

QUICK 1T

Produkt Handbuch

Installation, Nutzung und Wartung



INDEX

1. EINFÜHRUNG	4
2. ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFTEN.....	5
2.1. Für die Nutzung der Ausrüstung zuständiges Personal	5
2.2. Elektrische Gefahr	5
2.3. Thermische Gefahr.....	5
2.4. Gefahr von Korrosion	6
3. TECHNISCHE MERKMALE	7
3.1. Die wichtigsten Merkmale des Mychef QUICK 1T	7
4. EMPFANG, TRANSPORT UND STANDORT	8
4.1. Rezeption	8
4.2. Verkehr.....	8
4.3. Positionierung	9
5. INSTALLATION.....	12
5.1. Elektrischer Anschluss.....	12
5.1.1. Einphasiger Anschluss 230V L+N	13
5.2. Einbau eines Katalysatorfilters.....	13
6. ERSTKONFIGURATION	15
6.1. Mychef QUICK 1T in Betrieb nehmen.....	15
6.2. Mychef QUICK 1T Konfiguration	16
6.2.1. Datum/Uhrzeit	17
6.2.2. Sprache	18
6.2.3. Ton	19
6.2.4. Temperaturen	20
6.2.5. System	21
6.2.6. Werkseinstellungen wiederherstellen	23
6.2.7. USB	24
6.2.8. Metrisches System	26
6.2.9. Verbrauch	27
6.2.10. Fehler und Alarme	28
7. BENUTZEN SIE	29
7.1. Einschalten des Geräts.....	29
7.1.1. Erste Verwendung.....	29
7.2. Hauptmenü	30
7.2.1. Kochen.....	31

7.2.2. Routine-Scheduler	34
7.2.3. Rezepte speichern.....	35
7.3. Kochen.....	40
7.3.1. Ein Rezept kochen	40
7.3.2. Kochen MultiCook-Rezepte.....	41
7.3.3. Informationen zum Rezept	42
7.4. MyCare	43
8. WARTUNG.....	44
8.1. Reinigung	44
8.1.1. Ansaugung und Türdichtung.....	45
8.1.1.1. Ansaugung.....	45
8.1.1.2. Türdichtung.....	46
8.1.2. Äußeres Gehäuse	47
8.1.3. Bedienfeld	48
8.1.4. Kühlungsfilter	48
8.1.5. Zubehör	49
8.2. Vorbeugende Wartung	49

1. EINFÜHRUNG

Dieses Handbuch wurde sorgfältig erstellt und überarbeitet, um zuverlässige Informationen und Hilfestellungen für die korrekte Installation, Verwendung und Wartung zu geben, die einen ordnungsgemäßen Betrieb und eine lange Lebensdauer des Ofens gewährleisten. Dieses Handbuch ist in drei Teile gegliedert, wobei der erste Teil der Installation des Geräts am Arbeitsplatz gewidmet ist, der zweite Teil dem Gebrauch und der dritte Teil der Reinigung und Wartung des Ofens.



Vor jedem Eingriff oder Gebrauch des Geräts ist es notwendig, dieses Handbuch sorgfältig und vollständig zu lesen.

Der Hersteller lehnt jede implizite oder explizite Verantwortung für eventuelle Fehler oder Auslassungen ab.

- Der Ofen darf nicht von Personen benutzt werden, die nicht über die für den korrekten Betrieb des Geräts erforderliche Ausbildung, Qualifikation oder Erfahrung verfügen. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu benutzen oder damit zu spielen.
- Der Eigentümer des Geräts ist verpflichtet, dieses Handbuch von dem mit der Nutzung und Wartung des Geräts **b e t r a u t e n** Personal lesen zu lassen und es an einem sicheren Ort aufzubewahren, damit es von allen Nutzern des Geräts verwendet werden kann und für künftige Bezugnahmen zur Verfügung steht. Wenn das Gerät an andere Personen verkauft wird, muss dieses Handbuch an diese weitergegeben werden.
- Dieser Backofen darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden, d.h. zum Kochen, Erwärmen, Regenerieren oder Dehydrieren von Lebensmitteln. Jede andere Verwendung kann gefährlich sein und zu Personen- und Sachschäden führen.
- Die Geräte werden ab Werk ausgeliefert, nachdem sie kalibriert wurden und strenge Qualitäts- und Sicherheitsprüfungen bestanden haben, um ihren ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.



Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Probleme ab, die durch unsachgemäße Installation, Änderung, Missbrauch oder unsachgemäße Wartung verursacht werden.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFTEN

2.1. Für die Nutzung der Ausrüstung zuständiges Personal

Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder über die damit verbundenen Gefahren unterrichtet wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten liegen in der Verantwortung des Benutzers und dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.



Das Personal, das den Ofen benutzt, reinigt, installiert, handhabt usw., muss die Sicherheitsvorschriften und die Betriebsanleitung kennen.



Erlauben Sie keinem unbefugten Personal, das Gerät zu benutzen, zu handhaben oder zu reinigen.

2.2. Elektrische Gefahr

Arbeiten an der elektrischen Energieversorgung und der Zugang zu spannungsführenden Teilen dürfen nur von qualifiziertem Personal auf eigene Verantwortung durchgeführt werden. In jedem Fall müssen diese Arbeiten bei vom Netz getrenntem Gerät durchgeführt werden.

Wenn das Gerät auf einem Wagen oder auf beweglichen Tischen steht, darf es sich nicht bewegen, solange es an das Stromnetz angeschlossen ist, um mögliche Schäden an der Verkabelung, den Abflussrohren oder den Wasserzulaufleitungen zu vermeiden. Wenn das Gerät bewegt oder umgestellt werden soll, müssen die Kabel abgeklemmt werden.

2.3. Thermische Gefahr

Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss die Tür langsam und vorsichtig geöffnet werden, um mögliche Verbrennungen durch Dampf oder heiße Luft, die aus dem Inneren des Garraums entweicht, zu vermeiden.

Unfallgefahr. Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Backblechen im Backofen, wenn der oberste Einschub 160 cm oder mehr beträgt. Es besteht Verletzungsgefahr durch den heißen Inhalt der Bleche.



Halten Sie die Lüftungsöffnungen frei von Hindernissen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Produkten auf. Stellen Sie den Backofen nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Herdplatten, Grillplatten, Fritteusen usw. auf.

Überprüfen Sie die Sicherheitsabstände im Abschnitt ¡Fehler! No se encuentra el origen de la referencia..



UNFALLGEFAHR! Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Lebensmittelbehältern im Backofen, wenn der obere Einschub 160 cm oder höher ist. Es besteht Verletzungsgefahr durch den heißen Inhalt der Bleche.



Vermeiden Sie es, während des Betriebs des Ofens Metallteile und die Tür zu berühren.
Glas, da sie 60°C überschreiten können. Berühren Sie nur den Griff und das Bedienfeld.

2.4. Gefahr von Korrosion

Bei der Verwendung von Reinigungsmitteln sind besondere Sorgfalt und angemessene Sicherheitsmaßnahmen beim Umgang mit diesen Produkten zu beachten. Lesen Sie vor der Verwendung immer das Sicherheitsdatenblatt der verschiedenen chemischen Produkte und befolgen Sie die Gebrauchsanweisungen. Diese Produkte sind bei Kontakt mit irgendeinem Körperteil scharf und können Haut- und Augenreizungen sowie Verätzungen verursachen.

3. TECHNISCHE MERKMALE

3.1. Die wichtigsten Merkmale des Mychef QUICK 1T

	QUICK 1T
Außenmaße (B x T x H)	410x 397x 598 mm
Kapazität	31 x 31 x 18 cm
Portionen/Stunde	20

Tabelle 1. Hauptmerkmale der Mychef QUICK 1T Öfen

Der A-bewertete Schalldruckpegel der Mychef Backöfen liegt unter 70dB (A).

4. EMPFANG, TRANSPORT UND STANDORT

Vor der Installation müssen die Abmessungen des Standorts, an dem das Gerät aufgestellt werden soll, und die elektrischen Anschlüsse überprüft werden.

4.1. Rezeption

Überprüfen Sie nach Erhalt des Ofens, ob das gekaufte Modell mit der Bestellung übereinstimmt.

Vergewissern Sie sich, dass die Verpackung während des Transports nicht beschädigt wurde und dass keine Teile des Geräts fehlen. Wenn Sie eine Anomalie oder ein Problem feststellen, wenden Sie sich sofort an Ihren Händler.

4.2. Transport

Das Gerät sollte in der Originalverpackung zu dem Ort transportiert werden, der dem Aufstellungsort am nächsten liegt, um Schäden so weit wie möglich zu vermeiden. Es wird empfohlen, die Originalverpackung aufzubewahren, bis das Gerät ordnungsgemäß installiert und betriebsbereit ist.

Wenn Sie das Gerät transportieren und an seinem Arbeitsplatz aufstellen, sollten Sie die folgenden Hinweise beachten:

- Die Abmessungen der verschiedenen Modelle, um durch enge Stellen zu gelangen (Gänge, Türen, enge Räume). Siehe Kapitel 3.
- Die Handhabung muss von dem Personal durchgeführt werden, das zum Bewegen der Last des Möbels erforderlich ist, wobei die am Aufstellungsort geltenden Arbeitsschutzvorschriften zu berücksichtigen sind.
- Während des Transports muss der Backofen immer aufrecht stehend sein. Er muss senkrecht zum Boden angehoben und parallel zum Boden transportiert werden.
- Achten Sie darauf, dass er beim Transport nicht umkippt und nicht gegen Gegenstände stößt.



Abbildung 1. Handhabung des Ofens



Der Backofen darf niemals an der Tür gehalten werden.

4.3. Positionierung

- Stellen Sie den Backofen in einem angemessenen Abstand zur Wand auf, damit die elektrischen Anschlüsse vorgenommen werden können. Zwischen den Backofenteilen muss ein Mindestabstand eingehalten werden, damit der Ofen gut belüftet und abgekühlt werden kann. Dieser Mindestabstand beträgt:
 - o 50 mm auf der linken und rechten Seite
 - o 50 mm am Heck
 - o 50 mm an der Spitze
- Wenn sich in der Nähe des Geräts Wärme- oder Dampfquellen befinden (Herd, Grill, Grillplatte, Fritteuse, Nudelkocher, Wasserkocher, Kippbratpfanne usw.), müssen diese einen Abstand von mehr als 1 Meter haben.
- Vergewissern Sie sich, dass der Backofen in den Bereichen, in denen sich die Kühlgebläse befinden, keiner heißen Luft oder Dämpfen ausgesetzt ist.

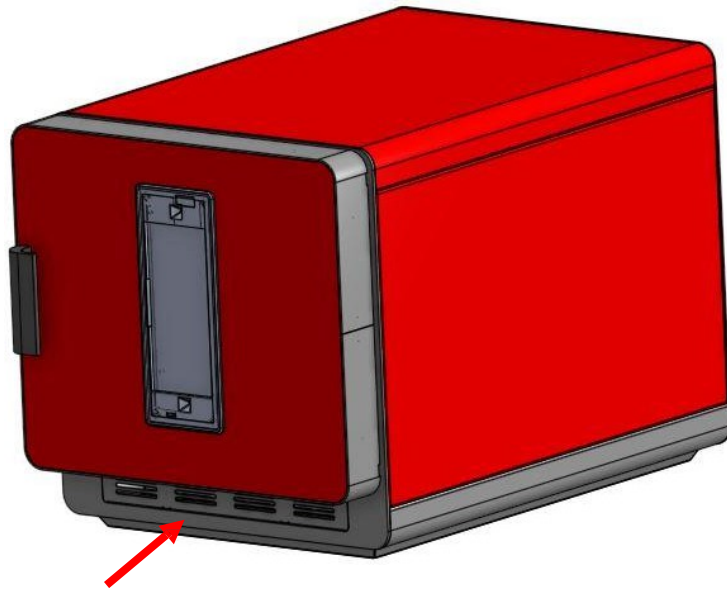


Abbildung 2. Abkühlungszone



Verdecken Sie auf keinen Fall die Atemzonen und stellen Sie keine Elemente auf, die die Luftzufuhr behindern könnten. Stellen Sie keine Wärmequelle auf, die die Kühlluft erwärmen könnte.

- Überprüfen Sie, ob die Arbeitsfläche waagrecht ausgerichtet ist.

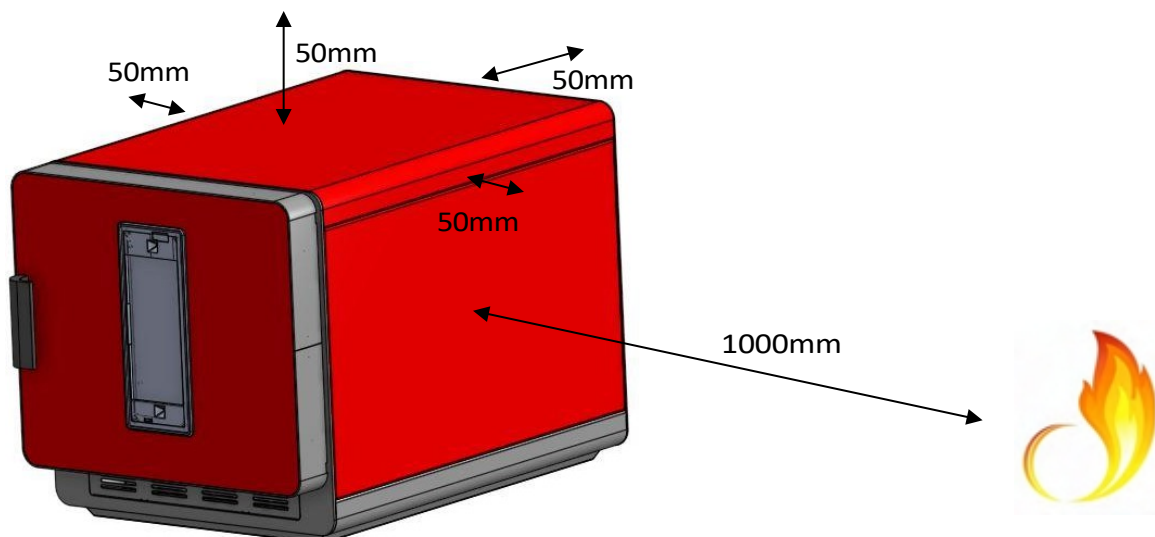


Abbildung 3. Sicherheitsabstand



Seien Sie äußerst vorsichtig mit den Kühlzonen des Ofens. Wenn er Dämpfe oder heiße Luft ansaugt, kann dies die Lebensdauer der Bauteile drastisch verkürzen.



Für die Installation von gestapelten Mychef-Backöfen folgen Sie bitte den Anweisungen, die mit dem Stapelset geliefert werden.

Auf keinen Fall dürfen die Atemwege versperrt oder Gegenstände angebracht werden, die die Aspiration behindern könnten.

5. INSTALLATION

5.1. Elektrischer Anschluss

Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an der Stelle, an der der Ofen angeschlossen werden soll, mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmt.

In der folgenden Tabelle sind die elektrischen Eigenschaften der einzelnen Geräte aufgeführt:


	Spannung	Leistung (kW)	Stromstärke (A)	Kabelquerschnitt (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

Tabelle 2. Elektrische Anschlussmerkmale

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von elektrischen Arbeiten, dass an der Anschlussstelle des Geräts kein Strom anliegt.

Das Gerät muss über einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktöffnungsabstand von mehr als 3 mm an das Netz angeschlossen werden. Installieren Sie außerdem eine Differenzialeinrichtung der Klasse A und einen Überstromschutz.

Sorgen Sie immer für eine wirksame Erdung.

Schließen Sie das Gerät an ein Potentialausgleichssystem  über den dafür vorgesehenen Kontakt (siehe Potentialausgleichszeichen links unten am Gerät). Werden zwei Geräte gestapelt, müssen beide Geräte an das Potentialausgleichssystem angeschlossen werden.



Der Anschluss an ein Potentialausgleichssystem gewährleistet zusätzliche Sicherheit bei gleichzeitigem Erdschluss und Differenzialausfall.

Die für die Elektroinstallation verwendeten Leitungen und sonstigen Sicherheitsvorrichtungen müssen einen für das betreffende Gerät geeigneten Querschnitt aufweisen.



Beachten Sie immer die geltenden Vorschriften für den Anschluss des Geräts an das Niederspannungsnetz.

Bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen, überprüfen Sie, ob die elektrischen Anforderungen des Backofens und des Stromnetzes übereinstimmen.



Schließen Sie niemals eine Phase an den Nulleiter oder die Erde an. Prüfen Sie, ob die Spannungen der Anlage mit denen des Geräts übereinstimmen.

Die folgenden Unterkapitel zeigen die möglichen Anschlussarten für Mychef Backöfen. Die Spannung jedes Backofens finden Sie auf dem Aufkleber zur Identifizierung des Backofens.

5.1.1. Einphasiger Anschluss 230V L+N

Farbe		Kabel
■	Braun	L1
■	Blau	Neutral
■	Grün-gelb	Erdung

Tabelle 3. Einphasiges Kabel 230V L+N

5.2. Einbau eines Katalysatorfilters

Wenn der Katalysatorfilter als Zubehör erworben wurde, sind die folgenden Anweisungen für den korrekten Einbau zu befolgen:

- Lösen Sie die Schrauben, mit denen die Platten an den Seiten der Kammer befestigt sind, damit sie entfernt werden können.
- Lösen Sie die Schrauben, die die Turbinenschutzplatte halten.
- Entfernen Sie die Turbinenschutzplatte und schrauben Sie den Filterhalter mit zwei Schrauben an.
- Setzen Sie die Schutzplatte schräg in die Kammer ein (Abbildung 5) und setzen Sie den Filter in den Filterhalter.
- Bringen Sie jede Platte mit den entsprechenden Schrauben wieder an.

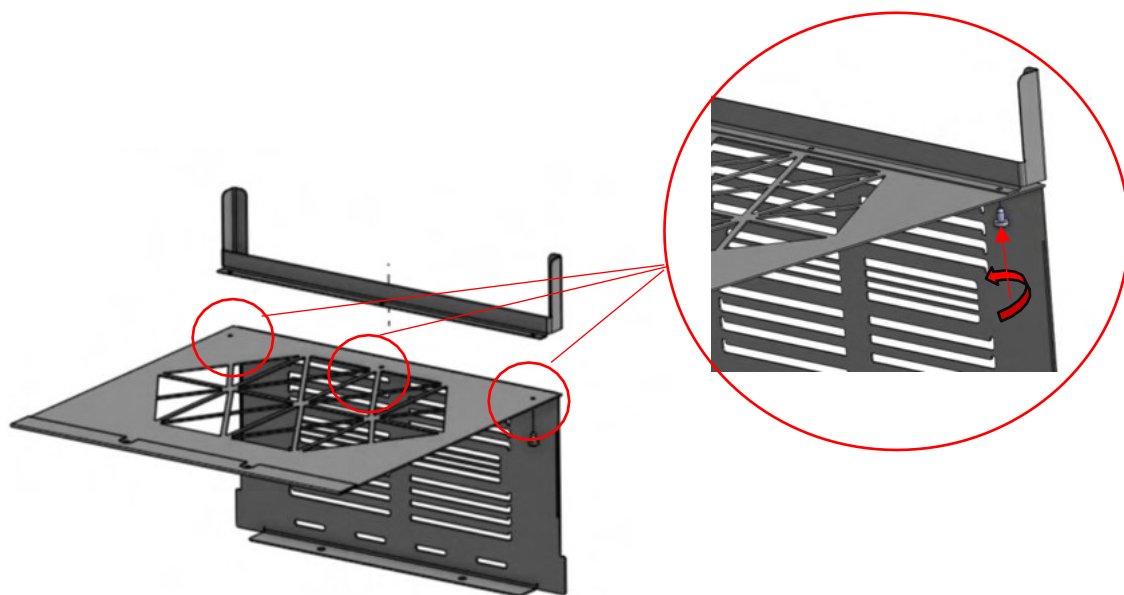


Abbildung 4. Montage des Filterhalters an der Schutzplatte

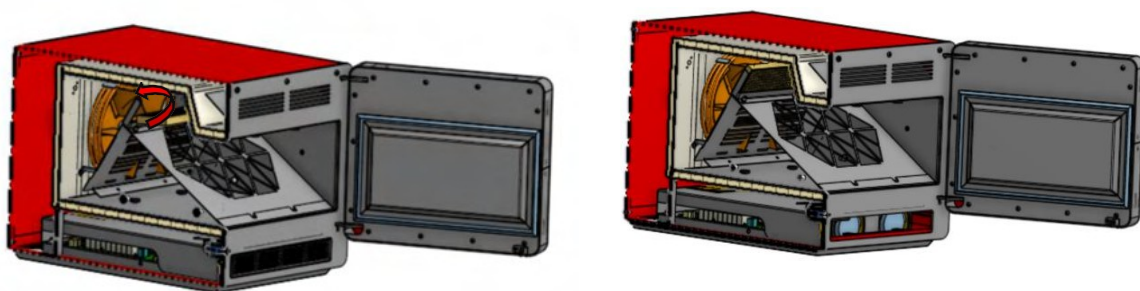


Abbildung 5. Platzierung des Filters



Um die Schutzplatte zu entfernen, muss zunächst der katalytische Filter entfernt werden, indem der Vorgang in der Kammer durchgeführt wird.



Vergewissern Sie sich, dass Sie einen vollständigen CoolDown durchgeführt haben, um die Platten zu verarbeiten.



Der Katalysatorfilter ist ein Zubehörteil. Alles, was für den Einbau nicht benötigt wird, ist im Filtereinbausatz enthalten.

6. ERSTKONFIGURATION

6.1. Mychef QUICK 1T in Betrieb nehmen

Diese kurze Anleitung soll Ihnen die Schritte erklären, die Sie befolgen müssen, um den Mychef QUICK 1T Backofen zum ersten Mal in Betrieb zu nehmen.

Schalten Sie den Ofen ein. Dann erscheint das Hauptmenü, in dem Sie das Gerät konfigurieren können.

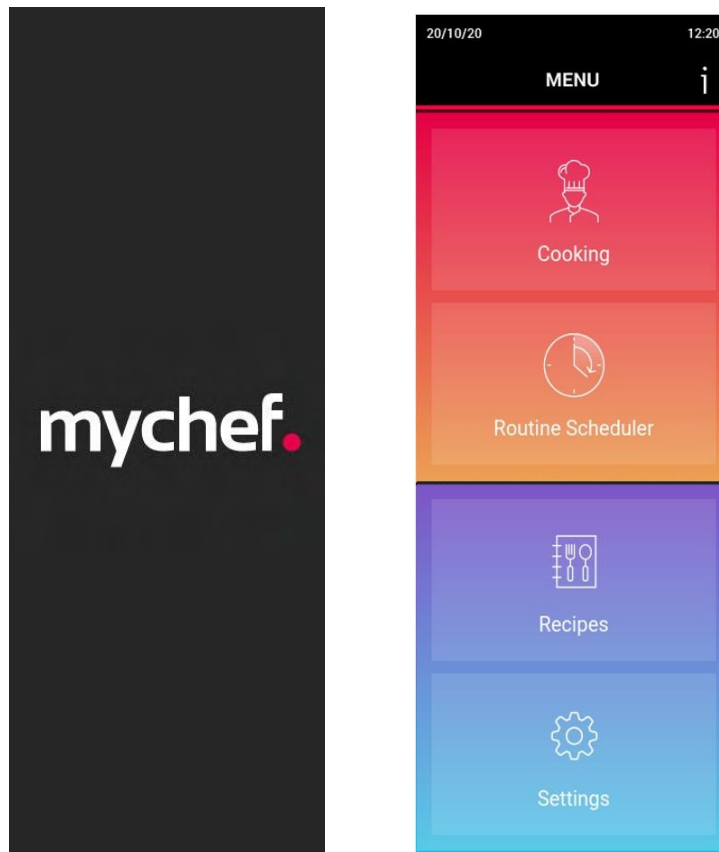


Abbildung 6. Hauptmenü

6.2. Mychef QUICK 1T Konfiguration

Sobald der Konfigurationsbereich ausgewählt wurde, erscheint das folgende Menü, in dem die verschiedenen Ofenparameter konfiguriert werden können. In diesem Abschnitt werden die für die korrekte Konfiguration des Mychef Backofens erforderlichen Vorgänge beschrieben. Einige der Funktionen sind zugriffsberechtigt, so dass der Zugriff auf sie nur nach Eingabe eines Passworts möglich ist. Die Konfiguration des Ofens kann immer über das Hauptmenü geändert werden.

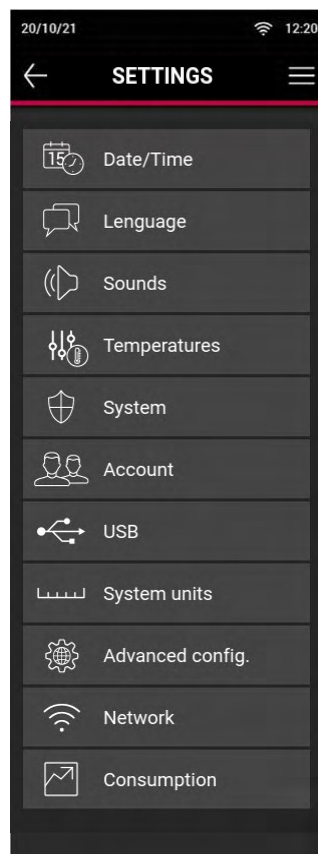


Abbildung 7. Menü Konfiguration

6.2.1. Datum/Uhrzeit

Um Datum und Uhrzeit einzustellen, drücken Sie oder wählen Sie die Tasten und stellen Sie sie ein. Zum Beenden drücken Sie den Zurück-Pfeil und die Einstellungen werden gespeichert.

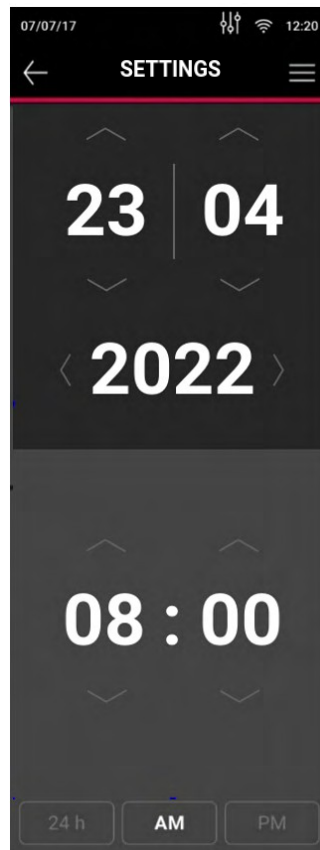


Abbildung 8. Datum/Uhrzeit-Einstellungen

6.2.2. Sprache

Um die Sprache zu ändern, navigieren Sie zwischen den verfügbaren Sprachen, indem Sie auf die Pfeile drücken, und wählen Sie die gewünschte Sprache aus. Zum Beenden drücken Sie den Zurück-Pfeil und die Einstellung wird gespeichert.



Abbildung 9. Spracheinstellungen

6.2.3. Ton

Mit der Toneinstellung können Sie zwischen verschiedenen Einstellungen wählen. Der Warnton entspricht den akustischen Signalen, die der Backofen beim Ausführen bestimmter Funktionen abgibt. Zum Beispiel das Ende des Garvorgangs oder ein Alarm. Mit dieser Einstellung kann der Ton auch stummgeschaltet werden.

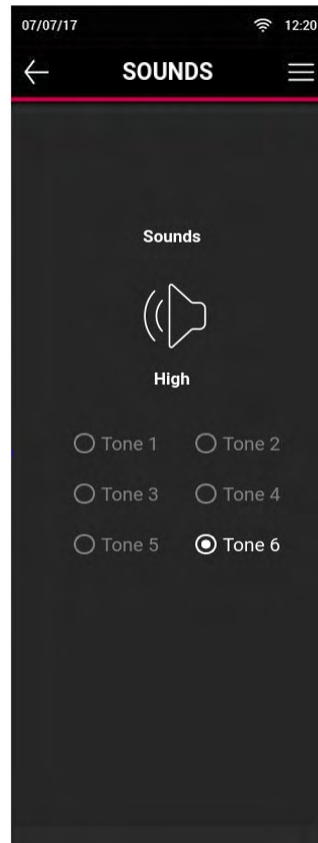


Abbildung 10. Sound-Konfiguration

6.2.4. Temperaturen

Nach der Wahl der Temperatur und dem Vorheizen hält der Backofen die gewählte Temperatur, wobei das Gebläse auf niedriger Stufe aktiv ist, so dass er jederzeit zum Garen bereit ist.

Es ist möglich, bis zu 6 Temperaturen im Ofen zu speichern. Die ausgewählten Temperaturen werden im Temperaturmenü angezeigt (Abbildung 21).

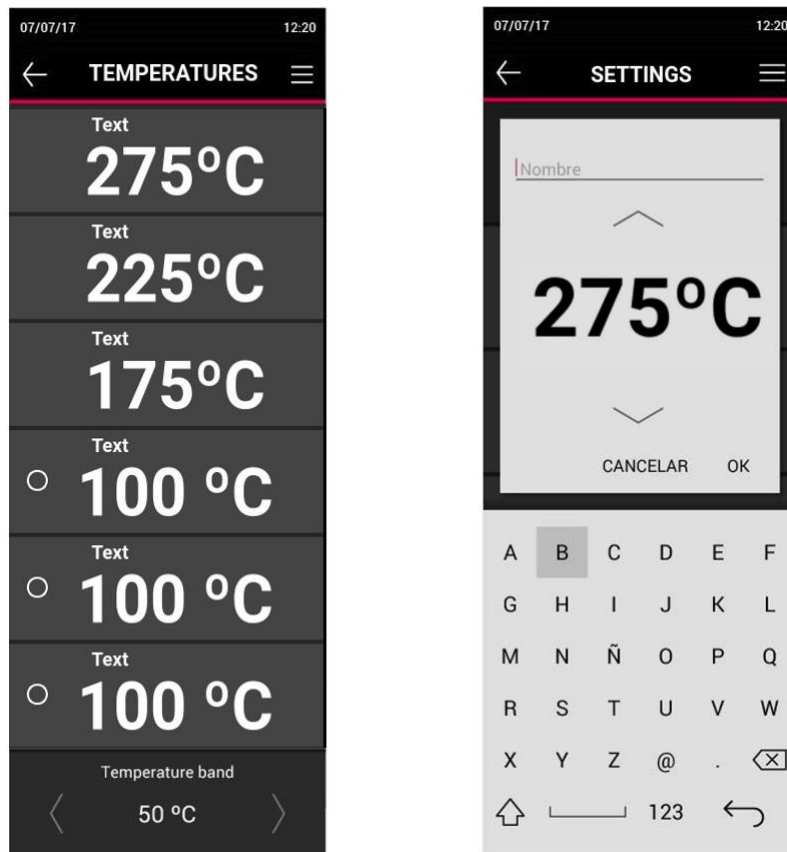


Abbildung 11. Einstellung der Temperatur

Die Option Temperaturband ermöglicht es dem Ofen, innerhalb von $\pm 50^\circ$ zu arbeiten, um den Vorwärm- oder Abkühlprozess der Kammer zu beschleunigen, so dass Rezepte mit unterschiedlichen Temperaturen kompatibel sind. Der Parameter Temperaturband kann in 10° -Schritten von 0° - 50° geändert werden.

6.2.5. System

System zeigt die Softwareversion des Geräts und die Möglichkeit an, das System zu aktualisieren oder auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.

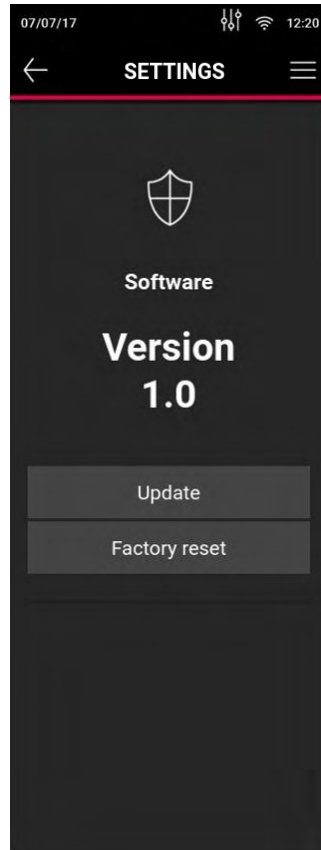


Abbildung 12. System-Informationen

An dieser Stelle kann die Software auch aktualisiert werden. Dazu müssen Sie auf die Schaltfläche Aktualisieren klicken. Die Software-Updates werden auf der Mychef-Website zur Verfügung gestellt. Die Installation muss über ein USB-Gerät mit einem FAT32-Dateisystem erfolgen.

Der Ofen startet dann neu und zeigt eine Bestätigungsmeldung an, ob der Ofen erfolgreich aktualisiert wurde oder nicht.

Falls die Aktualisierung nicht korrekt durchgeführt wurde, überprüfen Sie, ob das Dateisystem des USB-Geräts FAT32 ist, ob die heruntergeladene Datei die neueste Version ist, die auf der Mychef-Website erscheint, und ob das USB-Gerät richtig platziert ist.

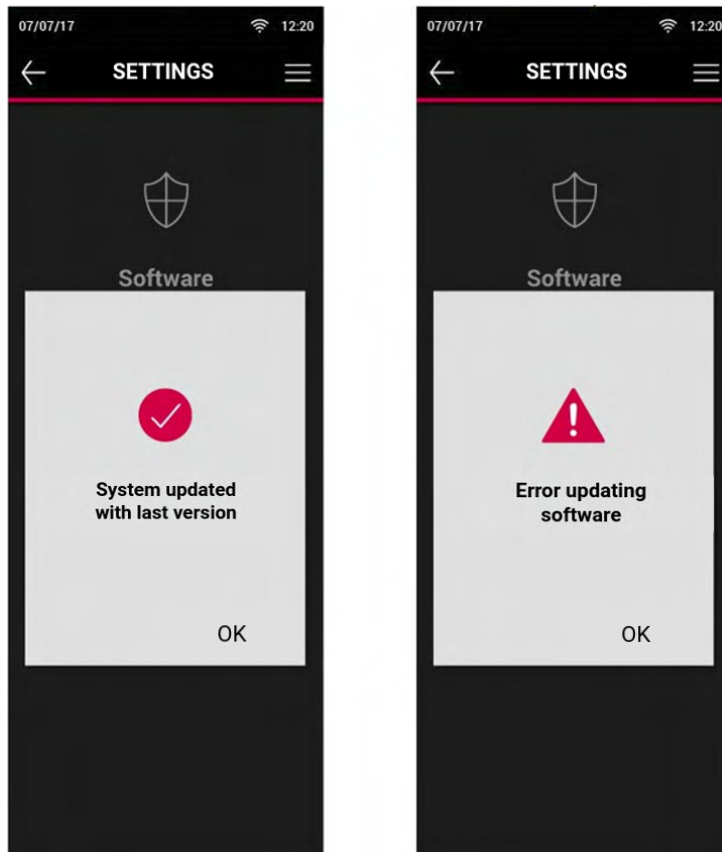


Abbildung 13. Überprüfung der Aktualisierung

6.2.6. Werkseinstellungen wiederherstellen

Klicken Sie dazu auf die Schaltfläche Werte wiederherstellen. Die Wiederherstellung wird automatisch gestartet.

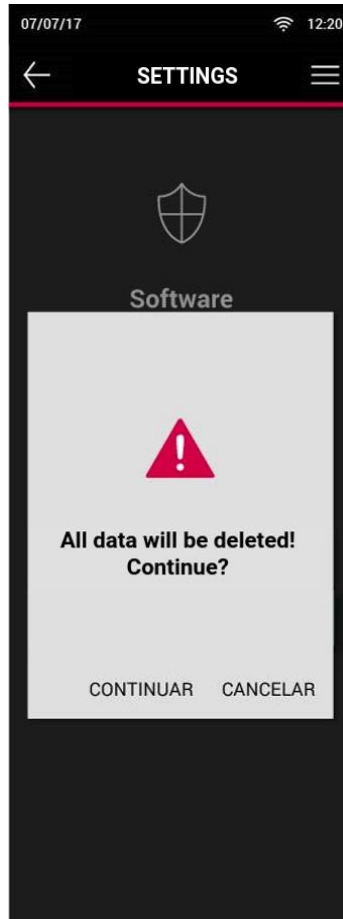


Abbildung 14. Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen



Beim Wiederherstellen der ursprünglichen Einstellungen werden alle gespeicherten Rezepte und Einstellungen gelöscht.

6.2.7. USB

Das Gerät ermöglicht das Hoch- und Herunterladen von Rezepten und Bildern sowie von Daten für Software-Updates.

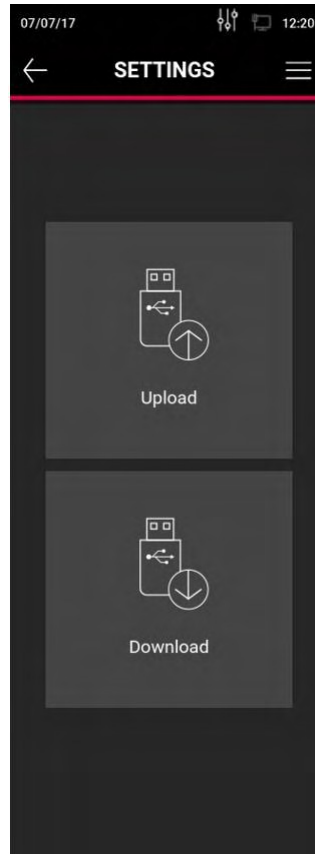


Abbildung 15. Hochladen/Herunterladen von USB-Dateien

Zur Datenaufzeichnung stecken Sie einen Speicherstick in den USB-Anschluss in der Tür. Der Zugangspunkt befindet sich an der Unterseite der Tür.

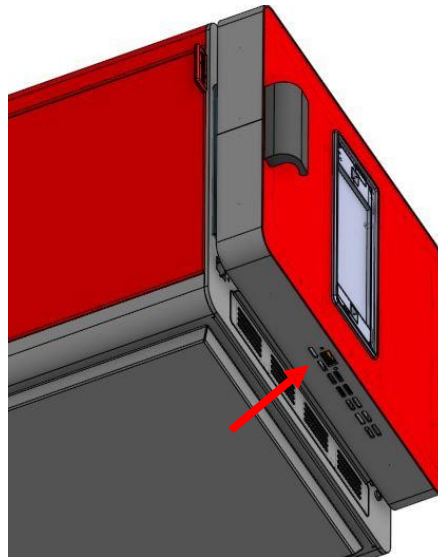


Abbildung 16. USB-Speicherzugriff



Das USB-Gerätesystem muss immer FAT32 sein.

6.2.8. Metrisches System

Mit der Ofenkonfiguration können Sie sowohl mit dem internationalen als auch mit dem angelsächsischen Maßsystem arbeiten. Wenn Sie eine der beiden Optionen auswählen und die Zurück-Taste drücken, wird die Konfiguration gespeichert und das System wiederhergestellt.

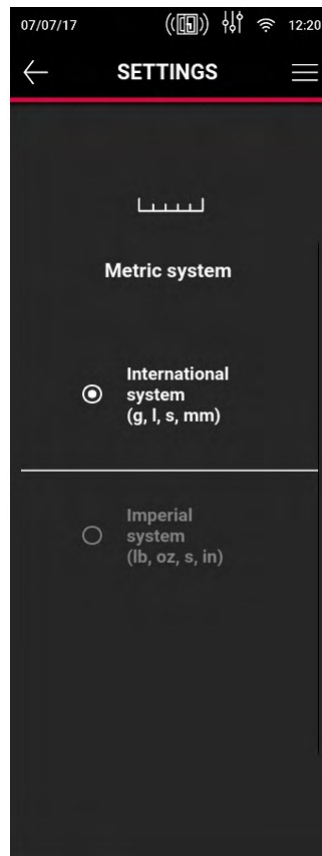


Abbildung 17. Konfiguration des metrischen Systems

6.2.9. Verbrauch

In diesem Abschnitt können Sie die Daten zum Energieverbrauch des Backofens und die Betriebsstunden des Backofens einsehen.

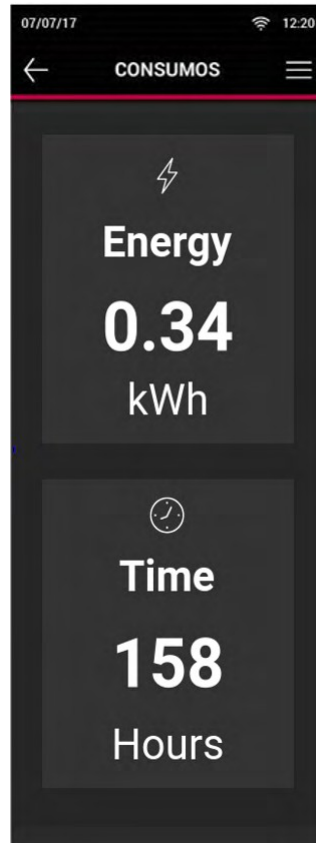


Abbildung 18. Verbrauchsdaten

Diese Option ermöglicht die Abfrage von Daten über den Benutzer des Backofens und des technischen Kundendienstes.

6.2.10. Fehler und Alarme

Während der Vorbereitung und Ausführung eines der im Backofen verfügbaren Programme können Fehler und Alarme auftreten. Wenn während des Betriebs ein Fehler im System auftritt, wird dieser in der Fehlerliste angezeigt.

In der nachstehenden Tabelle sind die verschiedenen Fehler und Alarme sowie die möglichen Lösungen für sie aufgeführt.

Fehler	Interne Definition	Klärung
0	KEIN FEHLER	Kein Fehler.
4	LEITERPLATTENFEHLER-RELAIS	Die Kommunikation zwischen den Karten reagiert nicht. Überprüfen Sie das Verbindungskabel zwischen der Leistungsplatine und der Steuerplatine.
6	MOTOR FEHLER	Motor Fehler. Prüfen Sie Motor Verdrahtung. Übertemperatur des Motors. Motor steckt fest.
23	FEHLER FÜHLER8 TEMPERATURFÜHLER NICHT ANGESCHLOSSEN	Kammersonde nicht angeschlossen. Sonde und Verkabelung prüfen.
24	FEHLER FÜHLER8 TEMPERATURFÜHLER KURZGESCHLOSSEN	Kurzschluss in der Kammersonde. Sonde und Verkabelung prüfen.
29.XXXX	INVERTER-FEHLER	Reserviert

Tabelle 4. Fehler, Alarme und mögliche Lösungen

Prüfen Sie, ob die Fehler mit eigenen Mitteln behoben werden können, oder wenden Sie sich andernfalls an Ihren technischen Dienst.

7. VERWENDEN

Dieser Abschnitt gibt einen Überblick über die Grundfunktionen und alle Informationen, die für die korrekte Verwendung der Benutzeroberfläche des Mychef QUICK 1T Backofens notwendig sind.

7.1. Einschalten des Geräts

Das Gerät wird ein- oder ausgeschaltet, indem man die runde Taste (START/STOP) einige Sekunden lang drückt.



Um den Backofen vor möglicher Überhitzung zu schützen, können einige Schutzelemente auch bei ausgeschaltetem Backofen in Betrieb sein. Wenn der Backofen eine sichere Temperatur erreicht hat, schalten sie sich automatisch aus.

Wenn sich das Gerät nicht einschaltet, überprüfen Sie den Zustand des Sicherheitsthermostats, der sich auf der Rückseite des Geräts befindet. Entfernen Sie dazu zunächst den schwarzen Kunststoffstopfen, der sich neben der Netzkabelverschraubung befindet.

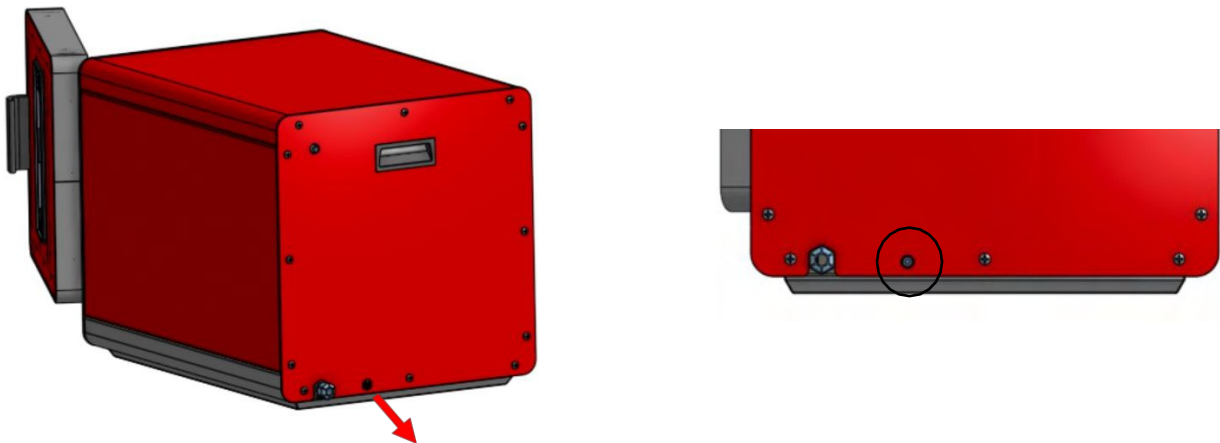


Abbildung 19. Zugang zum Sicherheitsthermostat

7.1.1. Erste Verwendung

Nachdem Sie Ihren Mychef Backofen zum ersten Mal angeschlossen haben, müssen die entsprechenden Parameter eingestellt werden (Abschnitt 6.2). Danach ist der Ofen betriebsbereit.

7.2. Hauptmenü

Sobald der Backofen konfiguriert ist, geht er bei jedem Einschalten automatisch in den Kochbereich über, in dem die Betriebstemperaturen des Backofens angezeigt werden.

Um zum Ausgangsmenü zurückzukehren, wählen Sie die Zurück-Taste in der oberen linken Ecke und geben Sie das Passwort des Benutzers ein: 357.

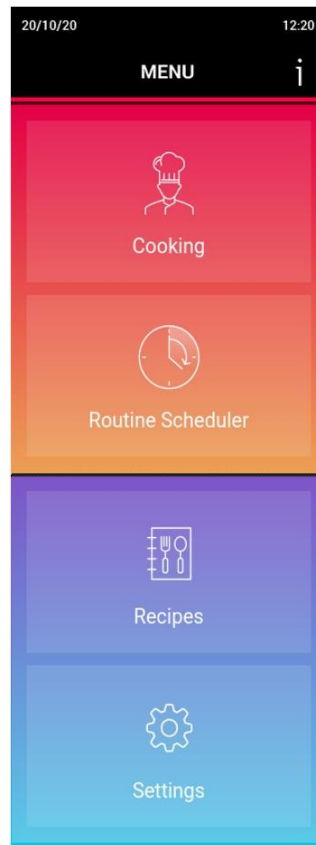


Abbildung 20. Anzeige des Hauptmenüs

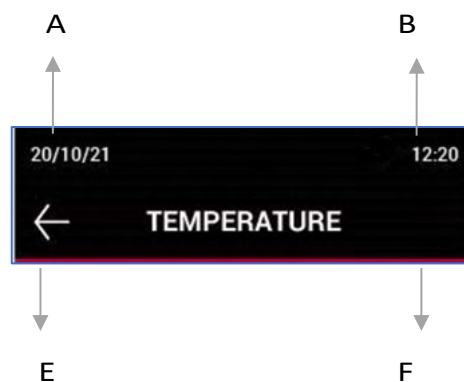


Abbildung 21. Kopfzeilenfunktionen

- A Aktuelles Datum
- B Aktuelle Uhrzeit
- C Zurück. Zurück zum vorherigen Bildschirm
- D Dropdown-Menü

7.2.1. Kochen

Auf diesem Bildschirm können wir die Temperatur auswählen, bei der der Ofen arbeiten soll. Sobald die Temperatur ausgewählt wurde, passt der Ofen die Temperatur an, bis die Kammer die ausgewählte Temperatur erreicht.



Abbildung 22. Temperaturwahl und Vorwärmung

Wenn der Ofen die angegebene Arbeitstemperatur erreicht, erscheint das Rezeptmenü, in dem die mit der gewählten Arbeitstemperatur kompatiblen Rezepte angezeigt werden. Wenn Sie die Arbeitstemperatur ändern möchten, wählen Sie den Pfeil in der linken oberen Ecke, um zum Temperaturswahlmenü zurückzukehren.

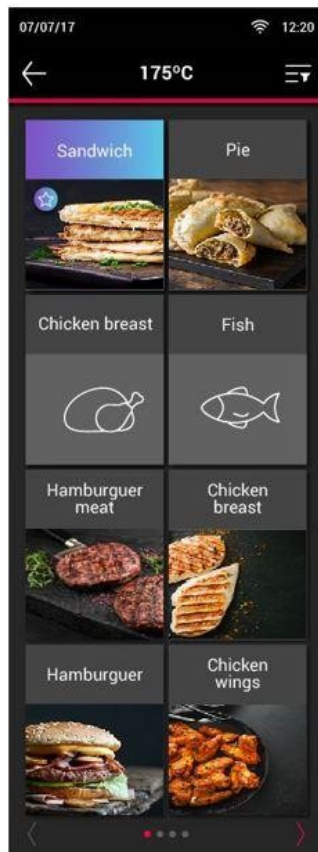


Abbildung 23. Menü "Rezepte"

Im Menü Rezepte können wir oben rechts ein Dropdown-Menü öffnen, in dem wir die Rezepte filtern können, die der Ofen hat:

- Nach Temperaturverträglichkeit
- Zeit-Rezepte
- Favoriten
- Gruppen von Rezepten

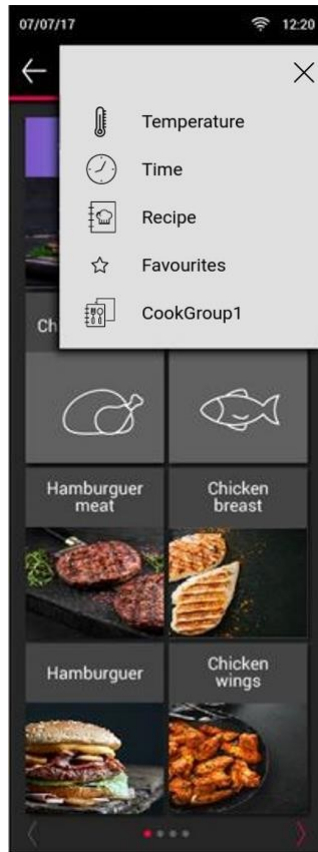


Abbildung 24. Rezeptur-Filter

7.2.2. Routine-Scheduler

Der Routineplaner ermöglicht es dem Benutzer, die Einschaltzeit und die zu erreichende Temperatur sowie die Ausschaltzeit zu programmieren.

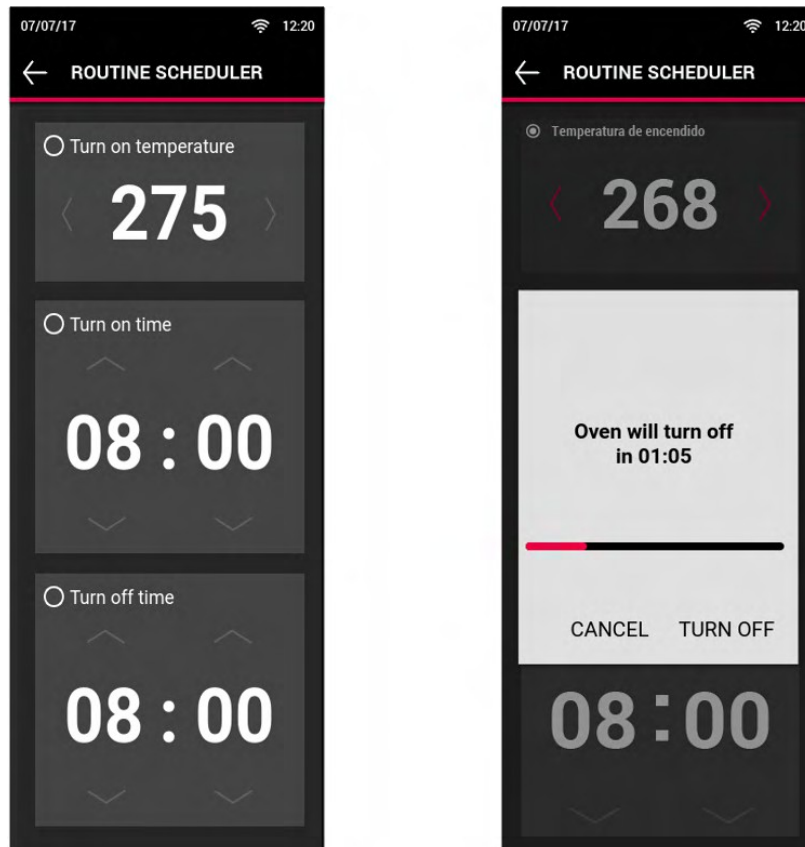


Abbildung 25. Planer für Routinen

Wenn die "Einschaltzeit" aktiviert ist, schaltet sich der Backofen zur gewählten Zeit ein und startet im Menü zur Temperatúrauswahl.

Wenn beim Einschalten des Backofens auch die "Einschalttemperatur" aktiviert wird, heizt der Backofen automatisch vor, bis er die Arbeitstemperatur erreicht hat, und hält sie stabil.

Wenn die "Ausschaltzeit" aktiviert ist, erscheint ein Fortschrittsbalken mit einer Meldung, dass das Herunterfahren abgebrochen oder ausgeschaltet werden soll, zwei Minuten früher.



Wenn nur "Einschaltzeit" aktiviert ist, führt der Ofen keine Aktion aus.

7.2.3. Rezepte speichern

Der Mychef QUICK-Ofen ermöglicht es dem Benutzer, bis zu 1024 Rezepte zu speichern.



Abbildung 26. Menü "Rezepte"

Um ein Rezept zu erstellen, müssen die Parameter Temperatur, Zeit und Lüftergeschwindigkeit konfiguriert werden. Wir können das Rezept auch benennen und ein Bild hinzufügen, das von einem USB-Stick geladen werden kann (Abschnitt 6.2.7).

Wenn Sie alle Parameter eingestellt haben, wählen Sie die Schaltfläche "SAVE".

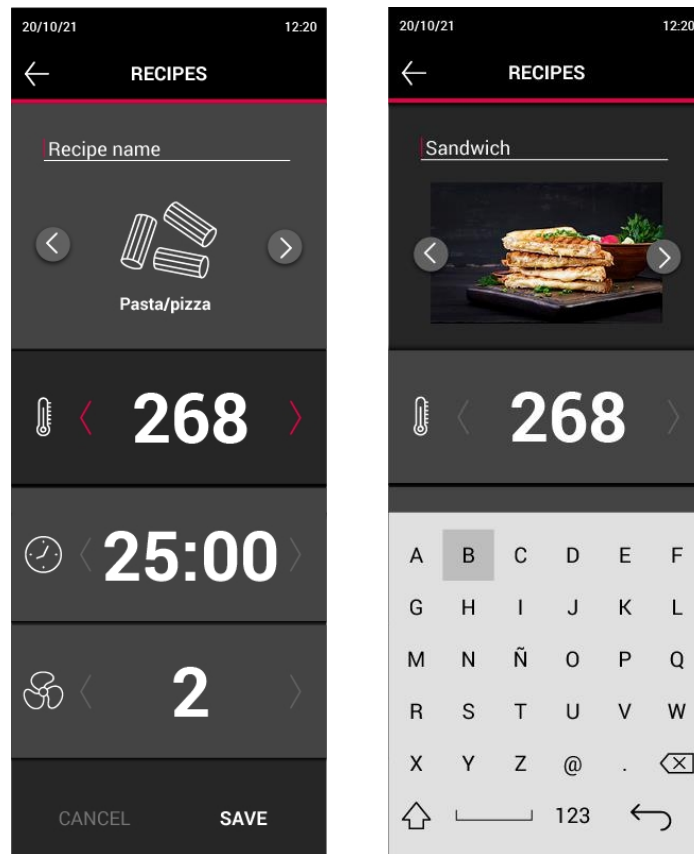


Abbildung 27. Rezept speichern

Der MultiCook-Garmodus ermöglicht es Ihnen, verschiedene Lebensmittel in Körben zu garen, die unterschiedliche Garzeiten für ein komplettes Rezept benötigen.

Um einen Garvorgang in den MultiCook-Modus zu laden, drücken Sie die Taste auf dem Display und stellen Sie die Parameter Temperatur, Zeit und Gebläsegeschwindigkeit für jedes Lebensmittel ein. Wenn Sie alle Parameter ausgewählt und eingestellt haben, drücken Sie die Speichertaste. Die Gebläsedrehzahl und die Temperatur sind innerhalb eines MultiCook-Rezepts immer gleich und entsprechen denen, die für das erste Gericht gewählt wurden.

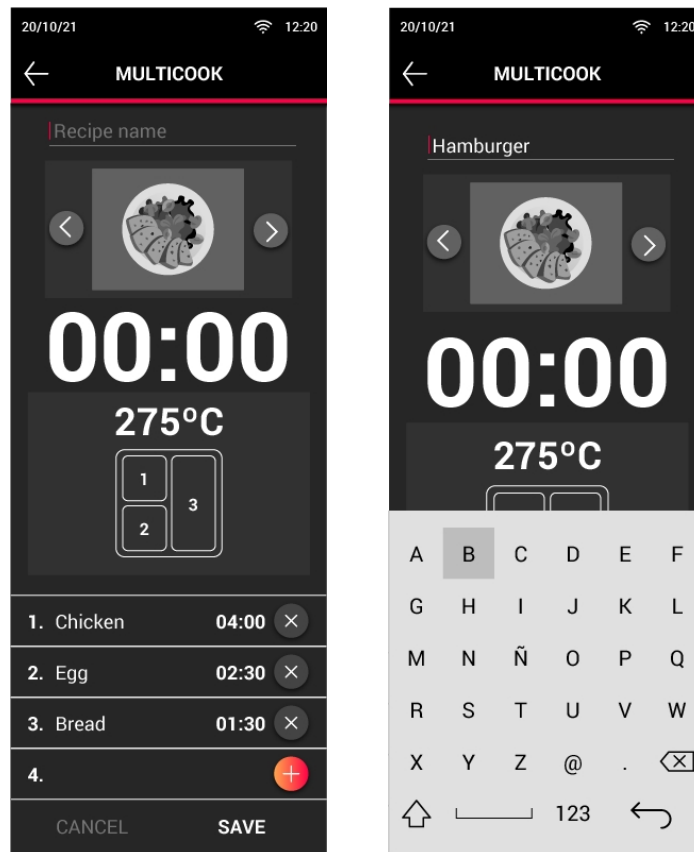


Abbildung 28. MultiCook-Rezept speichern

Die Rezepte werden nach Zeit geordnet, die längste Zeit wird in Fach 1 abgelegt. Die kürzeren Zeiten werden in die äußeren Körbe gelegt.

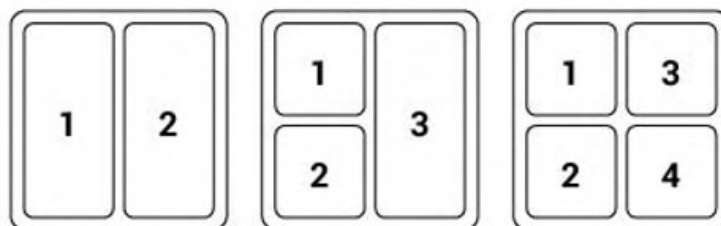


Abbildung 29. Korb-Organisator

Um ein bereits erstelltes Rezept zu ändern, klicken Sie auf das Rezept, das Sie bearbeiten möchten, um zum Bearbeitungsmenü zurückzukehren. Wenn Sie das Rezept einige Sekunden lang gedrückt halten, erscheint ein Symbol zum Löschen des Rezepts.

Es besteht auch die Möglichkeit, Rezeptgruppen zu erstellen, so dass der Benutzer sie nach Frühstücks-, Mittag- oder Abendbrotrezepten sortieren kann. Jede Rezeptgruppe kann mit einem Namen nach Wahl des Nutzers versehen werden und bis zu 12 Rezepte zusammenfassen.

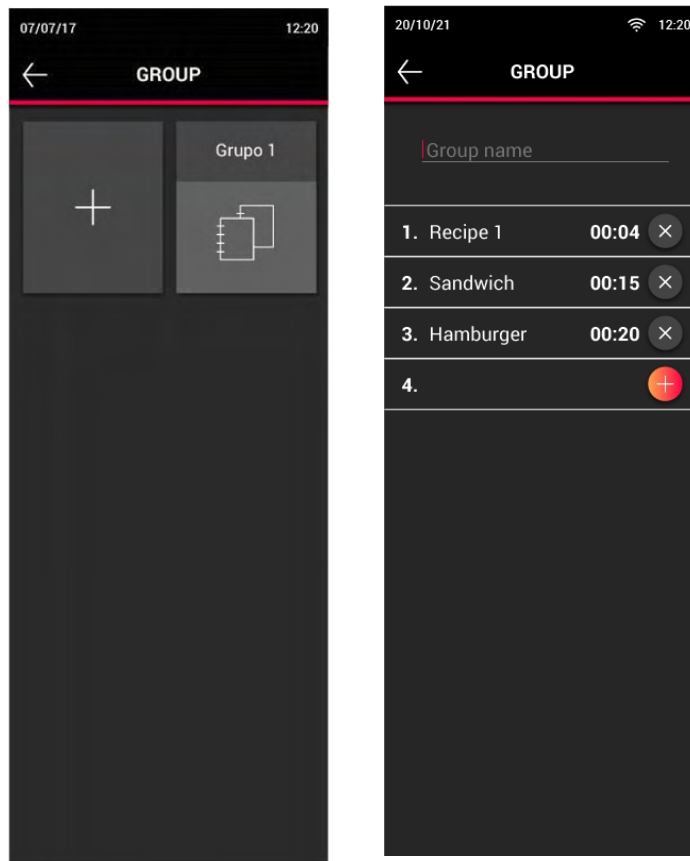


Abbildung 30. Gruppen von Rezepten

Diese Gruppen von Rezepten können im Rezeptmenü nach Gruppen gefiltert angezeigt werden (Abschnitt 7.2.1).

Im Abschnitt Zähler des Rezeptmenüs finden Sie eine Liste mit der Anzahl der Ausführungen eines Rezepts. Um die Werte auf Null zurückzusetzen, wählen Sie die Option Zurücksetzen am unteren Rand des Bildschirms.



Abbildung 31. Zähler des Rezepts

7.3. Kochen

7.3.1. Ein Rezept kochen

Um mit dem Garen eines Rezepts zu beginnen, legen Sie zunächst die Lebensmittel in den Garraum. Sobald die Tür geschlossen ist, wählen Sie das Rezept aus und der Garvorgang beginnt. Es erscheint ein Fortschrittsbalken, der die verbleibende Zeit, das Foto des Garguts sowie die Temperatur und die Gesamtzeit des Rezepts anzeigt.

Um den Garvorgang abubrechen, drücken Sie die Kreistaste (START/STOP).

Der Garvorgang ist beendet, wenn die Garzeit abgelaufen ist. Am Ende eines Garvorgangs zeigt das Gerät diesen Zustand optisch und akustisch an. Im Besonderen:

- Es wird ein akustisches Signal abgegeben.
- Auf dem Display erscheint die Meldung "Garen beendet".

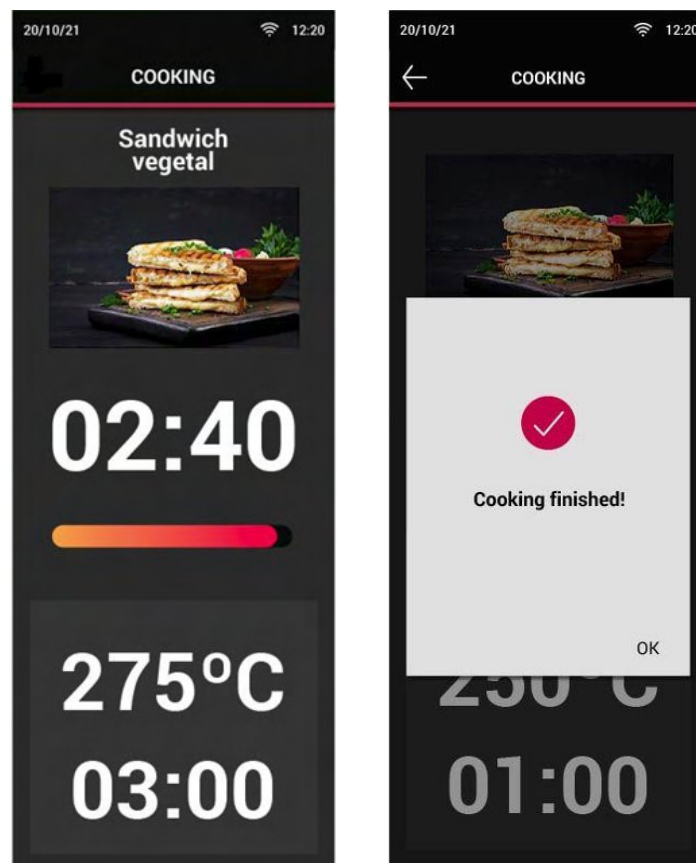


Abbildung 32. Prozess des Kochens

7.3.2. Kochen MultiCook-Rezepte

Für das Garen, das zur gleichen Zeit beginnt, mit einem einzigen Garzyklus und unterschiedlichen Endzeiten je nach Rezept der einzelnen Körbe. Das System informiert den Benutzer über das Display, wenn jeder Korb am Ende des Garvorgangs entnommen werden muss. Der Garvorgang wird beim Öffnen der Tür unterbrochen. Beim Schließen der Tür wird der Vorgang fortgesetzt.

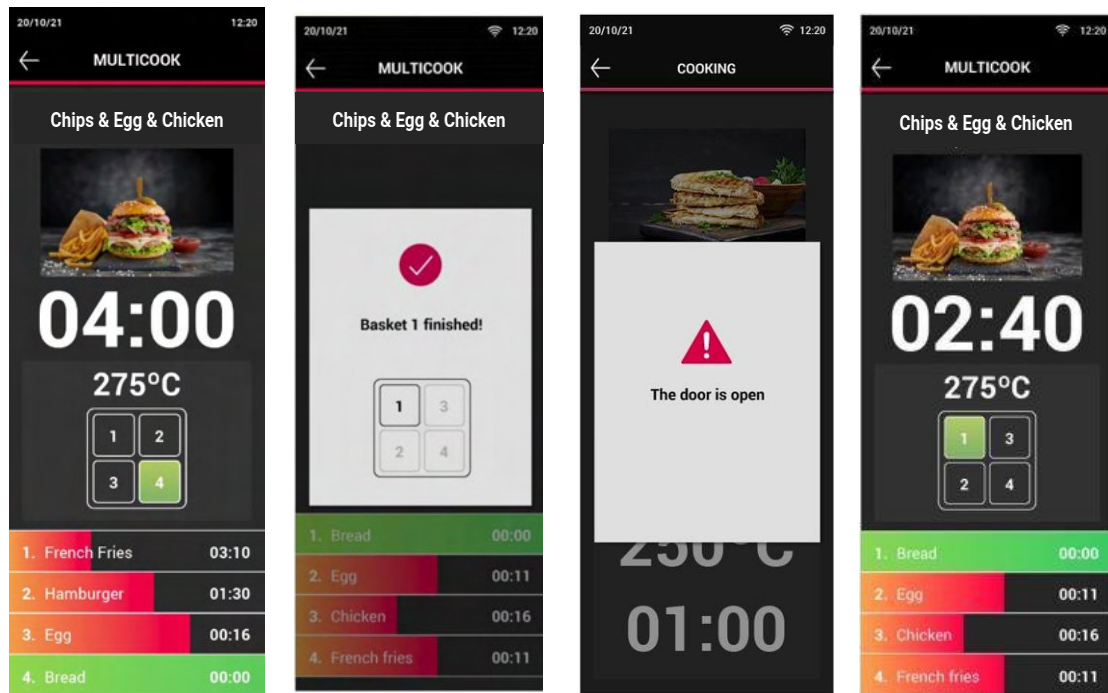


Abbildung 33. MultiCook-Kochvorgang

7.3.3. Informationen zum Rezept

Wenn Sie im Kochmenü kontinuierlich auf das Bild eines jeden Rezepts klicken, werden die Rezeptparameter angezeigt, unabhängig davon, ob es sich um ein einfaches Rezept oder ein MultiCook-Rezept handelt.

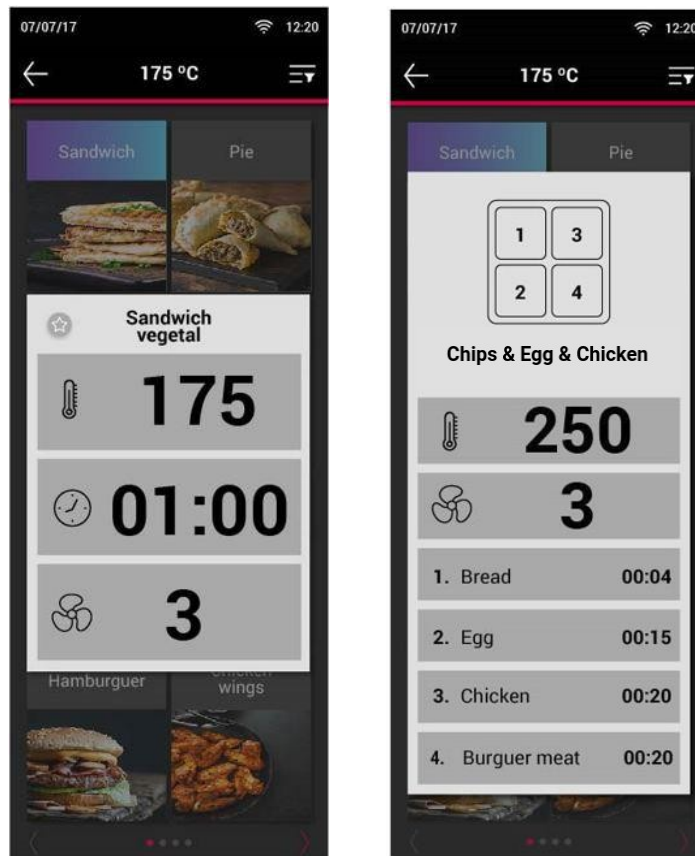


Abbildung 34. Rezeptur-Informationen

7.4. MyCare

Vor der Reinigung des Backofens (Abschnitt 8.1) muss er abgekühlt werden. Gehen Sie dazu in das Temperaturmenü und wählen Sie die Option MyCare. Durch die Auswahl von MyCare wird das Gebläse des Backofens bei maximaler Geschwindigkeit aktiviert, um den Garraum zu kühlen. Es wird empfohlen, einen Behälter mit Eis in den Garraum zu stellen und MyCare bei geöffneter Tür durchzuführen, um den Abkühlungsprozess zu beschleunigen. Es ist auch möglich, den Garraum zu kühlen, indem man die Tür offen lässt.

Das MyCare-Programm endet, wenn der Garraum eine Temperatur von 50° erreicht. Die Kammer kann dann gereinigt oder zur weiteren Reinigung zerlegt werden.

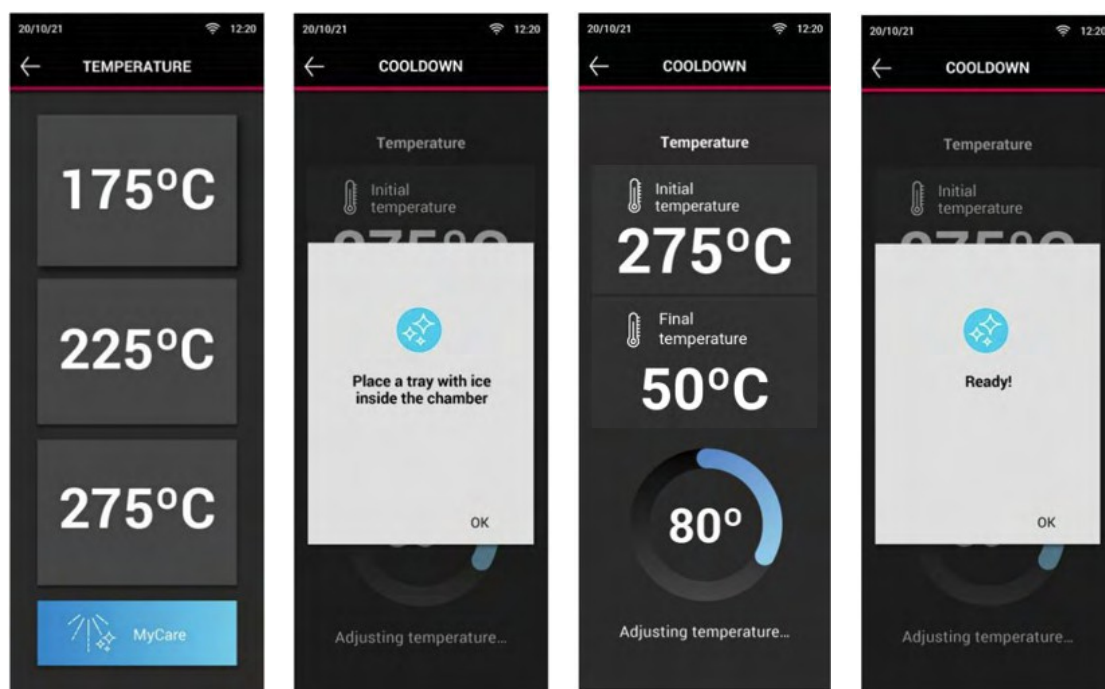


Abbildung 35. MyCare

8. WARTUNG



Jede gewöhnliche Wartung Betrieb muss werden durchgeführt werden durchgeführt werden nachdem das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.



Bei allen Wartungsarbeiten ist eine geeignete Schutzausrüstung zu tragen.

8.1. Reinigung

Es liegt in der Verantwortung des Eigentümers, eine regelmäßige Wartung und Reinigung durchzuführen. Um die Garantie aufrechtzuerhalten, muss der Nachweis erbracht werden können, dass die Wartung ordnungsgemäß und gemäß den in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen durchgeführt wurde.

Einer der wichtigsten Teile der Wartung der Geräte ist die Reinigung der Geräte. Daher sollten die Geräte je nach Bereich des Geräts mehr oder weniger häufig gereinigt werden.

In der nachstehenden Tabelle ist angegeben, wie oft die verschiedenen Teile des Geräts gereinigt werden müssen.



Die Geräte dürfen unter keinen Umständen mit Druck- oder Dampfgeräten gereinigt werden.

Teil des Geräts	Frequenz
Im Inneren der Kammer	Täglich
Ablage hinter der Saugplatte	Täglich
Türdichtung	Täglich
Umschlag der Ausrüstung	Täglich
Herausnehmbare Innenplatten	Täglich

Tabelle 5. Reinigungshäufigkeit für Mychef QUICK 1T Ofen

Bevor Sie ein Reinigungsprogramm starten, müssen Sie Schalen, Roste, Gitter oder anderes Zubehör aus der Kammer entfernen.

8.1.1. Ansaugung und Türdichtung

8.1.1.1. Ansaugung

Um das Innere der Kammer zu reinigen, muss eine Abkühlung im Ofen durchgeführt werden, um die Innentemperatur zu senken. Die Abkühlung kann bei geschlossener oder bei geöffneter Tür erfolgen, um die Abkühlung der Kammer zu erleichtern.

Sobald die Kammer eine Temperatur von 50°C erreicht hat, wird die Abkühlung beendet und die Reinigung kann beginnen.

Entfernen Sie zunächst das Tablett (A), indem Sie es herausschieben, ohne dass ein weiterer Vorgang erforderlich ist.

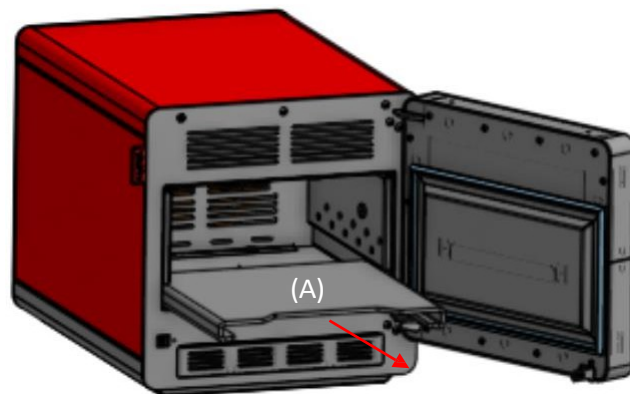


Abbildung 36. Entnahme der Schale

Als nächstes werden die Seitenplatten (C) aus dem Inneren der Kammer entfernt. Lösen Sie zunächst die Schrauben (B) auf der rechten und linken Seite. Nach dem Entfernen werden die Platten nach außen geschoben.

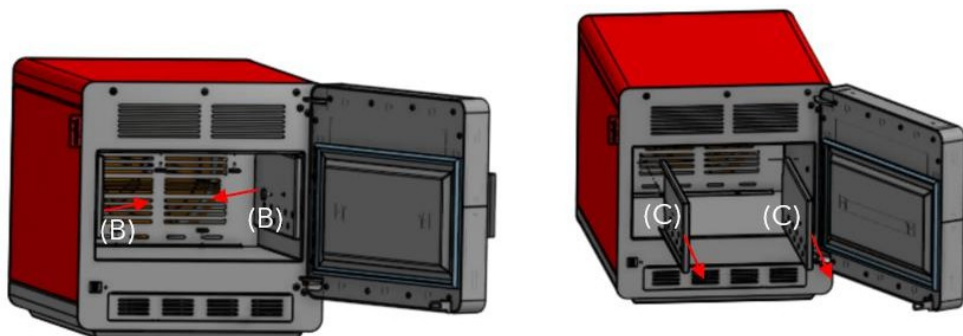


Abbildung 37. Entfernung von Schrauben und seitlichen Platten

Nach dem Abnehmen der Seitenplatten haben Sie Zugang zu der Platte, die den Garraum von den Lüftern und dem Heizelement (D) trennt. Um sie zu entfernen, lösen Sie die Schrauben (B), zwei oben und zwei unten. Schrauben Sie vorzugsweise zuerst die unteren Schrauben ab. Nach dem Lösen dieser Schrauben kann die Platte wie in Abschnitt 5.2 beschrieben abgenommen werden.

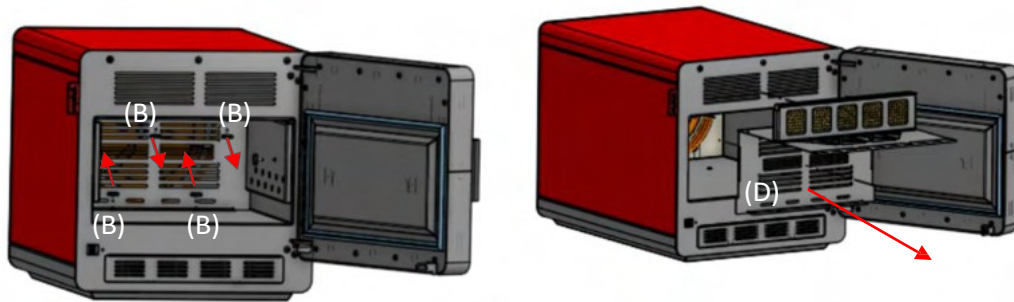


Abbildung 38. Abnehmen der Abdeckplatte

8.1.1.2. Türdichtung

Es ist wichtig, dass dieser Teil des Backofens sauber und frei von verkrusteten Speiseresten ist, damit er den Garraum gut abdichten kann und Hitze, Wasser oder Dampf nicht entweichen können, wenn er in Betrieb ist.

Zur Reinigung dieser Gummidichtung kann die Platte (E), auf der sie sich befindet, entfernt werden, um die Reinigung des Dichtungsringes zu erleichtern.

Die Türdichtung sollte zum Reinigen nicht aus ihrer Kontur entfernt werden, sondern nur, wenn sie ersetzt werden muss.

Um die Platte mit der Dichtungsleiste zu entfernen, ziehen Sie sie nach oben und dann nach außen, so dass sie aus der Führung herauskommt.

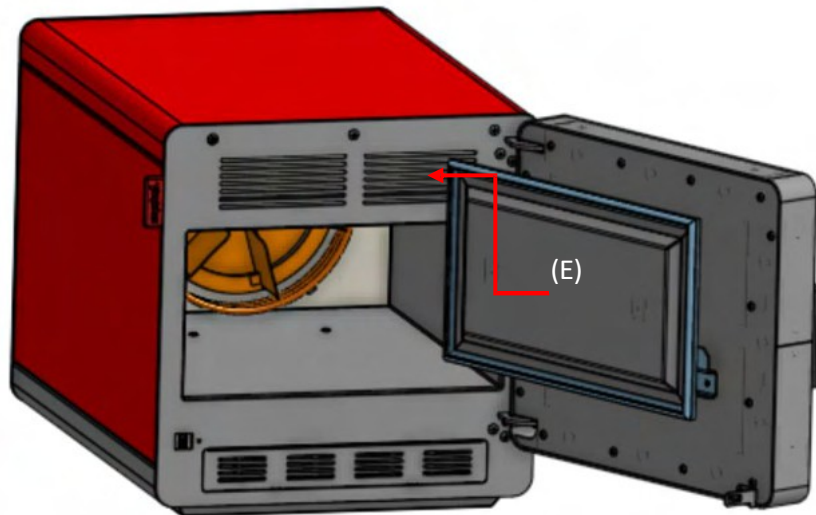


Abbildung 39. Abnehmen der Türdichtungsplatte

Nachdem alle Platten aus dem Inneren der Kammer und der Türdichtungsplatte entfernt wurden, können sie gereinigt werden. Die Platten können entweder manuell oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Reinigung wird immer mit Mychef Flüssigwaschmittel für Schnellbacköfen durchgeführt.



Gehen Sie bei der Reinigung dieses Teils des Ofens äußerst vorsichtig vor. Lassen Sie die Tür einen Spalt offen und warten Sie, bis das Gebläse in der Kammer zum Stillstand kommt.



Der Katalysatorfilter und sein Fach sind ein Zubehörteil.



Der katalytische Filter darf auf **keinen Fall** in die Spülmaschine gegeben werden, und es dürfen auch keine Lösungsmittel, Reinigungsmittel usw. verwendet werden.

Wenn alle Teile gereinigt sind, müssen sie vollständig getrocknet werden und mit der Mychef-Hochgeschwindigkeits-Ofenschutzflüssigkeit versehen werden.

Legen Sie dann die Teile in der umgekehrten Reihenfolge wieder ein, in der sie entfernt wurden.

8.1.2. Äußeres Gehäuse

Verwenden Sie zur Reinigung des Außengehäuses ein Tuch mit dem Konservierungsmittel, um die äußere Beschichtung nicht zu beschädigen. Dann abspülen und trocknen.

8.1.3. Bedienfeld

Verwenden Sie zur Reinigung des Bedienfelds ein mit Spülmittel und Wasser angefeuchtetes Tuch. Anschließend abspülen und abtrocknen.

Verwenden Sie niemals alkohol- oder lösungsmittelhaltige Mittel, da diese die Metalle oder Kunststoffe des Bedienfeldes angreifen können.

8.1.4. Kühlungsfilter

Zum Entfernen des Belüftungsfilters, der sich unten am vorderen Rahmen befindet, fassen Sie den Flansch leicht an und ziehen ihn nach außen. Nach dem Entfernen kann der Filter in der Spülmaschine oder manuell gereinigt werden.

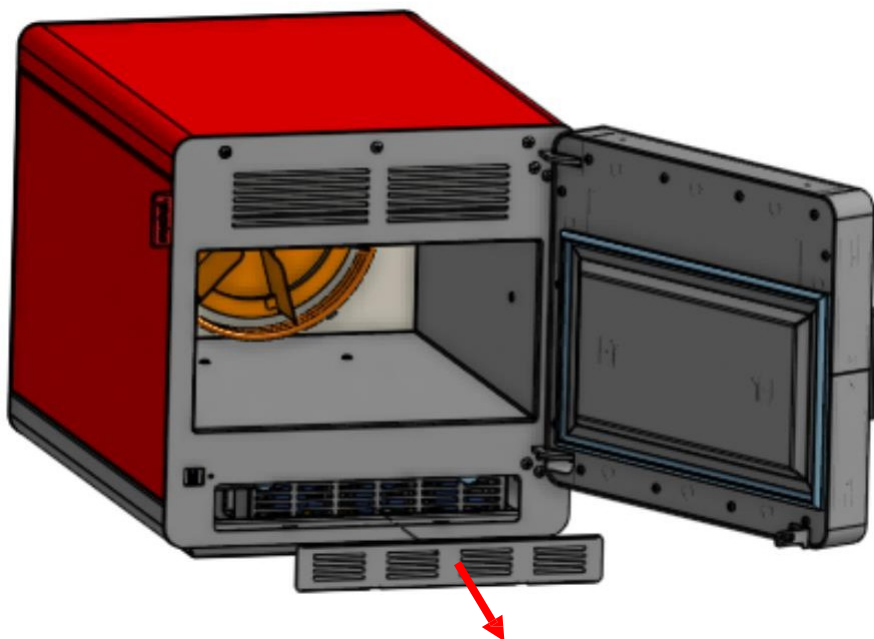


Abbildung 40. Ausbau des Kühlungsfilters

Nach Abschluss der Reinigung muss der Filter wieder in seine Position gebracht werden, bevor der Backofen wieder benutzt wird.



Verwenden Sie den Backofen niemals ohne Kühlfilter.



Das Reinigen des Backofens mit einem Hochdruckreiniger ist schädlich für das Gerät und kann zum Bruch des Backofens führen und die Garantie für das Gerät erlöschen lassen.



Verwenden Sie niemals kaltes Wasser, um das Innere des Garraums zu reinigen, wenn die Temperatur über 70°C liegt. Der thermische Kontrast ist schädlich für das Gerät und führt zum Erlöschen der Gerätegarantie.

8.1.5. Zubehör

Reinigen Sie das Ofenzubehör regelmäßig und sorgfältig. Reinigen Sie es immer mit einem in Wasser und neutraler Seife angefeuchteten Tuch.



Das Zubehör darf nur mit einem mit Wasser angefeuchteten Tuch gereinigt werden, und es dürfen keine chemischen Produkte verwendet werden. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG KEINE ALKOHOL-, SÄURE-, WASCHMITTEL- ODER LÖSUNGSMITTELHALTIGEN FLÜSSIGKEITEN ODER ÄHNLICHES.

8.2. Vorbeugende Wartung

Mychef-Backöfen sind für einen intensiven und lang anhaltenden Betrieb ausgelegt. Um dies zu gewährleisten, muss neben der regelmäßigen Reinigung auch eine vorbeugende Wartung durchgeführt werden. Diese vorbeugende Wartung wurde speziell entwickelt, um die Lebensdauer Ihres Mychef Backofens zu verlängern, den Energie- und Wasserverbrauch zu minimieren und eine ununterbrochene hervorragende Kochqualität zu gewährleisten.

Dieses Wartungsprogramm ist in verschiedene Arten von Überholungen unterteilt, die ungefähr jedes Jahr oder nach 2.000 Betriebsstunden durchgeführt werden sollten, je nachdem, was zuerst eintritt.



Diese regelmäßigen Inspektionen müssen alle 2.000 Arbeitsstunden oder jedes Jahr durchgeführt werden, je nachdem, was zuerst eintritt.



Diese regelmäßigen Inspektionen müssen von einem autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden.

Die folgende Tabelle zeigt die Arbeiten, die an Mychef Öfen in jeder Revision durchgeführt werden müssen. Die Tabelle ist kreisförmig und nach 20.000 Betriebsstunden oder 10 Jahren beginnt die Zeit von links in der Tabelle zu zählen. Das heißt, dass bei 22.000 Stunden die 2.000 Stunden der Revision A entsprechen würden.

Mychef Wartungsprogramm		2000	4000	6000	8000	10000	12000	14000	16000	18000	20000
Revision A	Aktualisierung der Firmware	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Reinigung von Kühlgebläsen	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Elektronische Reinigung	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Austausch von Dichtungsleisten und Türverstellung	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Revision B	Kalibrierung der Temperatur		X		X		X		X		X
	Einstellung der inneren Bolzen und Muttern		X		X		X		X		X
Revision C	Motorwechsel					X					X
	Ersetzen von Widerstand und Dichtung					X					X
	Auswechseln der internen Dichtungen					X					X

Tabelle 6. Tabelle der periodischen Wartung



Eine regelmäßige Wartung stellt sicher, dass Ihr Backofen immer wie vorgesehen funktioniert.



Die regelmäßige Wartung muss für die Gültigkeit der Garantie nachgewiesen werden.



Vor jeder Manipulation zu Wartungs- oder Reparaturzwecken muss das Gerät vom Netz getrennt werden.



Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Ihrem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.