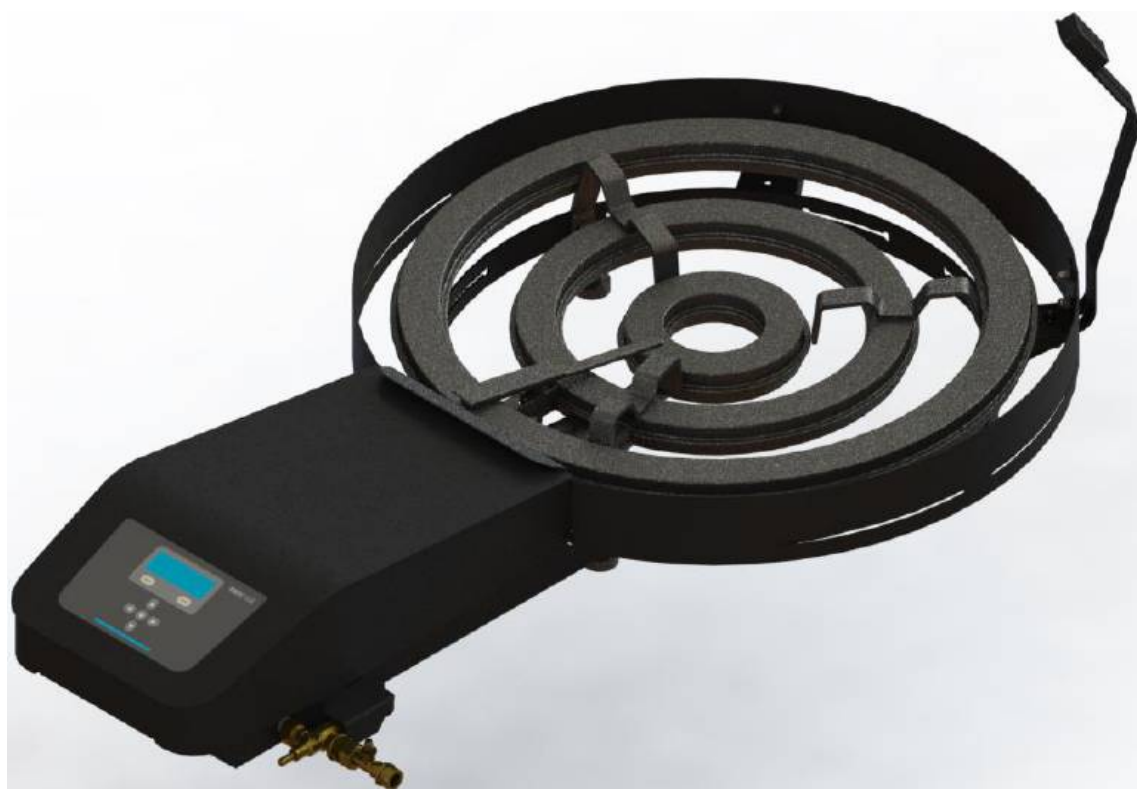


mimcook

MANUAL DE INSTRUCCIONES



mimcook

Versión: 6

Contenido

0. Consideraciones generales sobre seguridad.....	5
0.1 Instrucciones de seguridad.....	6
1. Descripción general y controles.....	8
1.1 Contenido del embalaje	8
1.2 Finalidad	8
1.3 Características técnicas	9
1.4 Descripción.....	11
1.5 Requisitos operativos.....	12
1.6 Símbolos de seguridad	13
1.7 Instrucciones para el instalador	14
2. Uso y limpieza de MIMCOOK	16
2.1 Primer uso de MIMCOOK	16
2.2 Cómo utilizar MIMCOOK	17
2.2.1 Instrucciones para el menú	17
2.2.2 Instrucciones de uso	19
2.3 Limpieza después del uso.....	26
3. Errores de MIMCOOK.....	27
4. Precauciones relativas a MIMCOOK.....	28
5. Transporte y almacenamiento de MIMCOOK.....	29
6. Mantenimiento y reparación de MIMCOOK.....	30
5.1 Servicio técnico y garantía.....	30
5.1.1 Duración de la garantía.....	30
5.1.2 Validez de la garantía.....	30
5.1.3 Daños excluidos de la garantía	30
5.1.4 Recambios.....	30
7. Desmontaje de MIMCOOK.....	31
8. Declaración CE.....	32

mimcook

0. Consideraciones generales sobre seguridad

Advertencia para la seguridad de personas y objetos.

La siguiente simbología, junto a un párrafo, indica la posibilidad de peligro como consecuencia de no respetar las prescripciones correspondientes:



No observar esta prescripción comporta riesgo de electrocución



No observar esta prescripción comporta riesgo de lesiones personales



No observar esta prescripción comporta riesgo de daños al equipo o a la instalación

La siguiente simbología, junto a un párrafo, indica consejos básicos para la seguridad y prevención de daños:



Leer atentamente



No manipular o reparar



Debe tener en cuenta las siguientes consideraciones para utilizar MIMCOOK de forma segura:



-La superficie de MIMCOOK puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Mantenga el dispositivo fuera del alcance de niños y animales domésticos.

-Cualquier uso incorrecto o indebido del aparato puede causar su fallo y/o daños en la persona que lo utiliza.

-Evite el contacto del tubo de alimentación con superficies calientes, cortantes y/o llamas

-MIMCOOK alcanza rápidamente una elevada temperatura para su funcionamiento, por el contrario, necesita un largo periodo de enfriamiento. Al utilizar el dispositivo manipúlelo siempre con precaución y no toque las superficies calefactoras hasta pasadas dos horas de su último uso.

-Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica y al suministro de gas, comprobar que se adecuan a las características que se indican en el embalaje, en este manual y/o en la placa de características de este equipo.

-No situar materiales inflamables cerca del dispositivo durante su funcionamiento.

-En caso de percibir olor a gas, cerrar inmediatamente la alimentación de gas. NO encender ninguna llama ni accionar ningún interruptor eléctrico. En caso de sospechar que el dispositivo puede tener una fuga, contactar con el Servicio Técnico.

-No mover el aparato durante su utilización



-Evitar cualquier posibilidad de contacto del Brazo Sensor (figura 3, D) con una llama directa. No flamear alimentos sobre MIMCOOK.

-MIMCOOK es un dispositivo apto únicamente para personal cualificado, que haya sido formado específicamente para su uso seguro.

-Este aparato no pueden utilizarlo niños menores de 8 años, tampoco personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.

-Los niños no deben jugar con el aparato.

-La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

-Debe revisar anualmente el estado del circuito de gas de MIMCOOK

-Queda prohibida cualquier manipulación de las piezas del aparato.

-Mimcook debe estar situado como mínimo a 70cm de cualquier pared adyacente

-Siempre que se disponga a utilizar Mimcook, sitúelo sobre una superficie resistente a altas temperaturas (mármol, acero, etc.)



-Antes de conectarlo comprobar la válvula de la botella tiene la junta en perfecto estado.

-MIMCOOK no incluye ningún dispositivo de reglaje.



-Queda prohibida la manipulación de las piezas protegidas por el fabricante.

-No tapar ni obturar ninguna de las rejillas u orificios presentes en el aparato.

-Antes de conectar el dispositivo a la alimentación de electricidad, asegurarse que la red se adapta a las características de tensión y frecuencia indicadas en este manual.

-Antes de conectar el dispositivo a la alimentación de gas, asegurarse que la presión de entrada corresponde a la presión especificada en las características técnicas.

-Para cualquier duda referente a la instalación de la alimentación de gas y/o electricidad, consultar al servicio técnico autorizado.

mimcook

1. Descripción general y controles

Este manual del usuario tiene la finalidad de promover el uso seguro y profesional de MIMCOOK.



Lea estas instrucciones atentamente antes de utilizar MIMCOOK para evitar daños o mala utilización del mismo.

Guarde este manual de instrucciones para consultas posteriores.

Si tiene alguna pregunta o comentario, consulte a Inbrooll Industries S.L.

1.1 Contenido del embalaje

Antes de proceder al uso de MIMCOOK compruebe que están todos los componentes y que estos se encuentran en perfecto estado.



No utilice este producto si éste o alguno de sus componentes presentan algún defecto visible.

Componentes del embalaje: MIMCOOK, cable de alimentación, manual de instrucciones.

Cable flexible de conexión de gas NO incluido.

1.2 Finalidad

MIMCOOK es un dispositivo de cocción automatizado de uso profesional, que debe ser utilizado por personal cualificado, ideado para el control de la cocción de todo tipo de alimentos, en especial arroces y paellas.

Además, MIMCOOK admite la introducción de recetas propias, permitiendo así la personalización deseada por parte de cada consumidor, convirtiéndose en un dispositivo versátil y flexible, que permite cocinar cualquier plato que el usuario desee o imagine, siempre que siga las instrucciones e indicaciones de seguridad explicadas en este manual.

1.3 Características técnicas

- MIMCOOK permite utensilios desde 42 hasta 70 cm de diámetro
- Alimentación: La presión de alimentación corresponde a la presión normalizada según normativa legal.
- Este producto se distribuye en 2 modelos con las siguientes características:

- Mimcook Pro GP: Gas: G-31; Presión: 37 mbar; Cat: I_{3P}

Quemador	Diámetro	Consumo máximo	Consumo 1/2	Consumo mínimo	Regulación aire primario
Interior	0,95 mm	2,5 kW	2,3 kW	1,7 kW	Fija
Central	1,45 mm	5,6 kW	5,0 kW	3 kW	Fija
Exterior	1,55 mm	6,6 kW	5,8 kW	3,5 kW	Fija
Conjunto	-	14 kW	13,5 kW	6,5 kW	Fija
Piloto	0,27 mm	0,5 kW			Fija

- Mimcook Pro GN: Gas: G-20; Presión: 20 mbar; Cat: I_{2H}

Quemador	Diámetro	Consumo máximo	Consumo 1/2	Consumo mínimo	Regulación aire primario
Interior	1,45 mm	3 kW	2,9 kW	1,6 kW	Fija
Central	2,20 mm	5,8 kW	5,1 kW	2,8 kW	Fija
Exterior	2,85 mm	10 kW	9,1 kW	5,7 kW	Fija
Conjunto	-	18,6 kW	16,5 kW	10 kW	Fija
Piloto	0,42 mm	0,5 kW			Fija



MIMCOOK se distribuye en dos modelos distintos y únicos.

En ningún caso queda permitido transformar ni adaptar ningún modelo fuera de las instalaciones del fabricante.

Para identificar su modelo consulte la placa de características.

- Peso: 23,5 kg
- Características eléctricas

Tensión de alimentación	95-250 V
Frecuencia	47-63 Hz
Potencia eléctrica	55 W

mimcook

- Dimensiones (Figura 1)

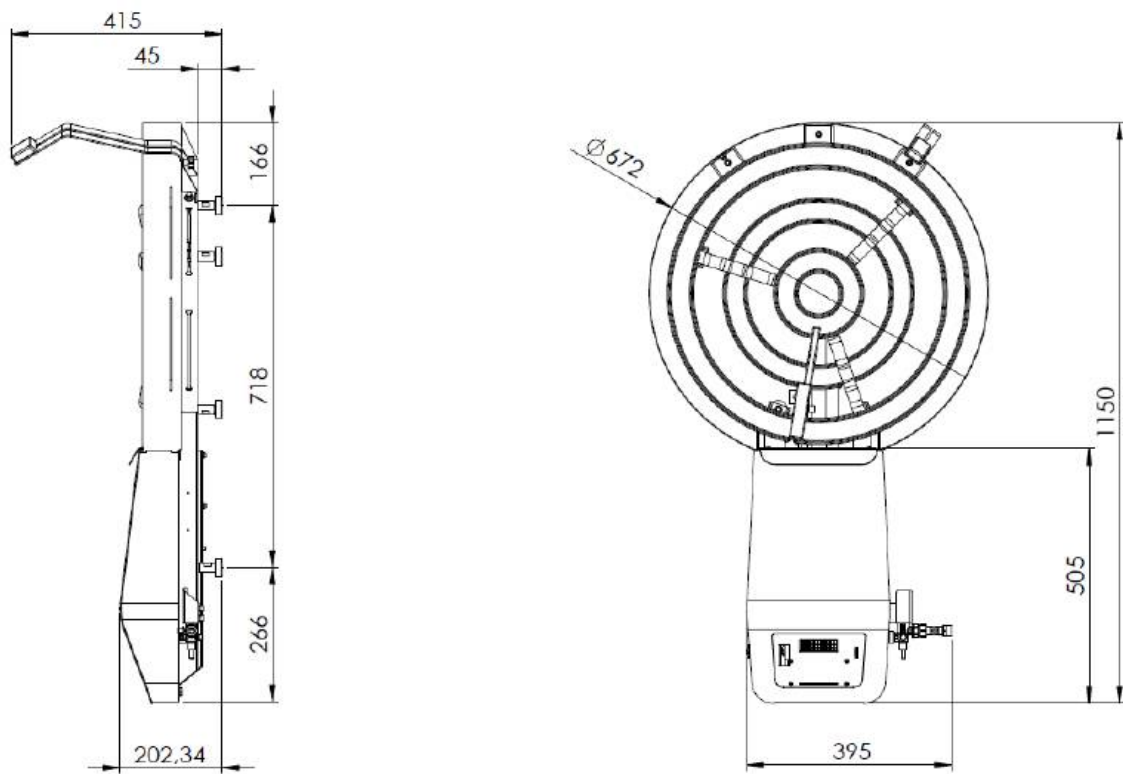


Figura 1

1.4 Descripción

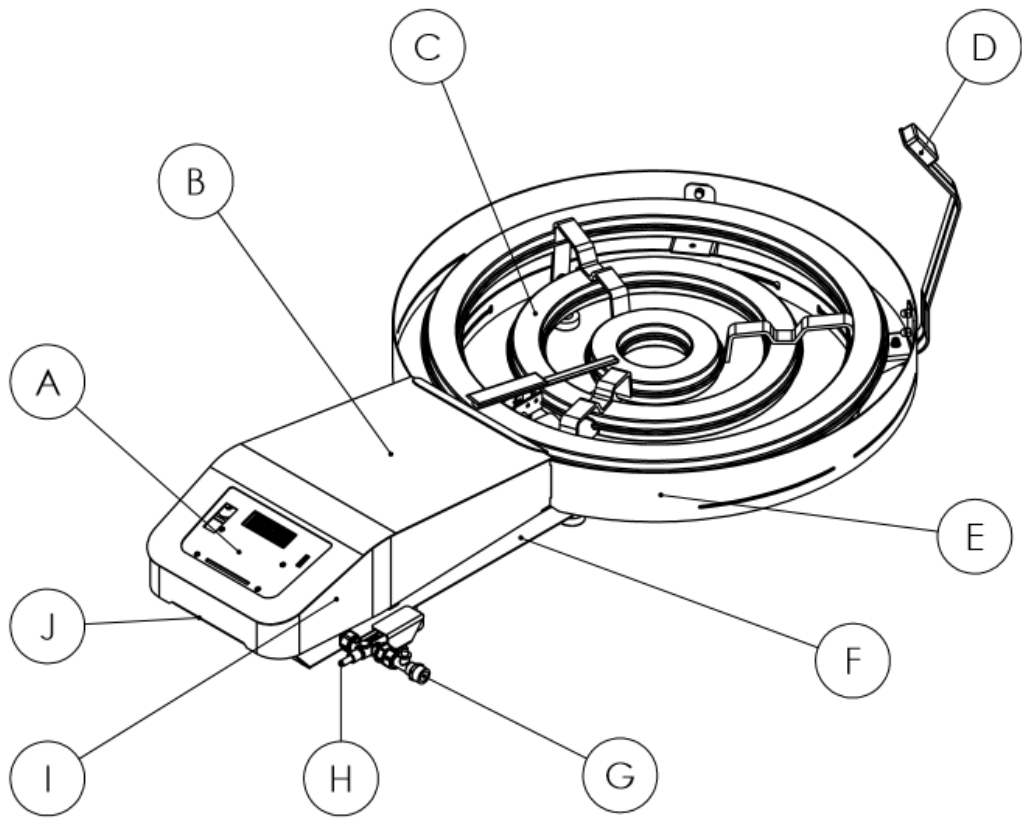


Figura 2

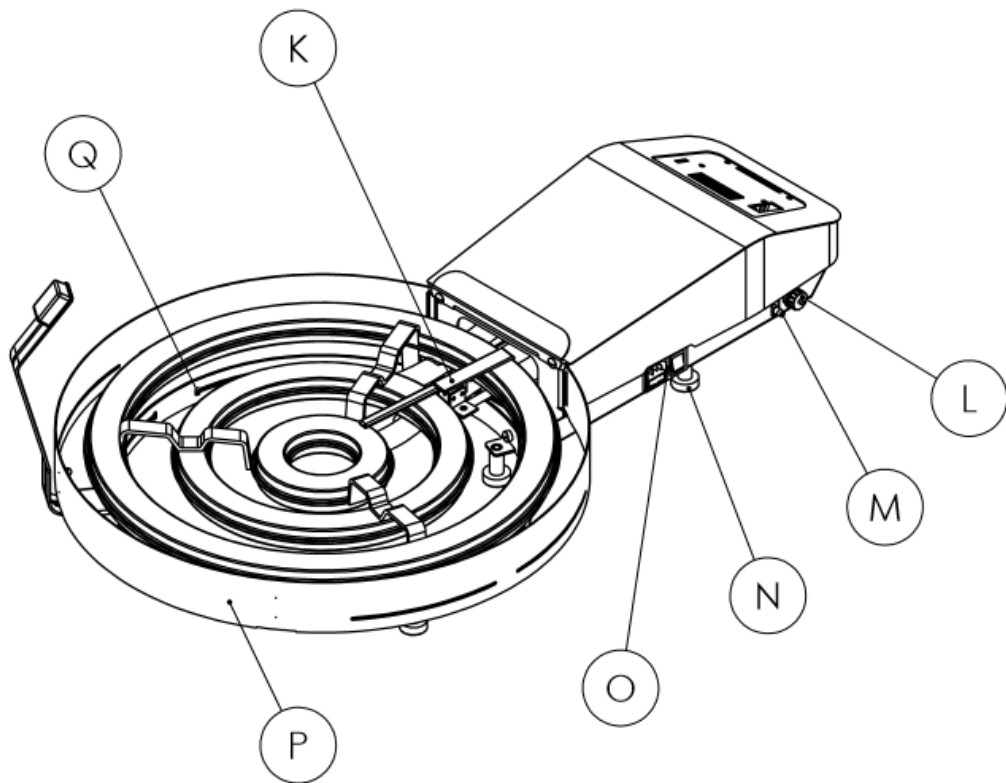


Figura 3

mimcook

Figuras 2 y 3

- A. Pantalla y teclado
- B. Tapa superior
- C. Quemador
- D. Brazo sensor en una de las posibles posiciones
- E. Paraviento
- F. Base MIMCOOK
- G. Punto de conexión de entrada de gas
- H. Válvula de seguridad
- I. Asa frontal
- J. Tapa lateral
- K. Quemador piloto
- L. Conector USB-A
- M. Válvula de inspección
- N. Pies regulables en altura
- O. Conector de alimentación de red e interruptor de encendido
- P. Posición alternativa del brazo sensor
- Q. Ranuras guía para cable sensor

1.5 Requisitos operativos

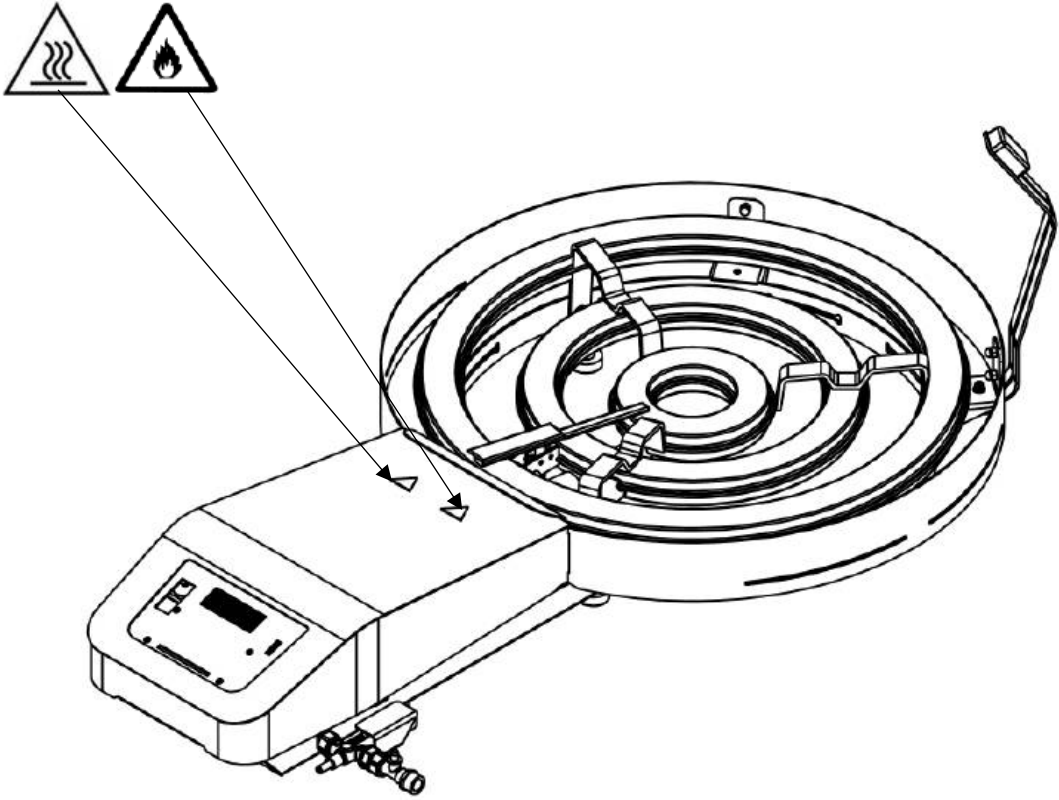


MIMCOOK es un dispositivo de uso profesional.

MIMCOOK es un dispositivo apto únicamente para personal cualificado, que haya sido formado específicamente para su uso.

Este aparato no pueden utilizarlo los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

1.6 Símbolos de seguridad



mimcook

1.7 Instrucciones para el instalador

La instalación física de MIMCOOK deberá realizarse sobre una superficie estable. Todos los pies deben permanecer en todo momento en contacto con dicha superficie. Debe realizarse en un local suficientemente ventilado, de acuerdo con las reglamentaciones en vigor.

La ventilación por evacuación térmica se considera suficiente si se evacuan, fuera del local donde estén instalados los aparatos, 10 m³/h de aire por cada kW de consumo calorífico en funcionamiento.

Para el nivelado del equipo, utilizar un nivel de burbuja u otro dispositivo diseñado para tal efecto. Alternativamente, usar una paella con un poco de agua.

Los aparatos de cocción deben descargar los productos de la combustión en campanas conectadas o bien a chimeneas o bien directamente al exterior, impidiendo la formación de concentraciones de sustancias nocivas para la salud en el sitio de instalación.

La instalación y conexión de MIMCOOK a la fuente de gas deberá realizarse por profesionales cualificados siguiendo las reglas de instalación vigentes en el país donde vaya a instalarse, debiendo incluir necesariamente una llave de corte rápido entre el aparato y la fuente del suministro del gas.

La conexión de gas se realizará mediante la entrada preparada para tal efecto utilizando una rosca hembra de ½". La conexión entre la fuente de alimentación y el aparato se realizará por medio de un tubo flexible debiendo éste estar homologado y estar dentro del periodo previo a la fecha de caducidad. Estos dos requisitos figuran marcados necesariamente en el mismo tubo. Dicho tubo flexible debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.

En el caso de utilización de botella de gas, se ha de emplear un regulador de presión conforme con la norma. Además, la botella deberá permanecer conectada al quemador en posición vertical al lado derecho y lo más alejada posible del mismo. La longitud del tubo flexible será como máximo de 1,5 metros y no deberá entrar en contacto con parte alguna del aparato susceptible de estar caliente. No doblar ni retorcer el tubo flexible durante la instalación y uso.

El detalle de la conexión de gas responde a la siguiente figura:

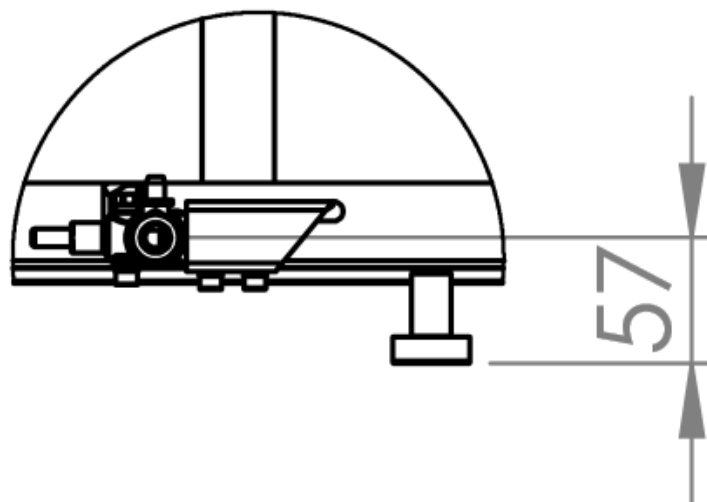


Figura 4

En el modelo para GLP, se incluye el conector para tubo de gas de 9mm.

En el modelo para GN, debe conectarse mediante una rosca hembra de 1/2".

Para la conexión de MIMCOOK a la fuente de electricidad, enchufar el dispositivo a una toma de corriente de 95-250 V en función del país de distribución con el cable suministrado para tal efecto en el embalaje original.

Nota: Para más información sobre el esquema eléctrico del dispositivo contacte con el fabricante.



Antes de conectarlo comprobar la válvula de la botella tiene la junta en perfecto estado.

MIMCOOK no incluye ningún dispositivo de reglaje.



Queda prohibida la manipulación de las piezas protegidas por el fabricante.

No tapar ni obturar ninguna de las rejillas u orificios presentes en el aparato.

Antes de conectar el dispositivo a la alimentación de electricidad, asegurarse que la red se adapta a las características de tensión y frecuencia indicadas en este manual.

Antes de conectar el dispositivo a la alimentación de gas, asegurarse que la presión de entrada corresponde a la presión especificada en las características técnicas.

Para cualquier duda referente a la instalación de la alimentación de gas y/o electricidad, consultar al servicio técnico autorizado.

mimcook

2. Uso y limpieza de MIMCOOK

2.1 Primer uso de MIMCOOK

El primer uso de MIMCOOK requiere del montaje del brazo sensor:

1. Coloque el sensor en el punto mostrado en la figura 3 o bien en el punto P (figura 4) con el sensor apuntando hacia el centro de la paellera.
2. Fijar ambos tornillos asegurando que el sensor sigue apuntando al centro.
3. Para fijar el cable del sensor, utilice las ranuras de la base (figura 4, Q).

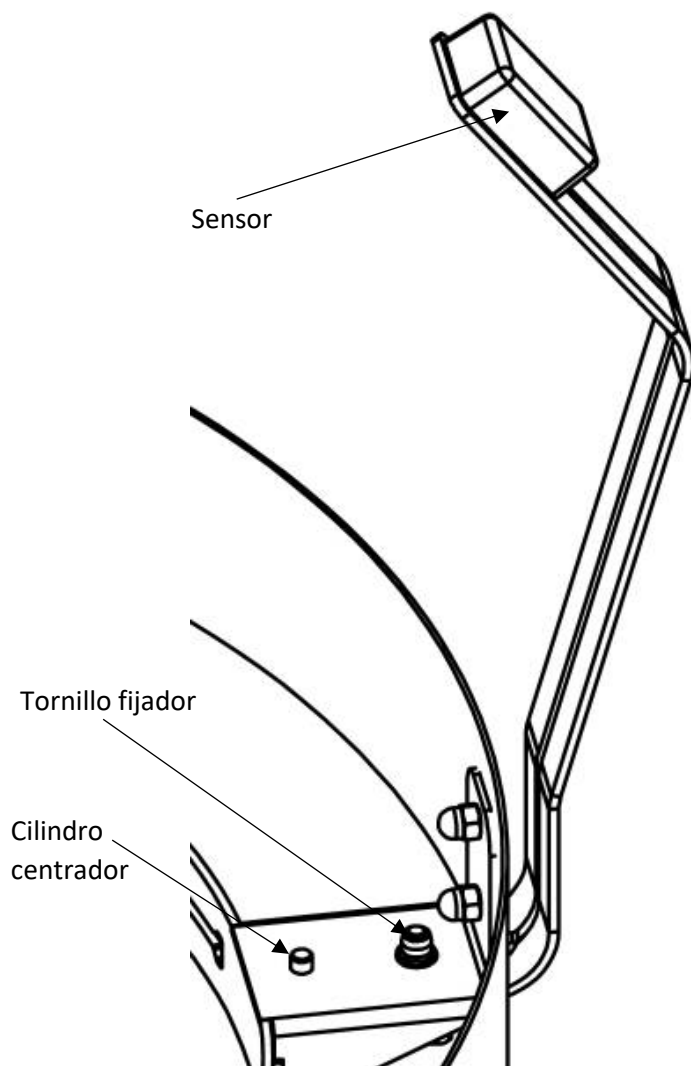


Figura 5

2.2 Cómo utilizar MIMCOOK

2.2.1 Instrucciones para el menú

Para operar el menú de MIMCOOK se utilizan las 7 teclas que se encuentran en el teclado del dispositivo (figura 6):

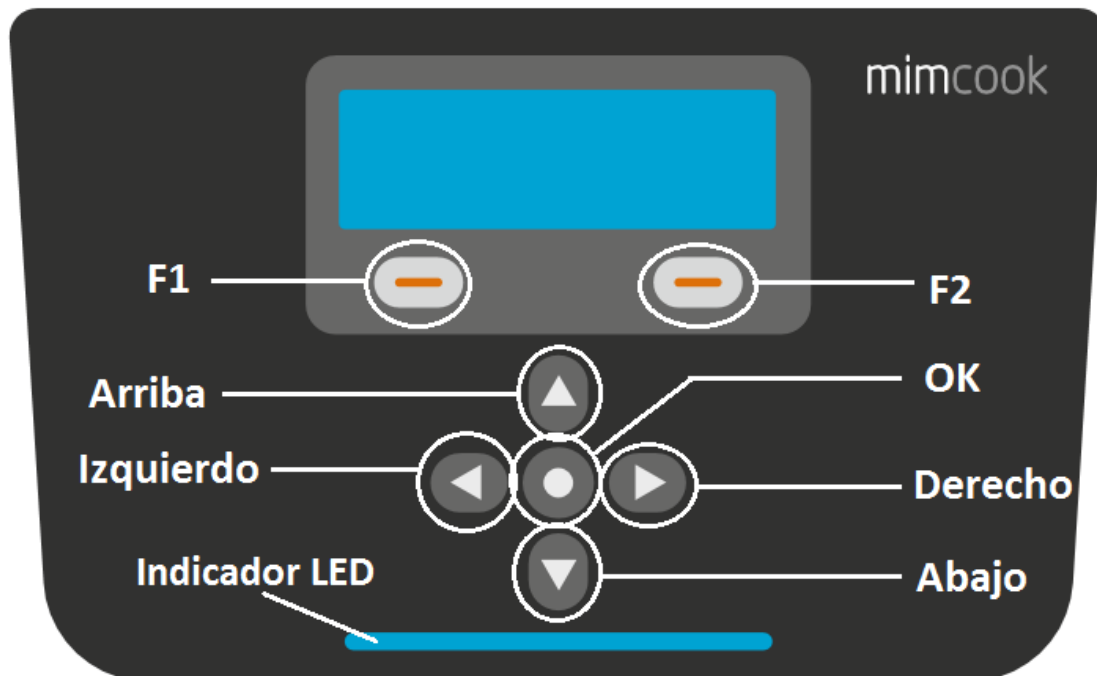


Figura 6

mimcook

A continuación, se detallan los símbolos que indican el tipo de interacciones necesarias a realizar con los botones para operar con el menú:

DC	Derecho Corto	Pulsar el botón brevemente	-Mover el cursor de edición. -Modificar el valor de un parámetro.
IC	Izquierdo Corto	Pulsar el botón brevemente	-Mover el cursor de edición. -Modificar el valor de un parámetro.
AC	Arriba Corto	Pulsar el botón brevemente	-Cambiar el valor del carácter marcado por el cursor. -Navegar por las listas de selección. -En la edición de un programa, aumenta el parámetro en 1 unidad.
AL	Arriba Largo	Pulsar el botón hasta oír pitido	-Controlando el fuego, fija todos los fuegos al máximo. -En la edición de un programa, aumenta el parámetro en 10 unidades.
AC	Abajo Corto	Pulsar el botón brevemente	-Cambiar el valor del carácter marcado por el cursor. -Navegar por las listas de selección. -En la edición de un programa, disminuye el parámetro en 1 unidad.
AL	Abajo Largo	Pulsar el botón hasta oír pitido	-Controlando el fuego, fija todos los fuegos al mínimo. -En la edición de un programa, disminuye el parámetro en 10 unidades.
OKC	OK corto	Pulsar el botón brevemente	-Aceptar o avanzar
OKL	OK largo	Pulsar el botón hasta oír pitido	-Atrás, cancelar o salir.
F1C	F1 corto	Pulsar el botón brevemente	-No tiene función fija, se especifica en la última línea de la pantalla
F2C	F2 corto	Pulsar el botón brevemente	-No tiene función fija, se especifica en la última línea de la pantalla

Además, el indicador LED responde al siguiente código de 4 colores:

Blanco	El dispositivo se encuentra en la ejecución de una tarea
Naranja	Requiere intervención del usuario
Rojo	Error
Verde	Programa finalizado
Morado	Menú de edición u opciones
Azul	Menú de edición u opciones

2.2.2 Instrucciones de uso

Consideraciones generales de funcionamiento de MIMCOOK

Es necesario tener en cuenta que MIMCOOK funciona por fases de cocción. Estas fases empiezan cuando termina la anterior, a excepción de la primera, que empieza cuando el usuario inicia el programa.

Las fases finalizan cuando se cumple la condición establecida. Estas condiciones pueden ser:

- Llegada a una temperatura determinada
- Transcurrido un tiempo
- Variación de temperatura (normalmente causa de haber añadido algún líquido a diferente temperatura)
- Por confirmación del usuario

Encendido y apagado

Para el encendido de MIMCOOK, conectar toma de corriente y activar el interruptor lateral de encendido. Para apagar el dispositivo, desactive el interruptor. (figura 4, O)

Para el encendido de la llama piloto, cuando el dispositivo lo pida por pantalla, mantener pulsado el botón de la válvula de alimentación hasta que la pantalla lo indique (figura 3, H) y encender la llama piloto con un encendedor por la parte central del quemador. Este proceso puede llevar un tiempo en caso que el aparato haya estado desconectado del gas cierto período de tiempo.

Una vez acabada la cocción, la llama piloto se mantendrá encendida durante 2 minutos a la espera de una nueva cocción. En caso de no recibir dicha orden, la llama se apagará automáticamente.



Si no se realiza correctamente, puede provocar el corte de la alimentación de gas por seguridad. Empezar de nuevo el encendido de la parte de gas.

Este proceso puede llevar hasta un minuto en caso que el aparato haya estado desconectado del gas cierto período de tiempo.

mimcook

Menú de funcionamiento normal

K: En pantalla se representa como un icono de reloj de arena
T: En pantalla se representa como un icono de termómetro
F: En pantalla se representa como un icono de una llama

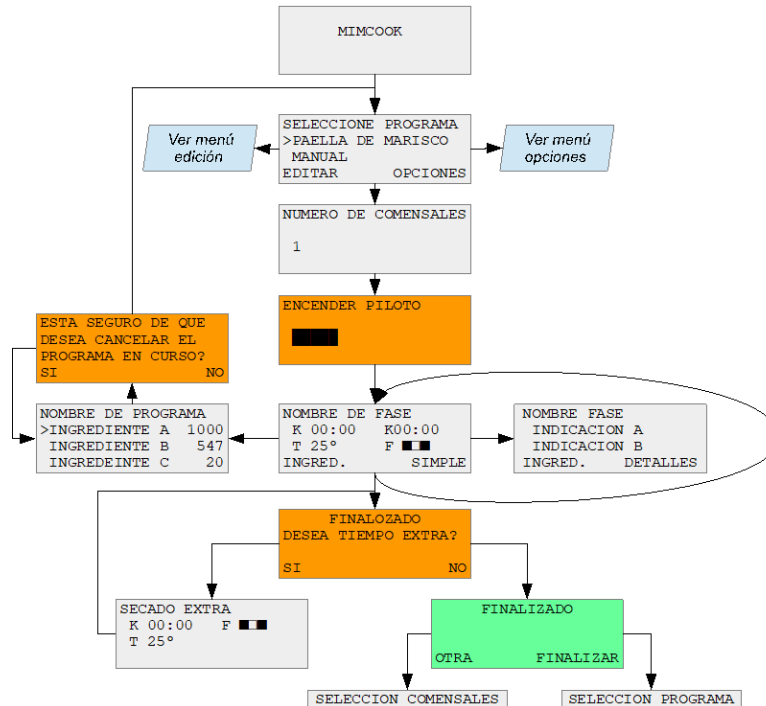


Figura 7

Una vez encendido el dispositivo, aparecerá el menú principal. Desde este menú se puede acceder a los menús de edición y opciones pulsando los botones F1 y F2 respectivamente.

Desde el menú de funcionamiento normal podemos seleccionar, mediante los botones Arriba y Abajo, la receta que deseamos elaborar, así como el número de comensales.

Ahora es necesario encender la llama piloto. Para hacerlo, consultar el apartado de Encendido/apagado.

Llegados a este punto, solo tenemos que seguir las instrucciones que aparecen en pantalla.

Durante este proceso, se ofrecen 3 modos de visualización.

La primera opción se dirige a un público con conocimientos avanzados. En ella se muestra el nombre de la fase, el tiempo restante de la fase actual, el tiempo aproximado de finalización de la receta, el nivel de fuego y la temperatura. Además, en este modo el usuario puede forzar temporalmente un nivel de fuego distinto al programado.

La segunda opción se dirige a un público general, menos especializado. En ella se muestran las indicaciones principales a seguir en cada fase del programa no pudiéndose alterar el funcionamiento automático de los fuegos.

La tercera opción son los ingredientes. En ella se muestra la cantidad de cada ingrediente que debe utilizarse en la elaboración del plato en función del número de comensales introducidos al inicio.

Consideraciones importantes:

- Para una correcta indicación de los ingredientes y ajuste del fuego, es muy importante introducir correctamente el número de comensales.
- El nivel de fuego, pese a estar programado, puede ser alterado temporalmente si el usuario lo considera oportuno. Para ello, utilizar las teclas Derecha e Izquierda para seleccionar el fuego y las teclas Arriba y Abajo para variar su nivel de intensidad. En finalizar la fase, el nivel de fuego se volverá a ajustar al valor programado para la próxima fase.
- Si el usuario considera que una cierta fase se puede dar por terminada antes de tiempo, puede pulsar el botón “derecha largo” para saltar automáticamente a la siguiente fase. Este paso es reversible mediante una pulsación larga de la tecla izquierda (siempre que esta función esté habilitada en el menú configuraciones).
- Si al final del programa el usuario considera que el plato no ha quedado a su gusto, puede seleccionar la opción de Secado Extra. Esta opción contempla, principalmente, 2 usos:
 - El plato ha quedado demasiado caldoso y el usuario desea evaporar más cantidad de líquido.
 - El plato no ha quedado suficientemente cocido y el usuario desea agregar caldo y alargar la cocción.

Menú de opciones

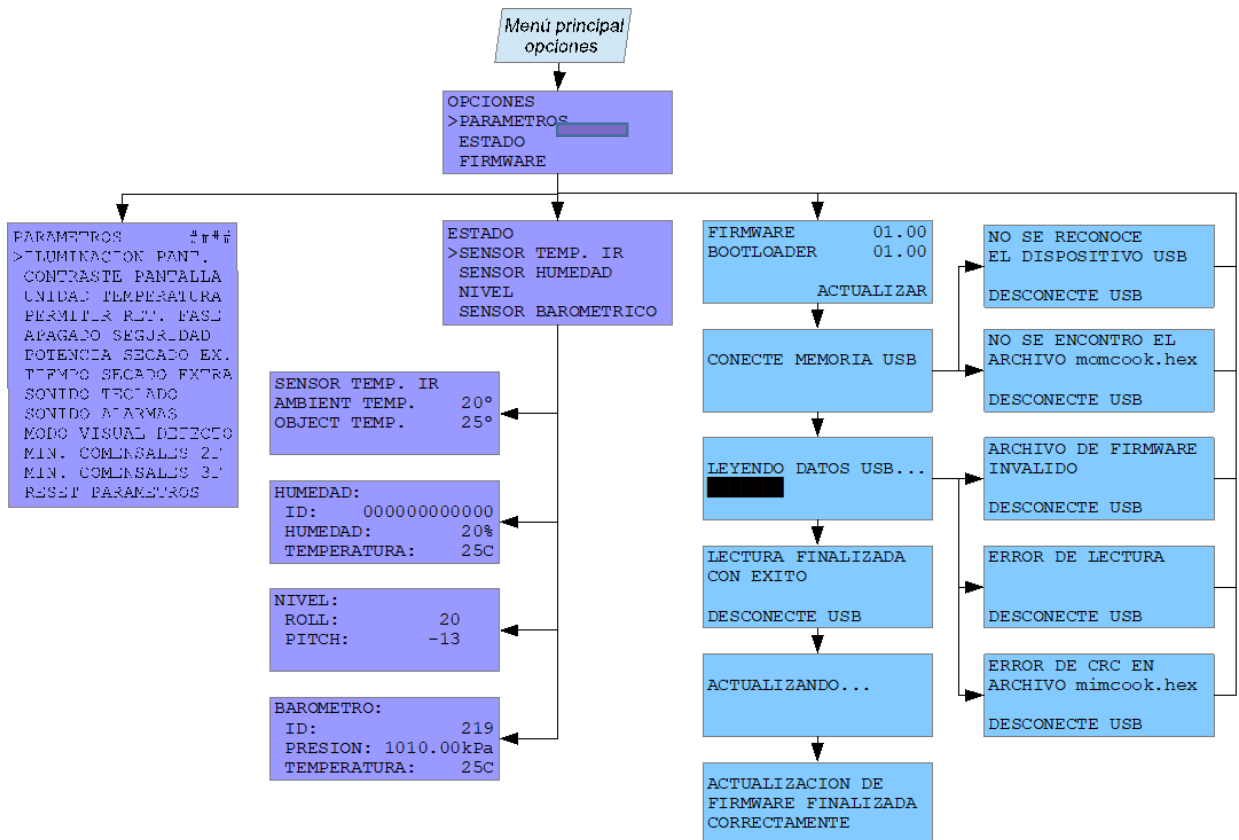


Figura 8

mimcook

Para acceder al menú de opciones, debemos pulsar el botón F2 una vez el usuario se encuentre en el menú principal.

El menú de opciones permite tres funciones principales:

- Ajuste de parámetros del dispositivo

Pulsando las teclas Arriba y Abajo se puede seleccionar el parámetro deseado, que se puede observar en la parte superior derecha de la pantalla. Estas modificaciones no son permanentes hasta que se abandona el menú con una pulsación larga de la tecla "OK".

El acceso a esta función quedará limitado a personal cualificado. Por este motivo se requerirá una única clave de acceso para acceder a este menú (1234). Una vez introducida la clave, el sistema quedará accesible hasta que se apague, momento en el cual vuelve a requerir dicha clave.

Los parámetros ajustables son los siguientes:

- Iluminación de la pantalla: Permite ajustar la iluminación entre 0-100%
- Contraste de la pantalla: Permite ajustar el contraste entre 0-100%
- Unidad de temperatura: Permite ajustar la unidad de temperatura de la lectura del sensor. A elegir entre Celsius, Kelvin o Fahrenheit. Este ajuste no afecta al sistema de edición de programas, donde la temperatura debe constar siempre en Celsius.
- Permitir retroceder fase: Este parámetro habilita o deshabilita la posibilidad de retroceder una fase determinada mediante una pulsación larga de la tecla "izquierda".
- Apagado de seguridad: Tiempo máximo durante el cual el sistema puede permanecer activo sin intervención del usuario. Transcurrido dicho tiempo el aparato realizará un apagado de seguridad del fuego.
- Potencia de secado extra: Define la potencia de los fuegos aplicada por defecto durante las fases de secado adicional.
- Tiempo de secado extra: Define el tiempo que dura la fase de secado adicional.
- Volumen de teclado: Permite ajustar el volumen del sonido procedente de pulsar teclas, a elegir entre 3 niveles y apagado.
- Volumen de las alarmas: Este parámetro permite ajustar el volumen de ciertas alarmas sonoras entre 3 niveles y apagado.
- Modo de visualización por defecto: Este parámetro permite definir el modo de visualización aplicado por defecto durante la ejecución de un programa entre modo simple y avanzado.
- Mínimo número de comensales para utilizar 2 fuegos: Define el número mínimo de comensales para los cuales se usarán los fuegos pequeño y mediano. Para menos comensales va a usarse solamente el pequeño. Este valor debe ser siempre inferior al parámetro de uso de los 3 fuegos. Si se elige un valor superior, se ajustará automáticamente.
- Mínimo número de comensales para usar 3 fuegos: Define el número mínimo de comensales para los cuales se usarán los 3 fuegos, para un número menor de comensales solamente se utilizarán 1 o 2 fuegos. Este valor tiene que ser siempre igual o superior al parámetro de dos fuegos. Si el valor ajustado es inferior al parámetro de 2 fuegos, se ajustará de forma automática.
- Restablecimiento de parámetros: Restablece todos los parámetros al valor de origen de fábrica del dispositivo.

- Actualización de firmware del dispositivo

Este menú permite consultar la versión de firmware actual del dispositivo. Este firmware está compuesto por 2 partes:

- Firmware principal: Controla la operativa principal del sistema. Se puede actualizar.
- Bootloader: Es el sistema operativo básico del dispositivo. Las actualizaciones de firmware deben ser compatibles con dicha versión de bootloader. No se puede actualizar sin acceder físicamente a la electrónica con un programador.

Las actualizaciones de firmware permiten añadir funcionalidades y prestaciones futuras al dispositivo. Esta operación instala un nuevo programa de control para el dispositivo y por ello pueden verse alteradas algunas funcionalidades descritas en este manual, para ello consulte las notas informativas sobre las actualizaciones que obtendrá junto a ellas.

Para actualizar el firmware es necesario utilizar una memoria USB inferior a 32GB, preferiblemente vacía. En la raíz de la memoria debe poner el fichero de actualización que siempre debe tener un nombre único (mimcook.hex). A partir de este punto, siga las instrucciones de la pantalla.



No apague el dispositivo hasta que el procedimiento haya finalizado, de lo contrario se pueden causar daños irreparables al dispositivo.

Antes de realizar una actualización, compruebe que dicha actualización es compatible con su dispositivo, para ello consulte las notas e indicaciones que se proporcionan con el fichero de actualización.

Ciertas actualizaciones pueden requerir reiniciar a su valor por defecto las recetas. Por ello es posible que al finalizar la actualización el dispositivo le alerte sobre ello y que no pueda recuperar sus recetas personalizadas.

Este menú permite editar programas, ya sean nuevos o existentes. Para acceder a este menú, pulsar el botón F2 una vez el usuario se encuentre en el menú normal. El acceso a esta función quedará limitado a personal cualificado. Por este motivo se requerirá una única clave de acceso para acceder a este menú (1234). Una vez introducida la clave, el sistema quedará accesible hasta que se apague, momento en el cual vuelve a requerir dicha clave.

Para introducir dicha clave, pulsar los botones Arriba y Abajo para cambiar el número y Derecho e Izquierdo para cambiar de dígito. Una vez introducido el código, pulsar el botón OK para aceptar.

Las funciones disponibles para tal propósito son las siguientes:

- Nuevo programa: Permite crear un nuevo programa, al que asignará un nombre, único y numerado (Ej: NUEVO 01"). El programa creado tendrá por defecto una sola fase y todos sus parámetros estarán en blanco. Una vez creado, el programa podrá ser editado desde el menú de edición de programas.
- Duplicar: Crea un nuevo programa a partir de un programa existente. A este nuevo programa se le asignará un nombre único basado en el programa original, añadiendo una numeración para garantizar que el nombre es único. Una vez duplicado el programa, éste podrá ser editado desde el menú de edición de programas.
- Eliminar: Permite eliminar un programa determinado. Esta acción no es reversible. Esta acción no se puede realizar si solo existe un programa en la memoria del dispositivo.
- Editar: Permite editar cada uno de los parámetros de un programa, ya sean nombres, condiciones de transición, ingredientes, colores o comentarios. Todo programa requiere como mínimo de una fase. No se puede eliminar una fase si solo existe una fase en el programa.
- Restablecer programas: Permite eliminar todos los programas del dispositivo y volver a disponer de la versión de fábrica. Este procedimiento no es reversible. El sistema se reiniciará después de esta acción.
- Importar de USB: Permite importar desde una memoria USB un archivo que contenga todos los programas del dispositivo. Esta acción sobrescribe todos los programas actuales del dispositivo.
- Exportar a USB: Permite exportar los 30 programas del dispositivo a un dispositivo USB.

Consideraciones adicionales:

- La edición de color permite elegir entre 2 colores. Estos colores van a alternarse. En caso de elegir el mismo color 2 veces, el color va a mantenerse fijo.

mimcook

2.3 Limpieza después del uso



Para garantizar que MIMCOOK continúe funcionando como debe, es muy importante limpiarlo después de cada uso.



-No utilice nunca utensilios metálicos o abrasivos que puedan dañar la superficie de MIMCOOK

-No utilice nunca un cepillo para limpiar los agujeros de MIMCOOK



-Nunca sumerja el dispositivo en agua

-Nunca use productos abrasivos físicamente ni químicamente. Esto provocaría un deterioro del esmalte que podría provocar retroceso de llama en el quemador.

Antes de proceder a la limpieza del aparato asegúrese de que este se haya enfriado por completo y desconecte la alimentación eléctrica. Utilice un paño suave y humedecido en agua tibia y un detergente suave de pH neutro para limpiar la superficie y el exterior del aparato.

Para la limpieza de los agujeros de los quemadores se debe utilizar un palillo de madera y limpiar con cuidado agujero por agujero, repasándolo con un paño húmedo, pero no mojado. Durante este proceso tenga cuidado de no dañar el esmalte de los quemadores puesto que esto podría agrandar su apertura y provocar una combustión deficiente.

El sensor de temperatura contiene una lente sensible a las rayadas. Para garantizar una lectura correcta de la temperatura de cocción dicha lente debe estar limpia y seca, para ello utilizar un paño húmedo de algodón o microfibra y limpiar con extremado cuidado.

3. Errores de MIMCOOK

Error en pantalla	Causa	Resolución
TIEMPO DE ESPERA SUPERADO. FALTA CALDO.	No se agregó caldo y por ello no se detectó un gradiente de temperatura en el tiempo esperado	Pulsar la tecla OK y reiniciar la fase, si ya agregó el caldo, pulse la tecla OK de nuevo para saltar a la próxima fase.
OCURRIÓ UN ERROR DE DATOS DURANTE LA ACTUALIZACIÓN	Error excepcional durante el proceso de grabación interno.	Reintentar la actualización. Si el problema persiste, consulte con el servicio técnico.
SE HA APAGADO EL PILOTO. REVISE LA CONEXIÓN DE GAS	Se apagó la llama piloto mientras el fuego estaba encendido debido a un corte de suministro de gas o una corriente de aire excesiva.	Revise la alimentación de gas y evite exponer el dispositivo a corrientes de aire o viento. Pulse la tecla OK para proceder de nuevo al encendido del piloto.
NO SE PUEDE ELIMINAR EL ÚLTIMO PROGRAMA DEL DISPOSITIVO	Se intentó eliminar el último de los programas del dispositivo	El dispositivo debe tener siempre como mínimo un programa almacenado.
YA EXISTE UN PROGRAMA CON ESTE MISMO NOMBRE	Se intentó crear o editar un programa con un nombre ya existente	El dispositivo no puede tener dos programas con el mismo nombre, debe cambiar el nombre
ESPACIO DE MEMORIA INSUFICIENTE. ELIMINE PRIMERO UN PROGRAMA EXISTENTE	Se intentó crear un programa habiendo ya 50 existentes	El dispositivo no puede almacenar más de 50 programas, debe borrar otro programa antes de poder crear uno nuevo.
APAGADO DE SEGURIDAD. SE HA SUPERADO EL TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO	Se superó el tiempo máximo de funcionamiento seguido	Pulse la tecla OK para proceder.
CÓDIGO DE AUTORIZACIÓN INCORRECTO	Se entró un código de autorización incorrecto	Entrar el código de autorización correcto
FALLO ELÉCTRICO. APAGUE EL EQUIPO Y CONSULTE A UN ESPECIALISTA O SAT	Se detectó un fallo en la alimentación	Apagar el equipo y consultar al especialista.

En caso de detectar una lectura errática del sensor de temperatura, limpiar la lente del sensor siguiendo las instrucciones del apartado de limpieza.

En cualquiera de los estados de alarma se apagan de forma temporal o permanente las diferentes llamas. Pese a esto, mientras el error lo permita, se mantendrá encendida la llama piloto.

4. Precauciones relativas a MIMCOOK



No manipular bruscamente el brazo sensor. Esto podría provocar daños graves en el mismo, provocando así fallos en la captación de medidas.

5. Transporte y almacenamiento de MIMCOOK



Para prolongar la vida útil del dispositivo y garantizar su correcta conservación, siga las instrucciones y recomendaciones para transportar y almacenar el mismo.

Para transportar el equipo y, en especial, si precisa enviar el equipo al servicio técnico oficial recomendamos utilizar el envoltorio original con el que se subministra el dispositivo puesto que éste garantiza un transporte seguro. Esto conlleva el desmontaje del elemento D (Brazo Sensor).

Para mover el equipo, situar una mano en el aro central del quemador y la otra en el asa de la parte frontal. Si es posible, se recomienda mover el dispositivo entre dos personas con el fin de prevenir lesiones musculares. (figuras 2 y 3)

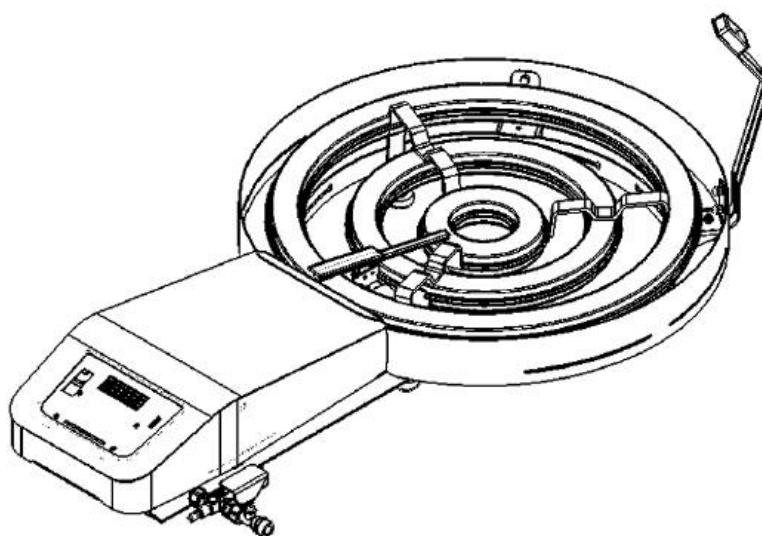


Figura 10

Para desmontar el brazo, siga las instrucciones del apartado 7



- No transportar nunca el aparato estando conectado a la alimentación de gas y/o eléctrica.
- Antes de transportar el aparato desconectar y esperar a que se haya enfriado por completo.
- Para transportar o mover el equipo sujetar firmemente por los puntos de sujeción indicados.



- Almacenar el aparato siempre limpio, de lo contrario las manchas y restos de comida se incrustarán aún más.
- Almacenar siempre el equipo en posición horizontal.
- Almacenar el aparato en un lugar seco para evitar el deterioro de las partes metálicas por corrosión.
- No utilizar utensilios de cocina como contenedor de almacenamiento de alimentos, lo que alentaría a las manchas. Es mejor mantener los utensilios de cocina limpios cuando no se utilicen.
- Nunca tirar del cable de alimentación ni del tubo de gas para mover o transportar el aparato.

6. Mantenimiento y reparación de MIMCOOK.

El mantenimiento de MIMCOOK que puede realizar el usuario consiste en la limpieza habitual explicada en el punto 2.2 de este manual teniendo en cuenta todas las recomendaciones de limpieza anteriormente expuestas.

Anualmente debe realizarse una revisión del circuito de gas que debe ser realizada por personal del servicio técnico autorizado.

No engrasar las válvulas del aparato.



La reparación de MIMCOOK únicamente podrá ser realizada por el Servicio Técnico autorizado.

6.1 Servicio técnico y garantía

6.1.1 Duración de la garantía

La garantía se extiende a dos años a partir de la fecha de la primera compra

6.1.2 Validez de la garantía

- La validez de la garantía se refiere exclusivamente al comprador, siempre que el uso del aparato sea el adecuado y bajo circunstancias normales
- La garantía incluye la reparación y/o el cambio de piezas por parte de los técnicos especializados, excluyendo todas las exigencias de indemnización.
- El cumplimiento de las obligaciones que resultan de la garantía por parte del proveedor no significa la prolongación o renovación de la duración original de la misma.

6.1.3 Daños excluidos de la garantía

- La garantía no entra en vigor en caso de destrucción intencionada o golpes dados al aparato.
- Se excluyen de la garantía todas las intervenciones que se deban a un mal uso o manejo del aparato y/o un uso fuera de lo normal.
- Queda excluida de la garantía cualquier intervención por parte de personal no autorizado.

6.1.4 Recambios

MIMCOOK no dispone de ninguna parte sustituible por el usuario. En caso de deterioro de alguna parte de éste, contactar con el servicio técnico.

Durante la vida útil del producto puede ser necesario reemplazar los pies nivelables, el termopar, la lente del sensor de temperatura y el quemador de la llama piloto.



-El recambio de cualquiera de estas piezas solo puede ser realizado por personal cualificado del servicio técnico autorizado por el fabricante.

7. Desmontaje de MIMCOOK



No abra MIMCOOK por el peligro que supone para la salud y la seguridad. PROHIBIDO manipular o reparar.



MIMCOOK solo puede desmontarse en puntos de servicio autorizados. La reparación en puntos de servicio no autorizados provocará automáticamente la pérdida de la garantía.



La apertura sin autorización de MIMCOOK no está permitida y puede causar daños.

MIMCOOK dispone solamente de una parte desmontable, el brazo sensor. Para desmontarlo, desatornillar los tornillos de fijación y centrado.

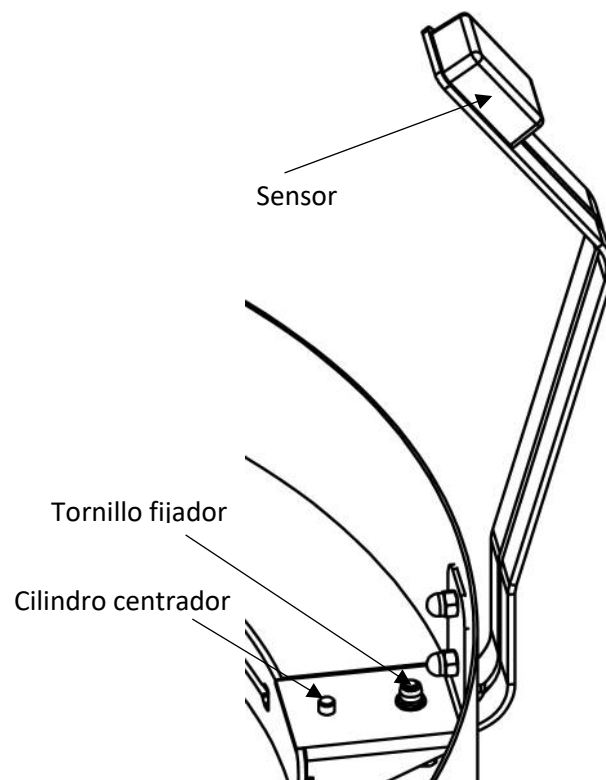


Figura 11

8. Declaración CE

Declaración UE de Conformidad Reglamento (UE) 2016/426

PAELLAS ALTA PRECISION SL
Carrer Diagonal 343, 2a Planta, Porta 1
08037 Barcelona
ESPAÑA

DECLARAMOS bajo nuestra responsabilidad que el aparato descrito a continuación es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable:

- **Aparato:** *Paellero* de uso profesional que utiliza gas como combustible
- **Modelo:** *Pro GP*
 Pro GN
- **Marca:** *MIMCOOK*
- **Nº de Serie:** “*Ver placa de características*”
- **Año de fabricación:** “*Ver placa de características*”



DECLARAMOS que el aparato indicado cumple con las prescripciones de diseño, construcción y seguridad de las **Normas Europeas** relativas a **Aparatos a Gas**, relacionadas a continuación:

- *UNE-EN 203-1: 2014, parte 2-1, parte 3 - Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos.*
- *UNE-EN 60335-2-102 - Aparatos electrodomésticos y análogos*
- *UNE-EN 60335-1 - Aparatos electrodomésticos y análogos*
- *UNE-EN 62233 - Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana*
- *UNE-EN 55014-2 - Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos*

- *UNE-EN 55014-1 - Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos.*
- *UNE-EN 61000-3-2/3 - Compatibilidad electromagnética. Generalidades*
- *UNE-EN 61000-4-2/3/4/5/6/11 - Compatibilidad electromagnética. Generalidades*
- *IEC 62321 - Electrotechnical products – Determination of levels of six regulated substances (lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium, polybrominated biphenyls, polybrominated diphenyl ethers)*

Para dar cumplimiento a la siguiente reglamentación:

- **Reglamento (UE) 2016/426 – relativa a los aparatos que queman combustibles gaseosos**
- *Directiva 2014/30/UE - relativa a la compatibilidad electromagnética*
- *Directiva 2014/35/UE relativa a aparatos de baja tensión*
- *Directiva RoHS 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos*

El organismo notificado **LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS)** con nº **0370**, situado en Barcelona – España, ha efectuado el Examen UE de Tipo y ha expedido el certificado con nº PIN **3125** (en fecha **02-11-2018**, con duración de 10 años), así como, la Evaluación de Conformidad (módulo C2) y ha expedido el certificado con nº **3126** (en fecha **02-11-2018**, con vigencia de 1 año).

En Barcelona, a 4 de Octubre de 2018, se firma la presente declaración



Firmado por:

CRISTINA OMEGA RIPOLLES
20479369-P



En nombre de: Paellas Alta Precisión S.L.