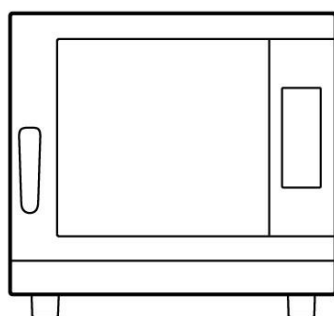


mychef.



Manual de uso



COOK | BAKE

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. MYCHEF COOK/BAKE	4
2.1 Panel de control	4
2.1.1 Encendido del equipo.....	8
2.1.2 Modos de cocción.....	9
2.1.3 Control de la cocción	11
2.1.4 Inicio del ciclo de cocción	12
2.1.5 Fin de ciclo.....	12
2.1.6 Selección de velocidad	12
2.1.7 Limpieza automática	13
2.2 Menú de configuración.....	17
2.3 Errores y alarmas	22

1. INTRODUCCIÓN

Este manual ha sido preparado y revisado esmeradamente con el fin de proporcionar información fidedigna y de ayuda para una instalación, un uso y un mantenimiento correcto que hará que funcione de manera adecuada y se prolongue la vida del horno. Este manual está dividido en dos partes, la primera parte dedicada a la instalación del equipo en el punto de trabajo, y la segunda centrada en la limpieza y mantenimiento del horno.



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

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

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



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

2. MYCHEF COOK Y MYCHEF BAKE

2.1 Panel de control

La figura a continuación muestra el panel de control de los hornos Mychef Cook y Mychef Bake. Está compuesta por una pantalla central con displays, indicadores y botones.

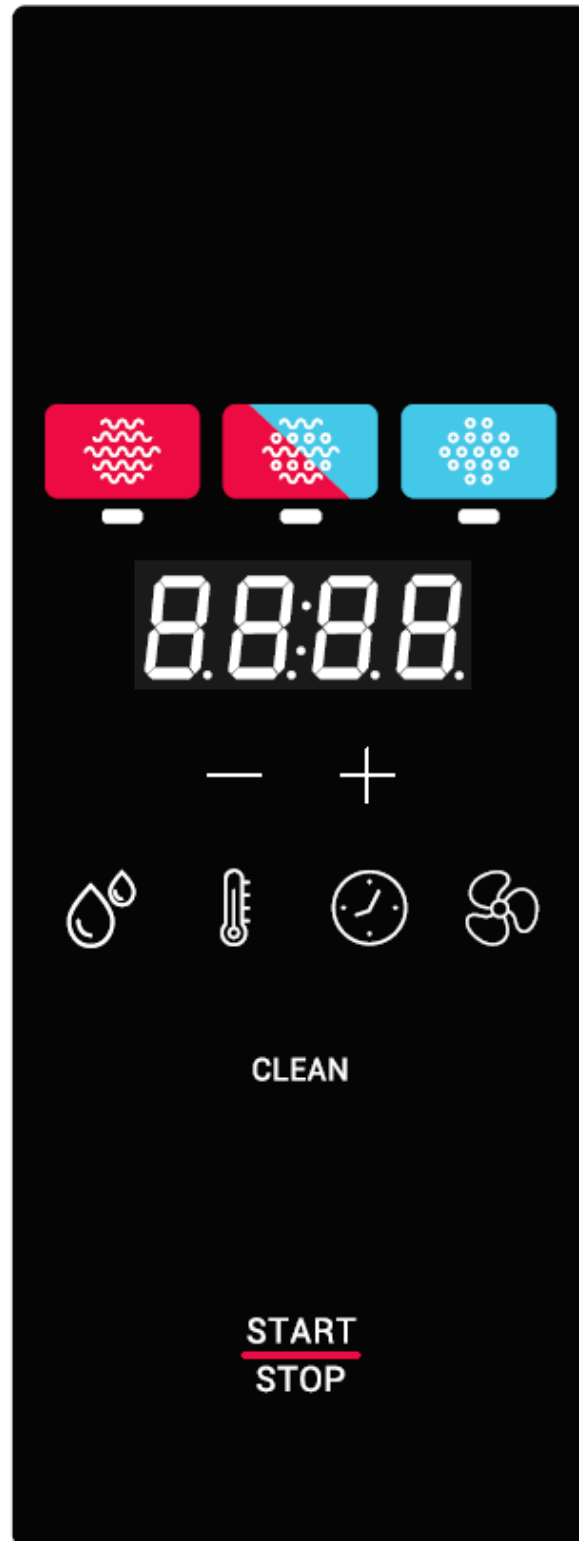


Figura 1. Panel de control.

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



Figura 2. Detalle del panel de control.

Bloque	Función	Descripción
A	Botón de convección	Botón de selección del modo convección.
B	Indicador modo convección	Marca el modo escogido.
C	Botón de modo mixto	Botón de selección de modo mixto.
D	Indicador modo mixto	Marca el modo escogido.
E	Botón de vapor	Botón de selección de modo vapor.
F	Indicador modo vapor	Marca el modo escogido.
G	Display de visualización	Visualiza el parámetro seleccionado: humedad, temperatura, tiempo o velocidad del ventilador.
H	Botón ajuste -	Disminuye el parámetro seleccionado: humedad, temperatura, tiempo o velocidad del ventilador.
I	Botón ajuste +	Aumenta el parámetro seleccionado: humedad, temperatura, tiempo o velocidad del ventilador.
J	Botón humedad	Botón de selección de humedad.
K	Botón temperatura	Botón de selección de temperatura.
L	Botón tiempo	Botón de selección de tiempo.
M	Botón velocidad ventilador	Botón de selección de velocidad del ventilador.
N	Botón autolimpieza CLEAN	Botón para la selección del programa de autolimpieza.
O	Botón START/STOP	Botón de encendido/apagado e inicio/parada del horno. Si el horno está encendido, pero no cocinando/lavando, al presionar levemente iniciará el ciclo de cocción/lavado. Si el horno está encendido y cocinando/lavando, al presionar levemente cancelará el ciclo de cocción/lavado.

Tabla 1: Descripción panel de control.

La pantalla central es una parte muy importante a la hora de interactuar con el horno, ya que indica el valor de cada parámetro de la cocción.



Figura 3: Pantalla central.

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

Icono	Función
	<p>El nivel de humedad se muestra con una H en el primer dígito. A continuación, se muestra el valor de la humedad.</p>
	<p>La temperatura de la cámara se muestra con una T en el primer dígito. A continuación, se muestra el valor de la temperatura en grados Celsius.</p>
 	<p>El tiempo de cocción se muestra con los dos puntos centrales. Los dos dígitos de la izquierda son las horas, y los dos dígitos de la derecha, los minutos.</p> <p>La cocción también puede ser continua. En tal caso, aparece CONT en el display. Para realizar una cocción continua, presionar el botón de ajuste – hasta que aparezca CONT en el display.</p>
 	<p>La velocidad del ventilador se muestra con una F en el primer dígito. Si el ventilador de convección está a velocidad alta, aparece HI. En caso contrario, si el ventilador de convección está a una velocidad baja, aparece LO.</p>
 	<p>En caso de que se pulse el botón de autolimpieza, el display central aparecerá el mensaje CLN. Sin embargo, si la temperatura de la cámara de cocción es demasiado elevada para realizar el proceso de autolimpieza, aparece el mensaje COOL, para indicar que debe realizarse un enfriado de la cámara, previo a la autolimpieza.</p> <p>Para iniciar tanto la autolimpieza como el enfriado, presione START/STOP.</p>

	<p>Este icono indica que se ha finalizado un proceso de cocción o limpieza.</p>
	<p>El mensaje DOOR aparece cuando se abre la puerta durante un proceso de cocción o limpieza.</p>
	<p>En el caso que aparezca un error, los dos primeros dígitos del display muestran ER, seguidos del número de error. Refiérase al capítulo de errores para más información al respecto.</p>
	<p>Existe la posibilidad de modificar parámetros de funcionamiento del horno. En el menú de edición de parámetros, el display central muestra una P, seguida del número de parámetro. Los dos dígitos de la derecha muestran el valor del parámetro. Refiérase al capítulo del menú de configuración para más información al respecto.</p>

Tabla 2: Descripción mensajes pantalla central.

2.1.1 Encendido del equipo

El encendido o apagado del equipo se realiza pulsando durante dos segundos el botón START/STOP.



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

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

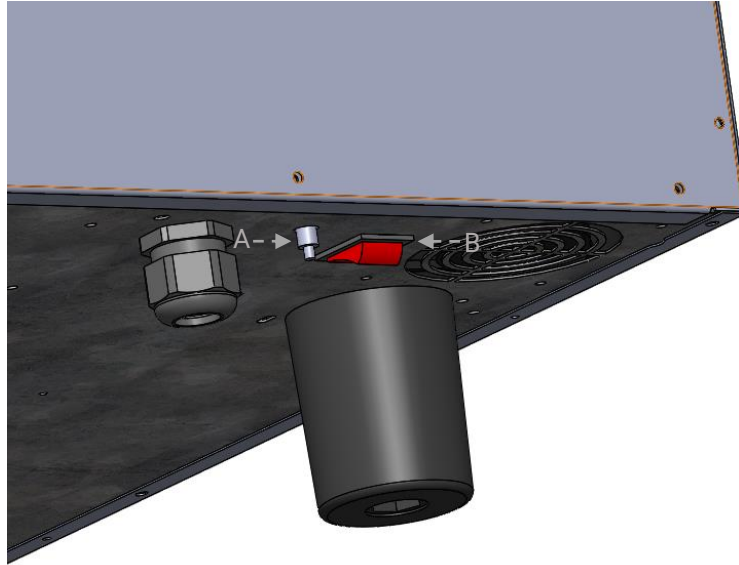


Figura 4: Termostato de seguridad (A) e interruptor de servicio (B).

2.1.2 Modos de cocción

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



Figura 5: Selector de modos de cocción.

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

El modo convección 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 con los botones +/- hasta el valor deseado. Este valor se muestra en el indicador central.

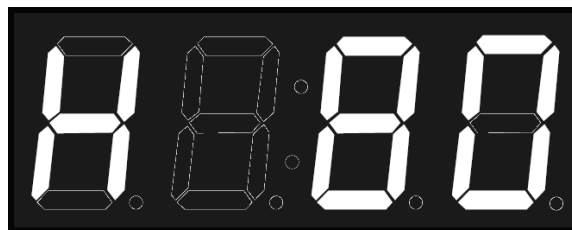


Figura 6: Ajuste de humedad en modo mixto.

El modo vapor satura de humedad la cámara de cocción.

La tabla a continuación resume las características de cada uno de ellos.

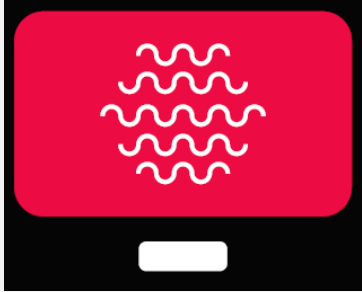


Modo	Icono	Temperatura	Humedad
Convección		30°C a 260°C	0%
Mixto		30°C a 260°C	-99 a 100%, en saltos del 20%
Vapor		30°C a 130°C	100%

Tabla 3: Modos de cocción en hornos Mychef.



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. Para hacerlo, presionar el botón HUMEDAD hasta que el horno pulverice agua dentro de la cámara de cocción.

2.1.3 Control de la cocción

2.1.3.1 Cocción por temperatura y control por tiempo

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

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

Ejemplo de cocción a 90° durante 10 minutos:

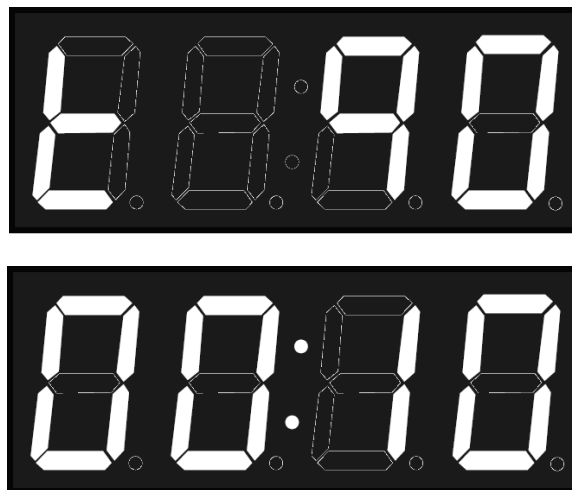


Figura 7: Ejemplo. Cocción 90°C en modo vapor durante 10 minutos.

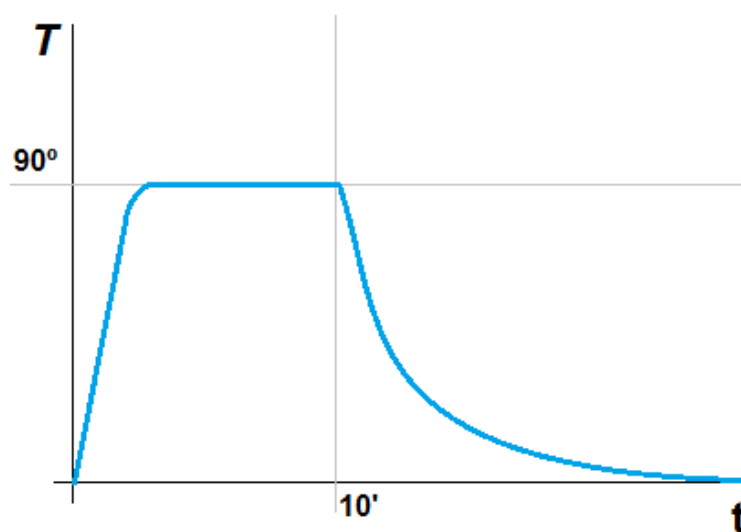


Figura 8: Temperatura del horno.

2.1.4 Inicio del ciclo de cocción

Una vez seleccionados los parámetros de cocción, ya sea en modo manual o en un programa determinado, podemos iniciar el proceso.

Para hacerlo, pulsar levemente la tecla START/STOP. Los dos puntos centrales parpadearán cada segundo.



Figura 9: Indicador de cocción.

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

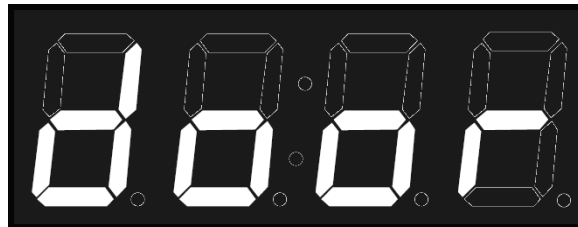


Figura 10: Indicador de puerta abierta.

2.1.5 Fin de ciclo

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

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

Para finalizar la cocción, pulsar START/STOP.

2.1.6 Selección de velocidad

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

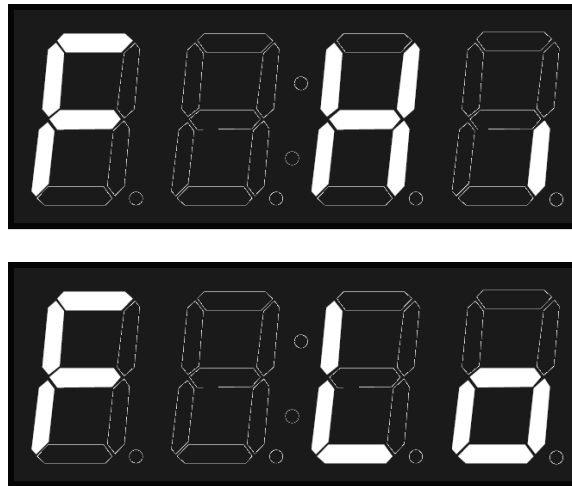


Figura 11: Velocidad máxima (HI) y reducida (LO).

2.1.7 Limpieza automática

2.1.7.1 Programa de autolimpieza y aclarado

La utilización del sistema de limpieza MyCare permite realizar la limpieza automática de la cámara de cocción y cuenta con un programa de lavado específicamente diseñado para utilizar el detergente 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 CleanDuo por lavado, con el consiguiente ahorro y facilidad de empleo.



Utilice CleanDuo en los hornos Cook y Bake, ambos dotados con el sistema de lavado automático. La utilización de otros productos anula la garantía.



Para la utilización de los procesos de limpieza y para la manipulación de los productos que se utilizan en el proceso, se deberán utilizar las protecciones adecuadas. Nunca toque el detergente con las manos.

El tiempo necesario para realizar el programa de autolimpieza está listado en la tabla a continuación:

Programa	Descripción	Duración
CLN	Programa de autolimpieza ECO	70 min

Tabla 4: Programa de autolimpieza y aclarado.



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

Previo al ciclo de autolimpieza, elimine los trozos/restos sólidos de comida que pueda haber dentro de la cámara manualmente. No utilice el accesorio grifo ducha manual 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.

A continuación, ya se puede empezar el ciclo de limpieza automático. Para hacerlo, seleccionar en el panel de mando el programa de limpieza pulsando el botón CLEAN. En el display central aparecerá el programa de limpieza.



Figura 12: Programa de autolimpieza.

2.1.7.2 Enfriado rápido

Antes de colocar la pastilla CleanDuo, verifique que la temperatura de la cámara de cocción no sea demasiado elevada. En el caso que el horno esté demasiado caliente, el horno mostrará en su display central que es preciso realizar un enfriamiento.

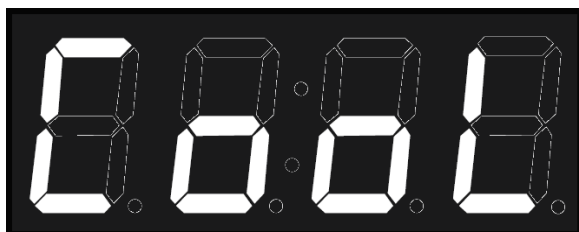


Figura 13: Ajuste de temperatura necesario.

En este modo se enciende el ventilador de convección y se apagan las resistencias. En este caso en particular, aunque se abra la puerta del horno el proceso no se detendrá y el ventilador seguirá girando. De esta manera, y con la puerta abierta, puede bajarse la temperatura de la cámara en pocos segundos.

Una vez dentro de este modo, el display muestra alternativamente la temperatura de la cámara de cocción. Para salir del modo de enfriado rápido, presione brevemente START/STOP.



Tenga en cuenta que, en este modo, el ventilador de convección funciona estando la puerta abierta. Tome las precauciones adecuadas.

Una vez el horno está a una temperatura suficientemente baja, mostrará que puede cancelar el proceso de enfriado:



Figura 14: Enfriado finalizado.

En este punto es importante detener el ventilador usando el botón START/STOP, abrir la puerta e introducir la pastilla de detergente en el alojamiento dedicado para ello. Una vez introducida, volver a cerrar la puerta para empezar con el programa de limpieza.



Nunca coloque el detergente con el ventilador de convección en movimiento.

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 pulsando la tecla START/STOP. Coloque tantas pastillas como huecos haya en su horno.



Figura 15: Alojamiento para detergente MyCare.



Antes de iniciar cualquier proceso de limpieza, compruebe que no sea necesario realizar un ajuste de temperatura de la cámara de cocción.



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.

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



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

Se puede parar el proceso en caso de emergencia con el botón 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 cualquier 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 de nuevo un programa de autolimpieza sin detergente o realice un aclarado exhaustivo manual de la cámara de cocción.

Si durante el proceso de limpieza hay un corte del suministro eléctrico, el horno reanudará el proceso de limpieza desde el inicio.

2.2 Menú de configuración

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

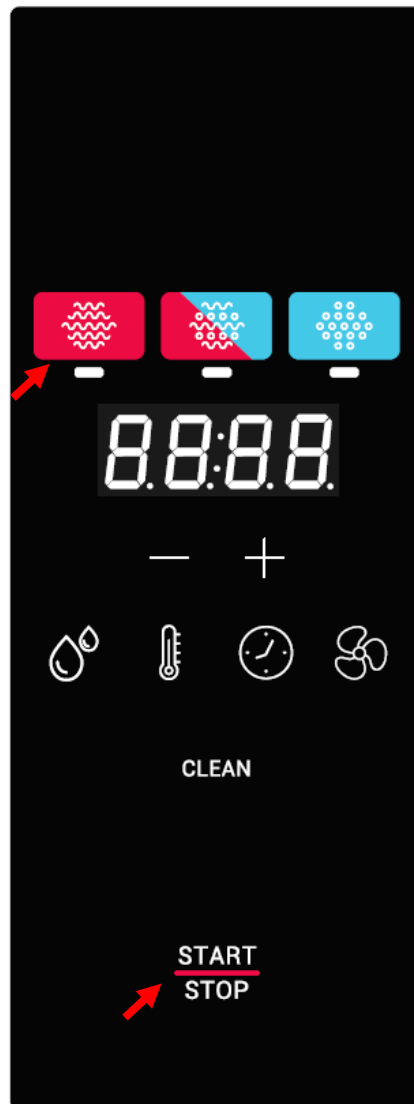


Figura 16: Acceso al menú de configuración.

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

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

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

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



Figura 17: Ejemplo. Visualización del parámetro P1 y su valor (01)

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

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

Tabla 5: Bloque P3, Configuración SAT.

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

2.2.1.1 NightWatch

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



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



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

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

En el caso de que el corte de energía se produzca durante un lavado, el horno empieza desde cero el proceso de autolimpieza.

2.3 Errores y alarmas

Durante la preparación y ejecución de procesos de cocción o lavado pueden ocurrir errores y alarmas. Si tal fuera el caso, en la pantalla central se mostrará el código de error o alarma.



Figura 18: Indicador de error.

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

Error	Definición interna	Aclaración
0	NO ERROR	Sin error.
1	ERROR GENERAL PURPOSE INPUT	Reservado. No utilizado.
2	ERROR OVERTEMPERATURE	Reservado. No utilizado.
3	ERROR OVERTEMPERATURE PCB	Overtemperature PCB. Verifique que los ventiladores de refrigeración de la electrónica funcionan correctamente, que existe suficiente espacio entre la parte trasera y la pared, y que la temperatura ambiente no es excesiva.
4	ERROR COMMUNICATION	Comunicación entre placas no responde. Verifique el cable que une la placa de potencia y la placa de control.
5	ERROR EEPROM	Comunicación procesador y EEPROM no funciona. Verifique la placa de control.
6	ERROR MOTOR	Error de motor. Verifique el cableado del motor. Sobretemperatura en el motor. Motor clavado.
7	ALARM WATER	Reservado. No utilizado.
8	ERROR WASHING	Reservado. No utilizado.
9	ERROR PROBE1 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
10	ERROR PROBE1 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
11	ERROR PROBE2 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
12	ERROR PROBE2 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
13	ERROR PROBE3 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
14	ERROR PROBE3 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.

15	ERROR PROBE4 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
16	ERROR PROBE4 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
17	ERROR PROBE5 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
18	ERROR PROBE5 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
19	ERROR PROBE6 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
20	ERROR PROBE6 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
21	ERROR PROBE7 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Reservado. No utilizado.
22	ERROR PROBE7 TEMP SENSOR SHORTED	Reservado. No utilizado.
23	ERROR PROBE8 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Sonda cámara no conectada. Verifique la sonda y cableado.
24	ERROR PROBE8 TEMP SENSOR SHORTED	Sonda cámara cortocircuitada. Verifique la sonda y cableado.
25	ERROR PROGRAM NOT TERMINATED	Reservado. No utilizado.
26	ERROR CLEANING PROGRAM NOT TERMINATED	Reservado. No utilizado.
27	ERROR CLEANING TEMPERATURE TOO HOT	Reservado. No utilizado.
28	ALARM RECOVERY TEMP TOO LOW	Reservado. No utilizado.
29	ERROR INVERTER	Reservado. No utilizado.

Tabla 6: Errores, alarmas y posibles soluciones.