

QUICK 1T

Manuel du produit

Installation, utilisation et entretien



INDEX

1. RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉVENTION D'ACCIDENTS	4
1.1. Personnel chargé de l'utilisation de l'équipement	4
1.2. Risque électrique	4
1.3. Risque thermique	4
1.4. Danger de corrosion	5
2. INTRODUCTION	6
3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	7
3.1. Caractéristiques principales du Mychef QUICK 1T	7
4. ACCUEIL, TRANSPORT ET LOCALISATION.....	8
4.1. Réception	8
4.2. Transport	8
4.3. Localisation.....	10
5. INSTALLATION	12
5.1. Connexion électrique	12
5.1.1. Raccordement monophasé 230V L+N.....	13
5.2. Installation d'un filtre catalytique	13
6. CONFIGURATION INITIALE	15
6.1. Mise en service de Mychef QUICK 1T.....	15
6.2. Configuration de Mychef QUICK 1T	16
6.2.1. Date/heure.....	17
6.2.2. Langue	18
6.2.3. Son.....	19
6.2.4. Températures	20
6.2.5. Système	21
6.2.6. Restaurer les valeurs par défaut de l'usine.....	23
6.2.7. Comptes.....	24
6.2.8. USB	25
6.2.9. Système de mesure	27
6.2.10. Consommation	28
6.2.11. Erreurs et alarmes	29
6.3. Lien avec Mychef Cloud	29
6.3.1. Configuration de la connexion Wi-Fi	31
6.3.2. Ajouter un appareil dans Mychef Cloud.....	32
6.3.3. Vérifier l'attelage correct	33

7. UTILISATION.....	34
7.1. Mise en marche de l'équipement	34
7.1.1. Première utilisation	34
7.2. Menu principal.....	35
7.2.1. Cooking.....	37
7.2.2. Routine Scheduler	40
7.2.3. Sauvegarder les recettes	41
7.3. Cuisson	46
7.3.1. Cuisson d'une recette	46
7.3.2. Cuisson de recettes MultiCook.....	47
7.3.3. Informations sur la recette	48
7.4. MyCare.....	49
8. MAINTENANCE	50
8.1. Nettoyage	50
8.1.1. Aspiration et joint de la porte	51
8.1.1.1. Aspiration.....	51
8.1.1.2. Joint de la porte.....	52
8.1.2. Boîtier extérieure	54
8.1.3. Panneau de contrôle	54
8.1.4. Accessoires	54
8.2. Entretien préventif.....	54

1. RÈGLES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉVENTION D'ACCIDENTS

1.1. Personnel chargé de l'utilisation de l'équipement

L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les travaux de nettoyage et d'entretien relèvent de la responsabilité de l'utilisateur et ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.



Le personnel effectuant toute action sur le four, qu'il s'agisse de l'utilisation, du nettoyage, de l'installation, de la manipulation, etc. doit connaître les règles de sécurité et les instructions d'utilisation.



Ne laissez pas le personnel non autorisé utiliser, manipuler ou nettoyer l'équipement.

1.2. Risque électrique

Les travaux sur l'alimentation électrique et l'accès aux parties sous tension ne doivent être effectués que par du personnel qualifié sous sa propre responsabilité. Dans tous les cas, cet accès doit être effectué avec l'équipement débranché du réseau.

Si l'appareil est placé sur un chariot ou sur des tables mobiles, ne le laissez pas bouger pendant qu'il est branché à l'alimentation électrique afin d'éviter d'éventuels dommages au câblage, aux tuyaux d'évacuation ou aux tuyaux d'arrivée d'eau. Si l'appareil doit être déplacé ou repositionné, les câbles doivent être débranchés.

1.3. Risque thermique

Lorsque l'appareil est en fonctionnement, la porte doit être ouverte lentement et avec précaution afin d'éviter les brûlures éventuelles dues à la vapeur ou à l'air chaud s'échappant de l'intérieur de la chambre de cuisson.

Risque d'accident. Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles dans le four lorsque la tablette supérieure est de 160 cm ou plus. Il existe un risque de blessure dû au contenu chaud des plateaux.



Veillez à ce que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées. N'installez pas l'équipement à proximité de produits inflammables. Évitez de placer le four à proximité de sources de chaleur telles que des plaques de cuisson, des grils, des friteuses, etc.

Vérifiez les distances de sécurité dans la section Localisation.



DANGER D'ACCIDENT ! Faites attention lorsque vous utilisez des récipients alimentaires dans le four lorsque la tablette supérieure est de 160 cm ou plus. Il existe un risque de blessure dû au contenu chaud des plateaux.



Lorsque le four est en fonctionnement, évitez de toucher les parties métalliques et la vitre de la porte, car elles peuvent dépasser 60°C. Ne touchez que la poignée et le panneau de commande.

1.4. Danger de corrosion

Lors de l'utilisation de produits de nettoyage, il convient de prendre des précautions particulières et des mesures de sécurité appropriées lors de la manipulation de ces produits. Lisez toujours la fiche de données de sécurité des différents produits chimiques avant de les utiliser et suivez les instructions d'utilisation. Ces produits en contact avec n'importe quelle partie du corps sont abrasifs et peuvent provoquer des irritations et des caustications de la peau et des yeux.

2. INTRODUCTION

Ce manuel a été soigneusement préparé et révisé afin de fournir des informations fiables et une assistance pour une installation, une utilisation et un entretien corrects qui garantiront le bon fonctionnement et prolongeront la durée de vie du four. Ce manuel est divisé en 3 parties, la première consacrée à l'installation de l'équipement sur le lieu de travail, la deuxième à l'utilisation et la troisième au nettoyage et à l'entretien du four.



Avant d'effectuer toute intervention ou utilisation de l'équipement, il est nécessaire de lire attentivement et complètement ce manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité implicite ou explicite quant aux erreurs ou omissions qu'il pourrait contenir.

- Le four ne doit pas être utilisé par des personnes qui n'ont pas reçu la formation, les compétences ou l'expérience nécessaires au bon fonctionnement de l'équipement. Ne laissez pas les enfants utiliser ou jouer avec l'équipement.
- Le propriétaire de l'équipement est tenu de faire lire ce manuel par le personnel chargé de son utilisation et de son entretien, ainsi que de conserver ce manuel dans un endroit sûr afin qu'il puisse être utilisé par tous les utilisateurs de l'équipement et pour toute référence future. Si l'équipement est vendu à d'autres personnes, ce manuel doit leur être remis.
- Ce four ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné, c'est-à-dire pour cuire, chauffer, régénérer ou déshydrater des aliments. Toute autre utilisation peut être dangereuse et peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
- L'équipement est expédié de l'usine une fois qu'il a été calibré et qu'il a passé des tests rigoureux de qualité et de sécurité pour garantir son bon fonctionnement.



Le fabricant décline toute responsabilité pour les problèmes causés par une installation incorrecte, une modification, une mauvaise utilisation ou un entretien inadéquat.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3.1. Caractéristiques principales du Mychef QUICK 1T

	QUICK 1T
Mesures extérieures (L x H x P)	397 x 410 x 629 mm
Capacité	31 x 31 x 18 cm
Portions/heure	20

Table 1. Caractéristiques principales des fours Mychef QUICK 1T

Le niveau de pression acoustique pondéré A des fours Mychef est inférieur à 70dB (A).

4. ACCUEIL, TRANSPORT ET LOCALISATION

Avant de procéder à l'installation, il convient de vérifier les dimensions de l'emplacement où l'équipement doit être placé et les connexions électriques.

4.1. Réception

Une fois le four reçu, vérifiez que le modèle acheté correspond à la commande.

Vérifiez que l'emballage n'a pas été endommagé pendant le transport et qu'il ne manque aucune pièce de l'équipement. Si vous détectez une anomalie ou un problème, contactez immédiatement votre distributeur.

4.2. Transport

L'équipement doit être transporté dans son emballage d'origine jusqu'à l'endroit le plus proche du point d'installation afin d'éviter au maximum les dommages. Il est recommandé de conserver l'emballage d'origine jusqu'à ce que l'équipement soit correctement installé et opérationnel.

Lors du déplacement de l'équipement et de sa mise en place dans son espace de travail, il convient de tenir compte des remarques suivantes :

- Les dimensions des différents modèles pour passer dans des endroits étroits (couloirs, portes, espaces étroits). Voir le chapitre 3.
- La manutention doit être effectuée par le personnel nécessaire au déplacement de la charge du meuble, en tenant compte des règles de sécurité du travail en vigueur sur le lieu d'installation.
- Pendant le transport, le four doit toujours être en position verticale. Il doit être soulevé perpendiculairement au sol et transporté parallèlement au sol.
- Veillez à ce qu'il ne se renverse pas pendant le transport et qu'il ne heurte aucun objet.

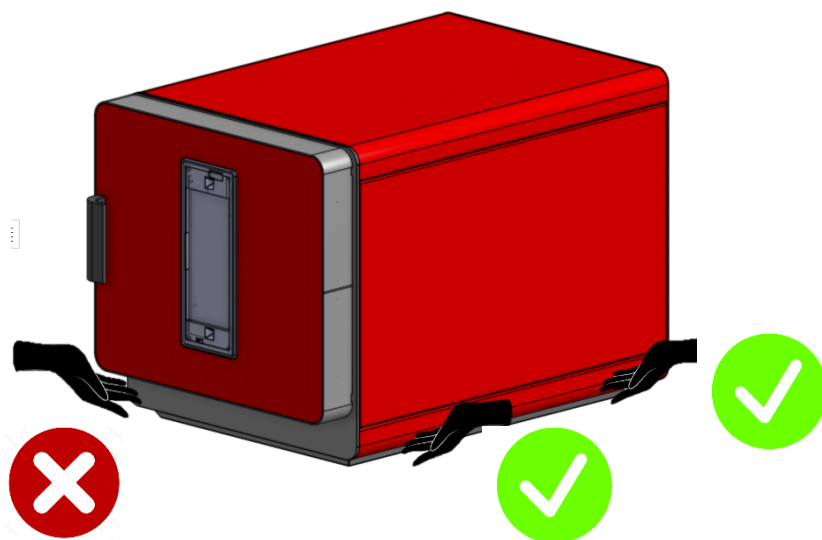


Figure 1. Fixation du four



Le four ne doit jamais être tenu par la porte.

4.3. Localisation

- Placez le four à une distance convenable du mur afin de pouvoir effectuer les raccordements électriques. Il doit y avoir une distance minimale entre les parties du four pour qu'il puisse ventiler et refroidir correctement. Cette distance minimale est :
 - o 50mm sur les côtés gauche et droit
 - o 50mm à l'arrière
 - o 50mm au sommet
- S'il y a des sources de chaleur ou de vapeur à proximité de l'appareil (cuisinière, gril, plancha, friteuse, cuiseur de pâtes, bouilloire, poêle basculante, etc.), celles-ci doivent être à une distance de plus d'un mètre.
- Vérifiez que le four n'est pas exposé à de l'air chaud ou à des fumées dans les zones où se trouvent les ventilateurs de refroidissement.

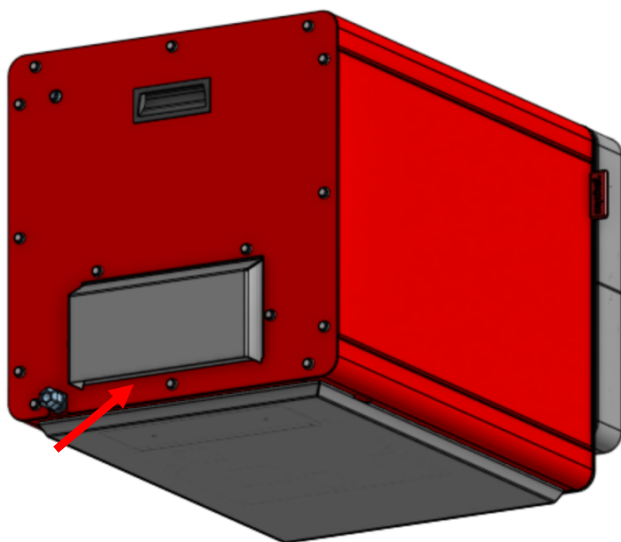


Figure 2. Zone de refroidissement



N'obstruez en aucun cas les zones de respiration et ne placez aucun élément susceptible de gêner l'entrée d'air. Ne placez pas de source de chaleur qui pourrait réchauffer l'air de refroidissement.

- Une fois qu'il est en place dans l'espace de travail, vérifiez qu'il est de niveau.

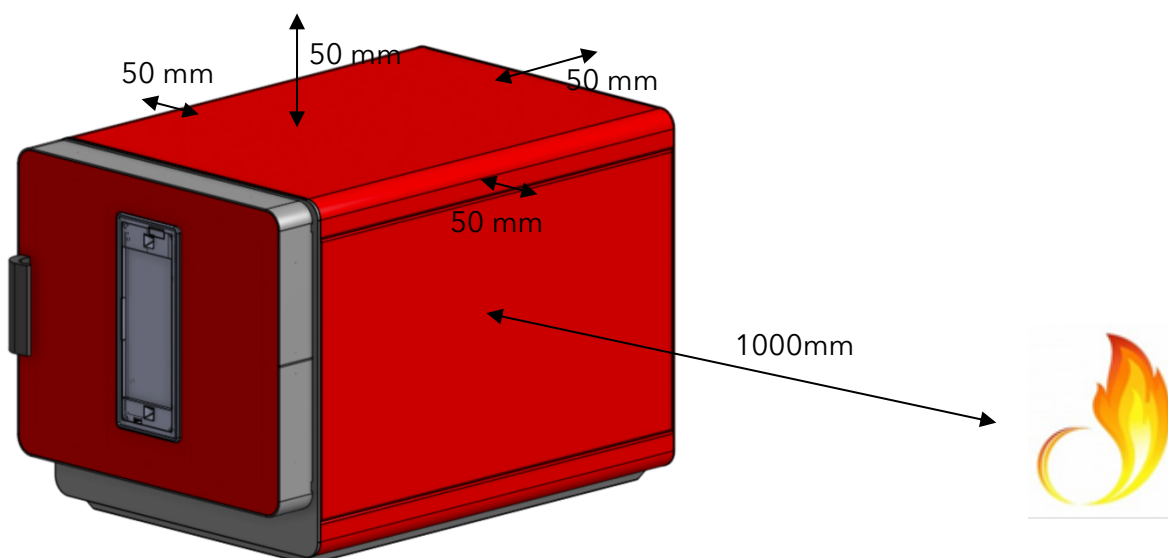


Figure 3. Distance de sécurité



Faites très attention aux zones de refroidissement du four. S'il aspire des vapeurs ou de l'air chaud, cela peut réduire considérablement la durée de vie des composants.



Pour l'installation de fours Mychef superposés, veuillez suivre les instructions fournies avec le kit de superposition.

En aucun cas, il ne faut obstruer les zones de respiration ou placer quoi que ce soit qui puisse gêner l'aspiration.

5. INSTALLATION

5.1. Connexion électrique

Vérifiez que la tension à l'endroit où le four doit être raccordé coïncide avec la tension de fonctionnement de l'appareil.

Le tableau suivant indique les caractéristiques électriques de chacun des appareils :

	Tension	Puissance (kW)	Courant (A)	Section du câble (mm ²)
QUICK 1T EU	230/L/50-60	3.6	16	2,50
QUICK 1T UK	230/L/50-60	2.9	13	2,50

Table 2. Caractéristiques du câblage électrique

Avant d'effectuer des travaux électriques, assurez-vous qu'il n'y a pas de courant électrique au point de connexion de l'équipement.

L'appareil doit être raccordé au secteur par un disjoncteur omnipolaire dont la distance d'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm. Installez également un dispositif de courant résiduel de classe A et une protection contre les surintensités.

Veillez toujours à une mise à la terre efficace.

Raccordez l'appareil à un système de liaison  équipotentielle à l'aide du contact spécialement prévu à cet effet (voir le signe de liaison équipotentielle en bas à gauche de l'appareil). Si deux appareils sont empilés, les deux appareils doivent être connectés au système de liaison équipotentielle.



Le raccordement à un système de liaison équipotentielle assure une sécurité supplémentaire en cas de fuite à la terre et de défaut de terre simultanés.

Le câblage et les autres dispositifs de sécurité utilisés pour l'installation électrique doivent avoir la section appropriée pour l'équipement en question.



Respectez toujours les réglementations en vigueur pour le raccordement de l'appareil au réseau basse tension.

Avant de commencer l'installation électrique, vérifiez que les exigences électriques du four et de l'alimentation secteur sont les mêmes.



Ne connectez jamais une phase au neutre ou à la terre. Vérifiez que les tensions de l'installation correspondent à celles de l'équipement.

Les sous-chapitres suivants présentent les types de raccordement possibles pour les fours Mychef. La tension de chaque four est indiquée sur l'étiquette d'identification du four.

5.1.1. Raccordement monophasé 230V L+N

Couleur		Câble
■	Marron	L1
■	Bleu	Neutre
■	Vert-jaune	Terre

Table 3. Câble monophasé 230V L+N

5.2. Installation d'un filtre catalytique

Si l'accessoire filtre catalytique a été acheté, les instructions suivantes doivent être suivies pour une installation correcte :

- Dévissez les vis qui maintiennent les plaques sur les côtés de l'appareil afin de pouvoir les retirer.
- Dévissez les vis qui maintiennent la plaque de protection de la turbine.
- Retirez la plaque de protection de la turbine et vissez le porte-filtre avec deux vis.
- Insérez la plaque de protection en biais (figure 5) dans la chambre et placez le filtre dans le porte-filtre.
- Remettez chaque plaque en place avec les vis correspondantes.

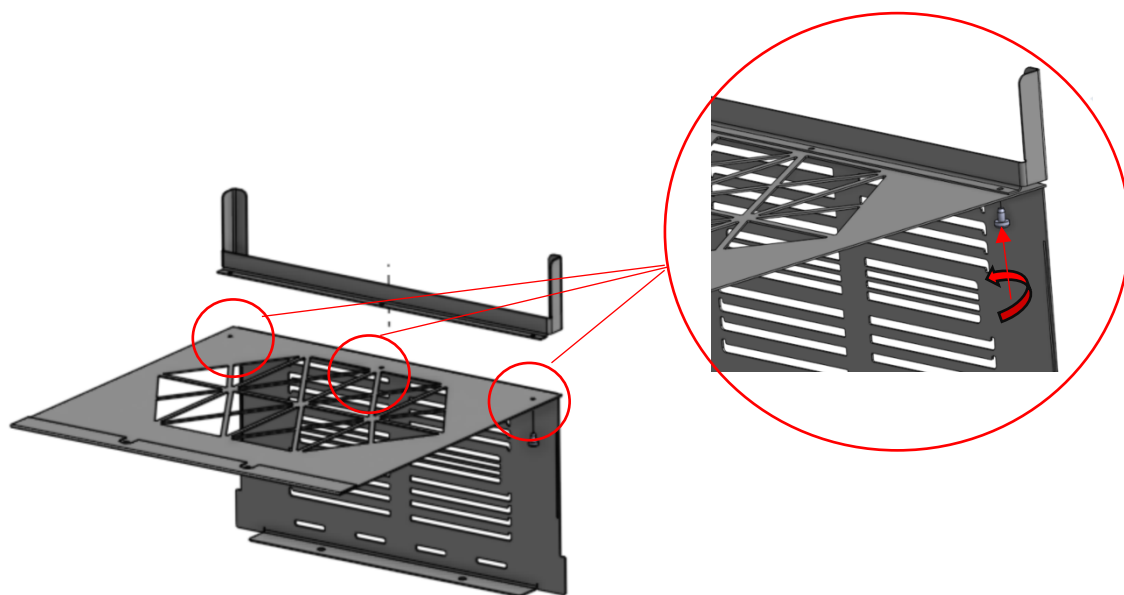


Figure 4. Montage du porte-filtre sur la plaque de protection

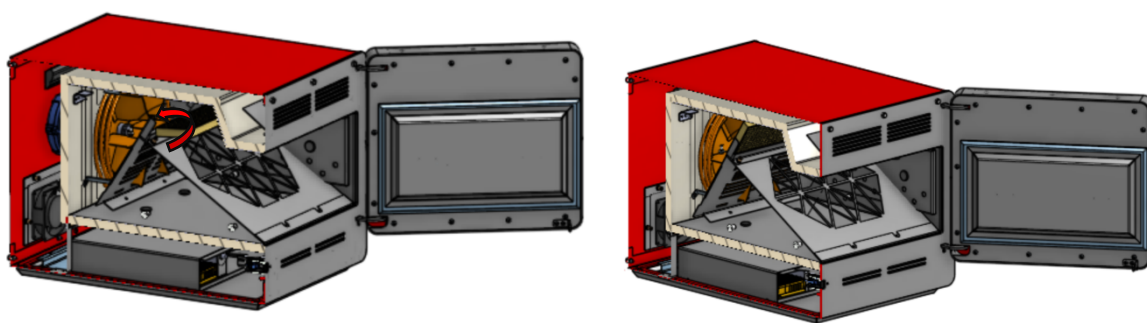


Figure 5. Introduction du filtre



Pour retirer la plaque de protection, il faut d'abord retirer le filtre catalytique, en effectuant l'opération à l'intérieur de la chambre.



Assurez-vous que vous avez complètement refroidi pour manipuler les planches.



Le filtre catalytique est un accessoire. Tout ce qui n'est pas nécessaire à l'installation est inclus dans le kit d'installation du filtre.

6. CONFIGURATION INITIALE

6.1. Mise en service de Mychef QUICK 1T

Cette courte instruction a pour but d'expliquer les étapes à suivre pour mettre en marche le four Mychef QUICK 1T pour la première fois.

Allumez le four. Le menu principal apparaît alors, dans lequel vous pouvez configurer l'appareil.



Figure 6. Menu principal

6.2. Configuration de Mychef QUICK 1T

Une fois la section de configuration sélectionnée, le menu suivant apparaît et permet de configurer les différents paramètres du four. Cette section décrit les opérations nécessaires à la configuration correcte du four Mychef. Certaines fonctions ont des droits d'accès, il ne sera donc possible d'y accéder qu'en saisissant un mot de passe. La configuration du four peut toujours être modifiée à partir du menu principal.

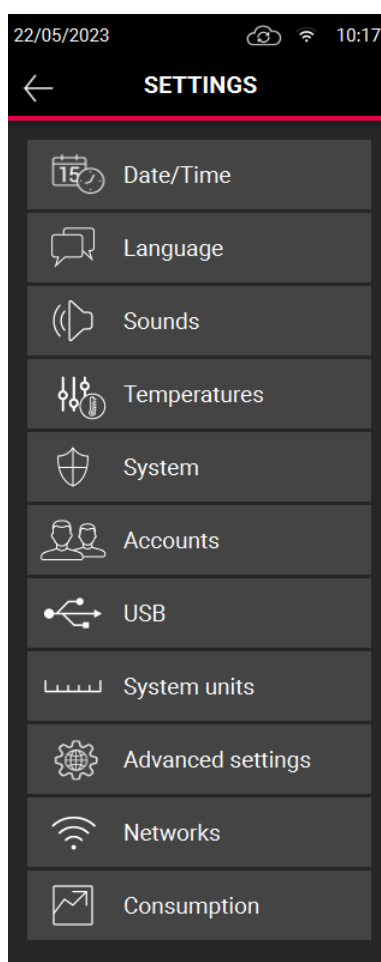


Figure 7. Menu de configuration

6.2.1. Date/heure

Pour régler la date et l'heure, appuyez sur ou sélectionnez les boutons et réglez. Pour quitter, appuyez sur la flèche arrière et les paramètres seront enregistrés.

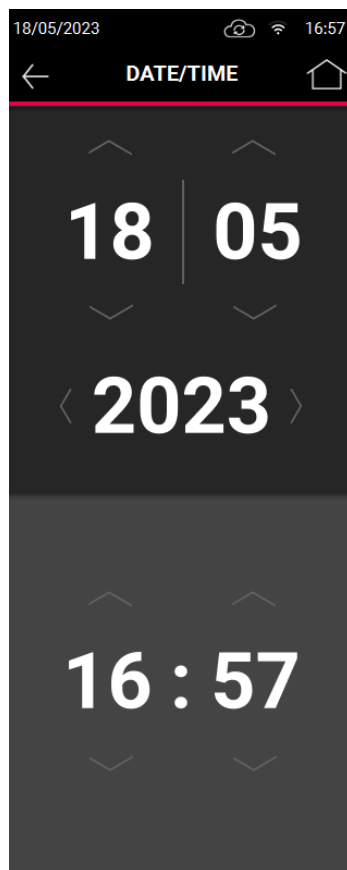


Figure 8. Paramètres de date et d'heure

6.2.2. Langue

Pour changer de langue, il suffit de sélectionner la langue souhaitée. Pour quitter, appuyez sur la flèche arrière et la configuration sera sauvegardée.

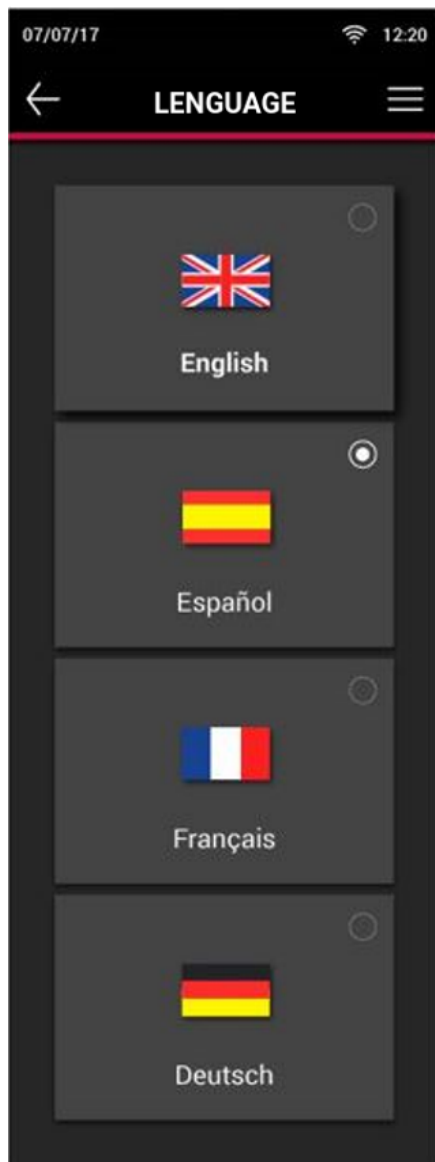


Figure 9. Paramètres de langues

6.2.3. Son

Le réglage du son permet de choisir entre différentes tonalités d'avertissement. Ces avertissements correspondent aux signaux sonores émis par le four lors de l'exécution de certaines fonctions. Par exemple, la fin de la cuisson ou une alarme. Ce réglage permet également de modifier le volume de la tonalité et de couper le son.

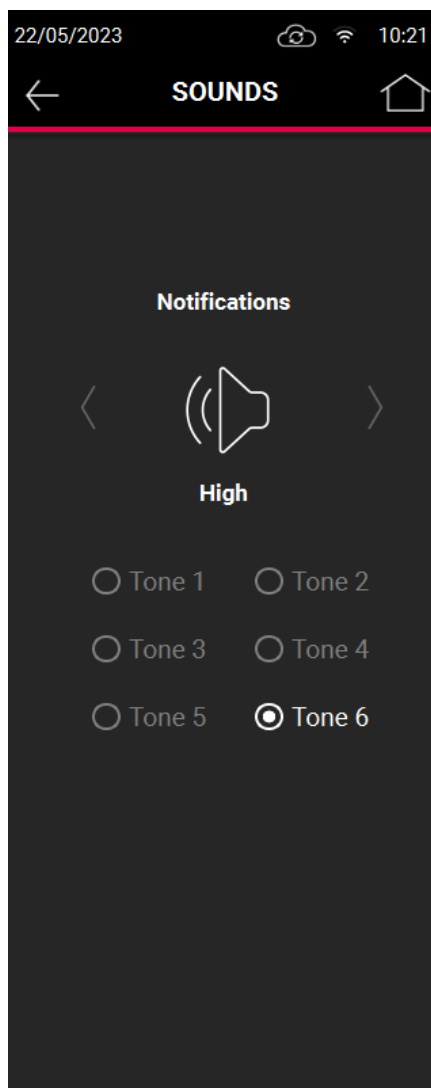


Figure 10.Configuration du son

6.2.4. Températures

Une fois que la température a été sélectionnée et que le préchauffage a été effectué, le four maintient la température sélectionnée, avec le ventilateur actif à basse vitesse, de sorte qu'il est prêt à cuire à tout moment.

Il est possible de mémoriser jusqu'à 6 températures au maximum dans le four, ainsi qu'une étiquette pour les identifier. Les températures sélectionnées sont affichées dans le menu des températures (figure 21).

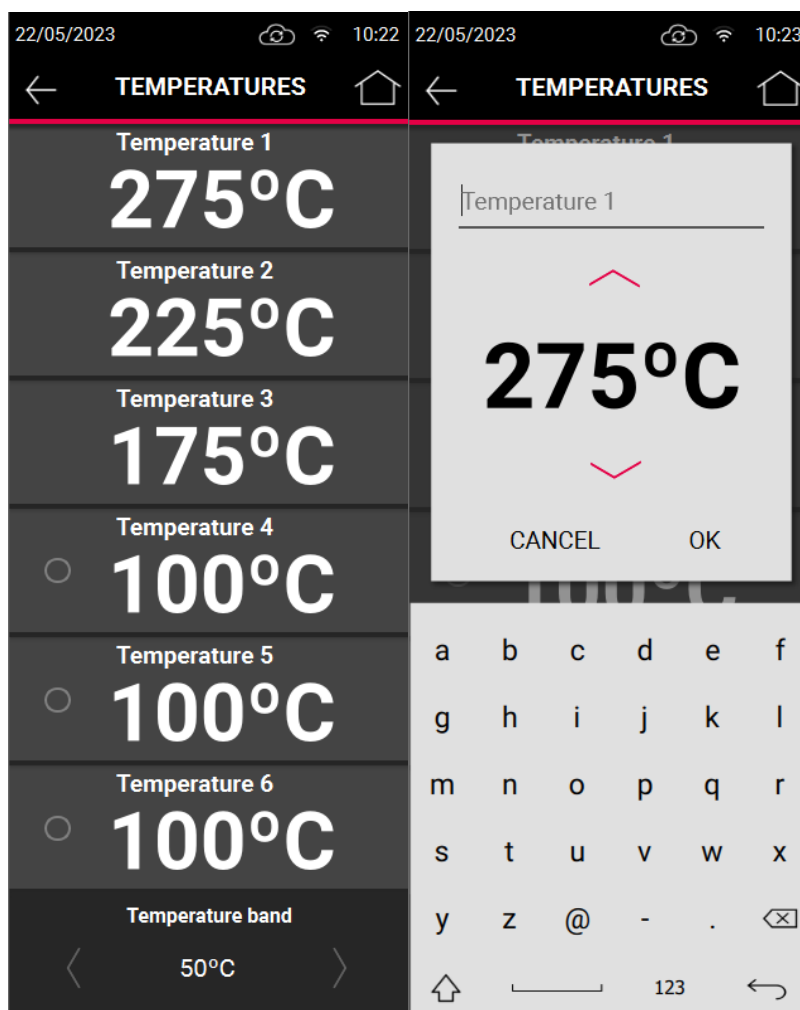


Figure 11. Réglage de la température

L'option bande de température permet au four de travailler avec une marge de $\pm 50^{\circ}\text{C}$ (par défaut) afin d'accélérer le processus de préchauffage ou de refroidissement de l'enceinte et de rendre compatibles des recettes de températures différentes. Le paramètre de la bande de température peut être modifié par incréments de 10°C entre 0°C et 50°C .

6.2.5. Système

Le système affiche la version du logiciel de l'équipement et l'option de mise à jour ou de restauration du système aux valeurs d'usine par défaut.

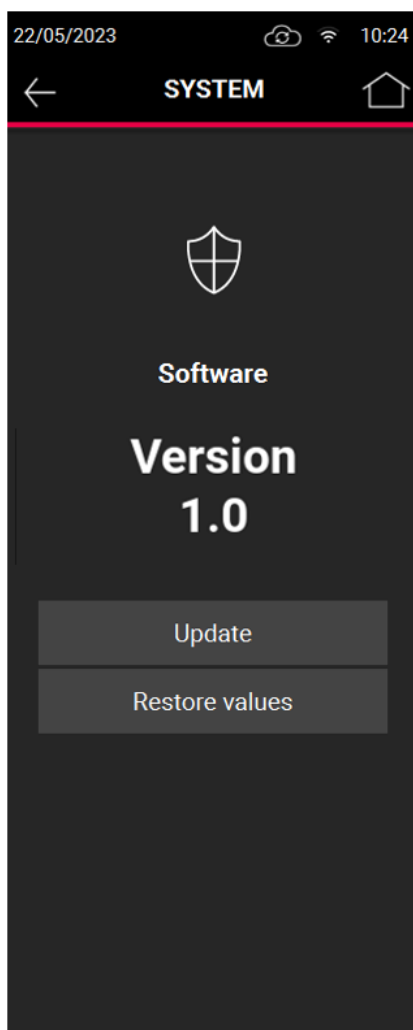


Figure 12. Informations sur le système

Pour effectuer une mise à jour du logiciel, il est nécessaire de cliquer sur le bouton "Mise à jour". Les mises à jour du logiciel seront disponibles sur le site web de Mychef. L'installation doit se faire via le Wi-Fi ou un périphérique USB avec un système de fichiers FAT32.

Le four redémarre alors et affiche un message de confirmation indiquant si la mise à jour a été effectuée avec succès ou non.

Si la mise à jour n'a pas réussi, vérifiez la connexion internet, le système de fichiers USB (FAT32) et le fichier de mise à jour, qui doit être une version plus récente.

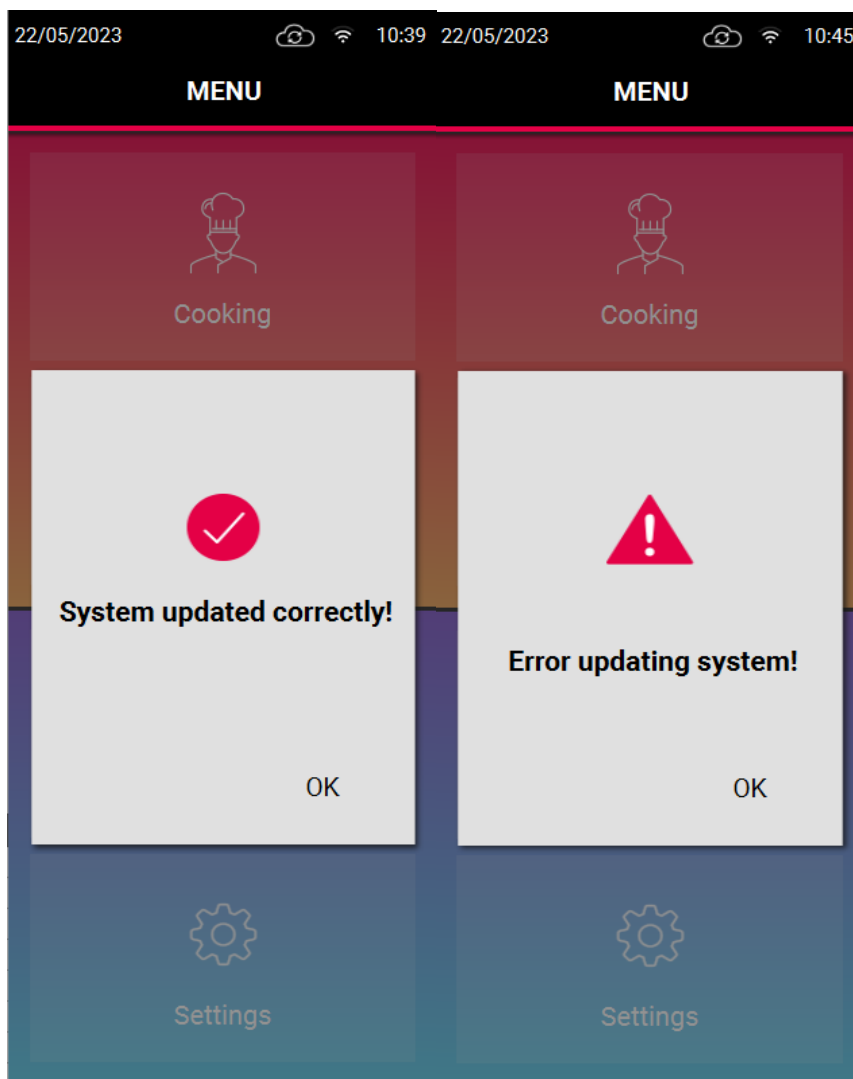


Figure 13. Vérification de la mise à jour

6.2.6. Restaurer les valeurs par défaut de l'usine

Pour ce faire, cliquez sur le bouton Restaurer les valeurs. La restauration démarre automatiquement.

L'option " Générer un nouveau code PIN Cloud " permet de dissocier toutes les informations et statistiques du four stockées dans le Cloud, de sorte qu'après la restauration, un nouveau code PIN Cloud sera généré et il sera nécessaire d'ajouter à nouveau le four dans le Cloud.

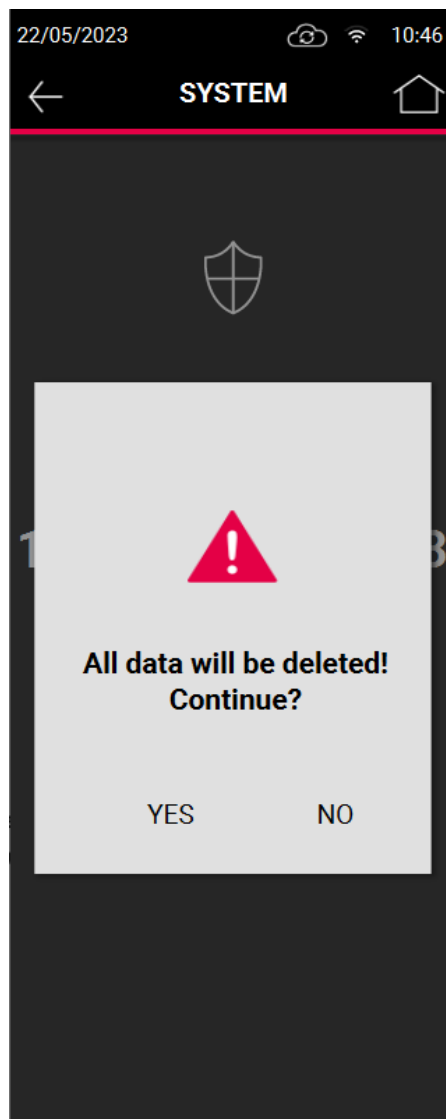


Figure 14. Restaurer les valeurs par défaut de l'usine



Lors du rétablissement des paramètres d'origine, toutes les recettes et tous les paramètres enregistrés sont perdus.

6.2.7. Comptes

Cette option permet de configurer, de consulter et de dissocier les données de l'utilisateur et du four correspondant, ainsi que de visualiser l'état de la synchronisation avec le nuage.

L'option "Rappel de synchronisation" permet d'activer ou de désactiver le rappel de synchronisation lors du démarrage de l'équipement.

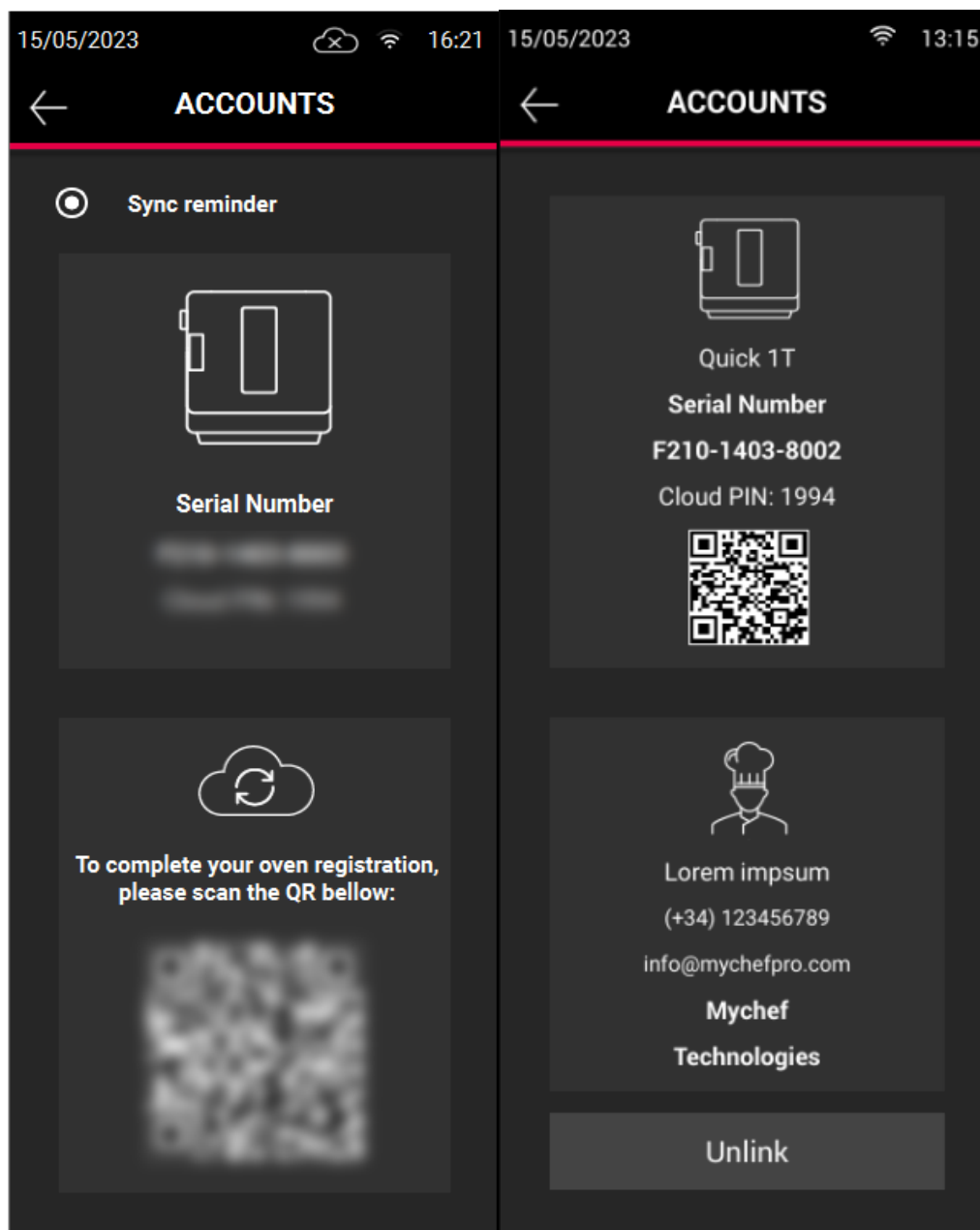


Figure 15. Consultation et configuration des comptes

6.2.8. USB

L'équipement permet de charger et de télécharger des recettes et des informations sur le fonctionnement du four.

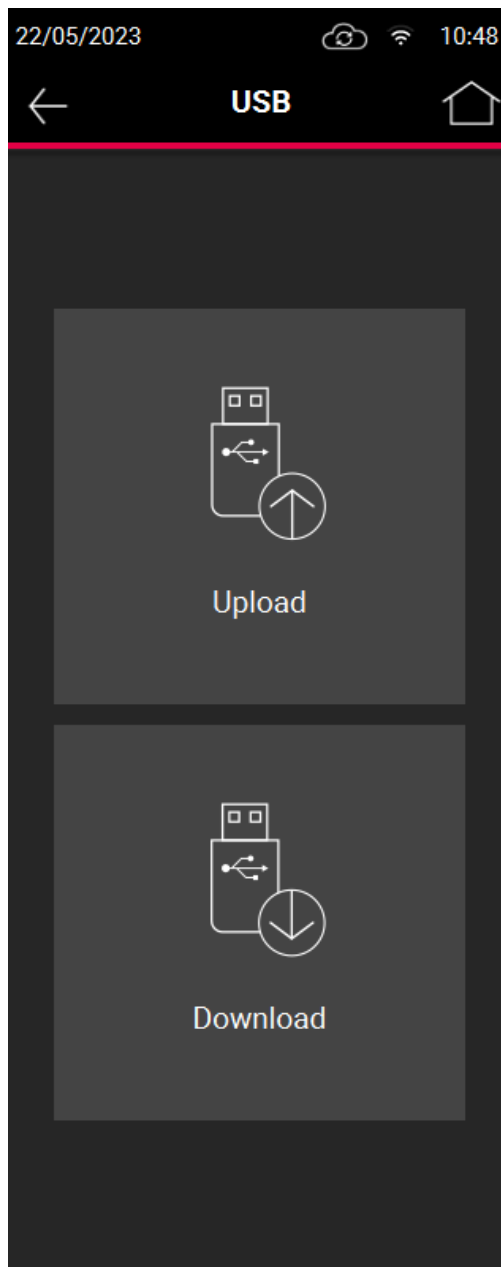


Figure 16. Chargement/téléchargement de fichiers USB

Pour charger ou télécharger des données, insérez une clé de mémoire dans le connecteur USB situé au bas de la porte.

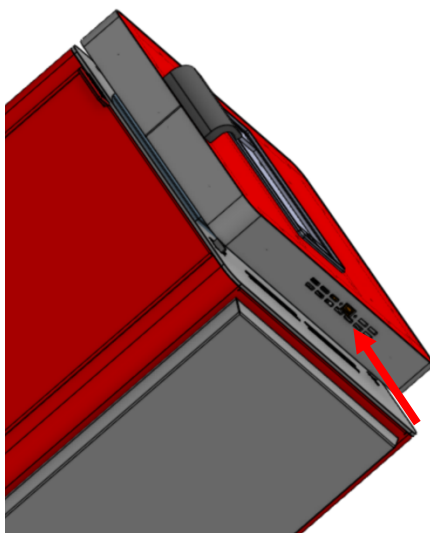


Figure 17. Accès à la mémoire USB



Le système de périphérique USB doit toujours être FAT32.

6.2.9. Système de mesure

La configuration du four vous permet de travailler à la fois dans le système international de mesures et dans le système anglo-saxon. En sélectionnant l'une des deux options et en appuyant sur le bouton retour, la configuration sera enregistrée et le système sera restauré.

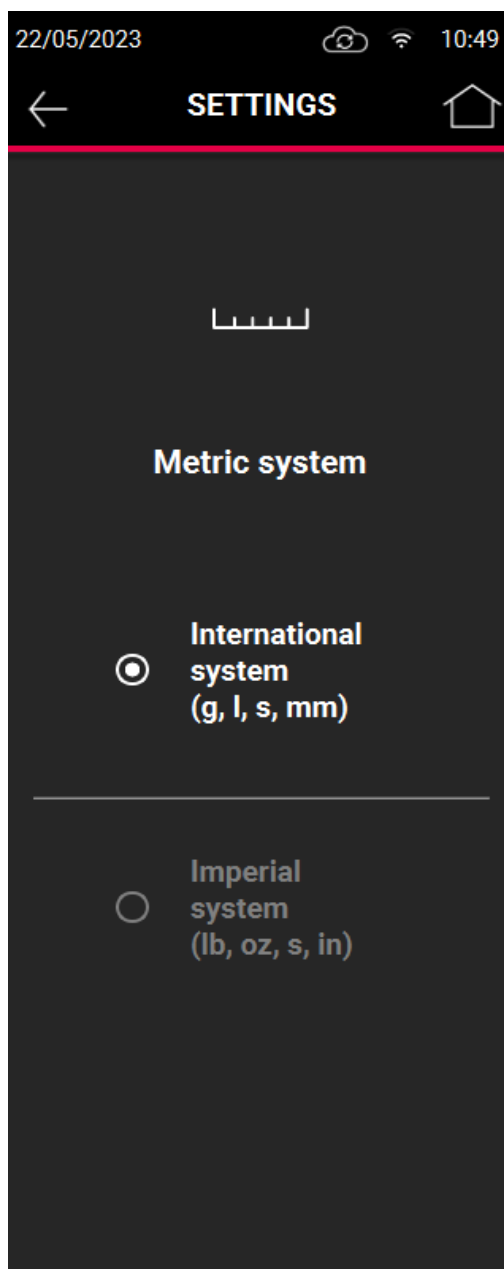


Figure 18. Configuration du système de mesure

6.2.10. Consommation

Dans cette section, il est possible de consulter les données correspondant à la consommation d'énergie du four et aux heures de fonctionnement du four.

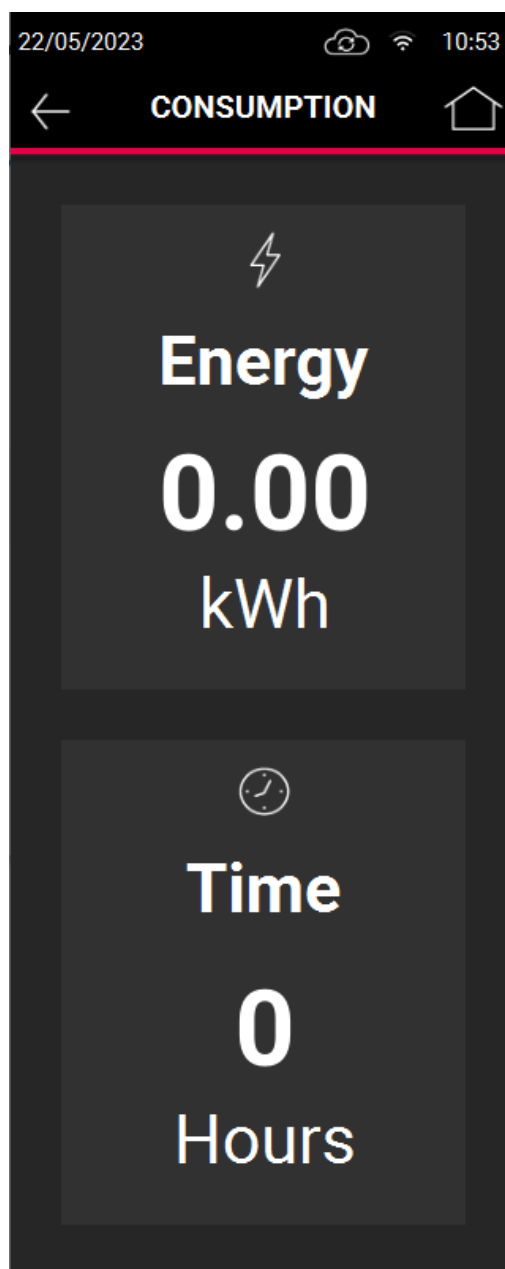


Figure 19. Données de consommation

Cette option permet de consulter l'utilisateur du four et le service d'assistance technique.

6.2.11. Erreurs et alarmes

Pendant la préparation et l'exécution de l'un des programmes disponibles dans le four, des erreurs et des alarmes peuvent se produire. Si une erreur se produit dans le système pendant l'utilisation, elle sera affichée dans la liste des erreurs.

Le tableau ci-dessous présente les différentes erreurs et alarmes, ainsi que les solutions possibles pour y remédier.

Erreur	Définition interne	Clarification
0	PAS D'ERREUR	Aucune erreur.
4	RELAIS D'ERREUR PCB	La communication entre les conseils ne répond pas. Vérifiez le câble reliant la carte d'alimentation et la carte de contrôle.
6	ERREUR DE MOTEUR	Erreur de moteur. Vérifiez le câblage du moteur. Surchauffe du moteur. Moteur bloqué.
23	ERROR PROBE8 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	La sonde de la chambre n'est pas connectée. Vérifiez la sonde et le câblage.
24	ERROR PROBE8 TEMP SENSOR SHORTED	Sonde de la chambre en court-circuit. Vérifiez la sonde et le câblage.
29.XXXX	ERREUR DE L'INVERSEUR	Réservé.

Table 4. Erreurs, alarmes et solutions possibles

Vérifiez si les erreurs peuvent être éliminées par vos propres moyens ou, dans le cas contraire, contactez votre centre de service.

6.3. Lien avec Mychef Cloud

Il est possible de relier l'appareil au service Mychef Cloud. Pour ce faire, vous devez créer un compte Mychef Cloud :



Pour enregistrer le four, vous pouvez suivre les étapes de la section Configuration/Comptes ou utiliser le guide facile :

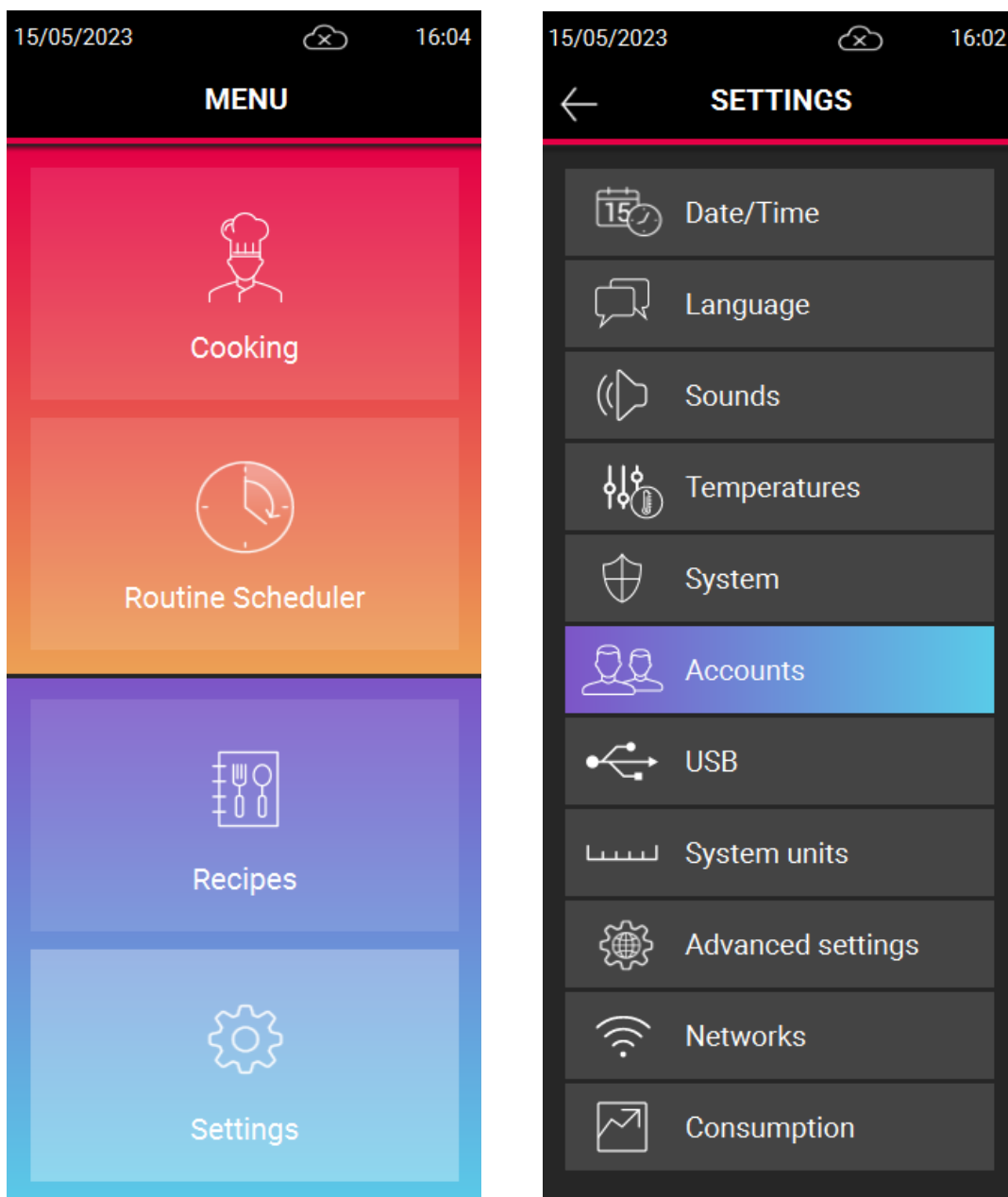


Figure 20. Étapes d'accès au menu des comptes

Les étapes de l'enregistrement des fours sont les suivantes :

6.3.1. Configuration de la connexion Wi-Fi

Il est important de mettre en place une connexion Wi-Fi pour l'échange de données avec Mychef Cloud. Pour ce faire, utilisez le bouton "Réseaux" sur l'écran Comptes ou dans le menu de configuration. Une fois la connexion établie avec le serveur, un code QR sera généré avec les informations nécessaires à l'identification du four.

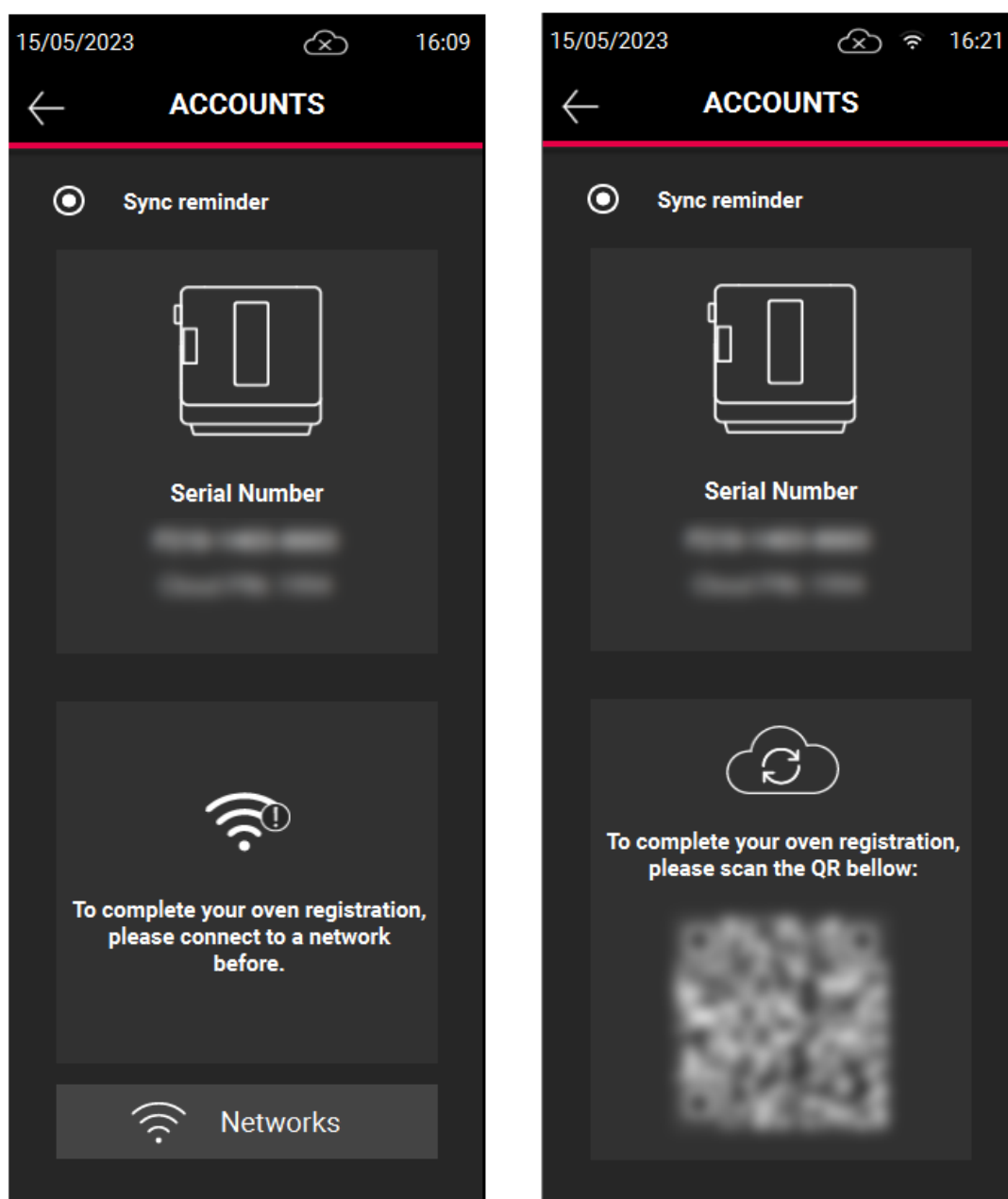


Figure 21. Comptes d'écran avec (à droite) et sans connexion internet (à gauche)

6.3.2. Ajouter un appareil dans Mychef Cloud

Après avoir créé un compte dans Mychef Cloud, il est nécessaire de saisir les informations qui identifient le four pour enregistrer l'équipement.

Parmi les informations à saisir figure le nom de l'appareil, librement sélectionnable et qui sera utilisé pour identifier le four dans les différents menus de Mychef Cloud. Il est également nécessaire de saisir le numéro de série du four et le code cloud, qui peuvent être trouvés dans l'écran des comptes du four (voir figure 20 et 21) ou dans le guide d'utilisation.

Si Mychef Cloud est accessible via un appareil mobile, il est possible d'ajouter l'appareil en scannant le code QR qui apparaît sur l'écran des comptes ou sur l'étiquette du guide facile, ce qui permet de remplir automatiquement les champs avec les informations qui identifient le four.

Enfin, l'emplacement du four sera sélectionné et le processus d'enregistrement sera achevé en cliquant sur le bouton "Ajouter un four".

Oven name:

Serial number:

Cloud pin:

To register a new oven:

1. Insert a **Oven name**
2. Go to the **"Settings"** section on your oven's screen.
3. Under "Account," find the "Serial Number" and "Cloud Pin" details.
4. Then, you can scan the QR code shown in the screen or enter in this form the Serial Number and Cloud Pin exactly as they appear on your oven's screen.
5. Make sure that your oven is successfully connected to the network before attempting to register.
6. Insert where the oven is located on the map below
7. Submit the information and complete the registration process.



Insert Location



Figure 22. Écran d'ajout de dispositif dans l'interface web

6.3.3. Vérifier l'attelage correct

Une fois les étapes ci-dessus effectuées, le four doit être redémarré ou rester sur la page Comptes pour vérifier qu'il est correctement lié à Mychef Cloud, sur cette page doivent apparaître les informations de l'utilisateur auquel il a été lié. L'appareil est prêt à échanger des informations avec Mychef Cloud, depuis l'application web le four lié doit apparaître comme "connecté".

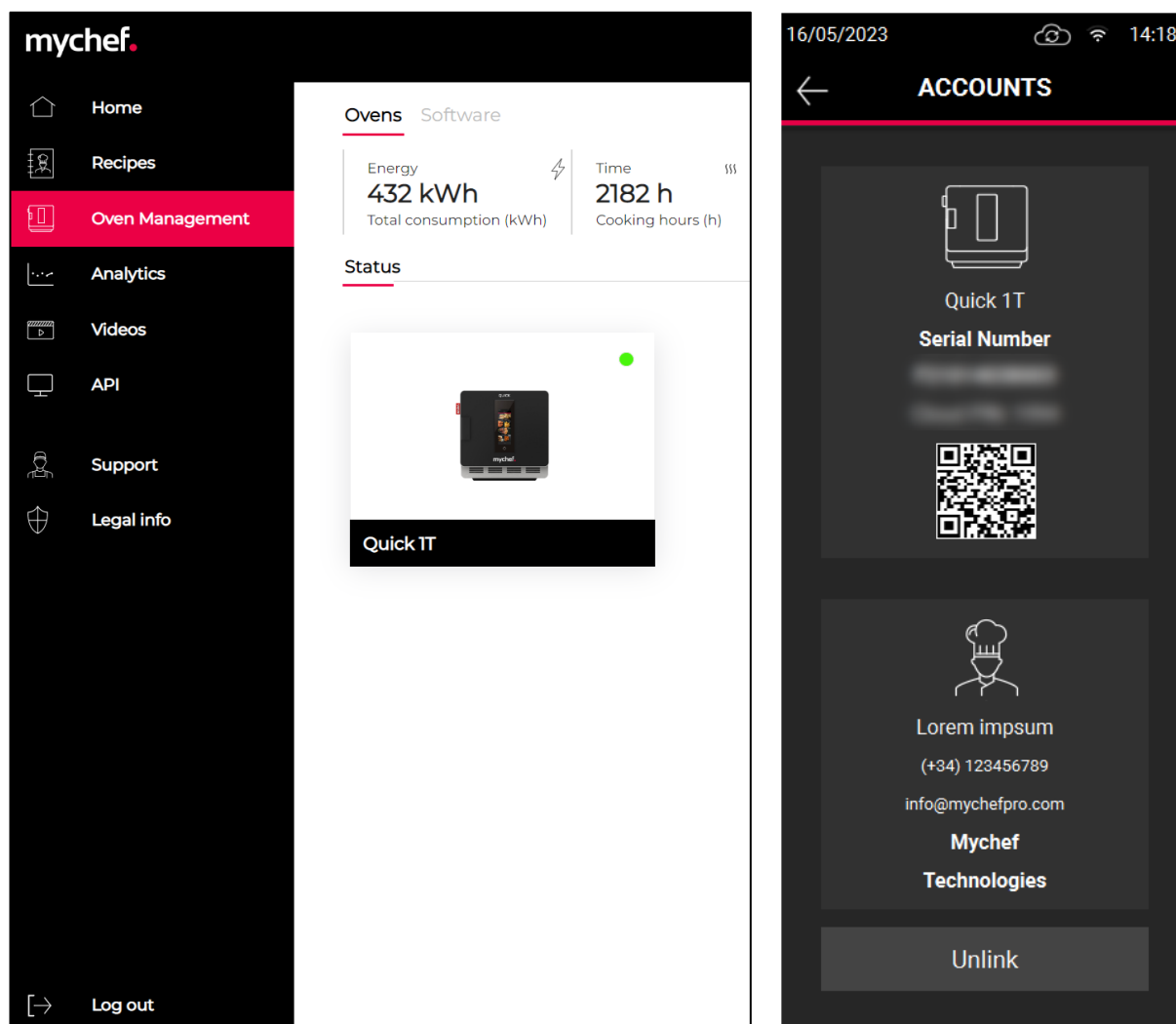


Figure 23. Page Mychef Cloud (à gauche) et écran Comptes (à droite) avec l'appareil nommé "Quick 1T" lié.



Si la connexion au nuage est perdue et que des modifications sont apportées aux recettes ou aux paramètres, lorsque la connexion est rétablie, les informations stockées dans le nuage seront toujours prioritaires.

7. UTILISATION

Cette section donne un aperçu des fonctions de base et toutes les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'interface utilisateur du four Mychef QUICK 1T.

7.1. Mise en marche de l'équipement

L'appareil s'allume ou s'éteint en appuyant sur le bouton circulaire (START/STOP) pendant quelques secondes.



Afin de protéger le four contre une éventuelle surchauffe, certains éléments de protection peuvent fonctionner même lorsque le four est éteint. Lorsque le four est à une température sûre, ils s'éteignent automatiquement.

Si l'appareil ne s'allume pas, vérifiez l'état du thermostat de sécurité, situé à l'arrière de l'appareil. Pour ce faire, retirez d'abord un bouchon en plastique noir situé à côté du presse-étoupe du câble d'alimentation.

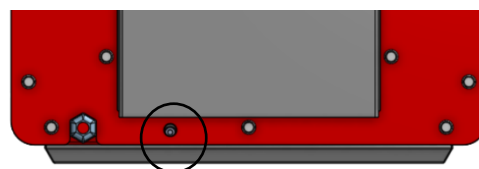
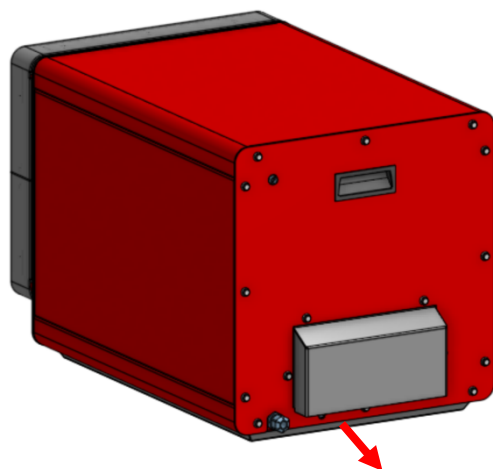


Figure 24. Accès au thermostat de sécurité

7.1.1. Première utilisation

Une fois que vous avez connecté votre four Mychef pour la première fois, les paramètres correspondants doivent être réglés (section 6.2). Le four est alors prêt à fonctionner.

7.2. Menu principal

Une fois que le four a été configuré, chaque fois que le four est allumé, il entre automatiquement dans la section de Cooking où les températures de fonctionnement du four sont affichées.

Pour revenir au menu initial, sélectionnez la touche retour dans le coin supérieur gauche et entrez le mot de passe de l'utilisateur : 357.

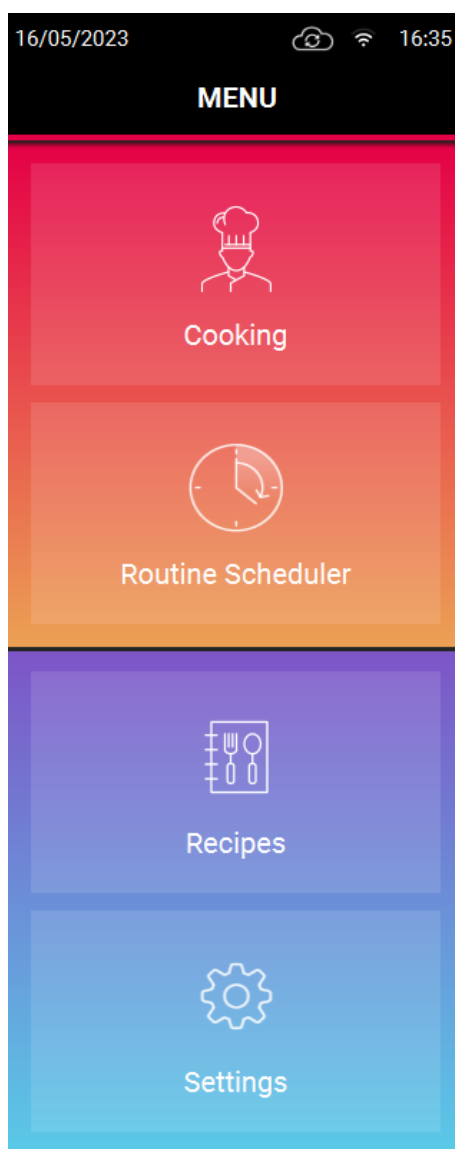


Figure 25. Affichage du menu principal

L'en-tête présent sur tous les écrans affiche différentes informations et des boutons avec lesquels il est possible d'interagir :

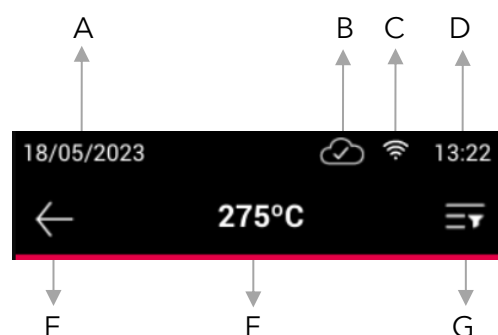


Figure 26. Fonctions de l'en-tête

A	Date du système actuel	
B		Synchronisation correcte.
		Synchronisation.
		Erreur de synchronisation.
C	Signal Wi-Fi	
D	Heure actuelle du système	
E	Retour. Retour à l'écran précédent	
F	Informations sur l'écran actuel	
G	Bouton d'interaction de l'en-tête	
		Permet de passer en mode gestionnaire
		Passe en mode utilisateur
		Retour au menu principal
		Permet de filtrer l'affichage des recettes
		Permet de supprimer la recette sélectionnée

Table 5. Fonctions et icônes de l'en-tête

Le four dispose de deux types d'accès :

	Manager	Il vous permet de naviguer parmi toutes les options du four, de modifier les réglages, de créer ou de supprimer des recettes et de programmer le programme de routine.
	Usuario	Il permet de sélectionner la température de fonctionnement et de réaliser des recettes, aussi bien celles que vous avez créées que celles du temps.

Table 6. Modes d'accès de l'utilisateur

Pour activer le mode d'accès "Utilisateur", appuyez sur la coche en haut à droite du menu de sélection des températures. Pour revenir au mode d'accès "Manager", appuyez sur la flèche retour dans le menu température ou appuyez sur la touche cadenas et entrez le mot de passe 357.

7.2.1. Cooking

Dans cet écran, nous pouvons sélectionner la température à laquelle nous voulons que le four fonctionne. Une fois la température sélectionnée, le four ajuste la température jusqu'à ce que la chambre atteigne la température choisie. Pour sauter le préchauffage, appuyez sur la touche circulaire (START/STOP).

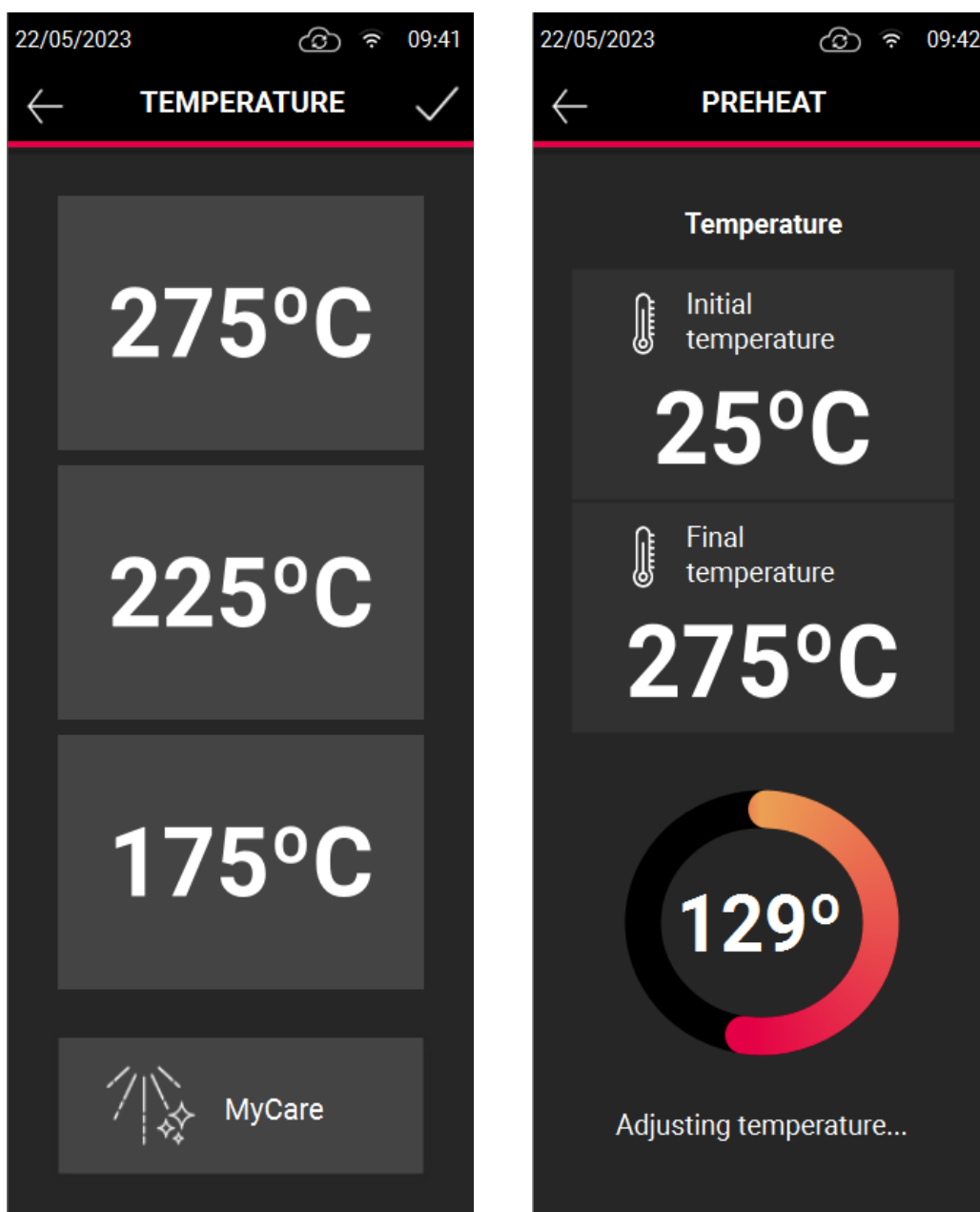


Figure 27. Sélection de la température et préchauffage

Lorsque le four atteint la température de travail indiquée, le menu des recettes apparaît, où sont affichées les recettes compatibles avec la température de travail sélectionnée. S'il est nécessaire de modifier la température de travail, sélectionnez la flèche dans le coin supérieur gauche pour revenir au menu de sélection de la température.

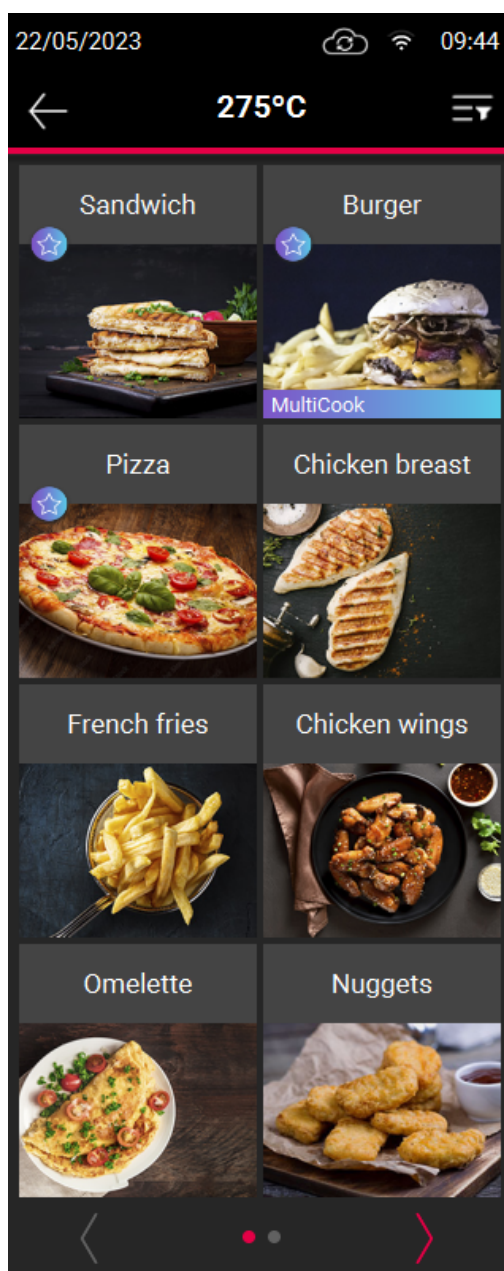


Figure 28. Menu de recettes

Dans le menu des recettes, nous pouvons ouvrir un menu déroulant, dans le coin supérieur droit, où nous pouvons filtrer les recettes que le four possède :

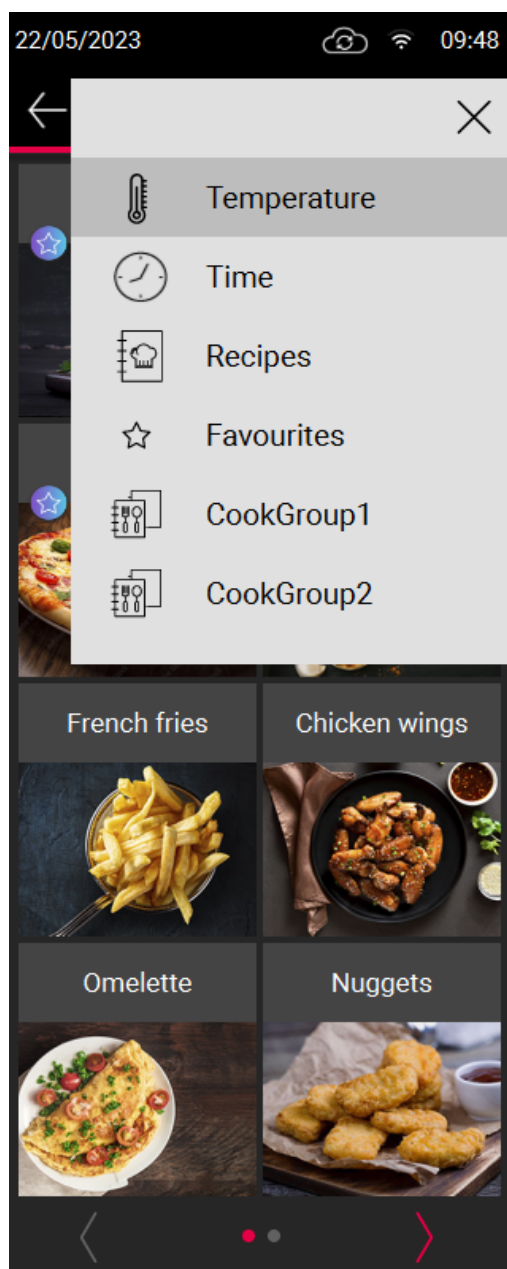


Figure 29. Filtro de recetas

	Recettes compatibles avec la température sélectionnée
	Recettes de temps
	Toutes les recettes
	Recettes préférées
	Groupes de recettes

Table 7. Options de filtrage des recettes

Si aucune recette n'a été enregistrée pour la température sélectionnée, les recettes de temps apparaîtront dans le menu des recettes une fois le processus de réglage de la température terminé.

7.2.2. Routine Scheduler

Le programmeur de routine permet à l'utilisateur de programmer l'heure d'allumage et la température à atteindre, ainsi que l'heure d'extinction.

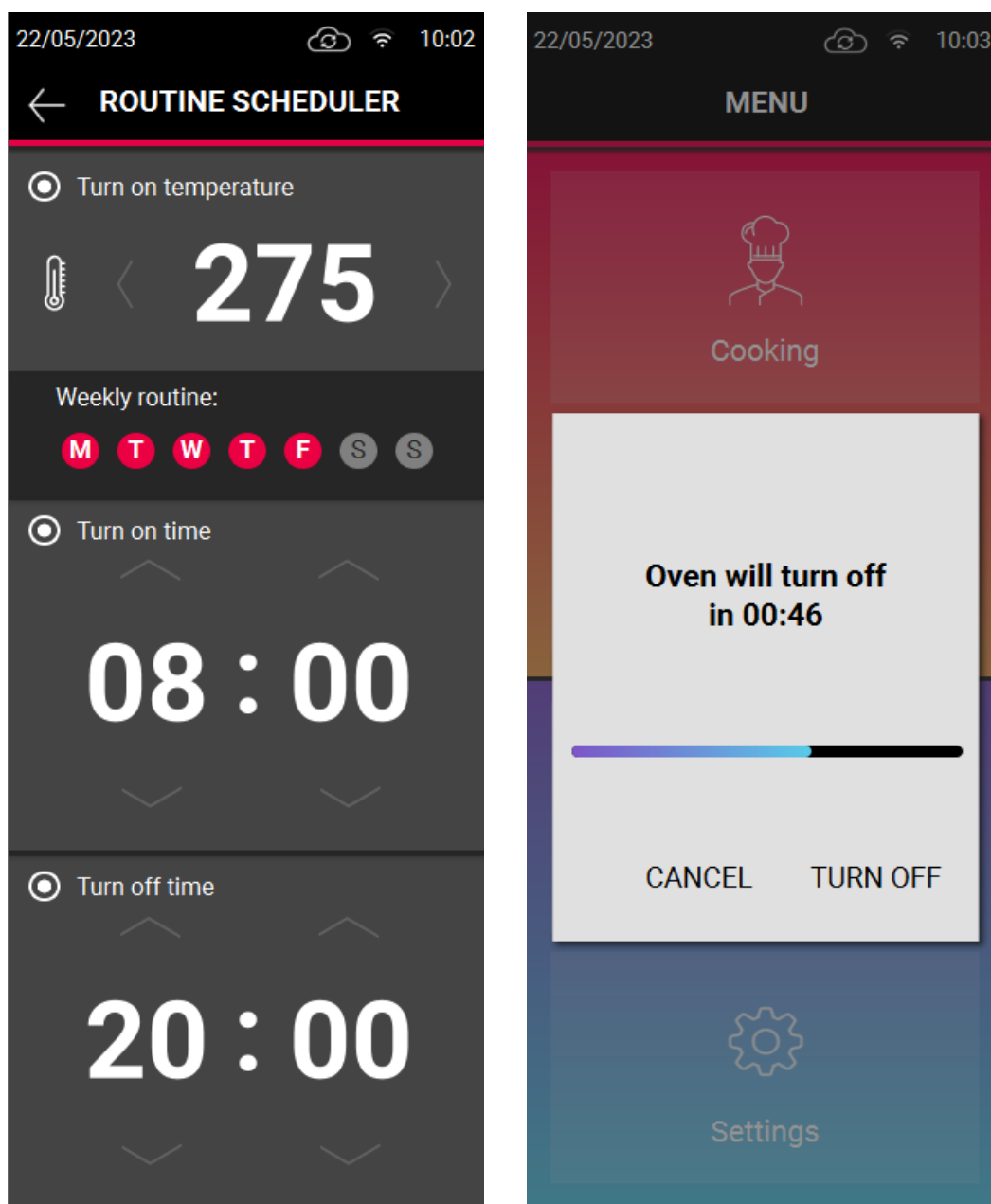


Figure 30. Routine Scheduler

Le premier paramètre à régler est le jour ou les jours de la semaine pendant lesquels vous souhaitez effectuer la routine marche/arrêt.

Si l'option "On time" est activée, le four s'allumera toujours à l'heure sélectionnée et démarrera dans le menu de sélection de la température ou dans le menu principal, selon que le mode utilisateur configuré est "Manager" ou "User" (**voir Tableau 6. Modes d'accès utilisateur**).

Si la "température de démarrage" est également activée lors de l'allumage du four, le four préchauffera automatiquement jusqu'à ce qu'il atteigne la température de travail et la maintiendra stable.

Si l'option "Temps d'arrêt" est activée, une barre de progression apparaît deux minutes plus tôt avec un message d'annulation de l'arrêt, ou la possibilité de l'arrêter immédiatement.

7.2.3. Sauvegarder les recettes

Le four Mychef QUICK permet à l'utilisateur de stocker jusqu'à 1024 recettes.

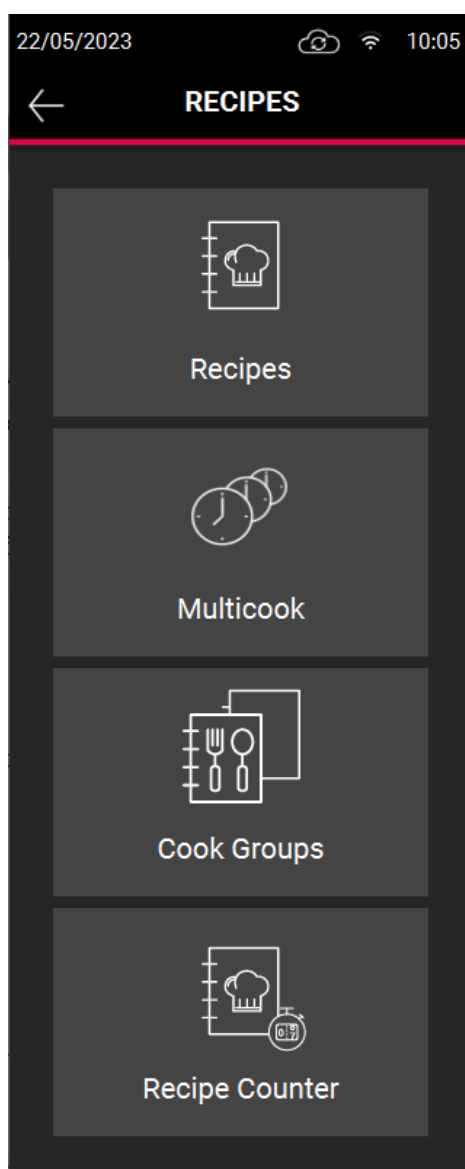


Figure 31. Menu de configuration des recettes

Pour créer une recette, il faut configurer les paramètres de température, de temps et de vitesse du ventilateur. Il est également possible de nommer la recette et d'ajouter une image¹ qui peut être chargée à partir d'une clé USB en faisant défiler les flèches de sélection de l'image de la recette.

Une fois que tous les paramètres ont été réglés, sélectionnez le bouton "SAVE".

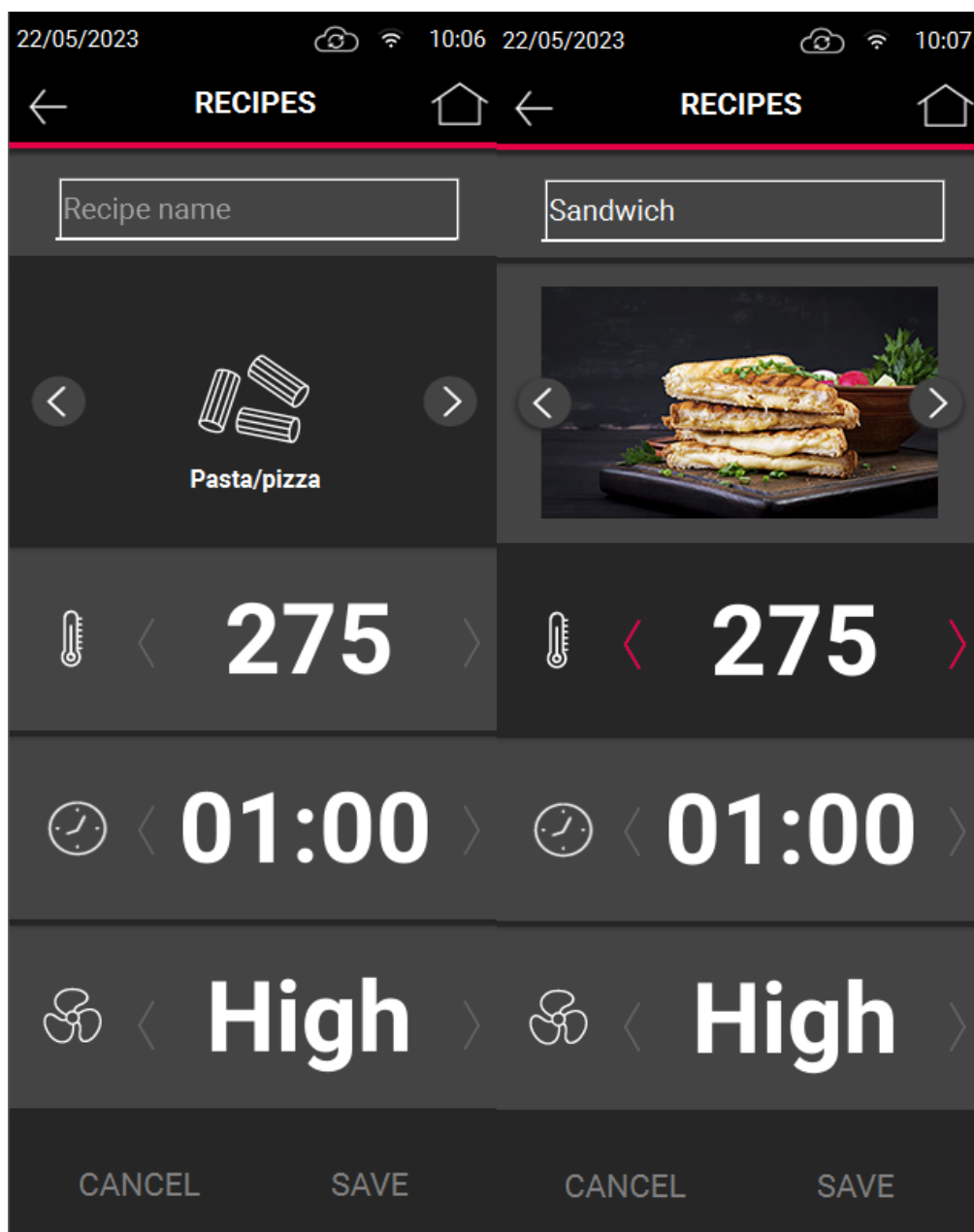


Figure 32. Sauvegarder une recette

¹ Les dimensions pour un affichage optimal des images sont de 267x172px et les formats d'image supportés sont JPG et PNG.

Le mode de cuisson MultiCook vous permet de cuire différents aliments dans des paniers qui nécessitent des temps de cuisson différents pour une recette complète.

Pour créer une cuisson MultiCook, il suffit d'ajouter les différentes recettes à cuire (préalablement créées) dans chacun des plateaux. Les paramètres de température et de vitesse du ventilateur seront réglés en fonction de la première recette sélectionnée, de sorte que les autres recettes devront avoir les mêmes valeurs.

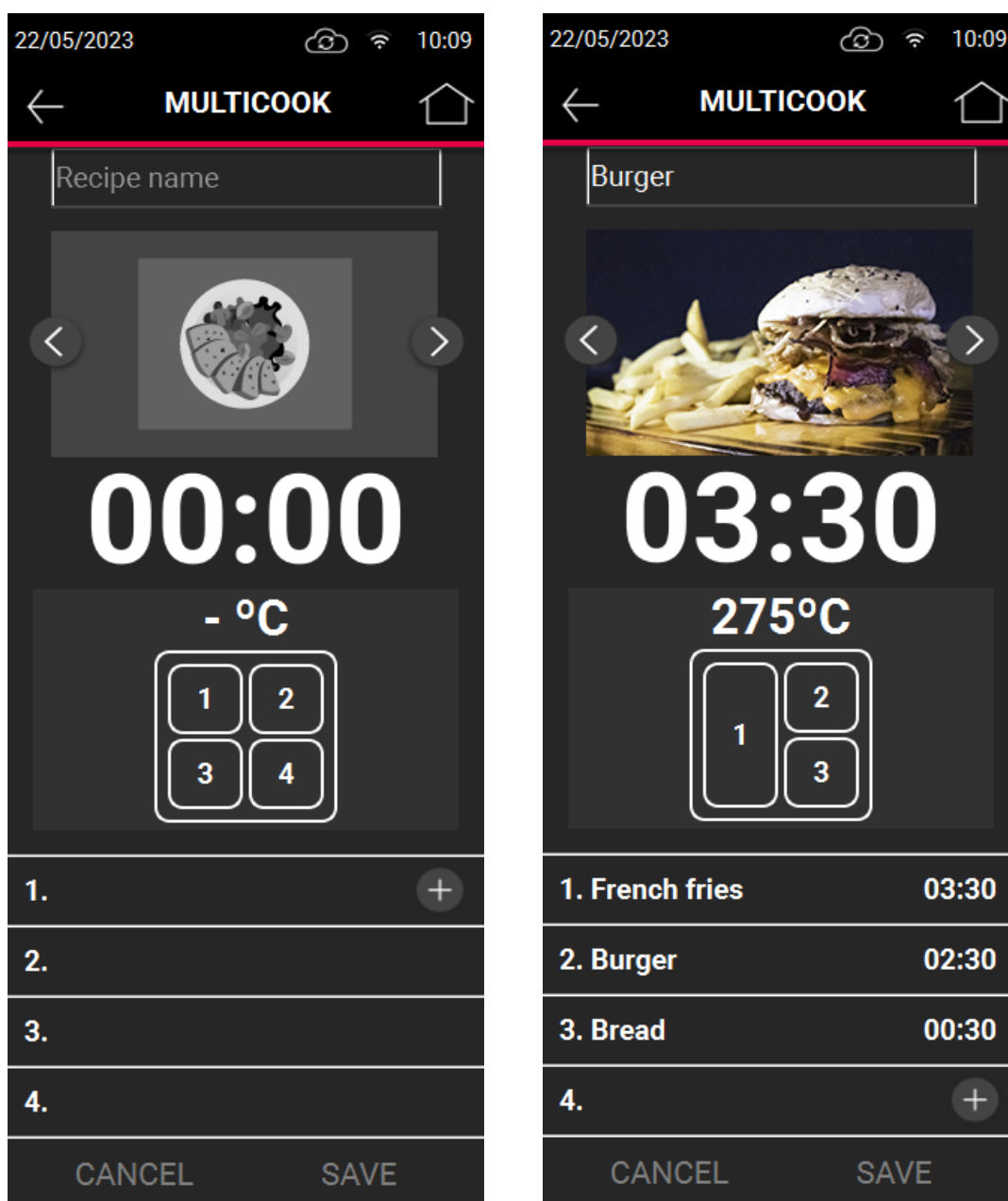


Figure 33. Sauvegarder une recette MultiCook

Les recettes sont réorganisées en fonction du temps, le temps le plus long sera le plateau 1. Les temps plus courts seront placés dans les paniers extérieurs.

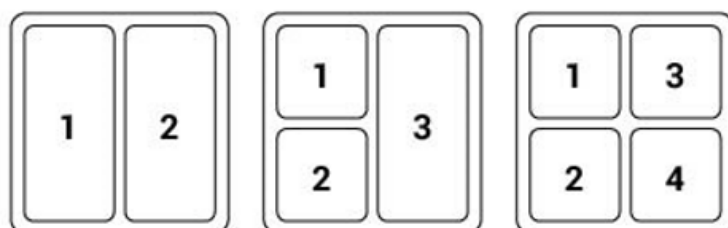


Figure 34. Organisateur de panier

Pour modifier une recette déjà créée, cliquez sur la recette que vous souhaitez modifier pour revenir au menu de modification. Si vous appuyez sur la recette de manière continue pendant quelques secondes, une icône apparaîtra pour la supprimer.

Il est également possible de créer des groupes de recettes, afin que l'utilisateur puisse les classer par recettes de petit-déjeuner, de déjeuner ou de dîner. Chaque groupe de recettes peut être identifié par un nom au choix de l'utilisateur et peut contenir jusqu'à 10 recettes.

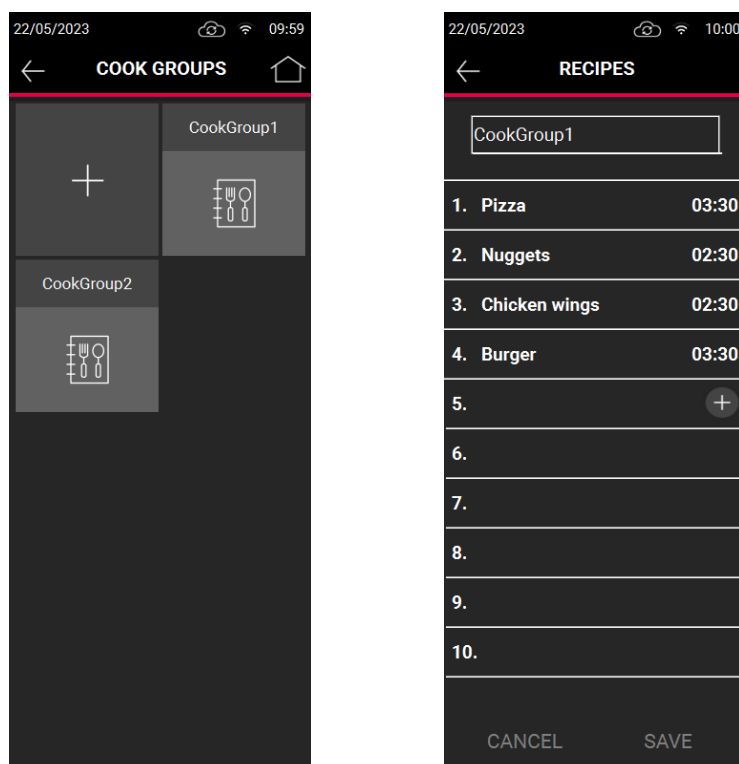
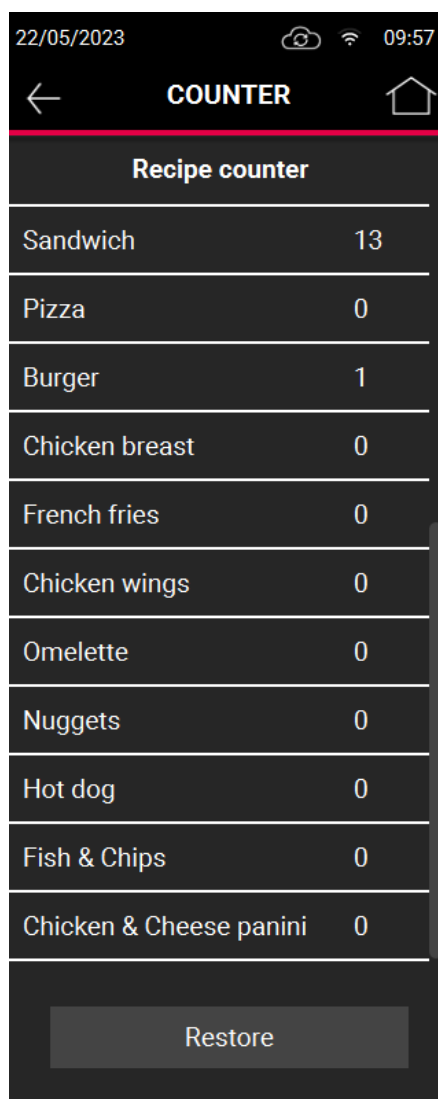


Figure 35. Groupes de recettes

Ces groupes de recettes peuvent être affichés dans le menu des recettes, en filtrant par groupes (section 7.2.1).

Dans la section Compteur du menu de configuration des recettes, vous trouverez une liste avec le nombre de fois que chaque recette a été exécutée. Pour remettre les valeurs à zéro, sélectionnez l'option Réinitialiser en bas de l'écran.



Recipe counter	
Sandwich	13
Pizza	0
Burger	1
Chicken breast	0
French fries	0
Chicken wings	0
Omelette	0
Nuggets	0
Hot dog	0
Fish & Chips	0
Chicken & Cheese panini	0
Restore	

Figure 36. Compteur de recettes

7.3. Cuisson

7.3.1. Cuisson d'une recette

Pour commencer à cuisiner une recette, placez d'abord l'aliment à l'intérieur de la chambre. Une fois la porte fermée, sélectionnez la recette et la cuisson commencera. Une barre de progression apparaît, indiquant le temps restant, la photo de l'aliment ainsi que la température et la durée totale de la recette.

Pour annuler la cuisson, appuyez sur la touche de sonnerie (START/STOP).

La cuisson se termine lorsque le temps de cuisson est écoulé. À la fin d'un cycle de cuisson, l'appareil indique cet état de manière visuelle et sonore. En particulier :

- Un signal acoustique est émis.
- Le message de fin de cuisson apparaît sur l'écran.

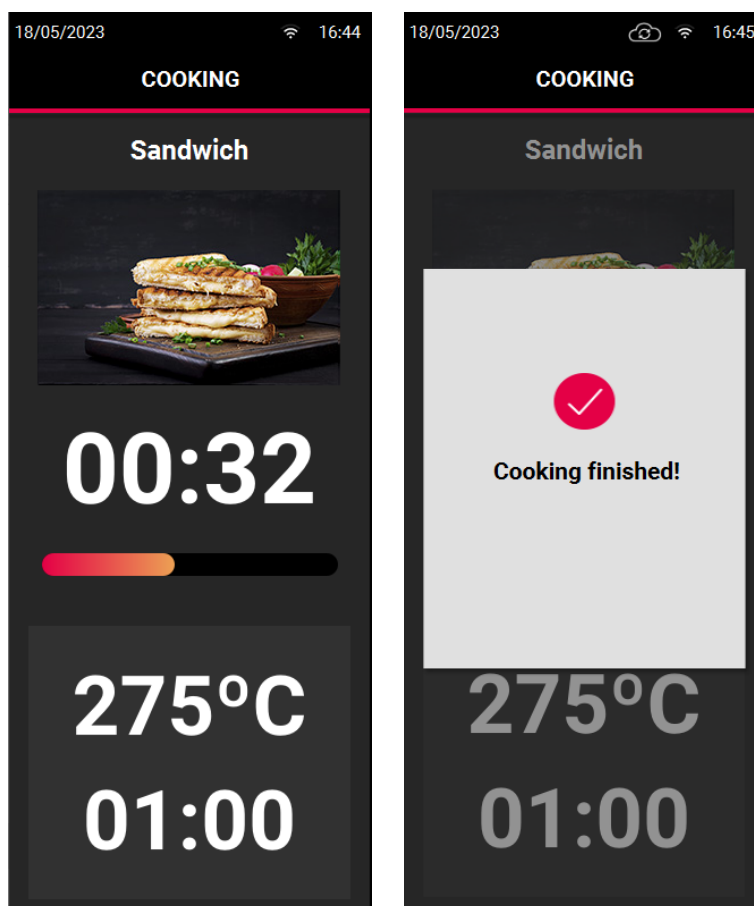


Figure 37. Processus de cuisson

7.3.2. Cuisson de recettes MultiCook

Pour des cuissons qui démarrent en même temps, selon un cycle de cuisson unique et des heures de fin de cuisson différentes en fonction de la recette de chaque panier. Le système avertit l'utilisateur par l'intermédiaire de l'écran lorsqu'il doit retirer chaque panier en fin de cuisson. La cuisson s'arrête à l'ouverture de la porte. En refermant la porte, le processus reprend.

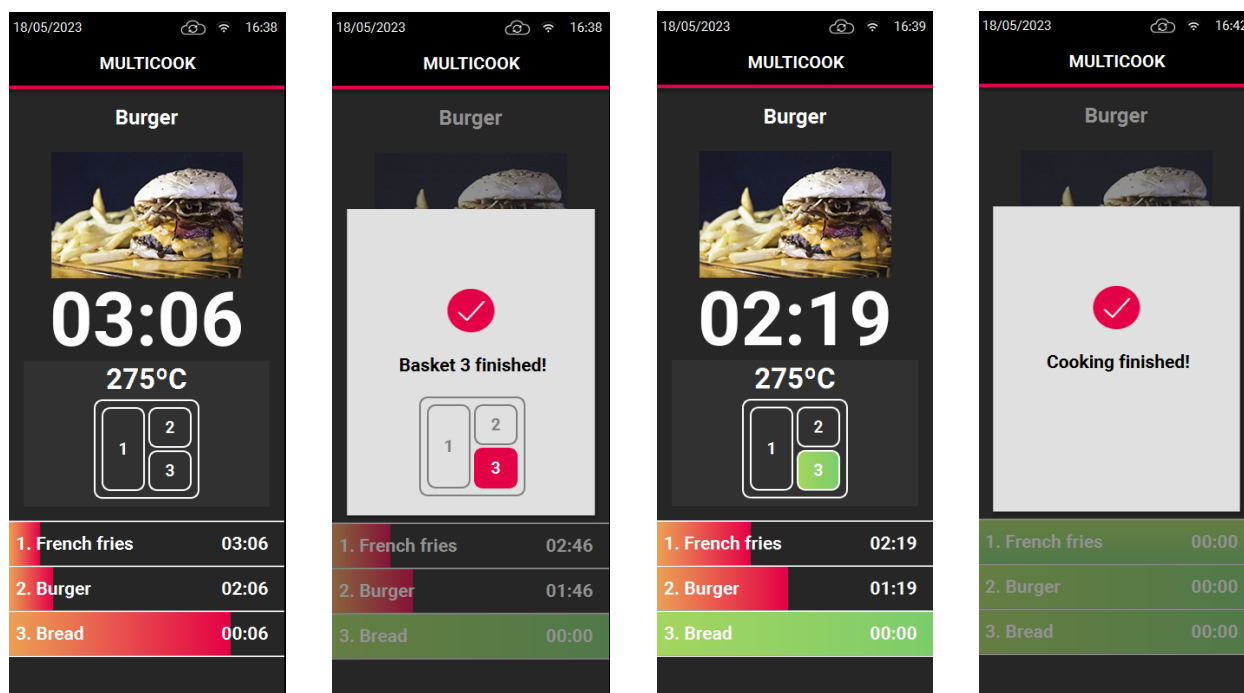


Figure 38. Processus de cuisson MultiCook

7.3.3. Informations sur la recette

Dans le menu des recettes, en cliquant en continu sur l'image de chaque recette, les paramètres de cuisson apparaissent. Sur cet écran, il est également possible de sauvegarder la recette en tant que favori.

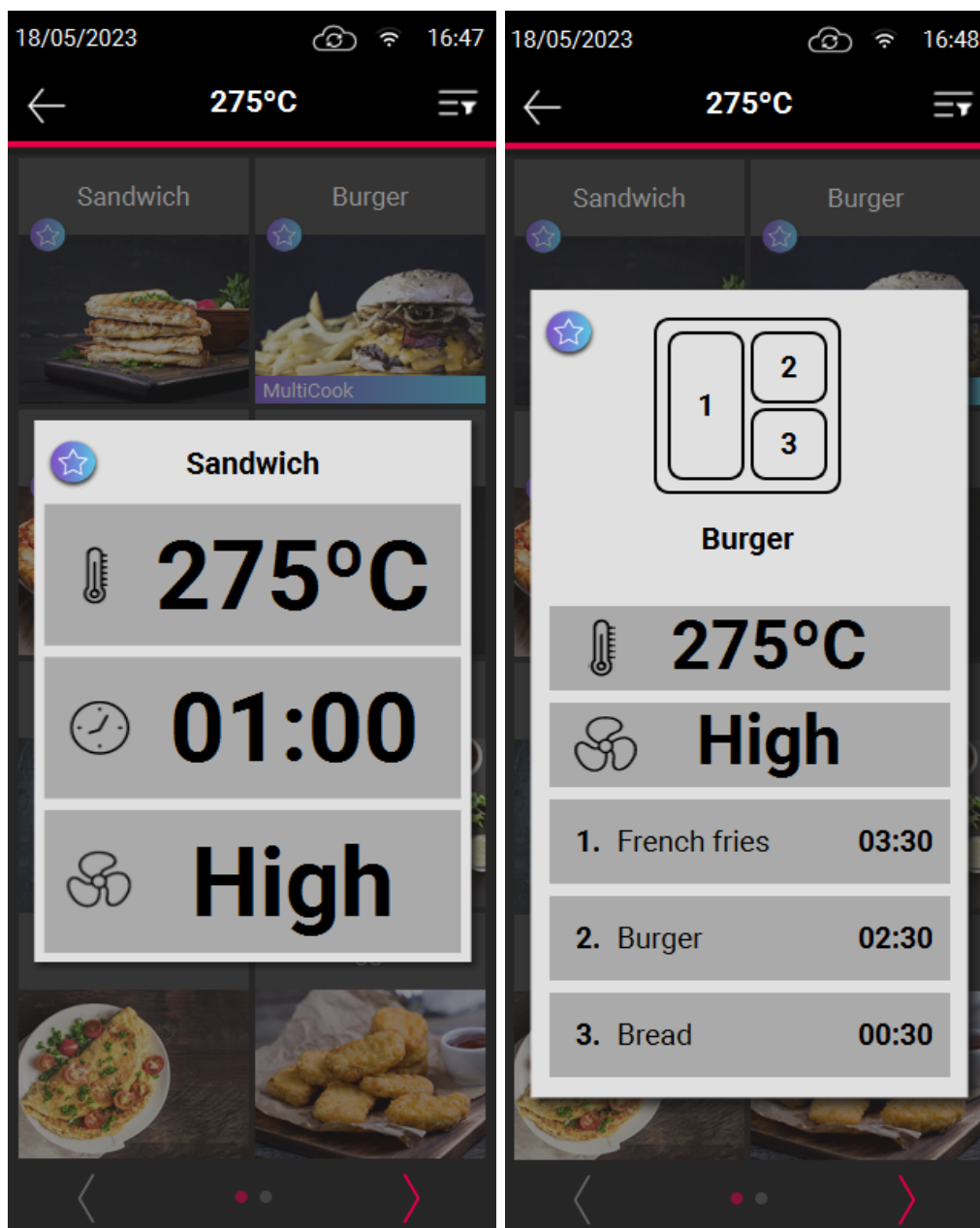


Figure 39. Informations sur la recette

7.4. MyCare

Avant de nettoyer le four (section 8.1), il faut le faire refroidir. Pour ce faire, allez dans le menu de température et sélectionnez l'option MyCare. La sélection de MyCare active le ventilateur du four à la vitesse maximale pour refroidir la chambre. Il est recommandé de mettre un récipient de glace dans la chambre et d'effectuer le MyCare avec la porte ouverte pour accélérer le processus de refroidissement. Il est également possible de refroidir la chambre de cuisson en laissant la porte ouverte.

Le MyCare se termine lorsque la chambre du four atteint une température de 50°. La chambre peut ensuite être nettoyée, ou démontée pour un nettoyage ultérieur.

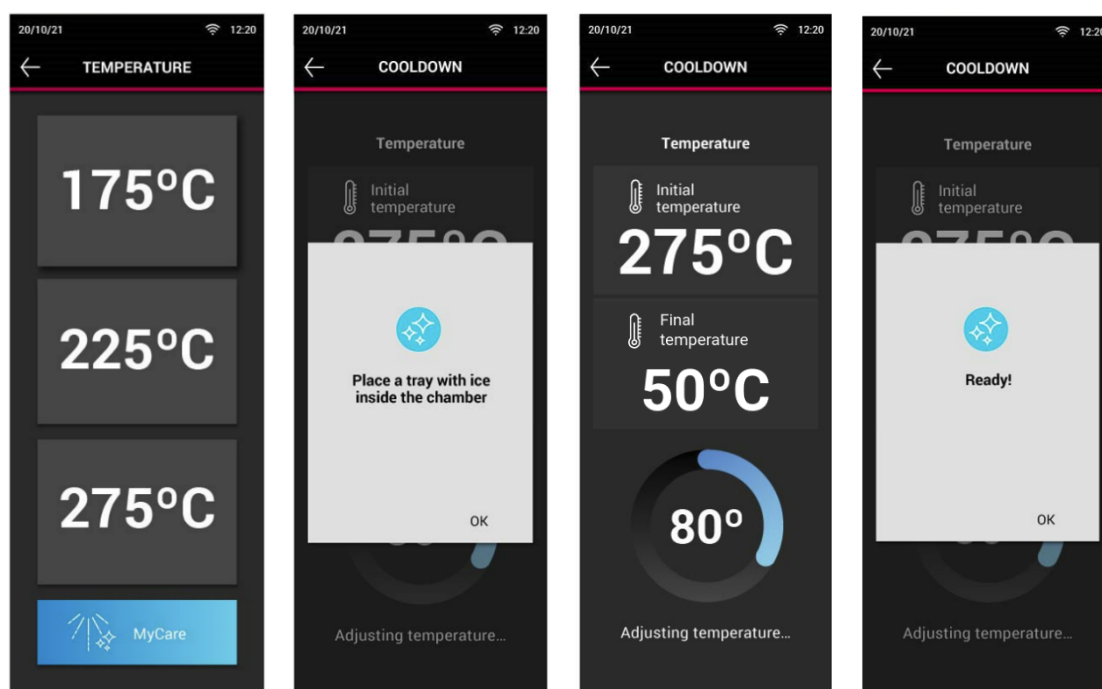


Figure 40. MyCare

8. MAINTENANCE



Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée après avoir débranché l'appareil du réseau.



Un équipement de protection approprié doit être porté pour toutes les opérations de maintenance.

8.1. Nettoyage

Il est de la responsabilité du propriétaire d'effectuer un entretien et un nettoyage réguliers. Afin de maintenir la garantie, il doit être possible de prouver que l'entretien a été effectué correctement et conformément aux instructions détaillées dans ce manuel.

L'une des parties importantes de l'entretien de l'équipement est le nettoyage de l'équipement. Par conséquent, l'équipement doit être nettoyé plus ou moins fréquemment en fonction de la zone où il se trouve.

Le tableau ci-dessous indique la fréquence à laquelle les différentes parties de l'appareil doivent être nettoyées.



En aucun cas, l'équipement ne peut être nettoyé avec un appareil à pression ou à vapeur.

Pièce de l'équipement	Fréquence
Intérieur de la chambre	Quotidiennement
Compartiment derrière la plaque d'aspiration	Quotidiennement
Joint de la porte	Quotidiennement
Enveloppe de l'équipement	Quotidiennement
Plaques intérieures amovibles	Quotidiennement

Table 8. Fréquences de nettoyage des fours Mychef QUICK 1

Avant de commencer tout programme de nettoyage, il faut retirer les plateaux, les grilles, les grilles et autres accessoires se trouvant à l'intérieur de la chambre.

8.1.1. Aspiration et joint de la porte

8.1.1.1. Aspiration

Afin de nettoyer l'intérieur de la chambre, un refroidissement doit être effectué dans le four pour abaisser la température interne. Le refroidissement peut être effectué avec la porte fermée ou avec la porte ouverte pour faciliter le refroidissement de la chambre.

Une fois que la chambre a atteint une température de 50°C, le refroidissement est terminé et le nettoyage peut commencer.

Retirez d'abord le plateau (A) en le faisant glisser, sans autre opération.

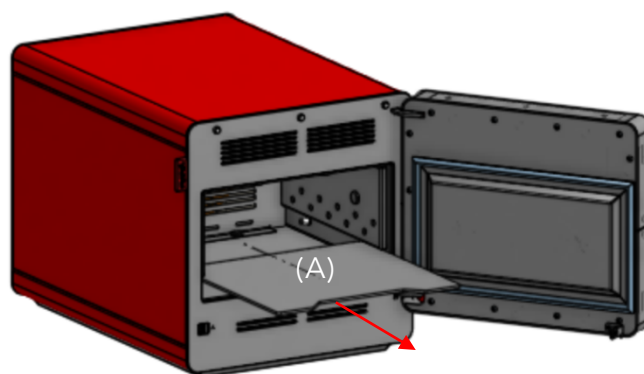


Figure 41. Extraction des plateaux

Ensuite, les plaques latérales (C) sont retirées de l'intérieur de la chambre. Dévissez d'abord les vis (B) sur les côtés droit et gauche. Une fois retirées, les plaques s'enlèvent en les faisant glisser vers l'extérieur.

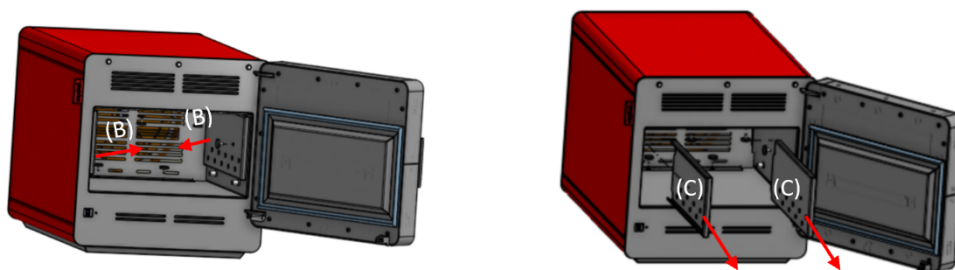


Figure 42. Retrait des vis et des plaques latérales

Une fois les plaques latérales retirées, vous avez accès à la plaque séparant la chambre de cuisson des ventilateurs et de l'élément chauffant (D). Pour le retirer, dévissez les vis (B), deux en haut et deux en bas. De préférence, dévissez d'abord les vis du bas. Une fois qu'ils ont été dévissés, la plaque peut être retirée comme indiqué dans la section 5.2.

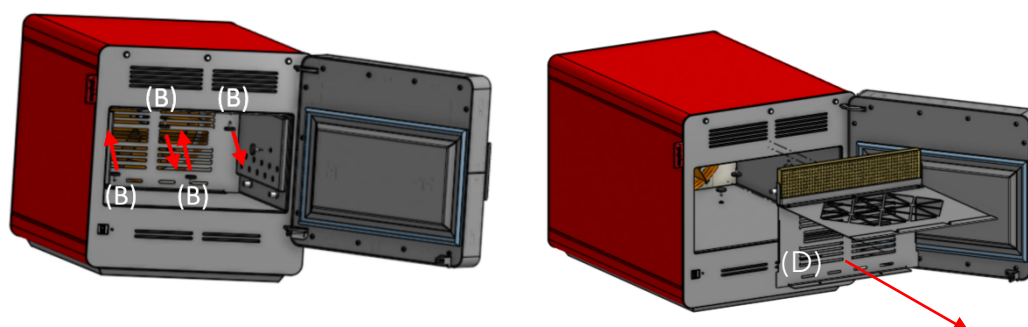


Figure 43. Démontage de la plaque de recouvrement

8.1.1.2. Joint de la porte

Il est important que cette partie du four soit propre et exempte de tout morceau d'aliment incrusté, afin qu'elle puisse bien sceller la chambre et que la chaleur, l'eau ou la vapeur ne puissent pas s'échapper lorsque le four fonctionne.

Pour nettoyer ce joint en caoutchouc, nous pouvons enlever la plaque (E) sur laquelle il se trouve pour faciliter le nettoyage du joint d'étanchéité.

Le joint de la porte ne doit pas être retiré de son contour pour être nettoyé, mais uniquement lorsqu'il doit être remplacé.

Pour retirer la plaque contenant le joint de la porte, tirez-la vers le haut puis vers l'extérieur de manière qu'elle sorte du guide.

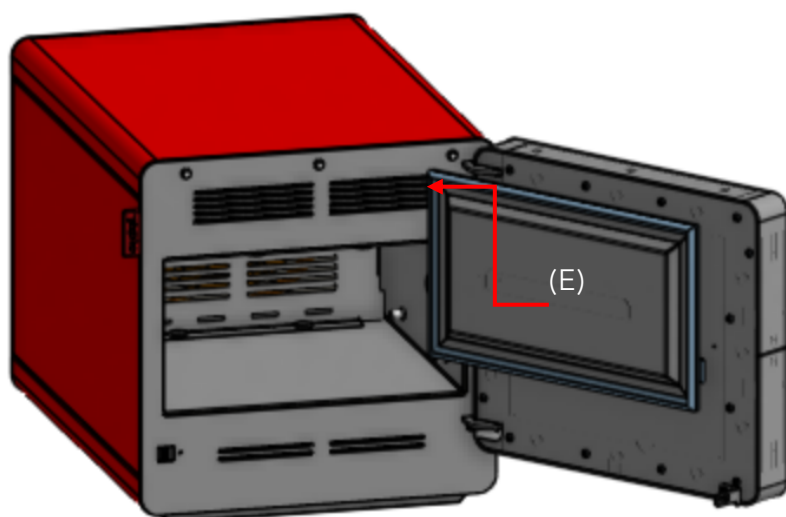


Figure 44. Extraction de la plaque du joint de la porte

Une fois que toutes les plaques ont été retirées de l'intérieur de la chambre et de la plaque d'étanchéité, elles peuvent être nettoyées. Les plaques peuvent être nettoyées manuellement ou en les plaçant dans un lave-vaisselle. Le nettoyage sera toujours effectué avec le détergent liquide Mychef pour fours à cuisson accélérée.



Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous nettoyez cette partie du four. Laissez la porte entrouverte et attendez que le ventilateur de la chambre s'arrête.



Le filtre catalytique et son compartiment sont un accessoire.



Le filtre catalytique ne doit en aucun cas être mis au lave-vaisselle, ni utiliser de solvants, détergents, etc.

Lorsque toutes les pièces ont été nettoyées, il faut les sécher complètement et appliquer le liquide de protection pour four à cuisson accélérée Mychef.

Placez ensuite les pièces dans l'ordre inverse de celui dans lequel elles ont été retirées.

8.1.2. Boîtier extérieure

Pour nettoyer le boîtier extérieur, utilisez un chiffon avec le produit de conservation de protection, afin de ne pas endommager la finition extérieure. Ensuite, rincez et séchez.

8.1.3. Panneau de contrôle

Pour nettoyer le panneau de commande, utilisez un chiffon imbibé d'eau et de produit vaisselle. Ensuite, rincez et séchez.

N'utilisez jamais de produits contenant des alcools ou des solvants, car ils pourraient attaquer les métaux ou les plastiques du panneau de commande.

8.1.4. Accessoires

Nettoyez régulièrement et soigneusement les accessoires du four. Nettoyez toujours avec un chiffon imbibé d'eau et de savon neutre.



Le nettoyage des accessoires doit se faire avec un chiffon humidifié à l'eau et aucun produit chimique ne doit être utilisé sur eux. N'UTILISEZ PAS DE LIQUIDES CONTENANT DE L'ALCOOL, DE L'ACIDE, DES DÉTERGENTS, DES SOLVANTS OU ÉQUIVALENTS POUR LE NETTOYAGE.

8.2. Entretien préventif

Les fours Mychef sont conçus pour un fonctionnement intensif et durable. Pour cela, en plus d'un nettoyage régulier, il faut procéder à un entretien préventif. Cet entretien préventif est spécialement conçu pour prolonger la durée de vie de votre four Mychef, minimiser la consommation d'énergie et d'eau, et garantir une excellente qualité de cuisson sans interruption.

Ce programme d'entretien est segmenté en différents types de révisions, qui doivent être effectuées environ tous les ans ou 2 000 heures de travail, selon la première éventualité.



Ces contrôles périodiques doivent être effectués toutes les 2 000 heures de travail ou tous les ans, selon la première éventualité.



Ces contrôles périodiques doivent être effectués par un technicien agréé.

Le tableau suivant indique les opérations à effectuer sur les fours Mychef dans chacune des révisions. La table est circulaire, et après 20 000h d'utilisation ou 10 ans d'utilisation, l'heure

recommencerait à compter à partir de la gauche de la table. C'est-à-dire qu'à 22 000h correspondrait la révision A de 2 000h.

Programme d'entretien Mychef		2000	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000
Révision A	Mise à jour du micrologiciel	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Nettoyage des ventilateurs de refroidissement	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Nettoyage électronique	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Remplacement de joint de la porte et ajustement de porte	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Révision B	Étalonnage de la température		X		X		X		X		X
	Réglage des boulons et écrous intérieurs		X		X		X		X		X
Révision C	Changement de moteur					X					X
	Remplacement de la résistance et du joint d'étanchéité					X					X
	Remplacement des joints internes					X					X

Table 9. Tableau d'entretien périodique



Un entretien régulier garantit que votre four fonctionnera toujours comme prévu.



Un entretien périodique doit être prouvé pour la validité de la garantie.



Avant toute manipulation pour entretien ou réparation, l'équipement doit être déconnecté du réseau électrique.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.