

eikon e4

Manuel Entretien et pièces détachées



eikon™



ATTENTION : ÉMISSIONS DE MICRO-ONDES !
NE VOUS EXPOSEZ PAS DE FAÇON EXCESSIVE AUX
ÉMISSIONS DU GÉNÉRATEUR DE MICRO-ONDES OU AUX
COMPOSANTS CONDUCTEURS D'ÉNERGIE À MICRO-
ONDES.

SYMBOLES

Les symboles ci-dessous sont utilisés, le cas échéant, en tant qu'aide visuelle tout au long de ce manuel.



DANGER

Ce symbole indique un risque élevé de blessures physiques graves. Les consignes de sécurité correspondantes doivent **IMPÉRATIVEMENT** être observées et mises en œuvre à tout moment.



ATTENTION

Ce symbole indique un risque potentiel de blessure physique ou d'endommagement du matériel. Les consignes de sécurité correspondantes doivent **IMPÉRATIVEMENT** être observées et mises en œuvre à tout moment.



INFORMATION

Ce symbole indique une information utile ou importante. Par exemple : le manuel se compose de sections principales (taquets de tabulation à l'extrême gauche et à l'extrême droite des pages), suivies par les principaux titres, sous-titres et le texte. Le texte avec une lettre ou un numéro de référence tel que (1) désigne la même référence sur l'image. **1**

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ ET DIRECTIVES

1 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ	4
1.1 Important :	4

DÉTAILS DES PRODUITS

2 VUE D'ENSEMBLE ET FONCTIONS DU PRODUIT	5
3 PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES	6
4 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	7
4.1 Spécifications	7
4.2 Numéro de série (plaque signalétique) :	7
4.3 Prescriptions :	7
5 INSTALLATION	9
5.1 EMBLACEMENT ET POSITIONNEMENT DU FOUR	9
6 INSTALLATION ÉLECTRIQUE	10
7 GUIDE D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE	11
7.1 Mise en charge	11

8 GUIDE DE MISE EN ROUTE RAPIDE : FOUR EN MODE UTILISATION SIMPLIFIÉE

8.1 MISE EN ROUTE	12
8.2 UTILISER UN PROGRAMME DE CUISSON	13

9 GUIDE DE FONCTIONNEMENT : FOUR EN MODE UTILISATION COMPLÈTE

9.1 MENU PRINCIPAL easyToUCH & ÉCRAN CLAVIER	14
9.2 MODE DÉVELOPPEMENT : CRÉER UN PROGRAMME DE CUISSON	15
9.3 PRESS & GO	16
9.4 UTILISER UN PROGRAMME DU LIVRE DE RECETTES	16
9.5 CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR	17
9.6 PROGRAMMES DE VISUALISATION ET D'ÉDITION	17
9.7 AJOUTER UN NOUVEAU GROUPE DE PROGRAMMES	18
9.8 DÉPLACER UN PROGRAMME DANS UN GROUPE DE PROGRAMMES	18
9.9 AJOUTER UN PROGRAMME À UN GROUPE	19
9.10 GÉRER LES GROUPES DE PROGRAMMES	19

10 RÉGLAGES DE CONTRÔLE DU FOUR

10.1 Réglages mode/navigation du four (A)	20
10.2 Options linguistiques (B)	20
10.3 Réglages de la température du four et étiquettes (C)	20
10.4 Compteurs de recettes (E)	21
10.5 Réglages de la date et de l'heure (F)	21
10.6 Niveaux des sons (G)	21
10.7 Minuteur du four (H)	21
10.8 Programmes de cuisson USB (J)	22
10.9 Restaurer les paramètres d'origine (K)	22
10.10 Plage de température (L)	22
10.11 Changer le mot de passe (M)	22

11 REFROIDISSEMENT DU FOUR AVANT NETTOYAGE

11.1 Refroidissement du four	23
11.2 Préparatifs pour nettoyer le four	23

12 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e4

MAINTENANCE

13 ENTRETIEN DU FOUR	25
13.1 Procédure d'entretien :	25
13.2 Entrez dans le mode Entretien :	25

14 ERREURS ET DIAGNOSTICS

14.1 MESSAGES D'ERREUR	26
14.2 COPIER DES MESSAGES D'ERREUR :	26
14.3 JOURNAL DES ERREURS	26
14.4 COMPTEURS DU FOUR	26
14.5 APERÇU VISUEL	27

15 MISES À JOUR DU FIRMWARE	28
-----------------------------	----

TEST DES COMPOSANTS

16 TEST DU FOUR	31
16.1 Équipement requis	31
16.2 Test de mise à la terre/d'isolation :	31
16.3 Calibrage de l'écran :	31
16.4 TESTS DU FOUR	32
16.5 Test d'énergie micro-ondes	32
16.6 Contrôle d'étanchéité du micro-ondes	33
16.7 Test de contrôle de la température	34
16.8 Test de rodage	35
16.9 Test de remise en service	35

17 COMPOSANTS HAUTE TENSION

17.1 Test du transformateur de puissance	36
17.2 Test du redresseur à haute tension (carte de diodes)	36
17.3 Test du condensateur haute tension	37
17.4 Test du magnétron haute tension	37

18 COMPOSANTS DE TENSION SECTEUR

18.1 Réglage du verrouillage de la porte	38
18.2 Moteur et contrôleur du ventilateur de convection	39

PIÈCES DÉTACHÉES ET REMPLACEMENT

19 COMPOSANTS DU FOUR

20 Cartes de circuits imprimés SRB et BTS

20.1 Remplacement SRB	42
20.2 Remplacement du BTS	42
20.3 Remplacement du MP (Module de personnalité)	43

21 VUE ÉCLATÉE DES PIÈCES DÉTACHÉES

22 PIÈCES DÉTACHÉES

RECHERCHE DE DÉFAUTS

23 CODES D'ERREUR AFFICHÉS

CIRCUITS ÉLECTRIQUES

24 SRB et cartes de circuits imprimés BTS

24.1 DEL du BTS	49
24.2 Emplacements des bornes du BTS	49
24.3 DEL DU SRB	50
24.4 Emplacements des bornes du SRB :	51

25 SCHÉMAS D'INSTALLATION

25.1 RACCORDS D'ALIMENTATION e4	54
25.2 CIRCUIT DE COMMANDE e4	55
25.3 CIRCUIT DE CHAUFFAGE e4	56
25.4 CIRCUIT MICRO-ONDES e4	57

MISE EN SERVICE

26 Mise en service du four

26.1 Installation initiale	58
26.2 Après toute intervention	58

1 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

1.1 Important :

Ce manuel fournit des conseils techniques pour les ingénieurs qui se sont convenablement familiarisés avec les produits et qui ont suivi une formation organisée par Merrychef pour effectuer des travaux d'entretien/de réparation au niveau des appareils désignés sur la couverture de ce manuel et qui ne doivent être utilisés pour aucune autre marque ni aucun autre modèle d'appareil.

Évitez de tenter une quelconque intervention de maintenance si vous n'êtes pas sûr de pouvoir la mener à bien rapidement et surtout en toute sécurité.

Afin d'éviter de vous blesser ou de blesser d'autres personnes et aussi d'endommager l'appareil, assurez-vous d'avoir lu et compris l'ensemble des instructions correspondantes et de suivre À TOUT MOMENT les consignes de sécurité lors de tout entretien d'un four.

1.1.1 Avant de tenter de réparer le four, vérifiez-le afin de détecter d'éventuelles émissions de micro-ondes à l'aide d'un détecteur d'émissions de micro-ondes calibré.

1.1.2 Assurez-vous que le four n'émet pas de micro-ondes, y compris lorsqu'il n'est pas supposé fonctionner.

1.1.3 Assurez-vous que le four ne fonctionne pas en permanence, que l'affichage indique ou non une opération de cuisson.

1.1.4 Ne manipulez en aucun cas le cordon d'alimentation secteur lorsqu'il est sous tension.

1.1.5 Avant de retirer le châssis du four, isolez SYSTÉMATIQUEMENT le four de l'alimentation secteur ; éteignez et débranchez le cordon de la prise murale, coupez l'interrupteur-sectionneur pour déconnecter les fours à câblage fixe. NB : L'interrupteur du four n'assure pas une protection adéquate contre les décharges électriques étant donné qu'il n'isole pas l'ensemble des câblages internes du secteur.

1.1.6 L'équipement doit être verrouillé hors circuit afin d'éviter toute mise sous tension accidentelle du four.

1.1.7 Ne laissez pas le four sans surveillance sans ses panneaux et restez près du reste du personnel lorsque vous testez le four, en veillant à ce que l'accès soit interdit à toute personne autre qu'un ingénieur convenablement formé.

1.1.8 Le nombre minimum de panneaux doit être retiré et les condensateurs HT doivent être déchargés avant toute intervention au niveau du four à l'aide d'une résistance de 10 MΩ convenablement isolée.

1.1.9 Une isolation temporaire doit être utilisée afin d'éviter tout contact accidentel avec des conducteurs dangereux.

1.1.10 Ne touchez aucun câblage interne du four, que vous pensiez qu'il est sous tension ou non, et évitez de toucher les composants métalliques (châssis, panneaux, etc.) du four avec votre corps.

1.1.11 Utilisez exclusivement des tournevis d'électricien pour ajuster les potentiomètres, etc., en veillant à ce que l'outil ne touche rien d'autre.

1.1.12 Assurez-vous que l'équipement de test est correctement réglé avant toute utilisation.

1.1.13 Les équipements de test tels que les connecteurs d'essai de compteur ou les pinces doivent être installés et retirés lorsque l'unité est hors tension pour chaque test effectué.

1.1.14 N'effectuez aucun test fonctionnel des magnétrons lorsque les panneaux du four ont été retirés.

1.1.15 Évitez de toucher les équipements de test, à moins que cela ne s'avère nécessaire pour le bon déroulement de l'opération.

1.1.16 Une fois les travaux d'entretien effectués, suivez les étapes de « Mise en service du four » dans la section Mise en service de ce manuel.



SI VOUS VOYEZ DE LA FUMÉE : ÉTEIGNEZ LE FOUR EN LE DÉCONNECTANT OU EN COUPANT L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE. GARDEZ LA PORTE DU FOUR OUVERTE AFIN D'ÉTOUFFER D'ÉVENTUELLES FLAMMES.



DANGER : AVANT DE RETIRER LE CHÂSSIS DU FOUR, COUPEZ L'ALIMENTATION SECTEUR ; ÉTEIGNEZ LE FOUR, DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE MURALE, ÉTEIGNEZ LE SECTIONNEUR POUR DÉCONNECTER LES FOURS À CÂBLAGES FIXES ET DÉBRANCHEZ-LE.



ATTENTION : DÉCHARGEZ SYSTÉMATIQUEMENT LES CONDENSATEURS HT AVANT D'INTERVENIR SUR LE FOUR À L'AIDE D'UNE RÉSISTANCE CONVENABLEMENT ISOLÉE DE 10MΩ.

2 VUE D'ENSEMBLE ET FONCTIONS DU PRODUIT

CONSTRUCTION

Cavité et châssis en acier inoxydable.

SYSTÈME DE COMMANDE

Écran tactile couleur à base d'icônes.

Possibilité de stocker jusqu'à 1024 programmes avec 6 étapes par programme de cuisson et consignes pour l'utilisateur à chaque étape.

Transfert de données par clé USB.

Support pour module Ethernet de communication à distance optionnel.

Système de sécurité : veille à ce que la température de la zone de commandes reste dans les limites préconisées.

PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Deux magnétrons.

Système de distribution, antenne active rotative.

Réglages du micro-ondes, éteint ou 5 à 100% par incréments de 1%.

Système de sécurité : système de verrouillage de la porte homologué, contrôle continu et détection de surchauffe pour les magnétrons.

CHALEUR DE CONVECTION

Réglages de température 0°C éteint et de 100°C à 275°C par incréments de 1°C.

Système de distribution, recalcule le contact du flux d'air.

Réglage du ventilateur de convection, 10-100% par incréments de 1%.

Système de sécurité : détection de surchauffe pour la cavité du four.

Séquence de mise en route

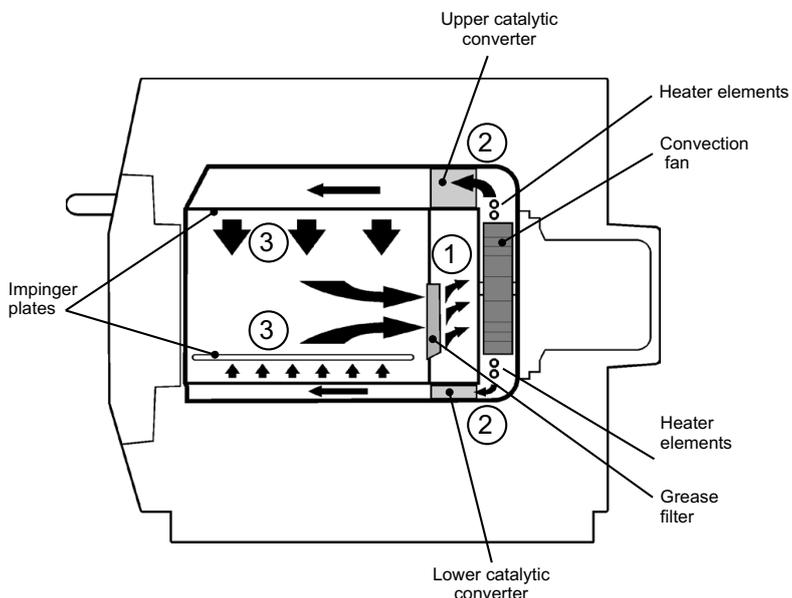
Avec l'interrupteur du four en position OFF et l'alimentation secteur branchée, les cartes BTS et SRB démarrent. Lorsque l'interrupteur du four est mis en position ON, l'écran d'attente affiche brièvement les informations relatives au four et le ventilateur de refroidissement de la cabine est activé.

Une fois le test logique réussi avec succès, le relais de sécurité est alimenté et le four préchauffe ou affiche un choix de température de préchauffage. Une fois préchauffé, le four affiche le menu principal en mode FS ou une sélection de recettes en mode QSR.

Séquence d'arrêt

Lorsque l'interrupteur du four est mis en position OFF, l'écran affiche « Shutting Down » (arrêt en cours) et le ventilateur de refroidissement tourne jusqu'à ce que la température de la cabine ait suffisamment baissé (température de la cavité 50°C).

Le relais de sécurité est mis hors tension et les cartes BTS et SRB demeurent actives.



Fonctionnement :

Le ventilateur de convection aspire de l'air par le filtre à graisses (1) qui élimine la majeure partie des particules du flux d'air. L'air est ensuite chauffé et renvoyé à la cavité par le biais des catalyseurs (2) et les plateaux (3) afin de générer un schéma thermique homogène dans le four. Cette répartition de chaleur minimise les zones d'accumulation de graisses, permettant ainsi une cuisson homogène des aliments pour une finition dorée croustillante.

3 PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

1 INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT

MARCHE (I) active le four, ARRÊT (O) met le four en mode veille. CELA N'ISOLE PAS LE CÂBLAGE INTERNE DE L'ALIMENTATION SECTEUR.

2 PANNEAU DE CONTRÔLE

Commandes tactiles (easyToUCH) des fonctions du four, y compris diagnostics et mode entretien.

3 menuKey USB

Un port situé sous le logo permet d'utiliser un menuKey USB pour mettre à jour les programmes de cuisson ainsi que le firmware du four au niveau des cartes de circuits imprimés.

4 CAVITÉ DU FOUR

La cavité du four est conçue essentiellement à base de panneaux d'acier inoxydable qui doivent être gardés propres afin d'éviter toute contamination des produits alimentaires et de permettre une fonctionnalité optimale du four.

5 PLATEAUX (supérieur et inférieur)

Dirigez l'air dans la cavité. Ils doivent être nettoyés régulièrement et rester exempts de débris.

6 PORTE DU FOUR

La porte double épaisseur a une section intérieure isolée thermiquement pour baisser la température de surface et intègre une bobine d'arrêt de micro-ondes.

7 GARNITURE DE LA PORTE

Assure l'étanchéité autour de la porte et doit être gardée propre. La garniture doit être contrôlée régulièrement et remplacée si elle est usée ou endommagée.

8 FILTRE À AIR

L'admission d'air fournit de l'air de refroidissement pour les composants internes ; elle doit être nettoyée quotidiennement et ne PAS être obstruée. Le filtre doit être installé pour que le four fonctionne.

9 CONDUITE DE VAPEUR

Évacue la vapeur hors de la cavité du four.

10 VENTILATEUR D'AIR CHAUD

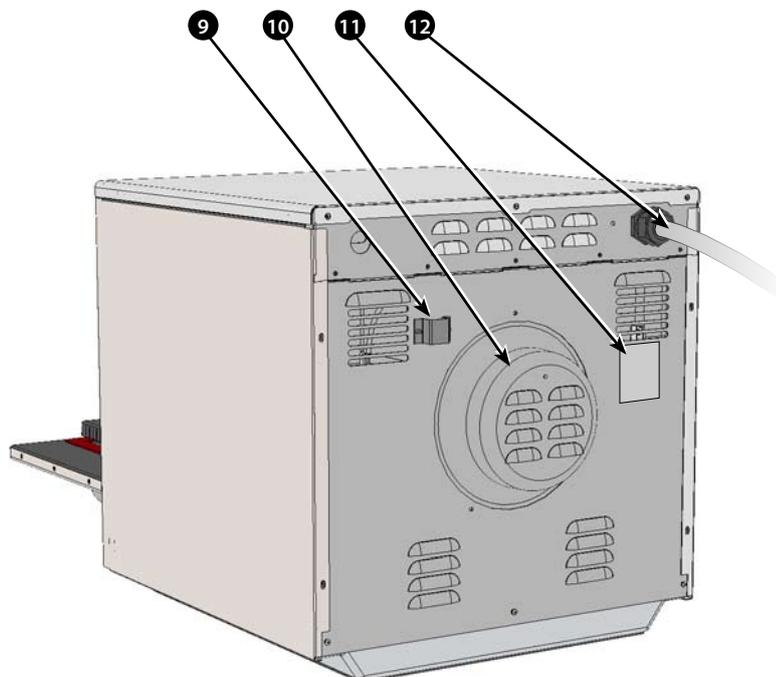
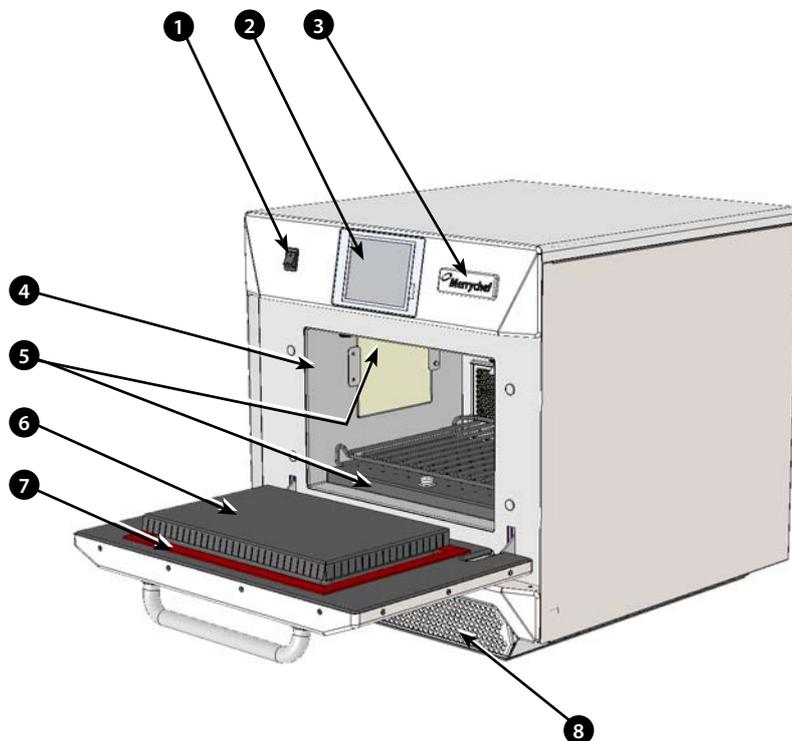
Ventile de l'air chaud à travers les convertisseurs catalytiques et la cavité du four.

11 PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique, située à l'arrière du four, indique le modèle, le numéro de série, les caractéristiques électriques et le numéro de téléphone du fabricant.

12 CORDON D'ALIMENTATION SECTEUR

Situé à l'arrière du four ; doit être remplacé s'il est usé ou endommagé.



4 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

4.1 Spécifications

Description	unité	e4
Commandes tactiles	programmes	1024
Température de fonctionnement ambiante	°C	<40
Dimensions externes HxLxP	mm	591x584x750
Dimensions externes HxLxP	pouces	23.3x23.0x29.5
Dimensions internes HxLxP	mm	218x375x312
Dimensions internes HxLxP	pouces	8.6x14.8x12.3
Enceinte de cuisson	Ltr (pouces cubiques)	25.5 (1566)
Puissance délivrée micro-ondes	W	1500
Puissance délivrée convection	kW	3.2
Alimentation	Hz	50 & 60
Alimentation	kW	7.0
Poids net du four non conditionné	Kg (lbs)	82.5 (182)
Niveau de pression acoustique	dB(A)	<70
Gerbage (avec kit)	four	1

4.2 Numéro de série (plaque signalétique) :

Numéro de série : MM / AA / SITE / N° DE SÉRIE

c.-à-d. 06 10 2070 12345 (0610207012345)

Four fabriqué en juin 2010 à Sheffield (Royaume-Uni), n° de fabrication 12345.

Modèle n° : MODÈLE CONVECTION MICRO-ONDES TENSION HERTZ PRISE CORDON D'ALIMENTATION COMMUNICATION VERSION CLIENT/ACCESSOIRE PAYS

Exemple e4C S V 30 5 H E U 1 GM EU (e4CSV305HEU1G-MEU)

modèle e4C, 3200W, 1500W, 230V, 50Hz, P+N+T (4mm UE), prise 3 broches, USB, 1, marché global, européen.

4.3 Prescriptions :

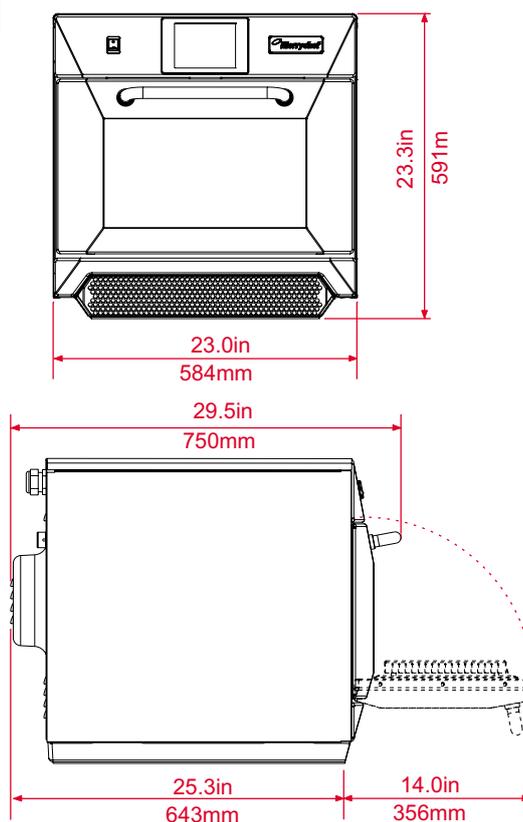
Directives UE

CEM 2004/108/CE

DBT 2006/95/CE

RoHS 2002/95/CE

DM 2006/42/CE



Déclaration de conformité CE

Fabricant

- | | |
|--|--|
| 1) Merrychef Limited
Station Road West
Ash Vale
Aldershot
Hampshire
GU12 5XA
Royaume-Uni | 2) Viscount Catering Limited
Provincial Park
Nether Lane
Ecclesfield
Sheffield
S35 9ZX
Royaume-Uni |
|--|--|

Détails de l'équipement

Numéros de modèles génériques eikon e3, eikon e4, eikon e5

Description Four à micro-ondes combiné

Déclaration de conformité aux directives et aux normes

Le fabricant déclare par la présente que ses fours à micro-ondes combinés dont la liste est énumérée ci-dessus sont conformes aux directives et aux normes suivantes :

Conformité aux directives

Les fours à micro-ondes combinés sont conformes aux dispositions en vigueur prévues par les directives européennes suivantes :

CEM 2004/108/CE DBT 2006/95/CE RoHS 2002/95/CE DM 2006/42/CE

Normes harmonisées en vigueur

Les fours à micro-ondes combinés sont conformes aux exigences pertinentes prévues par les normes européennes suivantes :

- EN 60335-2-90: 2006
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 y compris A2:2008 conformément aux exigences de la Catégorie IV

Décharge électrostatique	CEI 61000-4-2:1995
Interférence de RF rayonnées	CEI 61000-4-3:1996
Mode commun de transitoires rapides, accès CA	CEI 61000-4-4:1995
Surtension secteur, accès CA	CEI 61000-4-5:1995
Courant RF, mode commun, accès CA	CEI 61000-4-6:1996
Creux et coupures de la tension secteur	CEI 61000-4-11:1994
- Papillotement CEI 61000-3-11:2000
- Classification EN 55011:2007 : Classe A, Groupe 2

Tension perturbatrice aux bornes du réseau	Tableau 2a
Perturbation rayonnée, champ magnétique*	Tableau 5a
Perturbation rayonnée, champ électrique	Tableau 5a
Perturbation rayonnée, champ électrique*	Tableaux 6, 7 et 8
- AS/NZS CISPR 11

Perturbation rayonnée	CISPR 11:2003:A1:2004
Perturbation induite	CISPR 11:2003:A1:2004

Gestion de la qualité et de l'environnement

Merrychef Limited et Viscount Catering ont recours à un système de gestion de la qualité certifié conformément à la norme EN ISO 9001:2008 et Viscount Catering a recours à un système de gestion de l'environnement certifié conformément à la norme EN ISO 14001.

5 INSTALLATION

5.1 EMBLACEMENT ET POSITIONNEMENT DU FOUR

Choisissez un endroit éloigné de toute source de chaleur importante.

Ne placez EN AUCUN CAS le four à un endroit où il serait exposé à de l'air chaud provenant de friteuses, de grils, de plaques de cuisson, etc.

Une barrière thermique de la hauteur du four doit être installée si le four est situé à proximité d'un brûleur, d'une cuisinière ou d'un fourneau.

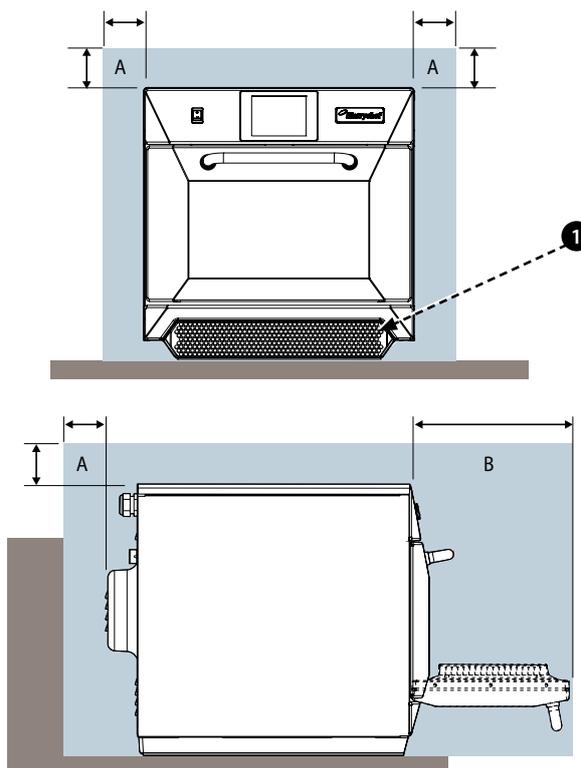
Placez le four de façon permanente sur une surface plate antidérapante/ininflammable à la fois PLANE, STABLE et suffisamment RÉSISTANTE pour le four et son contenu.

Prévoyez un dégagement minimum (A) de 50 mm autour du four pour que l'air chaud puisse s'échapper.

Prévoyez un dégagement suffisant (B) devant le four pour pouvoir ouvrir complètement la porte.

La prise d'air est située en bas de la partie avant du four (1) et il est important que le flux d'air soit aussi frais que possible et qu'il ne soit pas préchauffé par d'autres appareils tels que des brûleurs, des cuisinières, des fourneaux, des friteuses, des grils ou des plaques de cuisson, car cela réduirait la durée de vie ainsi que les performances du four.

N'apposez en aucun cas sur le four des étiquettes ou des autocollants autres que ceux qui y sont déjà apposés ou qui sont approuvés par le fabricant.



i Le four ne fonctionnera pas si le FILTRE À AIR n'est pas correctement installé.

MANUTENTION ET STOCKAGE :

Lorsque vous déplacez un four, observez et conformez-vous impérativement aux directives nationales et locales applicables au levage et au déplacement d'objets lourds. N'utilisez en aucun cas la poignée de la porte du four pour le soulever.

Lorsque vous n'utilisez pas le four, débranchez-le électriquement et rangez-le dans un endroit sec et frais. Ne gerbez pas des fours.

6 INSTALLATION ÉLECTRIQUE



DANGER !
CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE. DANS LE CAS CONTRAIRE, CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, VOIRE LA MORT.

Le four doit être raccordé à une source d'alimentation électrique séparée installée par un électricien qualifié et agréé.

Un sectionneur avec une capacité nominale appropriée et un intervalle de contact de 3 mm au niveau de l'ensemble des pôles doit être mis en place pour chaque four installé.

Les établissements équipés de disjoncteurs standards (type « B ») sont sensibles aux « surtensions » survenant lors de la connexion de congélateurs, réfrigérateurs et autres équipements utilisés pour la restauration, y compris fours micro-ondes. Par conséquent, nous recommandons vivement de prévoir un disjoncteur séparé de type « C » (conçu spécialement pour ce type d'appareil). Un disjoncteur individuel avec une capacité nominale appropriée doit être prévu pour chaque four installé.

Cet équipement est conforme à la norme EN61000-3-11 ; toutefois, lorsque l'utilisateur raccorde un équipement sensible à la même source d'alimentation que le four, il doit déterminer, après avoir consulté le fournisseur, le cas échéant, qu'une alimentation basse impédance est utilisée.

MONOPHASÉ (1)

Les modèles britanniques sont équipés d'une prise bleue de 32A conforme à la norme IEC 60309 (EN 60309)

Le disjoncteur doit avoir une valeur nominale de 40A (Type C).

BIPHASÉ (2)

Les modèles biphasés doivent être raccordés comme illustré.

Le disjoncteur doit avoir une valeur nominale de 20A/Phase (Type C).



ATTENTION : COURANT DE FUITE ÉLEVÉ. MISE À LA TERRE IMPÉRATIVE !

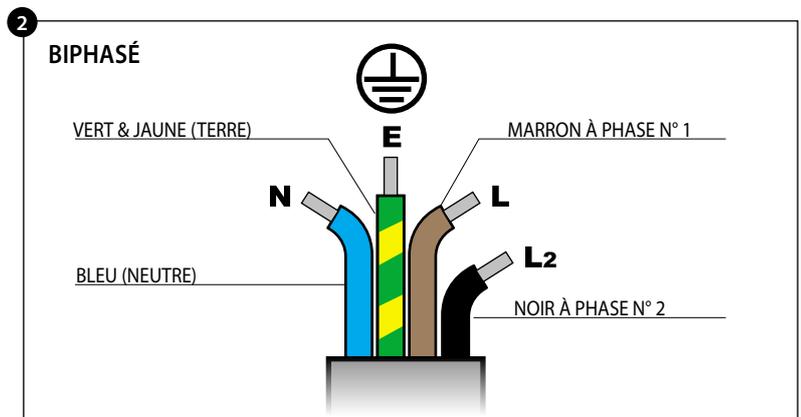
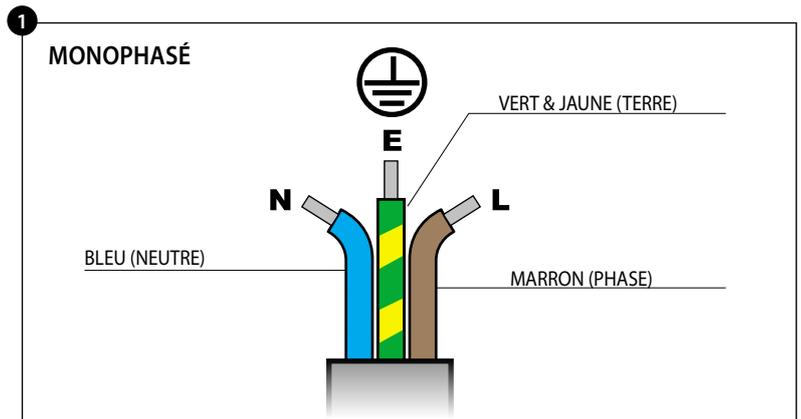


ÉQUIPOTENTIEL

Un point de mise à la terre équipotentiel est prévu au niveau du panneau arrière du four pour une mise à la terre indépendante.

ALIMENTATION : DISJONCTEURS DE FUITE À LA TERRE

Si le four est raccordé à un disjoncteur de fuite à la terre, cela doit permettre au minimum 30 mA de courant à la terre sans interrompre le circuit.



Si vous avez le moindre doute au sujet de votre alimentation électrique, demandez l'avis d'un électricien qualifié.

7 GUIDE D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE



DANGER !
CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.
DANS LE CAS CONTRAIRE, CELA POURRAIT
ENTRAÎNER UN RISQUE DE DÉCHARGE
ÉLECTRIQUE, VOIRE LA MORT.

Le four doit être raccordé à une source d'alimentation électrique séparée installée par un électricien qualifié et agréé.

Un sectionneur avec une capacité nominale appropriée et un intervalle de contact de 3 mm au niveau de l'ensemble des pôles doit être mis en place pour chaque four installé.



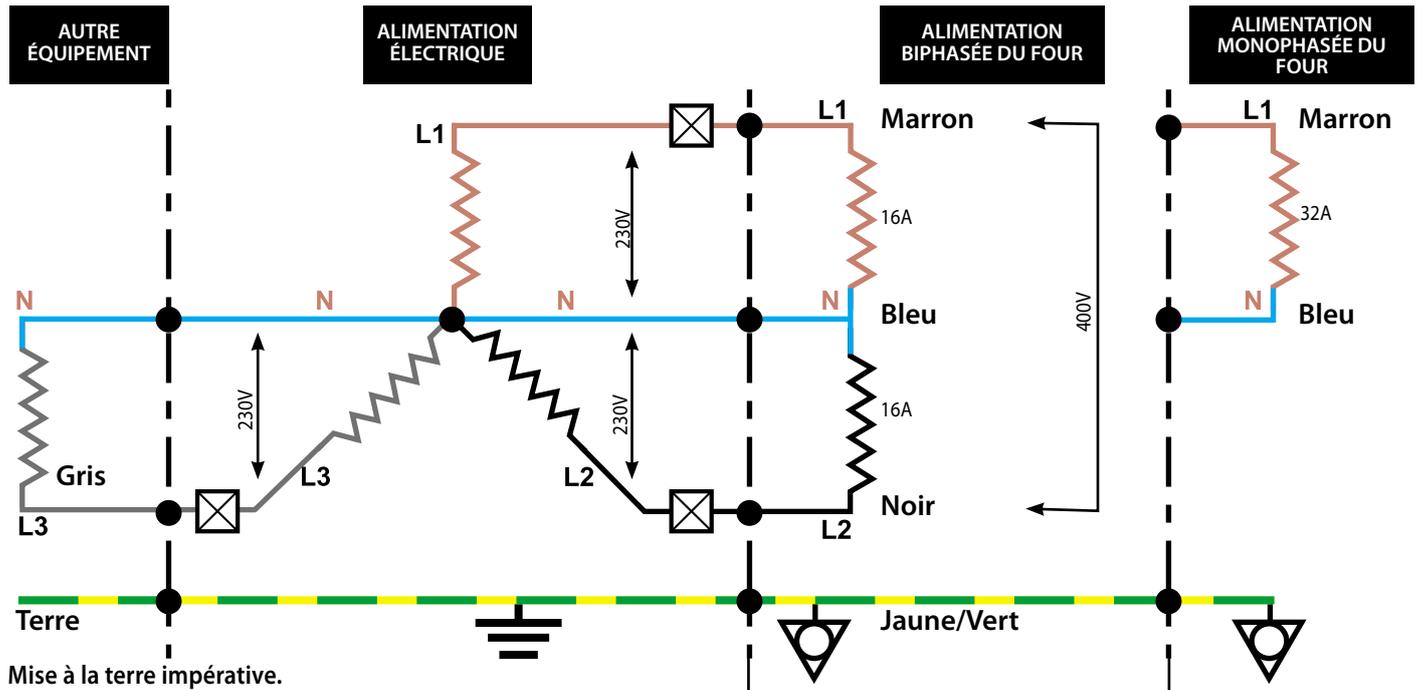
ATTENTION !
COURANT DE FUITE ÉLEVÉ.



ÉQUIPOTENTIEL

Un point de mise à la terre équipotentiel est prévu au niveau du panneau arrière du four pour une mise à la terre indépendante.

DÉTAILS DES PRODUITS



Mise à la terre impérative.

Schéma de mise en charge

7.1 Mise en charge

La mise en charge du four n'est pas la même ; par conséquent, nous recommandons que tout autre équipement électrique soit raccordé à P3+ N.

Disjoncteurs BIPHASÉ

Les disjoncteurs doivent avoir une capacité nominale de 20A par phase et être de type démarrage du moteur temporisé (classe européenne C).

MONOPHASÉ

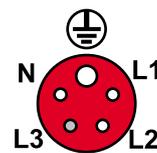
Les disjoncteurs doivent avoir une capacité nominale de 40A par phase et être de type démarrage du moteur temporisé (classe européenne C).

Circuit de fuite à la terre :

Si le four est raccordé à un disjoncteur de fuite à la terre, cela doit permettre au minimum 30 mA de courant à la terre sans interrompre le circuit.

Si vous avez le moindre doute concernant votre alimentation électrique, demandez l'avis d'un électricien qualifié.

ROUGE



Vue arrière de la prise

Type de prise :

Triphasée

32A

IEC 60309

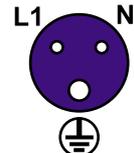
[EN60309]

P1+ P2+ N+T

[P3 n'est pas utilisé]

20A

BLEU



Vue arrière de la prise

Type de prise :

Monophasée

32A

IEC 60309

[EN60309]

P1+N+T

40A

8 GUIDE DE MISE EN ROUTE RAPIDE : FOUR EN MODE UTILISATION

L'affichage, la disposition et les icônes de l'écran easyToUCH montrés dans ce manuel ont une fonction purement utilitaire et ne constituent en aucun cas une représentation exacte de ceux fournis avec le four.

SIMPLIFIÉE

8.1 MISE EN ROUTE

1. Allumez le four.

Effectuez l'ensemble des contrôles de sécurité appropriés et assurez-vous que le four est propre et vide avant d'appuyer sur l'interrupteur pour le mettre en marche.

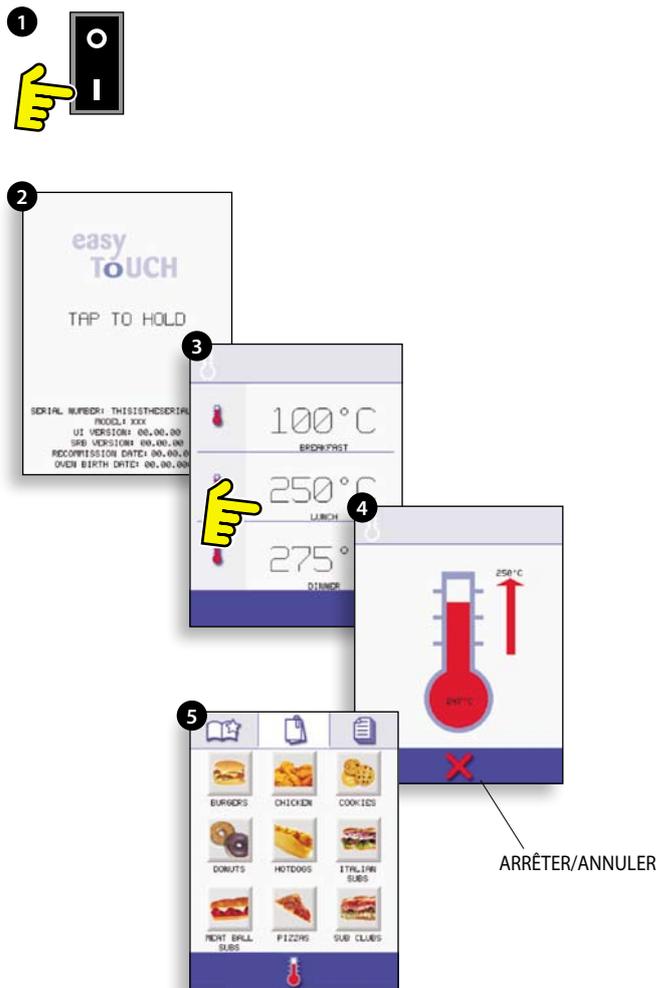
2. L'écran easyToUCH s'allume et affiche brièvement le numéro de série ainsi que les données relatives au four. Effectuez une légère pression sur l'écran pour maintenir l'affichage, et une seconde pour continuer.

3. Lorsque le four est paramétré avec au moins deux températures de préchauffage, un choix est affiché.

Les flèches de défilement en bas de l'écran indiquent qu'il y a d'autres choix de températures qui ne sont pas affichés à l'écran ; en cas de besoin, utilisez les flèches, puis sélectionnez la température requise pour commencer à préchauffer le four.

4. Pendant le préchauffage, l'affichage montre la progression du réchauffage du four jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. (Pour arrêter le réchauffage du four, touchez le symbole « X » rouge).

5. Le four est prêt à utiliser lorsque le livre de recettes s'affiche.



AFFICHAGE DU LIVRE DE RECETTES

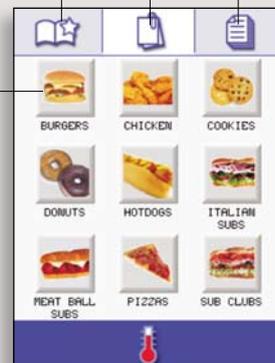
AFFICHE L'ENSEMBLE DES PROGRAMMES DE CUISSON (optionnel)

AFFICHE LES GROUPES DE PROGRAMMES

FAVORIS (optionnel)

GRUPE DE PROGRAMMES

Chaque groupe contient une série de programmes de cuisson.



CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR (optionnel)

8.2 UTILISER UN PROGRAMME DE CUISSON



En prenant toutes les précautions nécessaires pour veiller à ne pas vous brûler, ouvrez la porte du four pour placer les aliments dans le four chaud puis refermez la porte.

1. Sélectionnez un groupe de programmes (par exemple « BURGERS ») pour afficher les différents programmes de cuisson.

2. Sélectionnez un programme de cuisson pour démarrer, par exemple « 2 BURGERS ».

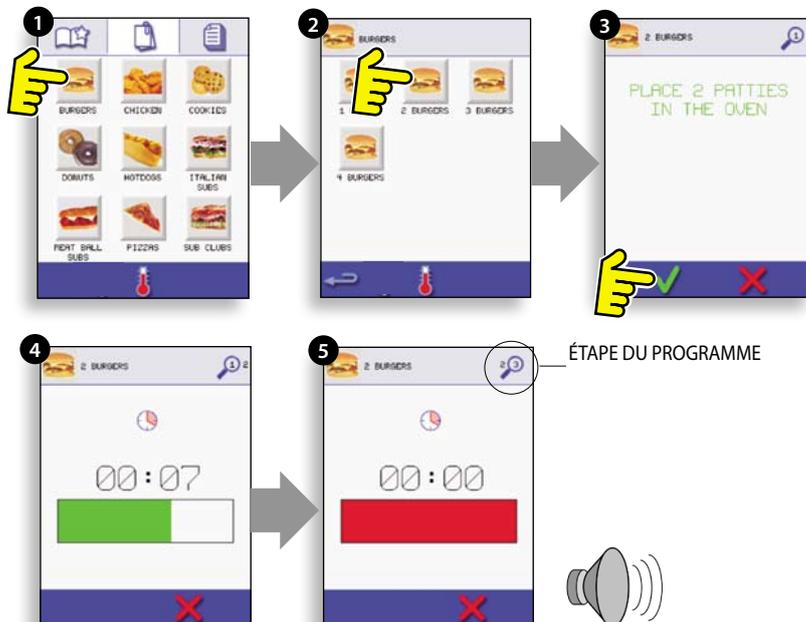
3. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran, le cas échéant.

4. Touchez la coche verte pour lancer la cuisson.

Le temps de cuisson commence un compte à rebours pour chaque étape du programme.

5. Lorsque le programme se termine, une barre rouge s'affiche généralement en émettant un son ; ouvrez la porte ou touchez le « X » rouge pour revenir au programme de cuisson.

NB : ouvrir la porte du four pendant la cuisson interrompt le programme de cuisson et affiche un message d'alerte. Fermer la porte permet à l'utilisateur de continuer ou d'annuler le programme de cuisson.



FILTRE À AIR

IMPORTANT :

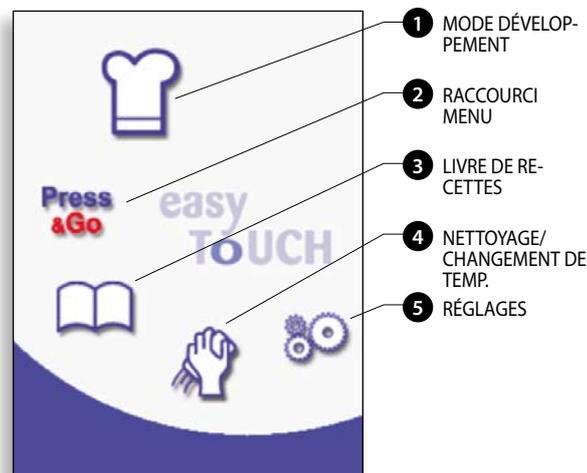
Nettoyez quotidiennement le **FILTRE À AIR (6)** situé dans la base du four et veillez à ce qu'il soit en place avant d'utiliser le four. Cf. « NETTOYAGE & ENTRETIEN ».



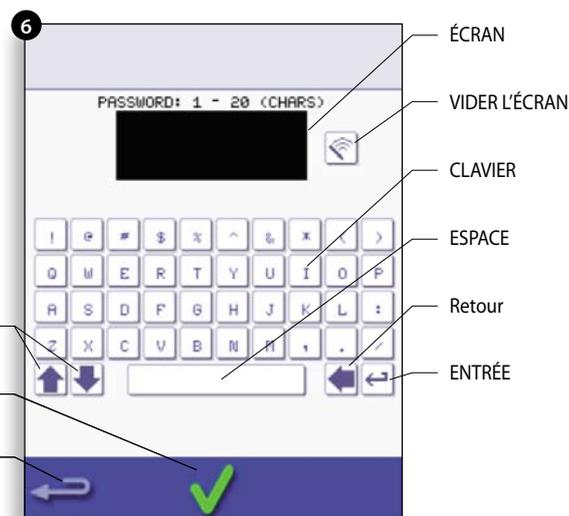
9.1 MENU PRINCIPAL easyToUCH & ÉCRAN CLAVIER

ÉCRAN MENU PRINCIPAL :

1. Le MODE DÉVELOPPEMENT permet de développer des programmes de cuisson échelonnés, puis de les sauvegarder en leur attribuant un nom et un symbole afin de pouvoir les réutiliser ultérieurement.
2. PRESS & GO permet un accès rapide pour utiliser les programmes de cuisson déjà sauvegardés.
3. Le livre de recettes contient les programmes de cuisson du four. Il permet d'afficher les favoris, les groupes de programmes de cuisson et une liste complète de l'ensemble des programmes de cuisson disponibles.
4. Permet de modifier la température du four et de préparer le four en vue d'un nettoyage avec affichage de rappels pendant le processus de nettoyage.
5. Permet de contrôler les réglages et les fonctions du four, y compris l'heure et la langue, de charger des programmes de cuisson et d'effectuer des opérations d'entretien et de maintenance.
6. Est utilisé pour entrer un mot de passe autorisé pour accéder aux données relatives aux programmes et peut restreindre l'accès de l'opérateur à certaines fonctions.



Pour les noms de programmes, les noms des groupes de programmes et les mots de passe, utilisez 1 à 20 caractères sur 2 lignes max.
 Pour les instructions relatives aux étapes, utilisez 1 à 54 caractères sur 5 lignes max.



9.2 MODE DÉVELOPPEMENT : CRÉER UN PROGRAMME DE CUISSON

1. Sélectionnez le symbole de la toque dans le menu principal pour entrer dans le mode développement.

Entrez l'étape 1 du programme

2. La température affiche la température de préchauffe réglée du four.

Pour augmenter ou réduire la température requise, sélectionnez le symbole température (2), entrez la température à l'aide du pavé numérique dans les limites affichées et sélectionnez OK.

3. Sélectionnez et réglez le temps de cuisson jusqu'à un maximum de 10 minutes.

Par exemple : Entrez 110 (1 minute et 10 secondes).

4. Sélectionnez et réglez la puissance du micro-ondes [0,5 à 100%]

5. Sélectionnez et réglez une vitesse de ventilateur (le cas échéant) dans les limites indiquées.

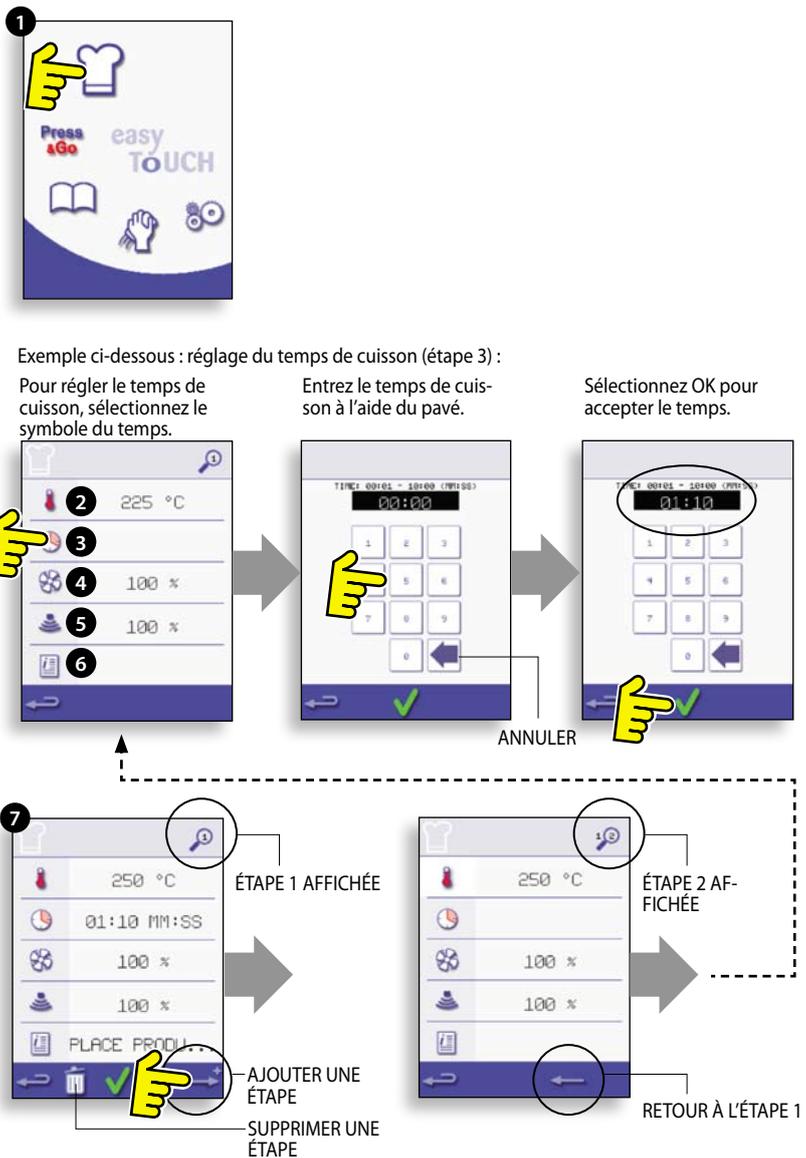
6. Sélectionnez l'icône informations pour entrer une instruction (optionnel). Les instructions s'affichent au début de cette étape.

Par exemple : « Étape 1 placer le produit dans le four ».

Entrez l'étape 2 du programme (optionnel).

7. Les programmes peuvent avoir jusqu'à un maximum de 6 étapes.

Répétez les points 2 à 6 à partir de l'étape 1 ci-dessus.



Lancer et sauvegarder le programme

1. Sélectionnez OK pour confirmer le programme.

ATTENTION : VEILLEZ À CE QUE LE PRODUIT SOIT DANS LE FOUR ET À CE QUE TOUTES LES PRÉCAUTIONS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SOIENT OBSERVÉES AVANT DE LANCER LE PROGRAMME.

2. Lancez le programme (optionnel).

Si les résultats ne sont pas satisfaisants, sélectionnez Retour, modifiez les réglages de cuisson et testez à nouveau.

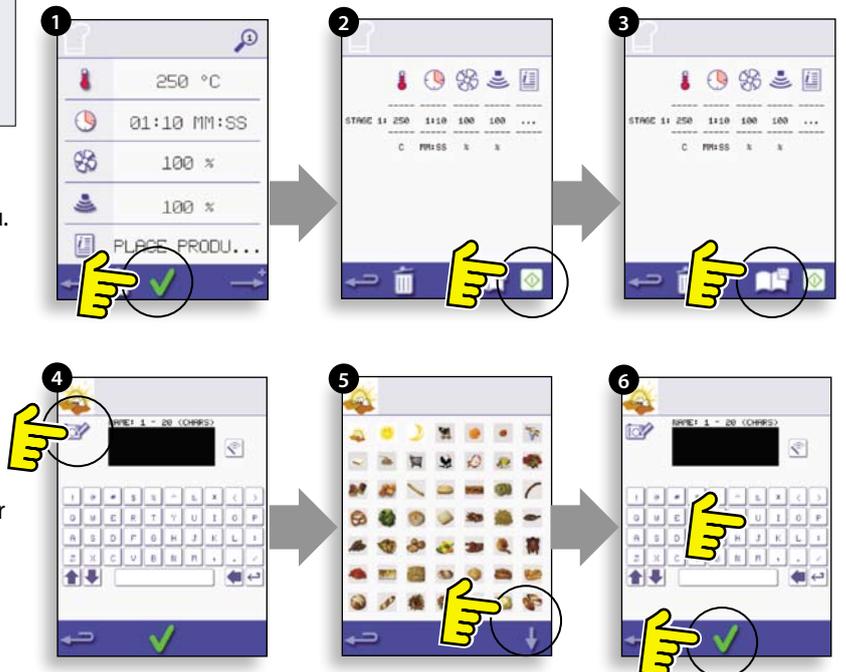
3. Sélectionnez le symbole « Sauvegarder livre de recettes » pour sauvegarder le programme dans le livre de recettes.

4. Sélectionnez une image pour représenter le programme.

(Utilisez les flèches de défilement pour plus d'images).

5. Entrez le nom pour le programme de cuisson, en utilisant un maximum de 20 caractères, par exemple « 1 BIFTECK HACHÉ », puis sélectionnez OK pour sauvegarder le programme dans le livre de recettes.

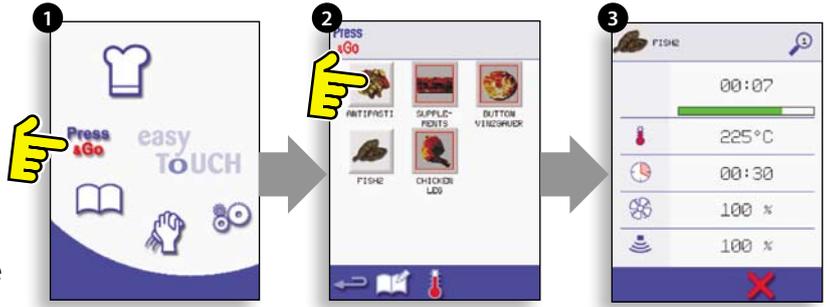
6. Un symbole avec une coche verte sur un livre s'affiche pour indiquer que le programme a bien été sauvegardé dans le livre de recettes.



9.3 PRESS & GO

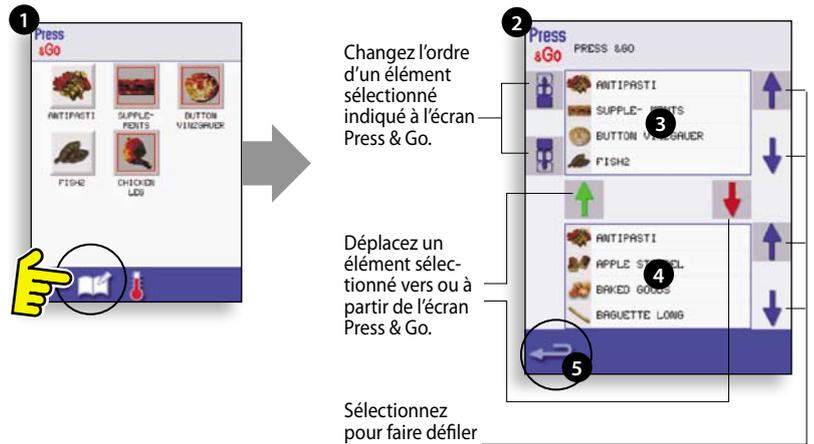
Lancer un programme de cuisson à partir du menu Press & Go.

1. Sélectionnez « PRESS & GO » à partir de l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez l'élément à cuire.
3. L'affichage indique la température, le temps de cuisson, la puissance du micro-ondes et la vitesse du ventilateur pendant que le minuteur fait le compte à rebours. La barre du minuteur devient rouge pour indiquer la fin du cycle de cuisson.



Choisir quels programmes de cuisson sont affichés sur l'écran du menu « PRESS & GO ».

1. Après avoir sélectionné « PRESS & GO » à partir de l'écran du menu principal, sélectionnez le symbole EDIT.
2. Deux listes s'affichent : la liste supérieure indique les éléments du menu « PRESS & GO » et la liste inférieure affiche les autres éléments disponibles du menu. Vous pouvez faire défiler les deux listes vers le haut ou vers le bas à l'aide des flèches tout à droite.
3. Sélectionnez un élément, puis choisissez de changer sa position dans le menu ou de le déplacer dans la liste inférieure.
4. Sélectionnez un élément à déplacer dans la liste supérieure, le rendant disponible dans le menu « PRESS & GO ».
5. Sélectionnez Retour pour revenir à l'écran du menu une fois terminé.

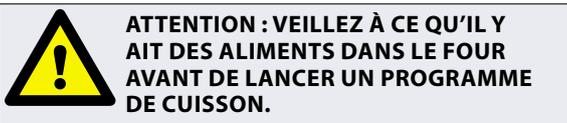


Changez l'ordre d'un élément sélectionné indiqué à l'écran Press & Go.

Déplacez un élément sélectionné vers ou à partir de l'écran Press & Go.

Sélectionnez pour faire défiler une liste vers le haut ou vers le bas.

9.4 UTILISER UN PROGRAMME DU LIVRE DE RECETTES



Pour trouver le programme requis dans le livre de recettes.

1. Sélectionnez LIVRE DE RECETTES sur l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez le symbole TOUS LES MENUS.
3. Utilisez les flèches de défilement haut/bas pour trouver le programme.

NB : si une image est entourée d'une ligne rouge, la température du four est trop élevée ou trop basse pour cette recette. Lire « CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR ».

En prenant l'ensemble des précautions nécessaires pour ne pas vous brûler, placez les aliments dans la cavité du four chaud et fermez la porte.



4. Sélectionnez le programme de cuisson requis pour démarrer la cuisson.

Par exemple « 1 BURGER ».

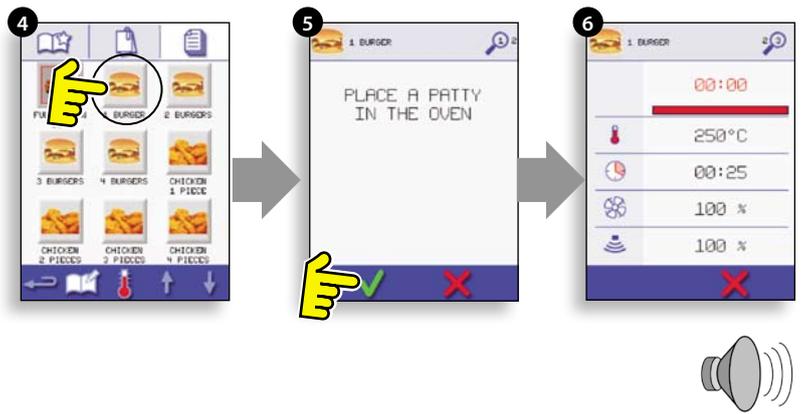
5. Le programme débute immédiatement en affichant un compte à rebours, ou une instruction s'affiche d'abord ; suivez les instructions spécifiques à cette étape, puis sélectionnez OK pour démarrer la cuisson. Si la porte du four n'est pas ouverte dans un délai de 30 secondes, un message d'alerte s'affiche.

6. Le minuteur de cuisson fait le compte à rebours jusqu'à zéro et fait retentir un son pour indiquer qu'une action de l'opérateur est requise à la fin d'une phase ou d'un programme de cuisson.

À la fin du programme de cuisson, ouvrir la porte du four pour retirer les aliments fait revenir l'affichage à l'écran « LIVRE DE RECETTES ».

NB : ouvrir la porte du four pendant la cuisson arrête le programme de cuisson et affiche un message d'alerte. Fermer la porte permet à l'utilisateur de poursuivre ou d'annuler le programme de cuisson.

Pour vérifier la température du four pendant la cuisson, effectuez une légère pression sur la température affichée, la température de la cavité du four s'affiche alors avec un astérisque.



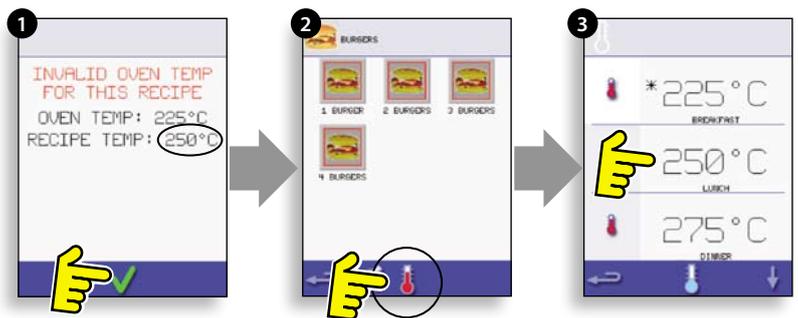
DÉTAILS DES PRODUITS

9.5 CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR

1. Notez la température requise pour la recette et sélectionnez OK.

2. Sélectionnez le symbole température.

3. Un astérisque à côté du nombre indique la température actuelle du four, sélectionnez la température requise du four pour la recette. Lorsque le four a atteint la température requise, continuez à partir de la sélection du « LIVRE DE RECETTES » à l'étape 1.



9.6 PROGRAMMES DE VISUALISATION ET D'ÉDITION

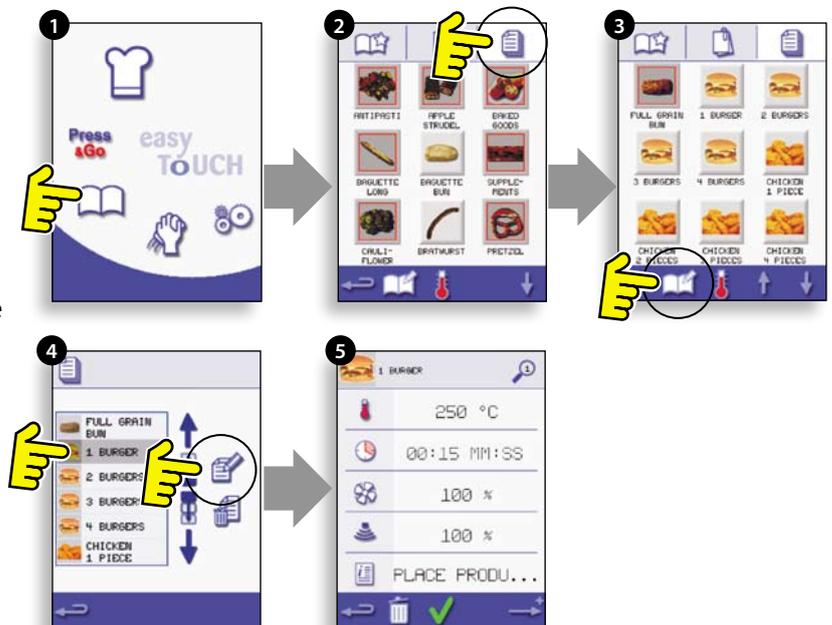
1. Sélectionnez « LIVRE DE RECETTES » à partir de l'écran du menu principal.

2. Sélectionnez le symbole « TOUS LES MENUS ».

3. Sélectionnez « ÉDITER LIVRE DE RECETTES ».

4. Utilisez les flèches de défilement haut/bas sur le côté droit de l'écran pour trouver le programme de cuisson, par exemple 1 BIFTECK HACHÉ, et sélectionnez le symbole « visualiser/éditer programme de cuisson ».

5. Visualisez ou réglez le programme selon les besoins, cf. le Mode développement pour de plus amples informations.

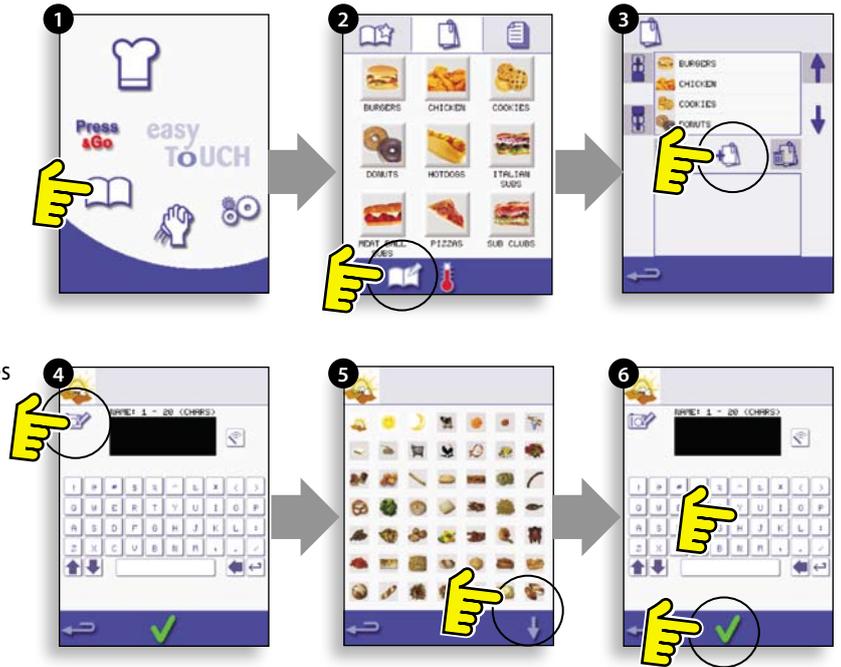


9.7 AJOUTER UN NOUVEAU GROUPE DE PROGRAMMES

Ajouter un nouveau groupe de programmes.

1. Sélectionnez « LIVRE DE RECETTES » à partir de l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez « ÉDITER LIVRE DE RECETTES ».
3. Sélectionnez le symbole « AJOUTER UN NOUVEAU GROUPE ».
4. Entrez un nom pour le nouveau groupe de programmes (max. 20 caractères).
5. Sélectionnez une image pour représenter le groupe. (Utilisez les flèches de défilement pour plus d'images).
6. Sélectionnez OK pour sauvegarder le groupe de programmes dans le livre de recettes.

Sélectionnez Retour pour revenir au « LIVRE DE RECETTES ».



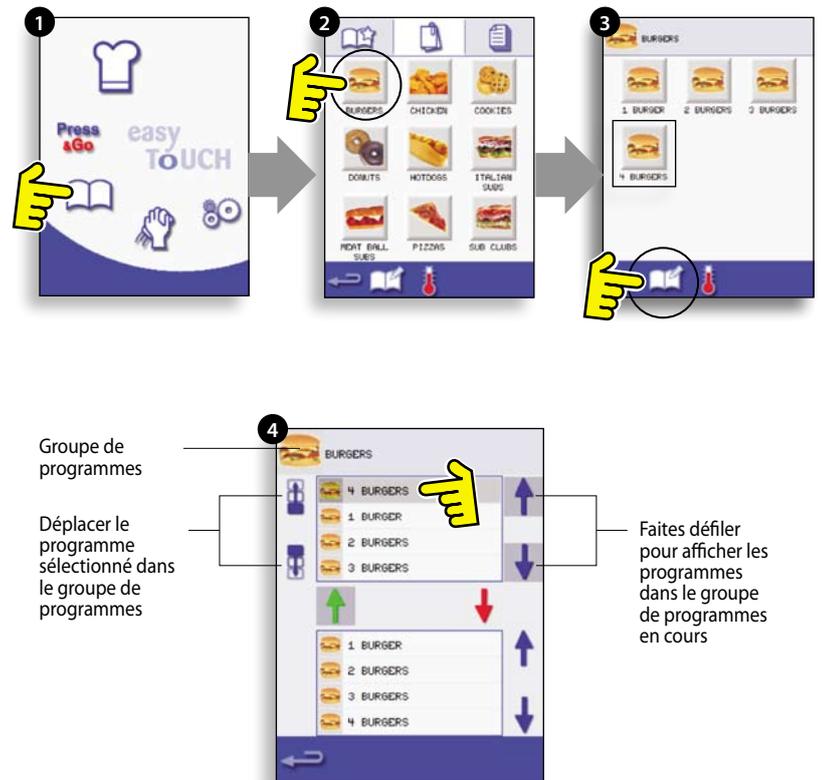
9.8 DÉPLACER UN PROGRAMME DANS UN GROUPE DE PROGRAMMES

Exemple : changer la position du programme de cuisson « 4 BIFTECKS HACHÉS » dans le groupe de programmes appelé « BIFTECKS HACHÉS ».

1. Sélectionnez « LIVRE DE RECETTES » à partir de l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez le groupe de programmes « BIFTECKS HACHÉS ».
3. Sélectionnez « ÉDITER LIVRE DE RECETTES ».
4. Utilisez les flèches de défilement haut/bas sur le côté droit de l'écran d'édition pour visualiser les programmes de cuisson dans le groupe.

Sélectionnez ensuite le programme de cuisson à déplacer (« 4 BIFTECKS HACHÉS ») et utilisez les flèches haut/bas sur le côté gauche de l'écran supérieur pour déplacer le programme sélectionné dans le groupe de programmes.

Sélectionnez Retour pour revenir à l'écran « LIVRE DE RECETTES ».



Groupe de programmes

Déplacer le programme sélectionné dans le groupe de programmes

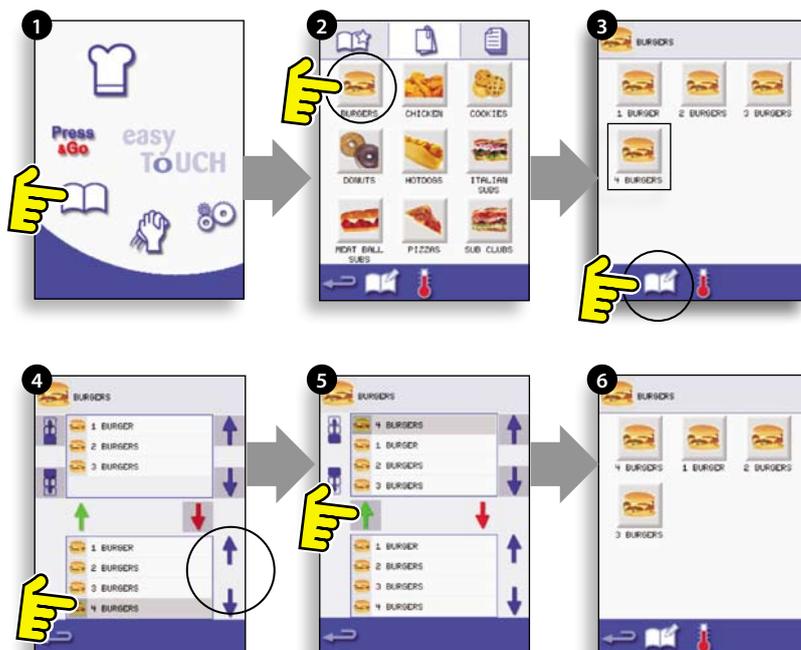
Faites défiler pour afficher les programmes dans le groupe de programmes en cours

9.9 AJOUTER UN PROGRAMME À UN GROUPE

Ajouter un programme de cuisson à un GROUPE DE PROGRAMMES existant.

Exemple : ajouter le programme « 4 BIFTECKS HACHÉS » au groupe de programmes « BIFTECKS HACHÉS ».

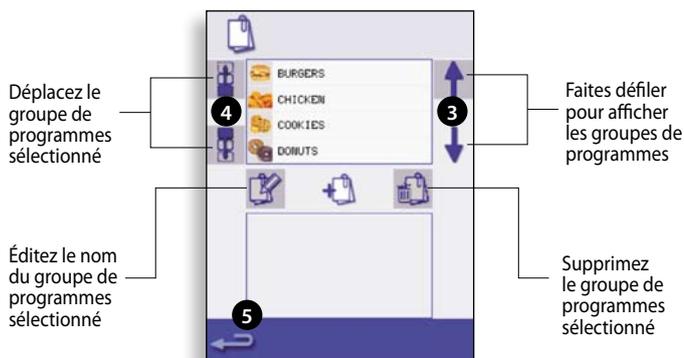
1. Sélectionnez « LIVRE DE RECETTES » à partir de l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez le groupe de programmes « BIFTECKS HACHÉS ».
3. Sélectionnez « ÉDITER LIVRE DE RECETTES ».
4. Dans la partie inférieure de l'écran, utilisez les flèches de défilement haut/bas à droite pour trouver et sélectionner le programme de cuisson « 4 BIFTECKS HACHÉS ».
5. Sélectionnez la flèche HAUT verte pour ajouter le programme « 4 BIFTECKS HACHÉS » au groupe de programmes dans la partie supérieure de l'écran, puis sélectionnez Retour pour revenir aux programmes de cuisson.
6. Sélectionnez à nouveau Retour pour revenir au « LIVRE DE RECETTES ».



9.10 GÉRER LES GROUPES DE PROGRAMMES

Pour changer la position d'un programme dans un groupe de programmes

1. Sélectionnez « LIVRE DE RECETTES » à partir de l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez « ÉDITER LIVRE DE RECETTES ».
3. Utilisez les flèches de défilement haut et bas sur le côté droit de l'écran pour localiser l'ensemble des groupes de programmes.
4. Sélectionnez le groupe de programmes à déplacer et utilisez les flèches haut et bas sur le côté gauche de l'écran pour déplacer le programme sélectionné.
5. Sélectionnez Retour pour revenir au « LIVRE DE RECETTES ».



Pour changer le nom du groupe de programmes.

Sélectionnez le groupe de programmes.
Sélectionnez ÉDITER GROUPE DE PROGRAMMES.
Entrez le nouveau nom et sélectionnez OK.

Pour supprimer un groupe de programmes

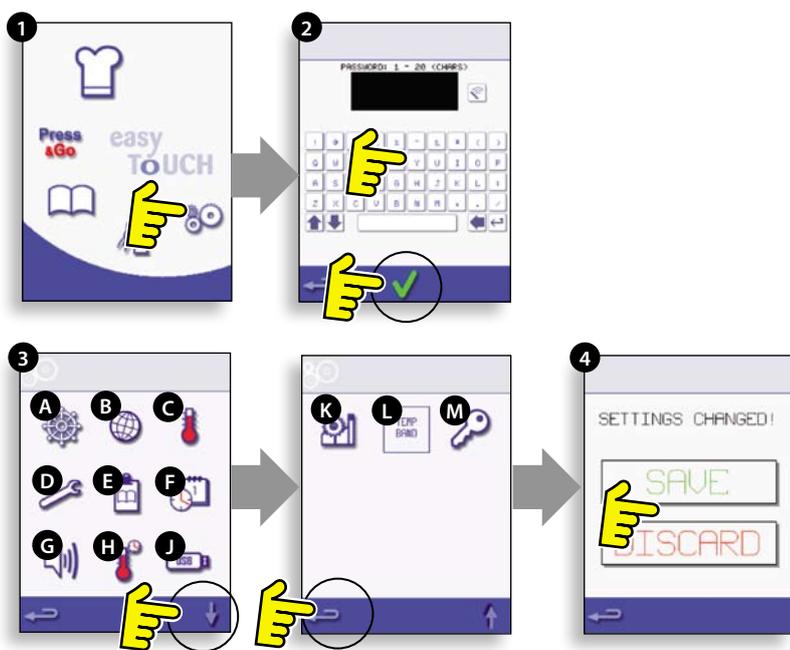
Sélectionnez le groupe de programmes.
Sélectionnez le symbole SUPPRIMER le groupe de programmes.
Sélectionnez OK pour supprimer le groupe.

10 RÉGLAGES DE CONTRÔLE DU FOUR

1. Sélectionnez le symbole « réglages » à l'écran du menu principal.

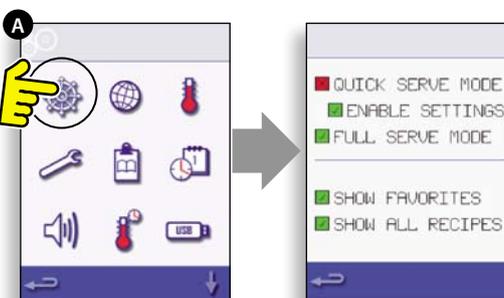
2. Entrez le mot de passe et sélectionnez OK pour afficher le menu Réglages (3) comprenant :

- A. Mode du four/réglages de la navigation.
- B. Options linguistiques.
- C. Réglages de la température du four et étiquettes.
- D. Informations relatives à l'entretien et journaux d'erreurs (mot de passe requis).
- E. Compteurs de recettes.
- F. Réglages de la date et de l'heure.
- G. Niveaux de volume du haut-parleur.
- H. Minuteur du four (température/ON/OFF).
- J. Connexion programmes USB.
- K. Réinitialiser les réglages aux valeurs par défaut « sortie d'usine ».
- L. Plage de températures.
- M. Changer les Réglages/mots de passe d'accès à l'Entretien.



Une fois qu'un réglage est effectué, sélectionnez Retour pour revenir au menu des réglages principal.

Pour quitter le menu des réglages, sélectionnez Retour, un message s'affiche, vous invitant à « SAUVEGARDER » ou à « ANNULER » tout réglage modifié (4).

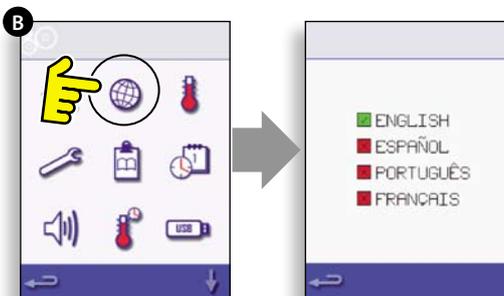


10.1 Réglages mode/navigation du four (A)

10.1.1 Sélectionnez le symbole mode/navigation du four (A) dans le menu « Réglages ».

10.1.2 Sélectionnez « Mode service rapide » pour la cuisson uniquement, ou « Mode service complet » pour les programmes cuisson & développement.

10.1.3 Sélectionnez « Activer réglages » pour afficher un symbole de « déverrouillage » sur l'écran Livre de recettes service rapide afin de pouvoir accéder au menu « Réglages ».



10.2 Options linguistiques (B)

10.2.1 Sélectionnez le symbole du globe (B).

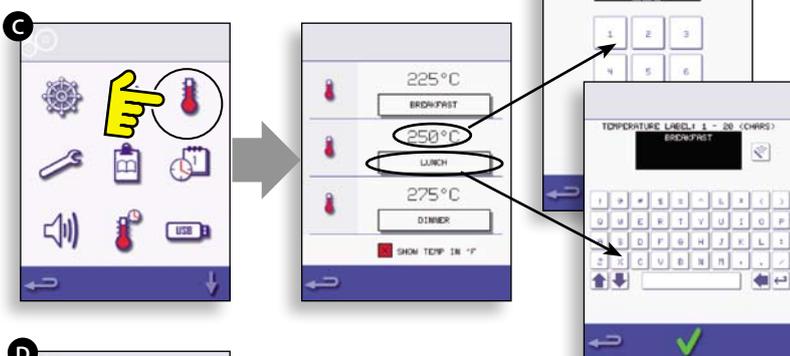
10.2.2 Sélectionnez la case correspondant à la langue souhaitée dans la liste indiquée.

10.3 Réglages de la température du four et étiquettes (C)

10.3.1 Pour modifier la température de préchauffage du four, sélectionnez le symbole température (C) pour afficher le pavé numérique, entrez la température souhaitée et sélectionnez OK.

10.3.2 NB : L'écran des options de température s'affiche uniquement au démarrage lorsqu'au moins deux températures réglées sont supérieures à la valeur minimale.

10.3.3 Pour modifier une étiquette de température, sélectionnez l'étiquette pour afficher le clavier, entrez le nom souhaité pour l'étiquette et sélectionnez OK.



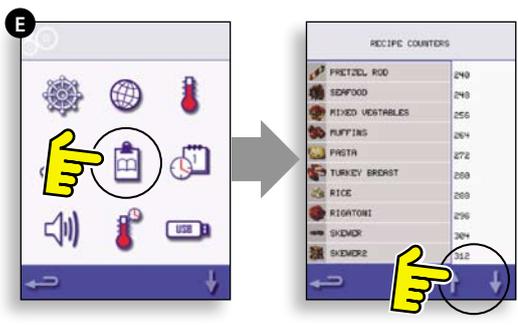
Pour des informations concernant l'entretien et les journaux d'erreurs (D), veuillez vous référer à la section Entretien.



10.4 Compteurs de recettes (E)

10.4.1 Sélectionnez le symbole presse-papiers pour afficher une liste des compteurs de recettes.

10.4.2 En cas d'affichage, utilisez les flèches (en bas à droite) pour faire défiler la liste vers le haut et vers le bas.



10.5 Réglages de la date et de l'heure (F)

10.5.1 Sélectionnez le symbole heure/date pour afficher les options de réglage.

10.5.2 MODIFIER LA DATE : Sélectionnez « MOIS », entrez le mois en cours à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK.

10.5.3 Sélectionnez « JOUR », entrez la date du jour à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK.

10.5.4 Sélectionnez « ANNÉE », entrez les deux derniers chiffres de l'année à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK.

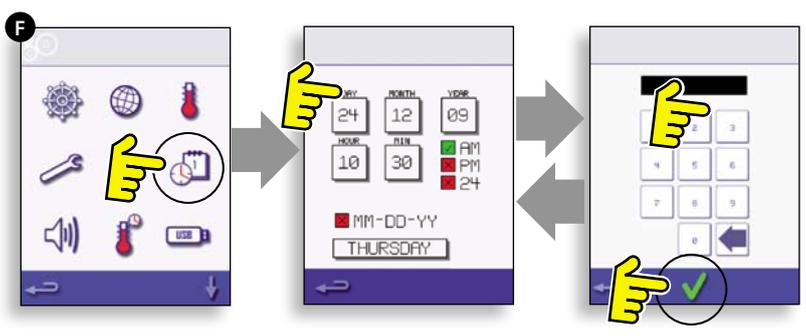
10.5.5 Pour afficher le mois en premier, suivi par la date et l'année, sélectionnez la case « JJ-MM-AA ». NB : les journaux d'erreurs sont sauvegardés en utilisant ces paramètres.

10.5.6 MODIFIER L'HEURE : Sélectionnez « HEURE », entrez le nombre correspondant aux heures à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK.

10.5.7 Sélectionnez « MIN », entrez le nombre correspondant aux minutes à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK.

10.5.8 Sélectionnez la case « AM » ou « PM » pour un affichage 12 heures ou bien « 24 » pour un affichage 24 heures.

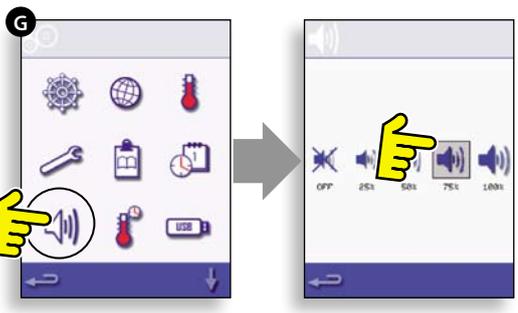
10.5.9 Sélectionnez le nom du jour indiqué pour afficher le jour de la semaine.



10.6 Niveaux des sons (G)

10.6.1 Sélectionnez le symbole haut-parleur pour afficher les niveaux de volume.

10.6.2 Sélectionnez un niveau de volume approprié pour l'environnement entre aucun (OFF) et maximum (100%).



10.7 Minuteur du four (H)

10.7.1 Sélectionnez le symbole thermomètre/minuteur.

10.7.2 Sélectionnez la case « Minuteur activé » (coche verte).

10.7.3 Sélectionnez un jour de la semaine à l'aide des flèches haut/bas.

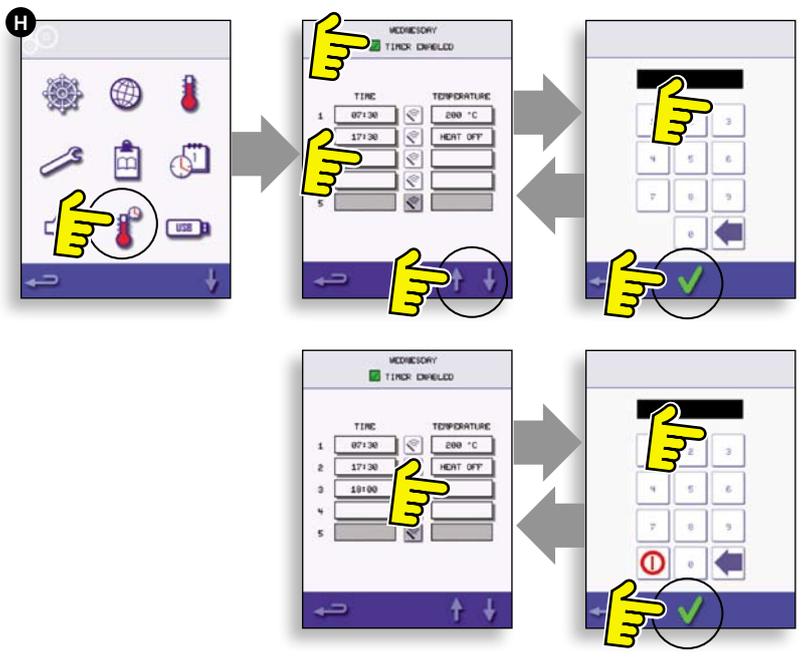
10.7.4 Sélectionnez une case « Heure » vide (5 maximum par jour) ou videz la case à l'aide du symbole lingette.

10.7.5 Entrez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK.

10.7.6 Sélectionnez une case « Température » vide en face de la case Heure affichant l'heure qui vient d'être entrée, ou videz la case à l'aide du symbole lingette à côté.

10.7.7 Entrez la température de cavité requise à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK. NB : vous pouvez également sélectionner zéro pour arrêter la chauffe.

Sélectionnez le symbole du cercle rouge pour éteindre le four.



10.8 Programmes de cuisson USB (J)

IMPORTANT : Télécharger à partir d'une clé USB effacera tous les programmes existants.

Assurez-vous que la clé a le bon numéro/code pour les programmes que vous souhaitez charger dans la mémoire du four.

10.8.1 Sélectionnez USB sur l'écran des réglages.

10.8.2 Faites glisser le cache USB (logo à l'avant du four) vers le haut pour insérer la clé dans la fente.

10.8.3 Lorsque la clé USB insérée s'arrête de clignoter, sélectionnez le symbole USB requis, par exemple RECETTES.

10.8.4 Sélectionnez le nouveau fichier à l'aide des flèches de défilement en cas de besoin pour localiser le fichier. NB : une bande colorée au-dessus d'un nom de fichier indique que le fichier ne peut pas être utilisé.

10.8.5 Vérifiez bien qu'il s'agit du bon fichier avant de sélectionner OK ; dans le cas contraire, sélectionnez « X » et localisez le fichier approprié.

10.8.6 L'avancement de la mise à jour du fichier s'affiche. Une fois la mise à jour terminée, le four redémarre et commence à chauffer jusqu'à ce que la température de PRÉCHAUFFAGE soit atteinte ; le four est alors prêt pour la cuisson.

10.8.7 Retirez la clé USB et rangez-la dans un endroit sûr. Remettez en place le cache de la clé USB.

10.9 Restaurer les paramètres d'origine (K)

10.9.1 Sélectionnez le symbole de l'usine pour remplacer les paramètres actuels du four par les paramètres d'origine du four tels qu'ils étaient à la sortie d'usine. NB : cette action est irréversible.

10.9.2 Sélectionnez OK ou bien sélectionnez la croix rouge pour annuler et conserver les paramètres existants.

10.10 Plage de température (L)

10.10.1 Sélectionnez le symbole « Plage temp. » du four : $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

10.10.2 Sélectionnez la case correspondant à la plage de température requise, indiquée par une coche verte. Nb : bien qu'il convienne d'utiliser la Plage temp. la plus basse possible, si la température réglée du four baisse plus que la Plage temp. sélectionnée, le mode prêt à cuire et Plage temp. sont désactivés jusqu'à ce que le four atteigne la température de préchauffage.

10.11 Changer le mot de passe (M)

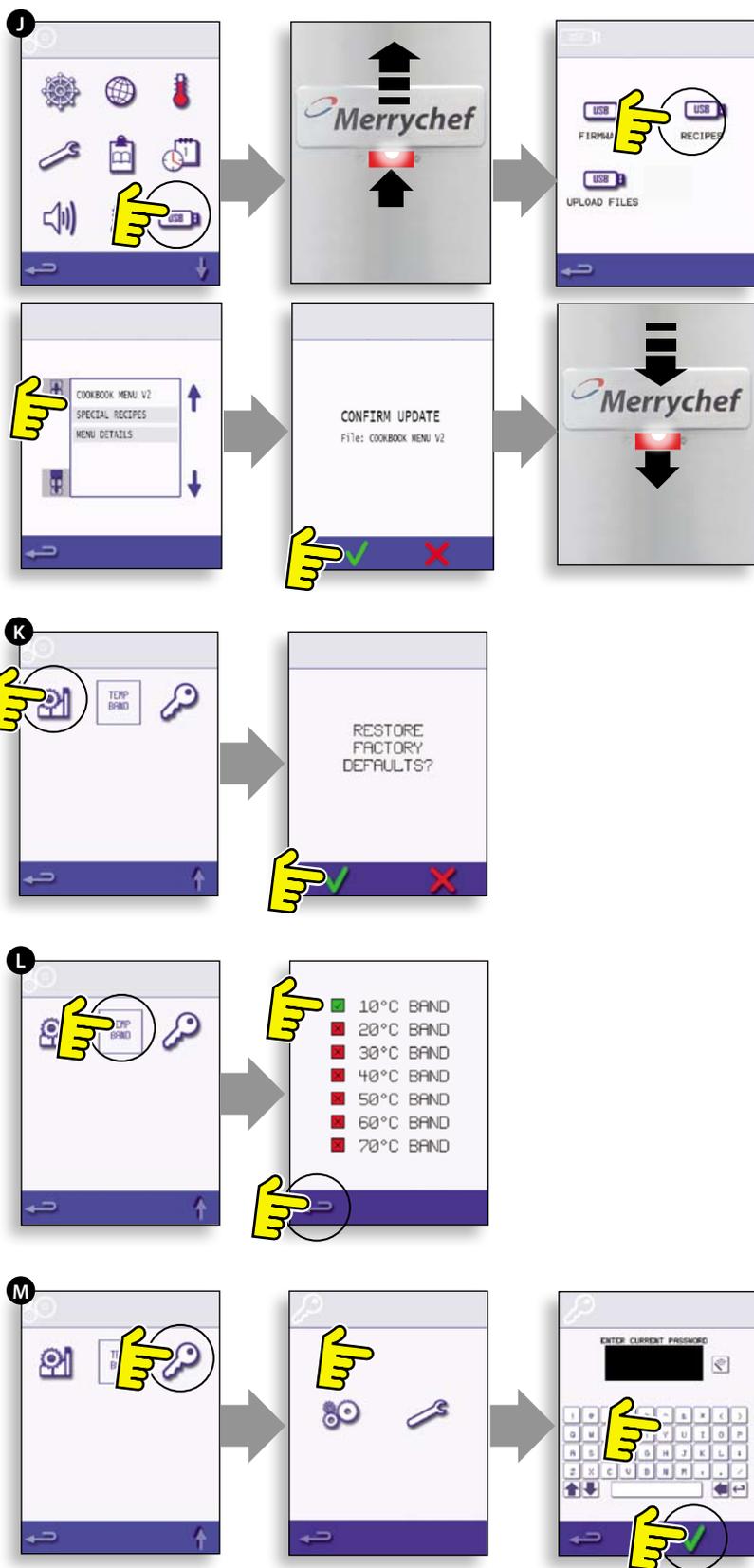
10.11.1 Sélectionnez le symbole de la clé pour changer les mots de passe du four.

10.11.2 Sélectionnez le symbole Réglages ou Service.

10.11.3 Entrez le mot de passe existant et sélectionnez OK pour confirmer.

10.11.4 Entrez le nouveau mot de passe et sélectionnez OK.

10.11.5 Confirmez le nouveau mot de passe et sélectionnez OK.

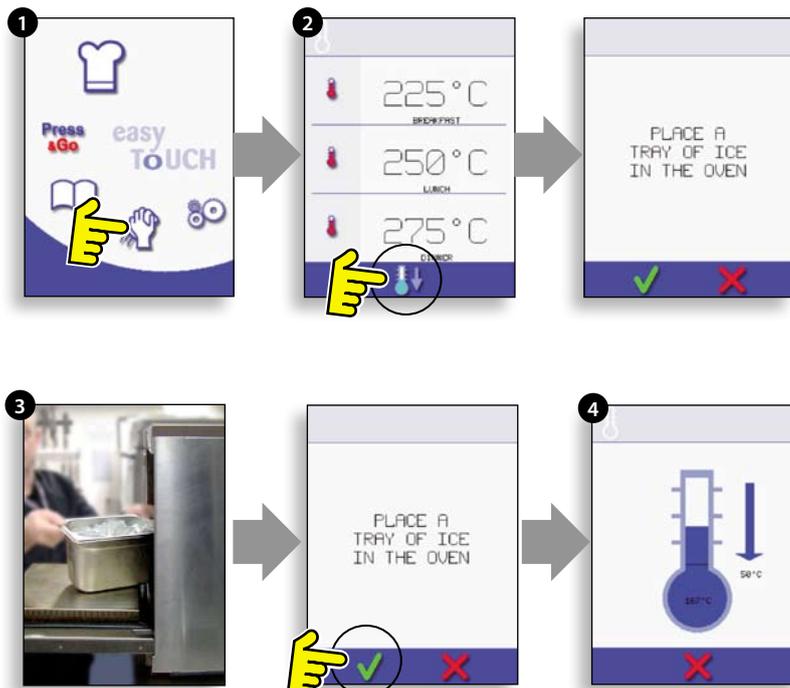


11 REFROIDISSEMENT DU FOUR AVANT NETTOYAGE

11.1 Refroidissement du four

IMPORTANT : vous devez laisser refroidir le four avant d'effectuer des processus de nettoyage.

1. En mode UTILISATION COMPLÈTE, sélectionnez le symbole NETTOYAGE à partir du menu principal.
2. En mode Full ou Quick Serve, sélectionnez le symbole du thermomètre bleu pour désactiver le chauffage et démarrer le cycle de refroidissement.
3. En prenant l'ensemble des précautions nécessaires, placez un récipient approprié rempli de glace dans la cavité du four chaud. Sélectionnez le symbole OK pour continuer.
4. La progression du refroidissement est affichée et dure environ 30 minutes.
5. Le four est à présent prêt en vue d'être nettoyé. Sélectionnez OK sur l'écran après avoir effectué chaque étape.



DÉTAILS DES PRODUITS

11.2 Préparatifs pour nettoyer le four

Pour optimiser l'efficacité du four, la cavité, la porte, le filtre à air et le filtre à graisses doivent être gardés propres.

Une routine de nettoyage quotidienne veillera à ce que vous vous conformiez aux normes d'hygiène en vigueur et vous aidera à entretenir et à prolonger l'efficacité de votre four.

Équipement requis (non fourni) :

Produit d'entretien non caustique de marque déposée, gants résistants à la chaleur, gants de protection en caoutchouc, tampon à récurer non abrasif en nylon, torchons, protection oculaire et masque à poussière (optionnel).

ATTENTION : VOUS DEVEZ IMPÉRATIVEMENT PORTER DES GANTS DE PROTECTION EN CAOUTCHOUC LORSQUE VOUS NETTOYEZ LE FOUR.

N'utilisez JAMAIS d'ustensiles tranchants ou de produits très abrasifs sur toute partie du four.



ATTENTION : N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DES PRODUITS D'ENTRETIEN CAUSTIQUES SUR TOUTE PARTIE DU FOUR OU DANS LA CAVITÉ DU FOUR, CELA ENDOMMAGERAIT DE FAÇON PERMANENTE LES CONVERTISSEURS CATALYTIQUES !

12 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e4

Lancez la procédure de REFROIDISSEMENT et laissez refroidir le four et les accessoires avant de commencer le nettoyage.



N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DES OUTILS !

RETIREZ ET NETTOYEZ les composants du four :

1. Retirez le filtre à air situé à la base du four.
2. Ouvrez la porte du four, retirez la grille, tirez la poignée du filtre à graisses vers le bas et retirez-le.
3. Desserrez les vis de fixation de la plaque trouée supérieure d'impact supérieure.
4. Retirez la plaque trouée supérieure et la plaque trouée inférieure.

Nettoyez l'ensemble des composants dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez à l'aide d'un chiffon propre et de l'eau propre et chaude en abondance.

Séchez à l'aide d'un torchon propre.

NETTOYER LE FOUR :

1. Retirez tout liquide ou aliment renversé à l'aide de lingettes en papier jetables.

Utilisez une brosse de nettoyage à sec pour retirer toute particule alimentaire restée entre le fond du four et l'intérieur de la porte avant.

2. Portez des gants de protection en caoutchouc ainsi que des lunettes de protection. Vaporisez soigneusement un produit d'entretien non caustique de marque déposée sur l'ensemble des surfaces internes du four, à l'exception de la garniture de la porte (A).

Ne vaporisez JAMAIS directement dans l'ouverture du ventilateur à l'arrière de l'intérieur du four.

3. Pour les zones difficiles, laissez agir pendant 10 minutes avec la porte du four ouverte.

Utilisez une pommouille en nylon ou une éponge à récurer non abrasive pour nettoyer la cavité, le haut et l'intérieur de la porte. Ne récurer pas la garniture de la porte et n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques.

4. Nettoyez avec un chiffon propre et de l'eau chaude et propre en abondance, et séchez avec un torchon propre ou de l'essuie-tout. Remettez en place l'ensemble des composants nettoyés du four.



N'UTILISEZ EN AUCUN CAS LE FOUR SANS QU'UN FILTRE À AIR PROPRE SOIT INSTALLÉ !

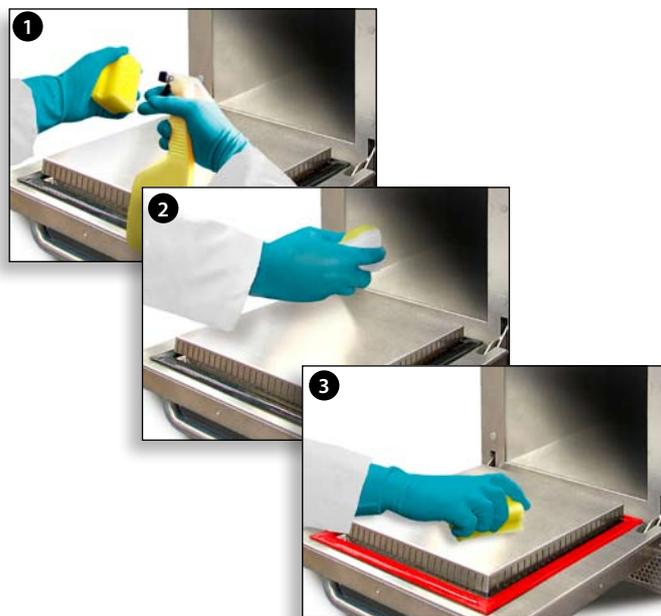
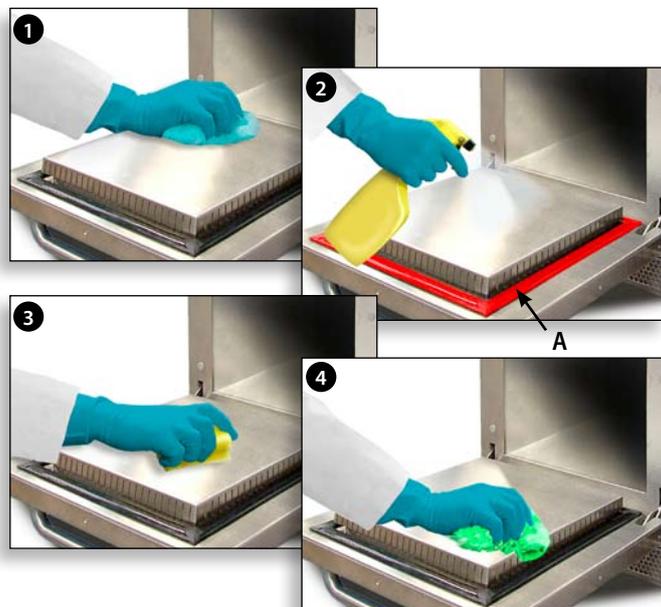
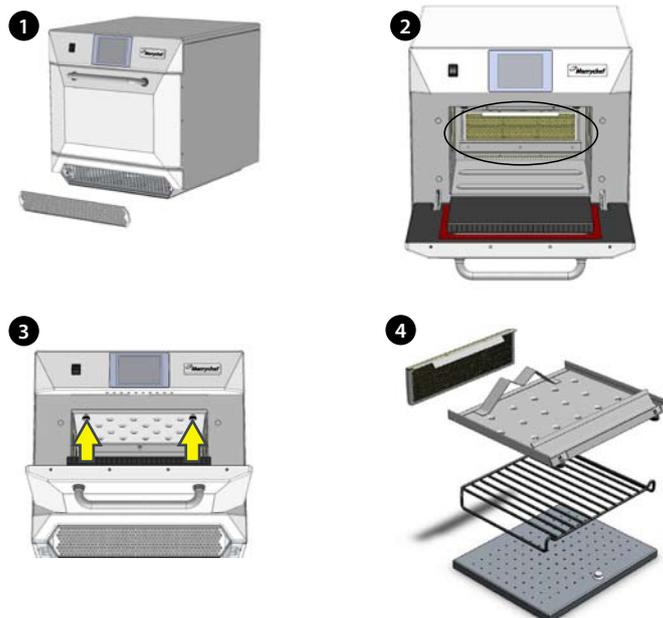
Fermez la porte du four et essuyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.

APPLICATION D'UN AGENT PROTECTEUR :

1. À appliquer uniquement sur un four propre. Vaporisez un agent protecteur de marque déposée sur une éponge.
2. Étalez le produit légèrement sur l'ensemble des surfaces internes du four.
3. Étalez le produit légèrement sur la surface interne de la porte du four en évitant la garniture de la porte.

Allumez le four et préchauffez-le. Lorsque le four aura atteint sa température de fonctionnement, il faudra compter environ 30 mn pour que le produit fasse effet.

NB : L'agent protecteur devient marron clair lorsqu'il a fait effet.



13 ENTRETIEN DU FOUR

13.1 Procédure d'entretien :

13.1.1 Déconnectez/isolez le four de l'alimentation secteur.

13.1.2 Assurez-vous que le four est correctement installé comme décrit dans le Guide d'installation (section Détails concernant les produits).

13.1.3 Vérifiez visuellement la propreté/l'état de l'alimentation/du câble/du presse-étoupe, du châssis du four, de la cavité et de la porte afin de détecter d'éventuels signes d'usure, dégâts, distorsions, etc. En cas de besoin, référez-vous à la section « Pièces détachées et remplacement ».

13.1.4 Effectuez un « test de mise à la terre/d'isolation » (section Test des composants) au niveau du four avant de l'allumer.

13.1.5 Vérifiez d'éventuels messages d'erreur au niveau de l'affichage ; si une erreur est affichée, référez-vous à « Erreurs et diagnostics » (section Entretien).

13.1.6 NB : si une mise à jour du firmware s'avère nécessaire, suivez les instructions sous « Mises à jour du firmware » (section Entretien) avant de poursuivre la procédure d'entretien.

13.2 Entrez dans le mode Entretien :

- 1 À l'allumage, touchez le coin supérieur droit de l'écran de menu principal pour sauter le préchauffage du four.
- 2 Saisissez le mot de passe utilisateur autorisé (par ex. RESPONSABLE) et sélectionnez OK pour afficher le menu Réglages.
- 3 Sélectionnez le symbole représentant une clé plate.
- 4 Saisissez le mot de passe d'entretien (par ex. ENTRETIEN) à l'aide du clavier et sélectionnez OK pour afficher le journal des erreurs, les informations relatives à l'entretien et les options de test.

13.2.1 Vérifiez le journal des erreurs pour obtenir des détails concernant toute erreur enregistrée au niveau du four. Cf. « Erreurs et diagnostics » (section Entretien) pour plus de détails.

13.2.2 Vérifiez les « Compteurs du four » pour trouver la fonction des composants ainsi que la température de la zone de commandes dans la cabine. (« Erreurs et diagnostics », section Entretien).

13.2.3 Vérifiez la fonctionnalité des principaux composants en utilisant l'Aperçu visuel ou la Vue d'ensemble des données (« Erreurs et diagnostics », section Entretien).

13.2.4 Effectuez les tests du four, (section Test des composants). En cas de besoin, référez-vous à la section « Pièces détachées et remplacement » pour toute réparation requise avant de poursuivre les tests du four.

13.2.5 Suivez les procédures dans la section « Mise en service » avant la mise en service du four.



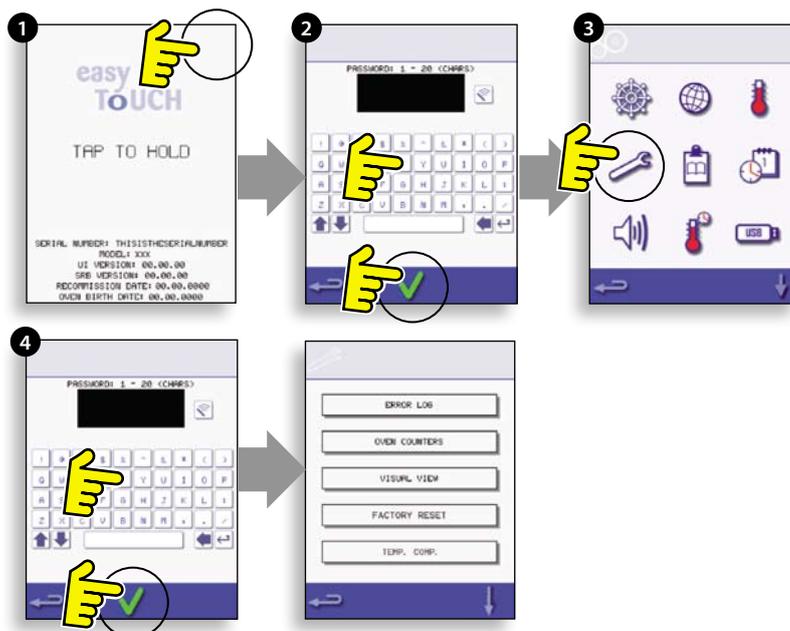
DANGER :
AVANT DE RETIRER LE CHÂSSIS DU FOUR, COUPEZ L'ALIMENTATION SECTEUR ; ÉTEIGNEZ LE FOUR, DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE MURALE, ÉTEIGNEZ LE SECTIONNEUR POUR DÉCONNECTER LES FOURS À CÂBLAGES FIXES ET DÉBRANCHEZ-LE.



ATTENTION :
LAISSEZ REFROIDIR LE FOUR ET RESPECTEZ ET SUIVEZ L'ENSEMBLE DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ, Y COMPRIS CELLES DÉCRITES DANS LA SECTION CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE CE MANUEL AVANT DE TENTER TOUT ENTRETIEN OU RÉPARATION.



ATTENTION : ÉMISSIONS DE MICRO-ONDES !
NE VOUS EXPOSEZ PAS DE FAÇON EXCESSIVE AUX ÉMISSIONS DU GÉNÉRATEUR DE MICRO-ONDES OU AUX COMPOSANTS CONDUCTEURS D'ÉNERGIE À MICRO-ONDES.



14 ERREURS ET DIAGNOSTICS

14.1 MESSAGES D'ERREUR

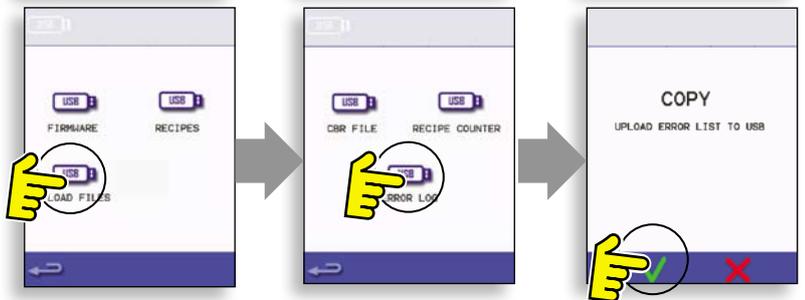
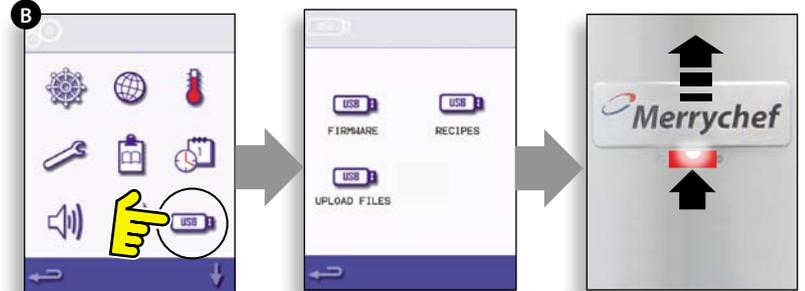
14.1.1 Une description du type d'erreur est affichée. Vérifiez le nombre suivant « ERREUR : » (A) et référez-vous aux Codes d'erreur (section Recherche d'erreurs) pour plus de détails. Le numéro de série, le modèle, la version UI (BTS) et la version du SRB du four sont également affichés en-dessous.

14.1.2 Supprimez le message d'erreur en débranchant et en rebranchant l'alimentation secteur du four (pas l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT du four).



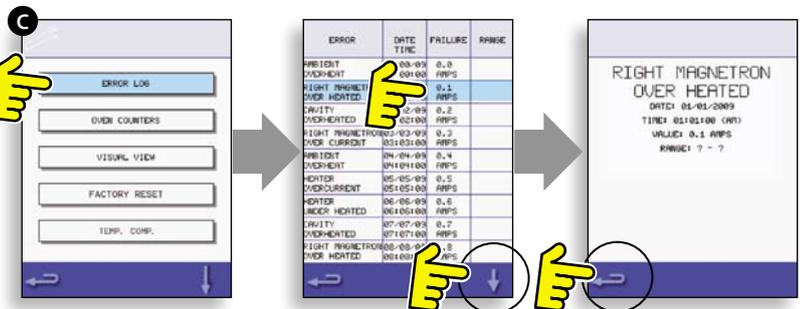
14.2 COPIER DES MESSAGES D'ERREUR :

- 14.2.1 Entrez dans le menu des réglages du four (B) et sélectionnez le symbole USB.
- 14.2.2 Faites glisser le cache USB vers le haut et insérez la clé USB.
- 14.2.3 Sélectionnez Télécharger fichiers.
- 14.2.4 Sélectionnez Journal des erreurs.
- 14.2.5 Sélectionnez OK pour copier le Journal des erreurs sur la clé USB. La procédure de téléchargement est affichée, suivie de l'état du téléchargement.
- 14.2.6 Sélectionnez Retour 3 fois pour revenir au menu principal.
- 14.2.7 Retirez la clé USB et remettez en place le cache USB.



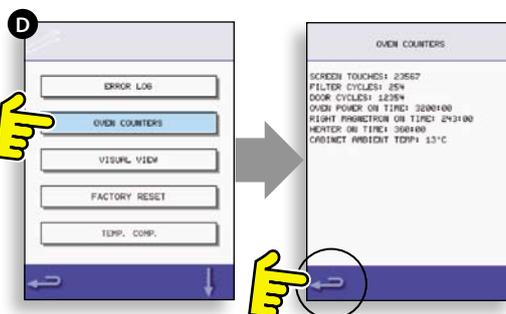
14.3 JOURNAL DES ERREURS

- 14.3.1 Entrez dans le mode Entretien et sélectionnez « JOURNAL DES ERREURS » (C) pour afficher une liste des erreurs de composants. Les détails concernant les erreurs comprennent : la description du composant, l'erreur causée, la date et l'heure de l'erreur avec des détails relatifs à la défaillance et à la portée.
- 14.3.2 Faites défiler la liste vers le bas (le cas échéant) et sélectionnez une erreur dans la liste pour afficher les informations correspondantes.
- 14.3.3 Sélectionnez Retour pour revenir à la liste, et une nouvelle fois pour revenir au menu Entretien.



14.4 COMPTEURS DU FOUR

- 14.4.1 Sélectionnez « COMPTEURS DU FOUR » (D) pour afficher la fonction du composant du four ainsi que la température ambiante de la zone de commandes. Les détails comprennent le nombre de touches de l'écran, les cycles du filtre, les cycles de la porte, le temps d'allumage total du four, du magnétron et de l'élément chauffant ainsi que la température ambiante de la zone de commandes dans la cabine.
- 14.4.2 Sélectionnez Retour pour revenir au menu Entretien.



14.5 APERÇU VISUEL

14.5.1 Sélectionnez APERÇU VISUEL (E) pour vérifier les principaux composants du four. Sélectionnez un symbole de composant pour allumer (rouge), sélectionnez à nouveau pour augmenter le niveau ou éteignez (vert).

14.5.2 Retirez le filtre d'admission d'air avant ; la couleur verte doit devenir rouge au niveau de l'affichage, indiquant que le circuit de l'interrupteur à lames magnétique pour le filtre d'admission d'air fonctionne correctement. Remplacez le filtre, la couleur doit redevenir verte.

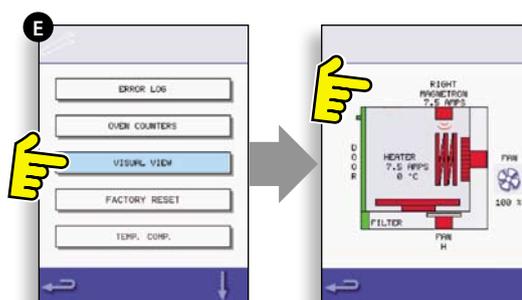
14.5.3 Ouvrez la porte et vérifiez les changements de couleur de vert à rouge au niveau de l'affichage afin de vous assurer que le microinterrupteur/circuit de verrouillage de la porte fonctionne correctement. Placez des cales d'espacement au niveau de la porte du four (cf. Réglage du verrouillage de la porte (section Tests des composants) pour plus de détails), fermez la porte et vérifiez la couleur au niveau de l'affichage. Le vert indique que le réglage de la porte est bon, et le rouge indique que la procédure de réglage du verrouillage de la porte doit être suivie.

14.5.4 Sélectionnez le ventilateur de refroidissement et assurez-vous qu'il fonctionne correctement.

14.5.5 Placez un récipient adapté rempli d'eau dans le four, fermez la porte du four et sélectionnez un magnétron pour tester l'appel de courant à la puissance maximale ; le programme s'arrêtera après 30 secondes. Pour les doubles modèles de magnétrons, testez les magnétrons individuellement et ensemble. À l'aide de gants adaptés, retirez le récipient et fermez la porte du four.

14.5.6 Sélectionnez le ventilateur de convection et assurez-vous qu'il fonctionne correctement.

14.5.7 Sélectionnez l'élément chauffant ; il augmente jusqu'à atteindre la température maximale puis effectue un cycle (le ventilateur de convection est allumé par défaut). Assurez-vous que la température de la cavité et l'appel de courant de l'élément chauffant à la puissance maximale sont corrects.



15 MISES À JOUR DU FIRMWARE

NB : si des icônes ne s'affichent pas à l'écran, appuyez à l'endroit des icônes manquants à sélectionner sur l'écran.

15.5.1 Touchez le coin supérieur droit de l'écran (1) ou au même endroit s'il n'est pas affiché pour sauter le préchauffage du four.

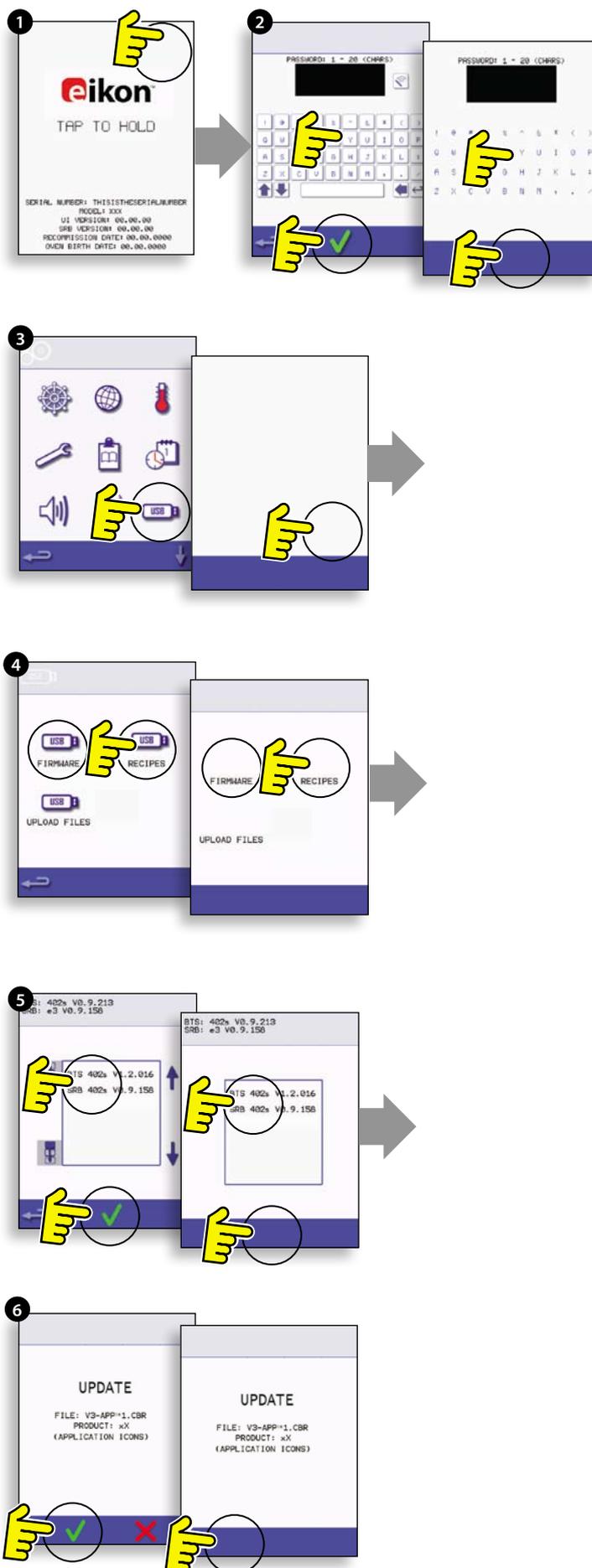
15.5.2 Entrez un mot de passe (par ex. « RESPONSABLE ») et sélectionnez OK (2) ou le même endroit si le symbole de la coche verte ne s'affiche pas.

15.5.3 Sélectionnez le symbole USB (3) ou le même endroit s'il ne s'affiche pas.

15.5.4 Sélectionnez l'une des options USB (4) ou le même endroit si elle ne s'affiche pas : « Firmware » pour les mises à jour du BTS et du SRB et « Recette » pour les icônes. Installez la mise à jour du SRB en premier, puis celle du BTS en second et les icônes en troisième.

15.5.5 Sélectionnez le firmware à installer et sélectionnez OK (5) pour confirmer ou le même endroit pour OK (symbole de la coche verte) s'il ne s'affiche pas.

15.5.6 L'écran de mise à jour affiche la version du fichier et le produit, sélectionnez OK (symbole de la coche verte) pour confirmer l'installation (6) ou le même endroit s'il ne s'affiche pas.



IMPORTANT :

Télécharger à partir d'une clé USB supprimera tous les programmes existants. Mettez à jour tout d'abord le « SRB », puis le « BTS » et enfin les « Icônes » en dernier (dans la section USB « Recette »).

15.5.7 Allumez le four et touchez le coin supérieur droit de l'écran (1) pour sauter l'étape de préchauffage.

15.5.8 Saisissez le mot de passe et sélectionnez OK pour afficher le menu Réglages, cf. (2).

15.5.9 Sélectionnez le symbole USB (4).

15.5.10 Faites glisser le badge Merrychef (en haut à droite à l'avant du four) vers le haut et insérez la clé USB dans le port (3).

15.5.11 Lorsque la clé USB arrête de clignoter, sélectionnez le symbole USB « FIRMWARE » (5).

 **NE RETIREZ PAS LA CLÉ USB PENDANT LA SÉQUENCE DE TÉLÉCHARGEMENT, CELA RISQUERAIT DE CORROMPRE LES DONNÉES PRÉSENTES SUR LA CLÉ USB.**

15.5.12 Les versions actuelles du firmware du BTS (écran tactile) et du SRB (Smart Relay Board) sont affichées en haut à gauche de l'écran (6).

MISE À JOUR DU FIRMWARE DU SRB

15.5.13 Sélectionnez le fichier « SRB » requis (7).

15.5.14 Assurez-vous que les informations du fichier sont correctes avant de sélectionner OK (8).

15.5.15 La procédure de mise à jour s'affiche (9).

15.5.16 Sélectionnez Retour (10) 3 fois pour revenir à l'écran USB indiqué (11).

15.5.17 En cas d'écart important entre les versions du firmware, un conflit du SRB est susceptible d'entraîner l'affichage d'un message d'erreur (12).

MISE À JOUR DU FIRMWARE DU BTS

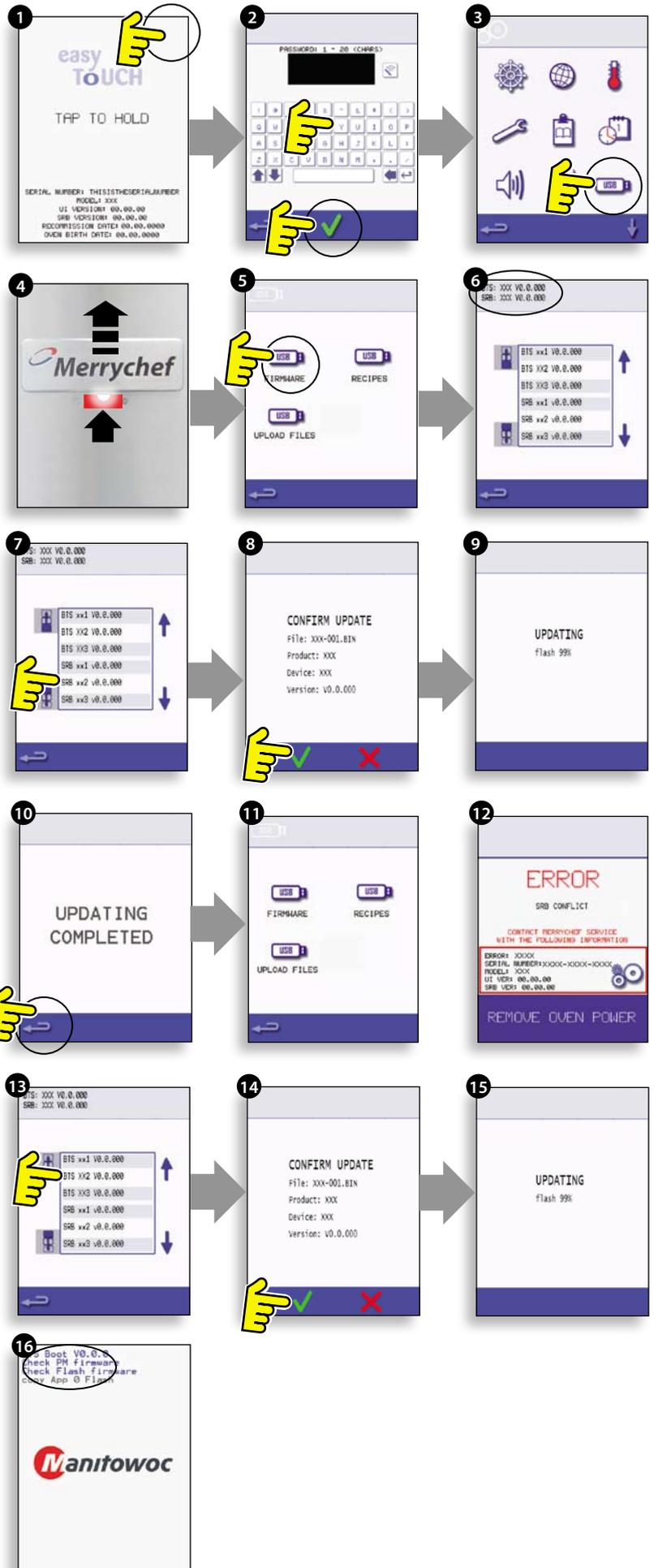
15.5.18 Sélectionnez le fichier « BTS » (13) avec le bon numéro de version. NB : un nom de fichier en fluo indique qu'il n'est pas valide pour ce four.

15.5.19 Assurez-vous que les informations indiquées pour le fichier sont correctes avant de sélectionner OK (14) ; dans le cas contraire, sélectionnez « X » et localisez le bon fichier.

15.5.20 La procédure de mise à jour du fichier s'affiche (15). À 50%, le ventilateur de refroidissement s'arrête de fonctionner ; après 100%, différents affichages apparaissent pendant le redémarrage du logiciel.

15.5.21 Assurez-vous que l'écran confirme que la bonne version du BTS a été installée (16) ; dans le cas contraire, répétez la procédure en utilisant le bon fichier.

15.5.22 Retirez la clé USB et conservez-la en lieu sûr. Remettez en place le cache USB.



MAINTENANCE

16 TEST DU FOUR

16.1 Équipement requis

- Testeur d'appareil portable (T.A.P.).
- Multimètre numérique (M.M.N.).
- Mégohmmètre / appareil de mesure de la résistance similaire de 500V (CC).
- Détection de micro-ondes / dispositif de mesure des fuites.
- Lecteur de température.
- Dispositif de mesure continue.
- Kit d'écartement de porte (pc. n° SA1109).
- Gobelet en verre de 600 ml adapté aux micro-ondes
- Récipient de 2 litres adapté aux micro-ondes.



DANGER !
CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE. DANS LE CAS CONTRAIRE, CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, VOIRE LA MORT.

16.2 Test de mise à la terre/d'isolation :

16.2.1 Déconnectez/isolez le four de l'alimentation secteur.

16.2.2 Raccordez le cordon secteur du four à un T.A.P. (testeur d'appareil portable).

16.2.3 Raccordez la terre du T.A.P. à la charnière du four (A).

16.2.4 Placez le T.A.P. dans un endroit ouvert, par ex. par terre, à l'écart de toute personne.

16.2.5 Effectuez un test de classe 1 ; PASS (réussite) indique que le circuit de mise à la terre du four fonctionne correctement.

16.2.6 Si FAIL (échec) s'affiche, retirez le châssis du four et vérifiez l'ENSEMBLE des connexions de mise à la terre avant d'effectuer un nouveau test.

16.2.7 N'utilisez EN AUCUN CAS un four pour lequel ce test a échoué : cela pourrait s'avérer potentiellement dangereux.

16.3 Calibrage de l'écran :

16.3.1 Appliquez une pression légère et continue sur le coin supérieur droit de l'écran lorsque vous allumez le four.

16.3.2 À l'aide d'un pointeur non abrasif, tel qu'un stylo à bille par exemple, appuyez avec précision sur le centre de chaque croix affichée à l'écran. Une fois calibré, l'écran affiche les informations relatives au four.



DANGER :
AVANT DE RETIRER LE CHÂSSIS DU FOUR, COUPEZ L'ALIMENTATION SECTEUR ; ÉTEIGNEZ LE FOUR, DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE MURALE, ÉTEIGNEZ LE SECTIONNEUR POUR DÉCONNECTER LES FOURS À CÂBLAGES FIXES ET DÉBRANCHEZ-LE.



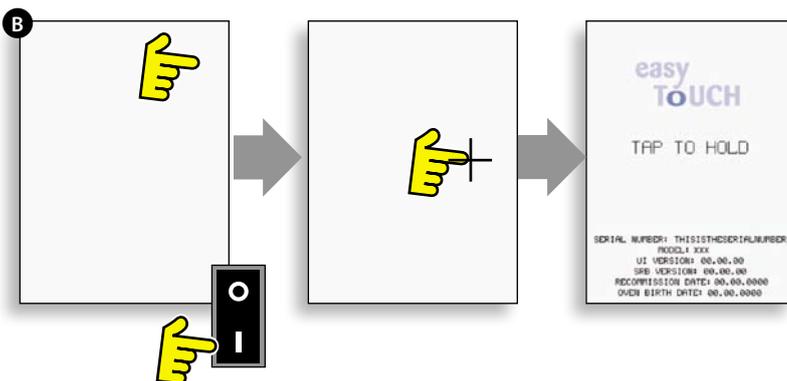
ATTENTION :
DÉCHARGEZ SYSTÉMATIQUEMENT LES CONDENSATEURS HT AVANT D'INTERVENIR SUR LE FOUR À L'AIDE D'UNE RÉSISTANCE CONVENABLEMENT ISOLÉE DE 10MΩ.



ATTENTION :
LAISSEZ REFROIDIR LE FOUR ET RESPECTEZ ET SUIVEZ L'ENSEMBLE DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ, Y COMPRIS CELLES DÉCRITES DANS LA SECTION CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE CE MANUEL AVANT DE TENTER TOUT ENTRETIEN OU RÉPARATION.



ATTENTION : ÉMISSIONS DE MICRO-ONDES !
NE VOUS EXPOSEZ PAS DE FAÇON EXCESSIVE AUX ÉMISSIONS DU GÉNÉRATEUR DE MICRO-ONDES OU AUX COMPOSANTS CONDUCTEURS D'ÉNERGIE À MICRO-ONDES.



16.4 TESTS DU FOUR

16.4.1 Entrez dans le mode Entretien (section Entretien).

16.4.2 Sélectionnez la flèche vers le bas pour afficher les différents tests (A) à effectuer par le four.

16.5 Test d'énergie micro-ondes

Mesurer la puissance de sortie.

NB : La puissance de sortie est déterminée selon la méthode de la norme IEC 705 qui est réalisable uniquement dans des conditions contrôlées en laboratoire. La puissance de sortie est également affectée par la tension secteur active ; ce test est donc uniquement une approximation.

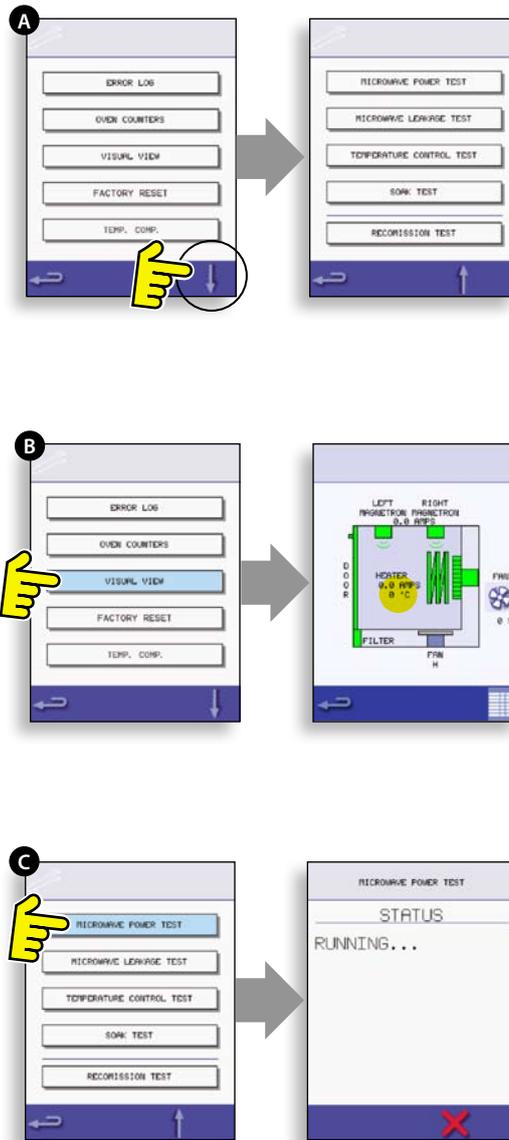
16.5.1 Assurez-vous que le four est froid, puis entrez dans le mode Entretien pour sauter le préchauffage du four.

16.5.2 Sélectionnez Aperçu visuel (B) pour vérifier que la température de la cavité du four est aussi proche que possible de 0°C.

- 1 Remplissez un récipient adapté aux micro-ondes (en verre ou en plastique) avec un litre d'eau du robinet à environ 20°C (68°F).
- 2 Mesurez et enregistrez la température de l'eau dans le récipient à l'aide d'un thermomètre doté d'une précision de $\pm 0,1^\circ$.
- 3 Placez le récipient au centre du four.
- 4 Sélectionnez « Test d'énergie micro-ondes » (C) dans les tests du mode Entretien. (Puissance du micro-ondes à 100% pendant 63 secondes, ventilateur au minimum).
- 5 Une fois le compte à rebours terminé, retirez le récipient du four, remuez immédiatement à l'aide d'un ustensile en plastique et mesurez la température de l'eau.
- 6 Calculez la hausse de température de l'eau (température finale moins la température initiale).

La hausse de température doit être :

21,5°C (71°F) $\pm 5\%$



Si la hausse de température est en dehors de ces limites :

- Vérifiez le circuit ainsi que les composants du micro-ondes, (section Test des composants).

16.6 Contrôle d'étanchéité du micro-ondes

Notez avant de mesurer.

- Assurez-vous que le compteur que vous utilisez a été calibré et convient pour mesurer des fréquences de 2 450 MHz.
- Ne dépassez pas la déviation maximale du compteur, le compteur d'étanchéité doit être réglé initialement sur l'échelle la plus élevée, puis baissé en fonction des besoins pour veiller à ce que les relevés bas soient mesurés sur la plage la plus sensible.
- Afin d'éviter les relevés erronés, maintenez la sonde sur la poignée fournie et déplacez-la à raison de 2,5 cm/seconde.
- Maintenez toujours la sonde à des angles droits par rapport au four et au point de mesure, en veillant à ce que la sonde se trouve à 50 mm de la zone de test.
- Avec tout châssis retiré, la fuite ne doit pas dépasser 5 mW/cm².

Procédure

16.6.1 Ajoutez 275 ml d'eau froide dans un récipient de 600 ml adapté aux micro-ondes.

16.6.2 Placez le récipient de 600 ml au centre du four et fermez la porte.

16.6.3 Entrez dans le mode Entretien et sélectionnez « Test d'étanchéité du micro-ondes » (A) parmi les tests du four.

16.6.4 Réglez le compteur de fuite sur l'échelle/la plage appropriée.

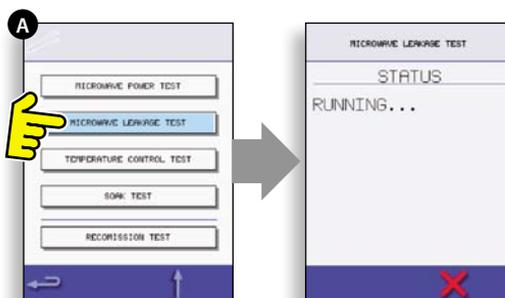
16.6.5 Déplacez la sonde du compteur sur l'ensemble des joints du châssis et aérez les zones, y compris celles qui sont marquées en jaune, montrées en face.

16.6.6 Lorsque le circuit du magnétron s'arrête après 30 secondes, changez l'eau et sélectionnez à nouveau le test pour continuer.

16.6.7 Sélectionnez le « X » rouge au niveau de l'affichage pour arrêter le test à tout moment.

16.6.8 Les relevés doivent être inférieurs à 5 mW/cm². Une valeur supérieure à 5 mW/cm² doit être signalée immédiatement au service d'entretien de Merrychef.

16.6.9 Conservez des notes de toute fuite observée (niveau et position au niveau du four). Ces informations doivent être conservées avec les documents d'entretien.



16.7 Test de contrôle de la température

Mesurer la température de la cavité du four.

(NB : Recalibrer le thermocouple avec le SRB ne s'avère généralement nécessaire que lorsque le thermocouple a été remplacé ou en cas de cuisson insuffisante ou excessive du four.)

Procédure :

16.7.1 Placez la sonde d'un dispositif de mesure de la température (A) sur un dissipateur thermique au centre de la cavité du four et fermez la porte du four.

16.7.2 Sélectionnez « Test de contrôle de la température » (B) parmi les tests du mode Entretien. Le four se réchauffe et suit un cycle à la température maximale fixée pendant 30 minutes.

16.7.3 Une fois que le four a atteint la température maximale, assurez-vous que la température affichée est stable.

16.7.4 Sélectionnez le X rouge pour terminer le test, le cas échéant.

16.7.5 Si la température affichée est différente de la valeur de consigne maximale, faites défiler vers le haut (C) pour sélectionner COMP. TEMP. (Compensation de température) (D) et saisissez le mot de passe.

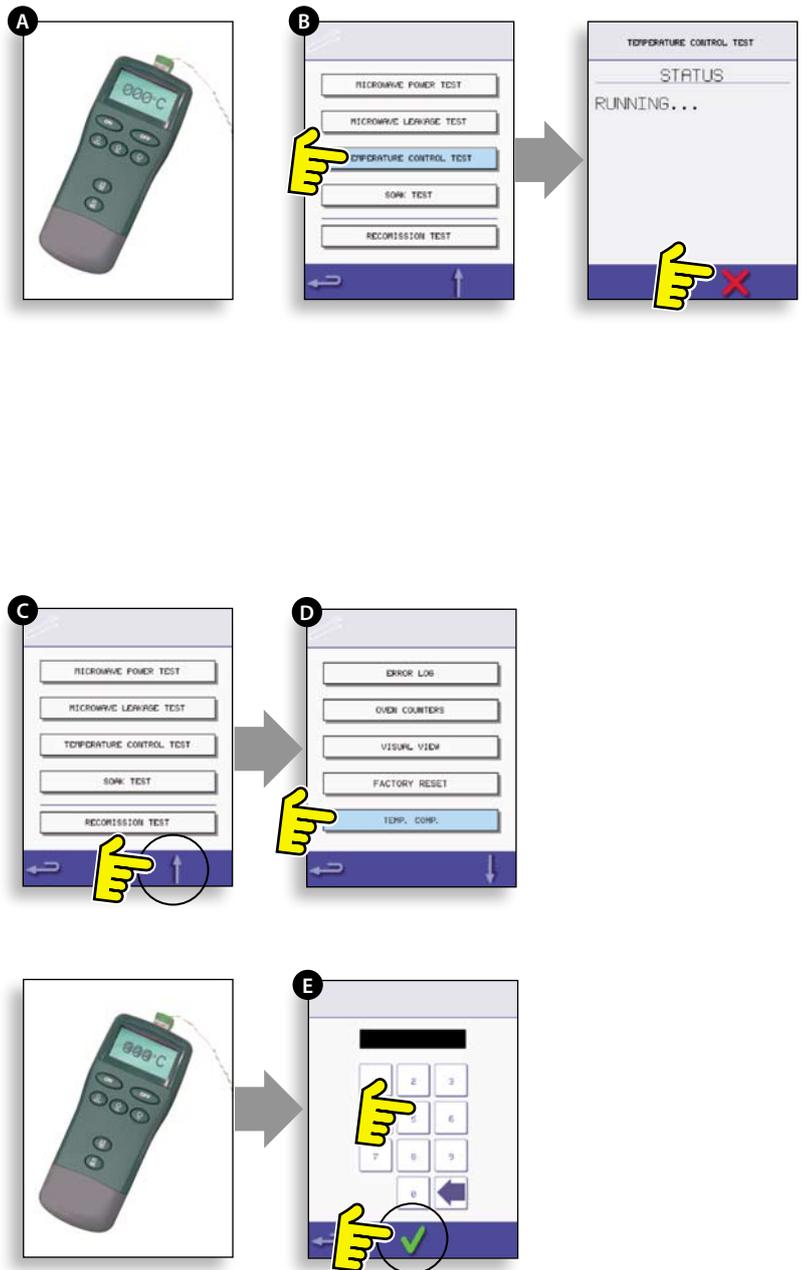
16.7.6 Entrez la température affichée à l'aide du clavier (E) et sélectionnez OK pour calibrer le SRB au thermocouple.

16.7.7 Testez une nouvelle fois pour vous assurer que la température de la cavité du four affichée est la même que la température de consigne maximale du four.

Si la température affichée est instable :

- 1 Déconnectez et isolez le four de l'alimentation secteur.
- 2 Laissez refroidir le four.
- 3 Retirez le châssis du four.
- 4 Vérifiez le câble ainsi que les raccords du capteur de température de la cavité.
- 5 Si le câble et les raccords sont bons, réinstallez le capteur de température de la cavité (cf. la section Pièces détachées et remplacement).
- 6 Remettez en place le châssis du four, mettez sous tension et effectuez un nouveau test.
- 7 Si la température est toujours instable, répétez les étapes 1 à 3, remettez en place le SRB (cf. la section Pièces détachées et remplacement), répétez l'étape 6. NB : utilisez à nouveau le MP (Module de personnalité) existant au niveau du nouveau SRB (entrez le n° de série lors du redémarrage).

16.7.8 Répétez la procédure de contrôle de la température.



16.8 Test de rodage

Vérifier l'intégrité de la cavité du four.

Procédure :

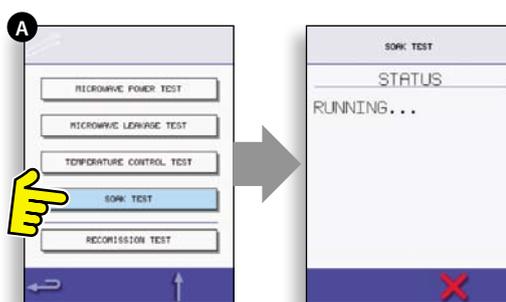
16.8.1 Placez un récipient adapté pour les fours/micro-ondes avec env. 2 litres d'eau dans le four.

16.8.2 Fermez la porte du four et sélectionnez « Test de rodage » (A) parmi les tests du four dans le mode Entretien (température maximale du four, puissance micro-ondes 50%, vitesse maximale du ventilateur).

16.8.3 Lancez le test (30 minutes), en vérifiant minutieusement le châssis du four, les joints et la garniture de la porte afin de déceler d'éventuels signes de vapeur ou d'eau s'échappant de la cavité du four.

16.8.4 Le cas échéant, rectifiez toute fuite et renouvelez le test.

16.8.5 Retirez le récipient du four en toute sécurité.



16.9 Test de remise en service

Les tests de remise en service s'effectuent à l'issue d'une intervention d'entretien ou de réparation afin de veiller à ce que le four soit opérationnel avant de le rendre au client.

Certains des tests ont un compte à rebours où tout test non effectué dans les délais impartis entraîne un échec du test et le test de remise en service devra être redémarré.

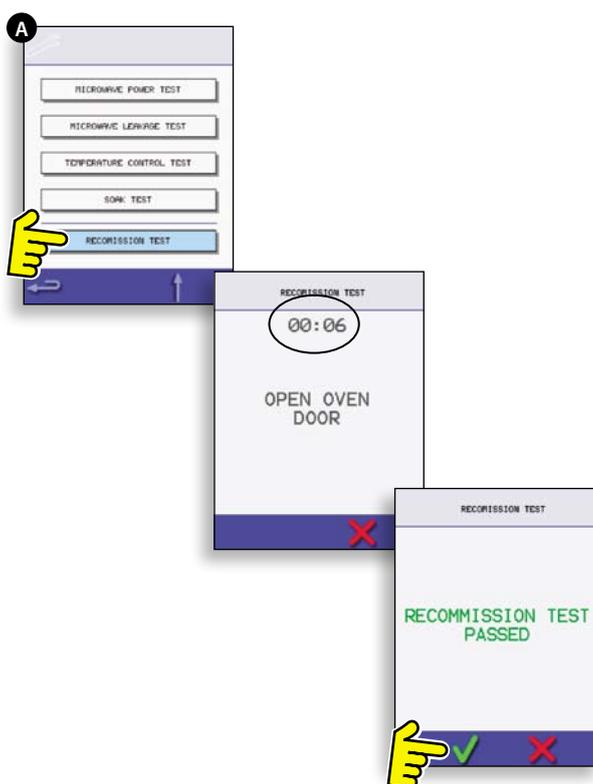
Procédure :

16.9.1 Sélectionnez « Test de remise en service » (A) parmi les tests du four en mode Entretien et suivez les instructions qui s'affichent à l'écran pour effectuer les tests. Ne sélectionnez pas le « X » rouge à moins de vouloir arrêter le test.

16.9.2 Lorsqu'un test a été effectué avec succès, sélectionnez OK pour continuer.

16.9.3 Lorsque tous les tests ont été effectués avec succès, l'affichage indique que le test de remise en service a été effectué ; sélectionnez OK pour confirmer.

16.9.4 En cas d'échec d'un test de remise en service, le détail sera enregistré dans le Journal des erreurs. Toute erreur doit être rectifiée et le test de remise en service doit être lancé à nouveau.



17 COMPOSANTS HAUTE TENSION

Des tensions et des courants élevés sont présents au niveau du condensateur haute tension. Il est très dangereux de travailler à proximité de ce composant lorsque le four est allumé. Ne mesurez JAMAIS la tension au niveau des circuits haute tension, y compris le filament du magnétron.

Même lorsque le four n'est pas en marche, des tensions élevées sont présentes au niveau du condensateur haute tension en raison du circuit à démarrage en douceur.

17.1 Test du transformateur de puissance

17.1.1 Déconnectez et isolez le four de l'alimentation secteur.

17.1.2 Laissez refroidir le four.

17.1.3 Retirez le châssis du four.

17.1.4 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant toute intervention.

17.1.5 Retirez l'ensemble des raccordements du transformateur de puissance.

17.1.6 À l'aide d'un multimètre numérique, vérifiez la résistance des enroulements. Les résultats devraient être les suivants :

- 1 Enroulement secteur entre les cosses, env. 1,1 Ω
- 2 Enroulement haute tension, env. 60 Ω
- 3 Enroulement filamentaire entre les bornes, <pstyle:lst>Enroulement primaire et châssis, OK si le résultat est > 10 M Ω
- 4 Enroulement filamentaire et châssis, OK si le résultat est > 10 M Ω

Une extrémité de l'enroulement haute tension est connectée au châssis, qui n'est donc pas testé.

17.2 Test du redresseur à haute tension (carte de diodes)

17.2.1 Déconnectez et isolez le four de l'alimentation électrique.

17.2.2 Laissez refroidir le four.

17.2.3 Retirez le châssis du four.

17.2.4 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant toute intervention.

17.2.5 Retirez l'ensemble des connexions du redresseur à haute tension.

17.2.6 À l'aide d'un mégohmmètre, testez la continuité dans les deux sens. Les résultats devraient être les suivants :

- Circuit ouvert dans les deux sens - ÉCHEC
- Conduit seulement dans un sens - RÉUSSITE
- Court-circuit dans les deux sens - ÉCHEC
- Conduit dans un sens, fuit dans l'autre - ÉCHEC



DANGER :
AVANT DE RETIRER LE CHÂSSIS DU FOUR, COUPEZ L'ALIMENTATION SECTEUR ; ÉTEIGNEZ LE FOUR, DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE MURALE, ÉTEIGNEZ LE SECTIONNEUR POUR DÉCONNECTER LES FOURS À CÂBLAGES FIXES ET DÉBRANCHEZ-LE.



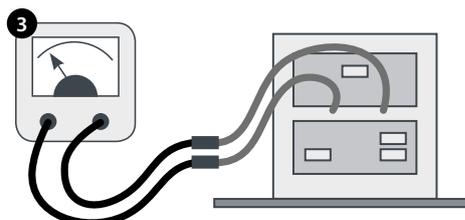
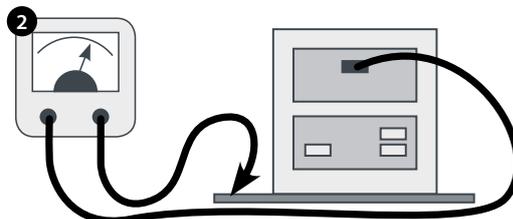
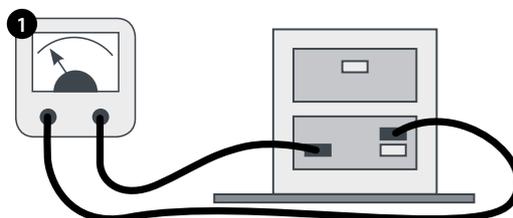
ATTENTION :
DÉCHARGEZ SYSTÉMATIQUEMENT LES CONDENSATEURS HT AVANT D'INTERVENIR SUR LE FOUR À L'AIDE D'UNE RÉSISTANCE CONVENABLEMENT ISOLÉE DE 10M Ω .



ATTENTION :
LAISSEZ REFROIDIR LE FOUR ET RESPECTEZ ET SUIVEZ L'ENSEMBLE DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ, Y COMPRIS CELLES DÉCRITES DANS LA SECTION CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE CE MANUEL AVANT DE TENTER TOUT ENTRETIEN OU RÉPARATION.



ATTENTION : ÉMISSIONS DE MICRO-ONDES !
NE VOUS EXPOSEZ PAS DE FAÇON EXCESSIVE AUX ÉMISSIONS DU GÉNÉRATEUR DE MICRO-ONDES OU AUX COMPOSANTS CONDUCTEURS D'ÉNERGIE À MICRO-ONDES.



Des tensions et des courants élevés sont présents au niveau du condensateur haute tension. Il est très dangereux de travailler à proximité de ce composant lorsque le four est allumé. Ne mesurez JAMAIS la tension au niveau des circuits haute tension, y compris le filament du magnétron.

Même lorsque le four n'est pas en marche, des tensions élevées sont présentes au niveau du condensateur haute tension en raison du circuit à démarrage en douceur.

17.3 Test du condensateur haute tension

17.3.1 Déconnectez et isolez le four de l'alimentation secteur.

17.3.2 Laissez refroidir le four.

17.3.3 Retirez le châssis du four.

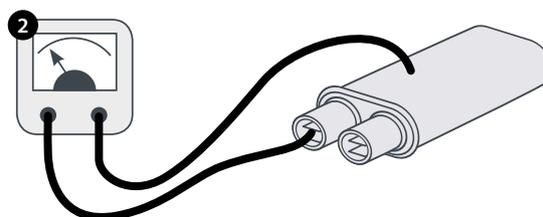
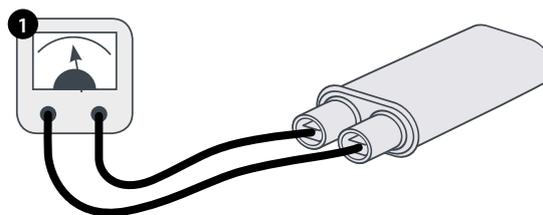
17.3.4 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant toute intervention.

17.3.5 Retirez l'ensemble des raccords du condensateur haute tension.

17.3.6 À l'aide d'un multimètre numérique, vérifiez la continuité entre les bornes. Les résultats devraient être les suivants :

- 1 Entre les bornes, OK si env. 10 M Ω
- 2 Entre les bornes et le châssis, OK si le circuit est ouvert.

17.3.7 À l'aide d'un mégohmmètre, testez la résistance d'isolement entre les bornes et le châssis, OK si le résultat est > 100 M Ω .



17.4 Test du magnétron haute tension

17.4.1 Déconnectez et isolez le four de l'alimentation électrique.

17.4.2 Laissez refroidir le four.

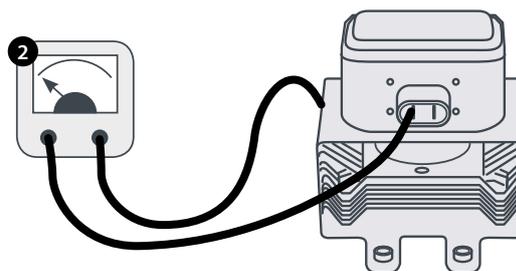
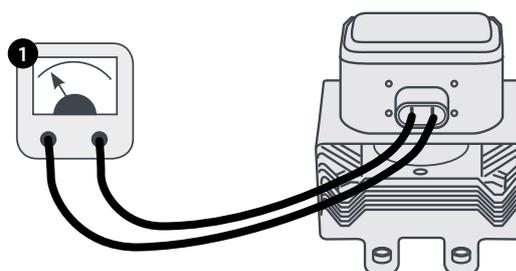
17.4.3 Retirez le châssis du four.

17.4.4 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant toute intervention.

17.4.5 Retirez l'ensemble des connexions du magnétron haute tension.

17.4.6 Contrôlez la continuité à l'aide d'un mégohmmètre. Les résultats devraient être les suivants :

- 1 Bornes filamentaires, réussite si inférieur ou égal à 1 Ω .
- 2 Entre chaque borne filamentaire et le châssis extérieur en métal, il faut lire ouvert.



18 COMPOSANTS DE TENSION SECTEUR

18.1 Réglage du verrouillage de la porte

3 microrupteurs de verrouillage de sécurité situés au niveau des charnières de la porte empêchent toute fuite d'émissions de micro-ondes lorsque la porte du four est ouverte :

Le primaire (SW3) coupe le circuit d'alimentation électrique en direction des transformateurs.

Le secondaire (SW2) coupe le circuit de micro-ondes en cas de défaillance du premier.

L'interrupteur de contrôle (SW1) court-circuite le circuit de micro-ondes et fait sauter le fusible en cas de défaillance des verrouillages primaire et secondaire.

IMPORTANT : si l'interrupteur de contrôle fait sauter le fusible du circuit de micro-ondes, les microrupteurs secondaire (SW2) et de contrôle (SW1) doivent être remplacés pour cause d'exposition à de forts courants de court-circuit.

L'objectif de la procédure de réglage suivante est de paramétrer le verrouillage de telle sorte qu'il coupe le circuit de micro-ondes lorsque la porte est ouverte de plus de 4 mm et pour que le circuit de micro-ondes fonctionne lorsque la porte est fermée et que la garniture de la porte se dilate.

18.1.1 Procédure de réglage du verrouillage de la porte :

18.1.2 Déconnectez et isolez le four de l'alimentation électrique.

18.1.3 Laissez refroidir le four.

18.1.4 Retirez le châssis du four.

18.1.5 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant toute intervention.

- 1 Placez des écarteurs rouges de 2 mm sur les coins supérieurs de la garniture de la porte et fermez soigneusement la porte en veillant à ce que l'écarteur reste toujours en position.
- 2 Desserrez la vis du pivot.
- 3 Déverrouillez les vis de réglage et déplacez la platine arrière jusqu'à ce que le microrupteur SW3 soit activé, puis serrez l'ensemble des vis.
- 4 Ouvrez la porte pour remplacer les écarteurs rouges de 2 mm par des écarteurs verts de 4 mm, puis fermez la porte.
- 5 Desserrez la vis du pivot.
- 6 Desserrez les vis de réglage et déplacez la platine arrière jusqu'à ce que le microrupteur SW2 soit activé, puis serrez l'ensemble des vis.
- 7 Retirez l'ensemble des écarteurs, puis ouvrez et fermez la porte du four 5 à 10 fois.

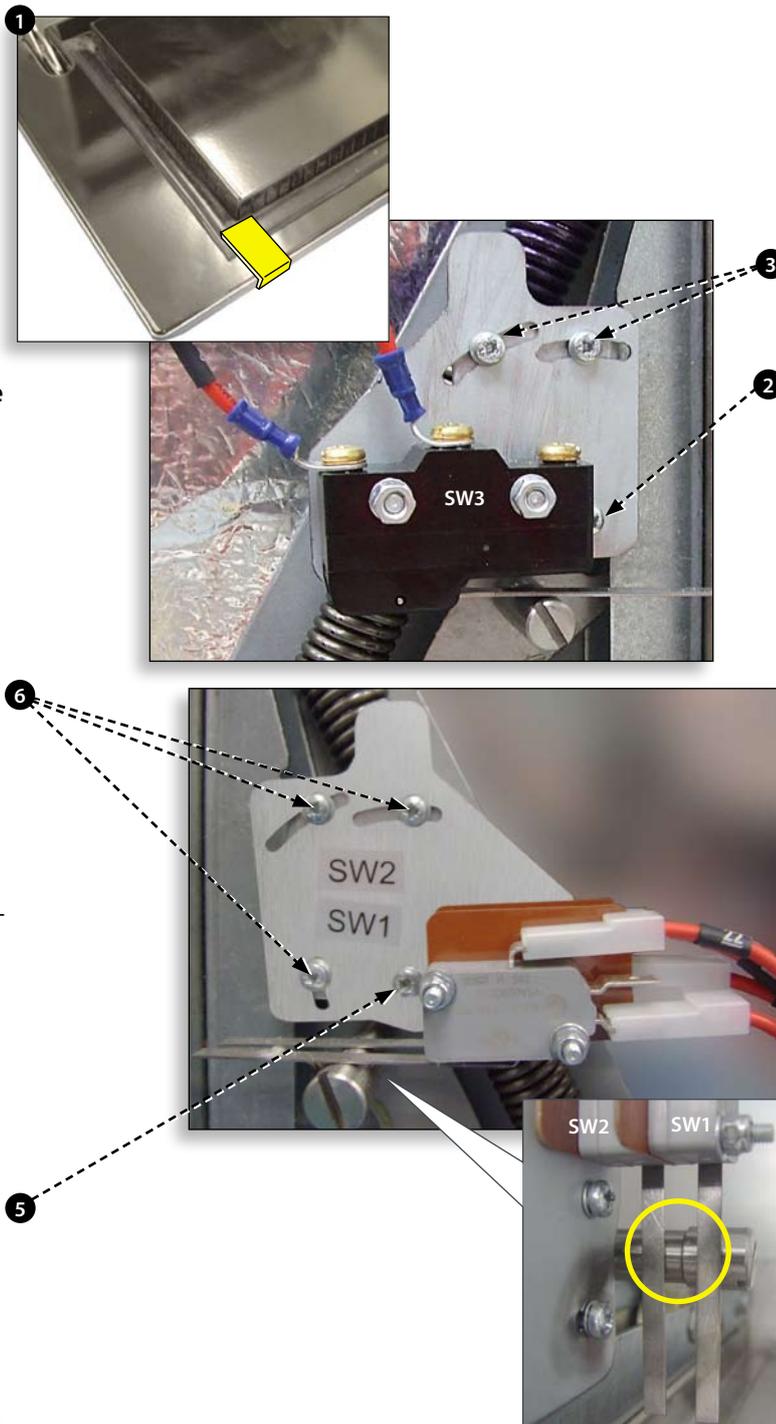
IMPORTANT : ASSUREZ-VOUS QUE LES COMMUTATEURS FONCTIONNENT DANS L'ORDRE SUIVANT, LE MICRORUPTEUR SW3 DEVANT COMMUTER LE COURANT DE CHARGE.

En fermant la porte :

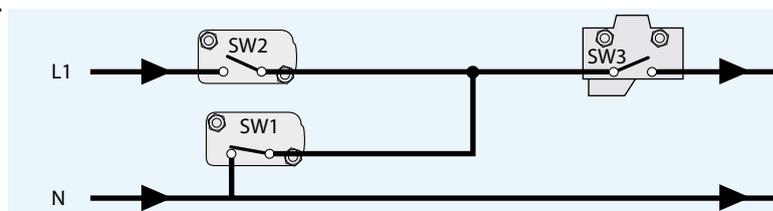
- SW1 s'ouvre en premier
- SW2 se ferme en second
- SW3 se ferme en troisième

En ouvrant la porte :

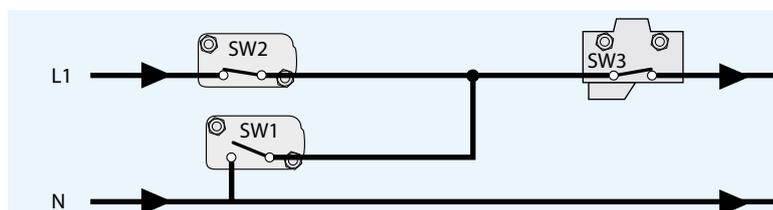
- SW3 s'ouvre en premier
- SW2 s'ouvre en second
- SW1 se ferme en troisième



PORTE DU FOUR OUVERTE



PORTE DU FOUR FERMÉE



18.2 Moteur et contrôleur du ventilateur de convection

18.2.1 Moteur du ventilateur de convection.

Le moteur du ventilateur de convection est un moteur triphasé à courant alternatif qui a une vitesse maximale de 7 200 tr/mn, contrôlé par un régulateur de vitesse.

Les enroulements sont protégés thermiquement et en cas de défaillance thermique, un déclenchement à l'intérieur du moteur active et ferme le régulateur de vitesse.

18.2.2 Contrôleur du moteur

Fournit un entraînement commuté triphasé à courant alternatif au moteur de convection et est contrôlé par un signal 0 – 10 V du SRB. Cela permet de régler le moteur d'env. 1 500 tr/mn à 7 000 tr/mn par incréments de 5%.

- Porte ouverte, 1 500 tr/mn (20% @ 2V)
- Porte fermée (pas de cuisson en cours), 3 500 tr/mn (50% @ 5V)
- Porte fermée (cuisson en cours), vitesse comme spécifiée par le programme ou réglée à max. 7 000 tr/mn, 100% @ 10V)

18.2.3 Affichage de l'état à DEL (A) :

- Convertisseur hors tension/pas d'alimentation, DEL éteinte.
- Sous tension/prêt, la DEL clignote 1 fois par seconde.
- Convertisseur actif, DEL allumée en continu.
- Alerte générale, la DEL clignote 2 fois par seconde.
- Défaillance, la DEL clignote 10 fois par seconde.

Tests du moteur du ventilateur de convection et du contrôleur :

18.2.4 Déconnectez et isolez le four de l'alimentation électrique.

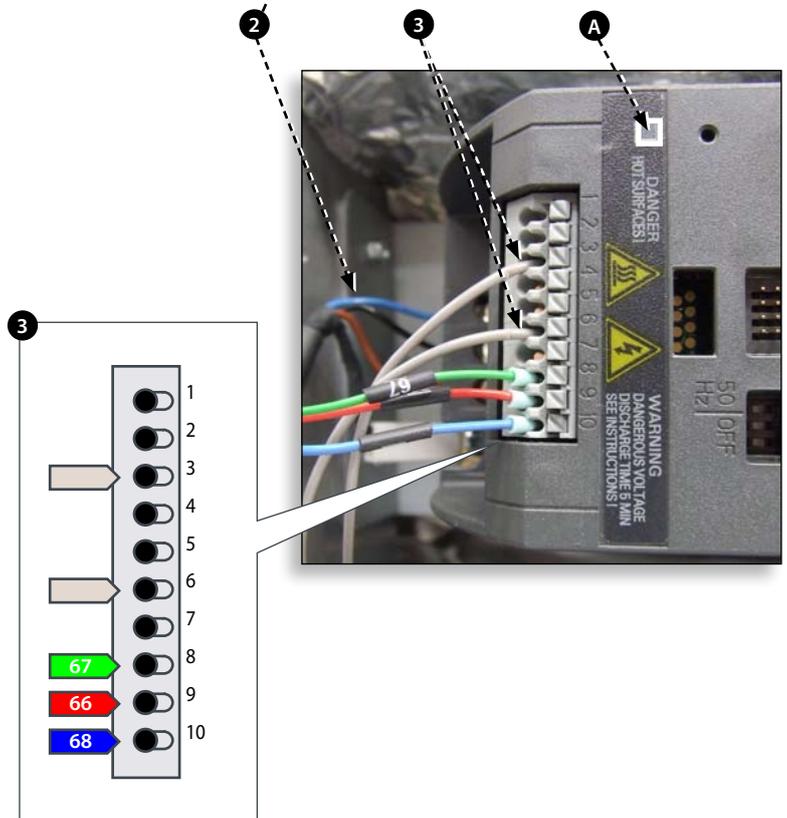
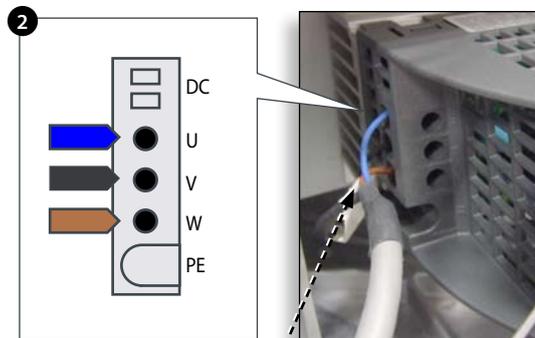
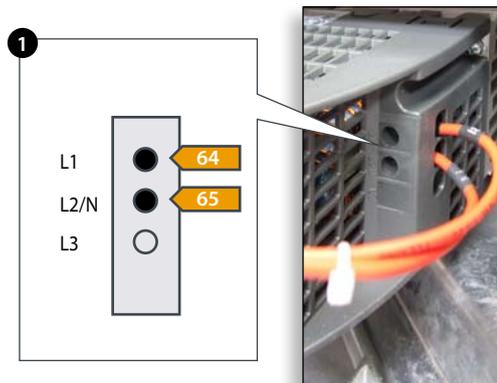
18.2.5 Laissez refroidir le four.

18.2.6 Retirez le châssis du four.

18.2.7 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant toute intervention.

18.2.8 Vérifiez les points suivants :

- 1 Alimentation électrique du contrôleur du moteur.
- 2 Connexions triphasées vers le moteur.
- 3 Connexions du régulateur de vitesse vers le SRB.
- 4 Rupteur thermique du moteur (court-circuit).
- 5 Le moteur tourne librement/non grippé.
- 6 Résistances des enroulements du moteur :
 - Bleu-Noir 3-4 Ohms.
 - Noir-Marron 3-4 Ohms.
 - Marron-Bleu 3-4 Ohms.
 - Noir ou Marron ou Bleu vers la terre (circuit ouvert).



19 COMPOSANTS DU FOUR



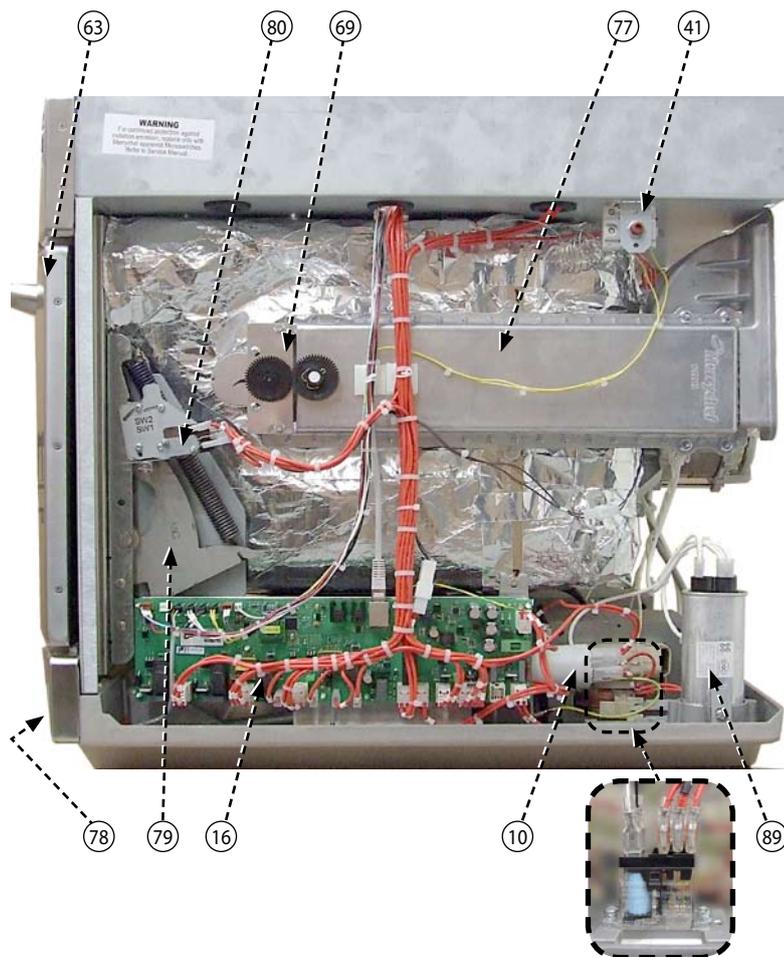
DANGER :
AVANT DE RETIRER LE CHÂSSIS DU FOUR, COUPEZ L'ALIMENTATION SECTEUR ; ÉTEIGNEZ LE FOUR, DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE MURALE, ÉTEIGNEZ LE SECTIONNEUR POUR DÉCONNECTER LES FOURS À CÂBLAGES FIXES ET DÉBRANCHEZ-LE.



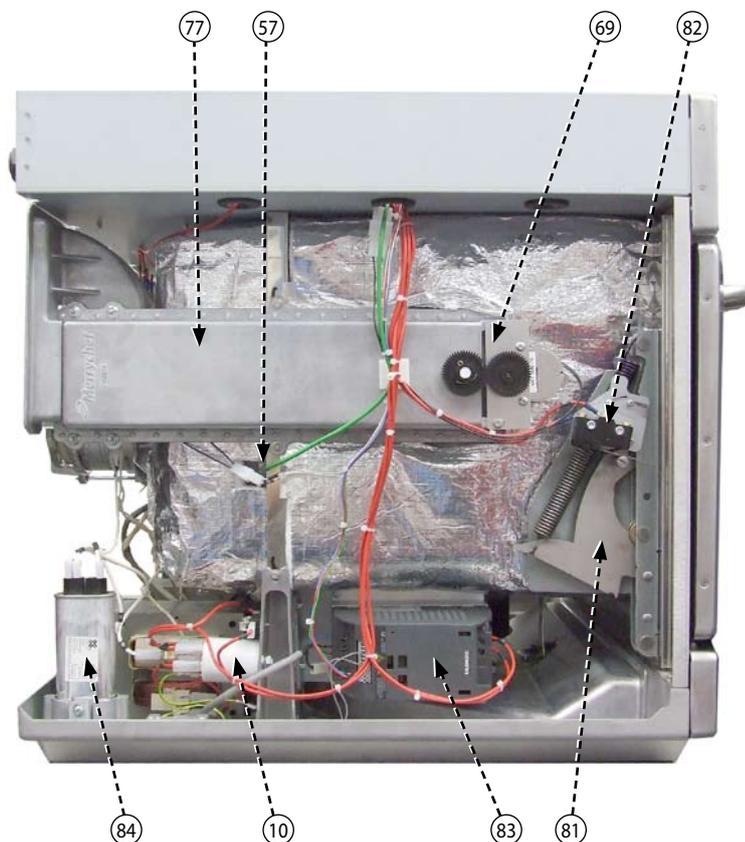
ATTENTION :
LAISSEZ REFROIDIR LE FOUR ET RESPECTEZ ET SUIVEZ L'ENSEMBLE DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ, Y COMPRIS CELLES DÉCRITES DANS LA SECTION CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE CE MANUEL AVANT DE TENTER TOUT ENTRETIEN OU RÉPARATION.



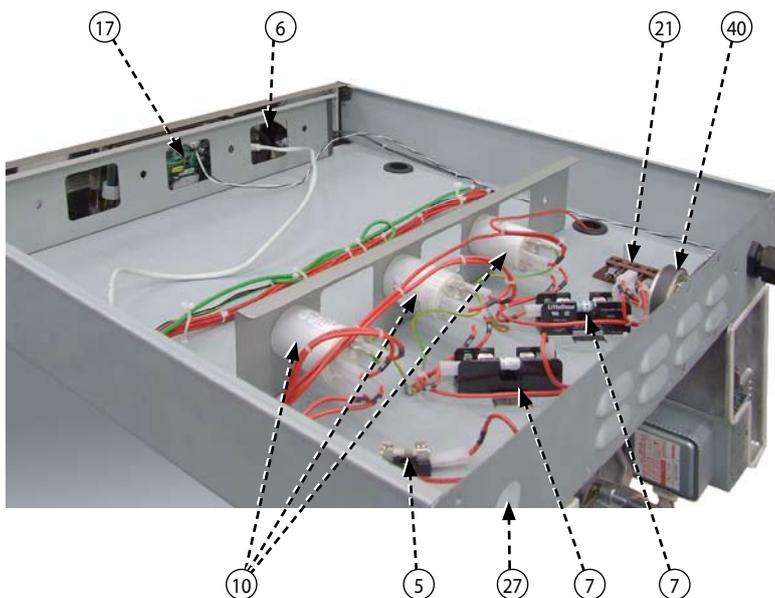
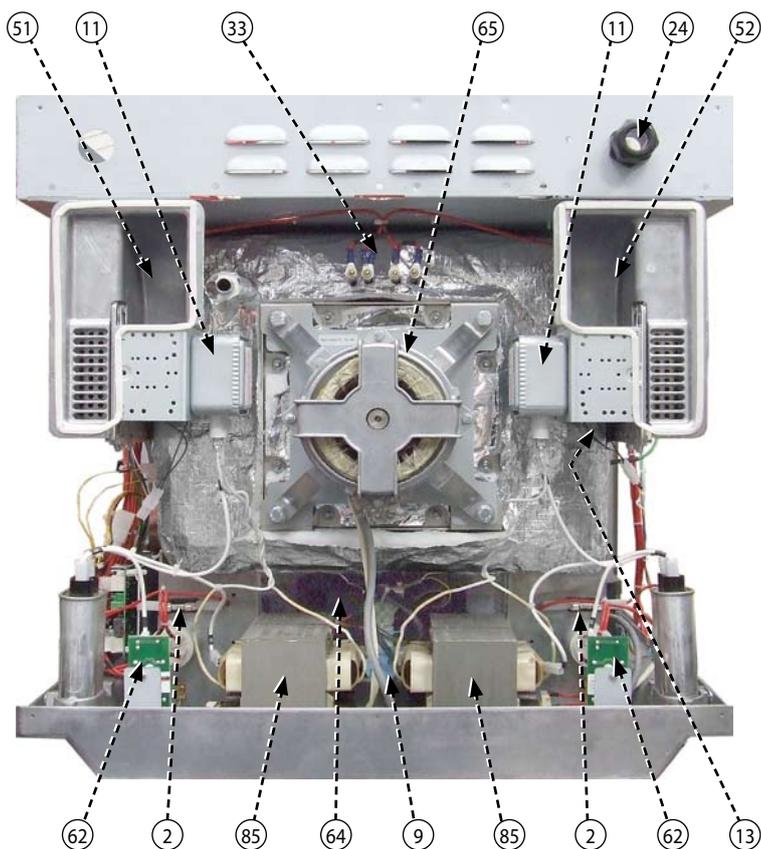
ATTENTION : ÉMISSIONS DE MICRO-ONDES !
NE VOUS EXPOSEZ PAS DE FAÇON EXCESSIVE AUX ÉMISSIONS DU GÉNÉRATEUR DE MICRO-ONDES OU AUX COMPOSANTS CONDUCTEURS D'ÉNERGIE À MICRO-ONDES.



- 63 Porte du four
- 80 Microcontact SW1, SW2
- 69 Ensemble moteur du répartiteur DR
- 77 Guide d'ondes DR
- 41 Stat surchauffe cavité du four
- 78 Filtre d'admission d'air (avant)
- 79 Charnières porte DR
- 16 Smart Relay Board (SRB) avec fusible de 1,25A intégré (situé à l'avant du transformateur de 24V)
- 10 Filtre de 16A fileté
- 84 Condensateur HT
- 77 Guide d'ondes GA
- 57 Capteur de température (thermocouple) cavité du four
- 69 Ensemble moteur du répartiteur GA
- 82 Microcontact SW3
- 83 Moteur du ventilateur de convection du contrôleur
- 81 Charnières porte GA



- 51 Conduite de refroidissement magnétron DR
- 11 Magnétron
- 33 Élément chauffant x2 (connecteurs montrés)
- 65 Ensemble moteur ventilateur de convection
- 24 Presse-étoupe câble d'alimentation
- 52 Conduite de refroidissement magnétron GA
- 62 Ensemble de diodes HT carte imprimée
- 2 Fusible transformateur HT (10A)
- 85 Transformateur
- 69 Moteur du ventilateur de refroidissement
- 9 Condensateur 2µF (bleu) démarrage moteur
- 13 Magnétron stat surchauffe
- 17 Écran tactile BTS carte imprimée
- 6 Interrupteur four MARCHE/ARRÊT (connexion arrière)
- 21 Bloc de connexion alimentation secteur
- 40 Haut-parleur
- 10 Filtre 16A
- 5 Circuit de contrôle fusible (7A)
- 27 Port Ethernet
- 7 Fusible (20A)



**PIÈCES DÉTACHÉES
ET REMPLACEMENT**

20 Cartes de circuits imprimés SRB et BTS

20.1 Remplacement SRB

20.1.1 Déconnectez et isolez le four de l'alimentation électrique.

20.1.2 Laissez refroidir le four.

20.1.3 Retirez le châssis du four.

20.1.4 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant toute intervention.

20.1.5 En prenant des précautions antistatiques, déconnectez toutes les autres connexions au niveau du SRB.

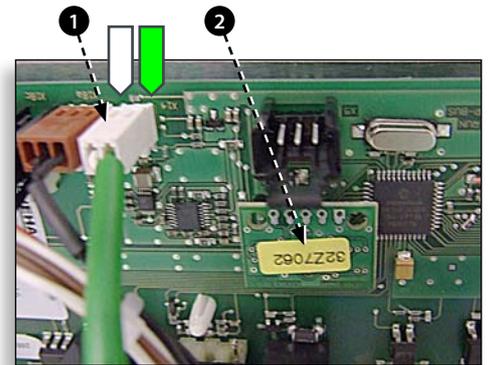
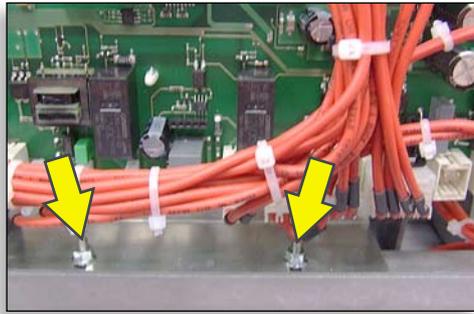
20.1.6 Retirez le MP (Module de personnalité) du SRB et mettez-le de côté en lieu sûr.

20.1.7 Desserrez les vis de blocage et retirez le SRB.

20.1.8 Remplacez le SRB et serrez les vis de blocage.

20.1.9 Rebranchez l'ensemble des connexions au SRB ; pour plus de détails, cf. « Emplacements des bornes du SRB » (section Circuits électriques).

- 1 Assurez-vous que la connexion négative (-) (blanche) et la connexion positive (+) (verte) du thermocouple sont correctement installées, faute de quoi les relevés de la température du four seront erronés.
- 2 Remettez en place le MP retiré de l'ancien SRB dans le nouveau SRB. Référez-vous au remplacement de MP suivant en cas d'installation d'un nouveau MP.



20.2 Remplacement du BTS

20.2.1 Déconnectez et isolez le four de l'alimentation électrique.

20.2.2 Laissez refroidir le four.

20.2.3 Retirez le châssis du four.

20.2.4 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant toute intervention.

20.2.5 Retirez le panneau supérieur avant.

20.2.6 En prenant des précautions antistatiques, déconnectez toutes les connexions au niveau du BTS.

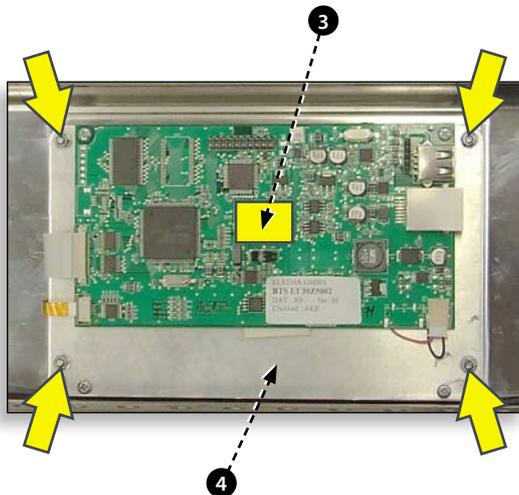
20.2.7 Retirez le MP (Module de personnalité) (3) du BTS et mettez-le de côté en lieu sûr.

20.2.8 Desserrez les quatre écrous de verrouillage du four et retirez l'ensemble BTS (4).

20.2.9 Remettez en place le MP retiré de l'ancien BTS dans le nouveau BTS. Référez-vous au remplacement de MP suivant en cas d'installation d'un nouveau MP.

20.2.10 Remettez en place l'ensemble BTS et serrez à l'aide des écrous de blocage.

20.2.11 Rebranchez l'ensemble des connexions au BTS ; pour plus de détails, cf. « Emplacements des bornes du BTS » (section Circuits électriques).



20.3 Remplacement du MP (Module de personnalité)

i Le MP au niveau du SRB contient le firmware.
Le MP au niveau du BTS contient le firmware, le numéro de série du four, le calibrage de la température, les programmes de cuisson, les icônes des applications et les images des recettes.

20.3.1 Une fois le nouveau MP installé et le châssis remis en place, allumez le four et touchez l'écran pour vérifier que les versions du BTS et du SRB (1) sont à jour ; dans le cas contraire, effectuez une mise à jour du firmware en utilisant les dernières versions à jour. Pour plus de détails, cf. « Mises à jour du firmware » (section Entretien).

20.3.2 Touchez le coin supérieur droit de l'écran pour sauter l'étape de préchauffage (2).

20.3.3 Entrez le mot de passe d'entretien et sélectionnez OK pour afficher le menu Réglages, cf. (3).

20.3.4 Sélectionnez le symbole USB (4).

20.3.5 Faites glisser le badge Merrychef vers le haut et insérez la clé USB dans le port (5).

20.3.6 Lorsque la clé USB s'arrête de clignoter, sélectionnez le symbole de la recette USB requise (6).

20.3.7 Sélectionnez le fichier Icones d'applications à télécharger (7). NB : un nom de fichier en fluo indique qu'il n'est pas valide pour ce four.

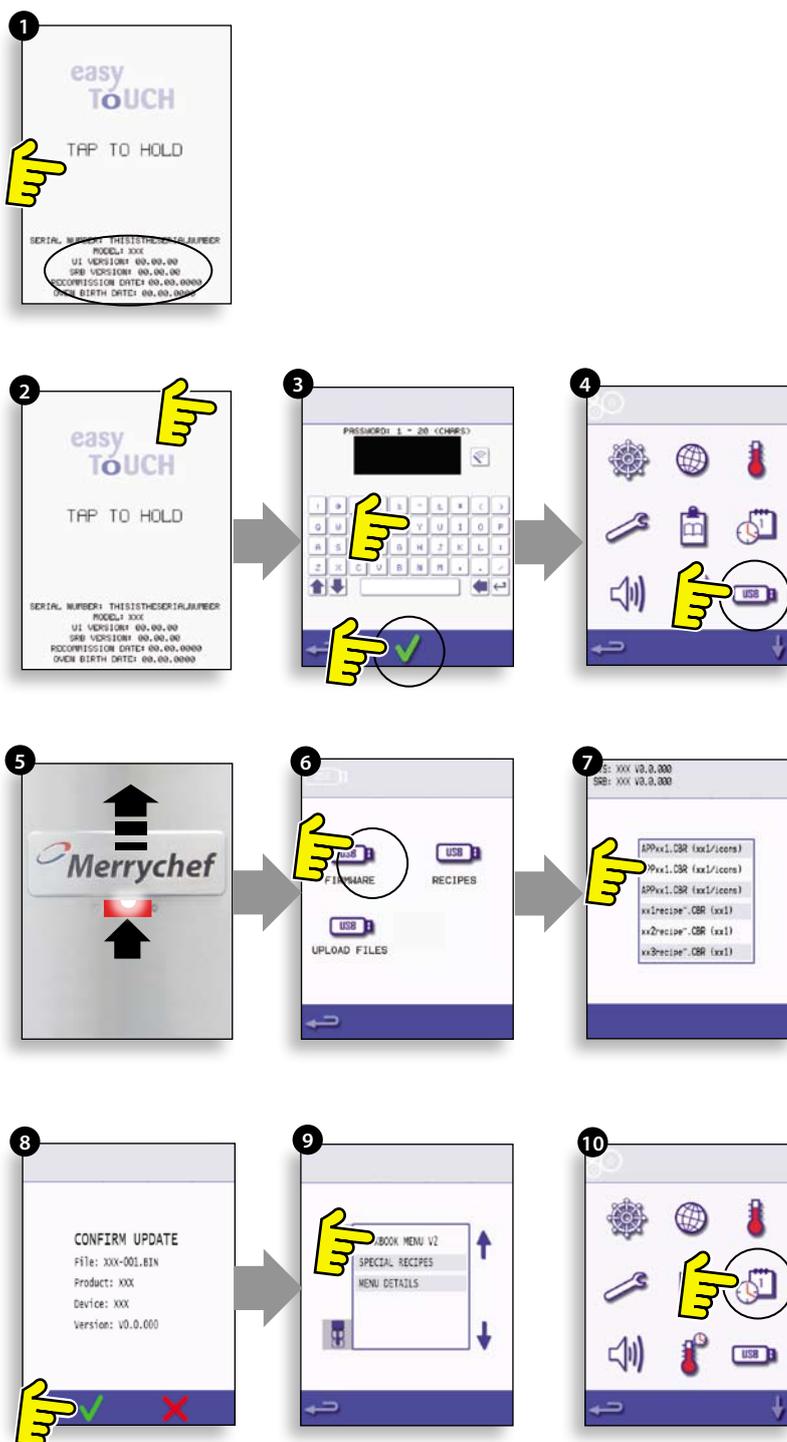
20.3.8 Assurez-vous que les informations indiquées pour le fichier sont correctes avant de sélectionner OK (8) ; dans le cas contraire, sélectionnez « X » et localisez le bon fichier.

20.3.9 Une fois terminé, sélectionnez les recettes pour charger les programmes de cuisson (9). Une fois les programmes chargés, le four redémarre.

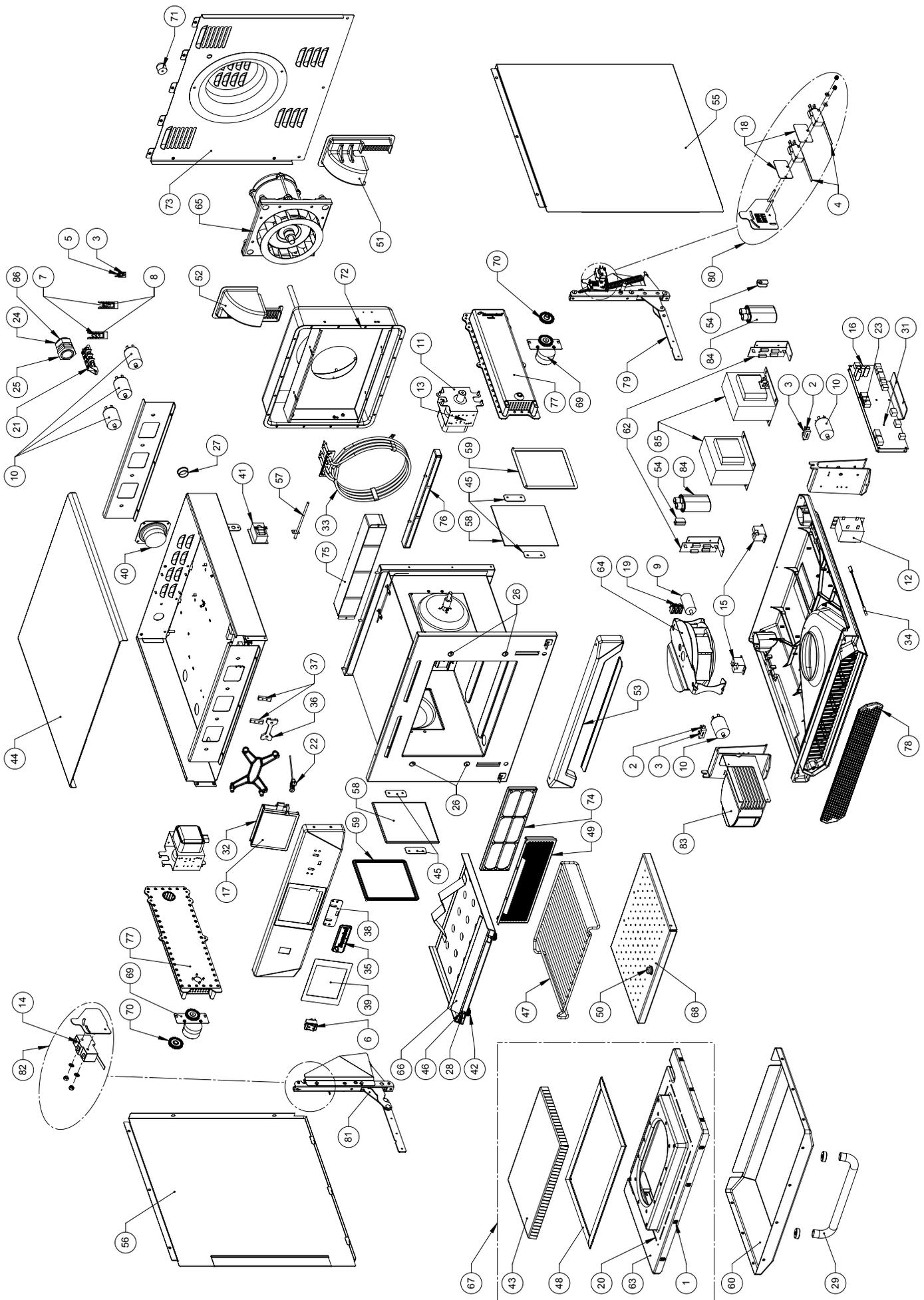
20.3.10 Entrez dans les réglages de la date et de l'heure (10). Pour plus de détails, cf. sous « Réglages des commandes du four » (section Informations sur le produit).

20.3.11 Allumez/éteignez l'interrupteur du four.

20.3.12 Retirez la clé USB et conservez-la en lieu sûr. Remettez en place le cache USB.



21 VUE ÉCLATÉE DES PIÈCES DÉTACHÉES



PIÈCES DÉTACHÉES
ET REMPLACEMENT

22 PIÈCES DÉTACHÉES

Liste des pièces détachées, stocks minimums recommandés et kits d'entretien

Nomenclature n°	Pc. n°	Description	Qté. par four	Unité	1 à 10 fours	11 à 50 fours	51 à 100 fours	1 ^{ers} secours/ To Go Box	Kit centre d'entretien
1	105005	ÉCROU À CAGE M3	10	EA	10	30	60		
4	30Z0240	MICRORUPTEUR	2	EA	2	6	12	2	4
6	30Z0503	INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT BIPOLAIRE	1	EA	1	3	6	1	1
7	30Z1177	PETIT FUSIBLE 20A FLM020	2	EA	2	6	12	2	4
8	30Z1178	PORTE-FUSIBLE 30A	2	EA	1	3	6	1	2
10	30Z1340	FILTRE 16A MONTURE À VIS	5	EA	2	6	12	1	4
11	30Z1415	MAGNÉTRON 2M303H	2	EA	1	3	6	1	2
13	30Z1427	STAT SURCHAUFFE MAGNÉTRON	2	EA	1	3	6	1	1
14	30Z1430	MICRORUPTEUR (GRAND FORMAT)	1	EA	1	3	6	1	1
15	30Z1439	RELAIS 12V OMRON	2	EA	1	3	6	1	2
16	30Z5000	SMART RELAY BOARD SRB	1	EA	1	3	6		1
17	30Z5002	ÉCRAN TACTILE & CARTE À CIRCUITS IMPRIMÉS	1	EA	1	3	6		1
18	31Z0115	PLAQUE ISOLANTE	2	EA	2	6	12		
19	31Z0630	BLOC DE JONCTION À 3 VOIES	1	EA	2	6	12		1
20	31Z0186	SILASTIC NOIR (GARNITURE DE PORTE)		TUBE	1	3	6	1	1
21	31Z0477	BLOC DE JONCTION SECTEUR À 4 VOIES	1	EA	1	3	6		1
22	31Z0600	MODULE ADAPTATEUR USB	1	EA	1	3	6		1
23	31Z0620	CÂBLE BTS UI SRB (BLANC)	1	EA	1	3	6	1	1
24	31Z1255	PG21 PRESSE-ÉTOUPE NOIR	1	EA	1	3	6		
25	31Z1256	PG21 ÉCROU DE PRESSE-ÉTOUPE	1	EA	1	3	6		
26	31Z1259	CACHE DIAM. 12 MM	4	EA	4	12	24		
27	31Z1307	PORT ETHERNET	1	EA	1	3	6		
28	31Z3154	M4x6 SET VIS S/S A2 (PLATEAU)	2	EA	1	3	6		1
29	32Z1066	POIGNÉE DE PORTE	1	EA	1	3	6		
30	32Z4028	PLATEAU GASTRONOM DEMI-FORMAT	1	EA	1	3	6		
31	32Z7062	MODULE DE PERSONNALITÉ SRB e4	1	EA	1	3	6		1
32	32Z7065	MODULE DE PERSONNALITÉ BTS e4	1	EA	1	3	6		1
33	DR0005	DOUBLE ÉLÉMENT CHAUFFANT À 4 BOBINES 3,2kW	1	EA	1	3	6		1
34	DR0006	INTERRUPTEUR À LAMES	1	EA	1	3	6	1	1
35	DR0007	BADGE MERRYCHEF	1	EA	1	3	6		
36	DR0008	COULISSEAU DE BADGE MERRYCHEF	1	EA	1	3	6		
37	DR0009	GUIDE DE BADGE MERRYCHEF	1	EA	1	3	6		
38	DR0010	GARNITURE DE BADGE MERRYCHEF	1	EA	1	3	6		
39	DR0011	FILM PROTECTEUR POUR ÉCRAN TACTILE	1	EA	2	6	12		1
40	DR0021	HAUT-PARLEUR HARMONISÉ	1	EA	1	3	6		1
41	DR0043	STAT SURCHAUFFE GRAND FORMAT	1	EA	1	3	6	1	1
42	DV0061	ÉCROU À OREILLES DU PLATEAU	2	EA	2	6	12		1
43	DV0168VIT	DISPOSITIF D'ARRÊT DE LA PORTE PRESSÉ (VITREUX)	1	EA	0	1	2		
44	DV0187	PANNEAU SUPÉRIEUR (PRESSÉ)	1	EA	0	1	2		
45	DV0202	DISPOSITIF DE RETENUE POUR PLAQUE EN CÉRAMIQUE	4	EA	4	12	24		4
46	DV0239	FIXATION PLATEAU - FILETAGE RAPIDE	2	EA	1	3	6		1
47	DV0275	GRILLE V3	1	EA	1	3	6		
48	SA3113	GARNITURE DE PORTE HT	1	EA	1	3	6	1	1
49	DV0366	LOGEMENT DU FILTRE À GRAISSES (ÉLIMINATION FACILE)	1	EA	1	3	6		
50	DV0370	POIGNÉE DU PLATEAU INFÉRIEUR	1	EA	1	3	6		1
51	DV0397	CONDUITES ARRIÈRE EN FONTE CÔTÉ DROIT	1	EA	0	1	2		
52	DV0403	CONDUITES ARRIÈRE EN FONTE CÔTÉ GAUCHE	1	EA	0	1	2		
53	DV0437	FINITION BANDEAU INFÉRIEUR	1	EA	0	1	2		
54	DV0452	BRIDE DE CONDENSATEUR	2	EA	2	6	12		
55	DV0467	PANNEAU LATÉRAL CÔTÉ DROIT	1	EA	0	1	2		
56	DV0468	PANNEAU LATÉRAL CÔTÉ GAUCHE	1	EA	0	1	2		
57	DV0661	THERMOCOUPLE (FOUR)	1	EA	1	3	6	1	1
58	DV0666	CAPOT RÉPARTITEUR - CÉRAMIQUE	2	EA	2	6	12	2	2
59	DV0692	JOINT - CAPOT CÉRAMIQUE	2	EA	2	6	12	2	2
60	DV0700	REVÊTEMENT DE LA PORTE	1	EA	0	1	2		
61	MC3175	PLATEAU QUATRE - CARRÉ	1	EA	1	3	6		
62	30Z5008	ENSEMBLE CARTE À CIRCUITS IMPRIMÉS À DIODES	2	EA	2	6	12	2	2
63	PSA111	ENSEMBLE PORTE (PRESSÉ)	1	EA	0	1	2		
64	PSA1122	SOUS-ENSEMBLE VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT	1	EA	1	3	6		1
65	PSA1180	ENS. MOTEUR AIR CHAUD	1	EA	1	3	6		1
66	PSA2101	PLATEAU SUPÉRIEUR SS	1	EA	0	1	2		
67	PSA246	ENS. PORTE + DISPOSITIF D'ARRÊT (PRESSÉ)	1	EA	0	1	2		
68	PSA266	PLATEAU INFÉRIEUR	1	EA	0	1	2		
69	PSA288	ENSEMBLE MOTEUR RÉPARTITEUR (ARTICULÉ)	2	EA	2	6	12		2
70	PSA291	ENS. RÉPARTITEUR (ARTICULÉ)	2	EA	2	6	12		2
71	RMC6104	PIED	1	EA	0	1	2		
72	SA3105	KIT JOINT	1	EA	1	3	6		1
73	SA329	ENS. PANNEAU ARRIÈRE	1	EA	0	1	2		

Nomenclature n°	Pc. n°	Description	Qté. par four	Unité	1 à 10 fours	11 à 50 fours	51 à 100 fours	1 ^{ers} secours/ To Go Box	Kit centre d'entretien
1	105005	ÉCROU À CAGE M3	10	EA	10	30	60		
4	30Z0240	MICRORUPTEUR	2	EA	2	6	12	2	4
6	30Z0503	INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT BIPOLAIRE	1	EA	1	3	6	1	1
7	30Z1177	PETIT FUSIBLE 20A FLM020	2	EA	2	6	12	2	4
8	30Z1178	PORTE-FUSIBLE 30A	2	EA	1	3	6	1	2
10	30Z1340	FILTRE 16A MONTURE À VIS	5	EA	2	6	12	1	4
11	30Z1415	MAGNÉTRON 2M303H	2	EA	1	3	6	1	2
13	30Z1427	STAT SURCHAUFFE MAGNÉTRON	2	EA	1	3	6	1	1
14	30Z1430	MICRORUPTEUR (GRAND FORMAT)	1	EA	1	3	6	1	1
15	30Z1439	RELAIS 12V OMRON	2	EA	1	3	6	1	2
16	30Z5000	SMART RELAY BOARD SRB	1	EA	1	3	6		1
17	30Z5002	ÉCRAN TACTILE & CARTE À CIRCUITS IMPRIMÉS	1	EA	1	3	6		1
18	31Z0115	PLAQUE ISOLANTE	2	EA	2	6	12		
19	31Z0630	BLOC DE JONCTION À 3 VOIES	1	EA	2	6	12		1
20	31Z0186	SILASTIC NOIR (GARNITURE DE PORTE)		TUBE	1	3	6	1	1
21	31Z0477	BLOC DE JONCTION SECTEUR À 4 VOIES	1	EA	1	3	6		1
22	31Z0600	MODULE ADAPTATEUR USB	1	EA	1	3	6		1
23	31Z0620	CÂBLE BTS UI SRB (BLANC)	1	EA	1	3	6	1	1
24	31Z1255	PG21 PRESSE-ÉTOUPE NOIR	1	EA	1	3	6		
25	31Z1256	PG21 ÉCROU DE PRESSE-ÉTOUPE	1	EA	1	3	6		
26	31Z1259	CACHE DIAM. 12 MM	4	EA	4	12	24		
27	31Z1307	PORT ETHERNET	1	EA	1	3	6		
74	SA340	CARTOUCHE DU FILTRE À GRAISSES	1	EA	1	3	6		
75	SA351	ENS. CAT SUP.	1	EA	0	1	2		
76	SA353	ENS. CAT INF.	1	EA	0	1	2		
77	SA374	ENS. GUIDE D'ONDES EN FONTE	2	EA	0	1	2		
78	SA390	ENS. FILTRE À AIR	1	EA	1	3	6	1	1
79 / 81	PSR101	KIT CHARNIÈRE DE PORTE EIKON	1	EA	1	3	6		1
80 / 82	PSR102	KIT BRIDE DE MICRORUPTEUR EIKON	1	EA	1	3	6		1

eikon e4 230 V 50Hz - R-U/UE - Pièces uniques

83	30Z1319	RÉGULATEUR DE VITESSE MOTEUR (UE)	1	EA	0	1	2		1
84	30Z1332	CONDENSATEUR 1,05uF 2500V	2	EA	2	6	12	2	2
85	30Z1413	TRANSFORMATEUR 230V 50Hz	2	EA	2	6	12		2
86	SR206	CORDON D'ALIMENTATION GC 2P (UE)	1	EA	1	3	6		
86	SR210	CORDON D'ALIMENTATION HE 1P (UE)	1	EA	1	3	6		
2	30Z0217	FUSIBLE 1" 10A HRC	2	EA	2	6	12	2	4
3	30Z0231	PORTE-FUSIBLE 1" (13A)	3	EA	1	2	4	1	2
5	30Z0394	FUSIBLE 1" 7A HRC	1	EA	2	6	12	2	4
9	30Z1298	CONDENSATEUR - DÉMARRAGE MOTEUR (REFROIDISSEMENT)	1	EA	2	6	12	1	2
12	30Z1425	TRANSFORMATEUR BT	1	EA	1	3	6	1	2

eikon e4 230 V 50Hz - AZ - Pièces uniques

83	30Z1319	RÉGULATEUR DE VITESSE MOTEUR (UE)	1	EA	0	1	2		1
84	30Z1332	CONDENSATEUR 1,05uF 2500V	2	EA	2	6	12	2	2
85	30Z1413	TRANSFORMATEUR 230V 50Hz	2	EA	2	6	12		2
86	SR206	CORDON D'ALIMENTATION GC (UE)	1	EA	1	3	6		
2	30Z0217	FUSIBLE 1" 10A HRC	2	EA	2	6	12	2	4
3	30Z0231	PORTE-FUSIBLE 1" (13A)	3	EA	1	2	4	1	2
5	30Z0394	FUSIBLE 1" 7A HRC	1	EA	2	6	12	2	4
9	30Z1298	CONDENSATEUR - DÉMARRAGE MOTEUR (REFROIDISSEMENT)	1	EA	2	6	12	1	2
12	30Z1425	TRANSFORMATEUR BT	1	EA	1	3	6	1	2

eikon e4 220 V 60Hz - SA - Pièces uniques

85	30Z1230	MULTIPRISE TRANS 60HZ	2	EA	2	6	12		2
83	30Z1319	RÉGULATEUR DE VITESSE MOTEUR (UE)	1	EA	0	1	2		1
84	30Z1330	CONDENSATEUR 0,88uF 2500V	2	EA	2	6	12	2	2
86	SR210	CORDON D'ALIMENTATION HE (UE)	1	EA	1	3	6		
2	30Z0217	FUSIBLE 1" 10A HRC	2	EA	2	6	12	2	4
3	30Z0231	PORTE-FUSIBLE 1" (13A)	3	EA	1	2	4	1	2
5	30Z0394	FUSIBLE 1" 7A HRC	1	EA	2	6	12	2	4
9	30Z1298	CONDENSATEUR - DÉMARRAGE MOTEUR (REFROIDISSEMENT)	1	EA	2	6	12	1	2
12	30Z1425	TRANSFORMATEUR BT	1	EA	1	3	6	1	2

Toutes les variantes ci-dessus peuvent être équipées ou non de convertisseurs catalytiques (cf. liste principale pour les n° de pcs.)

23 CODES D'ERREUR AFFICHÉS

Code d'erreur	Condition d'erreur	Description	Déclenchement	Causes potentielles	Niveau d'erreur	Réponse système
E 101	Échec d'alimentation du magnétron	Détecte un magnétron qui ne fonctionne pas correctement	Le courant mesuré par le transformateur ampèremétrique était en dehors des tolérances.	Échec du/des composant(s) dans le circuit micro-ondes	Critique	Affiche un message d'erreur jusqu'à ce que le système soit réinitialisé.
E 102	Courant du réchauffeur incorrect	Détecte un dysfonctionnement d'un élément chauffant	Le courant mesuré par le transformateur de détection au niveau du SRB était <1A lorsque le cycle de chauffage était activé ou >1A lorsque le cycle de chauffage était désactivé.	En cas de courant >1A, défaillance potentielle d'un ou plusieurs éléments chauffants. Si le courant mesuré était <1A, défaut de câblage potentiel empêchant l'alimentation d'arriver à l'élément.	Critique	Affiche un message d'erreur jusqu'à ce que le système soit réinitialisé.
E 103	Surchauffe ambiante >70°C	Détecte une éventuelle surchauffe au niveau de la zone de commandes	La température ambiante mesurée au niveau du BTS et du SRB était >70°C	Échec du ventilateur de refroidissement. Ventilateur de refroidissement mal raccordé. Air d'admission trop chaud. Filtre d'admission bloqué.	Critique	Affiche un message d'erreur jusqu'à ce que la température ambiante au niveau de la zone des commandes soit inférieure à 60°C
E 104	Surchauffe magnétron / cavité	Détecte une éventuelle surchauffe au niveau de la cavité et des magnétrons	Thermostats de surchauffe cavité et magnétron	Échec du ventilateur de refroidissement. E103 / E106 ne se déclenchent pas. Échec SRB. Échec magnétron. Défaut de câblage / raccordement. Filtre d'admission bloqué.	Critique	Affiche un message d'erreur jusqu'à l'appel de service et au refroidissement du magnétron ou la réinitialisation de la cavité.
E 105	Tension d'alimentation élevée / faible	Détecte si la tension d'alimentation est en dehors des spécifications	L'alimentation au capteur de tension du four au niveau du SRB est trop élevée / faible	Tension secteur incorrecte. Câblages internes / externes insuffisants. SRB défectueux.	Critique	Affiche un message d'erreur jusqu'à ce que le système soit réinitialisé.
E 106	La cavité atteint 25°C au-dessus de la valeur de consigne une fois qu'elle contrôle à la valeur de consigne	Détecte si la température de la cavité a dépassé les limites	La valeur de consigne du four a été dépassée	Feu dans la cavité. Échec du ventilateur de convection. Aucune roue ou roue détachée au niveau du ventilateur de convection.	Critique	Affiche un message d'erreur jusqu'à ce que le système soit réinitialisé.

Code d'erreur	Condition d'erreur	Description	Déclenchement	Causes potentielles	Niveau d'erreur	Réponse système
E 107	Erreur de communication	Aucune communication n'est possible entre le BTS et le SRB	Perte de communication entre le SBR et le BTS	Câble de connexion SRB / BTS débranché ou endommagé. BTS ou SRB défectueux.	Critique	Affiche un message d'erreur jusqu'à ce que le système soit réinitialisé.
E 108	Erreur du MP du BTS	Mauvais MP détecté / aucun MP détecté	Le BTS ou le SRB est équipé d'un MP (Module de Personnalité) incorrect ou aucun MP n'est présent	Le MP a été changé et est incorrect. Le MP a été retiré.	Critique	Affiche un message d'erreur jusqu'à ce que le système soit réinitialisé.
E 110	Conflit de version du SRB	Version du firmware du SRB incompatible avec la version du BTS	Le BTS a détecté que le firmware du SRB n'est pas supporté.	Une mise à jour du firmware a été effectuée au niveau du BTS et le SRB n'a pas été mis à jour en conséquence.	Critique	Affiche un message d'erreur jusqu'à ce que le système soit réinitialisé.
E 111	Erreur au niveau du capteur de la cavité	Capteur de la cavité endommagé / débranché	Le contrôleur lit un circuit ouvert à travers l'entrée du thermocouple	Le thermocouple n'est pas connecté. Le thermocouple est endommagé, circuit ouvert. Échec du SRB.	Critique	Affiche un message d'erreur jusqu'à ce que le système soit réinitialisé.
N/A	Porte du four ouverte pendant plus d'1 mn.	Porte du four ouverte. Impossibilité de fonctionnement du four.	Interruption de l'alimentation commutée au niveau du SRB	Porte laissée ouverte. Échec des interrupteurs de porte ou du SRB. Câblage ou raccordement défectueux.	Avertissement	Message d'avertissement affiché jusqu'à ce que la porte soit fermée.
N/A	Filtre à air retiré	Filtre à air non installé. Impossibilité de fonctionnement du four.	Filtre non installé.	Échec des commutateurs à lames ou du SRB. Câblage ou raccordement défectueux.	Avertissement	Affiche un message d'erreur jusqu'à ce que le filtre soit réinstallé.

24 SRB et cartes de circuits imprimés BTS

24.1 DEL du BTS

- Fonctionnement – Clignotement pulsé d'1 seconde indiquant que la carte a démarré.
- Tension – Allumé pour montrer qu'il y a une alimentation du SRB.
- Bus P – Clignotement irrégulier indiquant une communication de données avec le SRB.
- Bus C – Allumé pour montrer que des données sont en train d'être téléchargées du MP vers le BTS.
- LD5 – Allumé pour montrer.

1 LD5

2 Tension, Fonctionnement, Bus P, Bus C.

24.2 Emplacements des bornes du BTS

3 X6 – Haut-parleur

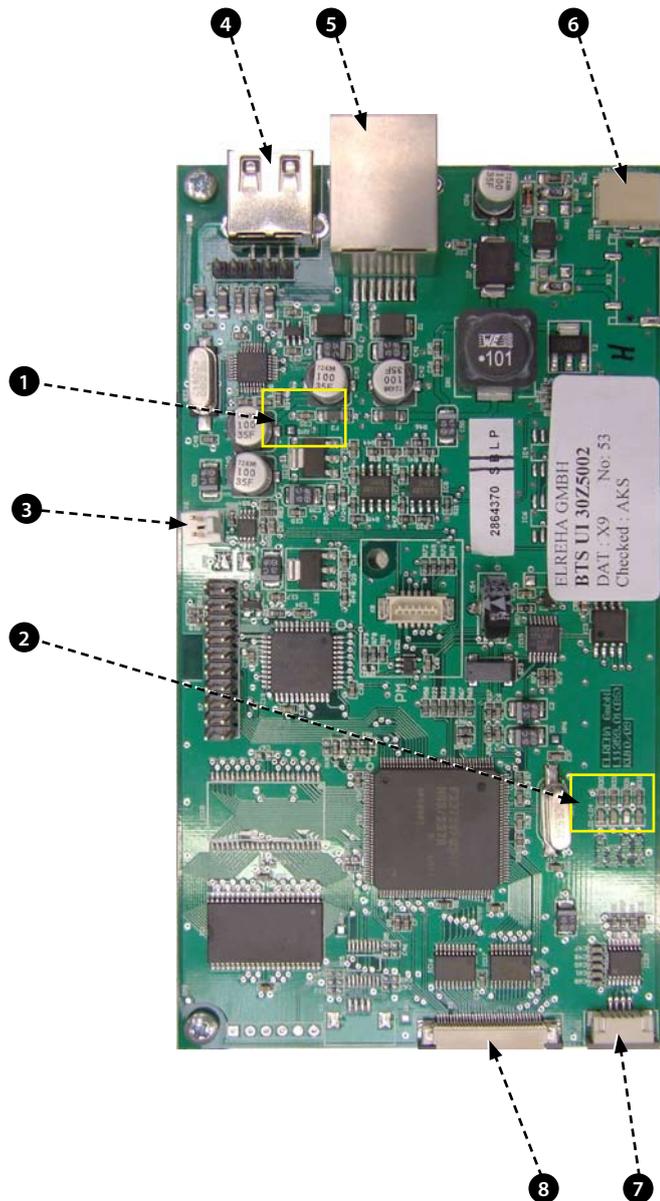
4 X5 – Port USB

5 X4 - Communications vers le SRB

6 X11 – Rétro-éclairage de l'écran

7 X13 – Écran tactile

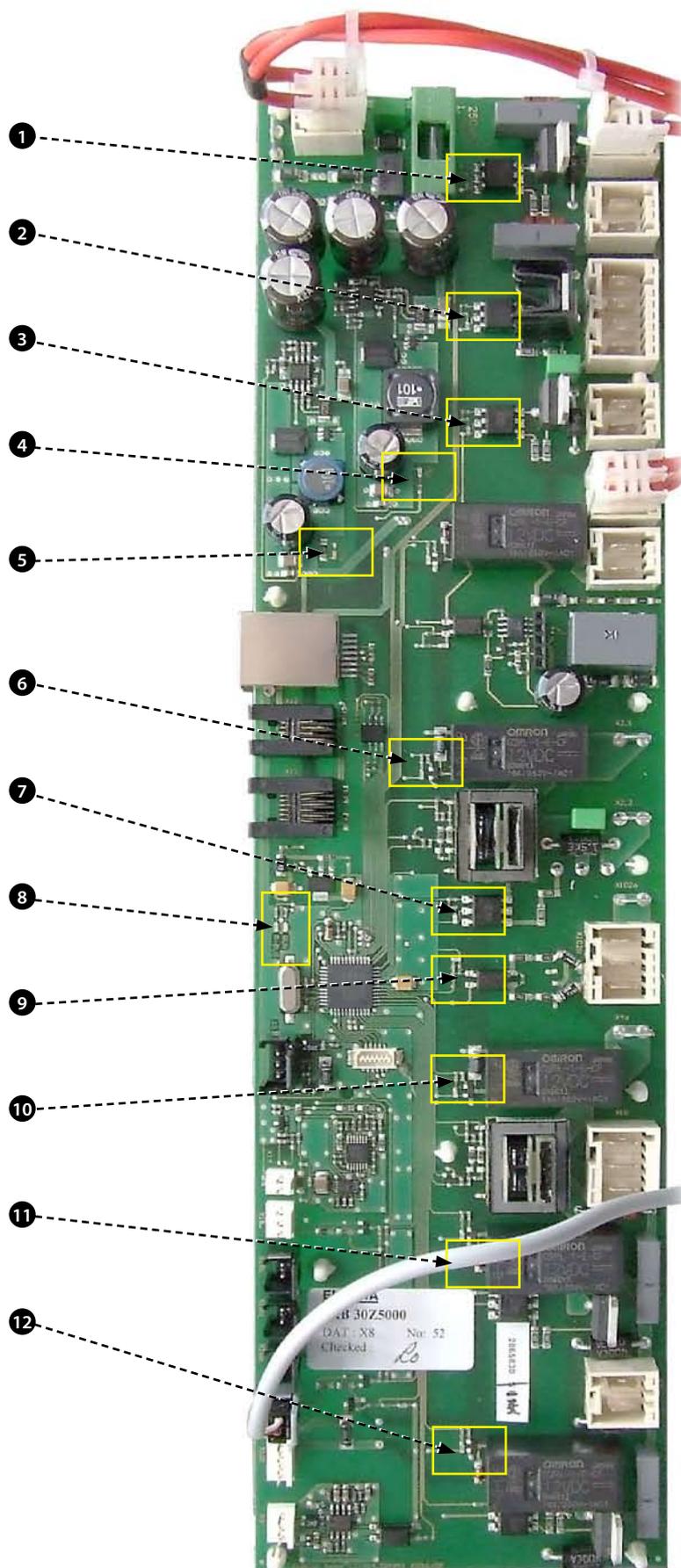
8 X9 – Écran d'affichage carte imprimée



24.3 DEL DU SRB

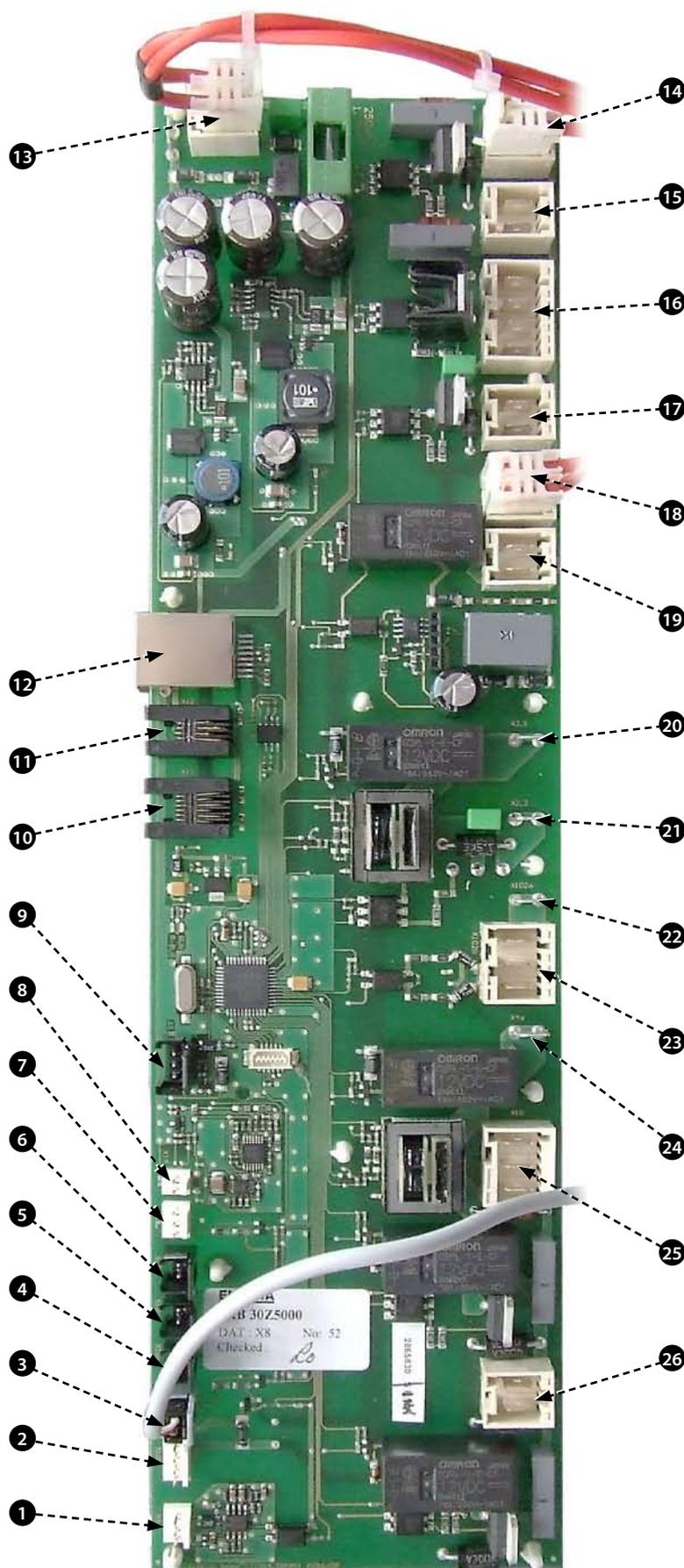
- P-Bus – clignotement irrégulier, indiquant une communication de données avec le BTS.
- Fonctionnement – clignotement pulsé d'1 seconde, indiquant que la carte a démarré.
- 12V et 5V – allumé pour montrer les tensions de sortie du transformateur interne.
- Relais et triac – allumé pour montrer qu'un signal a été envoyé pour alimenter ce composant.

- 1 Ventilateur de refroidissement.
- 2 Ventilateur de convection.
- 3 Répartiteur.
- 4 Alimentation 5V.
- 5 Alimentation 12V.
- 6 Sécurité du four.
- 7 Entraînement du four.
- 8 P-BUS : clignote lorsque des données sont envoyées / reçues. FONCTIONNEMENT : clignotement d'1 seconde.
- 9 Porte du four.
- 10 Relais de sécurité micro-ondes.
- 11 Entraînement micro-ondes 2.
- 12 Entraînement micro-ondes 1.

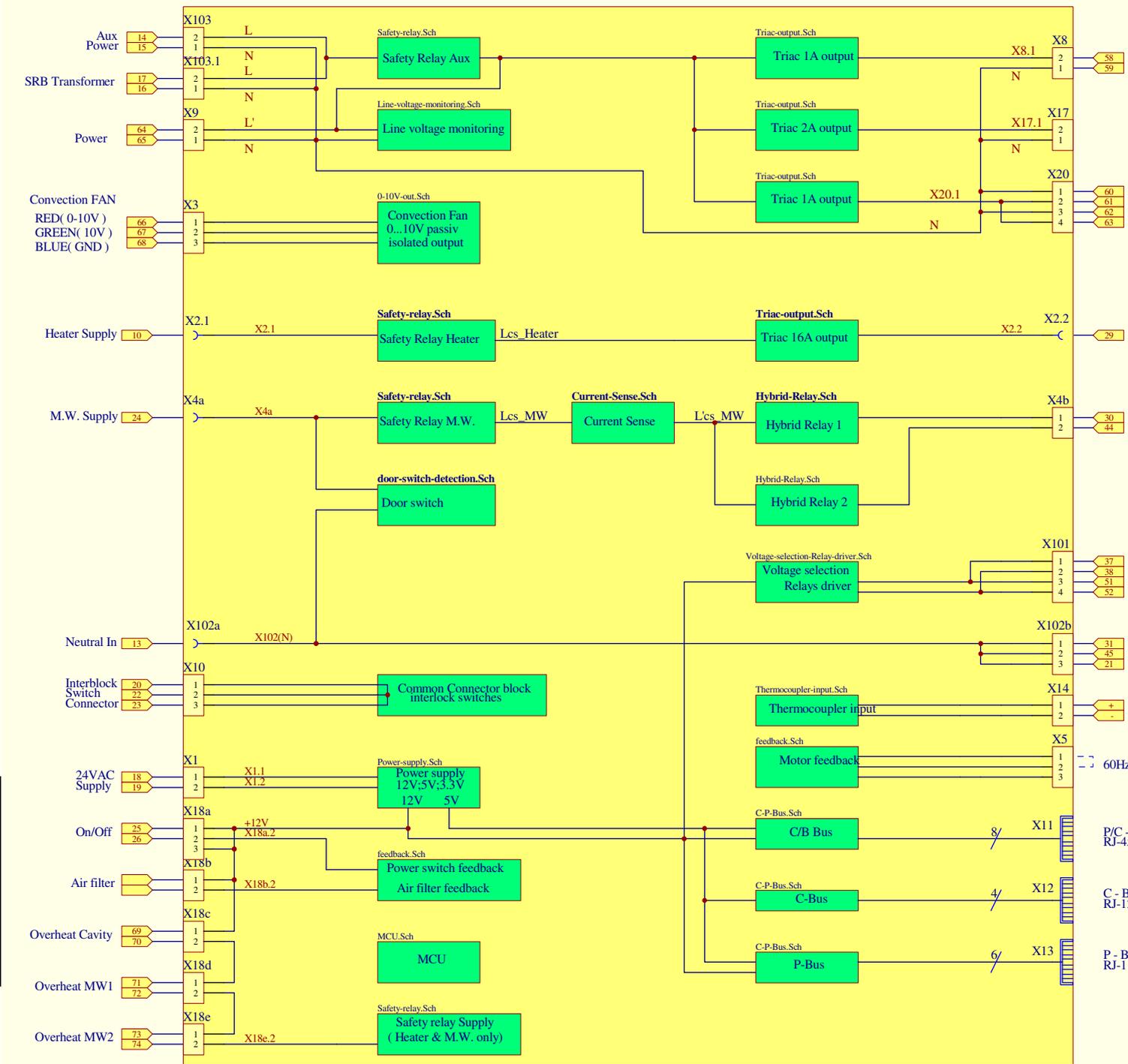
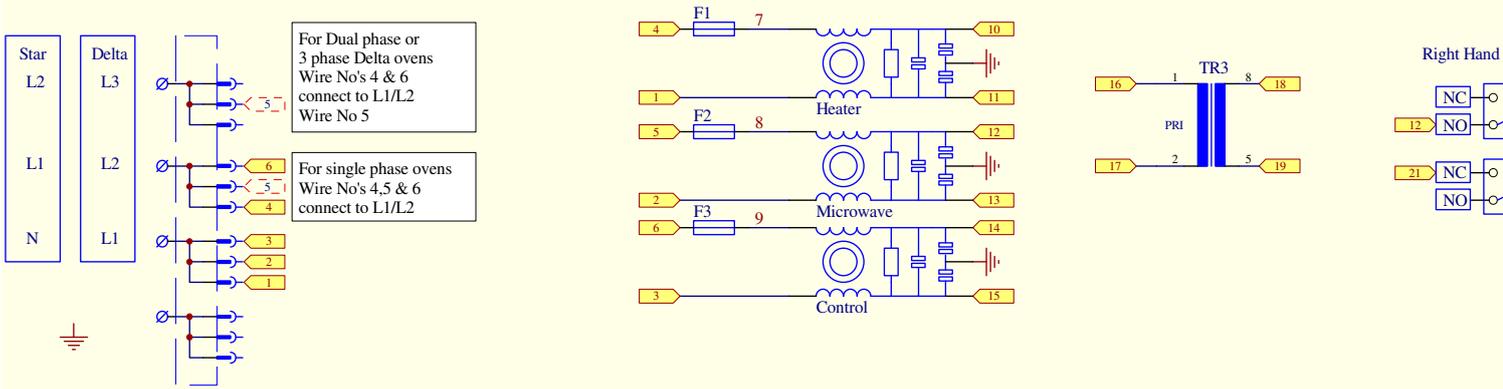


24.4 Emplacements des bornes du SRB :

- 1 X3 – Sortie pour le contrôleur du ventilateur de convection e4.
- 2 X101 – Alimentations de la bobine du relais de sélection de tension.
- 3 X18b – Contact à lames du filtre d'admission d'air.
- 4 X18e – Thermostat du magnétron droit.
- 5 X18d – Thermostat du magnétron gauche.
- 6 X18c – Thermostat de surchauffe de la cavité.
- 7 X18a – Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.
- 8 X14 - Thermocouple de température de la cavité.
- 9 X5 – Entrée tr/mn du ventilateur.
- 10 X13 - Bus P, port Ethernet.
- 11 X12 - Bus C, port du PC de développement.
- 12 X11 - Bus P/C, câble BTS.
- 13 X1 – Alimentation 24V du transformateur basse tension.
- 14 X8 – Ventilateur de refroidissement.
- 15 X17 – Pas utilisé.
- 16 X20 – Répartiteurs de micro-ondes.
- 17 X9 – Sortie secteur, contrôleur du ventilateur de convection.
- 18 X103.1 - Sortie secteur vers le transformateur basse tension.
- 19 X103 – Entrée secteur, phase et neutre.
- 20 X2.1 - Entrée secteur, phase pour les réchauffeurs.
- 21 X2.2 – Sortie secteur, phase vers les réchauffeurs.
- 22 X102a - Entrée secteur, neutre pour les transformateurs du magnétron et l'interrupteur de contrôle de la porte.
- 23 X102b – Sortie secteur, neutre vers les transformateurs du magnétron et l'interrupteur de contrôle de la porte.
- 24 X4a – Signal de l'interrupteur de la porte de l'interrupteur de la porte secondaire (phase pour les transformateurs du magnétron).
- 25 X10 – Bloc de connexion pour les interrupteurs de la porte.
- 26 X4b - Phase pour les transformateurs du magnétron.

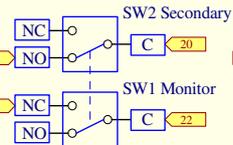


25 SCHEMAS D'INSTALLATION

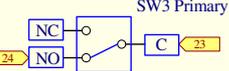


CIRCUITS ÉLECTRIQUES

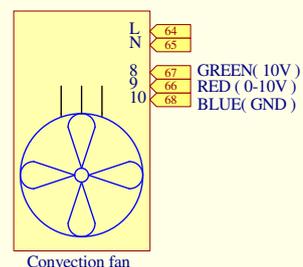
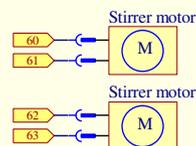
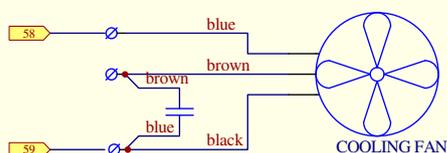
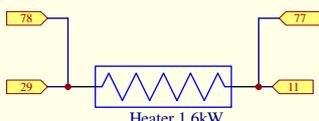
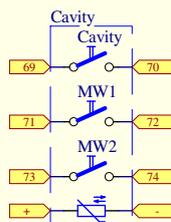
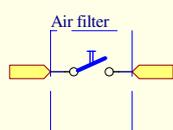
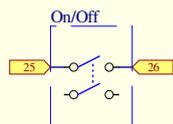
Right Hand Side Switch assly



Left Hand Side Switch assly



Note
Switches Shown in
Door Closed position!



Cooling Fan

Magnetron stirrer motor 1
Magnetron stirrer motor 2

Heater Supply out

MW2
MW1

Voltage selection relay
MW2
MW1

Neutral MW2
Neutral MW1
Interlock Switches

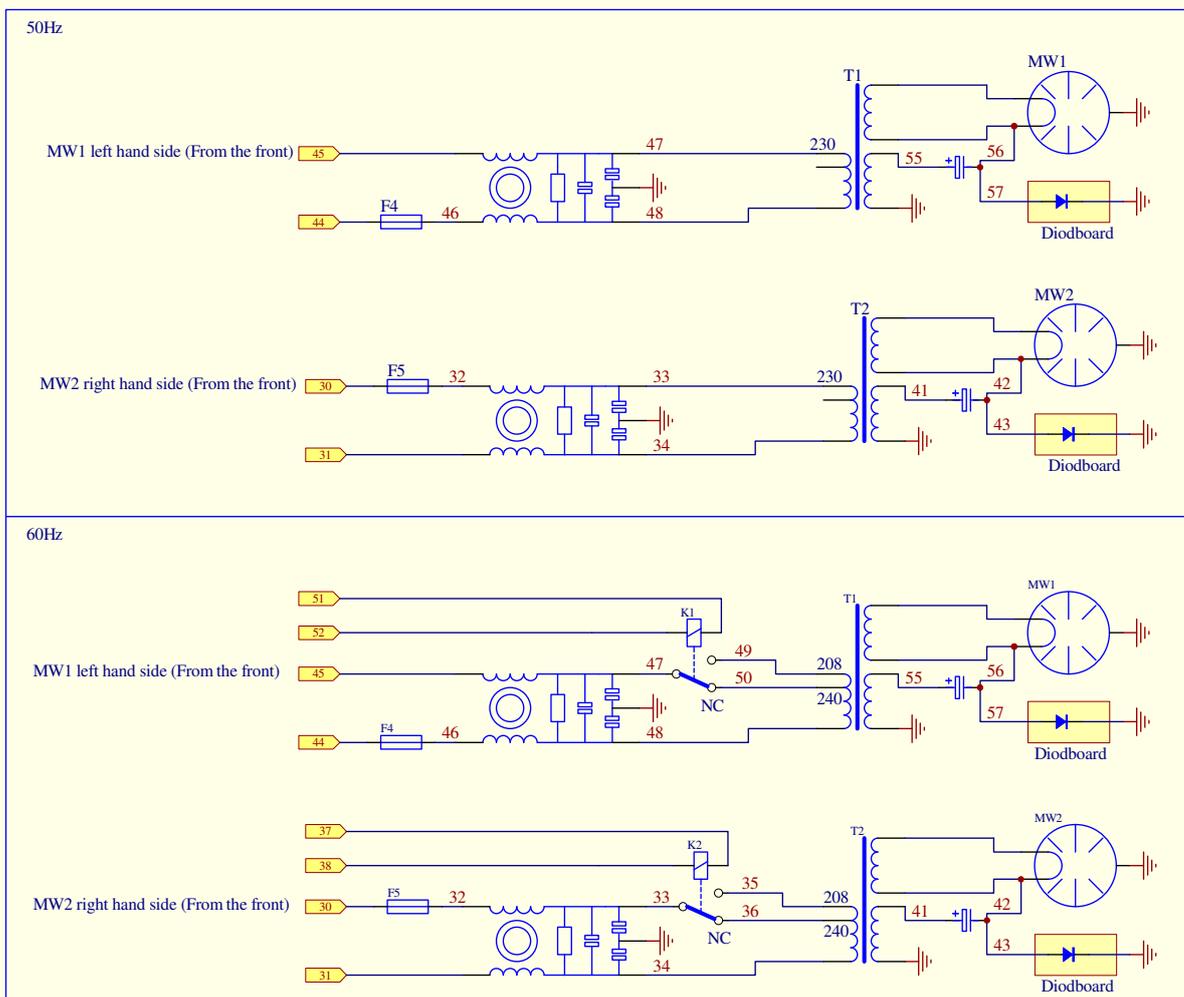
Temperature Input

60Hz: Jumper on X5.1-X5.2

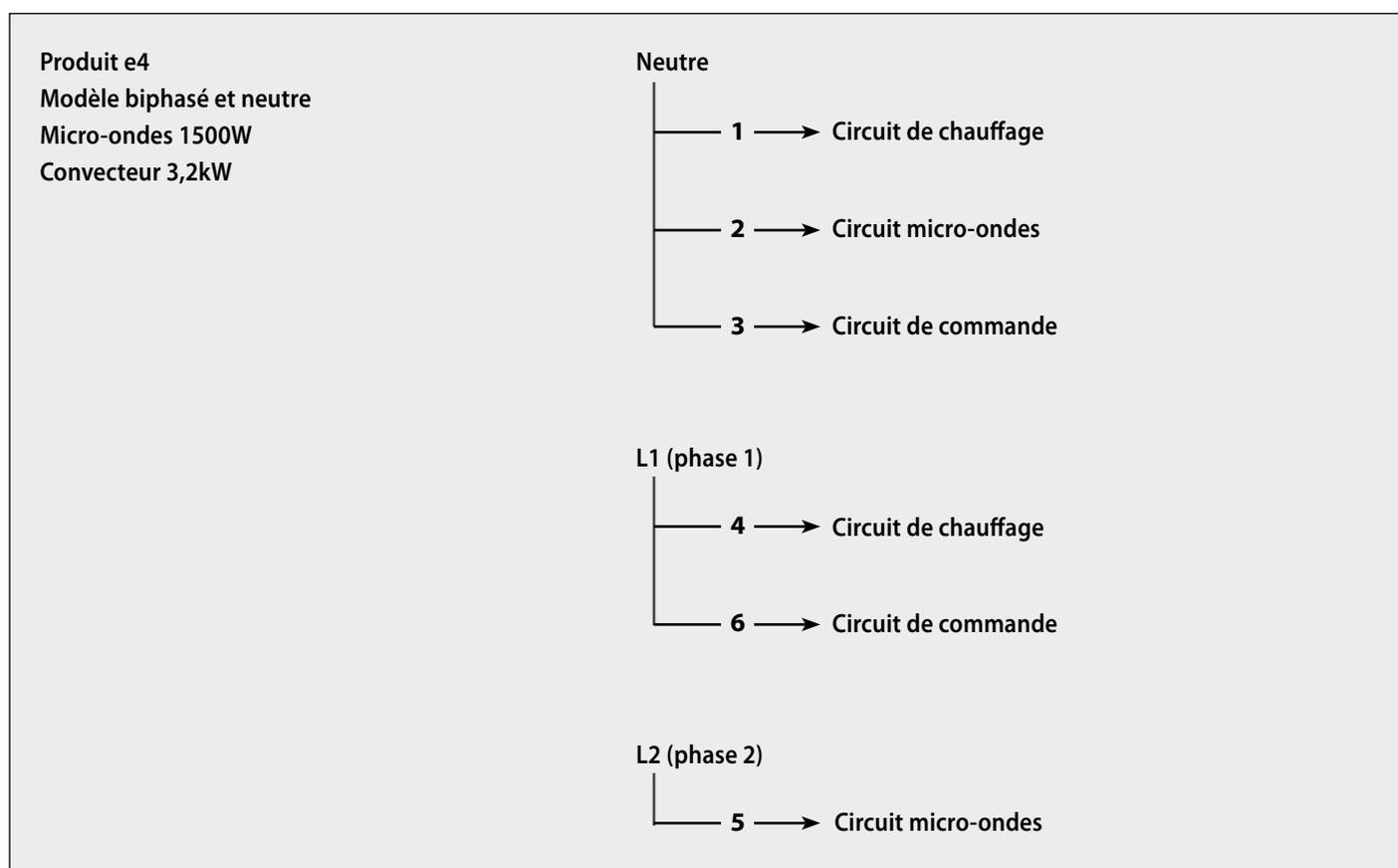
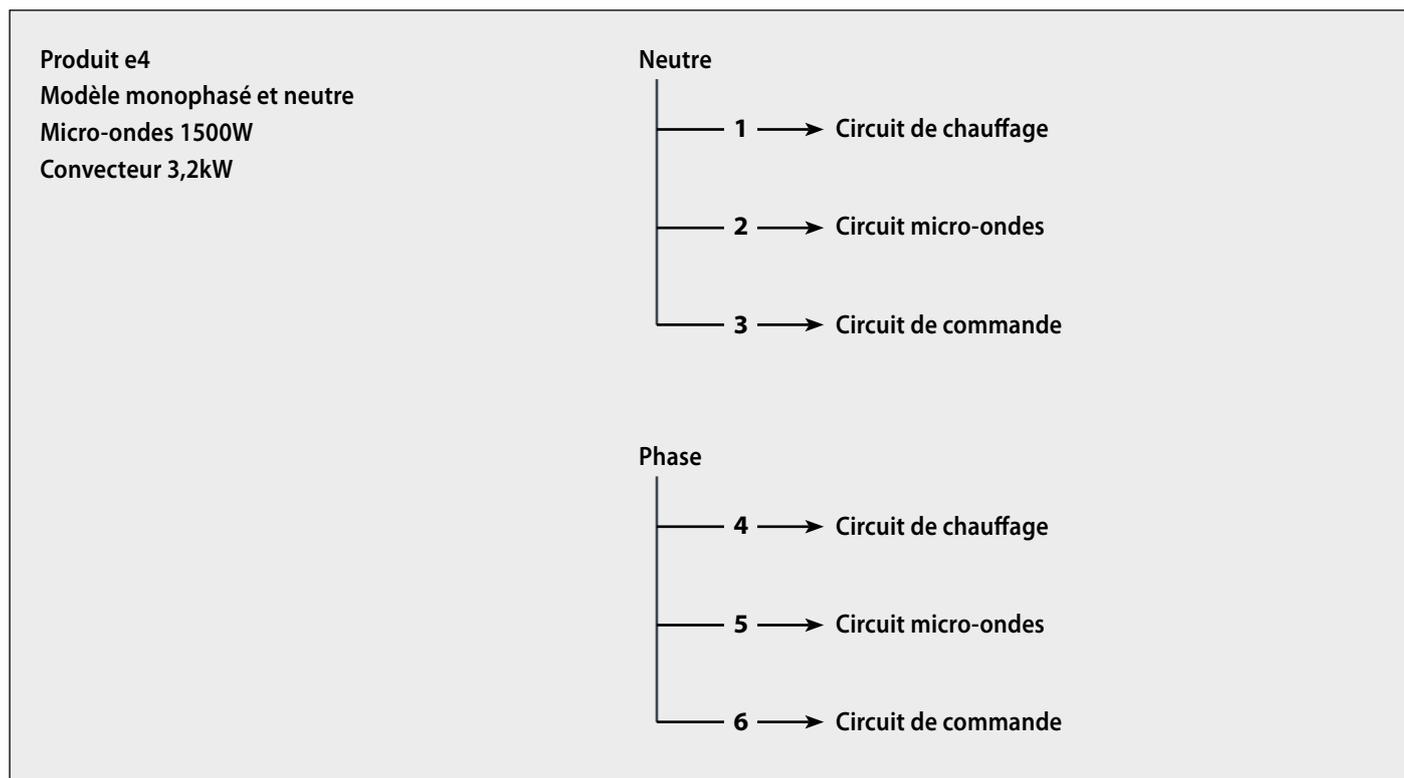
P/C - Bus
RJ-45 BTS

C - Bus
RJ-12 Coms modules

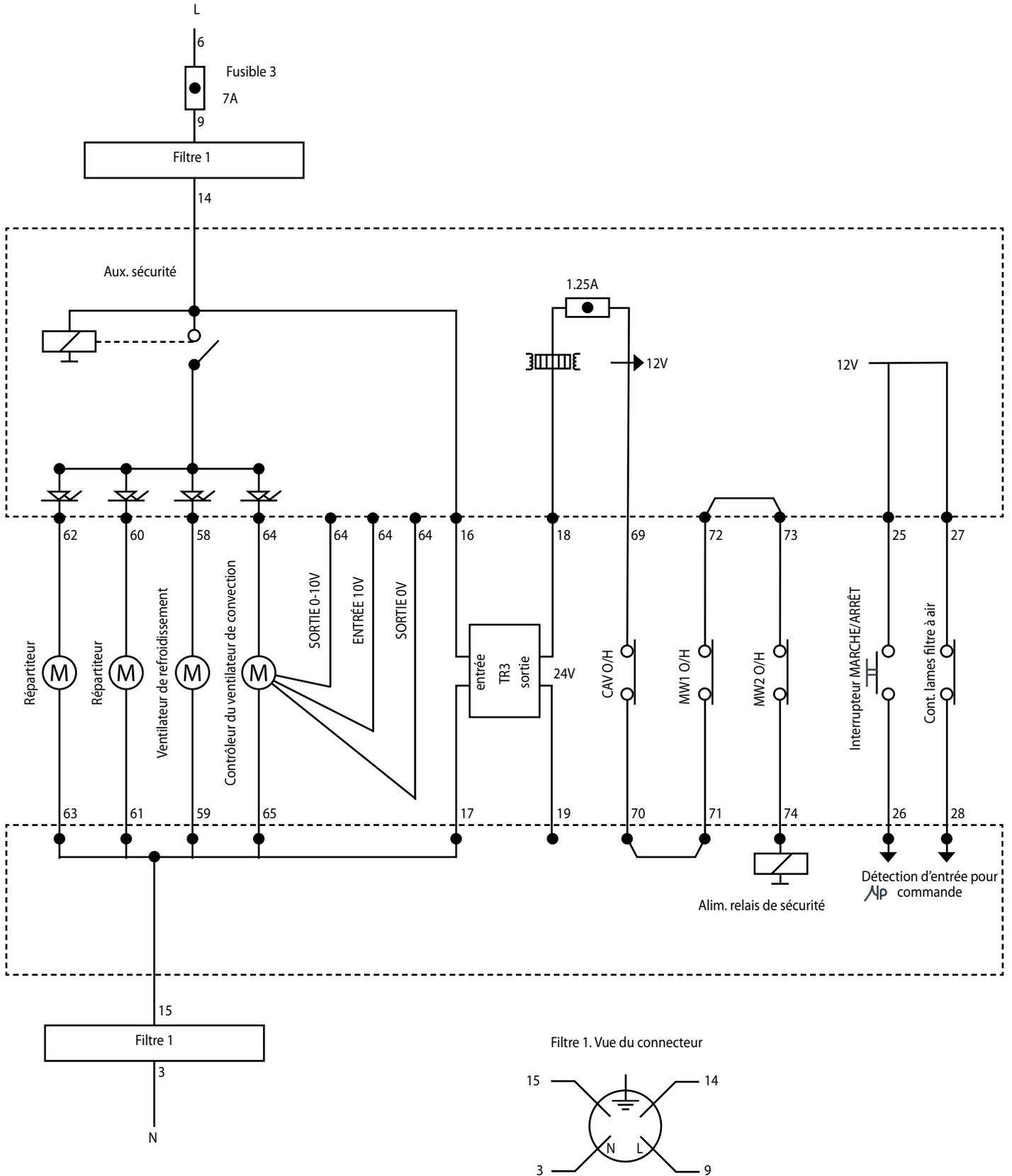
P - Bus
RJ-11



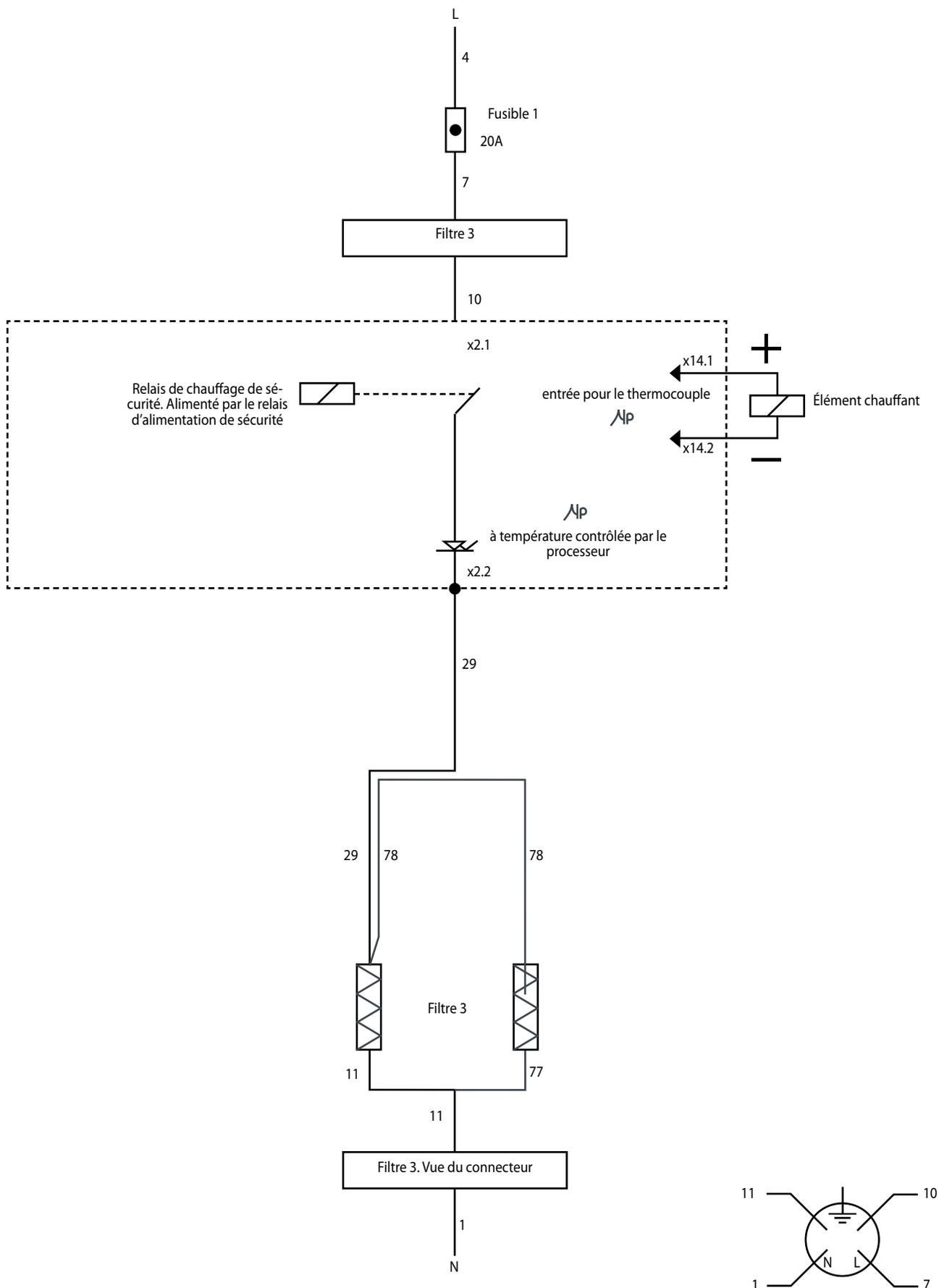
25.1 RACCORDS D'ALIMENTATION e4



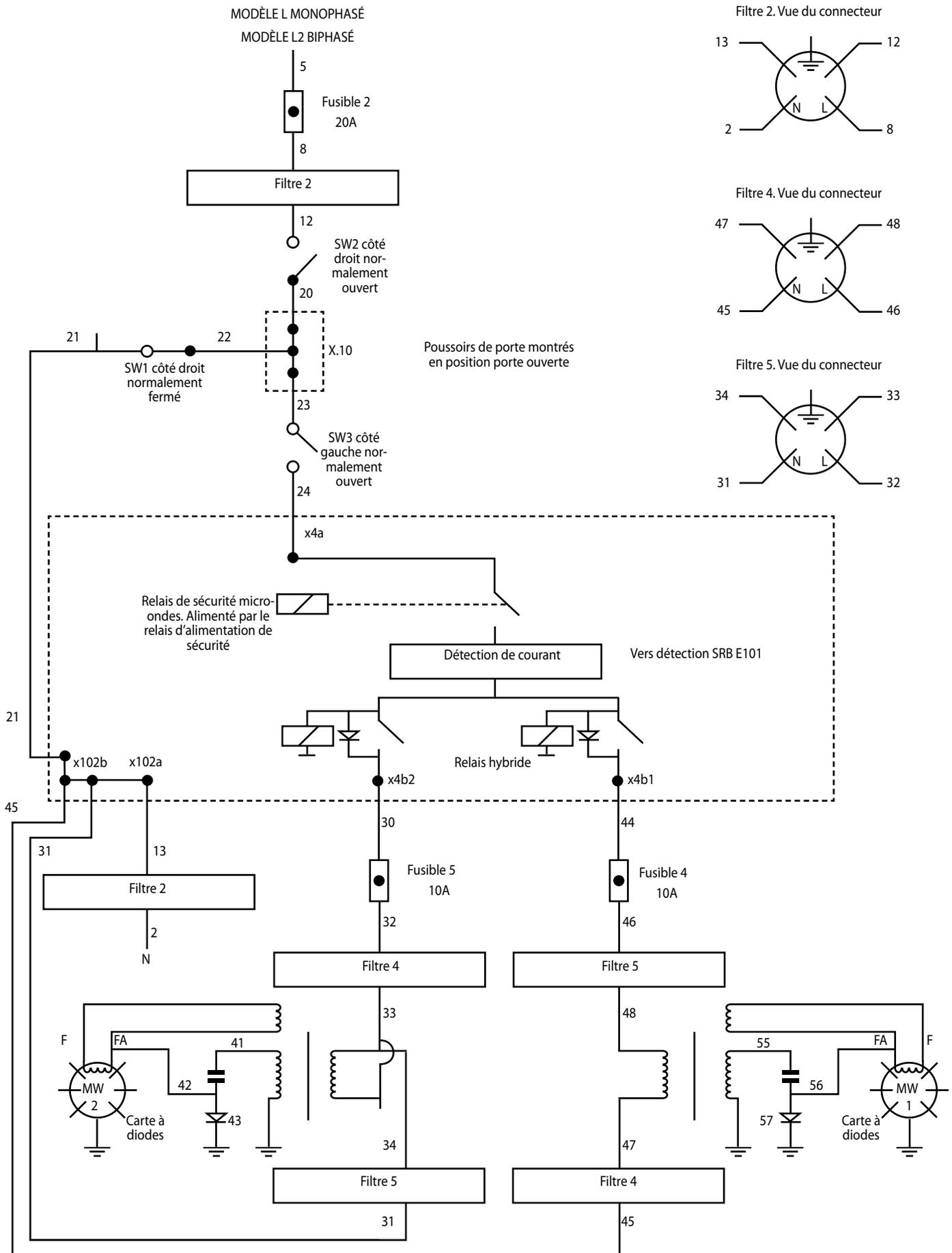
25.2 CIRCUIT DE COMMANDE e4



25.3 CIRCUIT DE CHAUFFAGE e4



25.4 CIRCUIT MICRO-ONDES e4



26 Mise en service du four

26.1 Installation initiale

- 1 Déballez le four et assurez-vous qu'il ne soit pas endommagé.
- 2 Vérifiez les accessoires du four.
- 3 Vérifiez que l'emplacement choisi offrira une ventilation adéquate.
- 4 Placez le four sur une surface solide, plate et ininflammable.
- 5 Retirez les panneaux et vérifiez la sécurité de l'ensemble des câblages et des composants.
- 6 Réinstallez les panneaux.
- 7 Positionnez le four en veillant à ce qu'il y ait un espace d'aération minimum de 50 mm sur les côtés et à l'arrière.
- 8 Vérifiez l'alimentation électrique et branchez-le.
- 9 Placez un récipient d'eau dans le four et allumez-le.
- 10 Enregistrez la version du modèle et vérifiez qu'il correspond bien à la plaque signalétique.
- 11 Enregistrez la version du BTS (UI).
- 12 Enregistrez la version du SRB.
- 13 Enregistrez le numéro de série et vérifiez qu'il correspond bien à la plaque signalétique.
- 14 Entrez dans le mode Entretien.
- 15 Enregistrez la tension et la fréquence.
- 16 Enregistrez l'appel de courant du magnétron.
- 17 Vérifiez s'il y a une fuite de micro-ondes.
- 18 Enregistrez le courant de chauffage.
- 19 Vérifiez l'ouverture de la porte sur l'affichage.
- 20 Vérifiez le retrait du filtre sur l'affichage.
- 21 Vérifiez la vitesse du ventilateur.
- 22 Éteignez le four et retirez l'eau.
- 23 Allumez le four et augmentez la température.
- 24 Faites fonctionner le four en cuisant un volume standard.
- 25 Fournissez le Guide d'utilisation ainsi que les coordonnées au Client.
- 26 Montrez aux utilisateurs un aperçu de l'équipement, du fonctionnement et de la sécurité (dangers).
- 27 Remplissez un rapport d'entretien.

26.2 Après toute intervention

Effectuez les contrôles suivants après une opération d'entretien/de réparation/de test du four avant de raccorder ce dernier à l'alimentation secteur :

26.2.1 Tous les branchements électriques internes sont corrects (cf. les schémas de câblage).

26.2.2 Toutes les isolations des câblages sont correctes et aucune isolation n'est en contact avec des éléments tranchants.

26.2.3 Toutes les connexions de mise à la terre sont sécurisées électriquement et mécaniquement.

26.2.4 Tous les verrouillages de sécurité de la porte sont sécurisés et en bon état mécanique.

26.2.5 La porte active tous les interrupteurs de verrouillage et dans le bon ordre.

26.2.6 Le mouvement de la porte s'effectue en douceur et les coudes entrent et sortent librement des fentes.

26.2.7 Le capteur de température est correctement relié au SRB.

26.2.8 Le châssis est remis en place en toute sécurité, sans qu'aucun câble ne soit coincé.

Avant de terminer une opération d'entretien, vérifiez à nouveau les points suivants :

26.2.9 Effectuez les tests de remise en service afin de vous assurer que le four fonctionne correctement, de même que l'écran tactile.

26.2.10 Les émissions de micro-ondes sont inférieures à la limite admissible de 5 mW/cm².

26.2.11 La puissance de sortie du four est contrôlée conformément à la procédure.

26.2.12 Il y a un vide sanitaire approprié de 50 mm (2 pouces) tout autour du four et de 50 mm (2 pouces) au-dessus. Le flux d'air ne doit pas être limité.

26.2.13 Rédigez le rapport d'entretien.



Élimination appropriée de ce produit (politique d'élimination des équipements électriques et électroniques)

Applicable au sein de l'Union européenne et dans d'autres pays d'Europe avec des systèmes d'enlèvement séparés.

Ce marquage sur le produit ou dans la documentation de ce dernier indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Afin d'éviter toute dégradation de l'environnement ou de la santé de l'homme suite à une élimination non conforme des déchets, veuillez éliminer ce produit séparément d'autres types de déchets et le recycler de manière responsable afin de promouvoir la valorisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le détaillant qui leur a vendu ce produit ou leur service administratif local pour de plus amples informations concernant le lieu et la méthode d'élimination de cet article en vue d'un recyclage respectueux de l'environnement.

Les professionnels sont invités à contacter leur fournisseur et à se référer aux conditions générales du contrat d'achat. Ce produit ne doit en aucun cas être mélangé avec d'autres déchets commerciaux destinés à être éliminés.

 **Merrychef**

Station Road West

Ash Vale, Aldershot

Hampshire GU12 5XA

Royaume-Uni

Tél. : +44 (0) 1252 371000

Fax : +44 (0) 1252 371007

E-mail : technical.support@merrychef.com

www.merrychef.com

Merrychef se réserve le droit de modifier les caractéristiques du produit sans préavis et ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour toute inexactitude, erreur ou omission dans les présentes.