

**eikon™ e2**

# Manuel de maintenance et de pièces



**eikon™**



**ATTENTION ÉMISSIONS DE MICRO-ONDES :  
NE PAS S'EXPOSER AUX ÉMISSIONS DU GÉNÉRATEUR  
MICRO-ONDES OU DES ÉLÉMENTS CONDUCTEURS  
D'ÉNERGIE MICRO-ONDES.**

# SYMBOLES

---

Les symboles ci-après sont utilisés, le cas échéant, afin de vous guider visuellement dans ce manuel.



## DANGER

Ce symbole signale un risque élevé de blessures corporelles graves. Les précautions de sécurité concernées doivent OBLIGATOIREMENT être respectées et suivies en permanence.



## ATTENTION

Ce symbole signale un risque potentiel de blessures corporelles ou de dégâts matériels. Les précautions de sécurité concernées doivent OBLIGATOIREMENT être respectées et suivies en permanence.



## INFORMATION

Ce symbole est utilisé pour souligner les informations utiles ou importantes. Par exemple : Le manuel comporte des chapitres généraux (représentés par des onglets tout à gauche et à droite des pages), suivis par le grand titre du sujet, les sous-titres et le texte. Le texte accompagné par un numéro de référence ou une lettre, comme ①, renvoie à la même référence sur l'image.

# TABLE DES MATIÈRES

## SÉCURITÉ ET DIRECTIVES

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 1 EXIGENCES DE SÉCURITÉ | 4 |
| 1.1 Important :         | 4 |

## DÉTAILS DES PRODUITS

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 2 PRÉSENTATION DU PRODUIT & FONCTIONS | 5 |
| 3 PRINCIPAUX ÉLÉMENTS                 | 6 |
| 4 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES           | 7 |

|  |   |
|--|---|
| 4.1 Spécifications                                     | 7 |
| 4.2 Exemple de numéro de série (plaque signalétique) : | 7 |
| 4.3 Conformances:                                      | 7 |

## 6 INSTALLATION

|   |   |
|---|---|
| 6.1 EMBLACEMENT ET POSITIONNEMENT DU FOUR | 9 |
|---|---|

## 7 INSTALLATION ÉLECTRIQUE

## 8 GUIDE INSTALLATION ÉLECTRIQUE

|                     |    |
|---------------------|----|
| 8.1 Charge de phase | 11 |
|---------------------|----|

## 9 GUIDE DE MISE EN ROUTE RAPIDE : FOUR EN MODE UTILISATION SIMPLIFIÉE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 9.1 MISE EN ROUTE                    | 12 |
| 9.2 UTILISER UN PROGRAMME DE CUISSON | 13 |
| 9.3 ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN              | 13 |

## 10 GUIDE DE FONCTIONNEMENT : FOUR EN MODE UTILISATION COMPLÈTE

|  |    |
|--|----|
| 10.1 MENU PRINCIPAL easyTOUCH & ÉCRAN CLAVIER                | 14 |
| 10.2 MODE DÉVELOPPEMENT : CRÉATION D'UN PROGRAMME DE CUISINE | 15 |
| 10.3 PRESS & GO  | 16 |
| 10.4 UTILISER UN PROGRAMME DU LIVRE DE RECETTES              | 16 |
| 10.5 CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR                          | 17 |
| 10.6 VISUALISATION & ÉDITION DES PROGRAMMES                  | 17 |
| 10.7 AJOUTER UN NOUVEAU GROUPE DE PROGRAMMES                 | 18 |
| 10.8 DÉPLACEMENT D'UN PROGRAMME DANS UN GROUPE DE PROGRAMMES | 18 |
| 10.9 AJOUT D'UN PROGRAMME À UN GROUPE                        | 19 |
| 10.10 GESTION DES GROUPE DE PROGRAMMES                       | 19 |

## 11 PARAMÈTRES DE CONTRÔLE DU FOUR

|  |    |
|--|----|
| 11.1 Paramètres du mode four/navigation (A)              | 20 |
| 11.2 Options linguistiques (B)                           | 20 |
| 11.3 Paramètres de température du four et étiquettes (C) | 20 |
| 11.4 Recipe counters (E)                                 | 22 |
| 11.5 Paramètres date et heure (F)                        | 22 |
| 11.6 Niveaux audio (G)                                   | 22 |
| 11.7 Minuterie du four (H)                               | 22 |
| USB oven programs (J)                                    |    |
| Plage de température (K)                                 |    |
| Modifier le mot de passe (L)                             |    |
| Économiseur d'écran (M)                                  |    |

## 12 REFROIDISSEMENT DU FOUR AVANT NETTOYAGE

|  |    |
|--|----|
| 12.1 Refroidissement du four           | 23 |
| 12.2 Préparatifs pour nettoyer le four | 23 |

## 13 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e2

## ENTRETIEN

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 14 ENTRETIEN DU FOUR                | 25 |
| 14.1 Procédure d'entretien :        | 25 |
| 14.2 Activation du mode entretien : | 25 |

## 15 ERREURS & DIAGNOSTICS

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 15.1 MESSAGES D'ERREUR             | 26 |
| 15.2 COPIE DES MESSAGES D'ERREUR : | 26 |
| 15.3 JOURNAL DES ERREURS           | 26 |
| 15.4 COMPTEURS FOUR                | 26 |
| 15.5 AFFICHAGE VISUEL              | 27 |
| 16 MISES À JOUR DU MICROLOGICIEL   | 28 |

## COMPOSANTS DE TEST

|   |    |
|---|----|
| 17 TEST DU FOUR                         | 31 |
| 17.1 Équipement requis                  | 31 |
| 17.2 Test de la terre/l'isolation :     | 31 |
| 17.3 Calibrage de l'écran :             | 31 |
| 17.4 TESTS DU FOUR                      | 32 |
| 17.5 Test d'alimentation du micro-ondes | 32 |
| 17.6 Test de fuite du micro-ondes       | 33 |
| 17.7 Test de contrôle de la température | 34 |
| 17.8 Test de trempage                   | 35 |
| 17.9 Test de remise en service          | 35 |

## 18 COMPOSANTS HAUTE TENSION

|   |    |
|---|----|
| 18.1 Test de transformateur électrique                  | 36 |
| 18.2 Test de rectifieur haute tension (carte de diodes) | 36 |
| 18.3 Test du condensateur haute tension                 | 37 |
| 18.4 Test du magnétron haute tension                    | 37 |

## 19 COMPOSANTS HAUTE TENSION

|   |    |
|---|----|
| 19.1 Réglage du blocage de la porte                     | 38 |
| 19.2 Moteur et contrôleur de la soufflerie à convection | 39 |

## PIÈCES & REMPLACEMENT

### 20 COMPOSANTS DU FOUR

|   |    |
|---|----|
| 21 Cartes de circuit imprimé SRB & BTS    | 42 |
| 21.1 Remplacement SRB                     | 42 |
| 21.2 Remplacement BTS                     | 42 |
| 21.3 PM (Personality Module) remplacement | 43 |

### 22 PIÈCES DE RECHANGE VUE ÉCLATÉE

### 23 PIÈCES DE RECHANGE

### 24 PIÈCES DE RECHANGE

### 25 PIÈCES DE RECHANGE

### 26 CODES D'ERREUR AFFICHÉS

## RECHERCHE DE DÉFAUTS

## CIRCUITS ÉLECTRIQUES

|  |    |
|--|----|
| 27 Cartes de circuit imprimé SRB & QTS | 50 |
| 27.1 DEL QTS                           | 50 |
| 27.2 Emplacements terminal QTS         | 50 |
| 27.3 DEL SRB                           | 51 |
| 27.4 Emplacements terminal SRB :       | 52 |
| 28 SCHÉMAS DU CIRCUIT                  | 54 |
| 29 SCHÉMAS DU CIRCUIT                  | 56 |
| 30 SCHÉMAS DU CIRCUIT                  | 58 |

## MISE EN SERVICE

|                            |    |
|----------------------------|----|
| 31 Mise en service du four | 60 |
| 31.1 Installation initiale | 60 |
| 31.2 Service après-vente   | 60 |

# 1 EXIGENCES DE SÉCURITÉ

## 1.1 Important :

Ce manuel fournit une assistance technique à destination des ingénieurs qui ont suivi une formation produits organisée et reconnue par Merrychef portant sur les tâches de maintenance /réparation sur le ou les appareil/s représentés sur la page de couverture du manuel, lequel ne doit pas être utilisé pour tout autre version ou modèle de l'appareil.

Veillez noter qu'il est plus sage de ne pas essayer une tâche de maintenance si vous n'êtes pas certain de pouvoir la terminer intégralement de manière compétente, rapide et, par dessus tout, en toute sécurité.

Afin d'éviter que vous ou que quelqu'un d'autre ne soit blessé, prenez le soin de lire et de comprendre toutes les instructions importantes et de TOUJOURS respecter les règles de sécurité lors des opérations de maintenance sur un four.

1.1.1 Avant d'essayer de réparer le four, vérifiez les émissions de micro-ondes à l'aide d'un détecteur d'émissions de micro-ondes étalonné.

1.1.2 Vérifiez que le four n'émet pas de micro-ondes, même s'il est supposé ne pas fonctionner.

1.1.3 Vérifiez que le four ne fonctionne pas en continu, que l'écran indique qu'une cuisson est en cours ou non.

1.1.4 Ne jamais manipuler le câble d'alimentation électrique alors que l'appareil fonctionne.

1.1.5 Avant de retirer le capot du four, TOUJOURS isoler le four de la source d'alimentation électrique ; éteignez et débranchez la fiche électrique de la prise murale, mettez l'interrupteur principal sur arrêt pour déconnecter les fours câblés fixes. REMARQUE : Le commutateur du four ne garantit pas une protection adéquate contre les chocs électriques dans la mesure où il n'isole pas du courant secteur tous les câbles internes.

1.1.6 Assurez-vous que l'alimentation électrique est verrouillée pour éviter toute remise en marche involontaire du four.

1.1.7 Ne laissez pas le four sans surveillance avec les panneaux du four en place et restez à portée de vue du reste du personnel pendant le test du four, en veillant à ce l'accès soit exclusivement réservé aux ingénieurs formés.

1.1.8 Retirer le moins de panneaux possible et décharger les condensateurs HT avant de travailler sur le four en utilisant une résistance de 10 MΩ convenablement isolée.

1.1.9 Mettre en place une isolation temporaire afin d'éviter tout risque de contact accidentel avec des conducteurs dangereux.

1.1.10 Ne touchez pas les câbles ou les connecteurs internes à l'intérieur du four, que vous pensiez ou non qu'il soit sous tension et évitez de toucher le métal (capot, panneaux) du four avec votre corps.

1.1.11 Utilisez uniquement des tournevis électriques pour le réglage des « potentiomètres », en veillant à ce que l'outil ne touche rien d'autre.

1.1.12 Veillez à régler l'équipement de test correctement avant utilisation.



**SI VOUS VOYEZ DE LA FUMÉE :**  
ÉTEINDRE LE FOUR - COUPER ET ISOLER DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - GARDEZ LA PORTE DU FOUR FERMÉE POUR ÉTOUFFER D'ÉVENTUELLES FLAMMES.



**DANGER :**  
AVANT DE RETIRER LE CAPOT DU FOUR, ISOLER LE FOUR DE LA SOURCE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ; ÉTEINDRE ET DÉBRANCHER LA FICHE ÉLECTRIQUE DE LA PRISE MURALE, METTRE L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL SUR ARRÊT POUR DÉCONNECTER LES FOURS CÂBLÉS FIXÉS ET VERROUILLER.



**ATTENTION :**  
TOUJOUR DÉCHARGER LES CONDENSATEURS HT AVANT DE TRAVAILLER SUR LE FOUR EN UTILISANT UNE RÉSISTANCE DE 10 MΩ CONVENABLEMENT ISOLÉE.

1.1.13 L'équipement de test comme les cordons ou les pinces de multimètre doivent être mis en place et retirés lorsque l'unité est désactivée, pour chacun des tests réalisés.

1.1.14 Ne testez pas le fonctionnement du magnétron lorsque les panneaux du four sont retirés.

1.1.15 Evitez de toucher l'équipement de test à moins d'une nécessité pour l'opération.

1.1.16 Au terme de l'opération de maintenance, suivez les étapes de « Mise en place du four » à la section Mise en service de ce manuel.

## 2 PRÉSENTATION DU PRODUIT & FONCTIONS

### CONSTRUCTION

Cavité en acier inoxydable et meuble.

### SYSTÈME DE CONTRÔLE

Ecran tactile couleur piloté par icônes.

Permet d'enregistrer jusqu'à 1024 programmes avec 6 phases par programme de cuisson fournissant des instruction d'utilisation pour chaque phase.

Transfert des données par clé USB.

### ALIMENTATION DU MICRO-ONDES

Système de distribution, rotation des antennes actives.

Paramètres du micro-ondes, éteint ou 5-100% par pas de 1%.

Système de sécurité : Système de verrouillage de porte supervisé, homologué, surveillance du courant et détection de la surchauffe pour magnétron.

### CHALEUR PAR CONVECTION

Réglage de la température 0°C éteint et de 100°C à 275°C par pas de 1°C.

Système de distribution, Planar Plumes.

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

### Séquence de mise en route

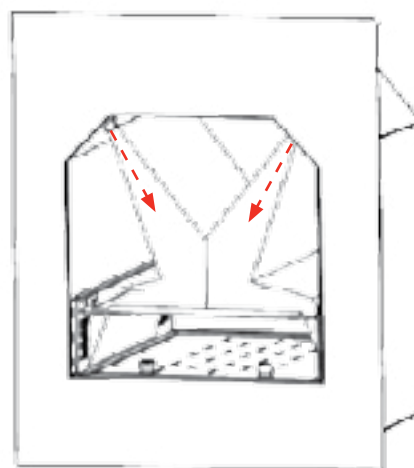
Les cartes BTS & SRB démarrent avec le commutateur du four en position ARRÊT et l'alimentation générale activée. Lorsque le commutateur du four est réglé sur MARCHÉ, l'écran de démarrage affiche brièvement les informations sur le four et le ventilateur de refroidissement du cabinet est activé.

Après avoir terminé avec succès un test logique, le relais de sécurité est alimenté et le four préchauffe ou affiche un choix de température préchauffée. Une fois préchauffé, le four affiche le menu général s'il est en mode FS ou si une sélection de recette est en mode QSR.

### Séquence d'arrêt

Lorsque le commutateur du four est sur ARRÊT, l'écran indique « Shutting Down » (Arrêt en cours) et le ventilateur de refroidissement se met en marche jusqu'à ce que la température du cabinet ait suffisamment baissé (température de la cavité à 50C).

Le relais de sécurité est désénergisé et les cartes BTS & SRB restent activées.



Mode opératoire :

Le four e2 utilise une nouvelle méthode de transfert de chaleur appelée « Planar Plumes ».

L'air réchauffé est orienté sur des plans qui entre en collision au-dessus de la surface de la nourriture et qui circulent ensuite autour de la nourriture.

## 3 PRINCIPAUX ÉLÉMENTS

### 1 COMMUTATEUR MARCHE/ARRÊT

Lorsque le commutateur du four est sur MARCHE, l'écran easyTOUCH éclaire les contrôles du four. Remarque : Le four n'est pas isolé de l'alimentation électrique du four lorsque ce commutateur est sur ARRÊT.

### 2 PANNEAU DE CONTRÔLE easyTOUCH

Voir « FONCTIONNEMENT & COMMANDES » pour plus de précisions.

### 3 PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Située sur le panneau droit du four, il indique le numéro de série, le type du modèle et les spécifications électriques.

### 4 MenuConnect™

Un port USB disposé sous le logo Merrychef permet de modifier les programmes enregistrés sur le four (voir le manuel utilisateur USB MenuConnect™ ainsi que la section Fonctionnement et contrôles de ce manuel, pour plus de précisions sur la mise à jour des programmes du four).

### 5 SORTIES D'AIR

Air utilisé pour refroidir les composants internes et la vapeur de la sortie de la cavité à travers les orifices de sortie disposés au dos du four et sur les panneaux latéraux du modèle e2. Les sorties d'air doivent rester dégagées ; elles ne permettent pas à l'énergie du micro-ondes de s'échapper dans l'environnement.

### 6 FILTRE D'ADMISSION D'AIR

Le filtre à air situé au fond en haut du four est un élément constitutif du système de ventilation et ne doit pas être obstrué ; il doit être nettoyé quotidiennement comme indiqué sous « Nettoyage & Maintenance ». Attention, le four ne doit pas fonctionner si le filtre à air n'est pas en place.

### 7 POIGNÉE DE LA PORTE

Il s'agit d'une barre rigide que l'on tire vers le bas en l'éloignant du four pour ouvrir la porte.

### 8 PORTE DU FOUR

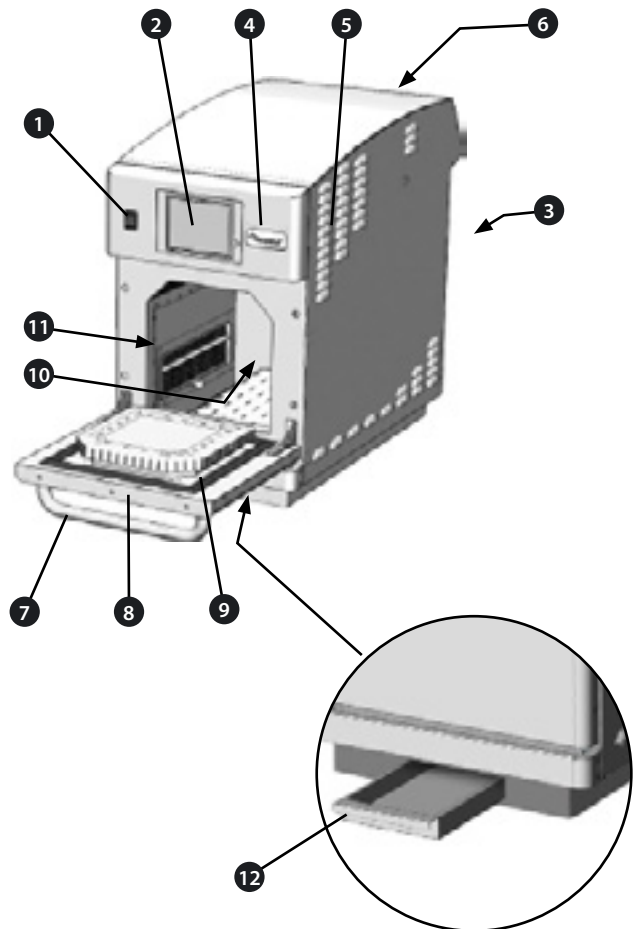
Il s'agit d'une barrière énergétique de précision avec trois dispositifs de sécurité contre les micro-ondes. La porte doit rester propre (cf. « NETTOYAGE ») et ne doit EN AUCUN CAS être utilisée pour suspendre des objets lourds.

### 9 GARNITURES DE LA PORTE

Elles assurent une fermeture hermétique de la porte. Elles doivent rester propres et être vérifiées régulièrement afin de déceler d'éventuels signes de dégâts. Au premier signe d'usure, elles doivent être remplacées par un réparateur Merrychef agréé.

### 10 FILTRES À MIETTES, PLAQUE D'IMPACT et PLAQUE DE CUISSON

Les filtres à miettes métalliques couvrant le circuit de convection sur les côtés de la cavité du four doivent rester propres et exempts de débris. Vous devez faire tout particulièrement attention lorsque vous nettoyez cette zone du four et tenir compte des différentes caractéristiques du four indiquées dans la section « Nettoyage et entretien » de ce manuel.



### 11 CAVITÉ DU FOUR

La cavité du four est conçue à base d'acier inoxydable et doit rester propre : suivez pour cela les consignes de nettoyage figurant dans la section « Nettoyage & entretien » de ce manuel.

### 12 PLATEAU À GRAISSE

Le plateau à graisse, disposé sous le four, doit être nettoyé quotidiennement. Faites glisser avec précaution le plateau vers l'avant en le retirant du four pour le nettoyer.

## 4 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### 4.1 Spécifications

| Description                          | Unité             | e2  |
|--------------------------------------|-------------------|---|
| Contrôles de l'écran tactile         | programmes        | 1024  |
| Température de service ambiante      | °C/°F             | <40/104   |
| HxWxD externe                        | mm                | 633x383x785   |
| HxWxD externe                        | pouces            | 25x15x31  |
| HxWxD interne                        | mm                | 244x244x305   |
| HxWxD interne                        | pouces            | 9,6x9,6x12  |
| Chambre de cuisson                   | Ltr (pouces cube) | 19,4 (1 175)  |
| Sortie d'alimentation du micro-ondes | Watts             | 1 000   |
| Convection de sortie d'alimentation  | kW                | 2,2/0,9 (13A), 2,2/1,3 (15A), 2,2 (20A)               |
| Alimentation électrique              | Hz                | 50 / 60   |
| Alimentation électrique              | V                 | 230 / 220   |
| Alimentation électrique              | kW                | 2,97 (13A), 3,37 (15A), 4,27 (20A), 6,74 (20A double) |
| Poids net du four hors emballage     | Kg (livres)       | 68 (150)  |
| Niveau de pression audio             | dB(A)             | <70   |
| Fréquence du micro-ondes             | MHz               | 2450 Nominal  |
| Indice de protection                 | N/A               | IPX3  |

### 4.2 Exemple de numéro de série (plaque signalétique) :

Numéro de série : AA MM SITE Num.-série

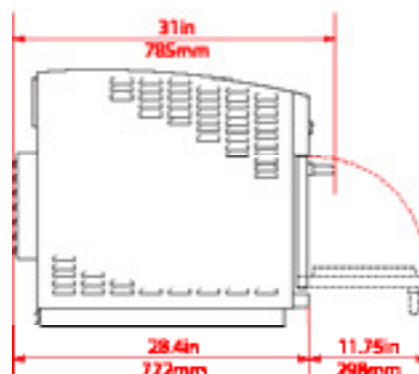
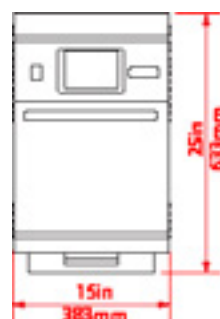
par ex. 10 06 2130 12345 (1006213012345)

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

Numéro de modèle : MODÈLE, CONFIGURATION, CONVECTION, MICRO-ONDES, TENSION, HERTZ, PRISE, CORDON D'ALIMENTATION, COMMUNICATION, VERSION, CLIENT/ACCESSOIRE, PAYS.

par ex. e2 B F X 30 5 A B U 2 GM EU  
(e2BFX305ABU1GMEU)

model : e2 base scellée, 1300W, 1000W, 230V, 50Hz, L+N+E (2,5 mm EU), prise 2 broches, USB, 2, marché global européen.



### 4.3 Compliances:

Directives CE

CEM 2004/108/CE

LVD 2006/95/EC

RoHS 2002/95/EC

MD 2006/42/EC



**Déclaration de conformité CE****Fabricant**

|   |  |
|---|--|
| <b>1) Siège social de la marque</b>   | <b>2) Usine</b>  |
| Manitowoc Foodservice UK Ltd.<br>Ashbourne House,<br>The Guildway,<br>Old Portsmouth Road,<br>Guildford.<br>GU3 1LR | Manitowoc Foodservice UK Ltd.<br>Provincial Park,<br>Nether Lane,<br>Ecclesfield,<br>Sheffield.<br>S35 9ZX |

**Détails de l'équipement**

**Numéros de modèles génériques** eikon e2

**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 + A1 (hors annexe exigences EE bord d'un navire)
- EN60335-2-42:2003 + A1:2008
- EN 60335-1 : 2002 + A11 + A1 + A2 + A12 + A13 + A14
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 + errata :1997 + A1:2001 + A2:2008 en respect des exigences de la classe IV
- EN55014-1:2006+A1:2009
- EN61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
- EN61000-3-11-2000  
EN 55011:2009 + Classification A1:2010 : Classe B, Groupe 2  
Tension perturbatrice aux bornes du réseau Tableau 6  
Perturbation rayonnée, champ magnétique\* Tableau 9  
Perturbation rayonnée, champ électrique Tableau 9
- AS/NZS CISPR 11  
Perturbation rayonnée CISPR 11:2011 Classe A  
Perturbation induite CISPR 11:2011 Classe A
- AS/NZS CISPR 14

**Gestion de la qualité et de l'environnement**

Manitowoc Foodservice UK Limited (Sheffield) emploie un système de gestion de la qualité selon la norme EN ISO 9001:2008 et un système de management environnemental certifié selon la norme EN ISO 14001.



## 6 INSTALLATION

### 6.1 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 haut à l'arrière 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.**

Ne pas fixer d'étiquettes/autocollants sur le four, autres que celles appliquées ou autorisées par le constructeur.

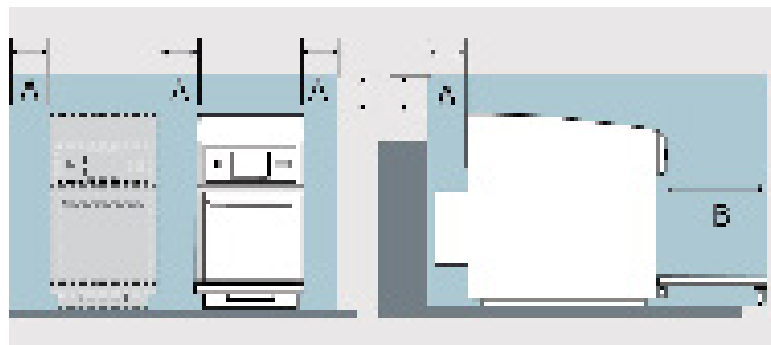
L'appareil doit être alimenté à l'aide d'un dispositif différentiel résiduel (DDR) possédant un courant différentiel résiduel nominal de 30 mA.

**Cet appareil est destiné aux applications pour plan de travail, il n'est pas recommandé de la placer à une hauteur de plan de travail supérieure à 1100mm à partir du sol ou à une hauteur inférieure susceptible de provoquer des blessures ou des efforts répétés en raison des caractéristiques ergonomiques de son installation.**

**Lors de l'installation, assurez-vous qu'il n'y a aucun risque de blessures à placer des produits dans le four et à les en retirer.**



Le four ne doit pas fonctionner si le FILTRE À AIR n'est pas en place.



#### 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.

# 7 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 lorsqu'il est connecté à une alimentation électrique avec une impédance maximum de ( $Z_{MAX}$ ) 0,1134 ohms.

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 de  $Z_{MAX}$  ou moins 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 25A pour les fours de 20 amp. (type C).

Le disjoncteur doit avoir une valeur nominale de 20A pour les fours de 13/16 amp. (type C).



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

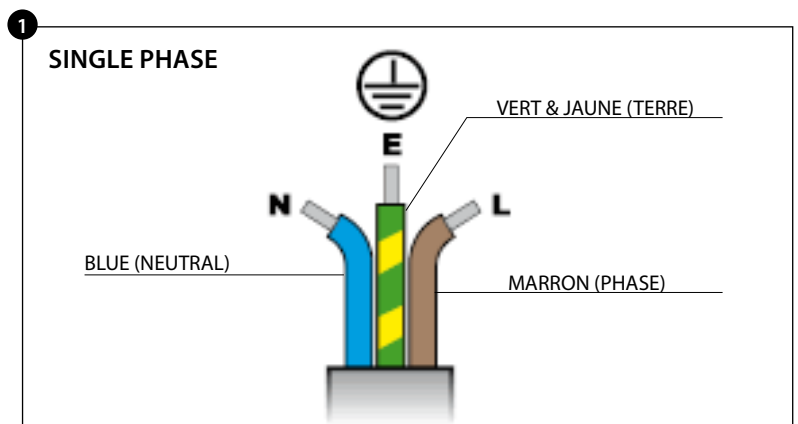


## ÉQUIPOTENTIEL

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 ÉLECTRIQUE : 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.

# 8 GUIDE 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

## 8.1 Charge de phase

La mise en charge du four par phase n'est pas la même ; par conséquent, nous recommandons que tout autre équipement électrique soit raccordé à L3+ N.

### ☒ Disjoncteurs

#### MONOPHASÉ

Les disjoncteurs doivent avoir une capacité nominale de 25A par phase pour le fours à 20A

Les disjoncteurs doivent avoir une capacité nominale de 20A par phase pour le fours à 13/16A

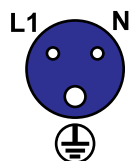
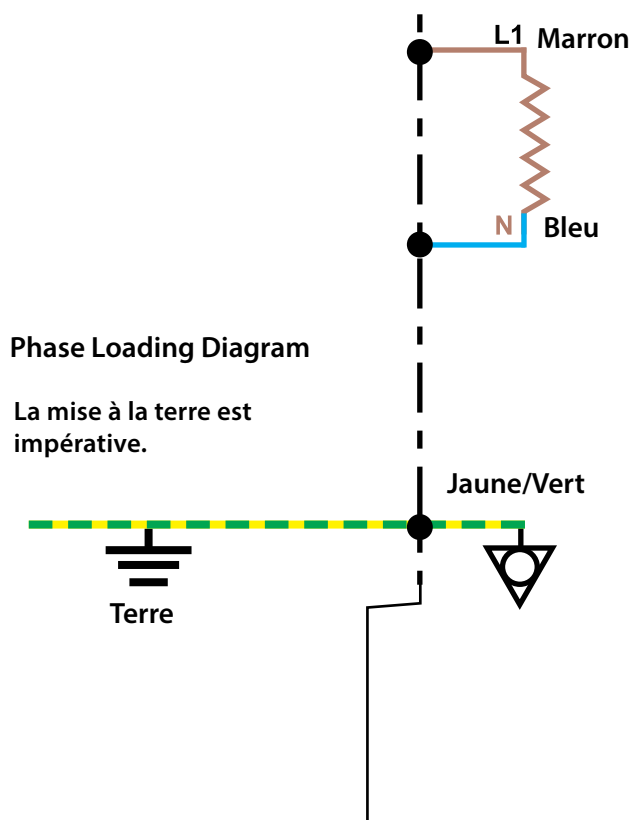
et être de type démarrage du moteur temporisé (classe européenne C).

#### 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 milliampères 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.**

### CHARGEMENT DU FOUR MONOPHASE



**BLEU**

Vue arrière de la prise

Type de prise :

Monophasé

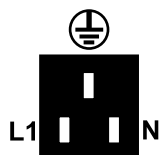
32Amp

IEC 60309

[EN60309]

L1+N+E

**Prise 32 Amp**



**NOIR**

Vue arrière de la prise

Type de prise :

Monophasé

13Amp

IEC 60309

[EN60309]

L1+N+E

**Fiche 13 Amp**



**NOIR**

Vue arrière de la prise

Type de prise :EU1-16P

Monophasé

16Amp

IEC 60309

[EN60309]

L1+N

**Fiche 16 Amp**

# 9 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

### 9.1 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.

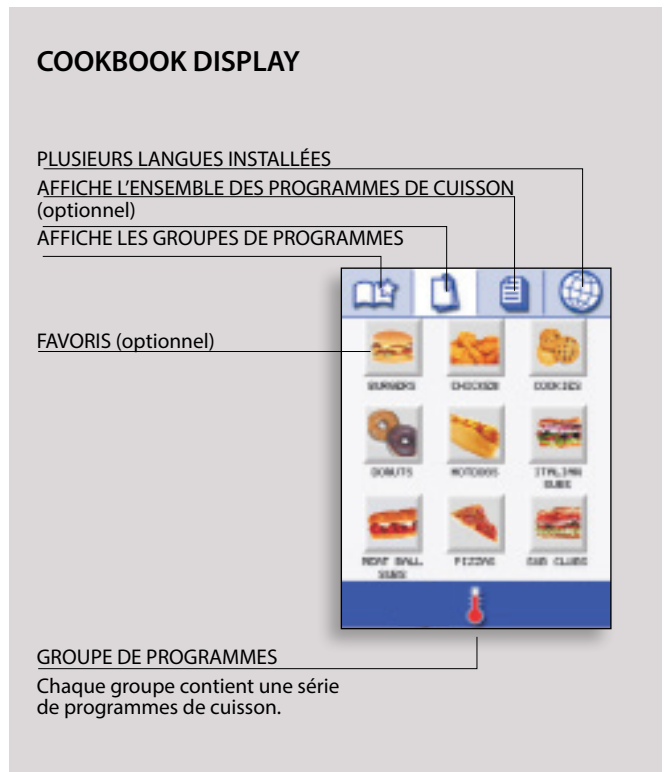
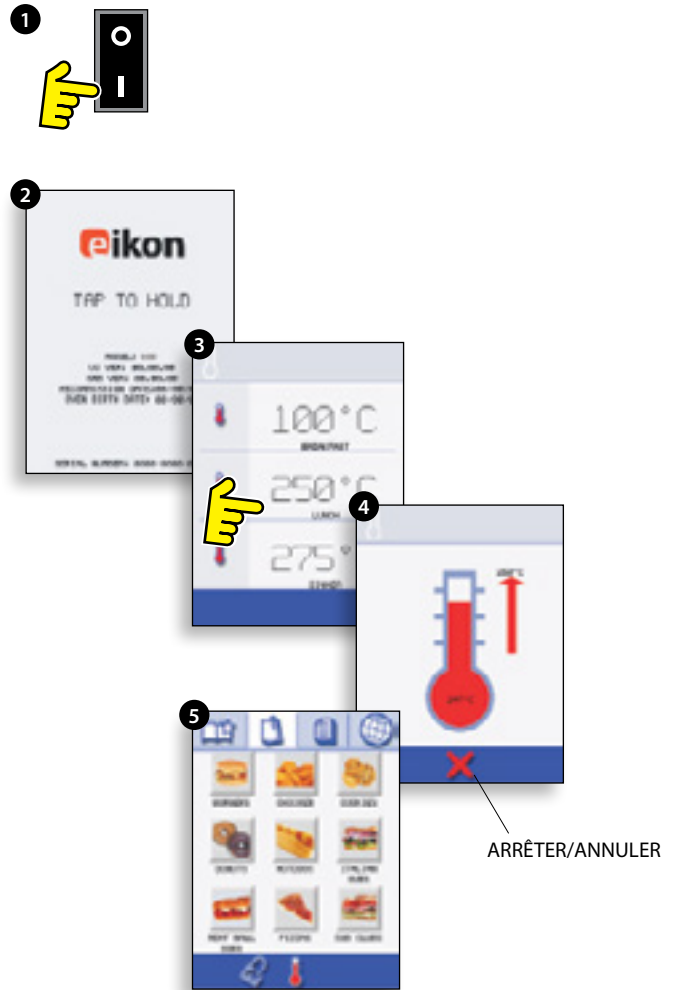
2. L'écran easyToUCH s'allume et affiche brièvement le numéro de série ainsi que les données relatives au four. Si nécessaire, afin de conserver les données sur l'écran, effectuez une légère pression sur l'écran pour maintenir l'affichage, et une seconde pour continuer.

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.



## 9.2 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. Select a program group, for example, 'BURGERS' to display the individual cooking programs.

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

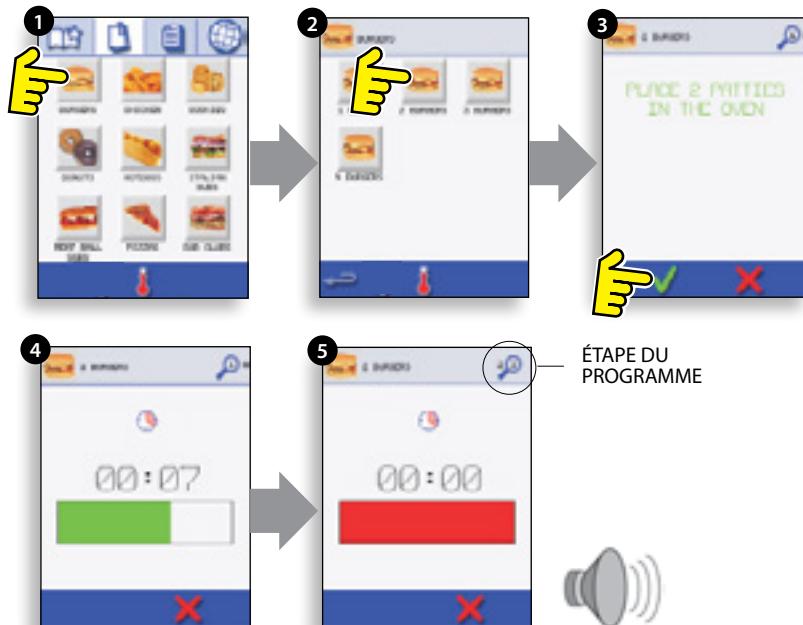
3. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran, le cas échéant.

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.

*Note; opening the oven door during cooking stops the cooking program and displays a warning. Closing the door allows the user to continue or cancel the cooking program.*



### FILTRE À AIR FILTER & PLATEAU À GRAISSE IMPORTANT :

Nettoyez quotidiennement le **FILTRE À AIR (6)** situé dans la partie supérieure arrière du four et le **PLATEAU À GRAISSE (7)** situé dans la partie inférieure avant du four et veillez à ce que le filtre à air et le plateau à graisse soient en place avant d'utiliser le four. Cf. « NETTOYAGE & ENTRETIEN ».



## 9.3 ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN

Un économiseur d'écran actif masque l'écran affichant une image en mouvement. Pour utiliser l'écran tactile, touchez l'écran pour désactiver l'économiseur d'écran.

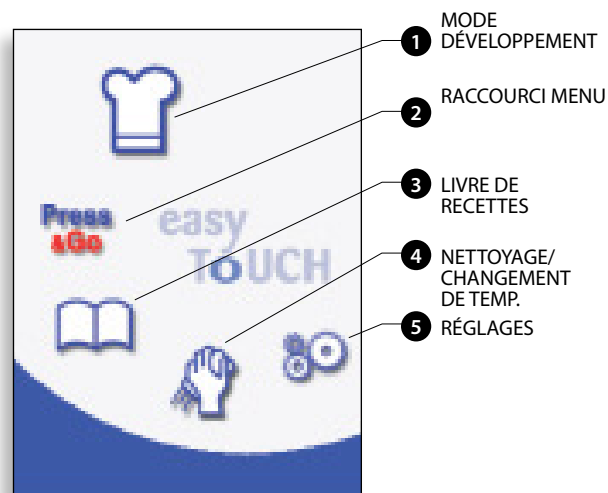


## COMPLÈTE

### 10.1 MENU PRINCIPAL easyToUCH & ÉCRAN CLAVIER

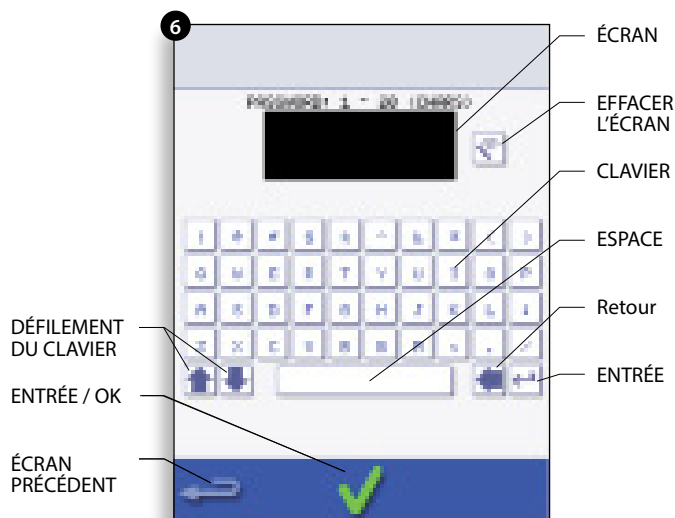
ÉCRAN MENU PRINCIPAL :

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.



**i** 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.



## 10.2 MODE DÉVELOPPEMENT : CRÉATION D'UN PROGRAMME DE CUISINE

1. Sélectionner l'icône « toque du chef » dans le menu principal pour activer le mode développement.

### Passer à 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 étape.

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

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

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 ».

### Passer à l'étape 2 du programme (en option).

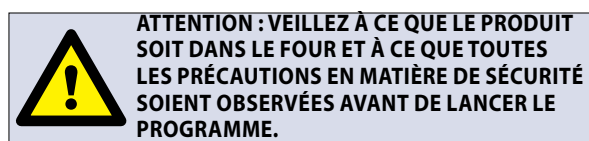
7. Les programmes peuvent avoir jusqu'à un maximum de 6 étapes.

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.

2. Lancez le programme (optionnel).



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

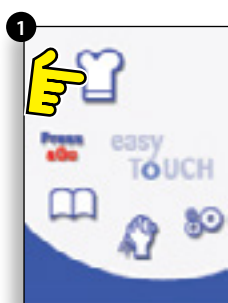
3. Sélectionnez le symbole « Sauvegarder livre de recettes » pour sauvegarder le programme dans le livre de recettes.

4. Sélectionnez l'icône Caméra pour ouvrir les images.

5. Sélectionnez une image pour représenter le programme. (Utilisez les flèches de défilement pour plus d'images).

6. 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.

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.

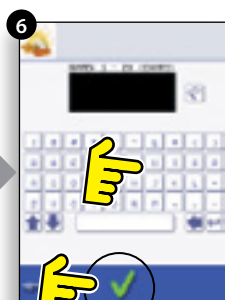
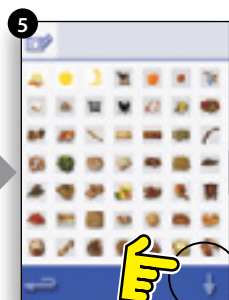
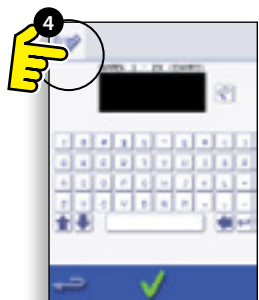
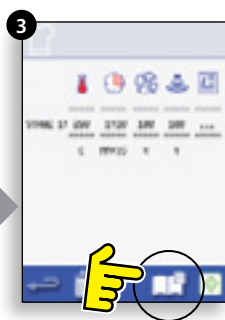
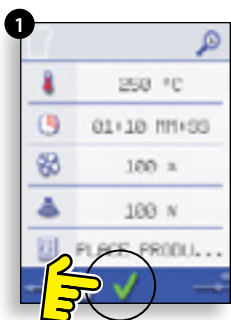
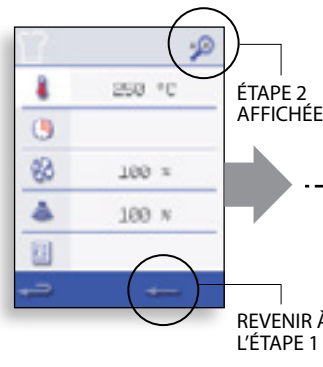
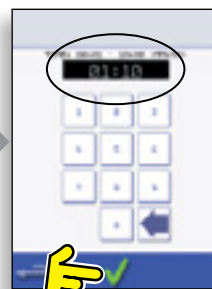
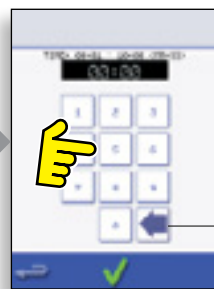


Exemple ci-dessous : réglage du temps de cuisson (étape 3) :

Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez le symbole du temps.

Entrez le temps de cuisson à l'aide du pavé.

Sélectionnez OK pour accepter le temps.



### 10.3 PRESS & GO

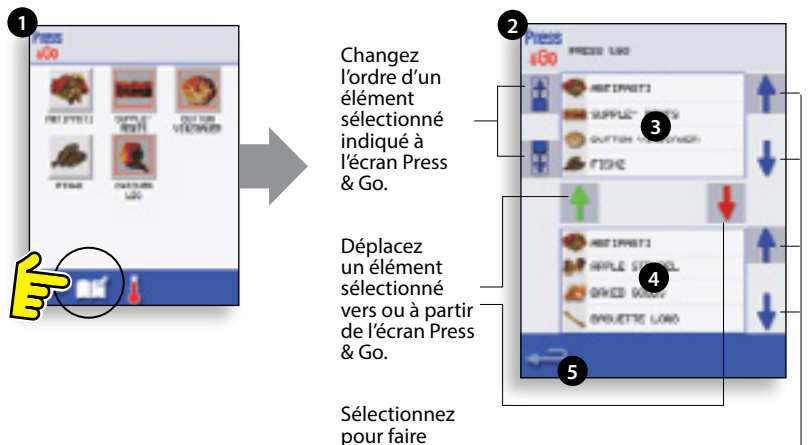
Lancer un programme de cuisson à partir du menu Press & Go.

1. Sélectionnez « PRESS & GO » à partir de l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez l'élément à cuire.
3. Le compte à rebours du temps de cuisson est affiché sur l'écran. 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.



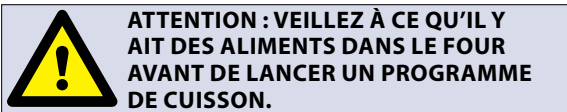
Changez l'ordre d'un élément sélectionné indiqué à l'écran Press & Go.

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.

### 10.4 UTILISER UN PROGRAMME DU LIVRE DE RECETTES

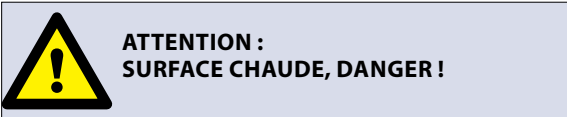
Pour trouver le programme requis dans le livre de recettes.



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 ».

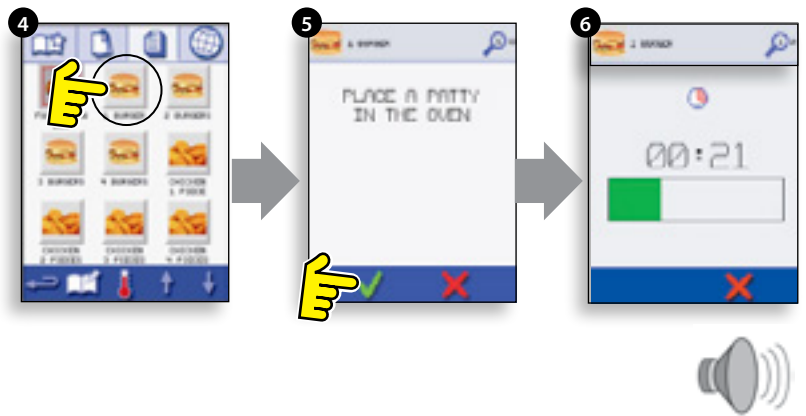
5. Le programme débute immédiatement en affichant un compte à rebours, ou une instruction s'affiche d'abord ; suivez les instructions spécifiques à cette étape, puis sélectionnez OK pour démarrer la cuisson. Si la porte du four n'est pas ouverte dans un délai de 30 secondes, un message d'alerte s'affiche.

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 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.*

*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.*



## 10.5 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.

## 10.6 VISUALISATION & ÉDITION DES PROGRAMMES

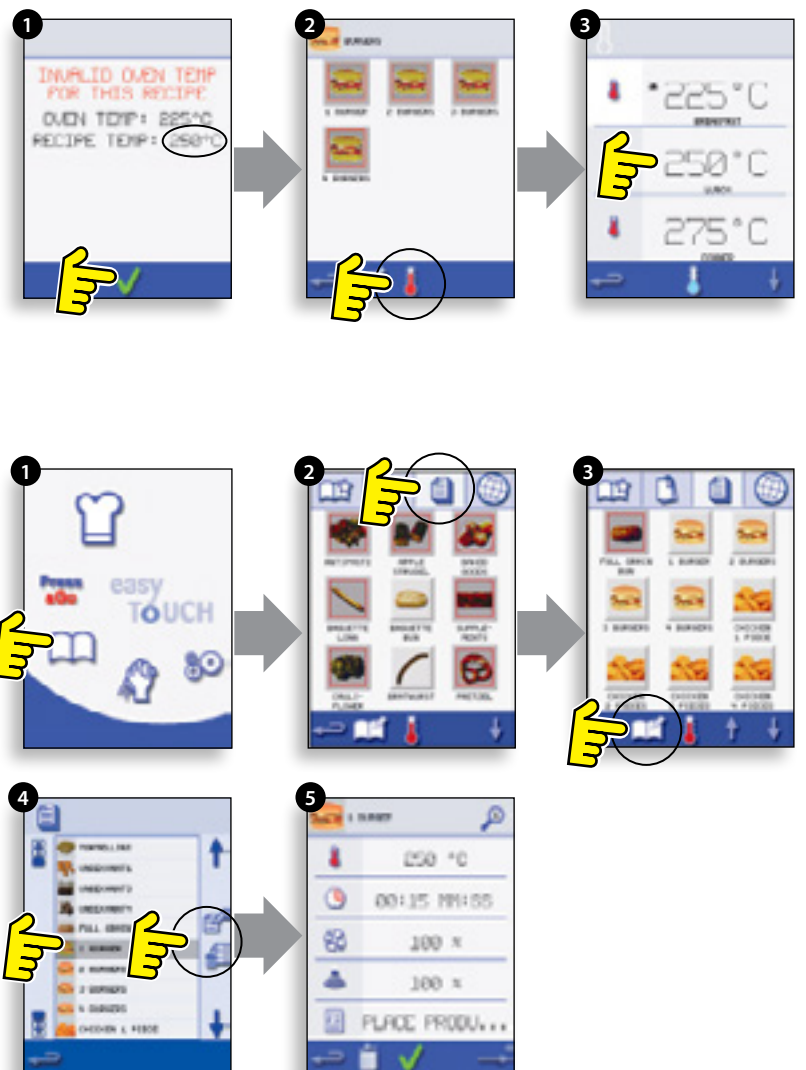
1. Sélectionnez « LIVRE DE RECETTES » sur l'écran du menu principal.

2. Sélectionnez le symbole TOUS LES MENUS.

3. Sélectionnez « MODIFIER LE LIVRE DE RECETTES ».

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

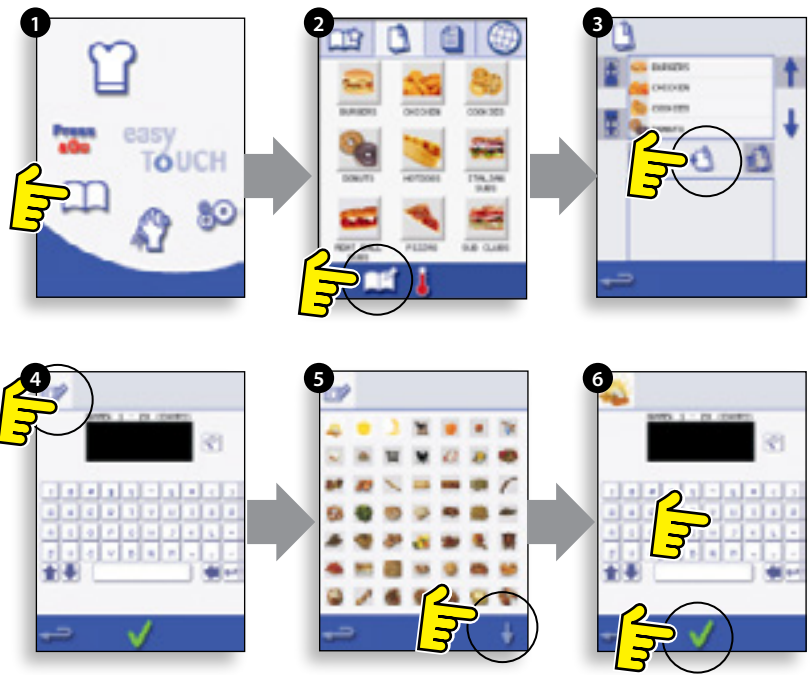
5. Visualisez ou réglez le programme selon les besoins, cf. le Mode développement pour de plus amples informations.



## 10.7 AJOUTER UN NOUVEAU GROUPE DE PROGRAMMES

Ajout d'un nouveau groupe de programmes.

1. Sélectionnez « LIVRE DE RECETTES » sur l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez « MODIFIER LE LIVRE DE RECETTES ».
3. Sélectionnez le symbole « AJOUTER UN NOUVEAU GROUPE ».
4. Sélectionnez l'icône Caméra pour ouvrir les images.
5. Sélectionnez une image pour représenter le groupe. (Utilisez les flèches de défilement pour plus d'images).
6. Entrez un nom pour le nouveau groupe de programmes (max. 20 caractères) et sélectionnez OK pour enregistrer le programme dans le livre de recettes.

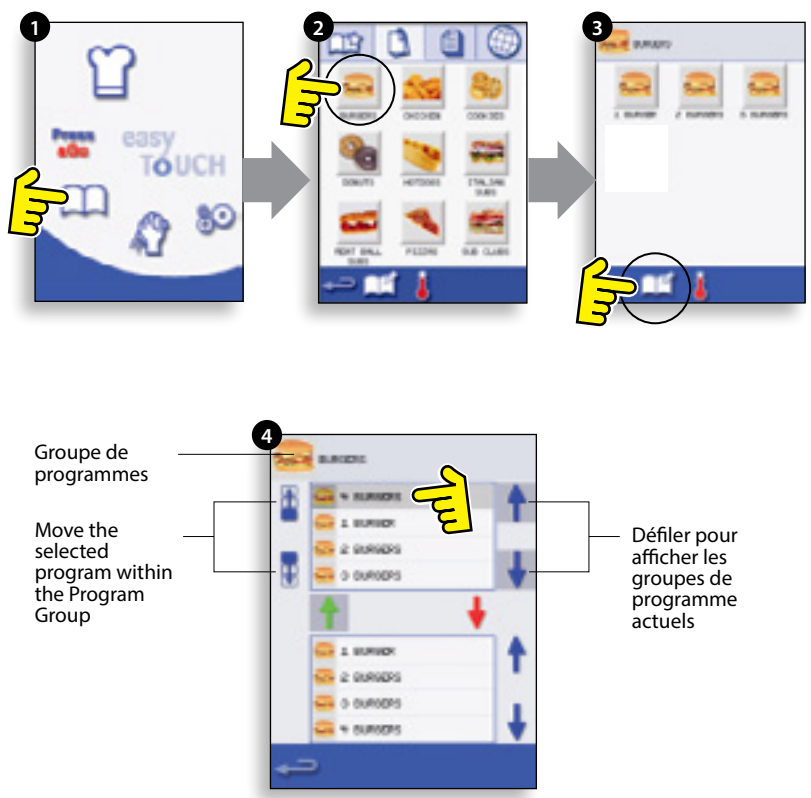


Sélectionnez Retour pour revenir à « LIVRE DE RECETTES ».

## 10.8 DÉPLACEMENT D'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 » sur l'écran du menu principal.
  2. Sélectionner le groupe de programmes « BURGERS ».
  3. Sélectionnez « MODIFIER LE 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.



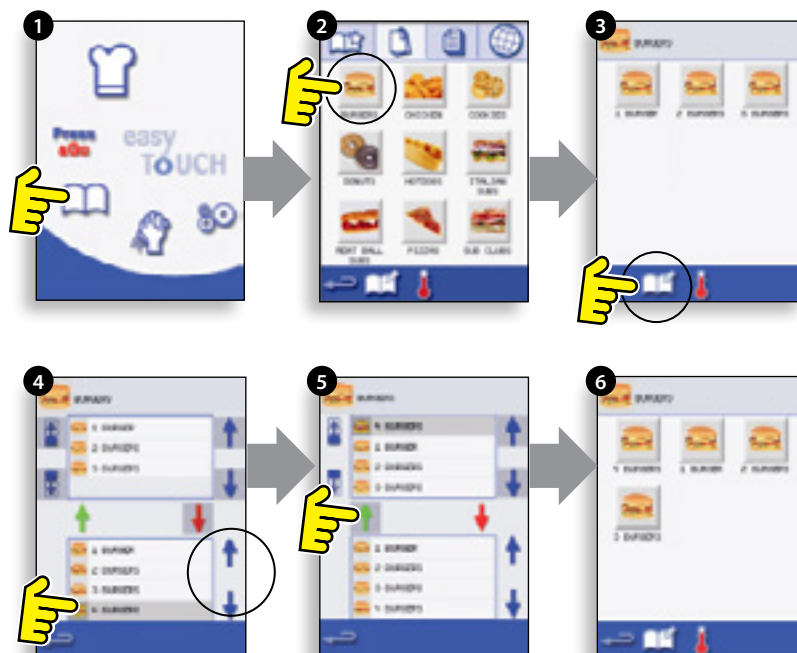
Sélectionnez Retour pour revenir à l'écran « LIVRE DE RECETTES ».

## 10.9 AJOUT D'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 ».

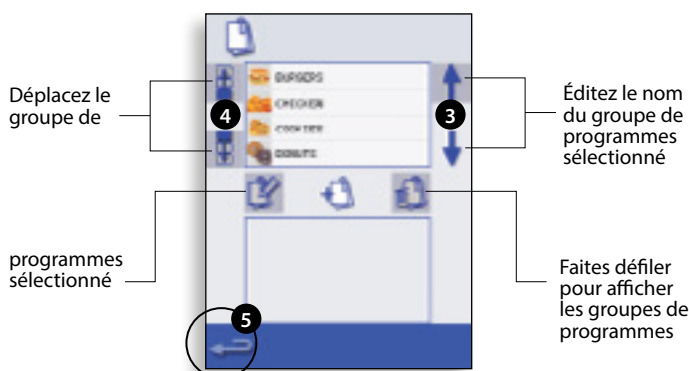
1. Sélectionnez « LIVRE DE RECETTES » sur l'écran du menu principal.
2. Sélectionner le groupe de programmes « BURGERS ».
3. Sélectionnez « MODIFIER LE LIVRE DE RECETTES ».
4. Dans la partie inférieure de l'écran, utilisez les flèches de défilement haut/bas à droite pour trouver et sélectionner le programme 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 à « LIVRE DE RECETTES ».



## 10.10 GESTION DES GROUPE DE PROGRAMMES

Déplacement d'un programme dans un groupe de programmes

1. Sélectionnez « LIVRE DE RECETTES » sur l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez « MODIFIER LE 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 à « LIVRE DE RECETTES ».



### Pour changer le nom du groupe de programmes.

Sélectionnez le groupe de programmes.

Sélectionnez MODIFIER LE GROUPE DE PROGRAMMES.

Entrer le nouveau nom et sélectionner OK.

### Pour supprimer un groupe de programmes

Sélectionnez le groupe de programmes.

Sélectionnez le symbole SUPPRIMER du groupe de programmes.

Sélectionnez OK pour supprimer le groupe.

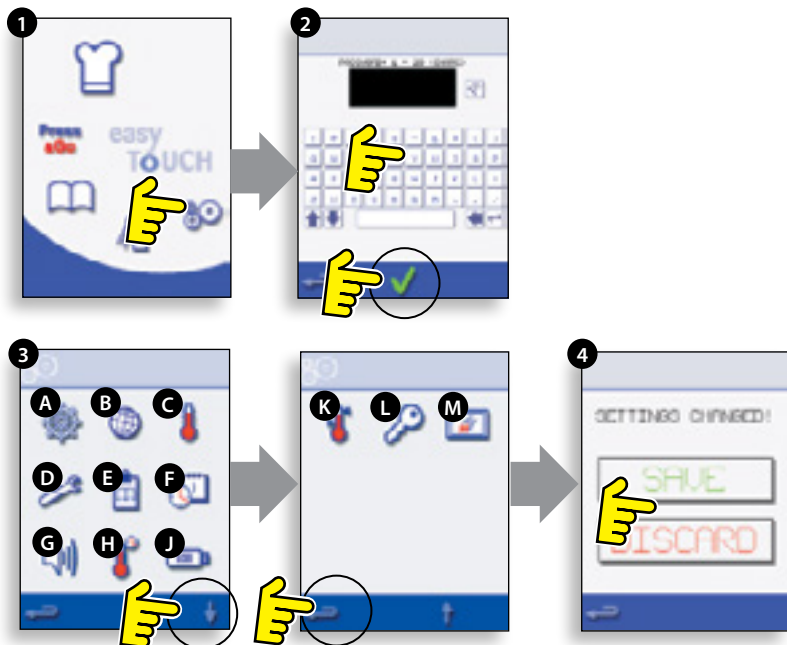
# 11 PARAMÈTRES DE CONTRÔLE DU FOUR

- Sélectionnez l'icône « paramètres » sur l'écran du menu principal.
- Entrer le mot de passe et sélectionner OK pour afficher le menu Paramètres (3) comprenant :

- A. Paramètres du mode four/navigation.
- B. Options linguistiques.
- C. Paramètres de température du four et étiquettes.
- D. Informations relatives à l'entretien et journaux d'erreurs (mot de passe requis).
- E. Compteurs de recette.
- F. Réglages de la date et de l'heure.
- G. Niveaux de volume du haut-parleur.
- H. Minuterie du four (température/marche/arrêt).
- J. Connexion programmes USB.
- K. Plage de température.
- L. Changer les Réglages/mots de passe d'accès à l'Entretien.
- M. Economiseur d'écran.

Sélectionnez Retour pour revenir au menu des paramètres généraux après avoir défini un paramètre.

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



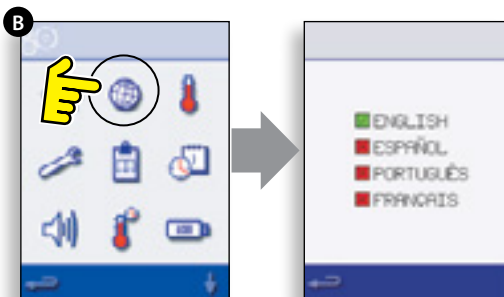
## 11.1 Paramètres du mode four/navigation (A)

- Sélectionnez le symbole mode/navigation du four (A) dans le menu « Réglages ».
- Sélectionnez « Mode service rapide » pour la cuisson uniquement, ou « Mode service complet » pour les programmes cuisson & développement ou « Mode manuel » pour la cuisson manuelle uniquement avec le symbole « Toque du chef ».
- Sélectionnez « Activer réglages » pour afficher un symbole de « déverrouillage » sur l'écran Livre de recettes service rapide afin de pouvoir accéder au menu « Réglages ».



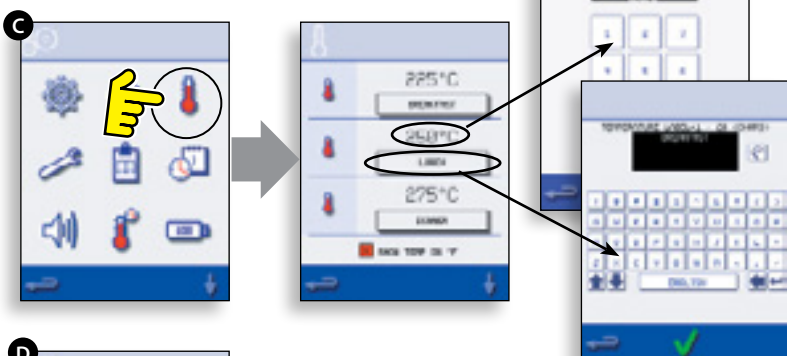
## 11.2 Options linguistiques (B)

- Sélectionnez le symbole du globe (B).
- Sélectionnez la case correspondant à la langue souhaitée dans la liste indiquée.



## 11.3 Paramètres de température du four et étiquettes (C)

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



## 11.4 Recipe counters (E)

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

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

## 11.5 Paramètres date et heure (F)

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

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

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

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

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

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

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

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

## 11.6 Niveaux audio (G)

11.6.1 Sélectionnez le symbole haut-parleur pour régler un niveau de volume approprié pour l'environnement entre aucun (OFF) et maximum (100%).

11.6.2 Sélectionnez le symbole note de musique pour sélectionner le niveau FAIBLE, MOYEN ou FORT.

11.6.3 Sélectionnez le symbole pavé numérique pour activer ou désactiver le son lorsque vous touchez l'écran tactile.

## 11.7 Minuterie du four (H)

11.7.1 Sélectionnez le symbole thermomètre/minuteur.

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

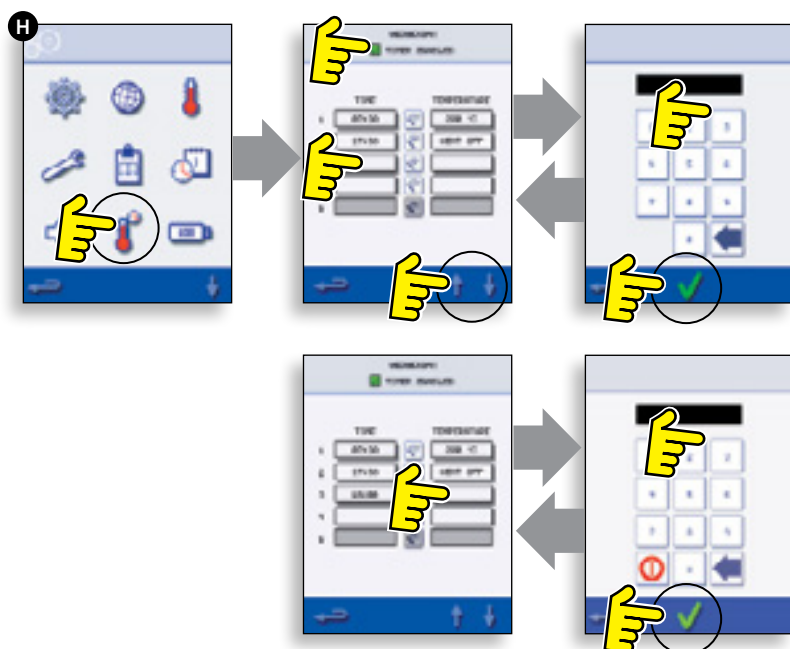
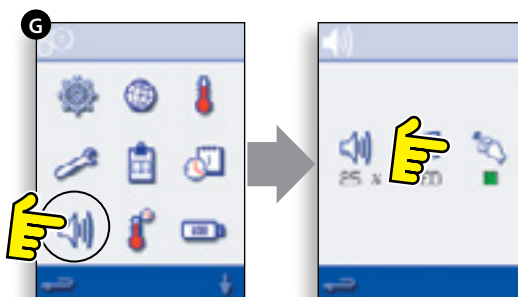
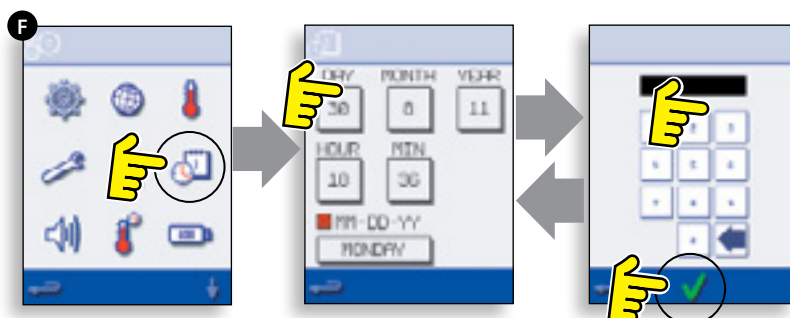
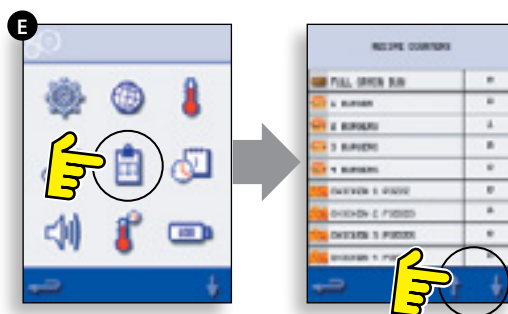
11.7.3 Sélectionnez un jour de la semaine à l'aide des flèches haut/bas.

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

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

11.7.6 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.

11.7.7 Entrez la température de cavité requise à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK. Remarque : vous pouvez également sélectionner zéro pour arrêter la chauffe. Sélectionnez le symbole du cercle rouge pour éteindre le four.



### 11.8 USB oven programs (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 (1 « .cbr » + « autoupd. ate »).

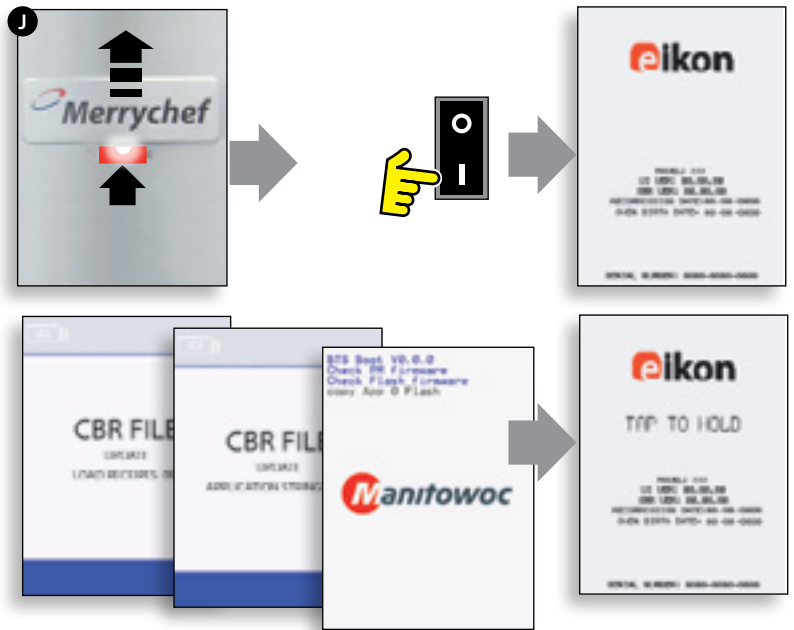
11.8.1 Lorsque le four est éteint, faites remonter le badge Merrychef (dans le coin supérieur droit du four) et insérez la clé USB dans l'emplacement.

11.8.2 Allumez le four.

11.8.3 Le téléchargement des fichiers est automatique depuis la clé USB, avec l'indication de l'avancement et des écrans de confirmation pour la mise à jour.

11.8.4 Lorsque l'opération est terminée, l'écran de démarrage s'affiche.

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



### 11.9 Plage de température (K)

11.9.1 Sélectionnez le symbole « Plage temp. » du four : ±10°C.

11.9.2 Sélectionnez la case correspondant à la plage de température requise, indiquée par une coche verte. Remarque : 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.



### 11.10 Modifier le mot de passe (L)

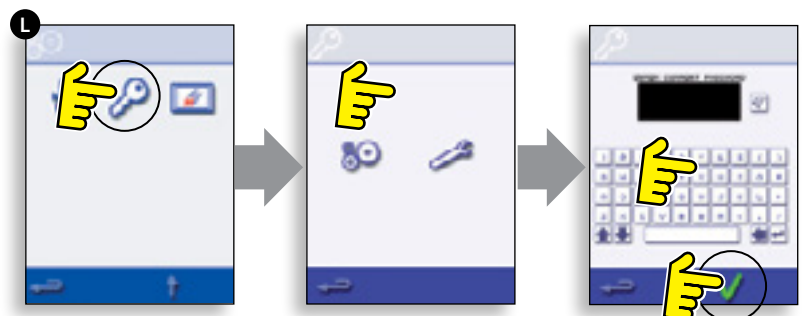
11.10.1 Sélectionnez le symbole de la clé pour changer les mots de passe du four.

11.10.2 Sélectionnez le symbole Réglages ou Service.

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

11.10.4 Entrez le nouveau mot de passe et sélectionnez OK.

11.10.5 Confirmez le nouveau mot de passe et sélectionnez OK.



### 11.11 Économiseur d'écran (M)

11.11.1 Sélectionnez la case à cocher ACTIVÉ pour activer ou désactiver l'économiseur d'écran.

11.11.2 Sélectionnez la case Heure pour entrer un délai sur le pavé numérique de 1 à 60 minutes avant que l'économiseur d'écran ne soit activé et sélectionnez OK pour confirmer.



## 12 REFROIDISSEMENT DU FOUR AVANT NETTOYAGE

### 12.1 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.

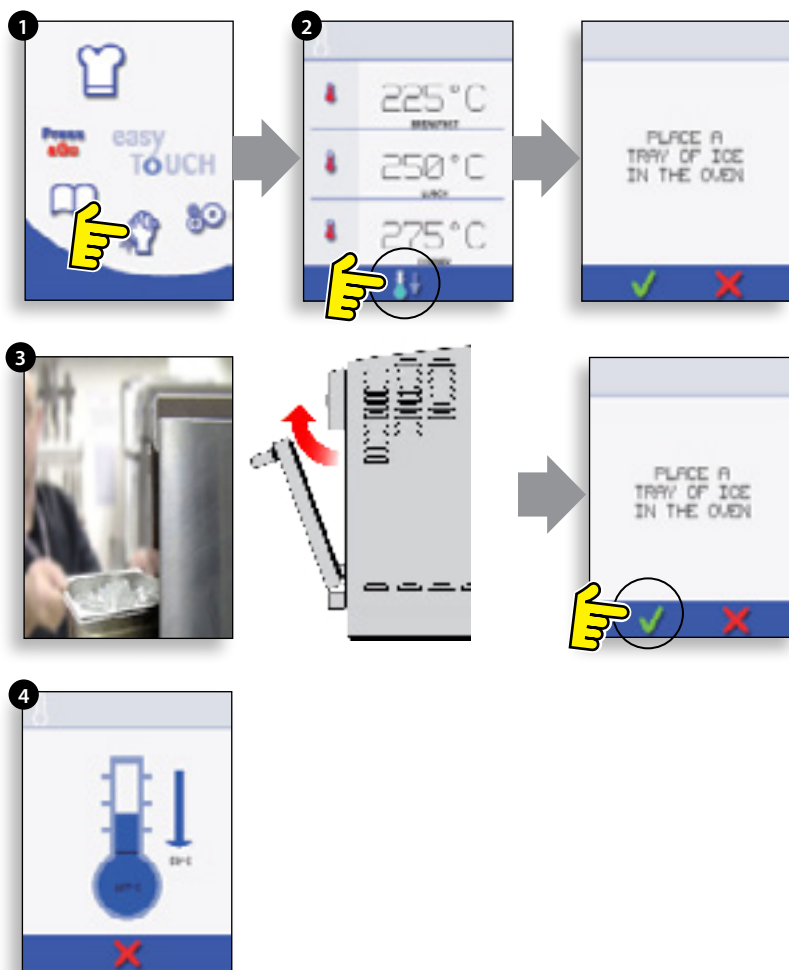
2. En mode Full ou Quick Serve, sélectionnez le symbole du thermomètre bleu pour désactiver le chauffage et démarrer le cycle de refroidissement.

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.

À la place, s'il n'y a pas de glace disponible, ouvrez la porte pour à 20 degrés environ avec le ventilateur en marche ceci expulse l'air chaud.

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

### 12.2 Préparatifs pour nettoyer le four

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

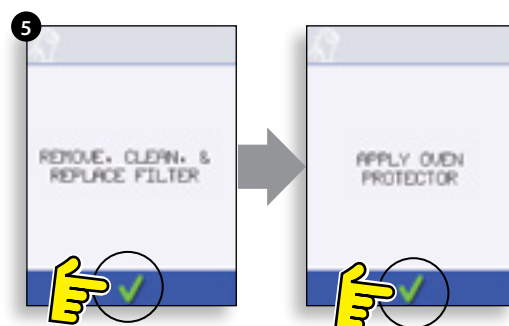
Une routine de nettoyage quotidienne veillera à ce que vous vous conformiez aux normes d'hygiène en vigueur et vous aidera à entretenir et à prolonger l'efficacité de votre four.

**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).

**PRUDENCE : PORTER DES GANTS DE PROTECTION EN CAOUTCHOUC POUR NETTOYER LE FOUR.**

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



**ATTENTION : NE PAS UTILISER DE NETTOYANT CAUSTIQUE, SUR AUCUNE PARTIE DU FOUR OU DANS LA CAVITÉ DU FOUR, CECI PROVOCANT DES DOMMAGES IRRÉVERSIBLES AUX CONVERTISSEURS CATALYTIQUES**

## 13 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e2

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



**NE PAS UTILISER D'OUTILS**

### ENLEVER et NETTOYER les éléments du four :

1. Retirer le filtre à air au dos du four en le glissant vers le haut.
2. Ouvrir la porte du four et enlever les filtres à miettes, la plaque d'impacts et la plaque de cuisson.
3. Glisser soigneusement le plateau à graisse vers l'avant pour le retirer du four et en éliminer le contenu, en respect de toute directive ou législation applicable.

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

Séchez à l'aide d'un torchon propre et frais.

### CLEAN THE OVEN:

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 tremper pendant 10 minutes avec la porte du four ouverte.

Utilisez un tampon ou une éponge à récurer non abrasive en nylon 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 et frais ou de l'essuie-tout.

Remettez en place l'ensemble des composants nettoyés du four.

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



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

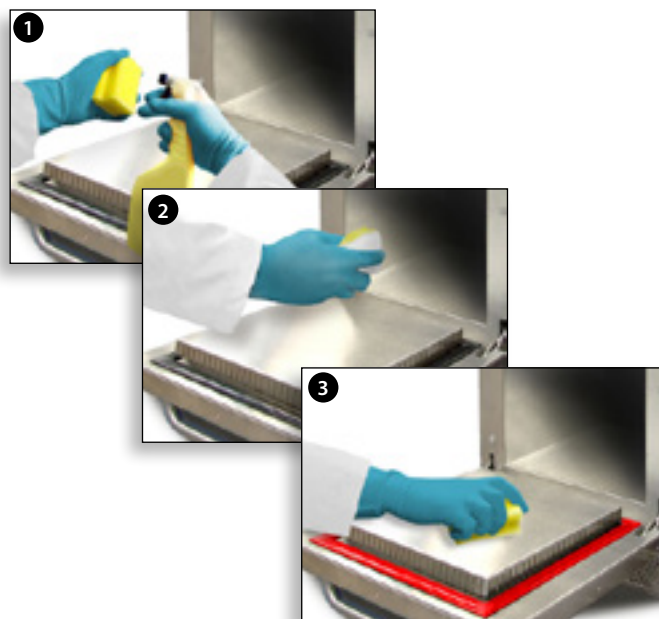
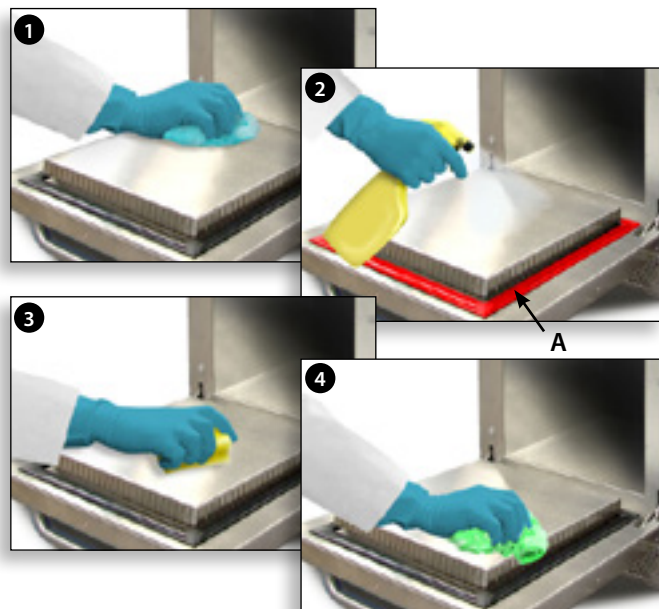
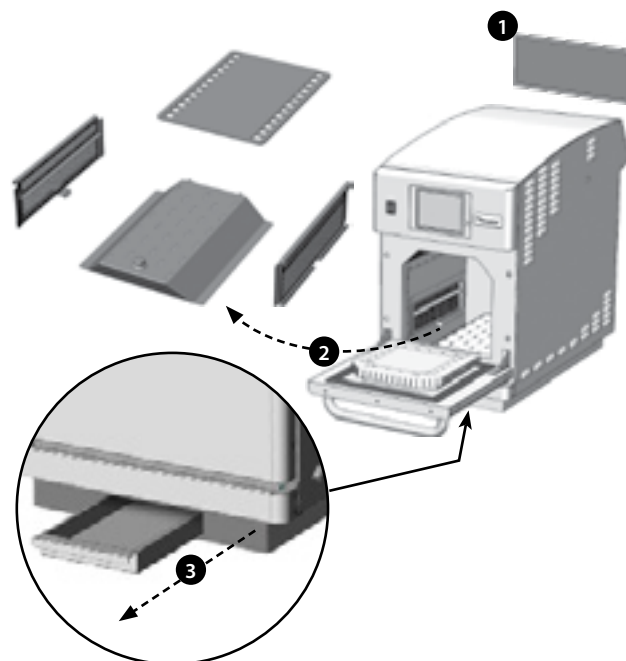
humide.

### APPLICATION D'UN AGENT DE PROTECTION DE FOUR :

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.

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





## 14 ENTRETIEN DU FOUR

### 14.1 Procédure d'entretien :

14.1.1 Coupez/isolez l'alimentation électrique du four.

14.1.2 Vérifiez si le four est installé correctement comme indiqué dans les instructions d'installation (section Détails des produits).

14.1.3 Contrôlez visuellement la propreté/l'état de l'alimentation/du câble/du presse-étoupe, du capot du four, de la cavité et de la porte pour détecter les traces d'usure, de dommage, de distorsion, etc. Si besoin, reportez-vous à la section « Pièces et remplacement ».

14.1.4 Réalisez un « test de terre/isolation » (voir la section Test des composants) du four avant de le mettre en marche.

14.1.5 Examinez la présence de messages d'erreur sur l'écran. Si une erreur est signalée, reportez-vous à la section « Erreurs & Diagnostics » (section Entretien).

14.1.6 Remarque : Si une mise à jour du micrologiciel est requise, suivez les instructions données sous « Mise à jour du micrologiciel » (section Entretien) avant de continuer la procédure d'entretien.

### 14.2 Activation du mode entretien :

- 1 Au démarrage, touchez le coin supérieur droit de l'écran d'accueil pour passer le préchauffage du four.
- 2 Entrer le mot de passe utilisateur autorisé, par exemple, MANAGER, et sélectionner OK pour afficher le menu Paramètres.
- 3 Sélectionnez le symbole de la clé de serrage.
- 4 Entrer le mot de passe, par exemple SERVICE, au clavier, et sélectionner OK pour afficher le journal des erreurs, les informations de maintenance et les options de test.


14.2.1 Consultez le journal des erreurs pour y détecter les erreurs du four qui y sont consignées. Reportez-vous à « Erreurs & Diagnostics » (section Entretien) pour plus de précisions.

14.2.2 Vérifiez les « Compteurs four » pour trouver l'usage des composants et la température de la zone de contrôle à l'intérieur du cabinet. (« Erreurs & Diagnostics », section Entretien).


14.2.3 Vérifiez les performances opérationnelles des principaux composants à partir de la vue Visuel ou Données (« Erreurs & Diagnostics », section Entretien).

14.2.4 Réalisez les tests du four (section Test des composants). Si nécessaire, reportez-vous à la section « Pièces et remplacement » pour toutes les réparations requises avant de continuer les tests du four.


14.2.5 Suivez les procédures à la section « Mise en service » avant de mettre en service le four à utiliser.



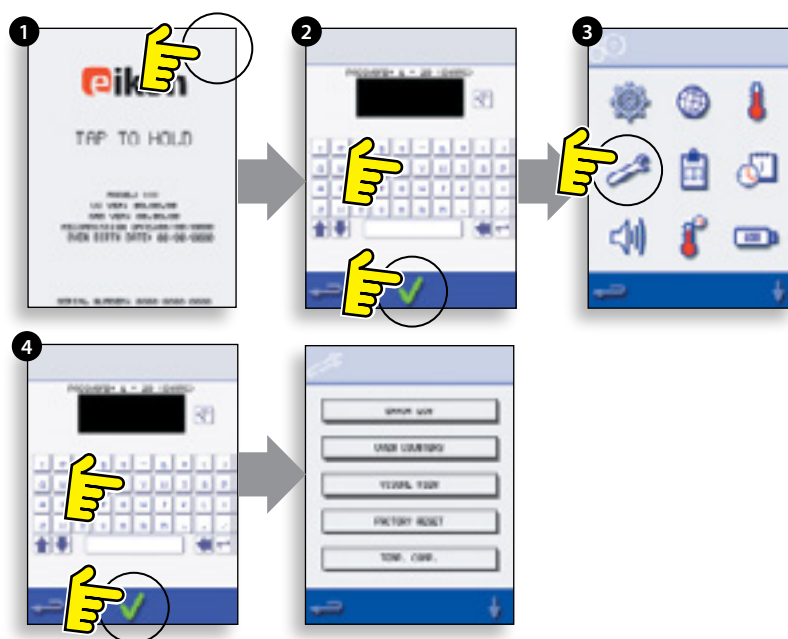
**DANGER :**  
AVANT DE RETIRER LE CAPOT DU FOUR, ISOLER LE FOUR DE LA SOURCE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ; ÉTEINDRE ET DÉBRANCHER LA FICHE ÉLECTRIQUE DE LA PRISE MURALE, METTRE L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL SUR ARRÊT POUR DÉCONNECTER LES FOURS CÂBLÉS FIXÉS ET VERROUILLER.



**ATTENTION :**  
PERMET LE REFROIDISSEMENT DU FOUR. CONFORMEZ-VOUS À TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ Y COMPRIS CELLES DÉTAILLÉES À LA SECTION RÈGLES DE SÉCURITÉ DU PRÉSENT MANUEL, AVANT DE RÉALISER TOUTES OPÉRATION DE MAINTENANCE OU RÉPARATION.



**ATTENTION ÉMISSIONS DE MICRO-ONDES :**  
NE PAS S'EXPOSER AUX ÉMISSIONS DU GÉNÉRATEUR MICRO-ONDES OU DES ÉLÉMENTS CONDUCTEURS D'ÉNERGIE MICRO-ONDES.

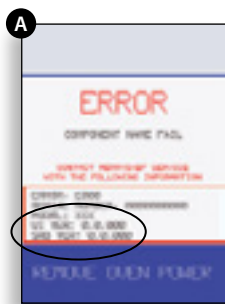


# 15 ERREURS & DIAGNOSTICS

## 15.1 MESSAGES D'ERREUR

15.1.1 Une description du type d'erreur est indiquée. Vérifiez le numéro suivant « ERREUR : » (A) et reportez-vous aux codes d'erreur (section Détection des pannes) pour plus de précisions. Le numéro de série du four, le modèle, la version de l'interface utilisateur (BTS) et la version SRB sont également affichés ci-après.

15.1.2 Effacez le message d'erreur en remettant sous tension l'alimentation électrique du four (pas avec le commutateur MARCHE/ARRÊT du four).



## 15.2 COPIE DES MESSAGES D'ERREUR :

15.2.1 Entrez dans le menu des paramètres du four (B) et sélectionnez le symbole USB.

15.2.2 Remontez le cache USB et insérez la clé USB.

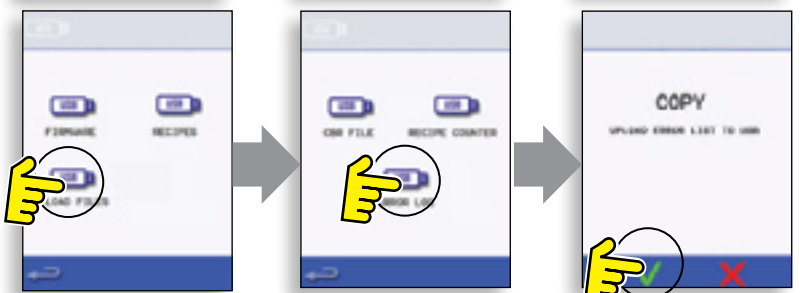
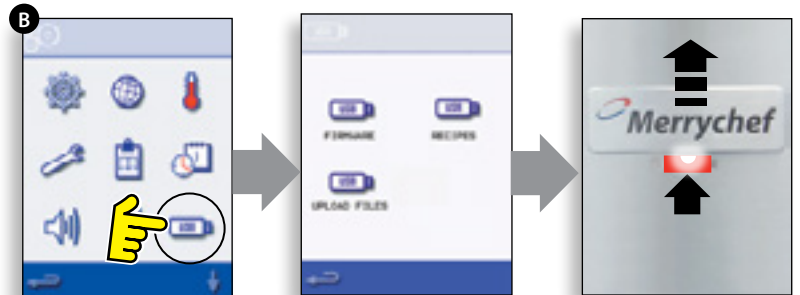
15.2.3 Sélectionnez Transférer les fichiers.

15.2.4 Sélectionnez le journal des erreurs.

15.2.5 Sélectionnez OK pour copier le journal des erreurs sur la clé USB. L'avancement du transfert s'affiche, suivi du statut du transfert.

15.2.6 Sélectionnez Retour 3 fois pour revenir au menu principal.

15.2.7 Retirez la clé USB et remplacez le cache USB.

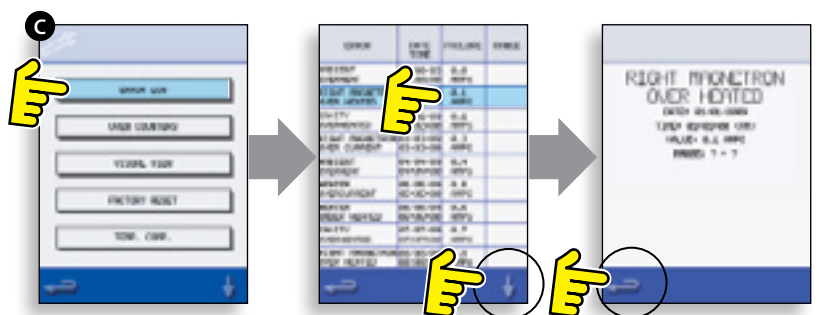


## 15.3 JOURNAL DES ERREURS

15.3.1 Accédez au mode Entretien et sélectionnez « JOURNAL DES ERREURS » (C) pour afficher une liste des erreurs des composants du four. Le détail des erreurs comporte la description du composant, l'erreur occasionnée, la date et l'heure de l'erreur, avec les détails de la panne et son étendue.

15.3.2 Faites défiler la liste vers le bas (si besoin) et sélectionnez une erreur dans la liste pour afficher les enregistrements individuels.

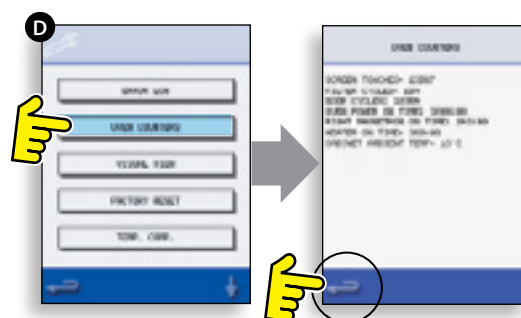
15.3.3 Sélectionnez Retour pour revenir à la liste, sélectionnez à nouveau pour revenir au menu Service.



## 15.4 COMPTEURS FOUR

15.4.1 Sélectionnez « COMPTERS FOUR » (D) pour afficher les informations sur l'utilisation des composants du four et sur la température ambiante de la zone des contrôles. Les détails portent sur le nombre de touches de l'écran, de cycles de filtre, de cycles de porte, le total four, l'heure de mise en marche de l'élément du magnétron et chauffant dans le cabinet.

15.4.2 Sélectionnez Retour pour revenir au menu Service.



## 15.5 AFFICHAGE VISUEL

15.5.1 Sélectionnez AFFICHAGE VISUEL (E) pour vérifier les principaux composants du four. Sélectionnez symbole de composant à arrêter (rouge), sélectionnez à nouveau pour augmenter le niveau ou pour arrêter (vert).

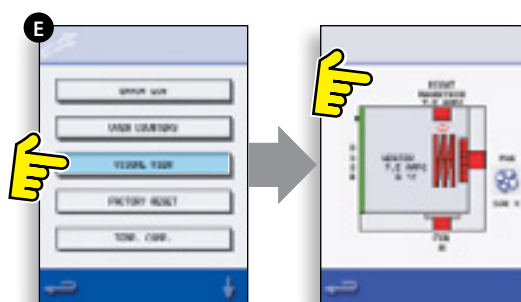
15.5.2 Ouvrez la porte du four et vérifiez que le symbole passe bien du vert au rouge sur l'écran afin de vérifier que le microcircuit de la porte/circuit de verrouillage fonctionne correctement. Placez des entretoises de porte de 2 mm sur la porte du four lorsque celui-ci est froid (cf. Réglage du blocage de la porte (section Test des composants) pour plus de précisions), fermez la porte et vérifiez la couleur sur l'écran. Le vert indique que le réglage de la porte est correct, le rouge que la procédure de réglage du blocage de la porte doit être terminée.

15.5.3 Sélectionnez le ventilateur de refroidissement pour vérifier l'opération.

15.5.4 Placez dans le four un récipient micro-ondable rempli d'eau, refermez la porte du four et sélectionnez le magnétron pour tester le courant consommé avec la sortie maximum (ce qui active également les ventilateurs de refroidissement). L'opération se termine au bout de 30 secondes. Sortez le récipient en utilisant des gants résistant à la chaleur et refermez la porte du four.

15.5.5 Sélectionnez la soufflerie à convection et assurez-vous qu'elle fonctionne aux différentes valeurs de vitesse disponibles.

15.5.6 Sélectionnez l'élément chauffant. Sa température augmente jusqu'à atteindre son niveau maximum, puis il s'éteint et se remet en marche (la soufflerie à convection est activée par défaut). Vérifiez si la température de la cavité et le courant consommé par l'élément chauffant sont corrects.



## 16 MISES À JOUR DU MICROLOGICIEL

Remarque : si l'écran n'affiche pas d'icône, touchez l'écran à l'endroit où les icônes manquantes devraient être visibles pour les sélectionner.

16.1.1 Allumez le four.

16.1.2 Touchez le coin supérieur droit de l'écran (1) ou le même point s'il n'est pas visible pour passer le préchauffage du four.

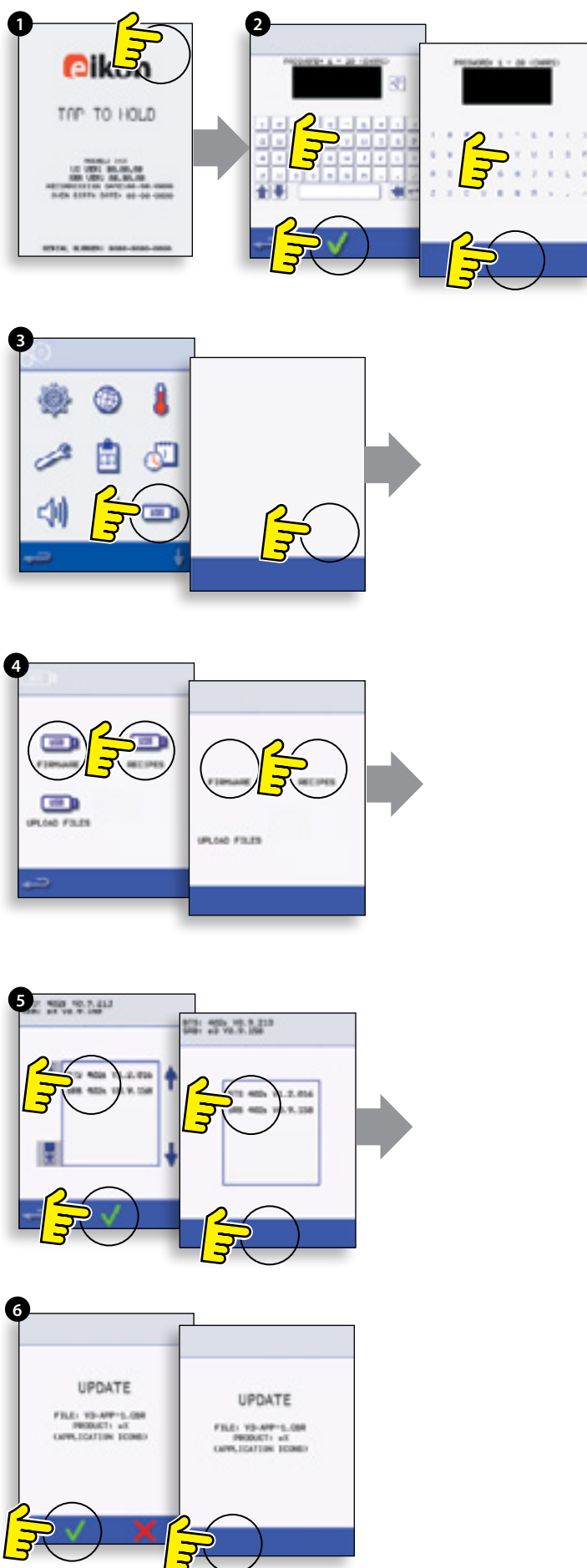
16.1.3 Entrez un mot de passe (par ex. « Manager ») et sélectionnez OK (2) ou la même position si la coche verte n'est pas visible.

16.1.4 Sélectionnez le symbole USB (3) ou la même position s'il n'est pas affiché.

16.1.5 Sélectionnez l'une des options USB (4) ou la même position s'il n'est pas affiché : « Micrologiciel » pour les mises à jour BTS & SRB et « Recette » pour les icônes. Installez tout d'abord la mise à jour SRB puis la mise à jour BTS dans un deuxième temps puis les icônes dans un troisième temps.

16.1.6 Sélectionnez le micrologiciel à installer et Entrez un mot de passe et sélectionnez OK (5) pour confirmer ou la même position pour le OK (symbole de coche verte) si elle n'est pas visible.

16.1.7 L'écran de mise à jour affiche la version du fichier et du produit, sélectionnez OK (symbole de coche verte) pour confirmer l'installation (6) ou la même position si elle n'est pas visible.



**IMPORTANT :**


Télécharger à partir d'une clé USB effacera tous les programmes existants. Sélectionnez « SRB » dans un premier temps, « BTS » dans un deuxième temps et « Icônes » dans un troisième temps (visible sous l'en-tête « Recette » USB).

16.1.8 Mettez en marche le four et touchez le coin supérieur droit de l'écran (1) pour passer la phase de préchauffage.

16.1.9 Entrer le mot de passe et sélectionner OK pour afficher le menu Paramètres, voir (2).

16.1.10 Sélectionner le symbole USB (4).

16.1.11 Faites remonter le badge Merrychef (dans le



**NE RETIREZ PAS LA CLÉ USB PENDANT LA SÉQUENCE DE TÉLÉCHARGEMENT CAR CECI RISQUE DE CORROMPRE LES DONNÉES DE LA CLÉ USB.**

coin supérieur droit du four) et insérez la clé USB dans l'emplacement (3).

16.1.12 Sélectionner le symbole USB « FIRMWARE » (5) lorsque le symbole USB a fini de clignoter.

16.1.13 Les versions du micrologiciel QTS (écran actuel) & SRB (Smart Relay Board) sont visibles dans le coin supérieur gauche de l'écran (6).

**MISE À JOUR DU MICROLOGICIEL SRB**

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

16.1.15 Assurez-vous que l'information sur le fichier est correcte avant de sélectionner OK (8).

16.1.16 L'avancement de la mise à jour est affiché (9).

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

16.1.18 Si les versions du micrologiciel sont très différentes, ceci peut entraîner un conflit SRB et faire apparaître le message d'erreur (12). Dans ce cas, sélectionnez le symbole représentant les rouages dans le coin inférieure droit de l'écran pour activer la mise à jour du micrologiciel.

**MISE À JOUR DU MICROLOGICIEL QTS**

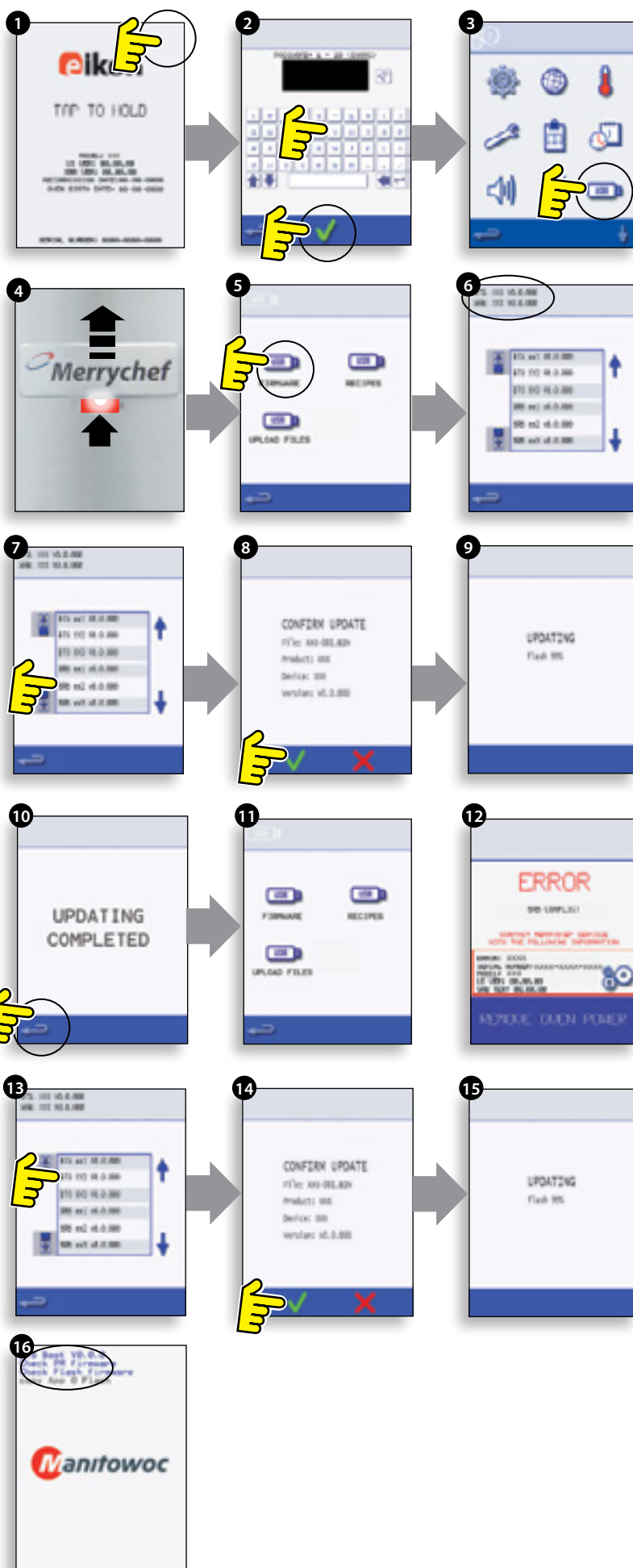
16.1.19 Sélectionnez le fichier « QTS » (13) avec le numéro de version de fichier correct. Remarque : une bande de couleur sur un nom de fichier indique que le fichier n'est pas correct pour ce four.

16.1.20 Assurez-vous que l'information sur le fichier est correcte avant de sélectionner OK (14). Dans le cas contraire, sélectionnez « X » et trouvez le fichiers correct.

16.1.21 L'avancement de la mise à jour du fichier est affiché (15). Lorsque l'opération est à 50%, le ventilateur de refroidissement cesse de fonctionner, lorsqu'elle est à 100%, une succession d'écrans apparaissent au moment du redémarrage du logiciel.

16.1.22 Vérifiez que l'écran indique que la bonne version QTS a été installée (16). Dans le cas contraire, répétez l'opération en utilisant le fichier correct.

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



**ENTRETIEN**



**NE RETIREZ PAS LA CLÉ USB PENDANT LA SÉQUENCE DE TÉLÉCHARGEMENT CAR CE CI RISQUE DE CORROMPRE LES DONNÉES DE LA CLÉ USB.**

**IMPORTANT :**

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

Utilisez uniquement une clé USB vide formatée comme suit :

- A) FAT16 pour exécuter une mise à jour depuis UI BTS-XX-XXXX-V1.2.16
- B) FAT16 ou FAT32 pour exécuter une mise à jour depuis UI BTS-XX-XXXX-V1.2.17 ou plus récent.

Copiez les fichiers du micrologiciel ci-après vers le répertoire racine de la clé USB.

- BTS-eX-XXX-VX.X.XX.BIN
- SRB-eX\_X\_X-XXX.BIN
- VX-APP-eX.CBR
- Autoupd.ATE

Pour mettre à jour A) suivez toutes les instructions :

Pour mettre à jour B) suivez les 2 premières instructions :

16.1.24 Lorsque le four est éteint, faites remonter le badge Merrychef (dans le coin supérieur droit du four) et insérez la clé USB dans l'emplacement (1).

16.1.25 Allumez le four ON (2).

16.1.26 Touchez le coin supérieur droit de l'écran (3) pour passer la phase de préchauffage.

16.1.27 Entrer le mot de passe et sélectionner OK pour afficher le menu Paramètres, voir (4).

16.1.28 Sélectionner le symbole USB (5).

16.1.29 Sélectionner le symbole USB « FIRMWARE » (6).

16.1.30 Sélectionnez le fichier « BTS » (7) avec le numéro de version de fichier correct. Remarque : une bande de couleur sur un nom de fichier indique que le fichier n'est pas correct pour ce four.

16.1.31 Assurez-vous que l'information indiquée sur le fichier est correcte avant de sélectionner OK (8). Dans le cas contraire, sélectionnez « X » et localisez le fichier correct.

16.1.32 Le fichier CBR est activé et l'avancement du téléchargement depuis la clé USB est affiché (9), suivi par le statut de la mise à jour et les écrans de confirmation.

16.1.33 Les fichiers BTS, SRB et des icônes des applications sont téléchargés automatiquement en indiquant l'avancement, l'état et les écrans de confirmation du redémarrage pour chaque mise à jour.

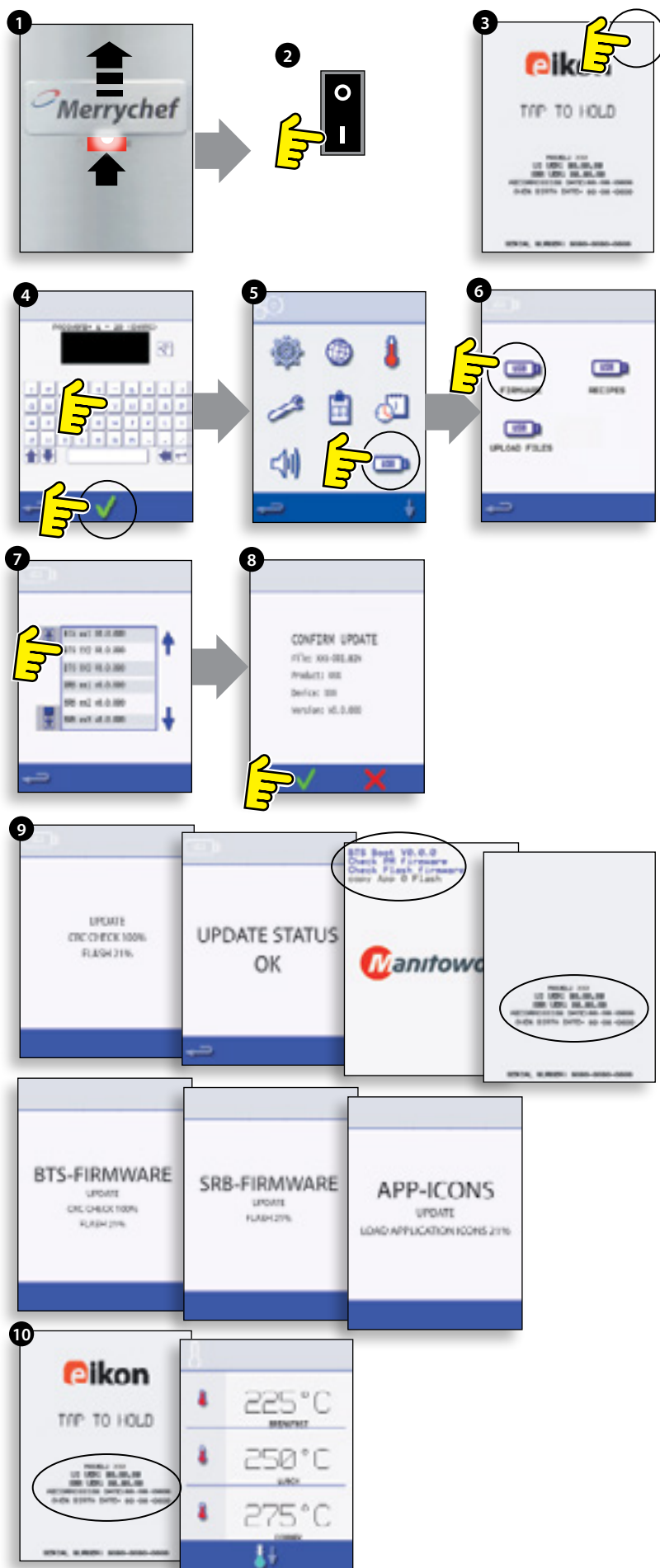
16.1.34 À la fin de l'opération, l'écran de démarrage (10) s'affiche, en indiquant les versions du micrologiciel installé, suivies par l'écran de température de préchauffage du four.

**Confirmation de la mise à jour du four :**

Après une mise à jour du four, le four copie les fichiers sur la clé USB.

16.1.35 Charge les fichiers depuis une clé USB vers un ordinateur et ouvre le fichier de mise à jour (UPDATE.txt).


16.1.36 Une mise à jour du four est confirmée sous le numéro de série du four avec la mention « updated » (mis à jour), à la suite des icônes du micrologiciel BTS/SRB et de l'application.



# 17 TEST DU FOUR

## 17.1 Équipement requis

- Testeur d'applications portable (Portable Appliance Tester, P.A.T.).
- Multimètre numérique (Digital Multi-meter, D.M.M.).
- Megger / similaire à un appareil de mesure de résistance de 500 V d.c..
- Système de détection de micro-ondes / fuites.
- Lecteur de température.
- Système de mesure de continuité.
- Kit entretoise de porte (réf. pièce SA1109).
- Gobelet en verre de 600 ml micro-ondable
- Récipient de 2 litres micro-ondable.

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



**DANGER :**  
AVANT DE RETIRER LE CAPOT DU FOUR, ISOLER LE FOUR DE LA SOURCE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ; ÉTEINDRE ET DÉBRANCHER LA FICHE ÉLECTRIQUE DE LA PRISE MURALE, METTRE L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL SUR ARRÊT POUR DÉCONNECTER LES FOURS CÂBLÉS FIXÉS ET VERROUILLER.



**ATTENTION :**  
TOUJOUR DÉCHARGER LES CONDENSATEURS HT AVANT DE TRAVAILLER SUR LE FOUR EN UTILISANT UNE RÉSISTANCE DE 10 MΩ CONVENABLEMENT ISOLÉE.



**ATTENTION :**  
PERMET LE REFROIDISSEMENT DU FOUR. CONFORMEZ-VOUS À TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ Y COMPRIS CELLES DÉTAILLÉES À LA SECTION RÈGLES DE SÉCURITÉ DU PRÉSENT MANUEL, AVANT DE RÉALISER TOUTES OPÉRATION DE MAINTENANCE OU RÉPARATION.



**ATTENTION ÉMISSIONS DE MICRO-ONDES :**  
NE PAS S'EXPOSER AUX ÉMISSIONS DU GÉNÉRATEUR MICRO-ONDES OU DES ÉLÉMENTS CONDUCTEURS D'ÉNERGIE MICRO-ONDES.

## 17.2 Test de la terre/l'isolation :

17.2.1 Coupez/isolez l'alimentation électrique du four.

17.2.2 Raccordez le cordon d'alimentation du four avec un P.A.T. (Testeur d'applications portable , Portable Appliance Tester).

17.2.3 Raccordez la terre du P.A.T. avec la charnière du four (A).

17.2.4 Raccordez le P.A.T. sur une zone ouverte comme le plancher, à l'écart des personnes.

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

17.2.6 En cas d'échec (FAIL), retirez le capot du four et vérifiez TOUTES les connexions de la terre avant de refaire le test.

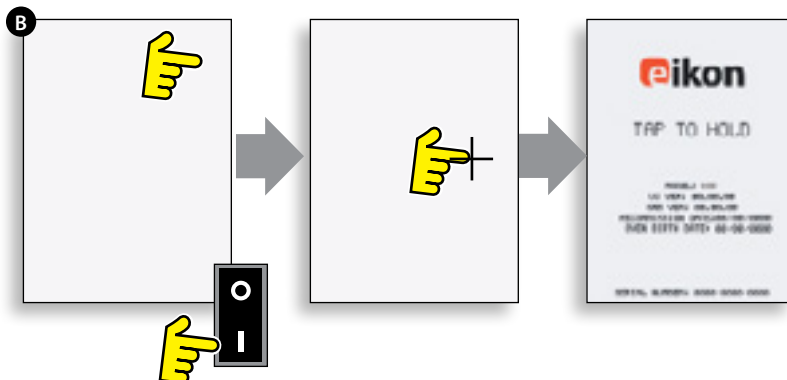
17.2.7 N'utilisez JAMAIS un four qui a échoué à ce test en raison des risques potentiels.



## 17.3 Calibrage de l'écran :

17.3.1 Appliquez une légère pression continue sur l'écran tout en allumant le four. Maintenez la pression jusqu'à ce que la barre supérieure soit parvenue à l'extrême droite de l'écran. Le réticule apparaît alors sur l'écran.

17.3.2 Utilisez un pointeur non abrasif, comme un stylo-bille, pressez juste au centre de chaque réticule affiché sur l'écran. Une fois étalonné, l'écran affiche les informations sur le four. REMARQUE : Veillez à ne pas toucher une autre zone de l'écran au cours de la procédure d'étalonnage.



## 17.4 TESTS DU FOUR

17.4.1 Activation du mode entretien (section Entretien).

17.4.2 Sélectionnez la flèche bas pour afficher les différents tests du four (A) pour faire fonctionner le four.

## 17.5 Test d'alimentation du micro-ondes

Mesure de la sortie d'alimentation.

*Remarque : La sortie d'alimentation est établie à partir de la méthode définie dans la norme IEC 705, qui est uniquement réalisable dans des conditions de laboratoire contrôlées. La sortie d'alimentation étant également affectée par la tension en ligne sous charge, ce test n'est qu'une approximation.*

17.5.1 Assurez-vous que le four est froid, puis accédez au mode Entretien pour passer la phase de préchauffage du four.

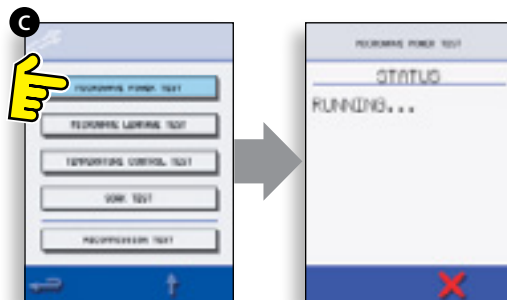
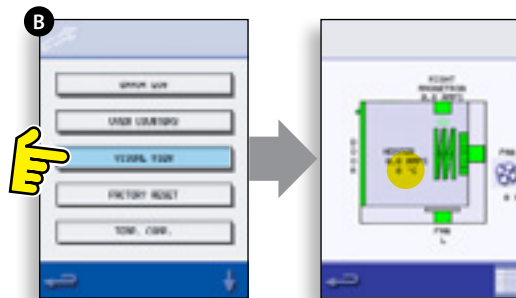
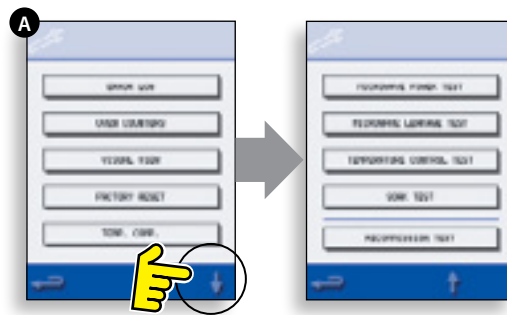
17.5.2 Sélectionnez Affichage visuel (B) pour vérifier que la valeur de température de la cavité du four est le plus proche possible de 0°C.

- 1 Remplissez un récipient micro-ondable (en verre ou en plastique) d'un litre (1,78 pintes) d'eau du robinet à 20°C (68°F) environ.
- 2 Mesurez et relevez la température de l'eau dans le récipient à l'aide d'un thermomètre capable de mesurer des variations de  $\pm 0,1$  degrés.
- 3 Placez le récipient au centre dans le four.
- 4 Sélectionnez « Test d'alimentation du micro-ondes » (C) dans les tests du mode entretien. (Alimentation du micro-ondes à 100 % pendant 63 secondes, ventilateur au minimum).
- 5 Lorsque le compte à rebours est terminé, sortez le récipient du four, mélangez immédiatement avec un ustensile en plastique et mesurez la température de l'eau.
- 6 Calculez l'augmentation de la température de l'eau (température finale moins température initiale).

L'augmentation de la température doit être de :  $\approx 14,3^{\circ}\text{C}$  ( $58^{\circ}\text{F}$ )  $\pm 5\%$

**Si l'augmentation de la température dépasse ces limites :**

- Vérifiez le circuit et les composants du micro-onde (section Test des composants).





## 17.6 Test de fuite du micro-ondes

### Remarque avant les mesures.

- Assurez-vous que le détecteur de radiations que vous utilisez a été étalonné et convient pour la mesure de fréquences de 2,450 MHz.
- Ne dépassez pas le niveau maximum de déflexion du détecteur, le détecteur de fuite doit initialement être réglé sur le niveau le plus faible afin de permettre la mesure des valeurs les plus faibles sur la plage la plus sensible.
- Afin d'éviter de fausser les mesures, tenez la sonde par le manche fourni, en le déplaçant à 2,5 cm/seconde.
- Maintenez toujours la sonde à angle droit par rapport au four et au point de mesure, en veillant à ce que la sonde prenne les mesures à 50 mm de la zone à tester.
- La fuite ne doit pas dépasser 5mW/cm<sup>2</sup>.

### Procédure

17.6.1 Ajoutez 275 ml d'eau froide dans un récipient micro-onde de 600 ml.

17.6.2 Placez le récipient de 600 ml au centre du four et refermez la porte.

17.6.3 Activez le mode entretien et sélectionnez « Test de fuite du micro-ondes » (A) à partir des tests du four.

17.6.4 Réglez le testeur de fuite sur l'échelle/la plage requise.

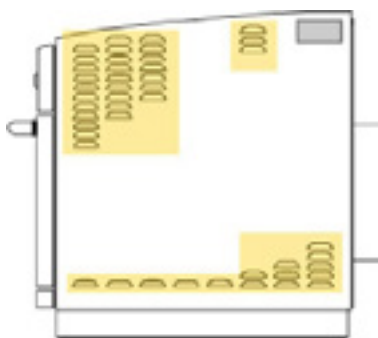
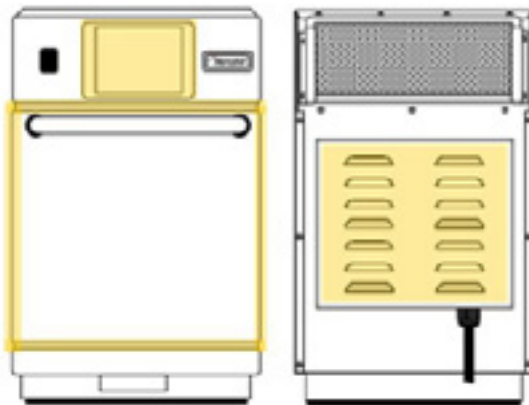
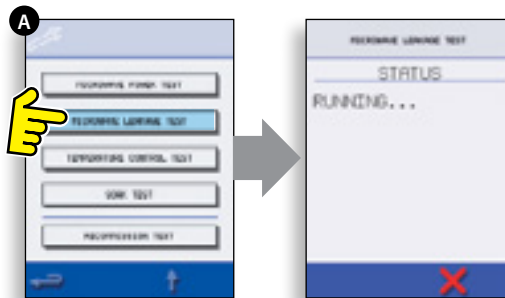
17.6.5 Placez la sonde du détecteur de radiations sur tous les joints du meuble et les zones d'aération y compris celles marquées en jaune, comme indiqué dans la figure ci-contre.

17.6.6 Lorsque le circuit du magnétron s'arrête au bout de 30 secondes, changez l'eau et sélectionnez à nouveau le test pour continuer.

17.6.7 Sélectionnez le « X » sur l'écran pour interrompre le test à tout instant.

17.6.8 La valeur doit être inférieure à 5mW/cm<sup>2</sup>. Si vous constatez un niveau supérieur à 5mW/cm<sup>2</sup>, signalez-le immédiatement au service après-vente Merrychef et n'utilisez plus le four.

17.6.9 Prenez note de toute fuite observée, en consignait son niveau et la position sur le four. Cette information doit être conservée avec la documentation relative à l'entretien.



## 17.7 Test de contrôle de la température

### Mesure de la température de la cavité du four.

(Remarque : il n'est normalement nécessaire de réétalonner le Thermocouple avec le SRB que si le Thermocouple a été remplacé ou que l'intensité de la cuisson du four est inférieure ou supérieure à la normale.)

#### Procédure :

17.7.1 Placez la sonde d'un lecteur de température (A) sur un dissipateur de chaleur au centre de la cavité du four et refermez la porte du four.

17.7.2 Sélectionnez « Test de contrôle de la température » (B) dans les tests du mode entretien. Le four chauffe et passe au point de température maximum défini au bout de 30 minutes.

17.7.3 Lorsque le four a atteint la température maximum, assurez-vous que la température relevée est stable.

17.7.4 Sélectionnez le X rouge pour terminer le test, si besoin.

17.7.5 Si la valeur de la température est différente du point maximum défini, défilez vers le haut (C) pour sélectionner TEMP. COMP. (compensation de la température) (D) et entrez le mot de passe.

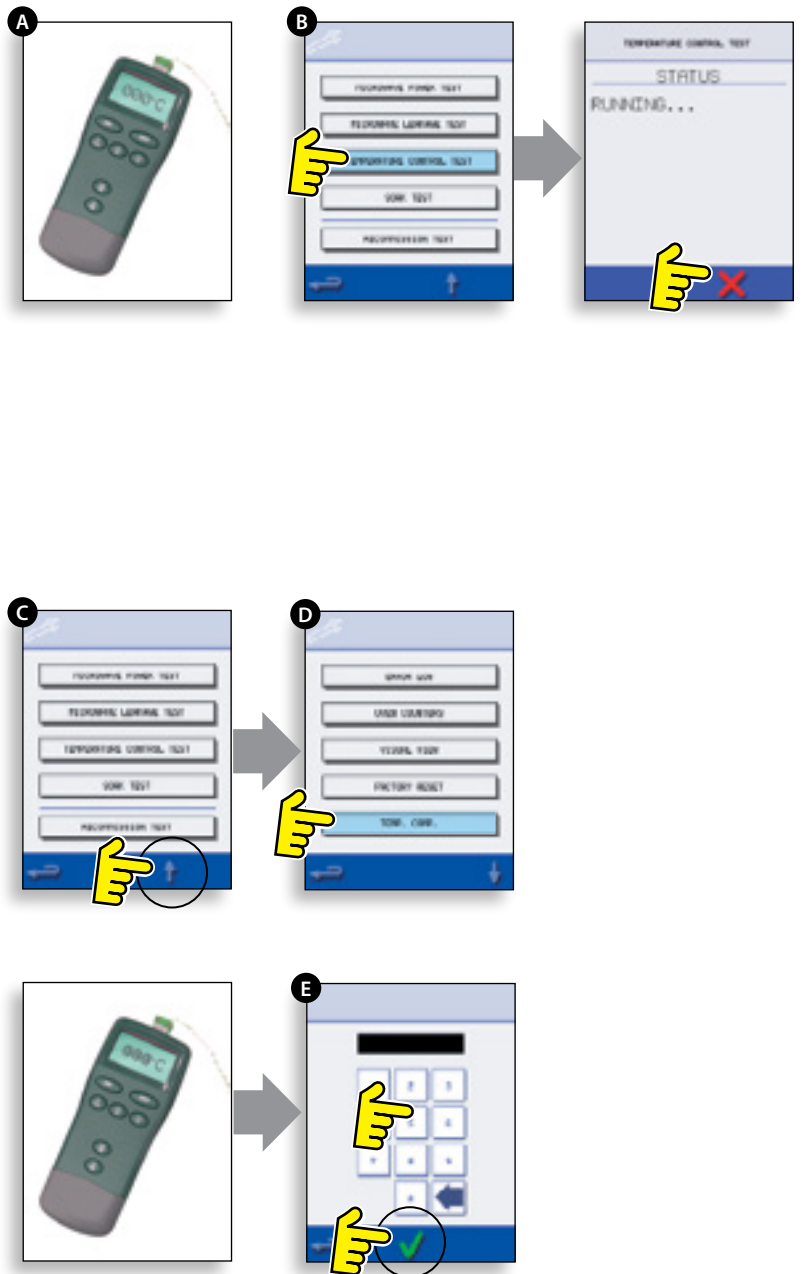
17.7.6 Reportez le chiffre du lecteur de température sur le pavé numérique (E) et sélectionnez OK pour étalonner le SRB sur le thermocouple.

17.7.7 Testez à nouveau pour vérifier que la température relevée dans la cavité est réglée sur la point de température maximum du four.

#### Si la température relevée est instable :

- 1 Coupez et isolez l'alimentation électrique du four.
- 2 Laissez refroidir le four.
- 3 Retirer le capot du four.
- 4 Vérifiez le fil et les connexions du capteur de température de la cavité.
- 5 Si le fil et les connexions sont corrects, remplacez le capteur de température de la cavité (voir la section Pièces & remplacement).
- 6 Remplacez le capot du four, mettez en marche et répétez le test.
- 7 Si la température reste instable, répétez les étapes 1 à 3, remplacez le SRB (voir la section Pièces & remplacement), répétez l'étape 6.  
REMARQUE : réutilisez le MP (module de personnalité) existant sur le nouveau SRB (entrez le numéro de série au redémarrage).

17.7.8 Répétez la procédure de test de contrôle de la température.



## 17.8 Test de trempage

Évacue la vapeur provenant de la cavité du four.

**Procédure :**

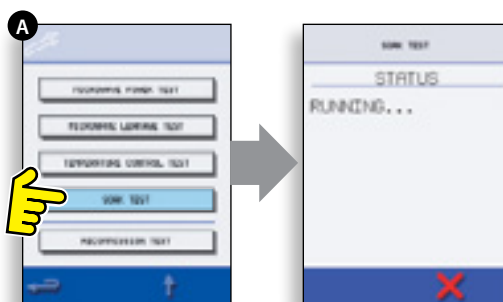
17.8.1 Versez 2 litres d'eau environ dans un récipient qui passe au four/micro-ondes et placez-le au four.

17.8.2 Fermez la porte du four et sélectionnez « Test de trempage » (A) à partir des tests du four en mode entretien (température maximum du four, puissance du micro-ondes à 50 %, vitesse du ventilateur au maximum).

17.8.3 Exécutez le test (30 minutes), contrôlez soigneusement le capot du four, les joints et la garniture de la porte à la recherche de traces de fuites de vapeur ou d'eau hors de la cavité du four.

17.8.4 Si besoin, réparez les fuites éventuelles et répétez le test.

17.8.5 Retirez en toute sécurité le récipient du four.



## 17.9 Test de remise en service

Les tests de remise en service sont réalisés à la fin d'une opération d'entretien ou de réparation afin de s'assurer que le four est opérationnel avant de retourner au client.

Certains tests ont un compte à rebours qui entraîne l'échec du test s'il n'est pas exécuté dans le temps imparti, et le test de remise en service devra reprendre à zéro.

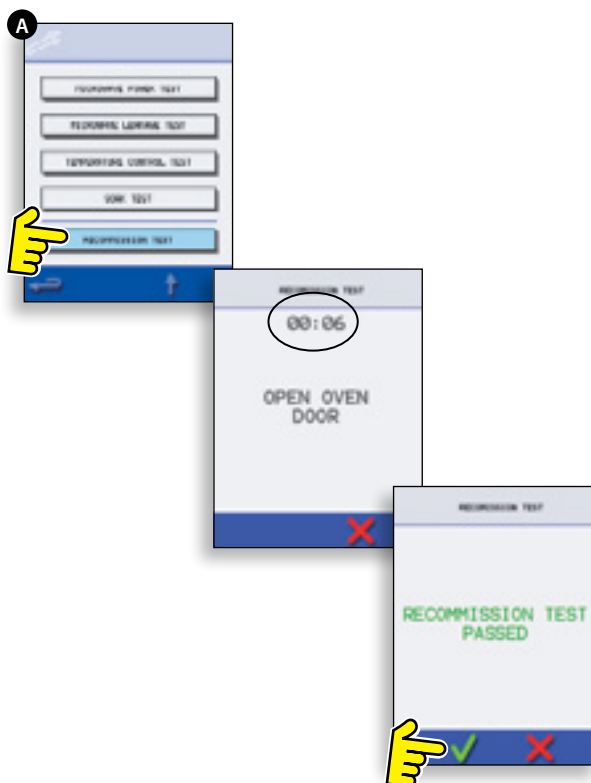
**Procédure :**

17.9.1 Sélectionnez « Test de remise en service » (A) à partir des tests du mode entretien et suivez les instructions sur l'écran pour l'exécution des tests. Ne sélectionnez pas le « X » rouge sauf si vous souhaitez interrompre le test.

17.9.2 Sélectionnez OK pour continuer après avoir passé un test avec succès.

17.9.3 Une fois tous les tests passés avec succès, l'écran indique que le test de remise en service est été passé, sélectionnez OK pour confirmer.

17.9.4 En cas d'échec du test de remise en service, les détails sont enregistrés dans le journal des erreurs. Toute erreur doit être corrigée et le test de remise en service doit être recommencé.



## 18 COMPOSANTS HAUTE TENSION

Des tensions élevées et des courants forts sont présents sur le condensateur haute tension. Il est très dangereux de travailler à côté de cette pièce lorsque le four est en marche. N'effectuez JAMAIS de mesures de tension sur les circuits haute tension, y compris sur le filament du magnétron.

### 18.1 Test de transformateur électrique

18.1.1 Coupez et isolez l'alimentation électrique du four.

18.1.2 Laissez refroidir le four.

18.1.3 Retirez le capot du four.

18.1.4 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant de commencer à travailler.

18.1.5 Retirez toutes les connexions du transformateur électrique.

18.1.6 Vérifiez la résistance des enroulements à l'aide d'un multimètre numérique. Les résultats doivent être comme indiqué ci-après :

- 1 Enroulement primaire entre bornes, env. 1,1  $\Omega$
- 2 Enroulement haute tension, env. 60  $\Omega$
- 3 Enroulement du filament entre les bornes, moins de 1  $\Omega$

18.1.7 Utilisez un Megger pour tester la résistance d'isolation entre :

- l'enroulement primaire et le châssis. Réussite si la valeur est supérieure à 10 M $\Omega$
- l'enroulement du filament et le châssis. Réussite si la valeur est supérieure à 10 M $\Omega$

L'une des extrémités de l'enroulement haute tension étant connectée au châssis, ce point n'est pas testé.

### 18.2 Test de rectifieur haute tension (carte de diodes)

18.2.1 Coupez et isolez l'alimentation électrique du four.

18.2.2 Laissez refroidir le four.

18.2.3 Retirez le capot du four.

18.2.4 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant de commencer à travailler.

18.2.5 Débranchez toutes les connexions du redresseur haute tension.

18.2.6 À l'aide d'un Megger, testez la continuité dans les deux sens. Les résultats doivent être comme indiqué ci-après :

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



#### DANGER :

AVANT DE RETIRER LE CAPOT DU FOUR, ISOLER LE FOUR DE LA SOURCE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ; ÉTEINDRE ET DÉBRANCHER LA FICHE ÉLECTRIQUE DE LA PRISE MURALE, METTRE L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL SUR ARRÊT POUR DÉCONNECTER LES FOURS CÂBLÉS FIXÉS ET VERROUILLER.



#### ATTENTION :

TOUJOUR DÉCHARGER LES CONDENSATEURS HT AVANT DE TRAVAILLER SUR LE FOUR EN UTILISANT UNE RÉSISTANCE DE 10 M $\Omega$  CONVENABLEMENT ISOLÉE.

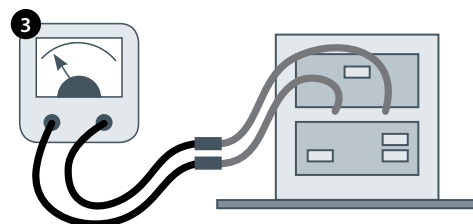
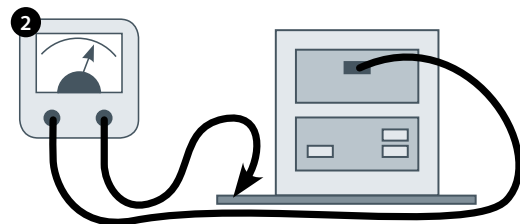
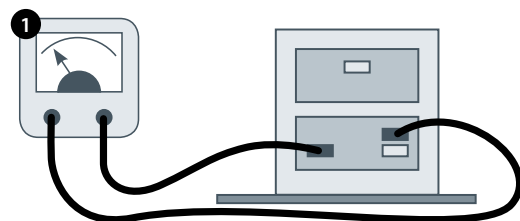


#### ATTENTION :

PERMET LE REFROIDISSEMENT DU FOUR. CONFORMEZ-VOUS À TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ Y COMPRIS CELLES DÉTAILLÉES À LA SECTION RÈGLES DE SÉCURITÉ DU PRÉSENT MANUEL, AVANT DE RÉALISER TOUTES OPÉRATION DE MAINTENANCE OU RÉPARATION.



**ATTENTION ÉMISSIONS DE MICRO-ONDES :**  
NE PAS S'EXPOSER AUX ÉMISSIONS DU GÉNÉRATEUR MICRO-ONDES OU DES ÉLÉMENTS CONDUCTEURS D'ÉNERGIE MICRO-ONDES.



Des tensions élevées et des courants forts sont présents sur le condensateur haute tension. Il est très dangereux de travailler à côté de cette pièce lorsque le four est en marche. N'effectuez JAMAIS de mesures de tension sur les circuits haute tension, y compris sur le filament du magnétron.

### 18.3 Test du condensateur haute tension

18.3.1 Coupez et isolez l'alimentation électrique du four.

18.3.2 Laissez refroidir le four.

18.3.3 Retirer le capot du four.

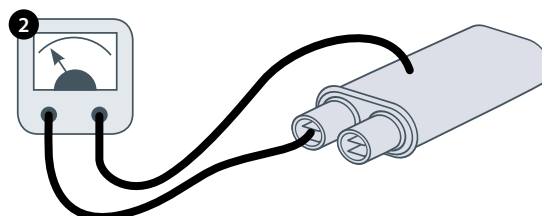
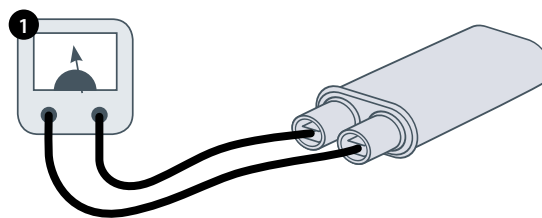
18.3.4 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant de commencer à travailler.

18.3.5 Débranchez toutes les connexions du condensateur haute tension.

18.3.6 À l'aide d'un multimètre numérique, contrôlez la continuité entre les bornes. Les résultats doivent être comme indiqué ci-après :

- 1 Entre les bornes, réussite si la valeur est env. 10 M $\Omega$
- 2 Entre les bornes et le châssis, réussite si le circuit est ouvert.

18.3.7 À l'aide d'un Megger, testez la résistance d'isolation entre les bornes et le châssis, réussite si la valeur est supérieure à 100 M $\Omega$ .



### 18.4 Test du magnétron haute tension

18.4.1 Coupez et isolez l'alimentation électrique du four.

18.4.2 Laissez refroidir le four.

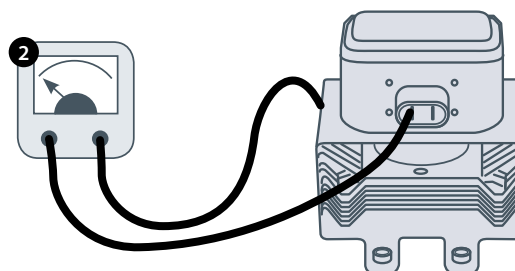
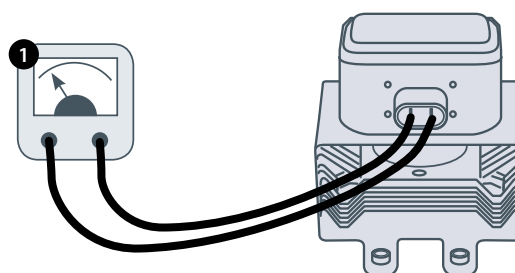
18.4.3 Retirer le capot du four.

18.4.4 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant de commencer à travailler.

18.4.5 Débranchez toutes les connexions du magnétron haute tension.

18.4.6 À l'aide d'un Megger, contrôlez la continuité. Les résultats doivent être comme indiqué ci-après :

- 1 Bornes du filament, réussite si 1  $\Omega$  ou moins.
- 2 La valeur lue doit être ouverte entre chaque borne du filament et le châssis extérieur en métal.



# 19 COMPOSANTS HAUTE TENSION

## 19.1 Réglage du blocage de la porte

Les charnières de la porte comportent 3 micro-commutateurs de sécurité, afin d'éviter que les émissions de micro-ondes ne s'échappent lorsque la porte du four est ouverte :

Le commutateur primaire (SW3) coupe le circuit d'alimentation électrique de raccordement avec les transformateurs.

Le commutateur secondaire (SW2) coupe le circuit du micro-ondes en cas d'échec du primaire.

Le commutateur du moniteur (SW1) fait court-circuite le circuit du micro-ondes en grillant le fusible en cas d'échec des verrous primaire et secondaire.

**IMPORTANT : dans le cas où le commutateur du moniteur fait griller le fusible du circuit du micro-ondes, les microcommutateurs secondaire (SW2) et du moniteur (SW1) doivent être remplacés après avoir été exposés aux courants de court-circuit élevés.**

La procédure de réglage détaillée ci-après a pour objet de régler le verrou destiné à couper le circuit du micro-ondes lorsque l'ouverture de la porte est supérieure à 4 mm et de permettre au circuit du micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est fermée et que la garniture de la porte a gonflé.

### 19.1.1 Procédure de réglage du blocage de la porte :

- 19.1.2 Coupez et isolez l'alimentation électrique du four.
- 19.1.3 Laissez refroidir le four.
- 19.1.4 Retirer le capot du four.
- 19.1.5 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant de commencer à travailler.

- 1 Positionnez des entretoises vertes de 2 mm sur les coins supérieurs de la garniture de la porte et fermez avec précaution la porte en veillant à ce que l'entretoise soit toujours en place.
- 2 Desserrez la vis pivot.
- 3 Libérez les vis de réglage et déplacez la plaque du fond jusqu'à ce que le micro-commutateur SW3 soit activé puis resserrez toutes les vis.
- 4 Ouvrez la porte pour remplacer les entretoises vertes de 2 mm par des entretoises rouges de 4 mm et refermez la porte.
- 5 Desserrez la vis pivot.
- 6 Libérez les vis de réglage et déplacez la plaque du fond jusqu'à ce que le micro-commutateur SW2 soit activé puis resserrez toutes les vis.

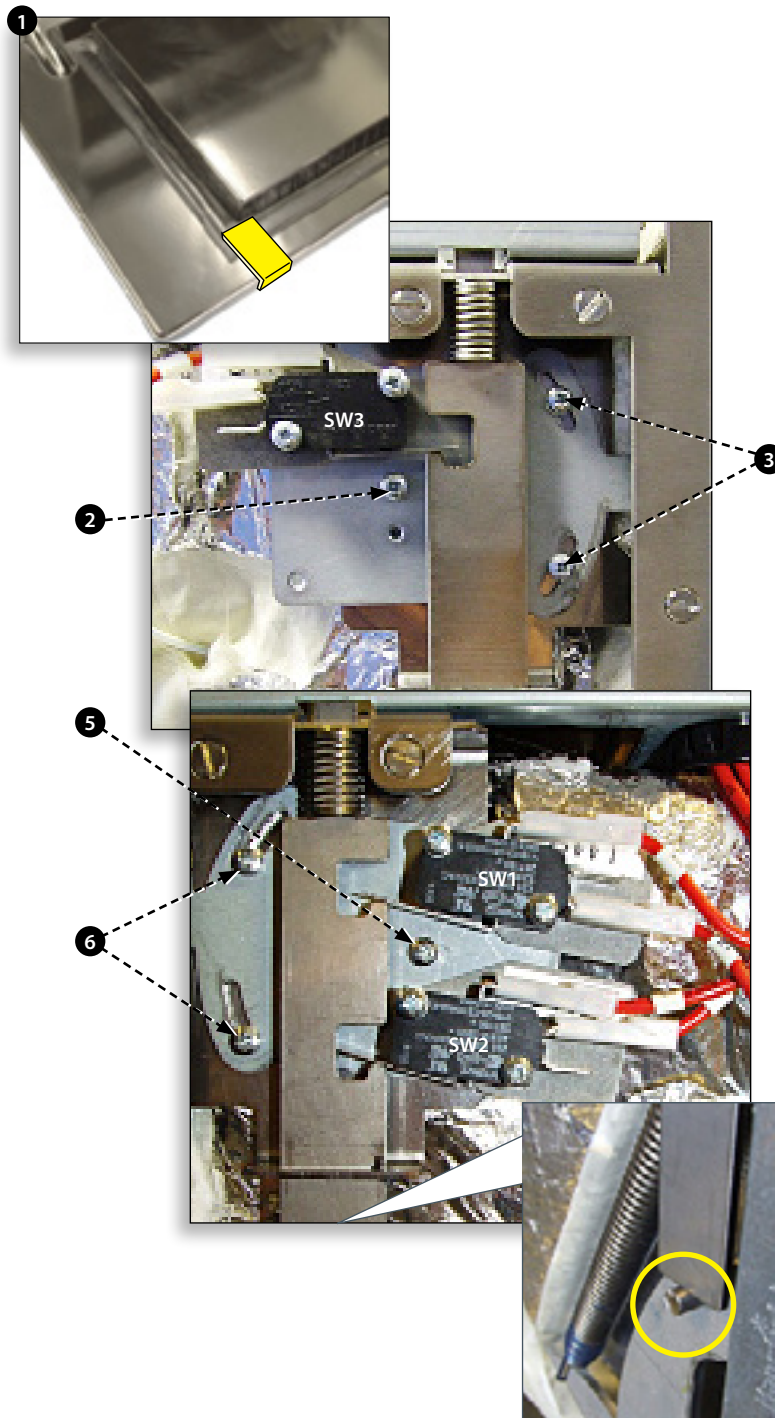
7 Retirez les entretoises puis refermez 5-10 fois la porte du four.  
**IMPORTANT : VÉRIFIEZ QUE LES COMMUTATEURS FONCTIONNENT DANS L'ORDRE CI-APRÈS. LE MICRO-COMMUTATEUR SW3 DOIT COMMUTER LE COURANT DE CHARGE.**

#### Fermeture de la porte :

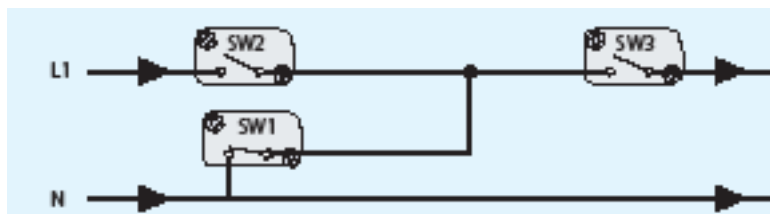
- Ouverture de SW1 en premier
- Fermeture de SW2 en deuxième
- Fermeture de SW3 en troisième

#### Ouverture de la porte :

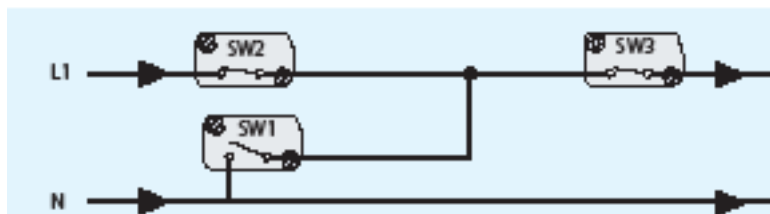
- Ouverture de SW3 en premier
- Ouverture de SW2 en deuxième
- Fermeture de SW1 en troisième



PORTE DU FOUR OUVERTE



PORTE DU FOUR FERMÉE



## 19.2 Moteur et contrôleur de la soufflerie à convection

### 19.2.1 Moteur de la soufflerie à convection.

Le moteur de convection est un moteur AC triphasé tournant à 3500 tours/minute maximum, contrôlé par un contrôleur de vitesse moteur.

Les enroulements sont protégés thermiquement.

### 19.2.2 Contrôleur du moteur

Assure un mode AC commuté triphasé avec le moteur à convection et est contrôlé par un signal de 0 à 10 volts depuis le SRB. Ceci permet de régler le moteur de 400 tours/min environ à 3500 tours/minute par pas de 5%.

- Porte ouverte, 1000 tours/minute (30% @ 3V)
- Porte fermée (sans cuisson), 1000 tours/minute (30% @ 3V)
- Porte fermée (avec cuisson), vitesse comme spécifiée par le programme ou réglage à une vitesse maximum de 3500 RPM, 100% @ 10V)

### 19.2.3 Affichage statut DEL (A) :

- Inverseur sur arrêt/pas d'alimentation, DEL éteinte
- Marche/prêt, DEL clignote marche/arrêt x1 par seconde.
- Inverseur en marche, DEL marche en permanence.
- Avertissement général, DEL marche/arrêt x2 par seconde.
- Condition de défaut, DEL marche/arrêt x10 par seconde.

### Tests du moteur et du contrôleur de la soufflerie à convection :

19.2.4 Coupez et isolez l'alimentation électrique du four.

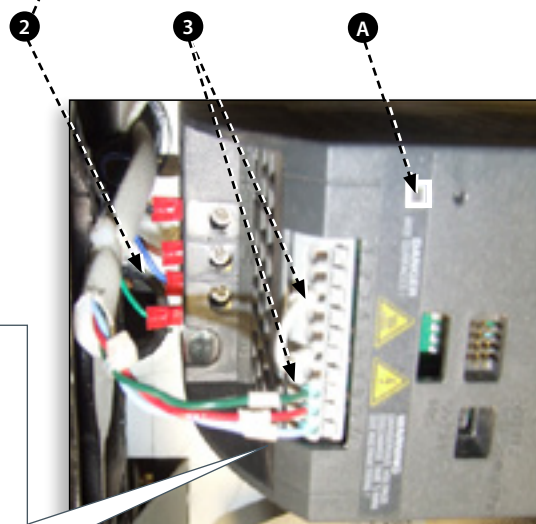
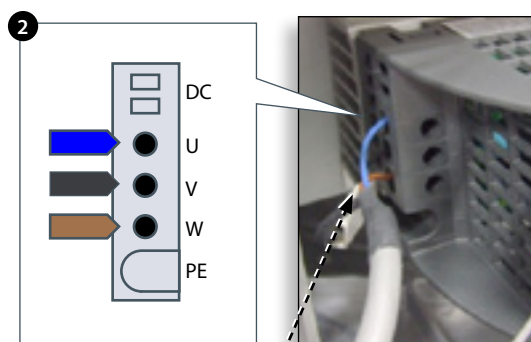
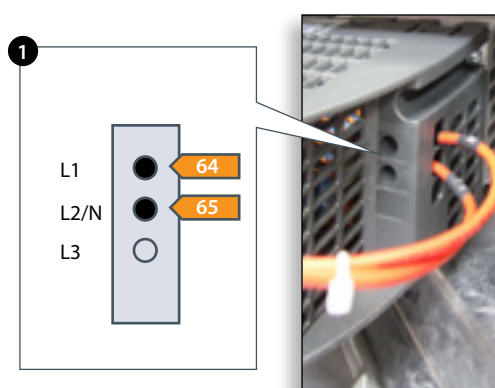
19.2.5 Laissez refroidir le four.

19.2.6 Retirer le capot du four.

19.2.7 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant de commencer à travailler.

19.2.8 Vérifiez les points suivants :

- 1 Alimentation électrique dans le contrôleur du moteur.
- 2 Connexions triphasées avec le moteur.
- 3 Connexions du contrôleur de vitesse avec le SRB.
- 4 Rotation libre du moteur/non grippé.
- 5 Résistances de l'enroulement du moteur :
  - Bleu-noir 35 ohms.
  - Noir-Marron 35 ohms.
  - Marron-Bleu 35 ohms.
  - Noir ou marron ou bleu à terre (circuit ouvert).



## 20 COMPOSANTS DU FOUR



**DANGER :**  
AVANT DE RETIRER LE CAPOT DU FOUR, ISOLER LE FOUR DE LA SOURCE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ; ÉTEINDRE ET DÉBRANCHER LA FICHE ÉLECTRIQUE DE LA PRISE MURALE, METTRE L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL SUR ARRÊT POUR DÉCONNECTER LES FOURS CÂBLÉS FIXÉS ET VERROUILLER.

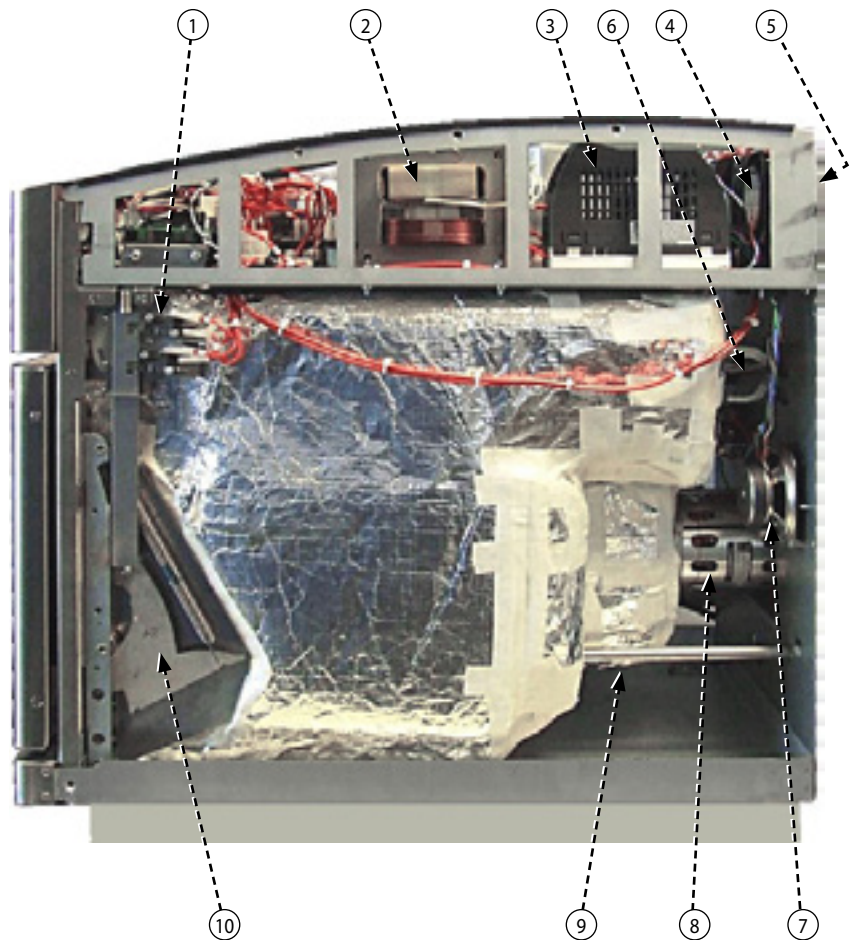


**ATTENTION :**  
PERMET LE REFROIDISSEMENT DU FOUR. CONFORMEZ-VOUS À TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ Y COMPRIS CELLES DÉTAILLÉES À LA SECTION RÈGLES DE SÉCURITÉ DU PRÉSENT MANUEL, AVANT DE RÉALISER TOUTES OPÉRATION DE MAINTENANCE OU RÉPARATION.



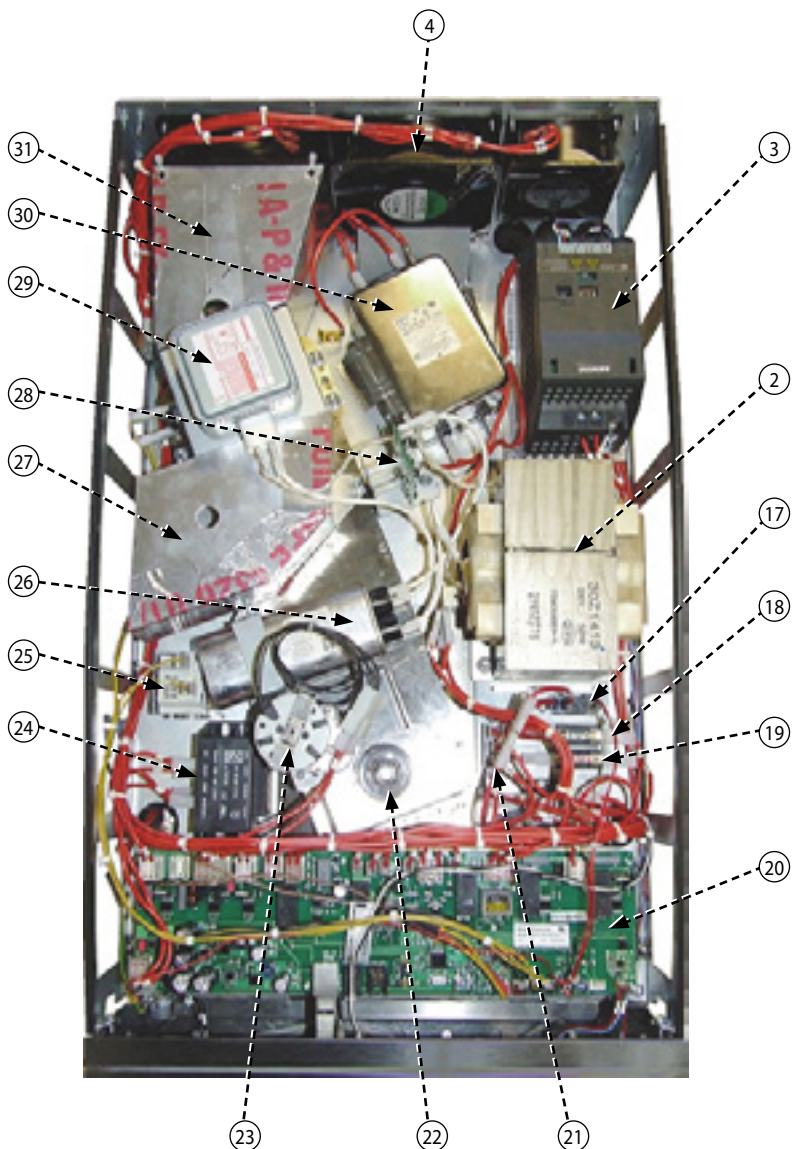
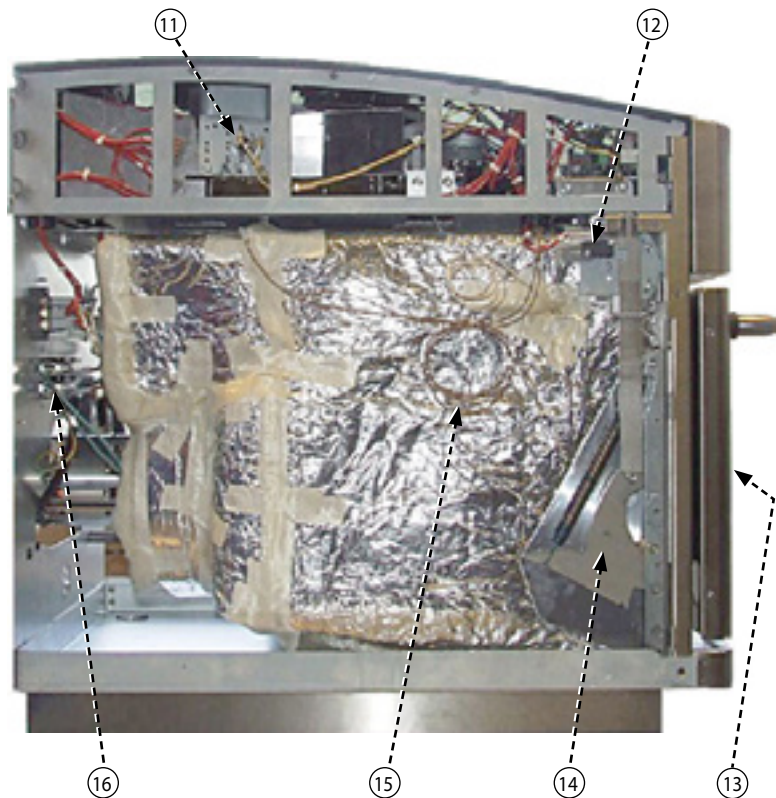
**ATTENTION ÉMISSIONS DE MICRO-ONDES :**  
NE PAS S'EXPOSER AUX ÉMISSIONS DU GÉNÉRATEUR MICRO-ONDES OU DES ÉLÉMENTS CONDUCTEURS D'ÉNERGIE MICRO-ONDES.

- 1 Microcommutateur SW1, SW2
- 2 Transformateur HT
- 3 Contrôleur de vitesse du moteur
- 4 Ventilateurs de refroidissement
- 5 Filtre à air
- 6 Élément chauffant
- 7 Haut-parleur
- 8 Moteur à convection
- 9 Sortie de l'évent vapeur
- 10 Montage de la charnière de porte droite





- 11 Statut de surchauffe magnétron
- 12 Microcommutateur SW3
- 13 Porte du four
- 14 Montage de la charnière de porte gauche
- 15 Capteurs de température (2 x thermocouples parallèles) de la cavité du four
- 16 Fusible (20A)
- 17 Relais de coupure neutre (Relais Omron 12v DC)
- 18 Transformateur HT (10A)
- 19 Fusible du circuit de contrôle (7A)
- 20 Carte relais intelligente (Smart Relay Board, SRB)
- 21 Relais de comutation de l'élément chauffant (240V)
- 22 Agitateur
- 23 Montage du moteur de l'agitateur
- 24 Transformateur auxiliaire (24V)
- 25 Statut de surchauffe de la cavité
- 26 Condensateur HT
- 27 Conduite de refroidissement du magnétron (1)
- 28 Montage de la diode HT
- 29 Magnétron
- 30 Filtre (20A)
- 31 Conduite de refroidissement du magnétron (2)



**PIÈCES & REMPLACEMENT**

## 21 Cartes de circuit imprimé SRB & BTS

### 21.1 Remplacement SRB

21.1.1 Coupez et isolez l'alimentation électrique du four.

21.1.2 Laissez refroidir le four.

21.1.3 Retirez le capot du four.

21.1.4 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant de commencer à travailler.

21.1.5 Débranchez toutes les connexions du SRB après avoir pris les précautions anti-statiques requises.

21.1.6 Retirez le PM (Module personnalité) du SRB et placez-le de côté avec précaution.

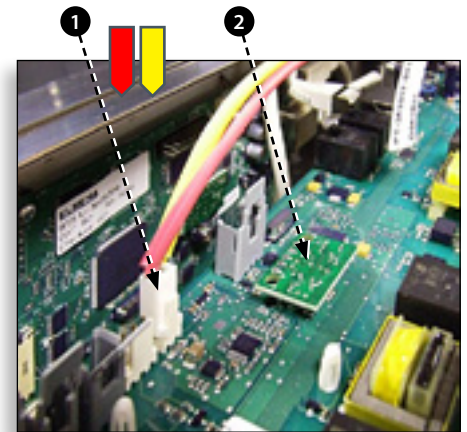
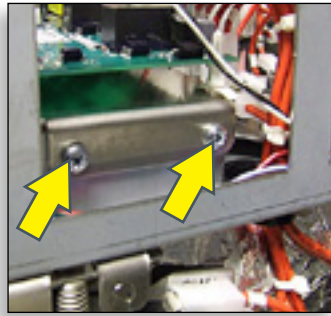
21.1.7 Desserrez le vis de serrage et retirez le SRB.

21.1.8 Remplacez le SRB et fixez les vis de maintien

21.1.9 Rétablissez toutes les connexions avec le SRB. Reportez-vous à « Emplacements terminal SRB » (section Circuits électriques) pour plus de précisions.

1 Assurez-vous que les connexions moins (-) (rouge) et plus (+) (jaune) du thermocouple soient mises en place de manière correcte afin d'éviter des erreurs de lecture de la température incorrectes.

2 Remettez en place le PM retiré de l'ancien SRB sur le nouveau SRB. Reportez-vous au remplacement du PM ci-après si un nouveau PM est remplacé.



### 21.2 Remplacement BTS

21.2.1 Coupez et isolez l'alimentation électrique du four.

21.2.2 Laissez refroidir le four.

21.2.3 Retirez le capot du four.

21.2.4 Assurez-vous que le condensateur haute tension est déchargé avant de commencer à travailler.

21.2.5 Retirez le panneau avant supérieur.

21.2.6 Débranchez toutes les connexions du BTS après avoir pris les précautions anti-statiques requises.

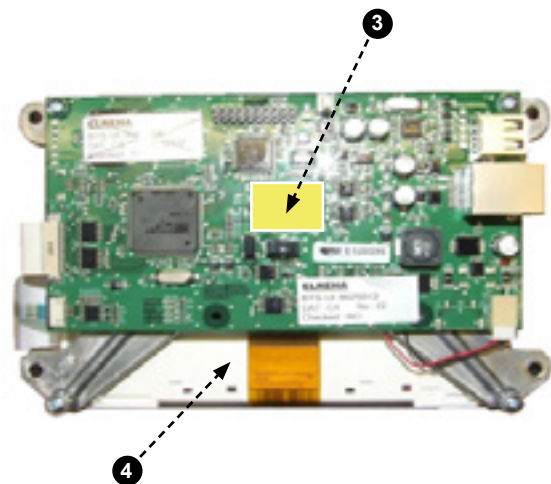
21.2.7 Retirez le PM (Module personnalité) (3) du BTS et placez-le de côté avec précaution.

21.2.8 Desserrez les quatre écrous de maintien et retirez le montage BTS (4).

21.2.9 Remettez en place le PM retiré de l'ancien BTS sur le nouveau BTS. Reportez-vous au remplacement du PM ci-après si un nouveau PM est remplacé.

21.2.10 Remplacez le montage BTS et fixez-le avec les écrous de serrage.

21.2.11 Rétablissez toutes les connexions avec le BTS. Reportez-vous à « Emplacements terminal BTS » (section Circuits électriques) pour plus de précisions.



## 21.3 PM (Personality Module) remplacement

**i** Le PM sur le SRB contient le micrologiciel. Le PM sur le BTS contient le micrologiciel, le numéro de série du four, le calibrage de la température, les programmes de cuisson, les icônes de l'application et les images de la recette.

21.3.1 Après avoir mis en place le PM et remplacé le capot, mettez le four en marche et touchez l'écran et vérifiez s'il s'agit de la version la plus récente du BTS et SRB (1) ; dans le cas contraire, exécutez une mise à jour du micrologiciel vers la dernière version. Pour plus de précisions, reportez-vous à « Mises à jour du micrologiciel » (section Entretien).

21.3.2 Touchez le coin supérieur droit de l'écran pour passer la phase de préchauffage.

21.3.3 Entrez le mot de passe et sélectionnez OK pour afficher le menu Paramètres, voir (3).

21.3.4 Sélectionner le symbole USB (4).

21.3.5 Faites remonter le badge Merrychef et insérez la clé USB dans l'emplacement (5).

21.3.6 Sélectionner le symbole de recette USB (6) requis lorsque le symbole USB a fini de clignoter.

21.3.7 Sélectionnez le fichier Icônes de l'application à télécharger (7). Remarque : une bande de couleur sur un nom de fichier indique que le fichier n'est pas correct pour ce four.

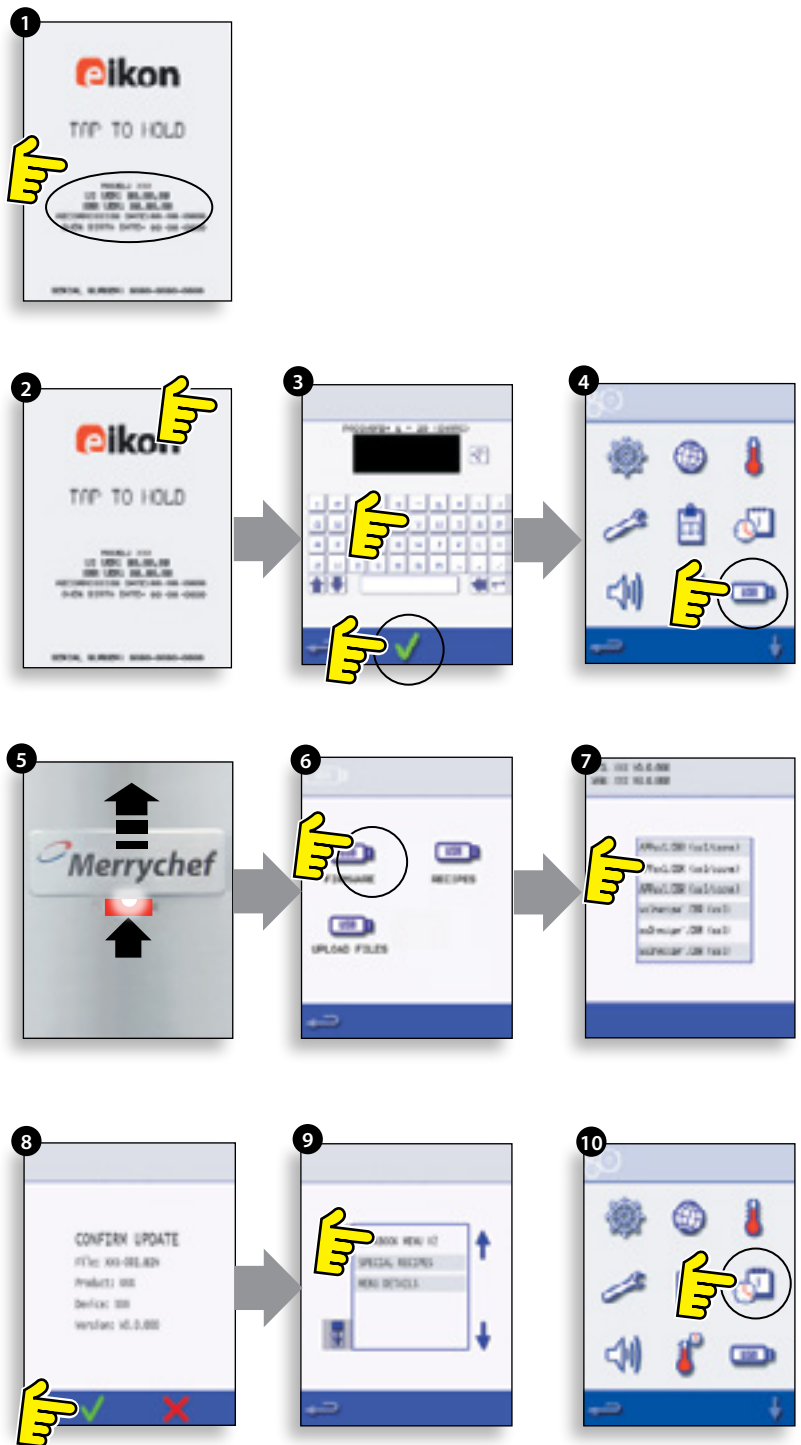
21.3.8 Assurez-vous que l'information indiquée sur le fichier est correcte avant de sélectionner OK (8). Dans le cas contraire, sélectionnez « X » et localisez le fichier correct.

21.3.9 Une fois l'opération terminée, sélectionnez les recettes pour charger les programmes de cuisson (9). Le four redémarre une fois les programmes chargés.

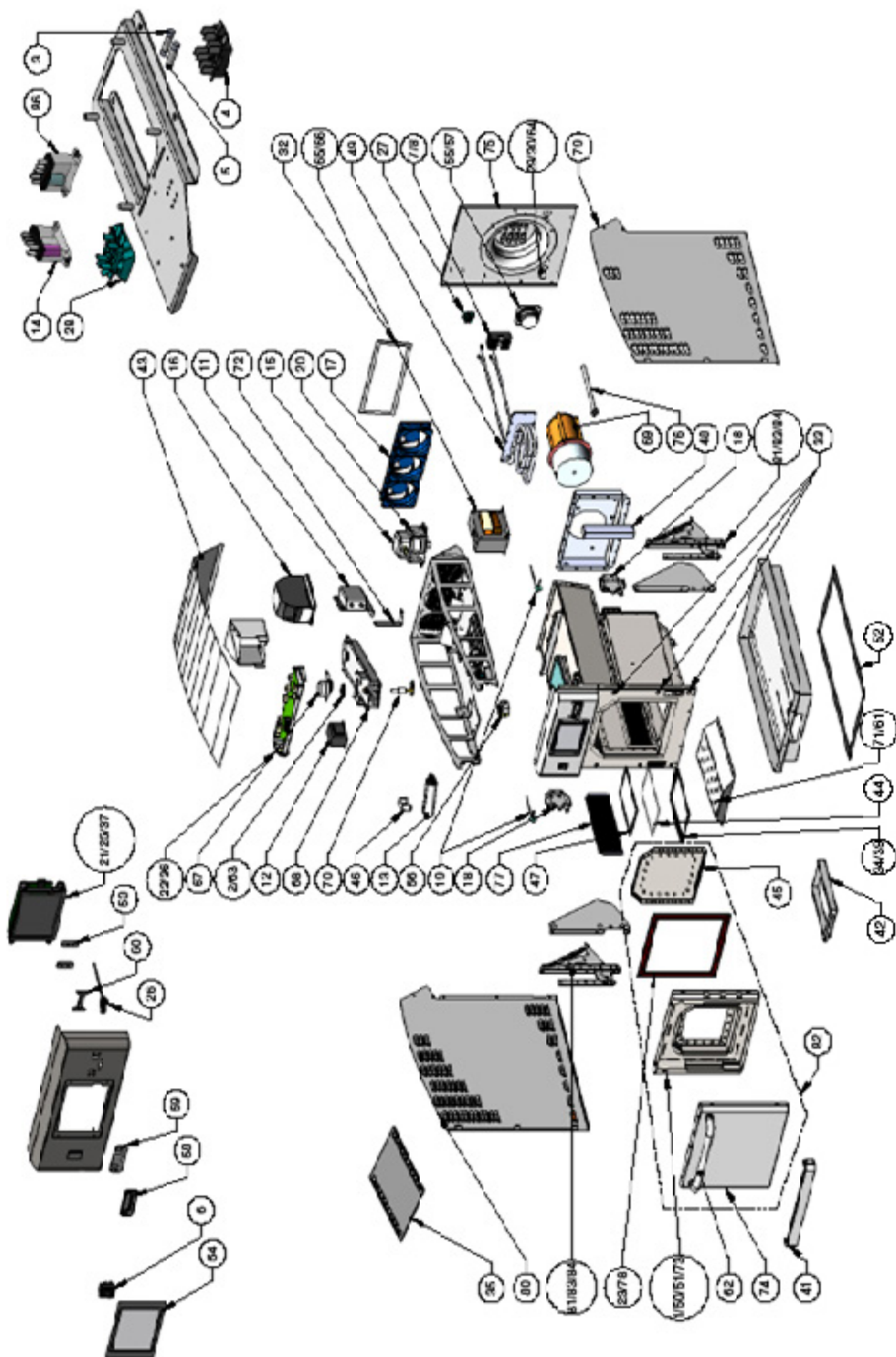
21.3.10 Entrez les réglages de la date et de l'heure (10). Pour plus de précisions, reportez-vous à « Paramètres de contrôle du four » (section Information sur le produit).

21.3.11 Appuyez sur l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT du four.

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



## 22 PIÈCES DE RECHANGE VUE ÉCLATÉE



PIÈCES &  
REPLACEMENT

## 23 PIÈCES DE RECHANGE

### Liste des pièces & stock minimum recommandé & kits d'entretien

| Exploded BOM No. | Part Number | Description                            | Qty Per Oven | Unit | 1-10 Ovens | 11-50 Ovens | 51-100 Ovens | 1st Aid Kit # | To Go Box |
|------------------|-------------|--|--------------|------|------------|-------------|--------------|---------------|-----------|
| 1                | 105005      | M3 CAGE NUT                            | 7            | EA   | 7          | 21          | 42           |               |           |
| 2                | 2175164     | 3/32 x 3/4 SPLIT PIN                   | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 3                | 30Z0217     | FUSE 1in 10A HRC                       | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 2             | 4         |
| 4                | 30Z0231     | FUSE HOLDER 1in (13A)                  | 2            | EA   | 2          | 6           | 12           | 1             | 2         |
| 5                | 30Z0394     | FUSE 1in 7A HRC                        | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             |           |
| 6                | 30Z0503     | SWITCH ON/OFF ROCKER DPST              | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 7                | 30Z1177     | 20 AMP LITTELFUSE FLM020               | 2            | EA   | 2          | 6           | 12           | 2             | 4         |
| 8                | 30Z1178     | 30A FUSE HOLDER                        | 2            | EA   | 2          | 6           | 12           | 1             | 2         |
| 11               | 30Z1482     | FILTER 20A VT1                         | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 4         |
| 12               | 30Z1454     | LV TRANSFORMER                         | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 2         |
| 13               | 30Z1431     | 1.2uF 2500V CAPACITOR                  | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 14               | 30Z1440     | RELAY 240V OMRON                       | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 15               | 30Z1472     | MAGNETRON                              | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 2         |
| 16               | 30Z1473     | MTR SPEED CONTROLLER e2                | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 17               | 30Z1475     | CABINET FAN e2 LRG                     | 3            | EA   | 3          | 9           | 18           |               | 1         |
| 18               | 30Z1477     | MICROSWITCH                            | 3            | EA   | 3          | 9           | 18           | 3             | 4         |
| 19               | 30Z1478     | e2 CAVITY THERMOCOUPLE                 | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 20               | 30Z1480     | e2/e6 MAG HI LIMIT STAT                | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 21               | 30Z5009     | TOUCH SCREEN PCB (QTS)                 | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 22               | 30Z5010     | SMART RELAY BOARD SRB                  | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 23               | 31Z0186     | SILASTIC BLACK (DOOR SEAL)             | 1            | TUBE | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 25               | 31Z0599     | QTS BI SRB CABLE (WHITE)               | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 1         |
| 26               | 31Z0600     | USB ADAPTOR MODULE                     | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 1         |
| 27               | 31Z0651     | 3-WAY TERMINAL BLOCK                   | 2            | EA   | 2          | 6           | 12           |               |           |
| 28               | 31Z0652     | 2-WAY TERMINAL BLOCK                   | 1            | EA   | 1          | 2           | 6            |               |           |
| 29               | 31Z1308     | CABLE GLAND PG16                       | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 30               | 31Z1309     | GLAND NUT PG16                         | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 32               | 31Z1327     | AIR FILTER 5 x 13 10 x 9               | 1            | EA   | 1          | 3           | 9            | 1             | 1         |
| 33               | 31Z1328     | PLUG 1/2 INCH RND NICKEL               | 6            | EA   | 6          | 18          | 36           |               |           |
| 34               | 31Z3171     | 4.2 x 13 HEX HEAD A2 (PARTITION PLATE) | 18           | EA   | 18         | 54          | 108          |               |           |
| 35               | 32Z4044     | COOK PLATE                             | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 36               | 32Z7069     | PERSONALITY MODULE e2 SRB              | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 37               | 32Z7072     | PERSONALITY MODULE e2 QTS              | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 39               | DJ0009      | HORN COVER FRAME e2                    | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 41               | DJ0024      | UNDER DOOR COVER ASSEMBLY              | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 42               | DJ0063      | DRIP PAN FINISHED e2                   | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 43               | DJ0067      | TOP PANEL e2                           | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 44               | DJ0076      | e2/e6 PARTITION PLATE                  | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             |           |
| 45               | DJ0077      | DOOR CHOKE                             | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 46               | DJ0078      | CAPACITOR CLIP e2                      | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 47               | DJ0079      | e2/e6 PARTITION GASKET                 | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             |           |
| 48               | DJ0080      | e2 CATALYST                            | 2            | EA   | 2          | 6           | 12           |               |           |
| 49               | DJ0081      | e2 HEATER ELEMENT                      | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 1         |
| 50               | DJ0084      | DOOR FRAME INSULATION                  | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 51               | DJ0085      | CHOKE INSULATION                       | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 52               | DJ0100      | e2 BASE SEAL                           | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 53               | DR0009      | MERRYCHEF BADGE GUIDE                  | 2            | EA   | 2          | 6           | 12           |               |           |
| 54               | DR0011      | TOUCH SCREEN OVERLAY                   | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 55               | DR0021      | HARMONISED SPEAKER                     | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 1         |
| 56               | 30Z1427     | OVERHEAT Cav STAT SMALL                | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 57               | DR0045      | SPEAKER WIRE                           | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 58               | DR0049      | MERRYCHEF BADGE SMALL                  | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |

## 24 PIÈCES DE RECHANGE

| Exploded BOM No. | Part Number | Description  | Qty Per Oven | Unit | 1-10 Ovens | 11-50 Ovens | 51-100 Ovens | 1st Aid Kit # | To Go Box |
|------------------|-------------|--|--------------|------|------------|-------------|--------------|---------------|-----------|
| 59               | DR0050      | MERRYCHEF BADGE SEAL SM                                | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 60               | DR0051      | MERRYCHEF BADGE SLIDER SM                              | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 61               | DV0370      | LOWER IMPINGER HANDLE                                  | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 1         |
| 62               | DV0431      | DOOR HANDLE  | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 63               | DV0552      | GEAR - STIRRER WHEEL                                   | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 2         |
| 64               | P11M0339    | MAINS CABLE ASSEMBLY                                   | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 65               | P30Z1413    | 230V 50Hz HV TRANSFORMER                               | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 1         |
| 66               | P30Z1425    | 230V 60Hz TRANSFORMER                                  | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 1         |
| 67               | SA202       | STIRRER MOTOR ASSEMBLY                                 | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 1         |
| 68               | SJ302       | WAVEGUIDE ASSEMBLY                                     | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 69               | SJ203       | e2 BLOWER ASSEMBLY                                     | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 1         |
| 70               | SJ204       | e2 STIRRER ASSEMBLY                                    | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 1         |
| 71               | SJ209       | e2 JET PLATE ASSEMBLY                                  | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 72               | 30Z5008     | e2 DIODE PCB   | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 73               | SJ225       | INNER DOOR ASSEMBLY e2                                 | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 74               | SJ226       | OUTER DOOR SKIN ASSEMBLY e2                            | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 75               | SJ227       | e2 REAR COVER ASSEMBLY EU                              | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 76               | SJ301       | STEAM TUBE ASSEMBLY e2                                 | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 77               | SJ310       | CRUMB FILTER HOUSING e2                                | 2            | EA   | 2          | 6           | 12           |               |           |
| 78               | SJ313       | DOOR GASKET/DOOR SEAL ASSY                             | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
| 79               | SJ314       | SIDE COVER RHS ASSEMBLY e2                             | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 80               | SJ315       | SIDE COVER LHS ASSEMBLY e2                             | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 81               | SJ152       | e2 DOOR HINGE KIT                                      | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 1         |
| 82               | SJ153       | e2 DOOR ASSEMBLY (COMPLETE)                            | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 83               | SJ220       | e2 DOOR HINGE RH (bolts/insulation plate, no switches) | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
| 84               | SJ221       | e2 DOOR HINGE LH (bolts/insulation plate, no switches) | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            |               |           |
|                  | PSA1109     | Spacer Kit: for Door Switch Adjustment                 | 0            | EA   | 1          | 3           | 6            |               | 1         |
| 86               | 30Z1439     | 12V DC Omron Relay                                     | 1            | EA   | 1          | 3           | 6            | 1             | 1         |
|                  |             |  |              |      |            |             |              |               |           |
|                  |             |  |              |      |            |             |              |               |           |

## 25 CODES D'ERREUR AFFICHÉS

| Code d'erreur | Condition d'erreur   | Description   | Déclencheur        | Causes possibles | Niveau d'erreur | Réponse système         |
|---------------|--|---|--------------------|------------------|-----------------|-------------------------|
| E88           | Erreur de tension fournie (+/- 10% de la tension nominale)   |   |                    |                  |                 |                         |
| E89           | Échec du test de refroidissement                             | Message d'erreur du test de remise en service                   | Entrée utilisateur |                  |                 | Message d'avertissement |
| E90           | Échec du test de convection                                  | Message d'erreur du test de remise en service                   | Entrée utilisateur |                  |                 | Message d'avertissement |
| E91           | Échec du test du plateau tournant                            | Message d'erreur du test de remise en service                   | Entrée utilisateur |                  |                 | Message d'avertissement |
| E92           | Échec du test de l'élément chauffant                         | Message d'erreur du test de remise en service                   | Entrée utilisateur |                  |                 | Message d'avertissement |
| E93           | Échec du test du magnétron                                   | Message d'erreur du test de remise en service                   | Entrée utilisateur |                  |                 | Message d'avertissement |
| E94           | Échec du test d'entrée du filtre                             | Message d'erreur du test de remise en service                   | Entrée utilisateur |                  |                 | Message d'avertissement |
| E95           | Échec du test de sortie du filtre                            | Message d'erreur du test de remise en service                   | Entrée utilisateur |                  |                 | Message d'avertissement |
| E96           | Échec du test de porte fermée                                | Message d'erreur du test de remise en service                   | Entrée utilisateur |                  |                 | Message d'avertissement |
| E97           | Échec du test de la porte ouverte                            | Message d'erreur du test de remise en service                   | Entrée utilisateur |                  |                 | Message d'avertissement |
| E98           | Nettoyage incomplet  |   | Entrée utilisateur |                  |                 | Message d'avertissement |
| E99           | Priorité du filtre à air acceptée par le client              | Poursuite du fonctionnement du four avec le filtre à air retiré | Entrée utilisateur |                  |                 | Message d'avertissement |
| E100          | Alimentation secteur activée, four connecté à l'alimentation |   | Marche             |                  |                 | N/A                     |

| Code d'erreur | Condition d'erreur  | Description   | Déclencheur  | Causes possibles  | Niveau d'erreur | Réponse système  |
|---------------|---|---|--|---|-----------------|--|
| E 101         | Échec de l'énergisation du magnétron  | Détecte un fonctionnement incorrect du magnétron                        | Le courant mesuré par le transformateur détecteur de courant est situé hors de la tolérance.   | Défaillance du/des composants dans le circuit du micro-ondes  | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à ce que le système soit remis en marche.   |
| E 102         | Dispositif de chauffage activé involontairement   | Dispositif de chauffage activé alors qu'il ne devait pas l'être         | courant de l'élément capté à >1 Amp  | Triac, diode ou relais court-circuité sur SRB   | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à l'appel du service technique et que le magnétron ait refroidi que les stats de la cavité soient remises à zéro. |
| E 103         | Surchauffe ambiante >70°C   | Détecte si la zone de contrôle fonctionne à une température excessive   | La température ambiante mesurée sur le BTS et le SRB est >70°C                                 | Défaillance du ventilateur de refroidissement. Câblage incorrect du ventilateur de refroidissement. Air en entrée trop chaud. Filtre d'admission bloqué.                    | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à ce que la température de la zone de contrôle ambiante soit inférieure à 60°C                                    |
| E 104         | Surchauffe du magnétron / de la cavité  | Détecte si la cavité et les magnétrons sont à une température excessive | Thermostats de surchauffe de la cavité et du magnétron   | Défaillance du ventilateur de refroidissement.<br>E103 / E106 pas de déclenchement. Échec SRB. Panne Magnétron Erreur de câblage / connexion.<br>Filtre d'admission bloqué. | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à l'appel du service technique et que le magnétron ait refroidi que les stats de la cavité soient remises à zéro. |
| E 105         | Tension d'alimentation élevée/basse   | Détecte si la fréquence d'alimentation est hors spécification           | L'alimentation du capteur de tension du four sur le SRB est trop élevée / basse                | Fréquence d'alimentation secteur incorrecte. Connexions de câblage interne / externe non satisfaisantes. Défaut SRB.  | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à ce que le système soit remis en marche.   |
| E 106         | La cavité atteint 25°C au-dessus du point défini dès qu'elle a été contrôlée au point défini. | Détecte si la température de la cavité a dépassé les limites            | Le point défini du four a été dépassé  | Incendie dans la cavité. Défaillance du ventilateur de convection. Absence ou mauvaise fixation du rotor sur le ventilateur de convection.                                  | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à ce que le système soit remis en marche.   |
| E 107         | Erreur de communication   | Aucune communication possible entre le BTS et le SRB                    | Communication interrompue entre le SBR et le BTS   | Câble de connexion SRB / BTS débranché ou endommagé. Défaillance du BTS ou SRB.   | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à ce que le système soit remis en marche.   |
| E 108         | Erreur PM BTS   | PM incorrect trouvé / aucun PM trouvé                                   | Le BTS ou bien le SRB est équipé d'un PM (module personnalité) incorrect ou est dépourvu de PM | Le PM a été modifié et est incorrect. Le PM a été retiré.   | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à ce que le système soit remis en marche.   |



| Code d'erreur | Condition d'erreur                          | Description  | Déclencheur  | Causes possibles  | Niveau d'erreur | Réponse système  |
|---------------|---|--|--|---|-----------------|--|
| E 109         | Erreur PM SRB                               | PM incorrect trouvé / aucun PM trouvé                                | Le BTS ou bien le SRB est équipé d'un PM (module personnalité) incorrect ou est dépourvu de PM | Le PM a été modifié et est incorrect. Le PM a été retiré.   | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à ce que le système soit remis en marche.   |
| E 110         | Conflit de version SRB                      | La version du micrologiciel SRB est incompatible avec la version BTS | Le BTS a constaté que le micrologiciel s'exécutant sur le SRB n'est pas pris en charge.        | Une mise à jour du micrologiciel a été effectuée sur le BTS et le SRB n'a pas été transféré pour la correspondance. | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à ce que le système soit remis en marche.   |
| E 111         | Erreur du capteur de cavité                 | Capteur de cavité cassé / débranché                                  | Le contrôleur lit un circuit ouvert au niveau de l'entrée du thermocouple                      | Le thermocouple n'est pas connecté. Le thermocouple est cassé, le circuit est ouvert. Échec SRB.                    | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à ce que le système soit remis en marche.   |
| E 112         | Panne du capteur SRB                        | Panne du capteur de température ambiante SRB                         | Court-circuit du capteur de température SRB  | Court-circuit du capteur de température ambiante sur le SRB   | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à l'appel du service technique et que le magnétron ait refroidi que les stats de la cavité soient remises à zéro. |
| E 113         | Panne du magnétron, activé involontairement | Le magnétron fonctionne alors qu'il ne devrait pas.                  | Courant du Magnétron capté à >1 amp  | Triac, diode ou relais court-circuité sur SRB   | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à l'appel du service technique et que le magnétron ait refroidi que les stats de la cavité soient remises à zéro. |
| E 116         | Dispositif de chauffage éteint sur demande  | Aucun courant détecté sur le dispositif de chauffage si demandé      | La cavité n'atteint pas 100°C dans un délai de 30 mins   | Panne de l'élément de chauffage du four   | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à l'appel du service technique et que le magnétron ait refroidi que les stats de la cavité soient remises à zéro. |

| Code d'erreur | Condition d'erreur                            | Description   | Déclencheur   | Causes possibles  | Niveau d'erreur | Réponse système  |
|---------------|---|---|---|---|-----------------|--|
| E 117         | Stat surchauffe du magnétron                  | Stat de surchauffe du magnétron déclenché en raison d'une température excessive | Stat du magnétron en circuit ouvert en faisant fonctionner le micro-ondes | Filtres à air bloqués/ températures ambiantes élevées/ positionnement à proximité de sources de chaleur ou panne du magnétron | Critique        | Afficher le message d'erreur jusqu'à l'appel du service technique et que le magnétron ait refroidi que les stats de la cavité soient remises à zéro. |
| N/A           | Porte du four ouverte pendant plus d'une min. | Porte du four ouverte. Four inutilisable.                                       | Coupure de l'alimentation commutée sur SRB                                | Porte ouverte. Panne du/des commutateur(s) de porte SRB. Câblage ou connexion incorrect.                                      | Attention       | Afficher le message d'erreur jusqu'à ce que la porte soit fermée.  |

## 26 Cartes de circuit imprimé SRB & QTS

### 26.1 DEL QTS

- Marche - Clignotement d'1 seconde, indiquant que la carte a démarré.
- Alimentation - allumé pour indiquer la présence de courant depuis le SRB.
- P-Bus - Clignotement irrégulier pour indiquer des communications de données avec le SRB.
- C-Bus - Allumé pour indiquer que les données sont en cours de chargement par le PM sur le QTS.
- LD5 - Allumé pour indiquer qu'une clé USB est utilisée.

1 LD5

2 Alimentation, Marche, P-Bus, C-Bus

### 26.2 Emplacements terminal QTS

3 X6 - Haut-parleur

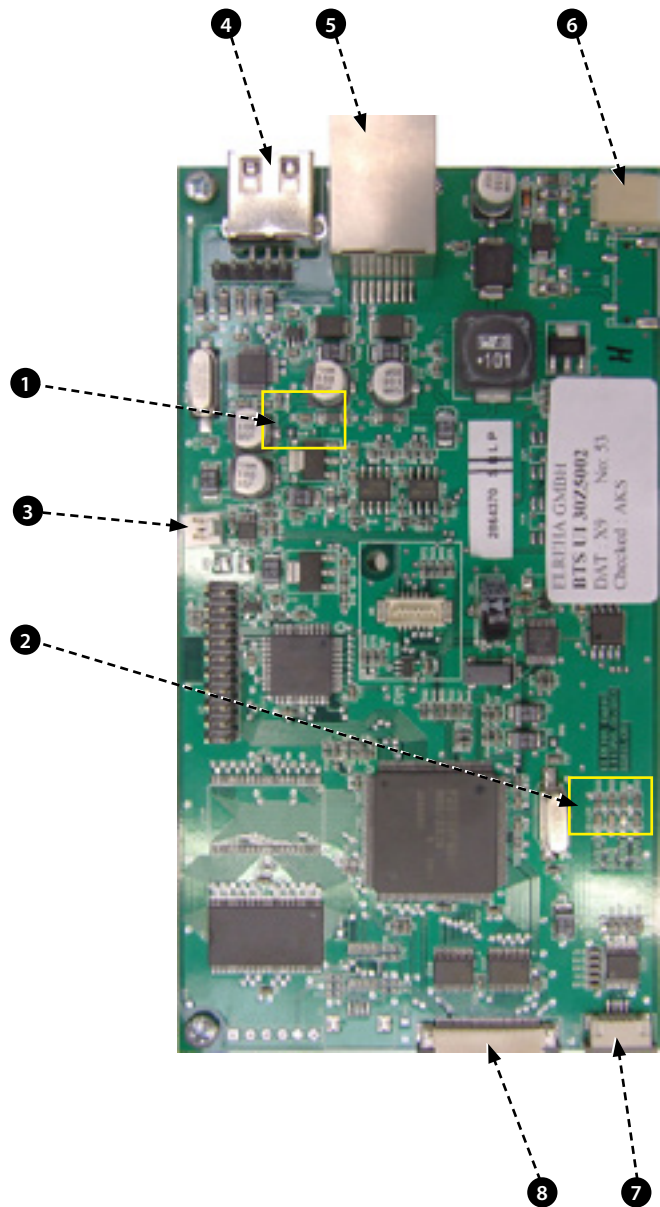
4 X5 - Port USB

5 X4 - Communications avec SRB

6 X11 - Rétroéclairage de l'écran

7 X13 - Panneau tactile

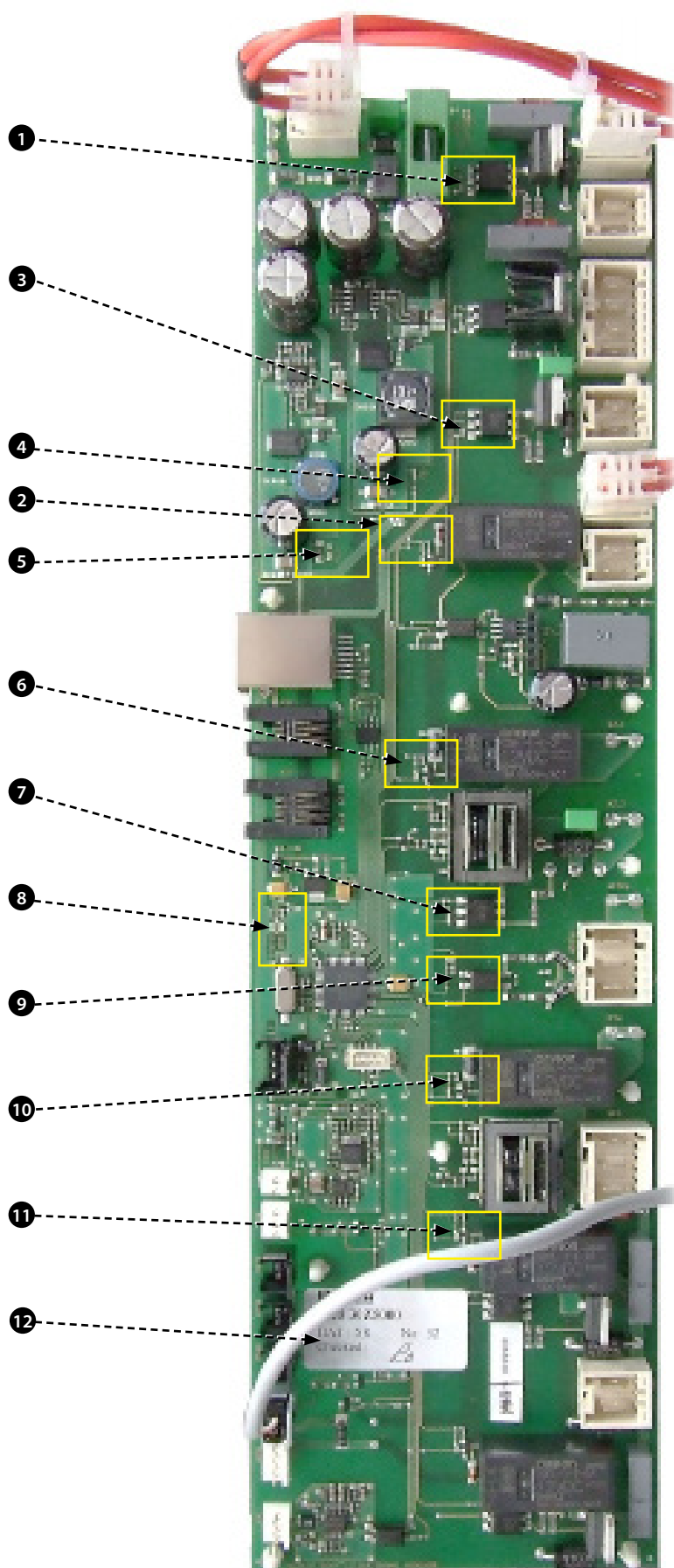
8 X9 - Écran d'affichage PCB



## 26.3 DEL SRB

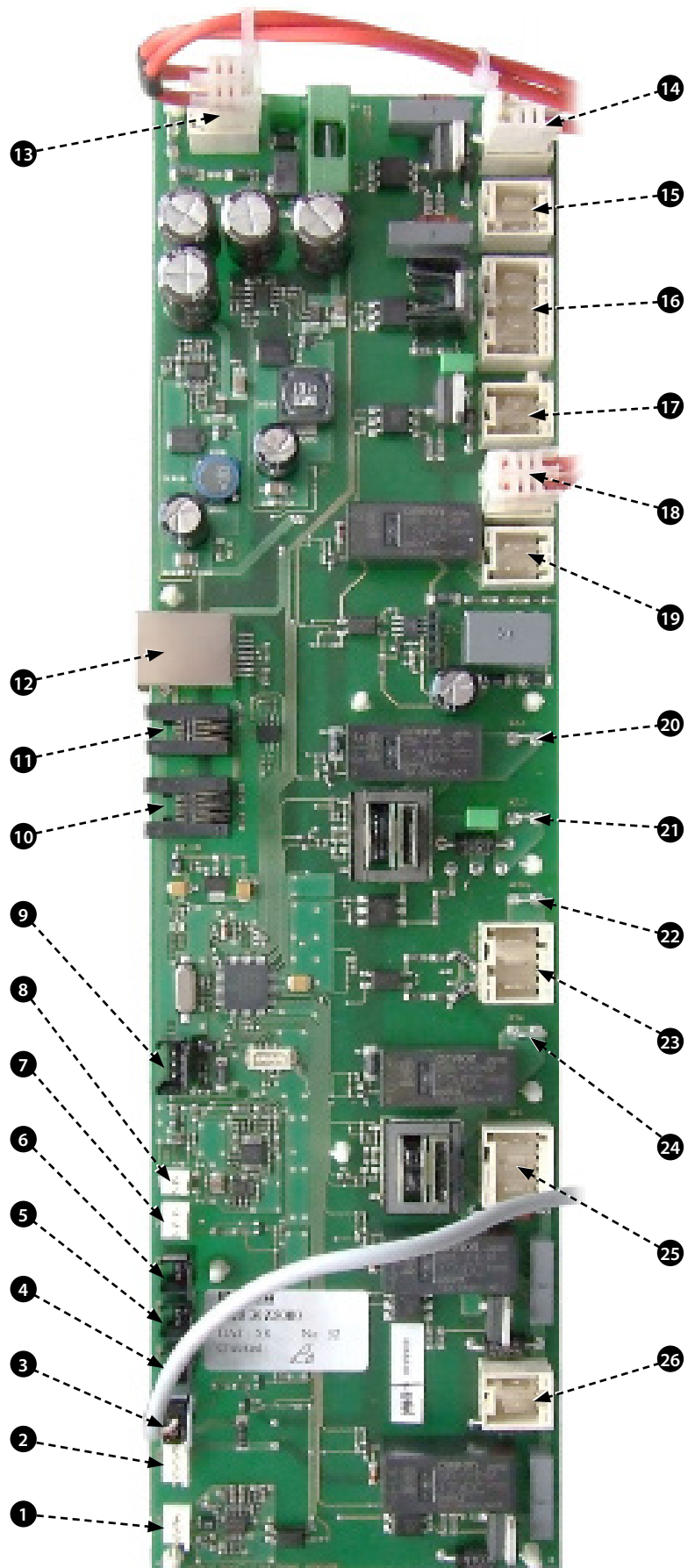
- P-Bus - Clignotement irrégulier, indiquant une communication des données avec BTS.
- Marche - Clignotement d'1 seconde, indiquant que la carte a démarré.
- 12v & 5v - Allumé pour montrer les sorties de tension provenant du transformateur intégré à la carte.
- Relais & Triac - Allumé pour indiquer qu'un signal a été émis pour énergiser ce composant.

- 1 Ventilateur de refroidissement
- 2 Relais de sécurité.
- 3 Répartiteur
- 4 alimentation 5v.
- 5 alimentation 12v.
- 6 Sécurité chauffage.
- 7 Transmission chauffage.
- 8 P-BUS : clignote lors de l'envoi / la réception des données. MARCHE : clignotement 1 seconde.
- 9 Porte du four.
- 10 Relais de sécurité du micro-ondes.
- 11 Transmission du micro-ondes.
- 12 DEL éteinte en cas de surchauffe de la cavité ou du magnétron(normalement allumée)



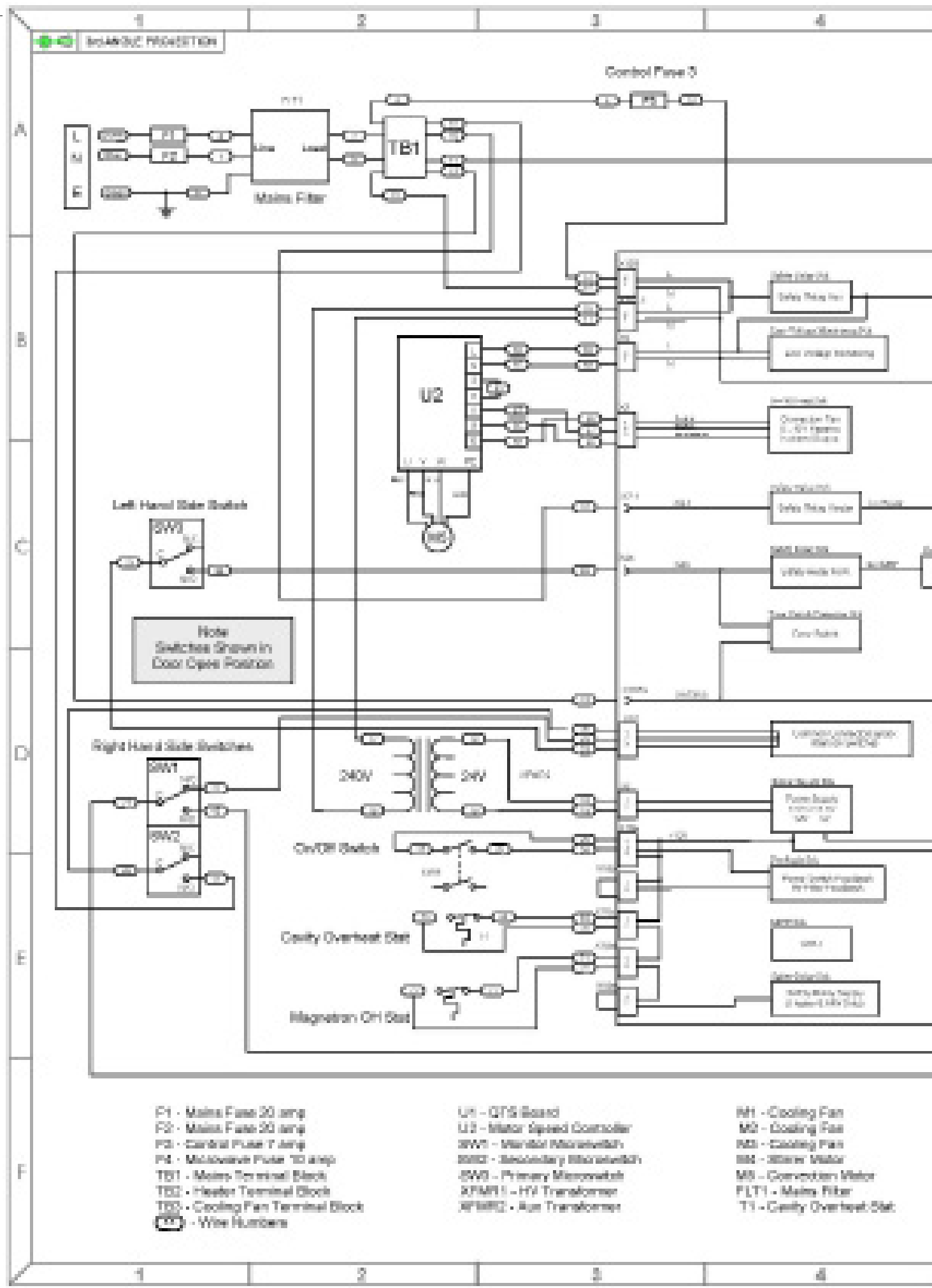
## 26.4 Emplacements terminal SRB :

- 1 X3 - Sortie pour le contrôleur du moteur de convection e2.
- 2 X101 - Alimentation de la bobine du relais de sélection de tension.
- 3 X18b - INUTILISÉ - Ponté avec un cavalier.
- 4 X18e - Relais et lien neutre déclenché.
- 5 X18d - Thermostat de surchauffe du magnétron.
- 6 X18c - Thermostat de surchauffe de la cavité.
- 7 X18a - Commutateur marche/arrêt.
- 8 X14 - Thermocouples de température de la cavité (2x en parallèle).
- 9 X5 - INUTILISÉ.
- 10 X13 - P Bus, ports Ethernet (inutilisés sur les fours standards).
- 11 X12 - P Bus, ports Ethernet (inutilisés sur les fours standards).
- 12 X11 - P/C Bus, câble QTS.
- 13 X1 - alimentation 24V du transformateur basse tension.
- 14 X8 - Ventilateurs de refroidissement.
- 15 X17 - INUTILISÉ.
- 16 X20 - Moteur agitateur.
- 17 X9 - Sortie secteur, alimentation du contrôleur de vitesse du moteur.
- 18 X103.1 - Sortie générale vers les transformateur basse tension.
- 19 X103 - Entrée secteur, phase & neutre.
- 20 X2.1 - Entrée secteur , phase pour dispositifs de chauffage.
- 21 X2.2 - Sortie secteur, phase vers les dispositifs de chauffage.
- 22 X102a - Entrée secteur, neutre pour circuit de micro-ondes.
- 23 X102b - Sortie secteur, neutre vers commutateur de moniteur pour le blocage de sécurité et le transformateur HT.
- 24 X4a - Signal du commutateur de porte venant du commutateur de porte secondaire (phase pour transformateur de magnétron).
- 25 X10 - Bloc de connecteur pour commutateurs de porte.
- 26 X4b - Phase pour transformateur de magnétron.

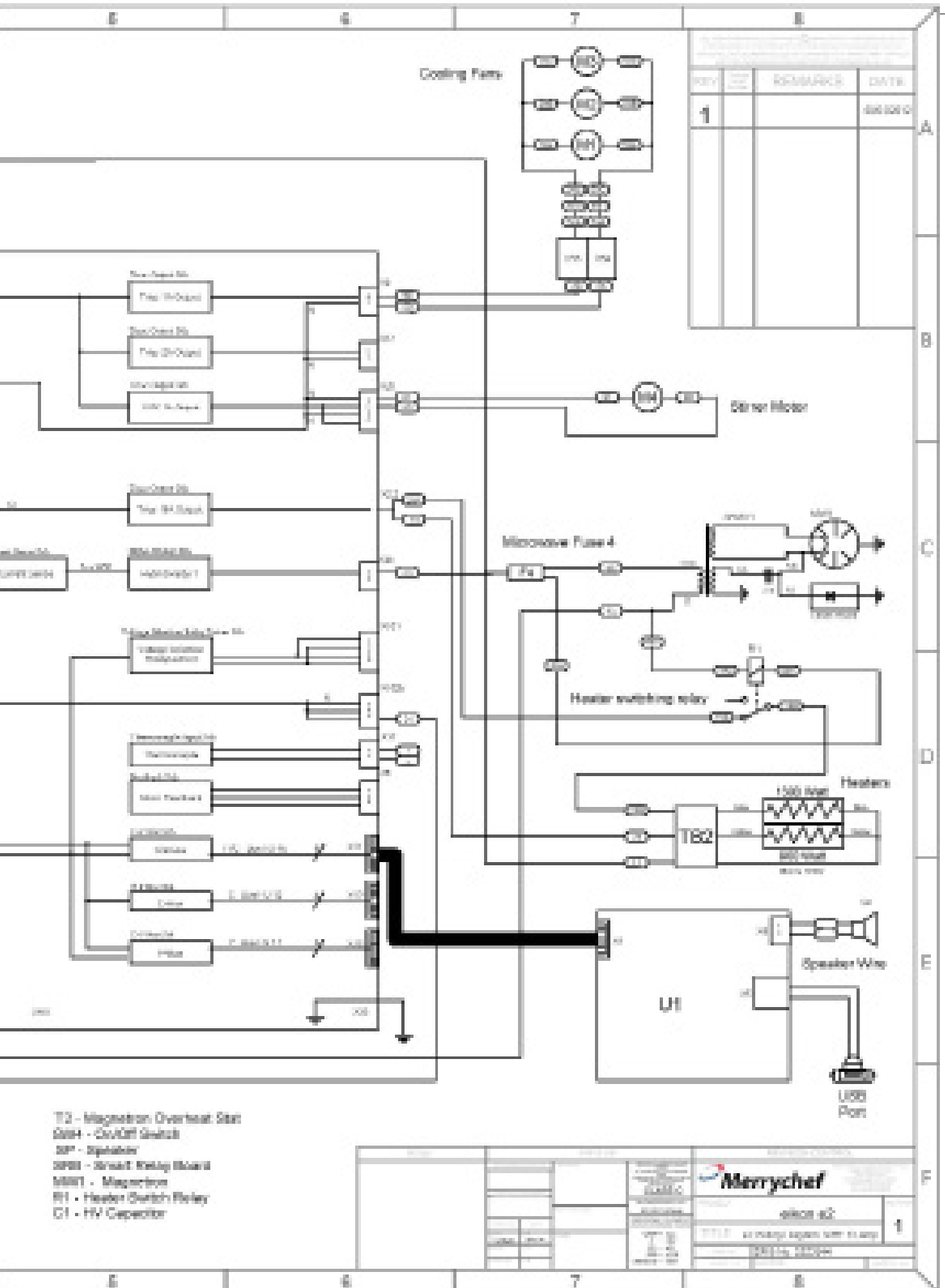




# 27 SCHÉMAS DU CIRCUIT



CIRCUITS ÉLECTRIQUES



T3 - Magnetron Overheat Stop  
 S204 - Co/Off Switch  
 SP1 - Speaker  
 S202 - Smart Relay Board  
 MMR1 - Microproc  
 H1 - Heater Switch Relay  
 C1 - HV Capacitor

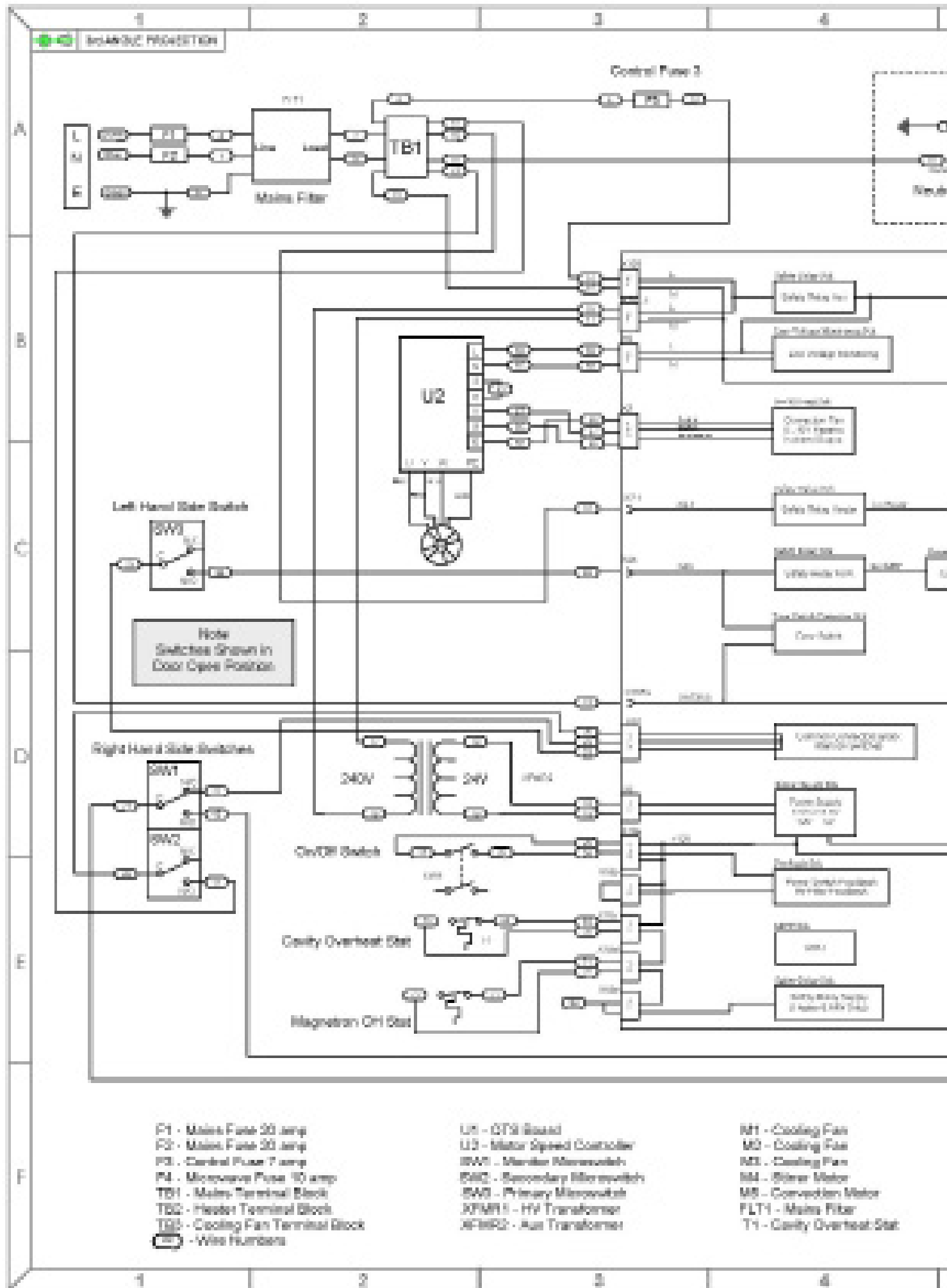
| REV | DATE       | REVISIONS | DATE |
|-----|------------|-----------|------|
| 1   | 09/02/2020 |           |      |

|       |  |   |  |
|-------|--|---|--|
|       |  |   |  |
| 77117 |  | 1 |  |

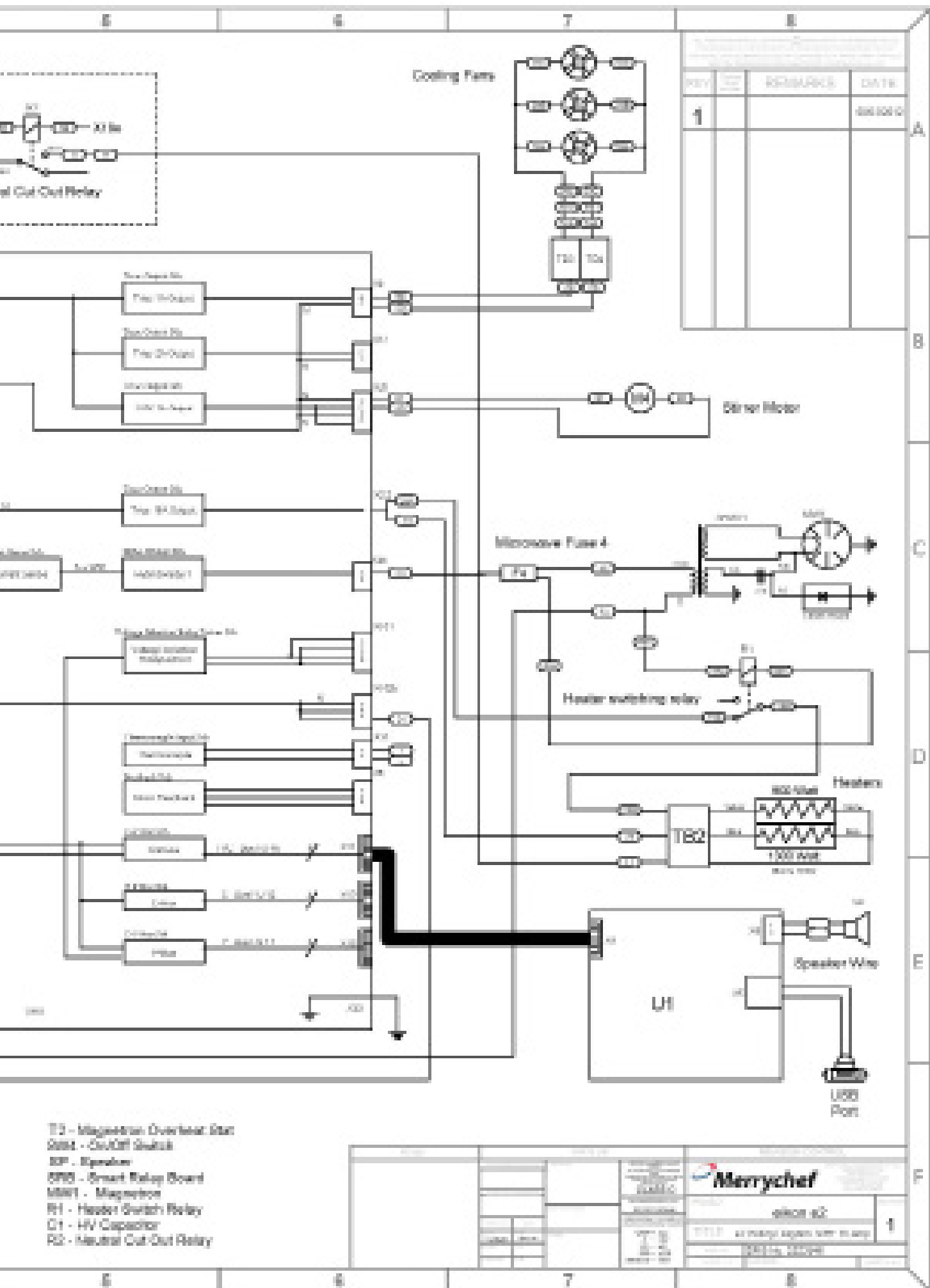
CIRCUITS  
ÉLECTRIQUES

# 28 SCHÉMAS DU CIRCUIT



CIRCUITS ÉLECTRIQUES





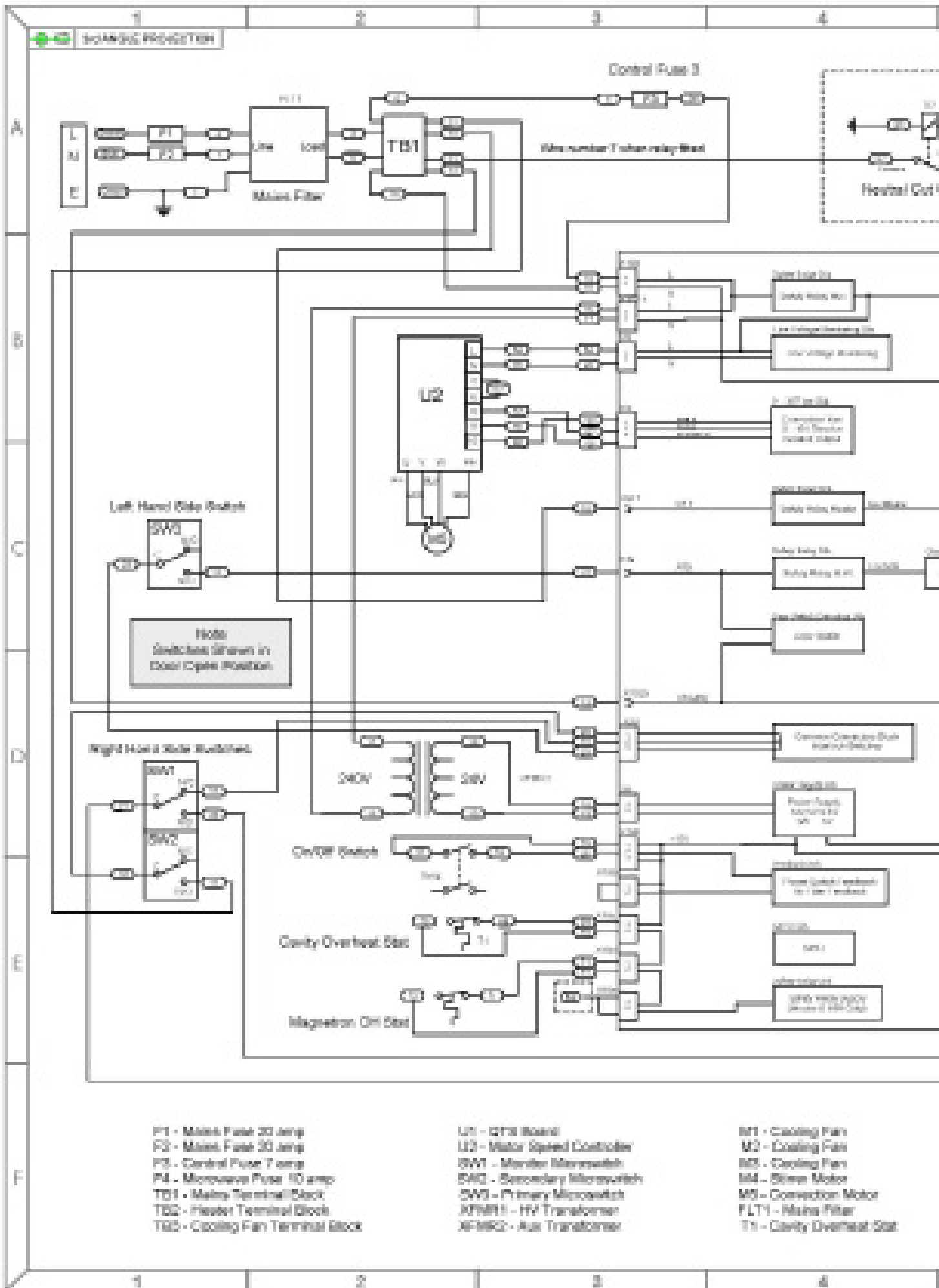
- T1 - Magnetron Overheat Start
- Fus1 - Cut/Off Switch
- SP - Speaker
- SRS - Smart Relay Board
- MMT - Magnetron
- R1 - Heater Switch Relay
- C1 - HV Capacitor
- R2 - Neutral Cut-Off Relay

| REVISIONS |             | REVISIONS  |    |
|-----------|-------------|------------|----|
| REV       | DESCRIPTION | DATE       | BY |
| 1         |             | 08/15/2020 |    |

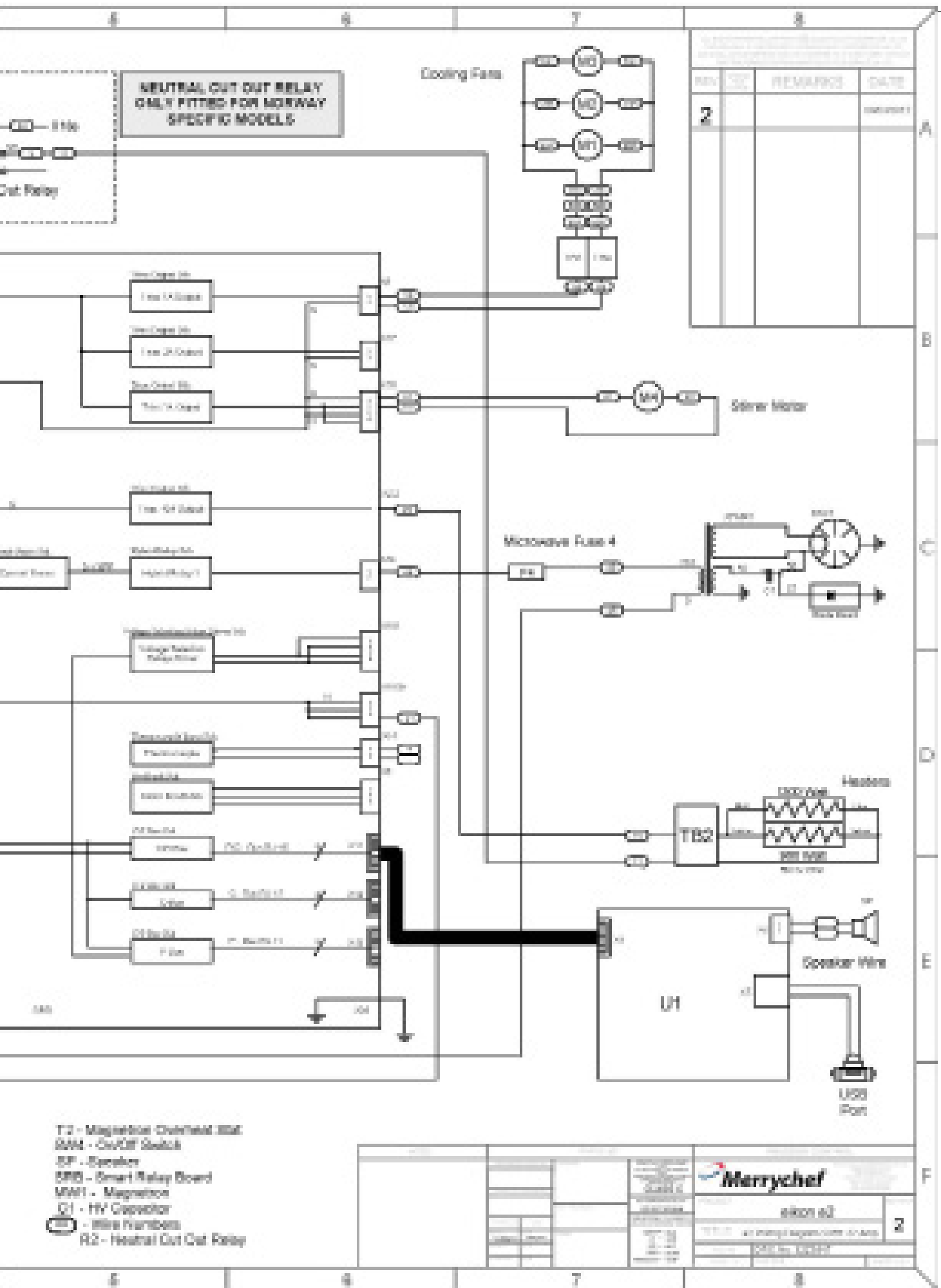
  

|      |  |            |  |
|------|--|------------|--|
|      |  | 3223839 FR |  |
| 1117 |  | 08/15/2020 |  |

# 29 SCHÉMAS DU CIRCUIT



CIRCUITS ÉLECTRIQUES



| REV. | DATE | REMARKS | DATE |
|------|------|---------|------|
| 2    |      |         |      |

- T1 - Magnetron Overheat Stat
- SM - On/Off Switch
- SP - Speaker
- SRB - Smart Relay Board
- MM1 - Magnetron
- C1 - HV Capacitor
- (1-16) - Wire Numbers
- R2 - Neutral Out Cut Relay

|            |  |  |
|------------|--|--|
|            |  |  |
|            |  |  |
| 3223839 FR |  |  |

MISE EN SERVICE

## 30 Mise en service du four

### 30.1 Installation initiale

- 1 Déballez le four et contrôlez son état.
- 2 Contrôlez les accessoires du four.
- 3 Assurez-vous que l'emplacement dispose d'une ventilation suffisante.
- 4 Placez le four sur une surface solide, plane et ininflammable.
- 5 Retirez les panneaux et vérifiez la sécurité de tous les câbles et composants.
- 6 Remettez en place les panneaux.
- 7 Positionnez le four avec un interstice d'air d'au moins 50 mm, sur les côtés et à l'arrêt.
- 8 Contrôlez l'alimentation électrique et effectuez le branchement.
- 9 Placez un récipient d'eau dans le four et mettez ce dernier en marche.
- 10 Notez la version du modèle et comparez-la à l'inscription figurant sur la plaque de série.
- 11 Notez la version BTS (UI).
- 12 Notez la version SRB.
- 13 Notez le numéro de série et comparez-le à l'inscription figurant sur la plaque de série.
- 14 Activation du mode entretien.
- 15 Notez la tension et la fréquence.
- 16 Notez la consommation de courant du magnétron.
- 17 Contrôlez les fuites de micro-ondes.
- 18 Notez le courant du dispositif de chauffage.
- 19 Contrôlez l'ouverture de la porte sur l'écran.
- 20 Vérifiez que la vitesse du ventilateur est contrôlée.
- 21 Arrêtez le four et retirez l'eau.
- 22 Allumez le four et mettez-le en marche jusqu'à la température de préchauffage.
- 23 Faites fonctionner le four, en cuisant une tournée standard.
- 24 Fournissez des informations utilisateur et les coordonnées du service au client.
- 25 Formez les utilisateurs en leur faisant une présentation de l'équipement, des opérations & de la sécurité (risques).
- 26 Complétez un rapport d'entretien.

### 30.2 Service après-vente

**Effectuez les contrôles ci-après après avoir terminé les opérations d'entretien/réparation/test avant de brancher sur l'alimentation électrique :**

- 30.2.1 Toutes les connexions électriques internes sont correctes (voir les schémas de câblage).
- 30.2.2 Toutes les isolations des câbles sont correctes et elles ne sont en contact avec aucun bord coupant.
- 30.2.3 Toutes les connexions de mise à la terre sont sûres électriquement et mécaniquement.
- 30.2.4 Tous les blocages de sécurité de la porte sont sûrs et en bon état.
- 30.2.5 La porte active tous les commutateurs de blocage de la porte et dans l'ordre correct.
- 30.2.6 La porte fonctionne normalement et les bras coulissent librement dans les fentes.
- 30.2.7 Le capteur de température est correctement connecté au SRB.
- 30.2.8 Le capot est mis en place en toute sécurité sans fils coincés.

**Avant de terminer un appel au service clientèle, vérifiez à nouveau les points suivants :**

- 30.2.9 Exécutez les tests de remise en service pour vous assurer que le four fonctionne correctement et que l'écran tactile est opérationnel.
- 30.2.10 Les émissions du micro-ondes sont inférieures à la limite autorisée de 5mW/cm<sup>2</sup>.
- 30.2.11 La sortie d'alimentation du four est contrôlée conformément à la procédure.
- 30.2.12 Le four a un interstice correct de 50 mm (2 pouces) d'air tout autour et de 50 mm (2 pouces) au-dessus. La circulation d'air ne doit pas être gênée.
- 30.2.13 Terminez 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.



Manitowoc Foodservice UK Limited,  
Manitowoc, Ashbourne House,  
The Guildway, Old Portsmouth Road,  
Guildford, GU3 1LR

Tel : +44(0)1483 464900

Fax : +44(0)1483 464905

[www.manitowocfoodservice.com](http://www.manitowocfoodservice.com)