

# mychef.



HORNO MIXTO

MANUAL DE USO MYCHEF EVOLUTION

---

## ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| 1. <b>INTRODUCCIÓN</b> .....   | 7  |
| 2. <b>MYCHEF EVOLUTION</b> .....                                     | 8  |
| 2.1 Encendido del equipo .....                                       | 8  |
| 2.1.1 Indicador led del mando rotativo .....                         | 8  |
| 2.2 Primer uso.....  | 9  |
| 2.3 Menú principal .....   | 10 |
| 2.4 Funciones principales mychef evolution .....                     | 11 |
| 2.5 Navegación.....  | 13 |
| 3. <b>CHEF</b> .....   | 13 |
| Opciones de cocción:.....  | 15 |
| 3.1 Funcionamiento Menú CHEF.....                                    | 16 |
| 3.1.1 Cocción por temperatura y control por tiempo .....             | 18 |
| 3.1.2 Edición de ciclos.....   | 23 |
| 3.1.3 Inicio de cocción .....  | 24 |
| 3.1.4 Fin de cocción .....   | 25 |
| 4. <b>SMARTCOOKING</b> .....   | 26 |
| 4.1 Cocciones SmartCooking.....                                      | 26 |
| 4.1.1 Go & Cook.....   | 29 |
| 4.1.2 Guardar configuración de cocción o creación de una receta..... | 30 |
| 5. <b>COOKING PLANNER</b> .....                                      | 33 |
| 5.1 Guardar Cooking planner.....                                     | 35 |
| 6. <b>REGENERAR</b> .....  | 36 |
| 7. <b>MYCARE</b> .....   | 37 |
| 8. <b>RECETAS</b> .....  | 42 |
| 8.1 Gestión de recetas desde MyChef Cloud .....                      | 45 |
| 9. <b>CONFIGURAR</b> .....   | 45 |
| 9.1 Fecha/Hora .....   | 46 |
| 9.2 Idioma .....   | 46 |
| 9.3 Volumen.....   | 46 |
| 9.4 Iluminación .....  | 47 |
| 9.5 Asistente inteligente.....                                       | 47 |
| 9.6 Mantenimiento.....   | 48 |
| 9.7 Sonda.....   | 50 |
| 9.8 Análisis de sistema .....  | 50 |

|      |   |    |
|------|---|----|
| 9.9  | Sistema.....                                      | 51 |
| 9.10 | Restaurar los valores originales de fábrica. .... | 51 |
| 9.11 | Cuentas.....                                      | 51 |
| 9.12 | USB .....   | 52 |
| 9.13 | Consumos.....                                     | 53 |
| 9.14 | Sistema de medidas .....                          | 53 |
| 9.15 | Configuración avanzada.....                       | 54 |
| 9.16 | NightWatch .....                                  | 55 |
| 9.17 | Errores y alarmas.....                            | 56 |

## 1. INTRODUCCIÓN

Este manual ha sido preparado y controlado esmeradamente con el fin de proporcionar información fidedigna y de ayuda para una instalación, un uso y un mantenimiento correctos que hará que funcione correctamente 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 se centra 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, 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 concebida, 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 indebido.***

## 2. MYCHEF EVOLUTION

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 evolution.

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

### 2.1 Encendido del equipo

El encendido o apagado del equipo se realiza usando un interruptor situado en el panel de control, a la izquierda del panel.



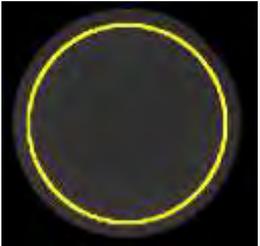
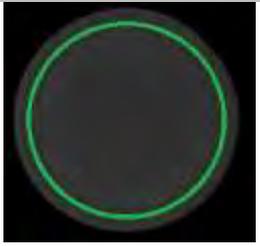
***A fin de proteger el horno de posibles sobre temperaturas, es posible que algunos elementos de protección funcionen aun estando el horno apagado. Cuando el horno esté a una temperatura segura se apagarán automáticamente.***

#### 2.1.1 Indicador led del mando rotativo

El mando rotativo dispone de un círculo iluminado que indica el estado de funcionamiento del horno. Este indicador cambia de color dependiendo del estado en que se encuentre el horno, permitiendo que el usuario pueda comprobar de manera fácil y rápida e incluso mientras se encuentra a cierta distancia del horno si un proceso ha finalizado, etc.

A continuación se incluyen los posibles colores del indicador y su significado:

| Modo  | Temperatura  |
|---|--|
|  | Este color indica que el horno no está realizando ningún proceso de cocción ni de limpieza. El horno no está trabajando. |
|  | Este color indica que se está realizando una cocción.  |

|   |   |
|---|---|
|    | <p>Este color indica que se está realizando un proceso de limpieza o aclarado.</p>  |
|    | <p>Este color tiene tres significados distintos.</p> <p>Si el horno está cocinando o lavando, indica que la cocción está a punto de finalizar. Si falta 1 minuto para terminar una cocción por tiempo o un proceso de limpieza. Si se está realizando una cocción por sonda, se encenderá cuando falten 5°C para la temperatura final.</p> <p>También indica si el horno está realizando un proceso de ajuste de temperatura, tanto un precalentamiento como un enfriamiento.</p> <p>Finalmente también se utiliza para indicar que el horno está en modo de configuración.</p> |
|  | <p>Este color indica que se ha finalizado una cocción, o un proceso de limpieza.</p>  |

**Tabla 1: Descripción colores mando rotativo.**

## 2.2 Primer uso

Una vez haya conectado su horno mychef por primera vez, el aparato deberá acceder a la red WiFi o Ethernet 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 y 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.

## 2.3 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.



Este menú está estructurado en tres bloques principales:

 Cocción (Chef, SmartCooking, Cooking planner, Regenerar)

 Autolimpieza (MyCare)

 Recetas y Configuración

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



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



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



**Cooking planner** – 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

## 2.4 Funciones principales mychef evolution

### - 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 icono "i" en el encabezado 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.

## **2.5 Navegación**

Se puede acceder a cualquier función del horno navegando desde el menú principal, de modo táctil o mediante el uso de la rueda.

## **3. CHEF**

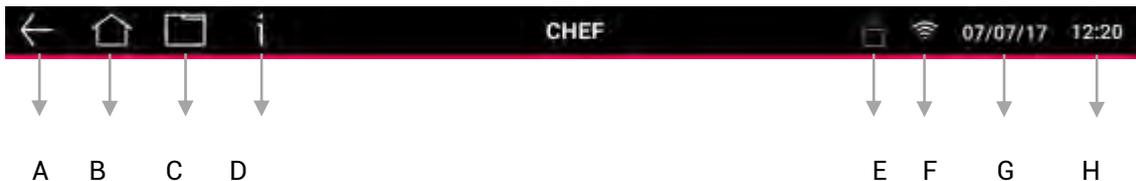
Por medio del ajuste "manual" de los parámetros del modo de cocción CHEF se permiten realizar cocciones con los siguientes perfiles:

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

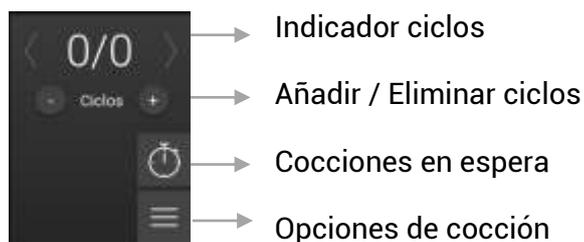


Tras la selección y ajustes de uno de los perfiles, es posible combinar varios perfiles de cocción añadiendo uno o varios ciclos hasta un máximo de 9. Será posible guardar la configuración realizada en el recetario "Mis Recetas", para utilizarla en el futuro. Igualmente se permite añadir una descripción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

Funciones encabezado:

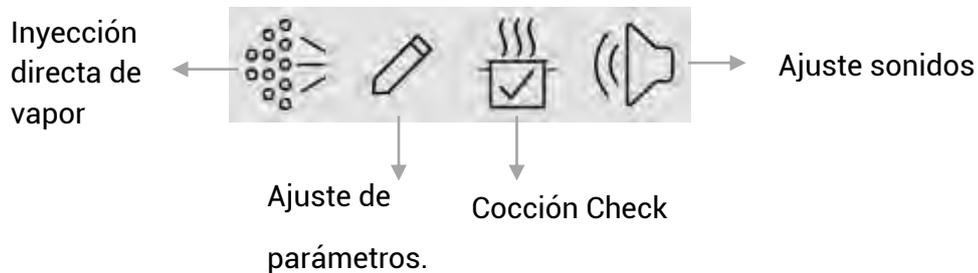


- A Atrás. Permite regresar a la pantalla anterior.
- B Home. Pantalla principal.
- C Guardar. Permite guardar la configuración de una receta en el recetario. (Ver Pág. ---)
- D Info. Ofrece información y ayuda sobre la pantalla actual.
- E Indicador Cocción
- F Indicador conexión WiFi/Ethernet
- G Muestra la fecha actual
- H Hora actual



## 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 éste 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 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 icono Ajuste sonidos, y seleccionar sonido alto, sonido medio o deshabilitar señal acústica.

Los perfiles de cocción permiten realizar las siguientes cocciones:

| <b>Convección</b> (30°C-300°C)                             | <b>Mixto</b> (30°C-300°C)                                   | <b>Vapor</b> (30°C-130°C)  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Asar</li></ul>     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Asar</li></ul>      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cocer al vapor</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Hornear</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Gratinar</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sous-Vide</li></ul>      |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Parrilla</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Estofar</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Hervir</li></ul>         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Freír</li></ul>    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sofreír</li></ul>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Plancha</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Rehogar</li></ul>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Ahumado</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pochar</li></ul>    |  |
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Fermentar</li></ul> |  |

Funciones adicionales:

## Convección

- 6 Velocidades de ventilador
- Dryout

## Mixto

- 6 Velocidades de ventilador
- SmartClima

## Vapor

- 6 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.



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.

### 3.1 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.



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 1.6).

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.

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  |  |  |  |
| <br>Humedad | 0%  | -100 % <-> 100 %  | 100%  |

|  |                            |  |  |
|--|----------------------------|--|--|
| <br>Temperatura | $\Delta T$<br><br>$T^a$    |  |  |
| <br>Tiempo      | $T^o$<br>Sonda<br>Continuo |  |  |
| <br>Ventilador  | Auto<br><br>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 botón opciones de cocción



### 3.1.1 Cocción por temperatura y control por tiempo

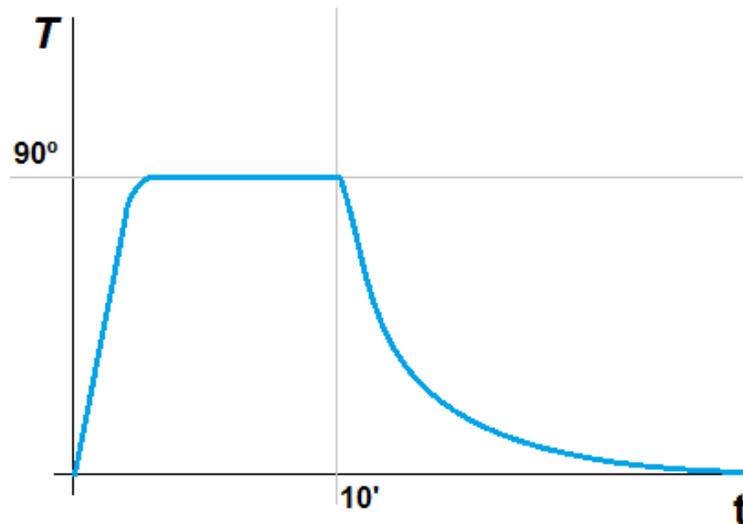
El modo de control por temperatura y tiempo es el más sencillo, simplemente escogemos una temperatura y un tiempo determinado pulsando la pantalla o bien rotando el mando circular después de haber pulsado los botones TEMPERATURA y TIEMPO respectivamente.

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

Ejemplo de cocción a 90°C durante 10 min:



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



### 3.1.1.1 Ajuste automático de temperatura

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

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



Siempre y cuando el usuario lo desee, puede interrumpir este proceso y comenzar directamente con la cocción. Pulsando el botón 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.



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.

### 3.1.1.2 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 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.



Si no estuviera la sonda conectada, el horno lo indicará mediante el mensaje que se muestra y mediante señal acústica. En tal caso, conecte la sonda y pulse OK.

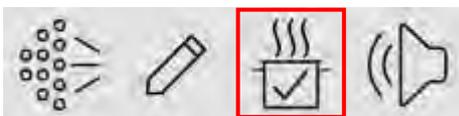


**Para este modo de cocción es necesario conectar la sonda multipunto o la sonda sousvide.**



**Si intentamos iniciar un programa controlado por sonda corazón, y ésta no está conectada, el horno avisará acústicamente y visualmente y el programa no se iniciará.**

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 opciones 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:





**Quando 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.**

### 3.1.1.3 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 varias opciones, en primer lugar se seleccionará la velocidad del ventilador, de entre un rango de 6 velocidades. Al pulsar sobre el botón "Manual" será posible seleccionar también la dirección del ventilador y el modo del ventilador que permite seleccionar la continuidad de funcionamiento. A continuación se muestran las selecciones posibles:



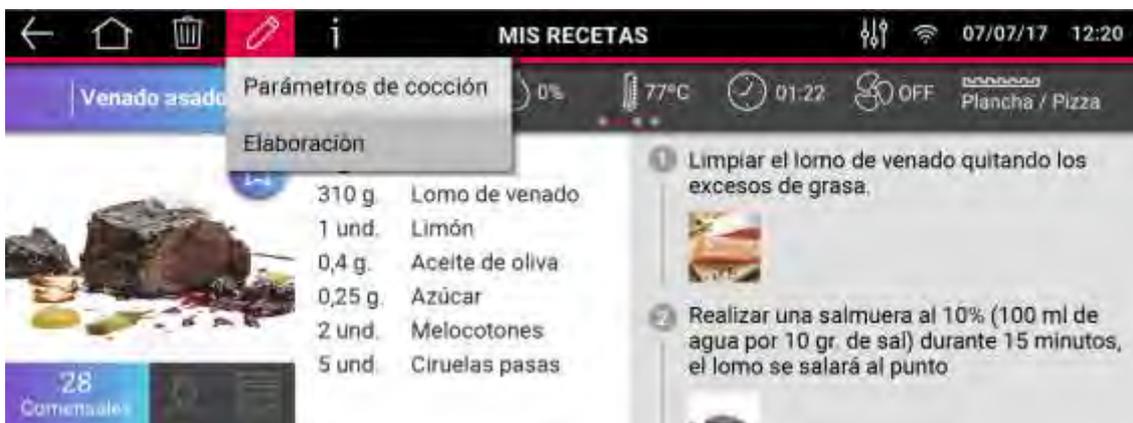
**Figura 1: Combinaciones ventilador modo manual**



***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.***

### 3.1.2 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.



Accediendo a través de la opción editar del encabezado seleccionando "Parámetros de cocción", se accede a la edición de los parámetros.



Seleccionando "Elaboración", también será posible editar el resto de campos de la receta.



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

### 3.1.2.1 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.**

### 3.1.2.2 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.

### 3.1.2.3 Eliminar un ciclo

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

### 3.1.3 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 la tecla START/STOP, y aparecerá la siguiente pantalla:



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, el indicador LED se iluminará 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.

### 3.1.4 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:

- El indicador visual del mando rotativo se ilumina en color verde
- Se emiten 3 pitidos de 2 segundos, con un intervalo de 10 segundos.
- Aparece en la pantalla el 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 START/STOP.

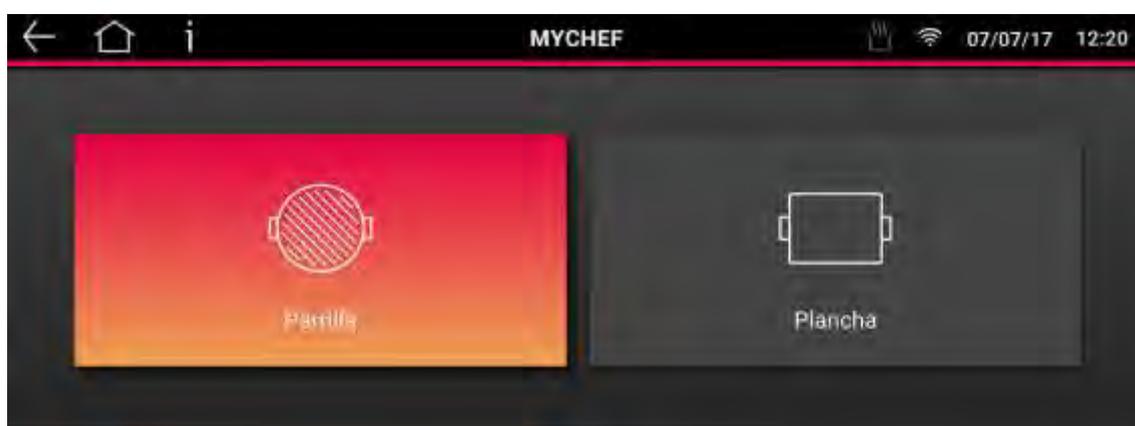
Igualmente, para dar fin a una cocción es posible interrumpir el proceso en cualquier momento pulsando START/STOP.

## 4. 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 → START/STOP.

### 4.1 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.



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

El encabezado del menu SMARTCOOKING muestra las siguientes opciones:



1. Atrás

2. Home

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

4. Información y ayuda de la pantalla

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



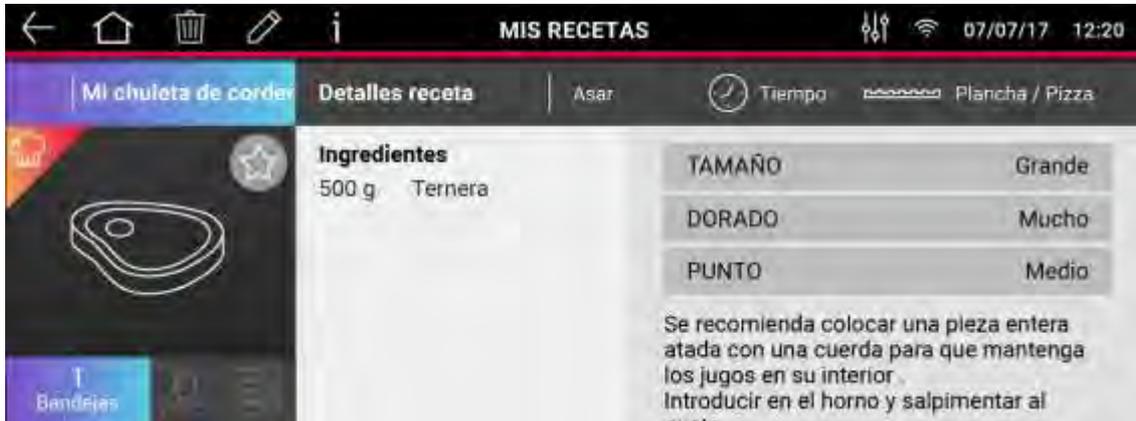
Si se desea dar inicio a la cocción, al seleccionar "Empezar ahora", la cocción iniciará, el indicador LED se iluminará y el indicador de cocción en el encabezado se activará.

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.



#### 4.1.1 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: Freir, Parrilla, Plancha, Asar, Estofar, Vapor, Sous vide y MySmoker. Al seleccionar el modo de preparación, por ejemplo: Freir, se accede a la pantalla de parámetros de cocción. En este caso es posible seleccionar Freir por Tiempo o por Sonda, como se puede ver a continuación:

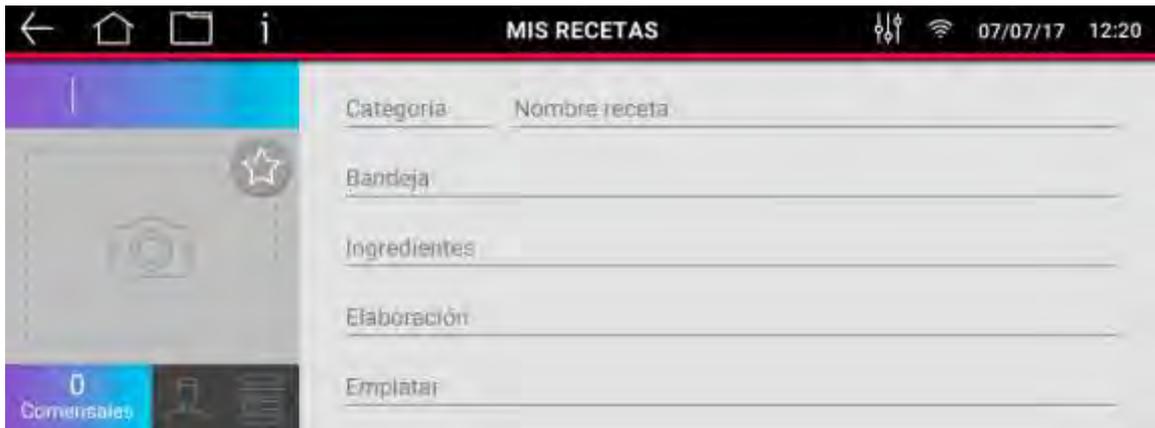




#### 4.1.2 Guardar configuración de cocción o creación de una receta

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".

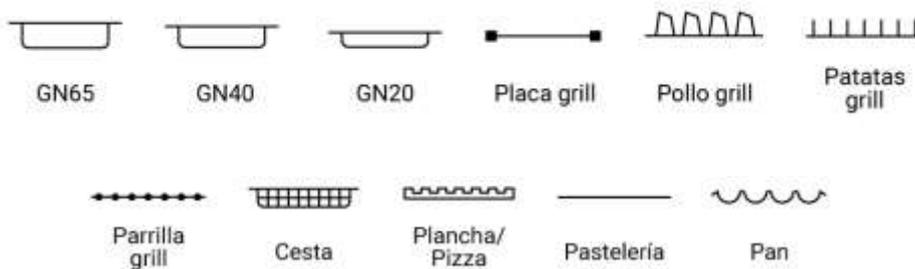
- Tras seleccionar el botón guardar, aparece la siguiente pantalla donde se deben introducir los datos necesarios para describir correctamente la receta que se desea guardar.



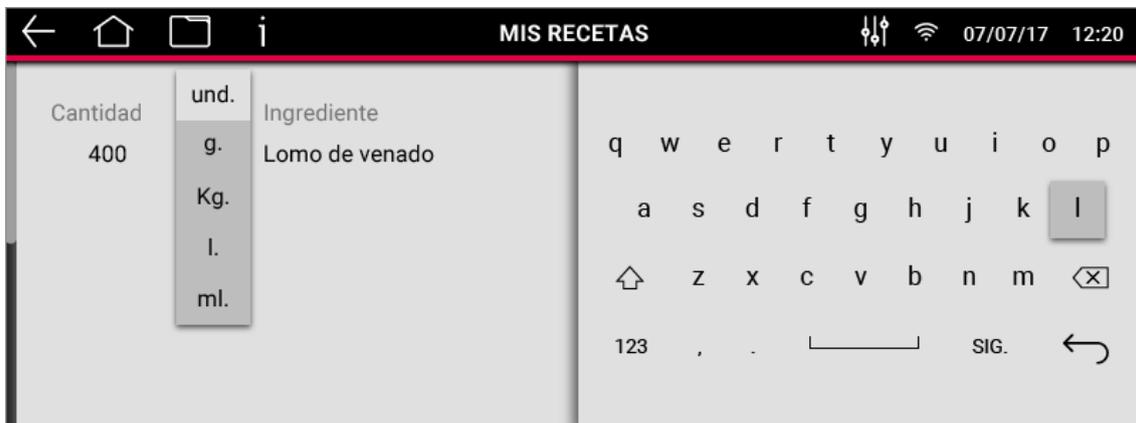
Categoría: Establecer una categoría permitirá una mejor gestión de las recetas. Las categorías son las siguientes:



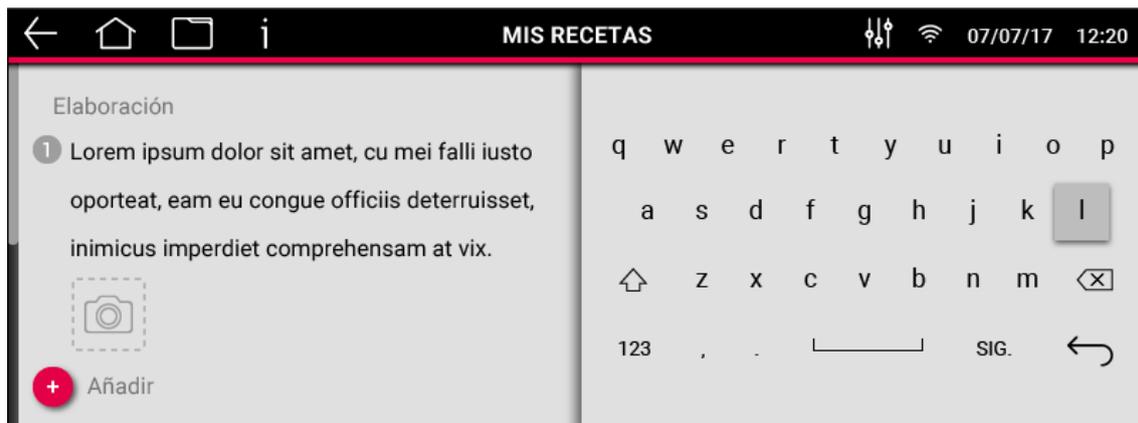
Tras seleccionar la categoría e introducir un nombre con el que guardar la receta, se debe elegir el tipo de bandeja que se aconseja para la cocción:



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



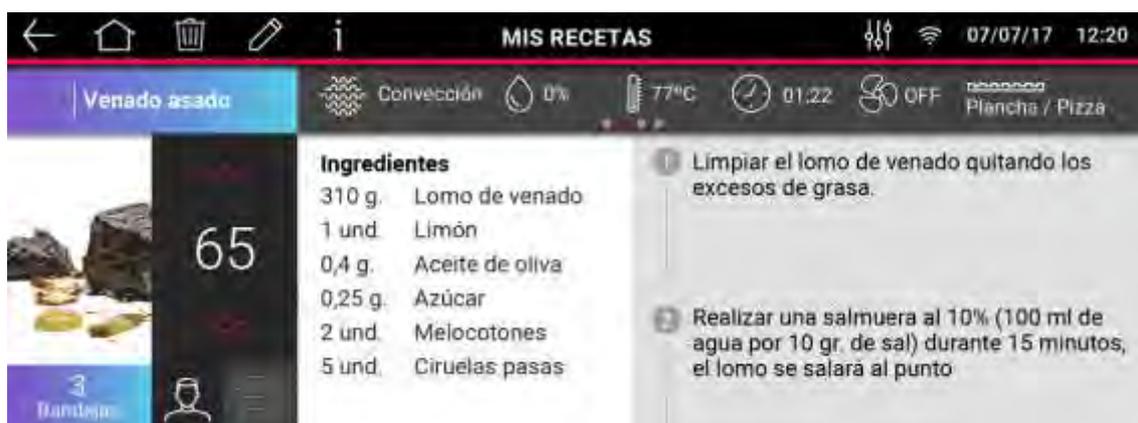
A continuación, se pide añadir los diferentes pasos que componen la elaboración de la receta. En cada paso será posible cargar una imagen para ilustrar el procedimiento de preparación.



Del mismo modo, será posible añadir sugerencias de emplatado en el paso final y acompañar con una imagen.



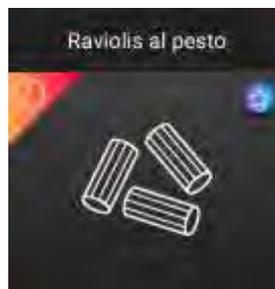
Se permite ajustar el número de comensales o de bandejas para conocer con exactitud las cantidades de ingredientes a utilizar en cada caso. Mediante el calculo paramétrico, en el apartado de ingredientes se mostrarán las nuevas cantidades necesarias para la preparación de la receta.



## 5. COOKING PLANNER

El modo de cocción Cooking planner 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 Cooking planner, 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 cooking planner. Estas cocciones no permiten ciclos de cocción.



Para cargar una cocción al modo de cooking planner, 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".





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

El modo Cooking planner 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.



- **JustInTime:** para cocciones que se desean que terminen a la misma hora permitiendo enhonar 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.



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.

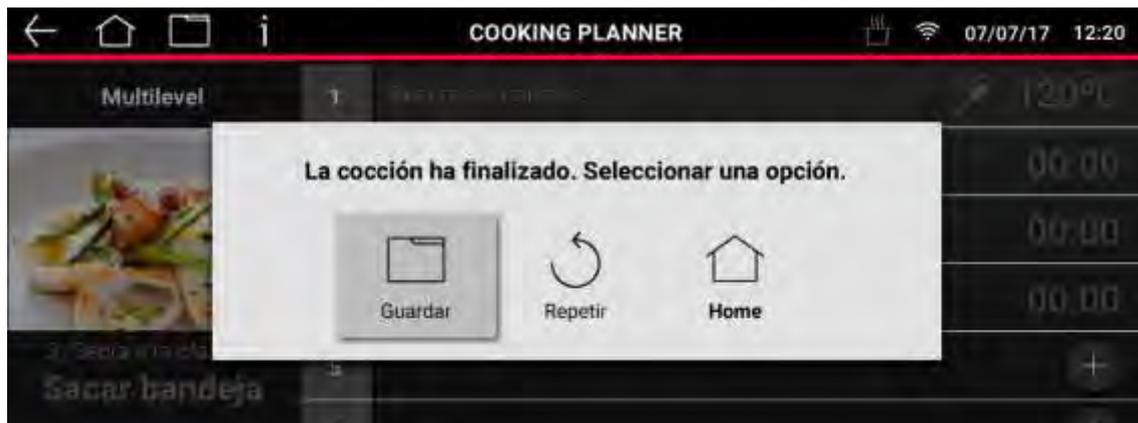
La cocción por sonda se permitirá solamente en una de las bandejas. En este caso la cocción de esta bandeja finalizará al alcanzar la temperatura definida para la sonda.

Para visualizar el total de bandejas, es posible deslizar pulsando en pantalla o con el uso del mando rotativo.



## 5.1 Guardar Cooking planner

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:



## 6. 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 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 START/STOP.

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

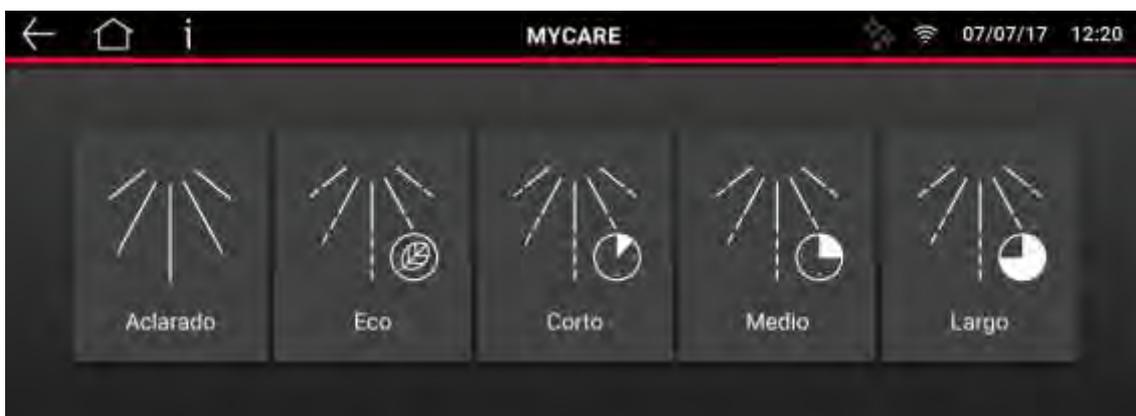


- Modo SmartCooking: Este modo de regeneración permite regenerar alimentos por categorías, de modo asistido. Solamente será necesario seleccionar el tipo de alimento y ajustar los parámetros que se muestran en la siguiente pantalla y pulsar START/STOP.



## 7. 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:



- 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.

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

| Programa        | Descripción   | Duración |
|-----------------|---|----------|
| <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 1: Programas de autolimpieza y aclarado (Sistema MK2)**

| Programa       | Descripción   | Duración |
|----------------|---|----------|
| <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 2: 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".

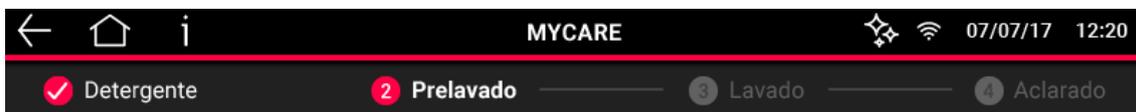
Previo al ciclo de autolimpieza, elimine los trozos/restos sólidos de comida que pueda haber dentro de la cámara manualmente. Para eliminar restos de comida de la cámara de cocción, retírelos previamente y evite que salgan por el desagüe. No debe colocar bandejas ni parrillas durante el proceso de lavado. 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.

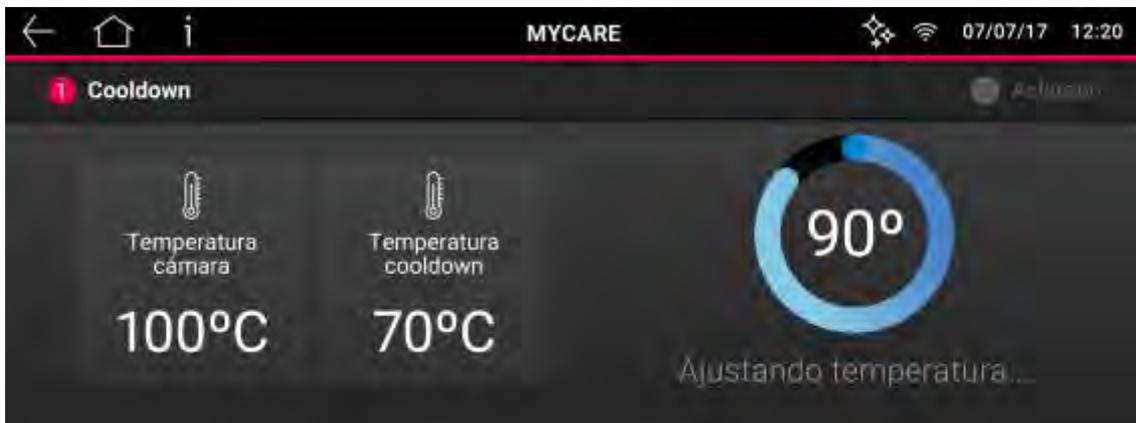


Al finalizar un programa de lavado, podrá llevarse a cabo el secado de la cámara. Para ello será necesario seleccionar la opción "Secar al final la cámara", al inicio del programa, previamente a la selección de START/STOP.



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:



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 pulsando la tecla START/STOP.



Figura 2: Alojamiento para detergente MyCare (Sistema MK2)



Figura 3: Alojamiento para detergente MyCare (Sistema MK3)



***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 START/STOP el programa se detendrá y realizará un aclarado para eliminar todo el detergente de la cámara.



**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.**

## 8. 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.



- Recetas: Al acceder a este recetario, deslizando horizontalmente 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.



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

Será posible la clasificación de las recetas según el menú desplegable que se indica a continuación:



Al seleccionar una receta la visualización de la misma corresponde con la estructura mostrada en el apartado 4.1.2.

- 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 Cooking planner. Cuando la receta está creada en el modo SmartCooking o Cooking planner 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 13).



- 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.



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

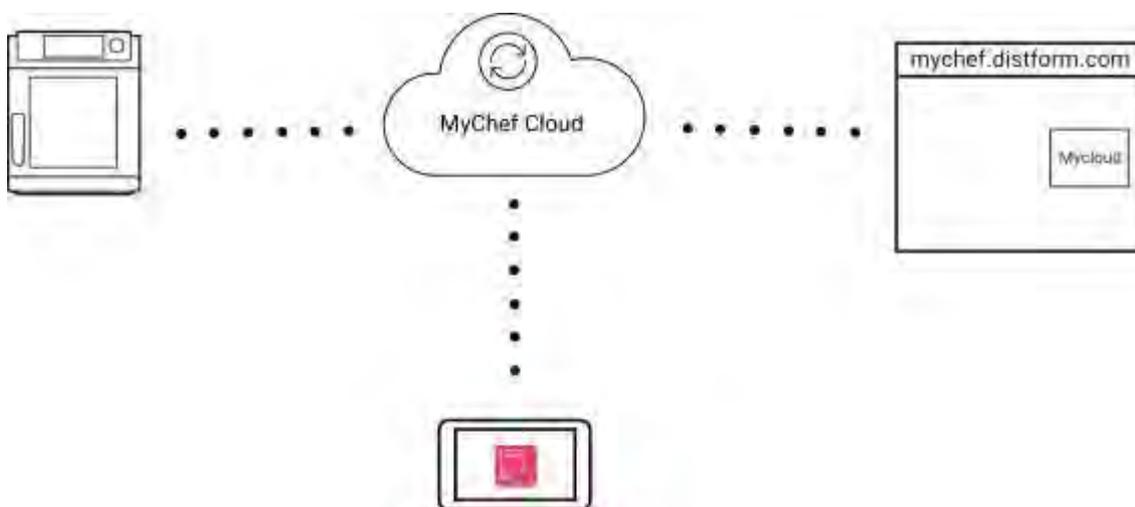
## 8.1 Gestión de recetas desde MyChef Cloud

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.

El funcionamiento y gestión a través de dispositivos móviles y web puede consultarse en el manual de Mychef Cloud.



## 9. 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.



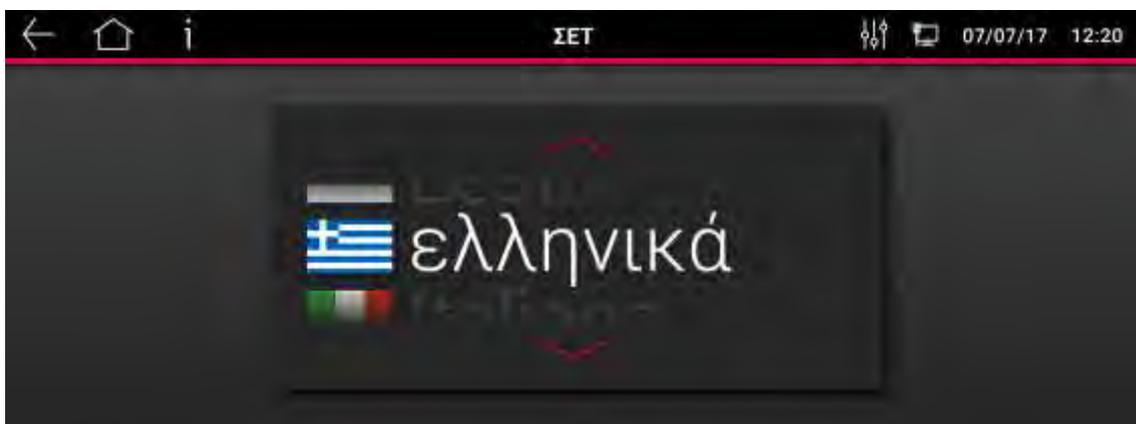
## 9.1 Fecha/Hora

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



## 9.2 Idioma

Para cambiar el idioma, navegue entre los idiomas disponibles pulsando las flechas o haciendo uso del control rotativo, y seleccione el idioma deseado. Para salir, pulsar la flecha atrás y la configuración quedará guardada.



## 9.3 Volumen

El ajuste de volumen permite seleccionar entre tres diferentes opciones de sonidos. 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. En este caso, es posible seleccionar pulsando las intensidades del todo entre Silencio, Medio o Alto. Además se puede seleccionar el tono de aviso entre diferentes opciones en el menú lateral.



## 9.4 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.



## 9.5 Asistente inteligente

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



- 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.***

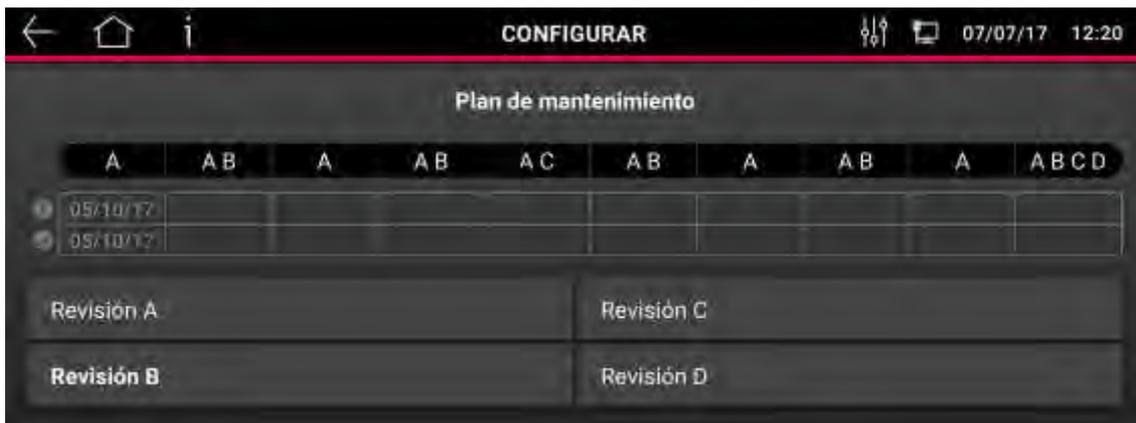
- La opción ahorro de energía, optimiza determinadas funciones consiguiendo mejorar el rendimiento energético del horno.

## 9.6 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.



La pantalla siguiente 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 encoder y mando rotativo
- 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

## 9.7 Sonda

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

| CONFIGURAR            |              |                                       |              |
|-----------------------|--------------|---------------------------------------|--------------|
| 1. Sonda multipunto 1 | No utilizada | 6. Sonda chimenea                     | 80°C         |
| 2. Sonda multipunto 2 | No utilizada | 7. Sonda cámara                       | 144°C        |
| 3. Sonda multipunto 3 | No utilizada | 8. Temperatura interna de electrónica | 45°C         |
| 4. Sonda multipunto 4 | No utilizada | 9. Temperatura inverter               | 40°C         |
| 5.                    | No utilizada | 10.                                   | No utilizada |

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  | No utilizada                       | Si       |
| 05       | Sonda 6  | Sonda Chimenea                     | Si       |
| 06       | Sonda 7  | Sonda Cámara                       | Si       |
| 07       | Sonda 8  | Temperatura interna de electrónica | Si       |
| 08       | Sonda 9  | Temperatura inverter               | Si       |
| 09       | Sonda 10 | No utilizada                       | Si       |

**Tabla 3: 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.**

## 9.8 Análisis de sistema

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

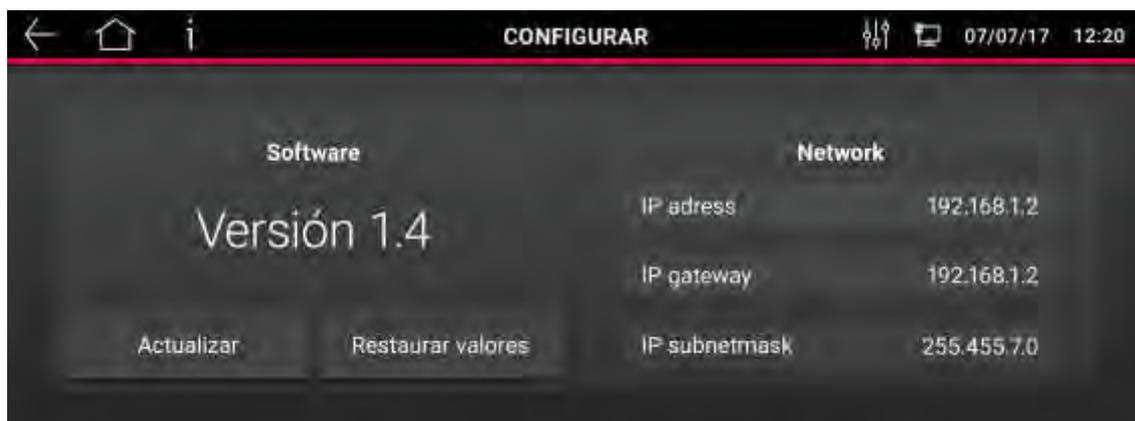
A través de seis pasos se guía al usuario o al SAT (en el caso del primer uso y puesta en marcha del horno), para que realice los siguientes chequeos:

- Iluminación: comprobación de la correcta iluminación de la cámara y mando rotativo.
- Mando rotativo: se debe girar y pulsar el mando para comprobar que la sensibilidad y funcionamiento es correcto.
- 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.

## 9.9 Sistema

Sistema muestra la versión del software del equipo y las direcciones IP.



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.

## 9.10 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.

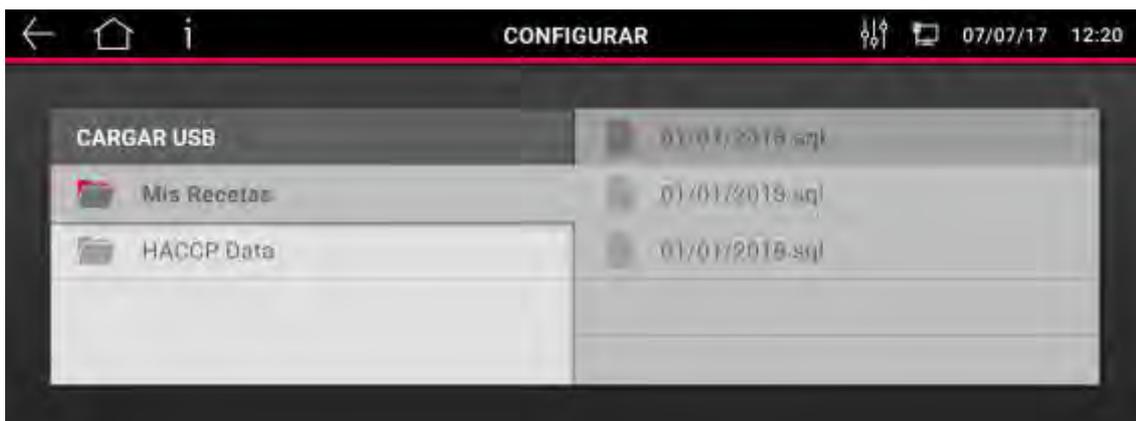
## 9.11 Cuentas

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



## 9.12 USB

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



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 esquina inferior derecha del horno.



**Figura 4: Alojamiento conector USB.**

Pueden ser visualizados desde cualquier ordenador.

### 9.13 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.

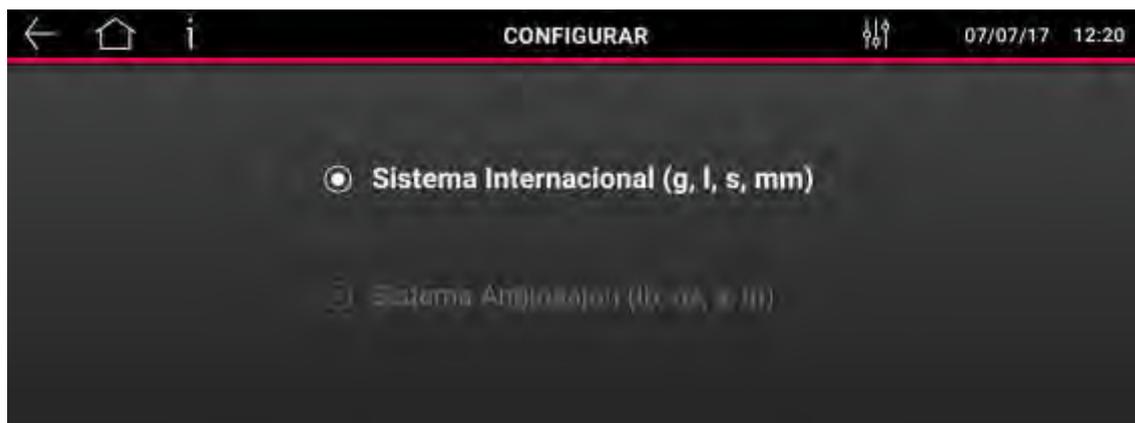


Del mismo modo, accediendo a través de la opción HACCP Data y estableciendo el rango deseado, será posible visualizar la gráfica correspondiente al registro de datos HACCP.



### 9.14 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.



### 9.15 Configuración avanzada

Este bloque permite consultar los parámetros de configuración internos del horno y facilita el diagnóstico de averías y mal funcionamientos 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)  |
| GPIONTest          | 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)  |
| EncoderSensibility | Sensibilidad del encoder                               | 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 4: Configuración avanzada.**

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 test i 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.

## 9.16 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 la tecla 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 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. Ver capítulo 7.**

### 9.17 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   |
|-------|--|--|
| 0     | NO ERROR                               | Sin error.   |
| 1     | ERROR GENERAL PURPOSE INPUT            | Entrada general de error. No utilizado.  |
| 2     | ERROR OVERTEMPERATURE                  | Entrada general de temperatura. 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. |
| 4.1   | ERROR COMMUNICATION                    | Comunicación entre placas no responde. Verifique el cable que une la placa de potencia y la placa de control.  |
| 4.3   | ERROR COMMUNICATION                    | 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.   |
| 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                            | No se detecta agua. Asegúrese que la red hídrica está correctamente conectada.   |
| 8     | ERROR WASHING                          | No se detecta detergente/abrillantador. No utilizado.  |
| 9     | ERROR PROBE1 TEMP SENSOR NOT CONNECTED | Sonda externa no conectada. Verifique la sonda externa y el conector.  |
| 10    | ERROR PROBE1 TEMP SENSOR SHORTED       | Sonda externa cortocircuitada. Verifique la sonda externa y el conector.   |
| 11    | ERROR PROBE2 TEMP SENSOR NOT CONNECTED | Sonda externa no conectada. Verifique la sonda externa y el conector.  |
| 12    | ERROR PROBE2 TEMP SENSOR SHORTED       | Sonda externa cortocircuitada. Verifique la sonda externa y el conector.   |
| 13    | ERROR PROBE3 TEMP SENSOR NOT CONNECTED | Sonda externa no conectada. Verifique la sonda externa y el conector.  |
| 14    | ERROR PROBE3 TEMP SENSOR SHORTED       | Sonda externa cortocircuitada. Verifique la sonda externa y el conector.   |

|         |  |  |
|---------|--|--|
| 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  | El horno se ha apagado ejecutando un programa de autolimpieza. Realice un aclarado   |
| 27      | ERROR CLEANING TEMPERATURE TOO HOT     | La temperatura del horno durante un programa de autolimpieza ha subido por encima de una temperatura máxima.   |
| 28      | 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 en la cámara de cocción. |
| 29.1794 | ERROR INVERTER                         | Inverter no recibe el voltaje correcto. Revisar alimentación horno y alimentación inverter.  |
| 29.1538 | ERROR INVERTER                         | Consumo del motor demasiado alto. Verificar que el motor gira sin rozar en ninguna parte. Verificar buen estado rodamientos.   |
| 29.5890 | ERROR INVERTER                         | Temperatura ambiental en inverter demasiado alta. Compruebe que la refrigeración del horno funciona correctamente.   |

**Tabla 5: 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.