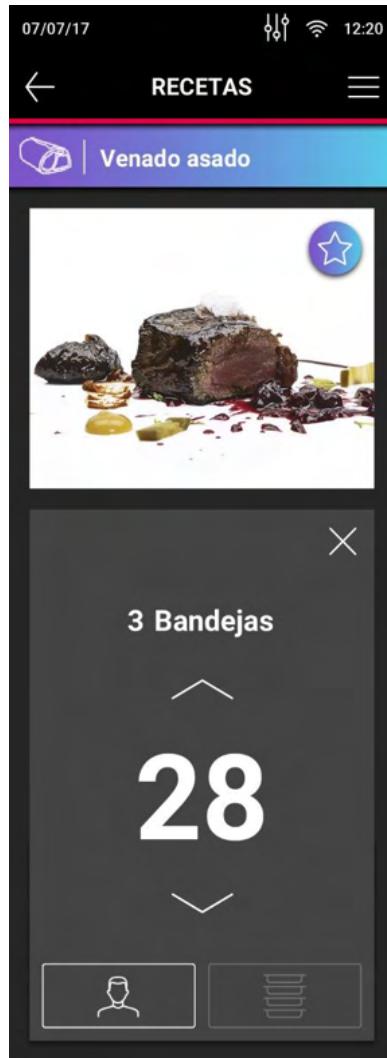
Seguidamente seleccionar el campo ingredientes, donde se abrirá una nueva ventana en la que podrán introducirse los ingredientes que componen la receta.

A continuación, se pide añadir los diferentes pasos que componen la elaboración de la receta. En cada paso será posible cargar una imagen para ilustrar el procedimiento de preparación. Del mismo modo, será posible añadir sugerencias de emplatado en el paso final y acompañar con una imagen.



**Figura 20. Pantalla de recetas**

Se permite ajustar el número de comensales o de bandejas para conocer con exactitud las cantidades de ingredientes a utilizar en cada caso. Mediante el calculo paramétrico, en el apartado de ingredientes se mostrarán las nuevas cantidades necesarias para la preparación de la receta.



**Figura 21. Ajuste de número de comensales o bandejas**

## 7.4. CookingPlanner

El modo de cocción CookingPlanner permite cocinar en diferentes niveles varias bandejas de un mismo alimento o bien diferentes alimentos o recetas que requieren tiempos de cocción distintos.

Para la cocción simultánea solamente podrán seleccionarse aquellas preparaciones con perfiles de cocción similares, desde el modo Chef, SmartCooking o Recetas, iguales en cuanto a temperatura y humedad. Por tanto, será posible combinar una cocción en este modo de cocción cuando los parámetros sean similares y solamente varíe el tiempo de cocción. Para poder cargar cocciones SmartCooking en el modo CookingPlanner, será necesario guardarlas previamente en el recetario con los parámetros deseados. Un icono de reloj en la parte superior izquierda nos indicará que la receta es compatible con el modo CookingPlanner. Estas cocciones no permiten ciclos de cocción.

Para cargar una cocción al modo de CookingPlanner, seleccionar Multilevel o JustInTime y pulsar el botón (+) en el nivel deseado, seguidamente se accede al recetario donde aparecen las recetas compatibles con este modo de cocción. Seguidamente seleccionar una primera receta y pulsar "Añadir a Multilevel" o "Añadir a JustInTime".

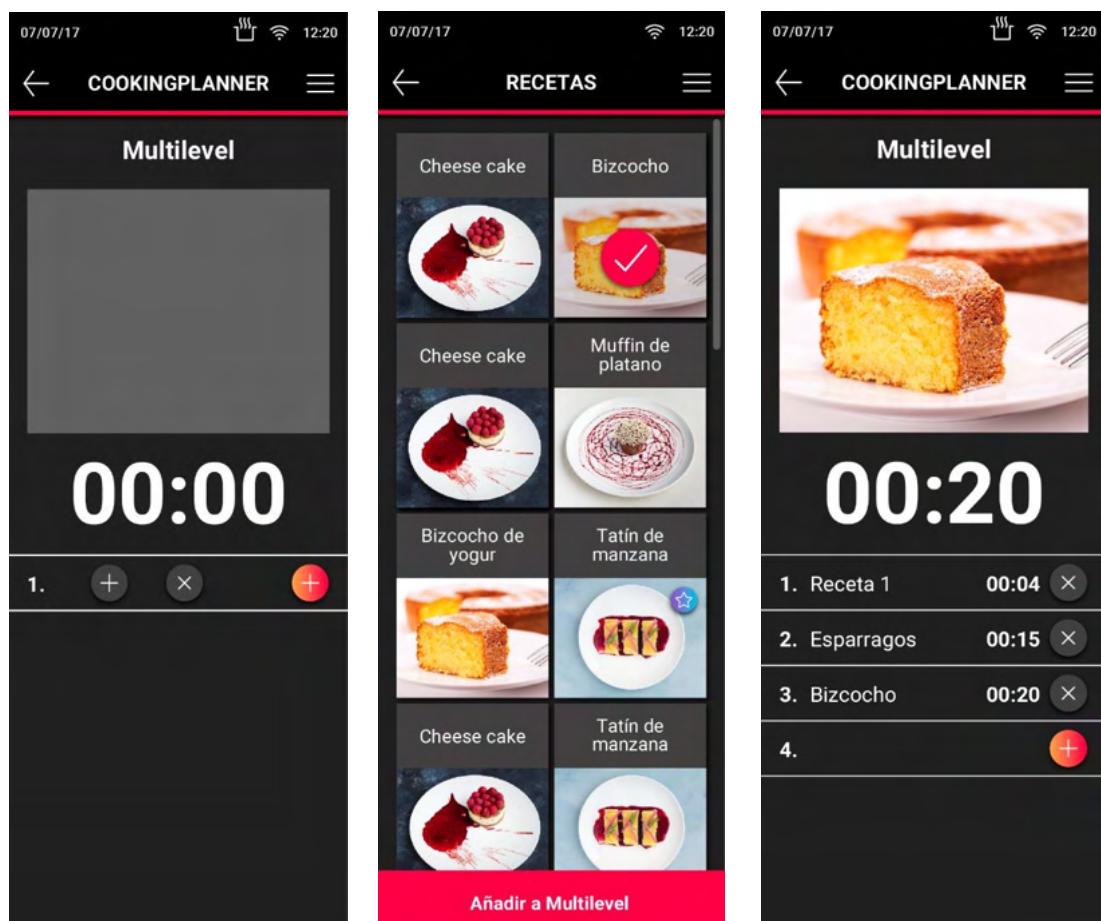


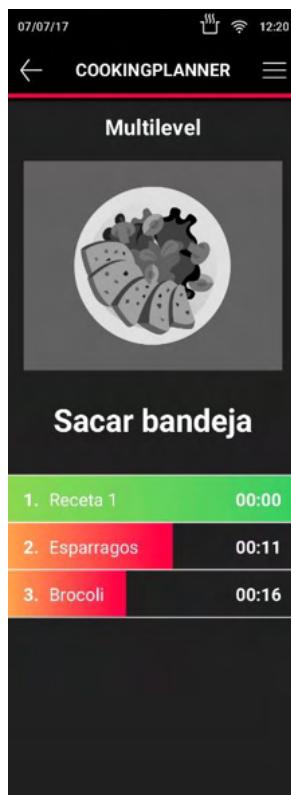
Figura 22. Pantallas CookingPlanner



**Los nombres de las recetas aparecen a título de ejemplo.**

El modo CookingPlanner dispone de dos perfiles distintos entre los cuales será posible elegir:

- Multilevel: para cocciones que comienzan al mismo tiempo, bajo un ciclo único de cocción y tiempos de finalización diferentes en función de la receta de cada bandeja. El sistema notificará al usuario a través de la pantalla y en el dispositivo móvil a través de una notificación cuando debe extraer cada una de las bandejas al finalizar la cocción. Será posible ir cargando productos adicionales, la cocción se detendrá al abrir la puerta. Al cerrar la puerta el proceso se reanudará.



**Figura 23. Opción Multilevel**

- JustInTime: para cocciones que se desean que terminen a la misma hora permitiendo hornear en momentos diferentes. En este caso, el sistema notificará cuando es necesario introducir las bandejas en función del tiempo de cocción para permitir que todos los alimentos estén cocinados a una hora en concreto. Este modo de cocción mantiene la temperatura y humedad ajustadas.



**Figura 24. Opción JustInTime**

Será posible interrumpir cualquier proceso de cocción sin que esto interfiera en las demás cargas.

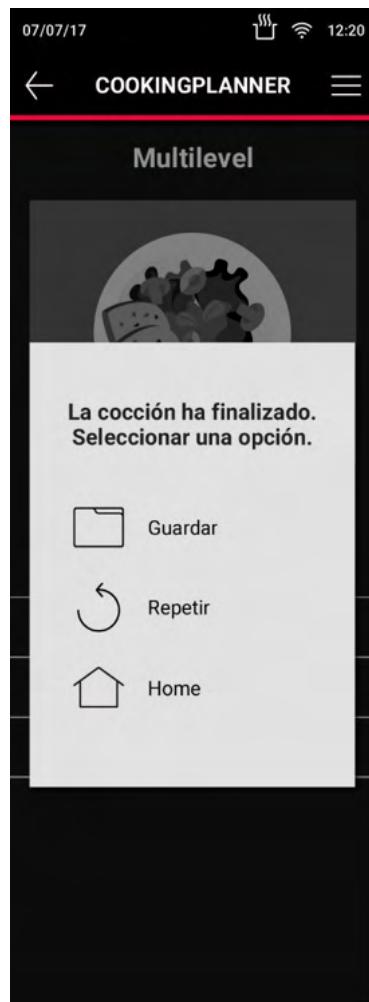
Al finalizar una cocción, tanto en Multilevel como JustInTime, se mostrará en color verde en la pantalla cuál de las bandejas se ha de extraer, para poder continuar con la cocción. Realizando la acción de abrir puerta, sacar bandeja y cerrar puerta.

La cocción por sonda se permitirá solamente en una de las bandejas. En este caso la cocción de esta bandeja finalizará al alcanzar la temperatura definida para la sonda.

Para visualizar el total de bandejas, es posible hacerlo deslizando sobre la pantalla.

#### 7.4.1. Guardar CookingPlanner

Es posible guardar un listado de recetas en Multilevel o JustInTime en "Mis Recetas", bien al finalizar de cargar todas las recetas que se desean cocinar, a través de la opción guardar del encabezado, o bien una vez el proceso ha terminado, como se muestra a continuación:



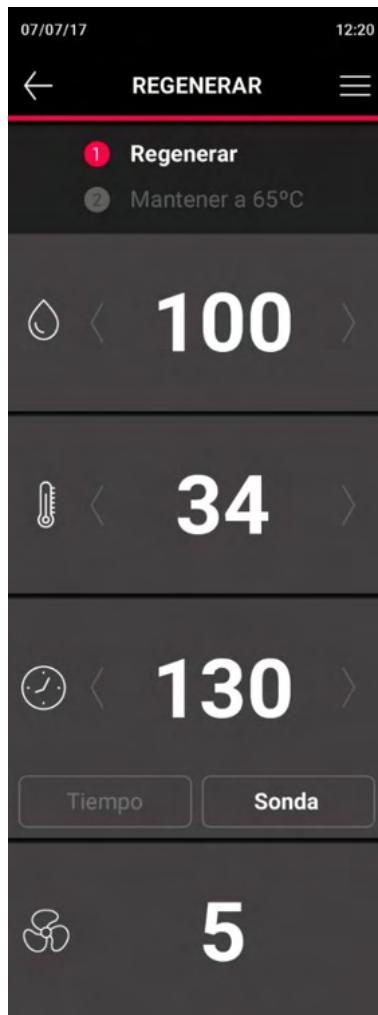
**Figura 25. Guardar listado de recetas tras finalizar la cocción**

## 7.5. Regenerar

El modo regenerar permite la regeneración de casi todo tipo de alimentos previamente cocinados, donde se terminan de cocer y se preparan para ser servidos. A tal efecto los alimentos pueden estar ya dispuestos en platos o recipientes. Es posible seleccionar regenerar de forma manual con el "Modo Chef" o asistida "Modo SmartCooking".

- Modo Chef: Para poner en funcionamiento este modo es necesario ajustar los parámetros de Humedad, Temperatura y Tiempo y pulsar el botón circular START/STOP. La velocidad del ventilador se ajustará automáticamente. Una vez finalizada la regeneración se inicia un ciclo de mantenimiento a 65°C, que finalizará solamente cuando se pulse el botón circular START/STOP.

Nota: Para configuraciones de temperatura superiores a 160°C se recomienda el uso de sonda.



**Figura 26. Función regenerar modo Chef**

- Modo SmartCooking: Este modo de regeneración permite regenerar alimentos por categorías, de modo asistido. Solamente será necesario seleccionar el tipo de

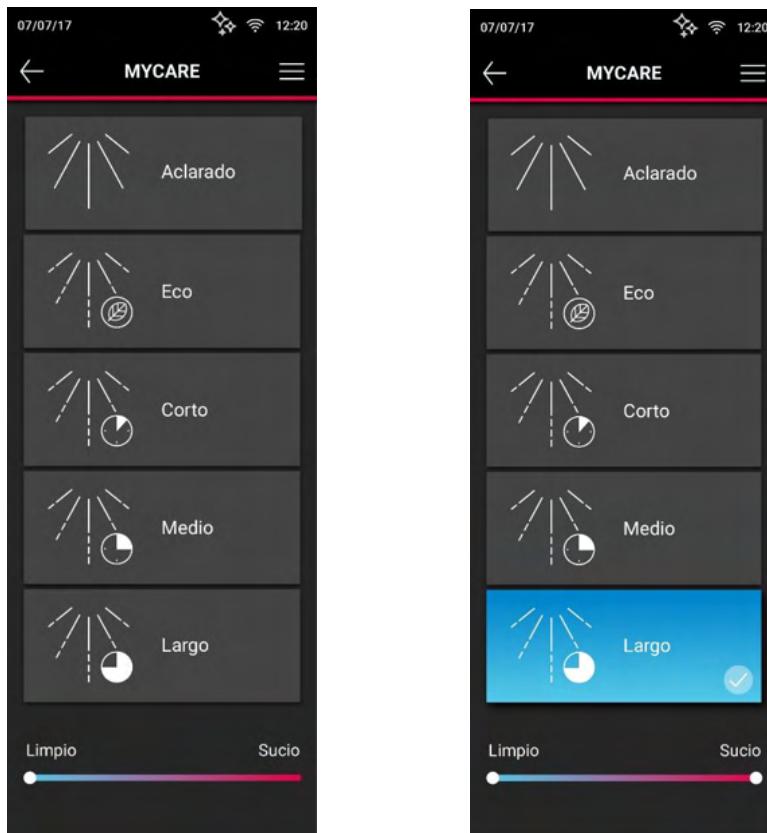
alimento y ajustar los parámetros que se muestran en la siguiente pantalla y pulsar el botón circular START/STOP.



**Figura 27. Función regenerar modo SmartCooking**

## 7.6. MyCare

La utilización del sistema de limpieza Mychef permite realizar la limpieza automática de la cámara de cocción. Esta opción incluye varios programas de autolimpieza disponibles, como se indica a continuación:



**Figura 28. Programas autolimpieza MyCare**

- Aclarado: Programa de aclarado de la cámara con agua.
- Lavado Eco: Este programa permite realizar un lavado eficiente con optimización de recursos.
- Lavado Corto: Programa de lavado de corta duración
- Lavado Medio: Programa de lavado de duración media.
- Lavado Largo: Programa de lavado de larga duración.

La barra inferior “Limpio-Sucio”, muestra el nivel de suciedad de la cámara y en función de ello se indica el programa de autolimpieza sugerido.

El tiempo necesario para realizar cada programa y la utilización y utilidad de cada programa se listan en la tabla a continuación.

<b>Programa</b>	<b>Descripción</b>	<b>Duración</b>
<b>Eco</b>	Programa de autolimpieza ECO	63 min
<b>Corto</b>	Programa de autolimpieza para nivel de suciedad bajo	103 min
<b>Medio</b>	Programa de autolimpieza para nivel de suciedad medio	143 min
<b>Largo</b>	Programa de autolimpieza para nivel de suciedad alto	183 min
<b>Aclarado</b>	Programa de aclarado.	10 min

**Tabla 5. Programas de autolimpieza y aclarado (Sistema MK2)**

<b>Programa</b>	<b>Descripción</b>	<b>Duración</b>
<b>CLEAN 1</b>	Programa de autolimpieza ECO	45 min
<b>CLEAN 2</b>	Programa de autolimpieza para nivel de suciedad bajo	70 min
<b>CLEAN 3</b>	Programa de autolimpieza para nivel de suciedad medio	90 min
<b>CLEAN 4</b>	Programa de autolimpieza para nivel de suciedad alto	110 min
<b>RINSE</b>	Programa de aclarado.	5 min

**Tabla 6. Programas de autolimpieza y aclarado (Sistema MK3)**

Al iniciar un programa de lavado será necesario conocer las normas de uso y advertencias de peligro que aparecen reflejadas en las pastillas de lavado MyCare "CleanDuo".



**Figura 29. Inicio programa de lavado**

Previo al ciclo de autolimpieza, elimine los trozos/restos sólidos de comida que pueda haber dentro de la cámara manualmente. Para eliminar restos de comida de la cámara de cocción, retírelos previamente y evite que salgan por el desagüe. No debe colocar bandejas ni parrillas durante el proceso de lavado. Debe realizarse siempre sin carga, para garantizar que la limpieza del equipo sea adecuada.

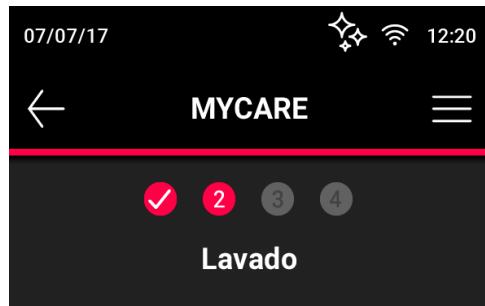


***Para la utilización de los procesos de lavado en como para la manipulación de los productos que se utilizan en el proceso, se deberán utilizar las protecciones adecuadas.***

Los programas de limpieza están específicamente diseñados para utilizar el detergente MyCare CleanDuo. La especial formulación de éste destaca por tener el doble de concentración de producto activo que el de la mayoría de productos similares disponibles en el mercado. Además, incluye un aditivo abrillantador para un acabado perfecto todo en

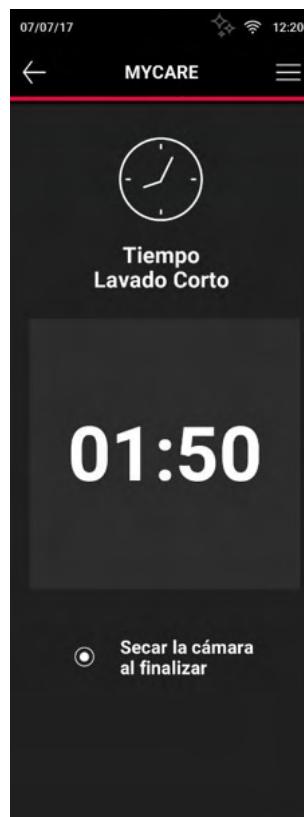
uno. Esto permite utilizar una sola pastilla MyCare CleanDuo por lavado, con el consiguiente ahorro y facilidad de empleo.

Una vez iniciado el programa de lavado seleccionado, la pantalla irá mostrando al usuario del horno el progreso y le solicitará realizar las acciones necesarias para realizar la tarea correctamente.



**Figura 30. Información del progreso de lavado**

Al finalizar un programa de lavado, podrá llevarse a cabo el secado de la cámara. Para ello será necesario seleccionar la opción "Secar la cámara al finalizar", al inicio del programa, previamente a la selección del botón circular START/STOP.



**Figura 31. Finalización del programa de lavado**

Antes de colocar la pastilla de MyCare CleanDuo, verifique que la temperatura de la cámara de cocción no sea demasiado elevada. En determinados casos, antes del inicio del programa de lavado será necesario enfriar la cámara mediante la acción Cooldown para que el lavado se realice correctamente. El horno empezará un proceso de enfriamiento que se puede realizar con la puerta abierta para que sea más rápido. Se notificará directamente mediante la siguiente pantalla:



**Figura 32. Proceso de enfriamiento**

Una vez ya ha llegado a la temperatura correcta, introducir el detergente en el alojamiento dedicado para ello. Una vez introducida, volver a cerrar la puerta para empezar con el programa de limpieza.



**Antes de iniciar cualquier proceso de limpieza, cerciorarse de que el paso de agua hasta el equipo esté abierto.**

Si no es necesario realizar un enfriamiento, puede colocar directamente el detergente MyCare en su espacio asignado, y empezar el ciclo de limpieza o aclarado.



**Figura 33. Alojamiento para detergente MyCare**

En el modelo 6GN 1/1 se debe usar 1 pastilla de detergente en cada lavado.

En los modelos 6GN 2/1 y 10GN 1/1 se deben usar 2 pastillas en cada lavado.

En el modelo 10GN 2/1 se deben usar 4 pastillas para garantizar una limpieza correcta, debido a que el tamaño de la cámara es mucho más grande.



**Antes de iniciar cualquier proceso de limpieza excepto el aclarado, cerciorarse que se ha introducido la pastilla de detergente en el horno.**



**Para introducir la pastilla de detergente en la cámara es imprescindible parar el ventilador. Es importante no introducir el detergente mientras esté en funcionamiento para evitar que el detergente sea arrastrado por la corriente de aire pudiendo poner en peligro la salud del usuario.**



**La duración de los programas de autolimpieza especificados no tiene en cuenta un eventual enfriamiento de la cámara.**

Una vez ha iniciado el proceso automático no abrir bajo ningún concepto la puerta, ya que pueden escapar productos químicos usados para la limpieza y salir acompañados de vapor. Esta situación entrañaría un riesgo de corrosión y quemaduras.



**No abrir nunca la puerta de la cámara de cocción durante un proceso de limpieza automática.**

Durante la ejecución de un programa de lavado, puede surgir la necesidad de interrumpir el mismo a causa de una emergencia. En ese caso, al pulsar el botón circular START/STOP el programa se detendrá y realizará un aclarado para eliminar todo el detergente de la cámara.



**Figura 34. Mensaje tras pulsar el botón circular START/STOP**



**Si se ha detenido el proceso de limpieza sin que éste finalice automáticamente, es obligatorio retirar todos los pedazos de pastilla de detergente que no se hayan disuelto de la cámara antes de seguir con el aclarado final.**

Si al terminar cualquiera de los procesos de limpieza automática usted detecta que quedan restos de detergente en la cámara (incluso detrás de la chapa de protección de los ventiladores), realice un programa de aclarado o realice un aclarado exhaustivo manual de la cámara de cocción.

Si durante el proceso de limpieza hay un corte del suministro eléctrico, al volver a encender el horno aparecerá un mensaje de error en el panel de control (error 26). En este caso, y para evitar que queden restos de detergente y abrillantador en la cámara, ejecute un programa de aclarado.



***Ejecutar siempre un programa de autolimpieza o aclarado cuando se produzca el error 26.***

## 7.7. Recetas

El horno mixto Mychef permite la gestión de recetas del siguiente modo:

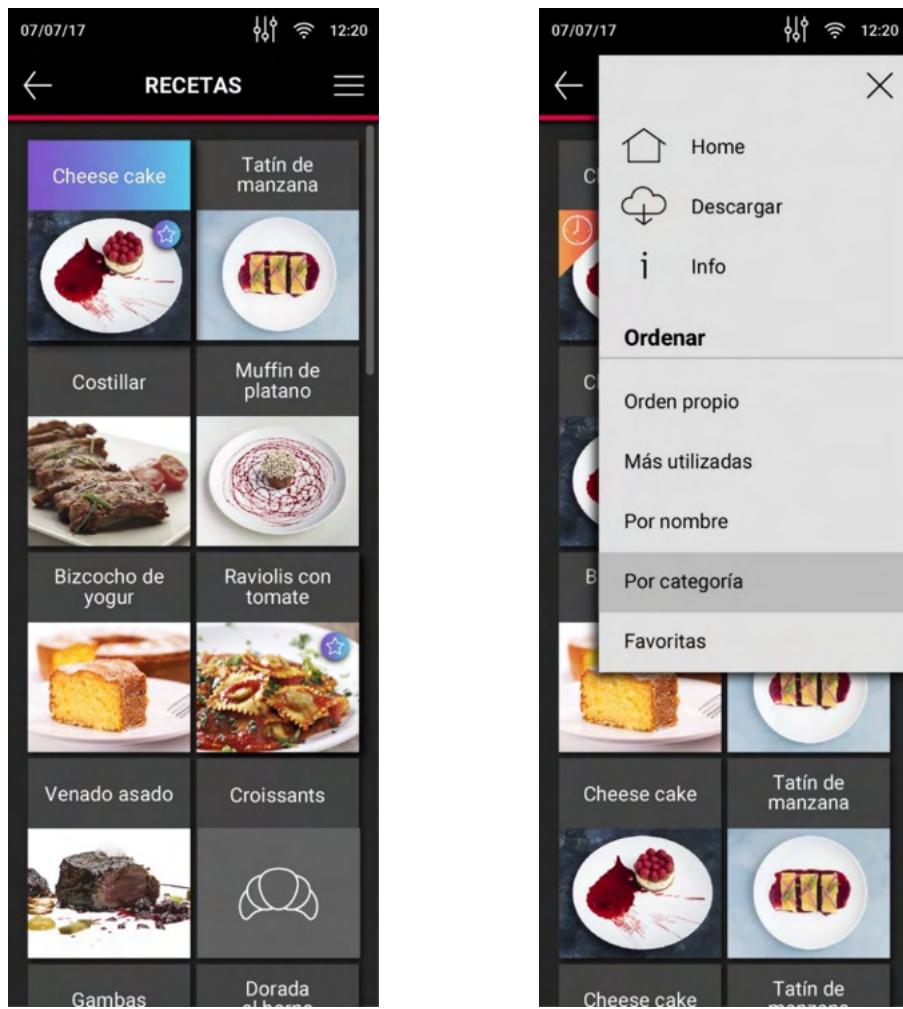
- Recetas: recetario creado y gestionado por Mychef en el que se cargan periódicamente recetas a través de la nube.
- Mis Recetas: en este recetario Ud. puede crear y modificar sus propias recetas.
- Por Ingredientes: la búsqueda de recetas por ingredientes permite visualizar entre recetas que contengan los ingredientes seleccionados.



**Figura 35. Menú recetas**

### 7.7.1. Recetas

Al acceder a este recetario, se podrán visualizar todas las recetas disponibles en la nube de Mychef. Este recetario se actualizará cada vez que se pongan a disposición nuevas recetas en la nube, siempre y cuando el horno disponga de conexión a Internet.



**Figura 36. Opción recetas**

Será posible la clasificación de las recetas según el menú desplegable que se indica a en la imagen anterior.



***Los nombres de las recetas aparecen a título de ejemplo.***

Al seleccionar una receta la visualización de la misma corresponde con la estructura mostrada en el apartado 7.3.1.2.

### 7.7.2. Mis recetas

Este recetario ofrece la posibilidad de poder visualizar las recetas propias del usuario y gestionarlas según sus necesidades. Las recetas que aquí aparecen pueden ser creadas desde el modo Chef, SmartCooking o CookingPlanner. Cuando la receta está creada en el modo SmartCooking o CookingPlanner aparecerá en la previsualización el icono correspondiente en la esquina superior izquierda. Es posible descargar recetas desde dispositivos USB al igual que guardar (ver apartado 7.8.12).



**Figura 37. Pantalla principal de Mis Recetas**

### 7.7.3. Por ingredientes

Mediante la búsqueda de uno o varios ingredientes la interfaz de usuario mostrará las recetas disponibles que contienen esos ingredientes, de entre todas las recetas disponibles, tanto en Recetas como en Mis Recetas.



**Figura 38. Pantalla principal de Por Ingredientes**



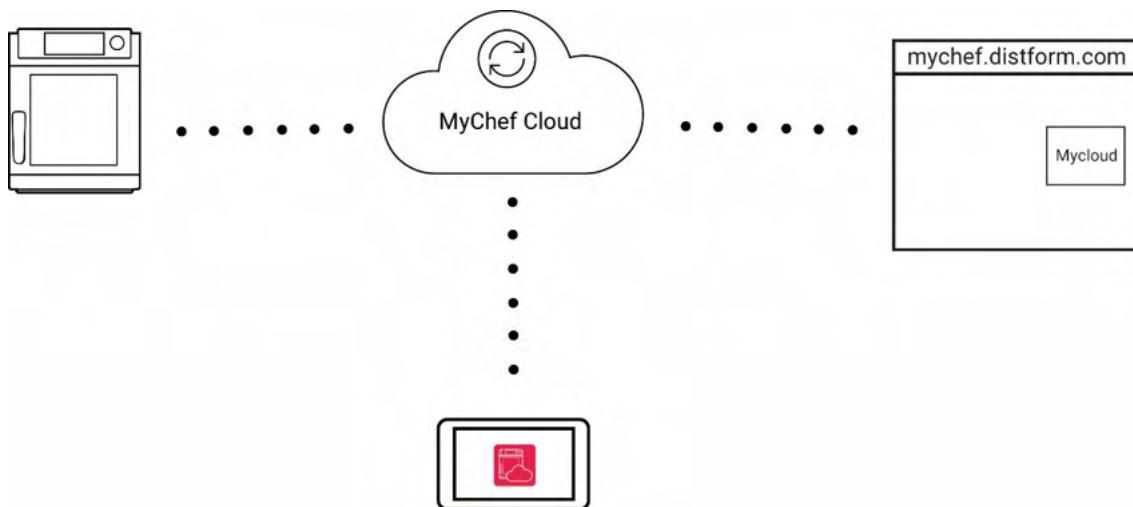
**Los nombres de las recetas aparecen a título de ejemplo.**

#### 7.7.4. Gestión de recetas desde Mychef Cloud

La app Mychef Cloud permite la gestión de recetas desde el modo "Recetas". El funcionamiento es similar al de la interfaz de usuario del horno mixto, como indicado en los apartados anteriores.

La aplicación permite al usuario crear recetas sin necesidad de estar en presencia del horno. Una vez creados los perfiles de cocción, se suben a la nube donde se comparten con el horno. De este modo siempre será posible gestionar las recetas tanto desde la aplicación como desde el horno.

Además, permite la monitorización de la pantalla del horno en cada momento, de modo que será posible conocer las acciones que está desollando el horno, así como poner en marcha una cocción y conocer su estado.



## 7.8. Configurar

En este apartado se describen las operaciones necesarias para la correcta configuración del horno mixto Mychef. Algunas de las funciones disponen de derechos de acceso por lo que solamente será posible acceder introduciendo una contraseña.

Para una información más detallada consulte la ayuda disponible en la pantalla.



**Figura 39. Menú configuración**

### 7.8.1. Fecha/Hora

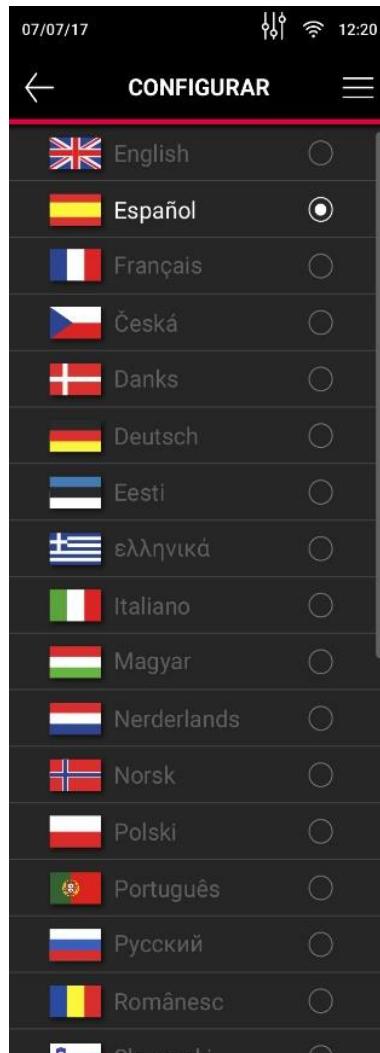
Para configurar la fecha y hora pulsar o seleccionar sobre los botones y ajustar. Para salir, pulsar la flecha atrás y la configuración quedará guardada.



**Figura 40. Configuración de fecha/hora**

### 7.8.2. Idioma

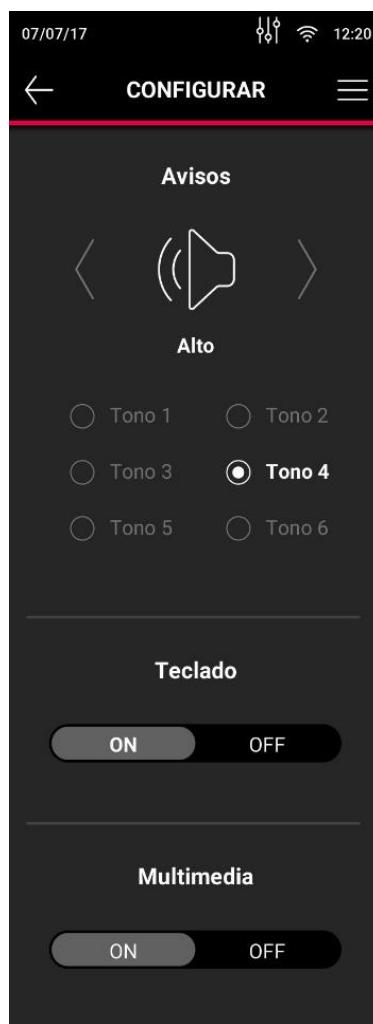
Para cambiar el idioma, navegue entre los idiomas disponibles, y seleccione el idioma deseado. Para salir, pulsar la flecha atrás y la configuración quedará guardada.



**Figura 41. Configuración de idioma**

### 7.8.3. Volumen

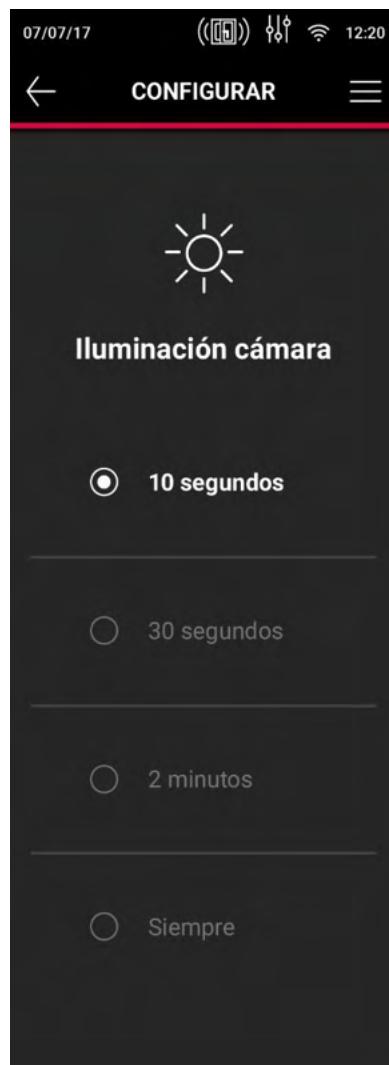
El ajuste de volumen permite seleccionar entre diferentes ajustes. Tono de avisos, corresponde a las señales acústicas emitidas por el horno al realizar determinadas funciones. Como por ejemplo puede ser el finalizar una cocción o una alarma. El ajuste permite también silenciar el sonido.



**Figura 42. Configuración de sonido**

#### 7.8.4. Iluminación

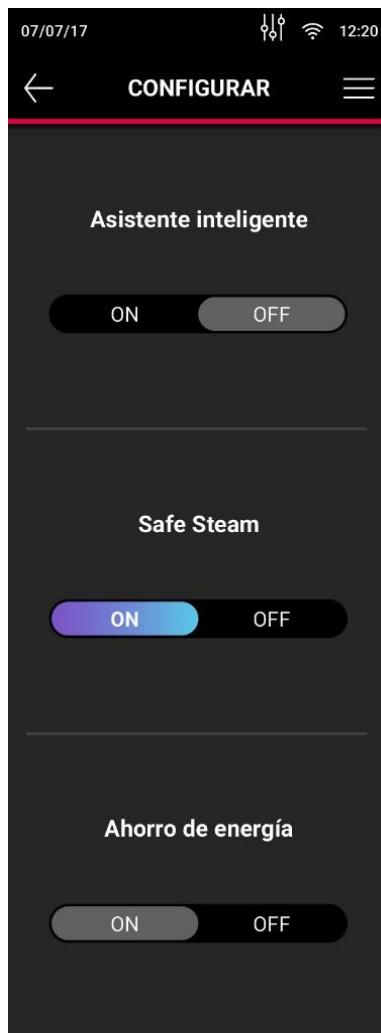
Es posible ajustar la duración de la iluminación de la cámara entre las opciones que se muestran en la pantalla. Seleccionar la opción deseada y pulsar atrás y la configuración quedará guardada.



**Figura 43. Configuración de iluminación**

### 7.8.5. Asistente inteligente

Las opciones que se encuentran en este submenú permiten optimizar el funcionamiento de su horno mixto.



**Figura 44. Activación de modo inteligente**

- El asistente inteligente mostrará opciones de optimización de uso, por ejemplo, en la configuración de las cocciones para mejorar el rendimiento. Podrá sugerir, cuando sea necesario, modificaciones en los ajustes realizados por el usuario.
- Safe Steam, en el caso de estar activo, en los últimos instantes de cocción extrae el vapor de la cámara. Con el fin de evitar quemaduras o molestias por vapor al abrir la puerta, los hornos Mychef pueden realizar una extracción del vapor de la cámara en los instantes finales del proceso de cocción. Aun estando en modo convección, esta extracción puede ser útil para eliminar el vapor que puedan desprender los alimentos en la cámara de cocción.

Cuando el horno entra en proceso de extracción de vapor, gran cantidad de vapor puede salir por la chimenea, dependiendo del nivel de saturación. Se recomienda el uso de una campana de condensación para hornos Mychef.



**Tenga en cuenta que la extracción de vapor funciona sólo en los instantes finales de la cocción. Por tanto, dicha acción no se produce al abrir la puerta del horno durante la cocción.**

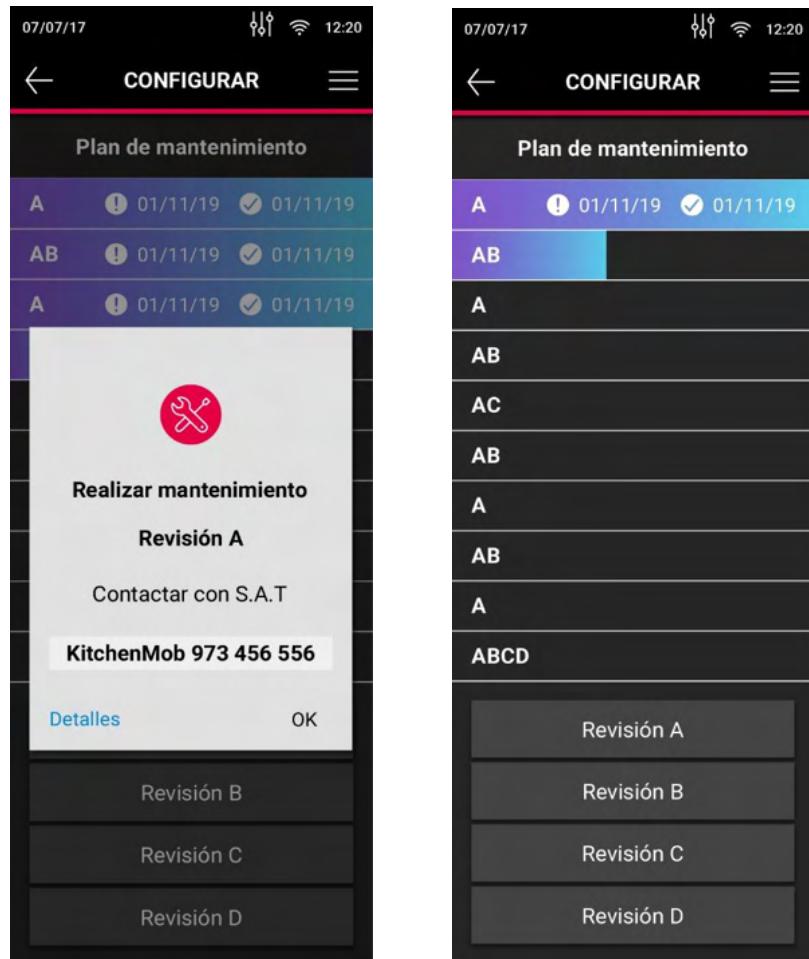


**Esta función sólo se activará en cocciones controladas por tiempo.**

- La opción ahorro de energía, optimiza determinadas funciones consiguiendo mejorar el rendimiento energético del horno.

#### 7.8.6. Mantenimiento

El horno mixto Mychef dispone de un plan de mantenimiento preventivo que permitirá alargar la vida del horno y su funcionamiento en óptimas condiciones. En función de las horas de uso, la interfaz de usuario mostrará cual es el plan de mantenimiento a seguir y el contacto del servicio técnico al que debe contactar.



**Figura 45. Pantallas de Plan de mantenimiento**

La pantalla de la derecha muestra los planes de mantenimiento, pulsando los botones de revisión se visualizarán las actividades necesarias que deben realizarse.

En la barra superior se muestra el progreso en horas de funcionamiento asociadas a las revisiones. Una vez se ha realizado la revisión, se indicará la fecha en la que se llevó a cabo como se muestra en la imagen superior.

#### **Revisión A:**

- Comprobación dureza del agua
- Limpieza ventiladores de refrigeración
- Limpieza electrónica
- Limpieza bandeja desagüe
- Cambio de burlete y ajuste de la puerta

#### **Revisión B:**

- Calibración de temperaturas
- Ajuste de la tornillería interior

#### **Revisión C:**

- Cambio de tubos chimeneas y desagüe
- Cambio de electroválvula inyección de agua
- Cambio contactor resistencia

#### **Revisión D:**

- Cambio motor
- Cambio resistencia y junta
- Cambio junta tubo inyección de agua

### 7.8.7. Sonda

Este bloque permite consultar las lecturas de temperatura del horno en distintos puntos.



**Figura 46. Consulta temperaturas sonda**

Pulsando sobre cada sonda, es posible editar los valores.

Registro	Nombre	Parámetro	Editable
00	Sonda 1	Sonda multipunto 1	Si
01	Sonda 2	Sonda multipunto 2	Si
02	Sonda 3	Sonda multipunto 3	Si
03	Sonda 4	Sonda multipunto 4	Si
04	Sonda 5	Sonda multipunto 5	Si
05	Sonda 6	Sonda multipunto 6	Si
06	Sonda 7	Sonda SmartClima	Si
07	Sonda 8	Sonda Cámara	Si
08	Sonda 9	Temperatura PCB	Si
09	Sonda 10	Temperatura inverter	Si

**Tabla 7. Bloque P4, Sondas**

Cada registro está asociado a un punto de lectura de temperatura del horno permitiendo controlar distintos puntos críticos del horno.



***Si la temperatura de un sensor es mayor a 350°C o inferior a -50°C significa que la sonda no está conectada.***

#### **7.8.8. Análisis de sistema**

Este submenú permite realizar una puesta a punto del horno revisando los puntos básicos para su correcto funcionamiento.

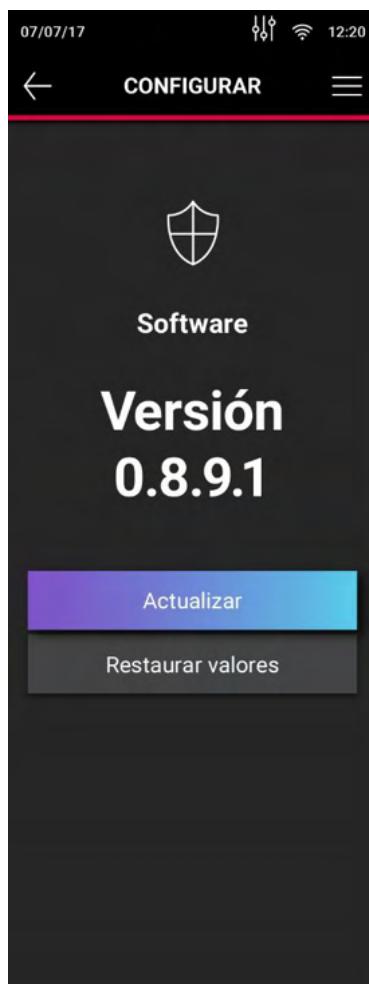
A través de seis pasos se guía al usuario o al SAT (en el caso del primer uso y puesta en marcha del horno), para que realice los siguientes chequeos:

- Iluminación: comprobación de la correcta iluminación de la cámara.
- Temperatura: El sistema realizará un precalentamiento para detectar posibles anomalías.
- Conexión agua: Será necesario revisar que las conexiones del sistema hidráulico se han realizado correctamente para evitar cualquier tipo de fuga.
- Puerta: mediante la acción de abrir y cerrar puerta, se detectará la existencia de algún problema en el sensor que controla la puerta.

La existencia de cualquier anomalía en alguno de los puntos anteriores impedirá el funcionamiento del horno. Por lo tanto, será necesario llevar a cabo las acciones necesarias y repetir el chequeo hasta que el análisis del sistema sea satisfactorio para continuar.

### 7.8.9. Sistema

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



**Figura 47. Información del sistema**

En este punto también puede actualizarse el software. Para hacerlo, es necesario pulsar sobre el botón Actualizar, y siempre que haya conexión a Internet, el sistema se actualizará con la última versión de software.

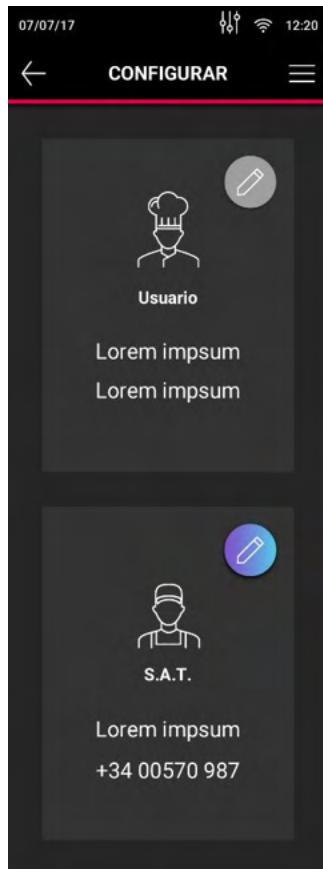
### 7.8.10. Restaurar los valores originales de fábrica

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

Se restaurarán todos los valores exceptuando el tipo de horno, el número de canales de TSC, el tipo de autolimpieza, el tipo de ventilador y los valores estadísticos del horno.

### 7.8.11. Cuentas

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



**Figura 48. Consulta y configuración de cuentas**

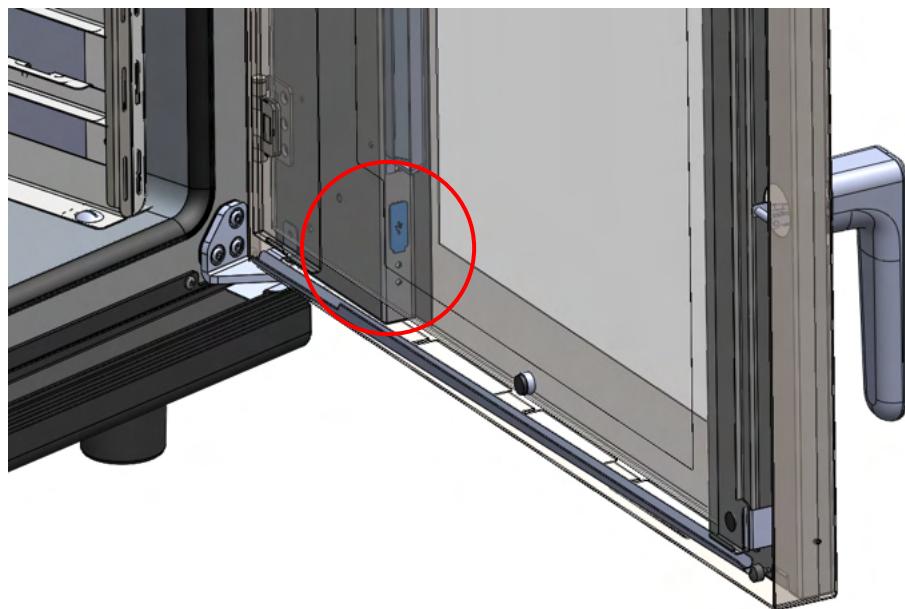
### 7.8.12. USB

El equipo permite la carga y des carga de recetas e imágenes además de los datos HACCP.



**Figura 49. Carga / Descarga de archivos USB**

El equipo permite el registro de temperaturas y eventos producidos durante su uso normal. Para efectuar el registro de datos, inserte una memoria al conector USB, situado en la puerta. Para acceder es necesario abrir la puerta y posteriormente abrir el cristal.



**Figura 50. Alojamiento conector USB**

Pueden ser visualizados desde cualquier ordenador.



***El sistema del dispositivo USB ha de ser siempre FAT32.***

#### **7.8.13. Consumos**

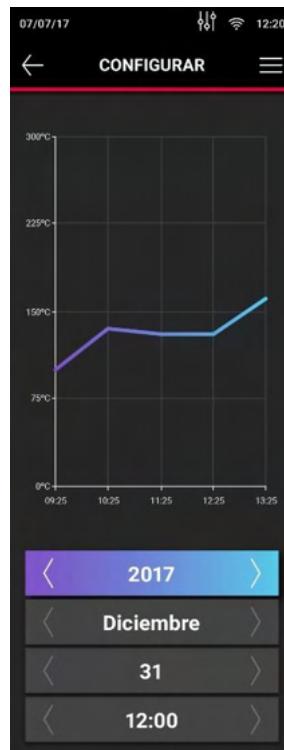
En este apartado es posible consultar los datos correspondientes a los consumos energéticos del horno y los HACCP.

Para conocer los consumos de agua y energía, es posible delimitar el rango deseado, bien sea anual, mensual, diario u horario.



**Figura 51. Datos de consumo**

Del mismo modo, accediendo a través de la opción HACCP Data y estableciendo el rango deseado, será posible visualizar la gráfica correspondiente al registro de datos HACCP.



**Figura 52. Avance de consumo**

#### 7.8.14. Sistema de medidas

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



**Figura 53. Configuración del sistema de medida**

#### 7.8.15. Configuración avanzada

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.

Nombre	Parámetro	Editable
Type	Tipo de horno	No (SAT)
Tsc	Número de canales TSC (0 - 4)	No (SAT)
Autoclean	MyCare	No (SAT)
FanConfig	Tipo de ventilador e inverter	No (SAT)
RelayTest	Test relés 1 a 15	No (SAT)
GPIOTest	Test de GPIOs	No (SAT)
TSCTest	Test del TSC	No (SAT)
InverterTest	Test del inverter	No (SAT)

AutoReverseTemp	Temperatura de activación del autoreverse	No (SAT)
HysteresisHeating	Histéresis de temperatura	No (SAT)
LogPeriod	Período entre HACCP, en segundos	No (SAT)
AutomaticRecovery	NightWatch	No (SAT)
SmartClimaSetting	Ajustes de control de humedad	No (SAT)
RelayRemap	Remapping de relé libre	No (SAT)
ProbeRemap	Sonda para el control de temperatura en cámara	No (SAT)
ErrorInhibit	Deshabilitar el control de errores	No (SAT)
T_000_050	Horas de funcionamiento entre 0°C y 50°C	No (SAT)
T_050_100	Horas de funcionamiento entre 50°C y 100°C	No (SAT)
T_100_150	Horas de funcionamiento entre 100°C y 150°C	No (SAT)
T_150_200	Horas de funcionamiento entre 150°C y 200°C	No (SAT)
T_200_250	Horas de funcionamiento entre 200°C y 250°C	No (SAT)
T_250_300	Horas de funcionamiento entre 250°C y 300°C	No (SAT)
Rinse	Número de aclarados	No (SAT)
Clean1	Número de limpiezas nivel 1	No (SAT)
Clean2	Número de limpiezas nivel 2	No (SAT)
Clean3	Número de limpiezas nivel 3	No (SAT)
Clean4	Número de limpiezas nivel 4	No (SAT)
Door	Estadísticas de aperturas de la puerta dividido por 10	No (SAT)
Error 0	Último error acontecido	No (SAT)
Error 1	Penúltimo error acontecido	No (SAT)
Error 2	Antepenúltimo error acontecido	No (SAT)
Error 3	Anterior al error 2	No (SAT)
Error 4	Anterior al error 3	No (SAT)
Error 5	Anterior al error 4	No (SAT)
Error 6	Anterior al error 5	No (SAT)
Error 7	Anterior al error 6	No (SAT)

**Tabla 8. Configuración avanzada**

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

Los registros estadísticos almacenan principalmente valores de tiempo de funcionamiento, de repetición de ciclos y del ritmo de uso y desgaste de ciertos elementos para monitorizar la vida útil y maximizar la eficiencia de todos los componentes del horno.

### 7.8.16. 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 continua con los mismos parámetros anteriores al corte.

Cuando el horno recupera el suministro eléctrico y justo antes de iniciar la funcionalidad NightWatch, si se presiona el botón circular START/STOP en este estado, se cancelará la recuperación automática.

En caso de que no se cancele, el horno Mychef comprueba automáticamente la temperatura de la cámara de cocción. Si ésta es inferior a 56°C puede existir riesgo de contaminación bacteriana. En tal caso, el horno continuará con la cocción, pero mostrará el error 28 al presionar el botón circular START/STOP para finalizar el ciclo de cocción. En tal caso, el usuario final decidirá el destino de los alimentos, teniendo en cuenta los riesgos de una posible contaminación bacteriana.



**Para minimizar riesgos, analice los alimentos tras dicho aviso de riesgo de temperatura baja al recuperar automáticamente la cocción, o bien deséchela (Error 28).**



**Utilice el registro de datos HACCP para comprobar siempre las cocciones.**

### 7.8.17. Errores y alarmas

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

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

Error	Definición interna	Aclaración
<b>0</b>	NO ERROR	Sin error.
<b>1</b>	ERROR GENERAL PURPOSE INPUT	Entrada general de error. No utilizado.
<b>2</b>	ERROR OVERTEMPERATURE	Entrada general de temperatura. No utilizado.
<b>3</b>	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.
<b>4.1</b>	ERROR PCB RELÉS	Comunicación entre placas no responde. Verifique el cable que une la placa de potencia y la placa de control.
<b>4.3</b>	ERROR INVERTER	Comunicación entre placa de relés y inverter del motor. Verifique el cable que une ambos componentes. Compruebe si el LED de comunicación del inverter parpadea.
<b>4.7</b>	ERROR CAMPANA	Comunicación entre placas no responde. Verifique el cableado
<b>4.8</b>	ERROR FERMENTADORA	Comunicación entre placas o sensores no responde. Verifique el cableado
<b>4.9</b>	ERROR HORNO ESTÁTICO	Comunicación entre placas o sensores no responde. Verifique el cableado
<b>5</b>	ERROR EEPROM	Comunicación procesador y EEPROM no funciona. Verifique la placa de control
<b>6</b>	ERROR MOTOR	Error de motor. Verifique el cableado del motor. Sobretemperatura en el motor. Motor clavado
<b>7</b>	ALARM WATER	No se detecta agua. Asegúrese que la red hídrica está correctamente conectada.
<b>8</b>	ERROR WASHING	No se detecta detergente/abrillantador. No utilizado.
<b>9</b>	ERROR PROBE1 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Sonda externa no conectada. Verifique la sonda externa y el conector.
<b>10</b>	ERROR PROBE1 TEMP SENSOR SHORTED	Sonda externa cortocircuitada. Verifique la sonda externa y el conector.
<b>11</b>	ERROR PROBE2 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Sonda externa no conectada. Verifique la sonda externa y el conector.

<b>12</b>	ERROR PROBE2 TEMP SENSOR SHORTED	Sonda externa cortocircuitada. Verifique la sonda externa y el conector.
<b>13</b>	ERROR PROBE3 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Sonda externa no conectada. Verifique la sonda externa y el conector.
<b>14</b>	ERROR PROBE3 TEMP SENSOR SHORTED	Sonda externa cortocircuitada. Verifique la sonda externa y el conector.
<b>15</b>	ERROR PROBE4 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
<b>16</b>	ERROR PROBE4 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
<b>17</b>	ERROR PROBE5 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
<b>18</b>	ERROR PROBE5 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
<b>19</b>	ERROR PROBE6 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
<b>20</b>	ERROR PROBE6 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
<b>21</b>	ERROR PROBE7 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
<b>22</b>	ERROR PROBE7 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
<b>23</b>	ERROR PROBE8 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Sonda cámara no conectada. Verifique la sonda y cableado.
<b>24</b>	ERROR PROBE8 TEMP SENSOR SHORTED	Sonda cámara cortocircuitada. Verifique la sonda y cableado.
<b>25</b>	ERROR PROGRAM NOT TERMINATED	Reservado. No utilizado.
<b>26</b>	ERROR CLEANING PROGRAM NOT TERMINATED	El horno se ha apagado ejecutando un programa de autolimpieza. Realice un aclarado
<b>27</b>	ERROR CLEANING TEMPERATURE TOO HOT	La temperatura del horno durante un programa de autolimpieza ha subido por encima de una temperatura máxima.
<b>28</b>	ALARM RECOVERY TEMP TOO LOW	El horno se ha recuperado de un corte de alimentación, y la temperatura en la cámara era inferior a 56°C. Riesgo de contaminación bacteriana. Deseche o analice el producto.
<b>29.XXXX</b>	ERROR INVERTER	Error en el inverter. Consultar código con el servicio técnico.
<b>30.XX</b>	ERROR EN LA SEGURIDAD DEL GAS	Error en la seguridad del gas. Consultar código con el servicio técnico.

**Tabla 9. Errores, alarmas y posibles soluciones**



***Ejecutar siempre un programa de autolimpieza o aclarado cuando se produzca el Error 26.***

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

## 8. MANTENIMIENTO



**Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse, tras desconectar el equipo de la alimentación eléctrica, de agua y de gas (en caso que el horno esté alimentado por gas). Exceptuando el proceso de autolimpieza MyCare ya que requiere que el horno esté funcionando.**



**Para cualquier operación de mantenimiento, será imperativo usar los equipos de protección adecuados.**



**En caso de la substitución de alguna pieza por parte de un servicio técnico, es imperativo desconectar el equipo de su alimentación eléctrica, hídrica y de gas (en caso que el horno funcione con este combustible).**

### 8.1. Limpieza

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

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

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

Limpieza	Frecuencia
Interior de la cámara	Diariamente
Compartimento detrás de la chapa de aspiración	Diariamente
Burlete de la puerta	Diariamente
Chapas exteriores del equipo	Diariamente
Recogeaguas de la cámara	Semanalmente
Compartimento puerta interior-exterior	Semanalmente

**Tabla 10. Frecuencia de limpieza hornos Mychef**

Respecto a la limpieza exterior del horno queda terminalmente prohibido utilizar:

- Detergentes abrasivos en polvo
- Detergentes agresivos o corrosivos (Por ejemplo: Ácido sulfúrico, Ácido clorhídrico...).
- Herramientas abrasivas
- Equipos de limpieza con agua a presión.
- Equipos de limpieza a vapor.



***Cualquier uso de los elementos descritos anteriormente es dañino para el equipo y podría producir la rotura del mismo y anularía la garantía del mismo, a su vez Mychef se exime de cualquier responsabilidad.***

### 8.1.1. Cámara de cocción

Los hornos Mychef iCOOK incorporan autolimpieza de serie (MyCare) para la limpieza automática y sin supervisión de la cámara de cocción. MyCare hace posible un mayor ahorro energético con un menor consumo de detergente y menos emisiones toxicas. Así pues, Mychef únicamente recomienda el uso de las pastillas CleanDuo para dicho proceso.

En la Figura 33 de este manual, se puede ver el emplazamiento de la pastilla CleanDuo, el número de pastillas a utilizar por lavado, depende del número de bandejas de este:

Modelo de horno Mychef	Número de pastillas a utilizar
Mychef iCOOK 6 GN 1/1	1
Mychef iCOOK 6 GN 2/1	2
Mychef iCOOK 10 GN 1/1	2
Mychef iCOOK 10 GN 2/1	4



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



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

### 8.1.2. Superficies exteriores acero inoxidable

Para la limpieza de las superficies exteriores de acero inoxidable utilice únicamente una bayeta suave con un poco de agua jabonosa. Aclare y seque con cuidado.



**No realizar la limpieza exterior del equipo después de su uso, espere hasta que las superficies estén a temperatura ambiente.**

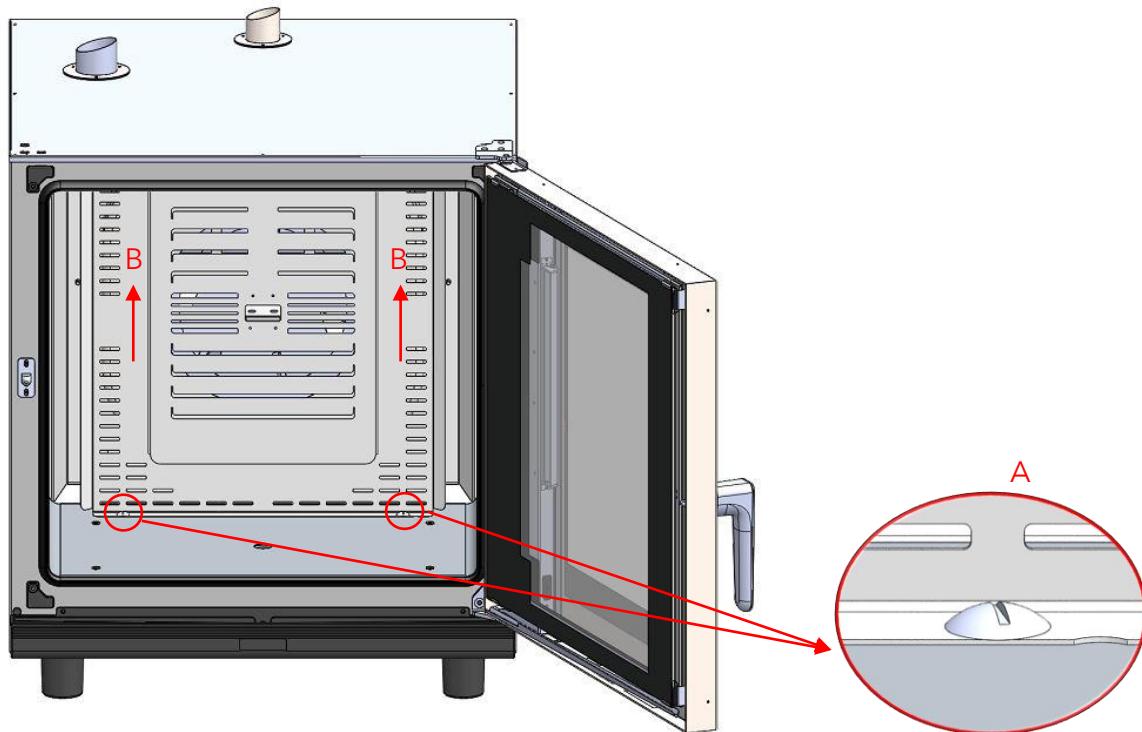
### 8.1.3. Zona del ventilador e intercambiador de calor

La pieza que separa la cámara de cocción con el ventilador e intercambiador de calor puede ser extraída para la limpieza de dicha zona. Para poder quitar el protector es necesario desatornillar los dos tornillos inferiores que sujetan dicha protección con la parte inferior de la cámara (A), una vez dichos tornillos estén libre levantar la protección y extraer hacia el exterior (B).

Para la limpieza de las superficies interiores utilice únicamente una bayeta suave con un poco de agua jabonosa. Aclare y seque con cuidado.



**Antes de quitar la protección de los ventiladores se debe de quitar las guías de las bandejas.**



**Figura 54. Sistema de fijación de la protección del ventilador e intercambiador**

#### **8.1.4. Superficies exteriores de plástico y panel de control**

Para la limpieza de estas superficies más delicadas (soporte del control y el propio control) debe usarse únicamente una bayeta muy suave y un producto de limpieza de superficies delicadas.



***Tener especial cuidado con el panel de control, Mychef no se hará responsable de los daños causados en este elemento si no se limpia correctamente.***

Por lo que respecta al recogeaguas, este permita que las gotas de agua que puedan caer por condensación del vapor de la puerta interior vayan hacia el desagüe, por este motivo es importante mantener este recogeaguas limpio y sin obstrucciones.

Quitar cualquier trozo de comida que haya podido caer antes de la limpieza. Luego, limpiar esta pieza con una bayeta mojada con agua y jabón finalmente aclarar con agua abundante.

#### **8.1.5. Burlete**

Una vez se ha finalizado la limpieza de la cámara se seguirá el proceso de lavado con la junta que asegura la estanqueidad de la cámara. Es importante que esta parte del horno esté limpia y no tenga ningún trozo de comida incrustado para que pueda sellar bien la cámara y no se pueda escapar el calor, agua o vapor cuando está en funcionamiento.

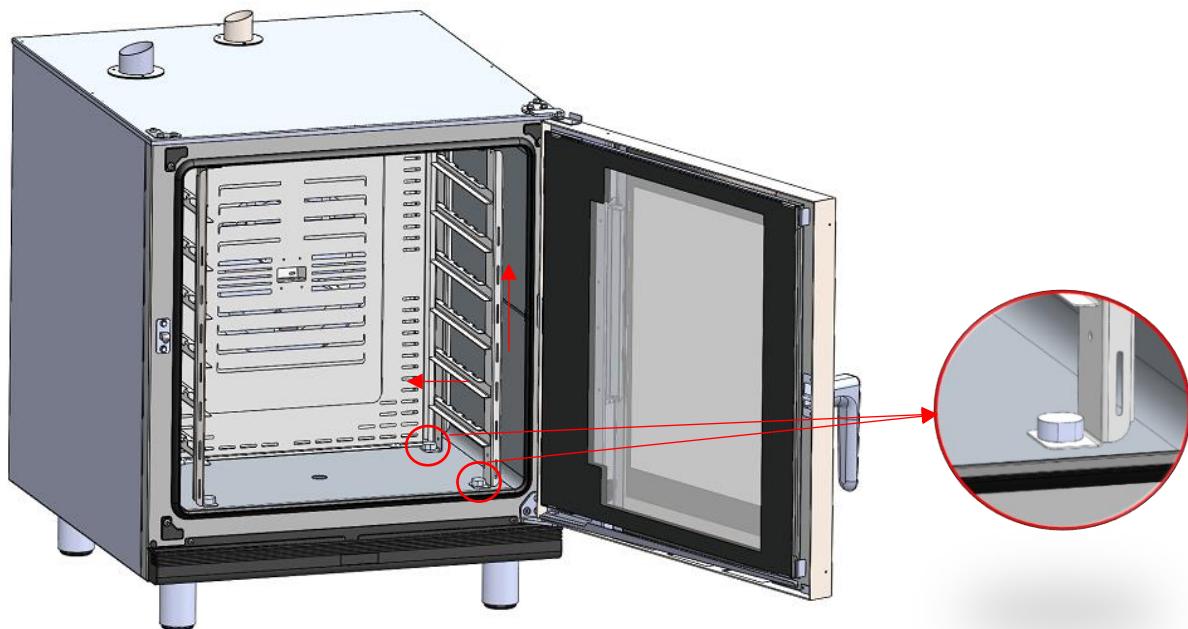
Para limpiar esta junta de goma, basta con un paño mojado con agua jabonosa. Luego se aclara toda la zona y se seca bien.

No debe retirarse el burlete de su contorno para su limpieza, únicamente debe retirarse cuando tenga que ser sustituido, en caso de substituirse se puede realizar manualmente sin la ayuda de ninguna herramienta.

### 8.1.6. Soporte bandejas

Los soportes de bandejas localizados en ambos lados de la cámara de cocción son de fácil extracción, simplemente hay que desenroscar manualmente las cuatro palomillas, dos a cada lado, luego hacer subir la guía y separarla de la sujeción superior.

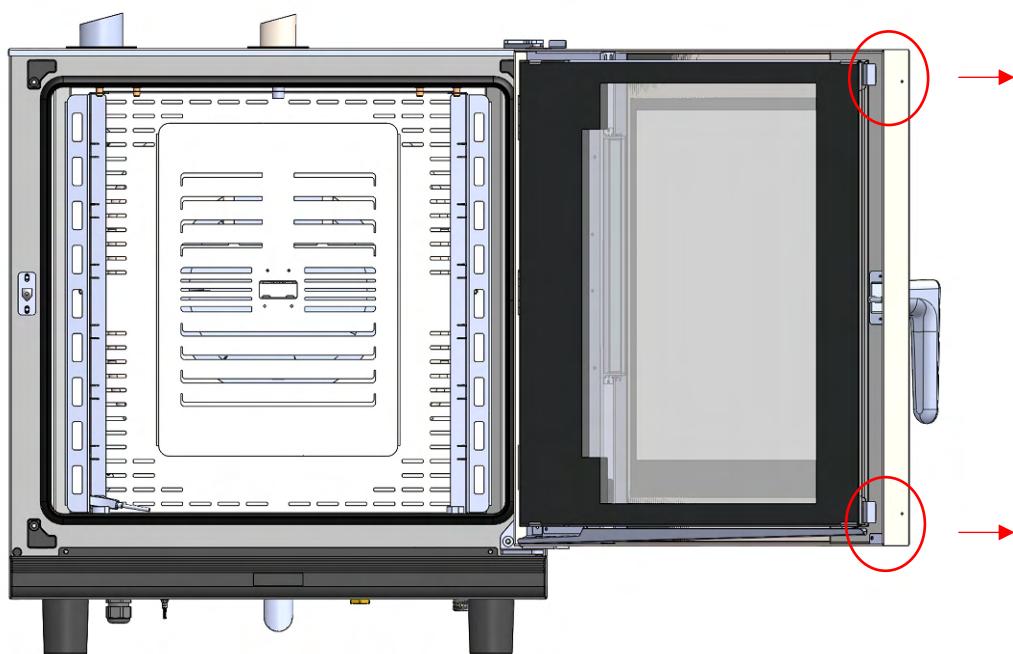
Para la limpieza de los cuerpos de guías de acero inoxidable utilice únicamente una bayeta suave con un poco de agua jabonosa. No utilice elementos abrasivos, aclare y seque con cuidado.



**Figura 55. Detalle proceso de retirar el cuerpo de guías**

### 8.1.7. Cristales de la puerta

Los hornos Mychef iCOOK están dotados una puerta de alta eficiencia térmica con tres cristales para reducir al máximo las perdidas por calor. Para poder limpiar estos tres cristales y la propia puerta se debe abrir la puerta exterior y abrir las grapas de sujetan los dos cristales



**Figura 56. Detalle grapas de sujeción cristales**



**Figura 57. Detalle cristales abiertos**

Ya que la parte interior del cristal en contacto con la cámara de cocción se limpiará durante el proceso de autolimpieza. Los cristales restantes, al no estar en contacto con los alimentos, se limpiarán solamente una bayeta suave con líquido limpiacristales.

Una vez se haya limpiado dichos cristales cerrar la puerta interior con los dos cristales a la puerta y fijarla con las grapas.

Para este proceso no hace falta ninguna herramienta, las grapas se pueden liberar con las propias manos.



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

## 8.2. Periodos de inactividad

En caso de prever largos períodos de inactividad del horno Mychef se deben de seguir las siguientes precauciones:

- Desconectar el equipo de la alimentación eléctrica, hídrica y la alimentación del gas (sólo si es un modelo a gas).
- Para evitar daños en las partes exterior e interior del horno, aplicar aceite de vaselina con la ayuda de una bayeta suave todas las superficies de acero inoxidable.
- Despues del periodo de inactividad, antes del primer uso limpiar en profundidad todas las partes que se especifican en el apartado 8.1.
- Una vez limpiado en profundidad, volver a conectar la alimentación eléctrica, hídrica y el gas (en caso que sea un modelo a gas).
- Mychef recomienda someter el equipo a una revisión por parte de un servicio técnico autorizado antes de volver a ser utilizado, de esta forma se asegura que el equipo esté en perfecto estado.

## 8.3. Eliminación al final de la vida útil

Con arreglo del Real Decreto 110/2015 del BOE N.º 45, 21 de febrero de 2015, sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos "RAEE" y según la directiva del parlamento europeo 2012/19/EU.



El siguiente símbolo,  especifica que el producto que se ha comercializado en una fecha posterior al 13 de agosto de 2005 y que, al final de su vida útil, no deberá desecharse junto con los demás residuos, sino por separado. Todos los equipos están fabricados con materiales metálicos reciclables en un porcentaje superior al 90% en peso.

Se debe inutilizar el equipo quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos y cavidades. Al final de la vida útil de los hornos Mychef, es necesario adoptar todas las medidas de gestión necesarias para reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente y hacer un uso más eficiente de los recursos, ciñéndose a los principios de prevención y preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

### **8.3.1. Información sobre la eliminación en España**

En España los aparatos RAEE deben entregarse:

- En los puntos limpios municipales.

### **8.3.2. Información sobre la eliminación en la Unión Europea**

La Directiva comunitaria en materia de aparatos RAEE ha sido incorporada de manera distinta en cada país de la Unión Europea, así que, en caso de eliminar nuestro equipo, le recomendamos que se informe en las autoridades locales o bien con su distribuidor sobre el método de eliminación correcto de nuestros hornos.

## **8.4. Mantenimiento preventivo**

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

Este programa de mantenimiento está segmentado en cuatro tipos de revisión, A, B, C y D, que deben realizarse aproximadamente cada año o 2.000 horas de trabajo, lo que suceda antes. Para los modelos Mychef iCOOK, el software integrado avisará automáticamente de las revisiones periódicas a realizar, indicando en detalle los componentes a inspeccionar o sustituir.



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



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

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

Programa de mantenimiento Mychef		2000	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000
Revisión A	Actualización de firmware	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Comprobación dureza del agua	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Limpieza ventiladores de refrigeración	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Limpieza electrónica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Limpieza bandeja desagüe y sifón	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Cambio de burlete y ajuste de la puerta	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Comprobación corriente ionización *	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Comprobar que la presión de entrada del gas sea correcta *	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Control de las emisiones de CO-CO <sub>2</sub> según modelo *	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Revisión B	Comprobación de fugas en el sistema de gas*	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Sustitución inactivador de patógenos (según modelos)		X			X			X		X
	Calibración de temperaturas		X			X			X		X
Revisión C	Ajuste de la tornillería interior		X		X		X		X		X
	Cambio tubos chimenea y desagüe					X					X
	Cambio electroválvula generación vapor					X					X
Revisión D	Cambio contactor resistencia (solo modelos sin TSC)					X					X
	Cambio motor										X
	Cambio resistencia y junta										X
	Cambio juntas internas										X

**Tabla 11. Tabla de mantenimiento periódico**

\*Solo modelos a gas



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



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



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



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