

QUICK 1

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 1	7
4. ACCUEIL, TRANSPORT ET LOCALISATION	8
4.1. Réception	8
4.2. Transport	8
4.3. Localisation	9
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. UTILISATION	15
6.1. Panneau de contrôle	15
6.1.1. Mise en marche de l'équipement	19
6.1.2. Contrôle de la cuisson	20
6.1.2.1. Cuisson à température et temps contrôlés avec réglage de la température	20
6.1.2.2. Indicateurs d'état du four	22
6.1.3. Début du cycle de cuisson	22
6.1.4. Fin du cycle	23
6.1.5. Sauvegarde d'un programme	23
6.1.6. Récupération d'un programme	24
6.1.7. Mémoires à accès rapide	24
6.2. Erreurs et alarmes	25
7. MAINTENANCE	27
7.1. Nettoyage	27
7.1.1. Aspiration et joint de la porte	28
7.1.1.1. Aspiration	28
7.1.1.2. Joint de la porte	29

7.1.2. Boîtier extérieure.....	30
7.1.3. Panneau de contrôle.....	31
7.1.4. Accessoires	31
7.2. Entretien préventif	31

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 peuvent 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 après avoir été calibré et avoir passé des tests rigoureux de qualité et de sécurité pour garantir son bon fonctionnement.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de problèmes causés par une mauvaise installation, une modification, une mauvaise utilisation ou un entretien inadéquat.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3.1. Caractéristiques principales du Mychef QUICK 1

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

Tableau 1. Principales caractéristiques des fours Mychef QUICK 1

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 autant que possible tout dommage. 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.

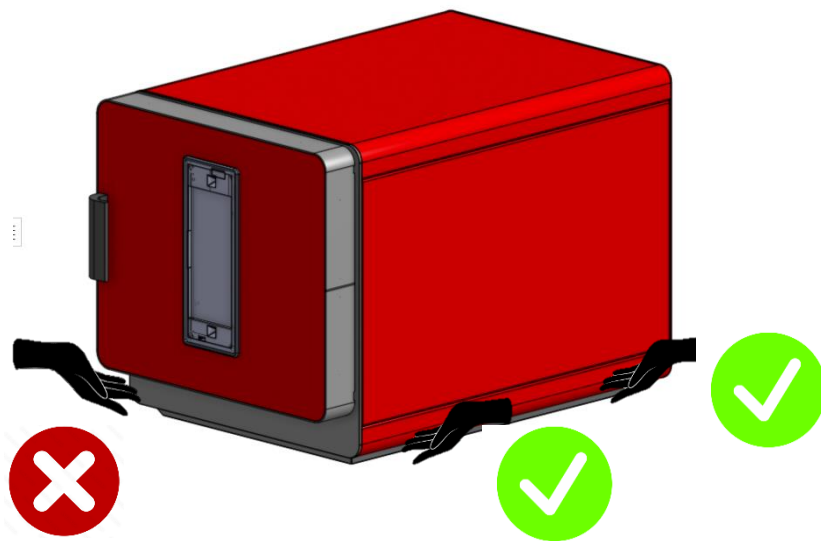


Figure 1. Points de fixation du four



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 50 mm 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 ou des vapeurs chaudes dans les zones où se trouvent les ventilateurs de refroidissement (zone avant droite et zone arrière gauche).

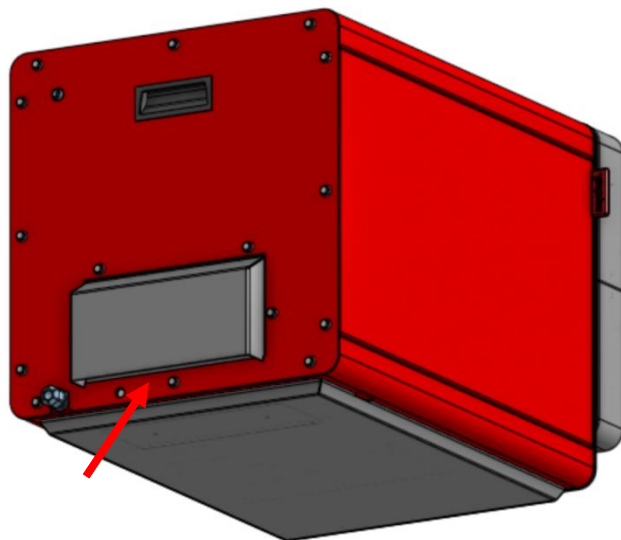


Figure 2. Zone d'aspiration pour la réfrigération



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.

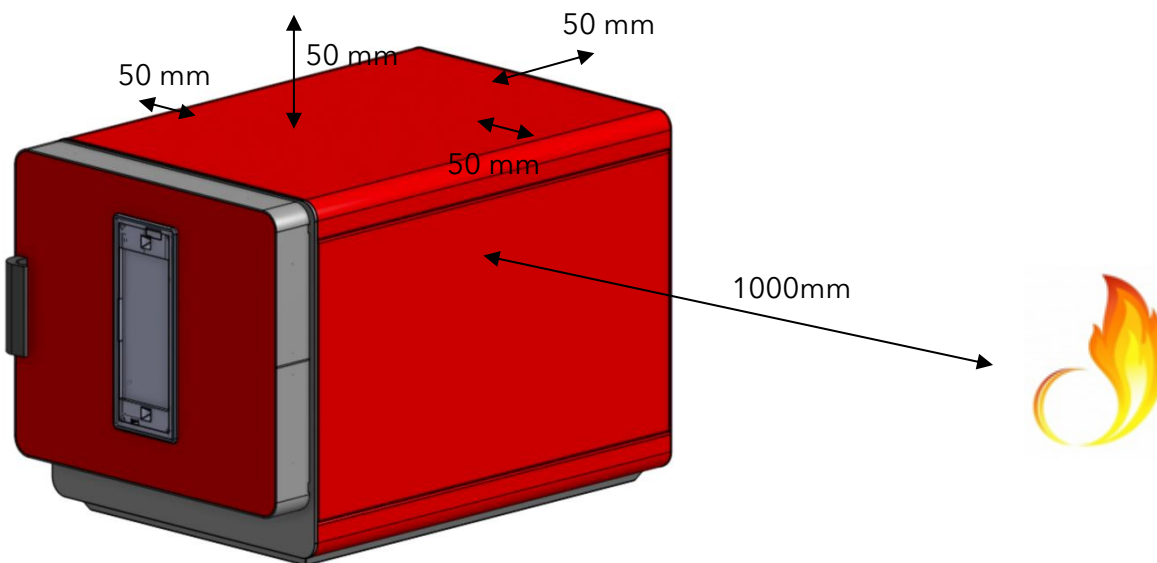


Figure 3. Exemple d'un site d'installation approprié



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 d'empilage.

En aucun cas, il ne faut obstruer les zones de respiration ou placer quoi que ce soit qui puisse empêcher 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 1 EU	230/3L/50-60	3.6	16	2,50
QUICK 1 UK	230/3L/50-60	2.9	13	2,50

Tableau 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 réseau 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

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

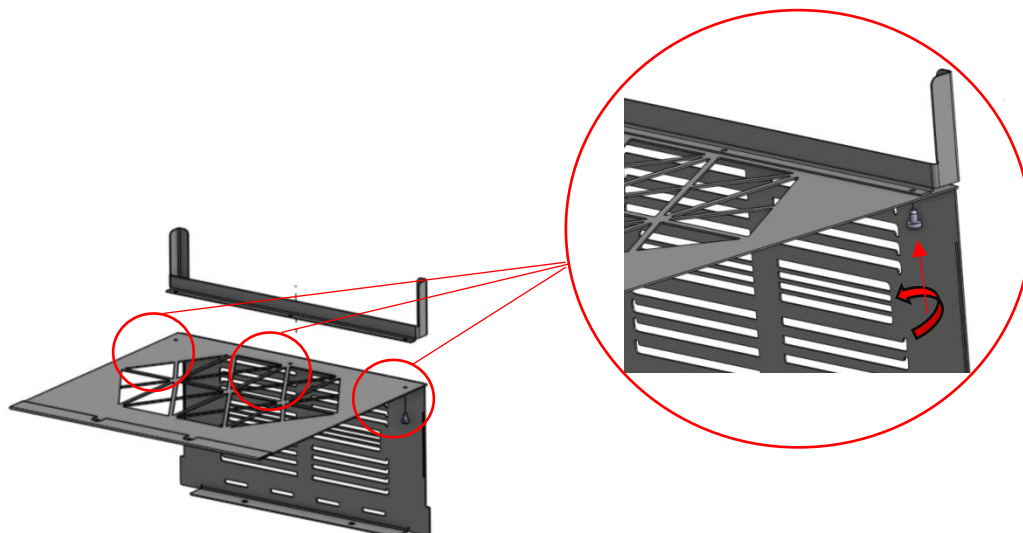


Figure 4. Montage du porte-filtre sur la plaque de protection

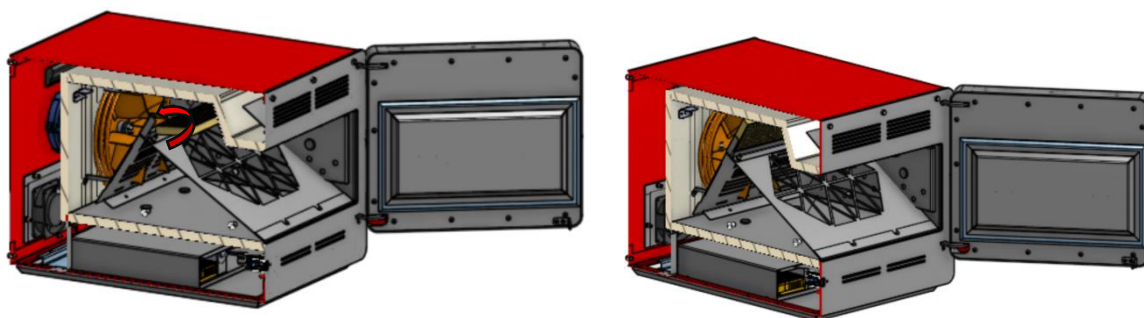


Figure 5. Insertion du filtre



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 d'avoir complètement refroidi avant de 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. UTILISATION

6.1. Panneau de contrôle

Le panneau de commande des fours QUICK 1 avec cuisson par convection combiné à la technologie d'impingement 3D vous permet de cuire les aliments rapidement avec d'excellents résultats. En outre, il dispose de huit mémoires à accès rapide.

La figure suivante montre le panneau de commande d'un four Mychef QUICK. Il se compose d'un écran central avec des affichages, des indicateurs et des boutons.



Figure 6. Mychef QUICK 1 Control

La fonctionnalité de chacun est expliquée ci-dessous :



Figure 7. Détail du panneau de commande

Bloc	Fonction	Description
A	Icône de préchauffage	Icône identifiant l'état de préchauffage.
B	Indicateur de préchauffage	Allumé, indique que le four est en état de préchauffage. Le four se réchauffe pour atteindre la température de fonctionnement.
C	Icône prête (Ready)	Icône identifiant l'état de disponibilité.
D	Indicateur de cuisson	Allumé, indique que le four est en état prêt. Le four est prêt à commencer la cuisson.
E	Icône de refroidissement	Icône identifiant l'état de rechargement.
F	Indicateur de refroidissement	Allumé, indique que le four est en état de refroidissement. Le four est en train de refroidir.
G	Affichage de la visualisation	Affiche le paramètre sélectionné : température, temps de cuisson.
H	Bouton de programme	Permet d'enregistrer ou de récupérer un programme.
I	Bouton de réglage -	Diminue le paramètre sélectionné : programme, température ou temps.
J	Bouton de réglage +	Augmente le paramètre sélectionné : programme, température ou temps.
K	Bouton de refroidissement	Le four entre dans la phase de refroidissement pour refroidir la chambre intérieure.
L	Bouton de température	Bouton de sélection de la température.
M	Bouton du temps	Bouton de sélection du temps.
N	Bloc de boutons de mémoire rapide M1...M8	Une pression longue permet de sauvegarder les paramètres actuels dans une mémoire spécifiée. Par une courte pression, il exécute la cuisson en mémoire.
O	Bouton START/STOP	Bouton marche/arrêt et bouton de démarrage/arrêt du four. Si le four est allumé, mais qu'il ne cuit pas, le fait d'appuyer légèrement dessus déclenchera le préchauffage. Si le four est en train de préchauffer, le fait d'appuyer légèrement sur la touche permet de sauter le préchauffage. Si le four est allumé et en cours de cuisson, une légère pression annule le cycle de cuisson.

Tableau 4. Description panneau de contrôle

L'écran central est un élément très important de l'interaction avec le four, car il indique la valeur de chaque paramètre de cuisson.



Figure 8. Affichage central

Le format d'affichage des paramètres est expliqué ci-dessous :

Icône	Fonction
	<p>La température de la chambre est affichée avec un T dans le premier chiffre. La valeur de la température en degrés Celsius s'affiche alors.</p>
	<p>Le temps de cuisson est indiqué par les deux points centraux. Les deux chiffres de gauche sont les minutes et les deux chiffres de droite sont les secondes.</p>
	<p>La cuisson peut également être continue. Dans ce cas, CONT apparaît à l'écran. Pour une cuisson continue, appuyez sur le Bouton de réglage - jusqu'à ce que CONT apparaisse à l'écran.</p>
	<p>Le programme est indiqué par un P dans le premier chiffre, suivi du numéro du programme.</p>
	<p>Cette icône indique qu'un processus de cuisson est terminé.</p>

	<p>Le message DOOR apparaît lorsque la porte est ouverte pendant un processus de cuisson.</p>
	<p>Le message PREHEAT s'affiche pendant les processus de préchauffage avec le four, en alternance avec la température actuelle de la chambre de cuisson.</p>
	<p>Le message LOAD indique que le four a atteint la température de préchauffage et que le four peut maintenant être chargé. La fermeture de la porte lance le cycle de cuisson.</p>
	<p>En cas d'erreur, les deux premiers chiffres de l'affichage indiquent ER, suivi du numéro de l'erreur. Reportez-vous au chapitre sur les erreurs pour plus d'informations à ce sujet.</p>
	<p>Il est possible de modifier les paramètres de fonctionnement du four. Dans le menu d'édition des paramètres, l'écran central affiche un P, suivi du numéro du paramètre. Les deux chiffres à droite indiquent la valeur du paramètre. Reportez-vous au chapitre sur le menu de configuration pour plus d'informations à ce sujet.</p>
	<p>Le message Cool s'affiche pendant l'état de refroidissement du four.</p>

Tableau 5. Description des messages sur l'écran central

6.1.1. Mise en marche de l'équipement

L'équipement est mis en marche ou arrêté en appuyant sur la touche START/STOP pendant deux 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.

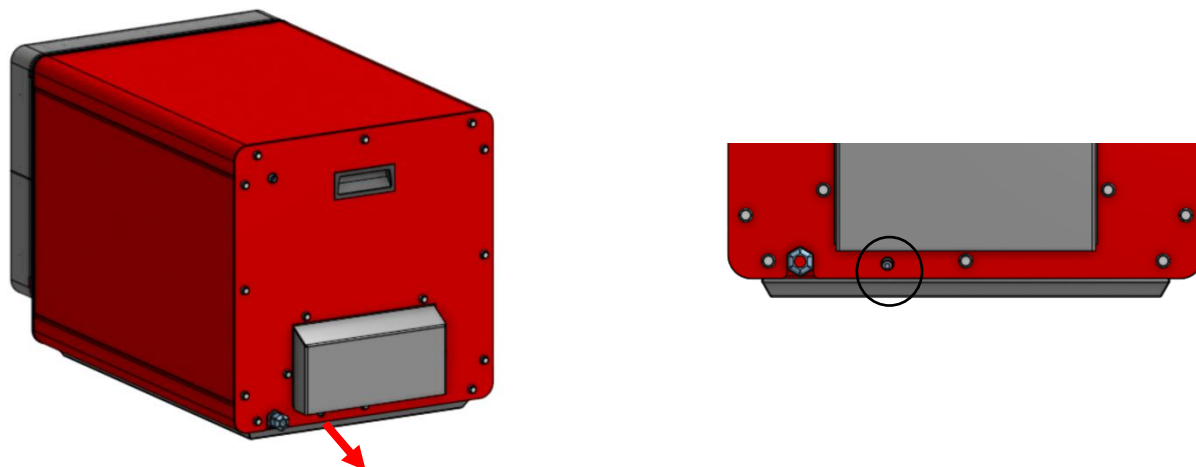


Figure 9. Accès au thermostat de sécurité

6.1.2. Contrôle de la cuisson

6.1.2.1. Cuisson à température et temps contrôlés avec réglage de la température

Lorsque le four est allumé, il passe automatiquement à l'état de préchauffage. La température de préchauffage est celle que le four a enregistrée lors de la dernière cuisson qu'il a effectuée. Dans cet état, le four amène automatiquement la température de la chambre de cuisson à la température sélectionnée par l'utilisateur, de sorte que lorsque la porte est ouverte et que les aliments sont chargés, la température est celle souhaitée. Le four calcule automatiquement la température de la chambre de cuisson et décide si un préchauffage doit être effectué.

Les paramètres de température et de temps sont réglés à l'aide des boutons +/- après avoir appuyé respectivement sur les boutons TEMPERATURE et TIME.

Si nous sélectionnons une température plus élevée que celle de la chambre, le four se met en mode préchauffage jusqu'à ce que cette température soit atteinte.





Figure 10. Indicateur de préchauffage

Lorsque la température réglée est atteinte, le four avertit l'utilisateur par un signal sonore et indique "Load".



Figure 11. Indicateur de charge

Une fois que le four est prêt à cuire, ouvrez la porte et chargez-le d'aliments. Une fois le four chargé et la porte fermée, appuyez sur la touche START/STOP pour que le temps commence à compter jusqu'à la fin de la cuisson. À ce stade, l'indicateur de temps affiche le mot de code "End" et le four émet un bip pendant une seconde. Ensuite, ouvrez la porte et sortez les aliments du four. Lorsque la porte se referme, la cuisson est terminée.

Exemple de cuisson à 90° pendant 10 minutes :

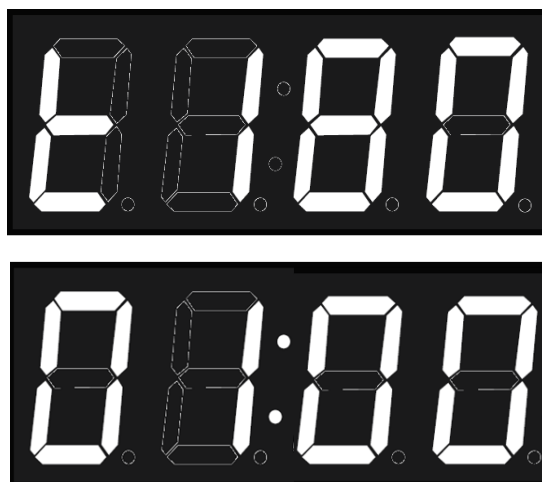


Figure 12. Exemple. Cuisson à 180°C pendant 1 minute

6.1.2.2. Indicateurs d'état du four

En haut du panneau de commande se trouvent trois indicateurs, préchauffage, prêt et refroidissement, chacun correspondant aux modes du four. A chaque indicateur est associé un voyant qui indique le mode dans lequel il se trouve.

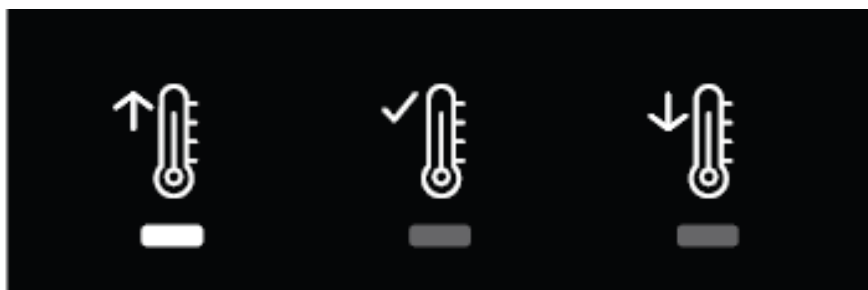


Figure 13. Icônes et indicateurs d'état

Si l'indicateur d'état est allumé, cela signifie que le four est respectivement en train de préchauffer, d'être prêt ou de refroidir.



Figure 14. Icônes et indicateurs d'état

6.1.3. Début du cycle de cuisson

Une fois que les paramètres de cuisson ont été sélectionnés, que ce soit en mode manuel ou dans un programme spécifique, nous pouvons commencer le processus.

Pour ce faire, appuyez légèrement sur la touche START/STOP pour lancer le processus de préchauffage (voir 6.1.2.1). Si le préchauffage n'est pas nécessaire, les deux points centraux clignoteront toutes les secondes, indiquant que le processus de cuisson est en cours. Si un paramètre autre que la durée est sélectionnée sur l'écran, le dernier point clignote pour indiquer que la cuisson est en cours.

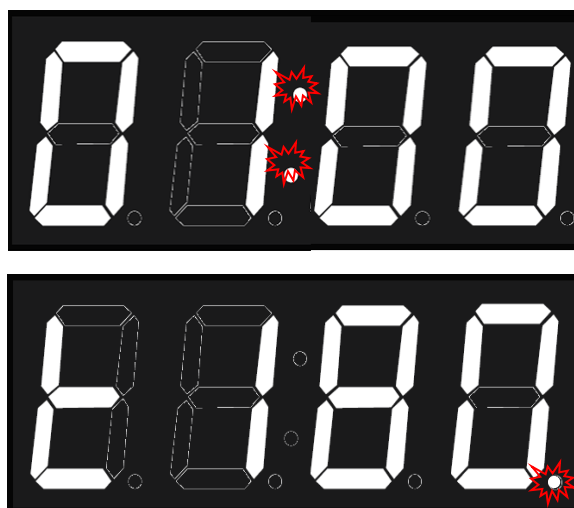


Figure 15. Indicateur de cuisson

Si la porte est ouverte pendant la cuisson, le minuteur s'arrête et le message suivant s'affiche sur l'écran central :

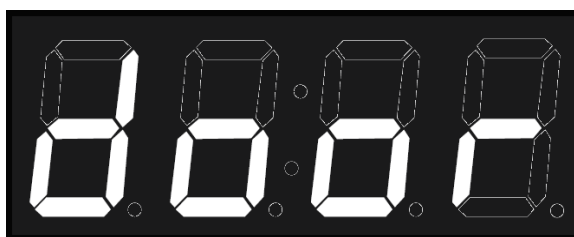


Figure 16. Indicateur de porte ouverte

6.1.4. Fin du cycle

À la fin d'un cycle de cuisson, l'appareil signale cet état de manière visuelle et sonore. Plus précisément :

- Un bip sonore retentit.
- Le mot-clé END apparaît sur l'écran central jusqu'à ce que l'utilisateur termine la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée et que les aliments sont retirés de l'intérieur, la porte se ferme pour terminer la cuisson et revenir aux réglages de la recette suivante.

6.1.5. Sauvegarde d'un programme

Pour sauvegarder un programme, appuyez sur la touche PROG et sélectionnez le programme avec les touches +/- . Sélectionnez ensuite les paramètres de température et de temps. Appuyez sur la touche PROG pendant plusieurs secondes jusqu'à ce que vous

entendez le signal sonore et que le programme soit enregistré. La figure ci-dessous montre le programme 1.

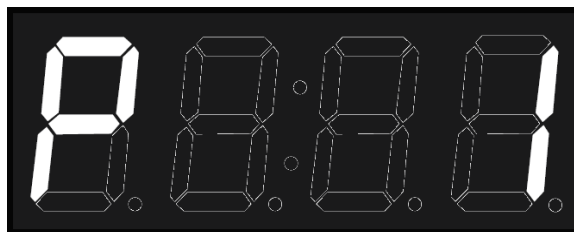


Figure 17. Exemple, programme 1

Pour lancer la cuisson, appuyez sur la touche PROG, sélectionnez le programme que vous souhaitez utiliser et appuyez sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson.

Remarque : il est possible de stocker jusqu'à 40 programmes (firmware 1.7 et supérieur).

6.1.6. Récupération d'un programme

Pour rappeler un programme, appuyez légèrement sur la touche PROG et réglez le numéro du programme dans lequel vous voulez sauvegarder les réglages à l'aide des touches +/- . La figure ci-dessous montre le programme 1.

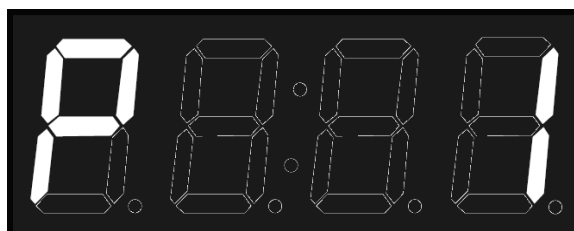


Figure 18. Exemple, programme 1

Appuyez ensuite légèrement sur la touche PROG pour afficher les paramètres du programme. Vous pouvez également appuyer légèrement sur la touche START/STOP pour lancer directement le programme.

6.1.7. Mémoires à accès rapide

Le four dispose de 8 mémoires à accès rapide, numérotées de M1 à M8.

Pour enregistrer une mémoire rapide, réglez la température. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncée pendant deux secondes la touche de la mémoire dans laquelle vous souhaitez enregistrer les paramètres.

Pour lancer un processus de cuisson enregistré dans une mémoire rapide, appuyez légèrement sur la touche de la mémoire que vous souhaitez exécuter.

Dans les versions 1.7 et supérieures du micrologiciel, les mémoires rapides correspondent aux programmes. C'est-à-dire que P1 mémorise les mêmes paramètres de cuisson que M1, etc. Dans les versions antérieures, les mémoires sont indépendantes des programmes.

6.2. Erreurs et alarmes

Des erreurs et des alarmes peuvent se produire pendant la préparation et l'exécution des processus de cuisson ou de lavage. Si tel est le cas, l'écran central affiche le code d'erreur ou d'alarme.



Figure 19. Indicateur d'erreur

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

Erreur	Définition interne	Clarification
0	NO ERROR	Aucune erreur.
1	ERROR GENERAL PURPOSE INPUT	Réservé. Non utilisé.
2	ERROR OVERTEMPERATURE	Réservé. Non utilisé.
3	ERROR OVERTEMPERATURE PCB	Surchauffe du PCB. Vérifiez que les ventilateurs de refroidissement de l'électronique fonctionnent correctement, qu'il y a suffisamment d'espace entre l'arrière et le mur, et que la température ambiante n'est pas excessive.
4	ERROR COMMUNICATION	La communication inter-bord ne répond pas. Vérifiez le câble reliant la carte d'alimentation et la carte de contrôle.
5	ERROR EEPROM	La communication entre le processeur et l'EEPROM ne fonctionne pas. Vérifiez la carte de contrôle.
6	ERROR MOTOR	Erreur de moteur. Vérifiez le câblage du moteur. Surchauffe du moteur. Moteur bloqué.
7	ALARM WATER	Réservé. Non utilisé.
8	ERROR WASHING	Réservé. Non utilisé.

9	ERROR PROBE1 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Réservé. Non utilisé.
10	ERROR PROBE1 TEMP SENSOR SHORTED	Réservé. Non utilisé.
11	ERROR PROBE2 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Réservé. Non utilisé.
12	ERROR PROBE2 TEMP SENSOR SHORTED	Réservé. Non utilisé.
13	ERROR PROBE3 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Réservé. Non utilisé.
14	ERROR PROBE3 TEMP SENSOR SHORTED	Réservé. Non utilisé.
15	ERROR PROBE4 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Réservé. Non utilisé.
16	ERROR PROBE4 TEMP SENSOR SHORTED	Réservé. Non utilisé.
17	ERROR PROBE5 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Réservé. Non utilisé.
18	ERROR PROBE5 TEMP SENSOR SHORTED	Réservé. Non utilisé.
19	ERROR PROBE6 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Réservé. Non utilisé.
20	ERROR PROBE6 TEMP SENSOR SHORTED	Réservé. Non utilisé.
21	ERROR PROBE7 TEMP SENSOR NOT CONNECTED	Réservé. Non utilisé.
22	ERROR PROBE7 TEMP SENSOR SHORTED	Réservé. Non utilisé.
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.
25	ERROR PROGRAM NOT TERMINATED	Réservé. Non utilisé.
26	ERROR CLEANING PROGRAM NOT TERMINATED	Réservé. Non utilisé.
27	ERROR CLEANING TEMPERATURE TOO HOT	Réservé. Non utilisé.
28	ALARM RECOVERY TEMP TOO LOW	Réservé. Non utilisé.
29	ERROR INVERTER	Réservé. Non utilisé.

Tableau 6. Erreurs, alarmes et solutions possibles

7. 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.

7.1. 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.

Une partie de l'équipe	Fréquence
A l'intérieur de la chambre	Quotidiennement
Compartiment derrière la plaque d'aspiration	Quotidiennement
Coupe-bise de porte	Quotidiennement
Enveloppe de l'équipement	Quotidiennement
Plaques intérieures amovibles	Quotidiennement

Tableau 7. 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.

7.1.1. Aspiration et joint de la porte

7.1.1.1. 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.

Tout d'abord, le plateau (A) doit être retiré en le tirant vers l'extérieur, sans qu'aucune autre opération ne soit nécessaire.

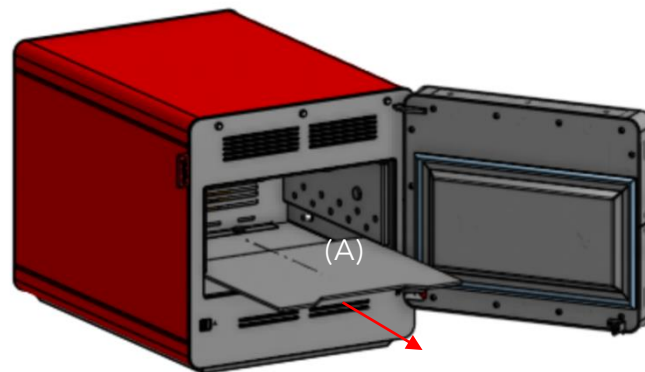


Figure 20. Extraction des plateaux

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 qu'elles ont été retirées, sans utiliser d'outils, les plaques peuvent être retirées en les étirant vers l'extérieur.

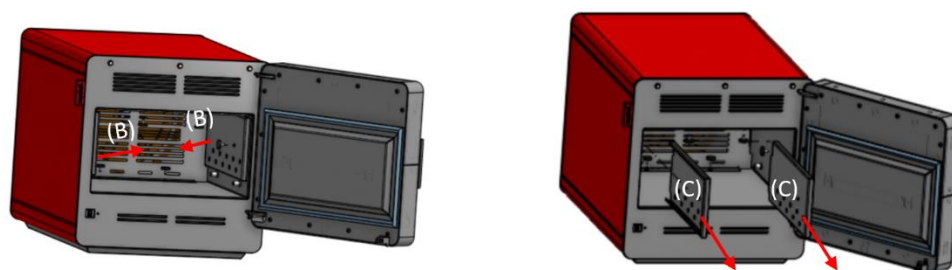


Figure 21. Retrait des vis et des plaques latérales

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 sont dévissés, la plaque peut être facilement retirée.

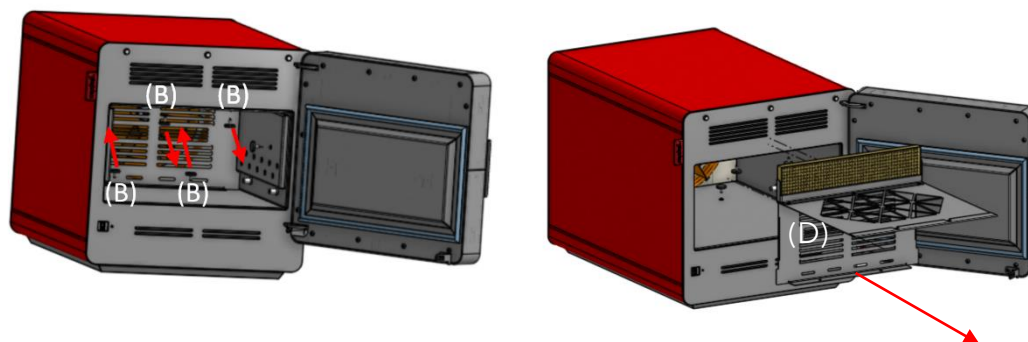


Figure 22. Extraction de la plaque d'aspiration



Si le filtre catalytique est installé, suivez les instructions de la section 5.2.

7.1.1.2. 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 afin qu'elle sorte du guide.

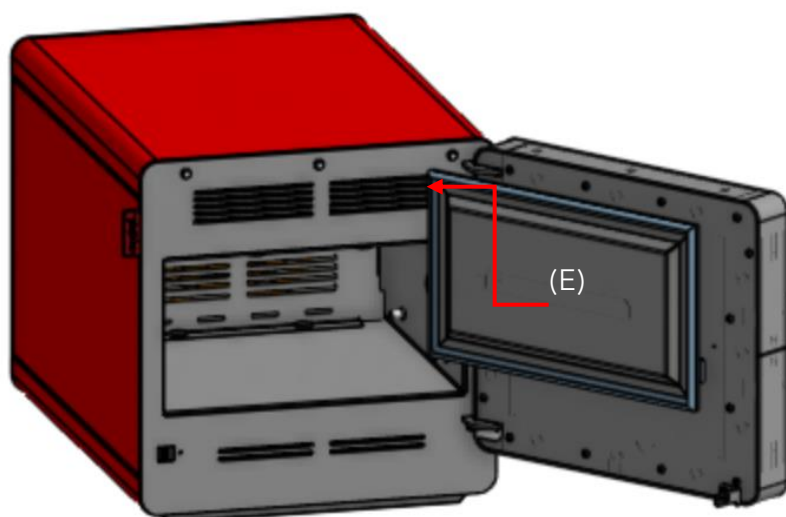


Figure 23. Retrait de la plaque du joint de la porte

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 doit toujours être effectué avec le détergent liquide pour four Mychef.



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, et aucun solvant, détergent, etc. ne doit être utilisé.

Lorsque toutes les pièces ont été nettoyées, il faut les sécher complètement et appliquer le produit de conservation liquide Mychef.

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

7.1.2. 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.

7.1.3. 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.

7.1.4. 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.

7.2. 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.

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
	Ajustement 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

Tableau 8. Tableau d'entretien périodique

Ce programme de maintenance est segmenté en quatre types de révision, A, B, C et D, à effectuer environ tous les ans ou toutes les heures 2.000 de travail, selon la première éventualité.



Ces examens 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 8 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.



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.