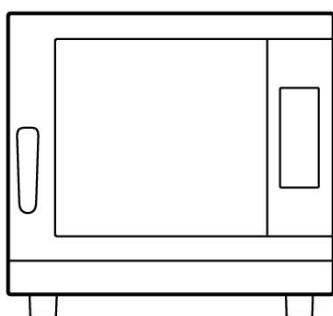


mychef.



Manuel d'utilisation



COOK | BAKE

INDEX

1. INTRODUCTION	3
2. MYCHEF COOK/BAKE	4
2.1 Panneau de contrôle.....	4
2.1.1 Mise en marche de l'équipement	8
2.1.2 Modes de cuisson	9
2.1.3 Contrôle de la cuisson	11
2.1.4 Début du cycle de cuisson.....	12
2.1.5 Fin du cycle	12
2.1.6 Sélection de la vitesse	12
2.1.7 Nettoyage automatique	13
2.2 Menu de configuration	17
2.3 Erreurs et alarmes.....	19

1. INTRODUCTION

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



Avant 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, pour les erreurs ou omissions qu'il pourrait contenir.

- Le four ne peut être utilisé par du personnel n'ayant reçu aucune formation et ne possédant pas 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 responsable de son utilisation et de son entretien, et de conserver ce manuel dans un endroit sûr pour son utilisation par tous les utilisateurs de l'équipement et pour référence ultérieure. Si l'équipement est vendu à d'autres, il faut leur remettre ce manuel.
- Ce four ne doit être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour cuire, chauffer, régénérer ou déshydrater les aliments. Toute autre utilisation peut être dangereuse et peut entraîner des dommages corporels et matériels.
- L'équipement est expédié de l'usine une fois qu'il a été calibré et qu'il a passé des tests de qualité et de sécurité rigoureux qui garantissent son bon fonctionnement.



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

2. MYCHEF COOK ET MYCHEF BAKE

2.1 Panneau de contrôle

La figure ci-dessous montre le panneau de commande des fours Mychef Cook et Mychef Bake. Il se compose d'un écran central avec des affichages, des indicateurs et des boutons.

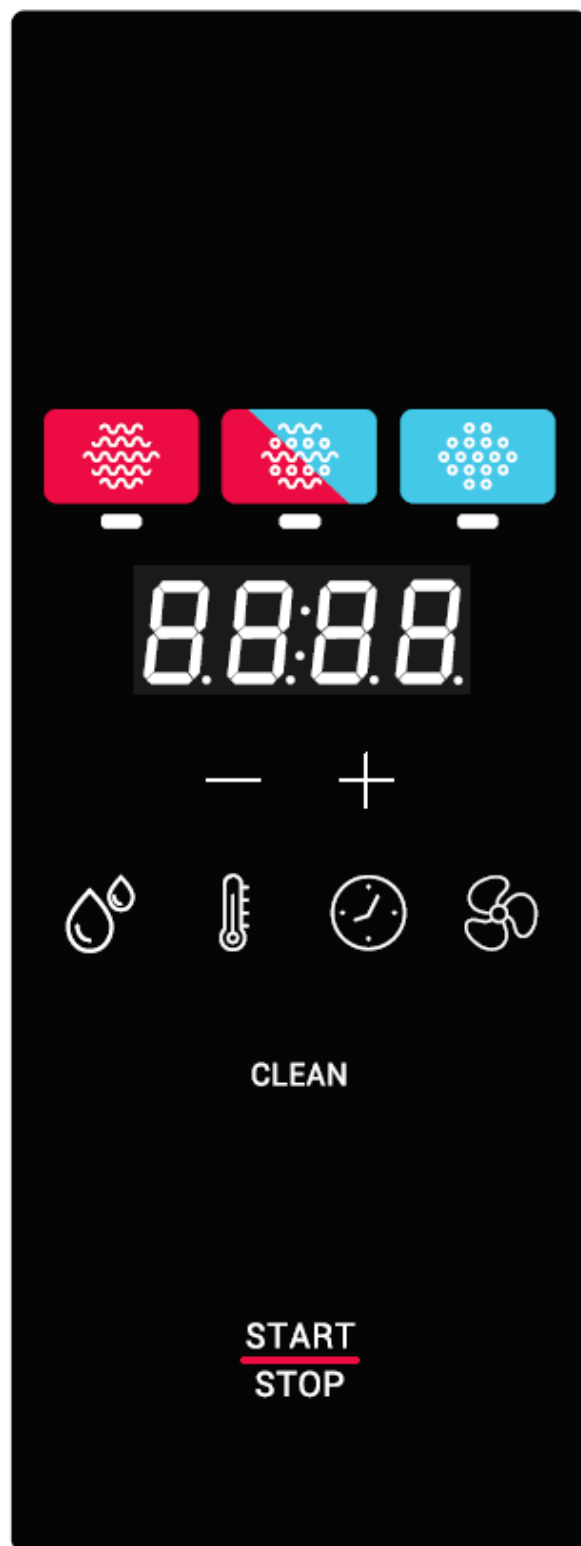


Figure 1 : Panneau de contrôle.

La fonctionnalité de chacun d'entre eux est expliquée ci-dessous :



Figure 2 : Détails du panneau de contrôle.

Bloc	Fonction	Description
A	Bouton de convection	Bouton de sélection du mode de convection.
B	Indicateur du mode de convection	Marquez le mode choisi.
C	Bouton de mode mixte	Bouton de sélection du mode mixte.
D	Indicateur de mode mixte	Marquez le mode choisi.
E	Bouton de vapeur	Bouton de sélection du mode vapeur.
F	Indicateur du mode vapeur	Marquez le mode choisi.
G	Display	Affiche le paramètre sélectionné : humidité, température, temps ou vitesse du ventilateur
H	Bouton d'ajustement -	Diminue le paramètre sélectionné : humidité, température, temps ou vitesse du ventilateur.
I	Bouton d'ajustement +	Augmente le paramètre sélectionné : humidité, température, temps ou vitesse du ventilateur
J	Bouton d'humidité	Bouton de sélection de l'humidité.
K	Bouton de température	Bouton de sélection de la température.
L	Bouton de temps	Bouton de sélection de l'heure.
M	Bouton de vitesse du ventilateur	Bouton de sélection de la vitesse du ventilateur.
N	Bouton CLEAN autonettoyant	Bouton de sélection du programme d'auto-nettoyage.
O	Bouton START/STOP	Bouton marche/arrêt et démarrage/arrêt du four Si le four est allumé, mais qu'il n'est pas en train de cuire/laver, une légère pression permet de démarrer le cycle de cuisson/lavage. Si le four est allumé et que la cuisson/le lavage est effectué, une légère pression annulera le cycle de cuisson/lavage.

Tableau 1 : Description du panneau de contrôle.

L'affichage central est une partie très importante dans l'interaction avec le four, puisqu'il indique la valeur de chaque paramètre de cuisson.



Figure 3 : Écran central.

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

Icône	Fonction
	<p>Le niveau d'humidité est indiqué par un H dans le premier chiffre. La valeur de l'humidité est indiquée ci-dessous.</p>
	<p>La température de la chambre est indiquée par un T dans le premier chiffre. La valeur de la température en degrés Celsius est indiquée ci-dessous.</p>
 	<p>Le temps de cuisson est indiqué avec les deux points centraux. Les deux chiffres de gauche sont les heures et les deux chiffres de droite sont les minutes.</p> <p>La cuisson peut également être continue. Dans ce cas, CONT apparaît sur l'écran. Pour un tir continu, appuyez sur la touche de réglage - jusqu'à ce que CONT apparaisse à l'écran.</p>
 	<p>La vitesse du ventilateur est indiquée par un F dans le premier chiffre. Si le ventilateur de convection est à grande vitesse, HI s'affiche. Sinon, si le ventilateur de convection est à basse vitesse, LO apparaît.</p>
 	<p>Si vous appuyez sur le bouton d'auto-nettoyage, l'écran central affichera le message CLN. Toutefois, si la température de la chambre de cuisson est trop élevée pour effectuer le processus d'autonettoyage, le message COOL s'affiche, indiquant que le refroidissement de la chambre doit être effectué avant l'autonettoyage.</p> <p>Pour démarrer l'auto-nettoyage et le refroidissement, appuyez sur START/STOP.</p>

	<p>Cette icône indique qu'un processus de cuisson ou de nettoyage a été effectué.</p>
	<p>Le message DOOR apparaît lorsque la porte est ouverte pendant un processus de cuisson ou de nettoyage.</p>
	<p>En cas d'erreur, les deux premiers chiffres de l'affichage indiquent ER, suivi du numéro de l'erreur. Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au chapitre sur les erreurs.</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 de droite indiquent la valeur du paramètre. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre sur le menu de configuration.</p>

Tableau 2 : Description des messages sur l'écran central.

2.1.1 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 d'une éventuelle surchauffe, certains éléments de protection peuvent fonctionner même lorsque le four est éteint. Lorsque le four est à une température sûre, il s'éteint automatiquement.

Si l'équipement ne s'allume pas, vérifiez l'état du thermostat de sécurité et de l'interrupteur de service, situés à l'arrière de l'équipement.

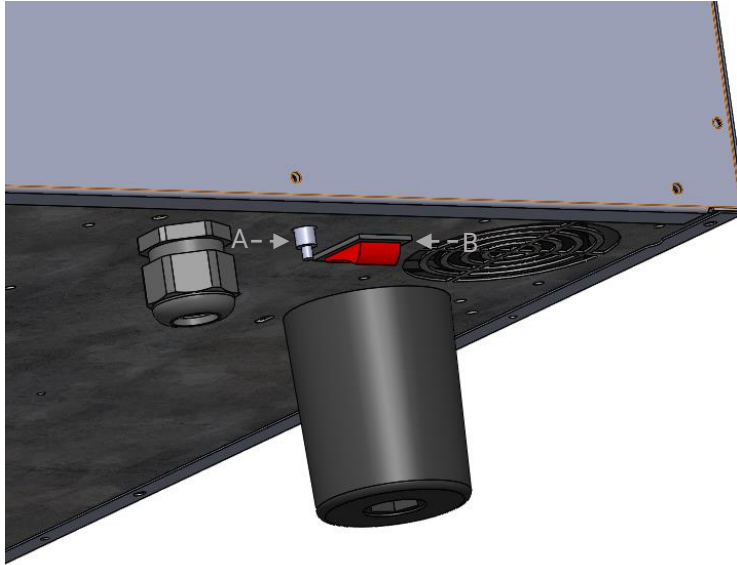


Figure 4 : thermostat de sécurité (A) et interrupteur de service (B).

2.1.2 Modes de cuisson

Il existe trois modes de cuisson : convection, mixte et vapeur. Pour sélectionner un mode particulier, appuyez sur le bouton correspondant.



Figure 5 : Sélecteur de mode de cuisson.

Le mode de convection agit comme un four à convection forcée sans ajouter ou retirer de l'humidité de la chambre de cuisson.

Le mode de convection mixte permet de réguler, de manière intelligente et contrôlée par le four, l'élimination ou l'apport d'humidité dans la chambre de cuisson. Pour ce faire, appuyez sur le bouton d'humidité et ajustez avec les boutons +/- à la valeur souhaitée. Cette valeur est indiquée dans l'indicateur central.

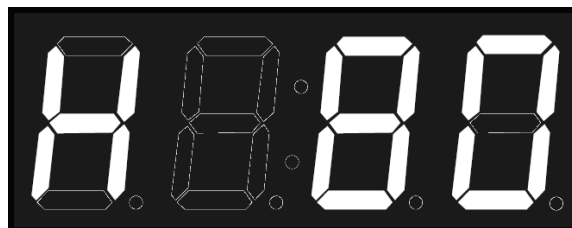


Figure 6 : Réglage de l'humidité en mode mixte.

Le mode vapeur sature la chambre de cuisson d'humidité.

Le tableau ci-dessous résume les caractéristiques de chacun d'entre eux.

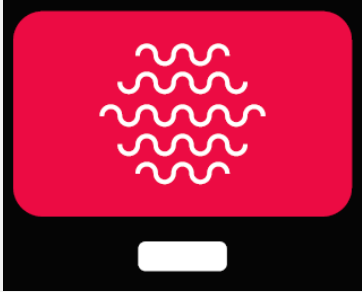


Mode	Icône	Température	Humidité
Convection		30°C à 260°C	0%
Mixte		30°C à 260°C	de -99 à 100%, par sauts de 20%
Vapeur		30°C à 130°C	100%

Tableau 3 : Modes de cuisson dans les fours Mychef



Afin de prolonger la durée de vie de votre four, il peut automatiquement réduire la température maximale de la chambre de cuisson.

Dans tous les modes de cuisson, il est possible d'humidifier la chambre à volonté. Pour ce faire, appuyez sur le bouton HUMIDITY jusqu'à ce que le four pulvérise de l'eau dans la chambre de cuisson.

2.1.3 Contrôle de la cuisson

2.1.3.1 Cuisson à température et contrôle du temps

Dans le mode de contrôle de la température et du temps, nous choisissons un mode de cuisson, une température et un temps en ajustant avec les boutons +/- après avoir appuyé sur les boutons TEMPERATURE et TIME respectivement.

En appuyant sur la touche START/STOP, le four commence à chauffer la chambre et s'arrête lorsque le temps programmé est écoulé. À ce stade, l'indicateur de temps affichera le mot-clé "End", le four émettra un bip pendant une seconde et la lumière intérieure s'allumera jusqu'à ce que l'utilisateur termine la cuisson en appuyant légèrement sur la touche START/STOP.

Exemple de cuisson à 90° pendant 10 minutes :

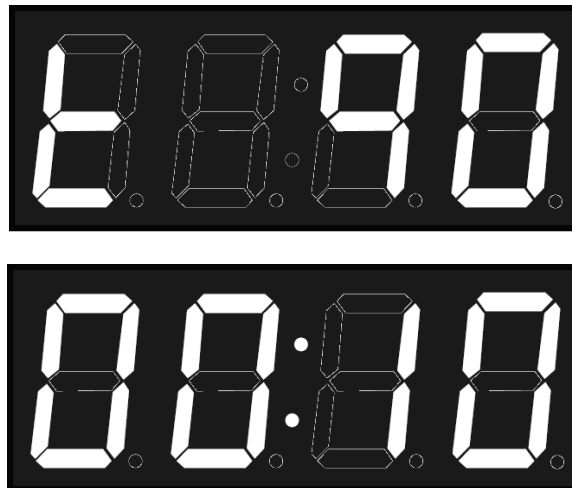


Figure 7 : Exemple. Cuisson à 90°C en mode vapeur pendant 10 minutes.

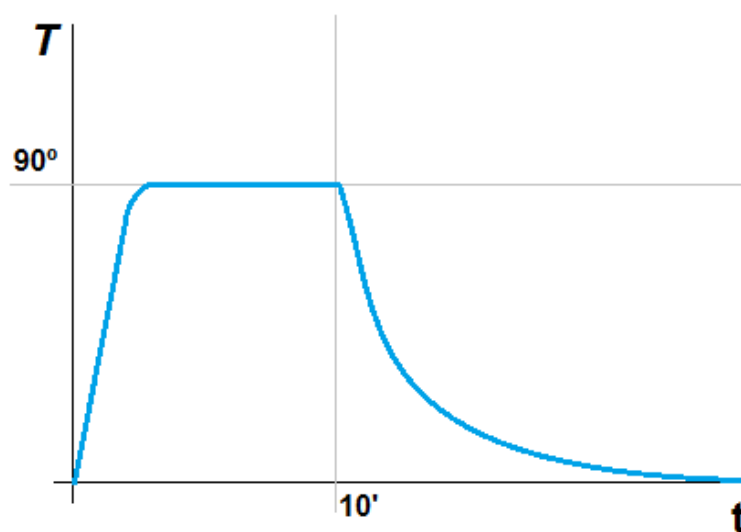


Figure 8 : Température du four.

2.1.4 Début du cycle de cuisson

Une fois que les paramètres de cuisson ont été sélectionnés, soit en mode manuel, soit dans un certain programme, le processus peut être lancé.

Pour ce faire, appuyez légèrement sur la touche START/STOP. Les deux points centraux clignoteront toutes les secondes.



Figure 9 : Indicateur de tir.

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

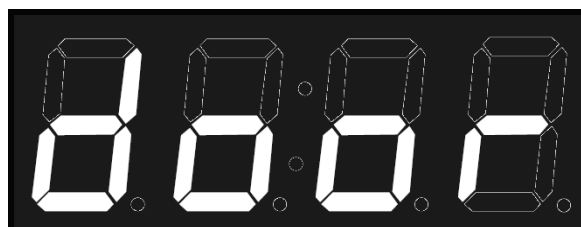


Figure 10 : Indicateur de porte ouverte.

2.1.5 Fin du cycle

A la fin d'un cycle de cuisson, l'appareil signale cet état visuellement et acoustiquement. Plus précisément :

- Un bip est émis.
- La lumière dans la chambre du four s'allume.
- Le mot clé END apparaît dans l'affichage central jusqu'à ce que l'utilisateur termine le tir.

Appuyez sur START/STOP pour terminer la cuisson.

2.1.6 Sélection de la vitesse

Dans n'importe quel mode de cuisson, l'utilisateur peut sélectionner la vitesse du ventilateur de convection qui correspond le mieux à ses besoins. Pour ce faire, appuyez sur le bouton de vitesse du ventilateur. Sélectionnez ensuite la vitesse appropriée à l'aide des touches +/-.

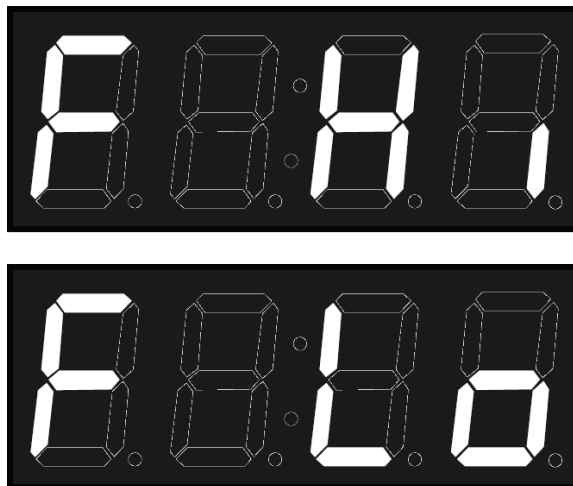


Figure 11 : Vitesse maximale (HI) et vitesse réduite (LO).

2.1.7 Nettoyage automatique

2.1.7.1 Programme d'auto-nettoyage et de rinçage

L'utilisation du système de nettoyage MyCare permet un nettoyage automatique de la chambre de cuisson et dispose d'un programme de lavage spécialement conçu pour utiliser le détergent CleanDuo. La formulation spéciale de ce produit se distingue par une concentration en produit actif deux fois plus élevée que celle de la plupart des produits similaires disponibles sur le marché. Il comprend également un additif de polissage pour une finition parfaite tout en un. Cela vous permet de n'utiliser qu'une seule tablette CleanDuo par lavage, avec les économies et la facilité d'utilisation qui en découlent.



Utilisez CleanDuo dans les fours Cook et Bake, tous deux équipés du système de lavage automatique. L'utilisation d'autres produits annulera la garantie.



Pour l'utilisation des processus de nettoyage et pour la manipulation des produits utilisés dans le processus, des protections appropriées doivent être utilisées. Ne touchez jamais le détergent avec vos mains.

Le temps nécessaire pour effectuer le programme d'auto-nettoyage est indiqué dans le tableau ci-dessous :

Programme	Description	Durée
CLN	Programme d'auto-nettoyage ECO	70 minutes

Tableau 4: Programme d'auto-nettoyage et de rinçage.



Avant de commencer tout processus de nettoyage, assurez-vous que le passage de l'eau vers l'équipement est ouvert.

Avant le cycle d'auto-nettoyage, retirez à la main tous les morceaux/reste d'aliments solides de la chambre. N'utilisez pas l'accessoire de douchette pour enlever les résidus d'aliments de la chambre de cuisson, retirez-les d'abord et empêchez-les de s'écouler dans l'égout. Aucun plateau ou grille ne doit être placé pendant le processus de lavage. Elle doit toujours être effectuée sans charge, afin de s'assurer que l'équipement est correctement nettoyé.

Le cycle de nettoyage automatique peut alors être lancé. Pour ce faire, sélectionnez le programme de nettoyage sur le panneau de commande en appuyant sur le bouton CLEAN. Le programme de nettoyage apparaît sur l'écran central.



Figure 12 : Programme d'auto-nettoyage.

2.1.7.2 Refroidissement rapide

Avant de placer la tablette CleanDuo, vérifiez que la température de la chambre de cuisson n'est pas trop élevée. Si le four est trop chaud, l'écran central indiquera qu'un refroidissement est nécessaire.

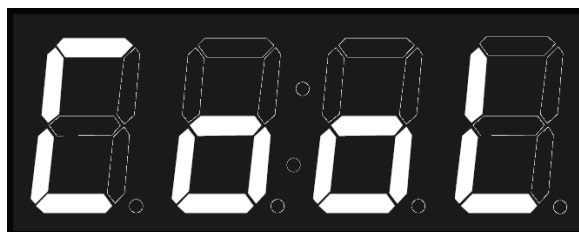


Figure 13 : Réglage de la température requise.

Dans ce mode, le ventilateur de convection est mis en marche et les résistances sont éteintes. Dans ce cas particulier, même si la porte du four est ouverte, le processus ne s'arrêtera pas et le ventilateur continuera à tourner. De cette façon, et avec la porte ouverte, la température de la chambre peut être abaissée en quelques secondes.

Une fois dans ce mode, l'écran affiche alternativement la température de la chambre de cuisson. Pour quitter le mode de refroidissement rapide, appuyez brièvement sur START/STOP.



Veillez noter que dans ce mode, le ventilateur de convection fonctionne avec la porte ouverte. Prenez les précautions nécessaires.

Une fois que le four est à une température suffisamment basse, il montrera que vous pouvez annuler le processus de refroidissement :



Figure 14 : Refroidissement terminé.

A ce stade, il est important d'arrêter le ventilateur à l'aide du bouton START/STOP, d'ouvrir la porte et d'insérer la pastille de détergent dans le boîtier prévu à cet effet. Une fois entré, refermez la porte pour lancer le programme de nettoyage.



Ne placez jamais le détergent avec le ventilateur de convection en marche.

Si le refroidissement n'est pas nécessaire, vous pouvez placer le détergent MyCare directement dans l'espace qui lui est alloué, et démarrer le cycle de nettoyage ou de rinçage en appuyant sur la touche START/STOP. Placez autant de tablettes qu'il y a de trous dans votre four.



Figure 15 : Porte-détergent MyCare.



Avant de commencer tout processus de nettoyage, vérifiez qu'aucun réglage de la température de la chambre de cuisson n'est nécessaire.



Pour introduire la pastille de détergent dans la chambre, il est essentiel d'arrêter le ventilateur. Il est important de ne pas introduire le détergent pendant son fonctionnement afin d'éviter que le détergent ne soit entraîné par le courant d'air, ce qui pourrait mettre en danger la santé de l'utilisateur.

Une fois le processus de lavage automatique lancé, n'ouvrez en aucun cas la porte, car les produits chimiques utilisés pour le nettoyage peuvent s'échapper et sortir sous forme de vapeur. Cette situation entraînerait un risque important de corrosion et de brûlures.



N'ouvrez jamais la porte du four pendant un processus de nettoyage automatique.

Le processus peut être arrêté en cas d'urgence grâce au bouton START/STOP.



Si le processus de nettoyage a été arrêté sans achèvement automatique, il est obligatoire d'enlever tous les morceaux de tablettes de détergent non dissous de la chambre avant de procéder au rinçage final.

Si, à la fin de l'un des processus de nettoyage automatique, vous constatez qu'il reste des traces de détergent dans la chambre (même derrière la plaque de protection du ventilateur), exécutez à nouveau un programme d'auto-nettoyage sans détergent ou effectuez un rinçage manuel approfondi de la chambre de cuisson.

Si une panne de courant survient pendant le processus de nettoyage, le four reprend le processus de nettoyage depuis le début.

2.2 Menu de configuration

Pour accéder au menu de configuration, avec le four éteint, appuyez simultanément sur les boutons CONVECTION et START/STOP.

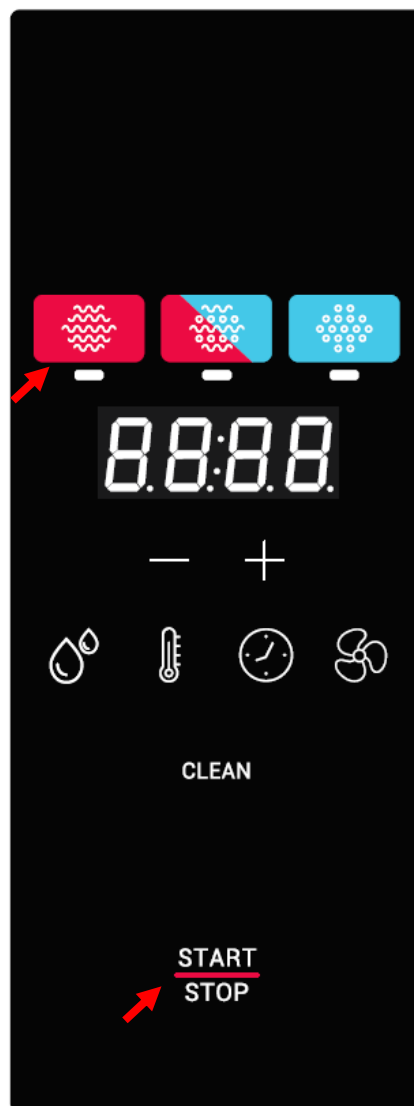


Figure 16 : Accès au menu de configuration.

En entrant dans le menu de configuration, les trois indicateurs de mode, convection, mixte et vapeur, s'allument simultanément.

Pour naviguer dans les paramètres, appuyez sur le bouton CONVECTION et ajustez le numéro du paramètre avec les boutons +/-.

Une fois le paramètre sélectionné, pour le modifier, appuyez sur le bouton STEAM et ajustez la valeur du paramètre à l'aide des boutons +/-.

Dans l'affichage central, nous verrons le paramètre (côté gauche) et la valeur de ce paramètre (côté droit).



Figure 17 : Exemple. Affichage du paramètre P1 et de sa valeur (01)

Ce bloc permet la consultation des paramètres de configuration interne du four et facilite le diagnostic des pannes et des dysfonctionnements, ainsi que leur résolution au service d'assistance technique.

Inscription	Nom	Paramètre	Éditable
P0	Mot de passe	Mot de passe de service	Oui
P1	Type	Type de four	Non (SAT)
P2	Tsc	Nombre de chaînes TSC (0 - 4)	Non (SAT)
P3	Autoclean	Type d'auto-nettoyage	Non (SAT)
P4	FanConfig	Type de ventilateur et d'onduleur	Non (SAT)
P5	RelayTest	Test de relais 1 à 15	Non (SAT)
P6	GPiOTest	Test GPIO	Non (SAT)
P7	TSCTest	Test TSC	Non (SAT)

Tableau 5 : Bloc P3, configuration SAT.

Les paramètres fournissent des informations sur un très large éventail de caractéristiques, du type de four à la configuration du ventilateur, etc. et permettent également au service technique d'effectuer des tests et des essais pour garantir un fonctionnement parfait.

2.2.1.1 NightWatch

NightWatch permet au four de poursuivre automatiquement un processus de cuisson après une panne de courant. Cette fonctionnalité est particulièrement utile pour la cuisine sans surveillance.



Cette fonction ne sera maintenue qu'avec un seul allumage en cas de panne de courant et de rétablissement ultérieur de l'alimentation électrique.



Cette fonction peut être désactivée par votre revendeur. Assurez-vous de bien comprendre les risques liés à son utilisation.

En cas de panne de courant et de rétablissement ultérieur de l'alimentation électrique, le four récupère la cuisson en cours (le cas échéant) et la poursuit avec les mêmes paramètres qu'avant la panne de courant.

En cas de panne de courant pendant un lavage, le four démarre le processus d'autonettoyage à partir de zéro.

2.3 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 affichera le code d'erreur ou d'alarme.



Figure 18 : 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	Pas d'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 des appareils électroniques fonctionnent correctement, qu'il y a suffisamment d'espace entre le dos 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 entre le tableau de puissance et le tableau de contrôle.
5	ERROR EEPROM	La communication entre les processeurs et l'EEPROM ne fonctionne pas. Vérifiez le tableau de contrôle.
6	ERROR MOTOR	Erreur de moteur. Vérifiez le câblage du moteur. Surchauffe du moteur. Moteur cloué.
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	Caméra sonde non connectée. Vérifiez la sonde et le câblage.
24	ERROR PROBE8 TEMP SENSOR SHORTED	Court-circuit de la caméra de la sonde. 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