



Four combiné à micro-ondes



Lire les instructions avant utilisation

Merrychef eikon e2s

Manuel d'installation et d'utilisation CE – Original, FRA

Référence article 32Z3923

IMPORTANT

Documentation client

- La documentation client fait partie du four combiné à micro-ondes.
- Tenir à tout instant les manuels de la documentation client à portée de main, de sorte à pouvoir consulter toute information nécessaire.
- Conserver les manuels de la documentation client durant toute la vie de l'appareil.
- Lire soigneusement le manuel d'installation et d'utilisation avant d'utiliser, de manipuler et de travailler sur cet appareil.
- Si le four combiné à micro-ondes est transféré à un nouveau propriétaire, s'assurer de donner également à ce dernier les manuels de la documentation.

Contents

1	Informations générales	5
1.1	Déclaration de conformité CE	6
1.2	Protection environnementale	7
1.3	Information importante	7
1.4	Identification de votre four combiné à micro-ondes	8
1.5	Composition de la documentation client	9
1.6	A propos du présent manuel d'installation et d'utilisation	9
2	Conception et fonctionnement	11
2.1	Conception et fonctionnement du four combiné à micro-ondes	12
2.2	Présentation et fonctionnement du panneau opérateur	13
3	Pour votre sécurité	14
3.1	Code de sécurité de base	15
3.2	Utilisation prévue pour votre four combiné à micro-ondes	20
3.3	Panneaux avertisseurs sur votre four combiné à micro-ondes	21
3.4	Résumé des risques	23
3.5	Dangers et précautions de sécurité lors du déplacement de l'appareil	25
3.6	Dangers et précautions de sécurité lors de la mise en place de l'appareil	26
3.7	Dangers et précautions de sécurité lors de l'installation	27
3.8	Dangers et précautions de sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation	28
3.9	Dangers et précautions de sécurité lors du fonctionnement	29
3.10	Dangers et précautions de sécurité lors du nettoyage	31
3.11	Dangers et précautions de sécurité lors de la mise hors service de l'appareil	33
3.12	Dispositifs de sécurité	34
3.13	Exigences à satisfaire par le personnel et positions de travail	36
3.14	Équipements de protection individuelle	37
4	Déplacement de l'appareil	39
4.1	Travailler en toute sécurité avec l'appareil	40
4.2	Déplacement de l'appareil vers le lieu d'installation	41
5	Mise en place de l'appareil	42
5.1	Travail en sécurité lors de la mise en place de l'appareil	43
5.2	Exigences relatives au lieu d'installation	44
5.3	Déballage de l'appareil	46
5.4	Sortir l'appareil hors de la palette	48
5.5	Montage de l'appareil sur un plan de travail	48
6	Installation	49
6.1	Travail en sécurité lors de l'installation électrique	50
6.2	Planification de l'installation électrique	51
6.3	Exigences relatives à l'installation électrique	53
7	Préparation de l'appareil à l'utilisation	55
7.1	Travail en sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation	56
7.2	Procédure de préparation de l'appareil à l'utilisation	58
7.3	Écran menu principal	60

7.4	L'écran du clavier	61
8	Procédures de cuisson	62
8.1	Principes de fonctionnement et instructions pour la cuisson	63
8.1.1	Travailler en toute sécurité avec l'appareil	64
8.1.2	Mettre le four sous et hors tension	66
8.1.3	Comment effectuer une cuisson	67
8.2	Instructions : Mode service complet	69
8.2.1	Le menu Press&Go	70
8.2.2	Utiliser un profil de cuisson	71
8.2.3	Créer un profil de cuisson	72
8.2.4	Utiliser un profil de cuisson	75
8.2.5	Gestion des groupes de profils de cuisson	78
8.2.6	Réglages de base de votre four combiné à micro-ondes	82
8.2.7	Utilisation d'une clé USB	90
9	Procédures de nettoyage	92
9.1	Opérations de nettoyage quotidiennes	93
9.2	Produits de nettoyage	93
9.3	Articles nécessaires pour le nettoyage	94
9.4	Travail en sécurité lors du nettoyage	95
9.5	Procédures de nettoyage	97
9.5.1	Procédure de refroidissement avant nettoyage	98
9.5.2	Instructions de nettoyage	100
10	Mise hors service de l'appareil et élimination	105
10.1	Travail en sécurité lors de la mise hors service de l'appareil	106
10.2	Mise hors service de l'appareil et élimination	107
11	Caractéristiques techniques	108
11.1	Caractéristiques techniques	109
11.2	Dessins cotés	111
12	Informations sur l'entretien	112
12.1	Informations de garantie et contact avec le service après-vente	113
12.2	Correction des défauts : problèmes de fonctionnement	114

1 Informations générales

Objet du présent chapitre

Ce chapitre montre comment identifier le four combiné à micro-ondes et apporte un guide à l'utilisation du présent manuel.

Sommaire

Ce chapitre contient les rubriques suivantes :

	Page
Déclaration de conformité CE	6
Protection environnementale	7
Information importante	7
Identification de votre four combiné à micro-ondes	8
Composition de la documentation client	9
A propos du présent manuel d'installation et d'utilisation	9

1.1 Déclaration de conformité CE

Fabricant

Représentant agréé (siège social de la marque)

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

Usine

Manitowoc Foodservice UK Limited
Provincial Park, Nether Lane,
Ecclesfield
Sheffield S35 9ZX
Royaume Uni

Détails de l'équipement

Numéro de modèle générique	eikon e2s
Description	Four commercial combiné à micro-ondes

Déclaration de conformité aux directives et aux normes

Le fabricant déclare par la présente que le présent four combiné à micro-ondes est conforme aux directives et aux normes suivantes :

Conformité aux directives

Ce four combiné à micro-ondes est conforme aux dispositions en vigueur prévues par les directives européennes suivantes :

CEM 2004/108/CE	RoHS 2011/65/EU	MD 2006/42/EC
-----------------	-----------------	---------------

Normes harmonisées en vigueur

Ce four combiné à micro-ondes est conforme aux exigences en vigueur prévues par les normes européennes suivantes :

EN 60335-2-90:2006 +A1 (hors Annexe EE bord d'un navire)	
EN 60335-1:2012	
EN 62233:2008	
EN 55014-2:1997+A2:2008 conformément aux exigences de la Catégorie IV	
- Décharge électrostatique	IEC 61000-4-2
- Champs électromagnétiques rayonnés aux fréquences radioélectriques	IEC 61000-4-3
- Transitoires électriques rapides en salves, port AC	IEC 61000-4-4
- Ondes de choc, port AC	IEC 61000-4-5
- Courant RF, mode commun, port AC	IEC 61000-4-6
- Baisses de tension et interruptions secteur	IEC 61000-4-11
- Fluctuations de tension	IEC 61000-3-11
EN 55011:2009+A1:2010 Classification : Classe A, Groupe 2	
- Tension perturbatrice aux bornes du réseau	Tableau 6
- Perturbations rayonnées, champ magnétique	Tableau 9
- Perturbations rayonnées, champ électrique	Tableau 9
AS/NZS CISPR 11	
- Perturbations rayonnées	CISPR 11:2009 Classe A
- Perturbations conduites	CISPR 11:2009 Classe A

Fabricant

Lieu et date d'édition : Guildford, le 31 juillet 2015



M. Philip Radford

Vice-Président Produits : Merrychef
(pour le compte du représentant agréé)

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.

1.2 Protection environnementale

Déclaration de principes

Les attentes de nos clients, les règlements et normes standards ainsi que la réputation de notre société définissent la qualité et les services pour tous nos produits.

Nous poursuivons une politique de gestion environnementale qui non seulement assure le respect de toutes les réglementations et lois environnementales mais nous oblige également à une amélioration continue de nos accréditations vertes.

Nous avons développé un système de gestion environnementale et de la qualité afin de garantir la fabrication continue de produits de haute qualité et de s'assurer de tenir nos objectifs environnementaux.

Ce système satisfait aux exigences des normes ISO 9001:2008 et ISO 14001:2004.

Procédures de protection environnementale

Nous respectons les procédures suivantes :

- Utilisation de produits conformes RoHS2
- Loi REACH sur les produits chimiques
- Recyclage des déchets électroniques
- Mise au rebut des anciens appareils en respect de l'environnement, par le fabricant

Rejoignez-nous dans notre engagement pour la protection de l'environnement.

1.3 Information importante

Les utilisateurs sont avisés que l'entretien et les réparations doivent être effectués exclusivement par un réparateur Merrychef® agréé et avec des pièces de rechange Merrychef® d'origine. Merrychef® n'aura aucune obligation vis-à-vis de tout produit installé, réglé ou utilisé de façon non conforme ou bien qui n'aurait pas été entretenu conformément aux directives nationales et locales ou aux instructions d'installation fournies avec le produit, ou bien vis-à-vis de tout produit dont le numéro de série serait abîmé, effacé ou retiré, ou qui aurait été modifié ou réparé avec des pièces non autorisées ou par des réparateurs non agréés. Pour obtenir une liste des réparateurs agréés, veuillez consulter votre distributeur.

1.4 Identification de votre four combiné à micro-ondes

Emplacement de la plaque signalétique

La plaque signalétique est située à l'arrière de votre four combiné à micro-ondes



1 Numéro de modèle

eikon e2s

2 Éléments de la référence article

Modèle e2s

Puissance restituée air pulsé D 2200W

F 2200W / 1300W

G 2200W / 900W

Puissance délivrée micro-ondes B 2000 W (version forte puissance)

X 1000 W (version puissance standard)

Tension 30 230V

MV5 220-230V / 50Hz

MV6 208-240V / 60Hz

00 200V

20 220V

Fréquence 5 50Hz

6 60Hz

Phase A - Z Exemple : H = L+N+E (4 mm EU)

Fiche A - Z Exemple : E = fiche 3 broches

Communication L USB + réseau local

U USB

Version A, B A, B (pré-production)

1, 2, ... 1, 2, ... (production de série)

Accessoire / Client CF Extérieur « Trend »

CL Extérieur « Classic »

WW Spécial client

Région / Pays CE Europe

US États Unis d'Amérique

3 Éléments du numéro de série

Année de fabrication 15 2015

16, ... 2016, ...

Mois de fabrication 01 Janvier

02, ... Février, etc.

Lieu de fabrication 2130 Sheffield (UK)

Code de production 12345

4 Caractéristiques techniques

5 Date de fabrication

1.5 Composition de la documentation client

Contenu de la documentation client

- La documentation client du four combiné à micro-ondes comporte les documents suivants :
- Manuel d'installation et d'utilisation (le présent document)

1.6 A propos du présent manuel d'installation et d'utilisation

Objet

Le présent manuel d'installation et d'utilisation est destiné à toute personne travaillant avec le four combiné à micro-ondes et leur fournit les informations nécessaires pour effectuer correctement et en toute sécurité l'installation, les opérations de fonctionnement, les actions de nettoyage ainsi que les travaux mineurs d'entretien.

Les destinataires du manuel d'installation et d'utilisation

Nom du groupe cible	Tâche
Manutentionnaires de l'équipement	Convoyage au sein de l'établissement
Technicien de service	<ul style="list-style-type: none">▪ Mise en place de l'appareil▪ Préparation de l'appareil à la première utilisation et mise hors service de l'appareil▪ Formation de l'utilisateur
Propriétaire du four combiné à micro-ondes ou Associé ou collaborateur du propriétaire et responsable de l'appareil	<ul style="list-style-type: none">▪ Sensibilisé par le technicien de service de toutes les fonctions et dispositifs concernant la sécurité du four combiné à micro-ondes▪ Instruit par le technicien de service sur le fonctionnement de l'appareil▪ Fournir l'assistance reçue lors de l'instruction pour déplacer l'appareil au sein de l'établissement et pour la mise en place de l'appareil
Utilisateur	Effectue essentiellement les actions spécifiques de fonctionnement telles que : <ul style="list-style-type: none">▪ Chargement du four combiné à micro-ondes▪ Lancement de profils de cuisson▪ Retrait des aliments▪ Nettoyage du four combiné à micro-ondes▪ Installation d'accessoires dans le four combiné à micro-ondes▪ Opérations mineures d'entretien

Les parties du présent document à lire sans faute

En ne suivant pas les informations données dans le présent document, vous vous exposez à des blessures potentiellement mortelles ainsi qu'à des dommages matériels.

Afin de garantir la sécurité, toute personne travaillant sur le four combiné à micro-ondes doit avoir lu et compris la partie suivante du présent document avant de commencer tout travail :

- Le chapitre « *Pour votre sécurité* » à la page 14
- Les sections décrivant l'activité à effectuer

Chapitres du manuel d'installation et d'utilisation

Chapitre/section	Objet
Informations générales	<ul style="list-style-type: none">▪ Indique comment identifier l'appareil▪ Donne des directives sur l'utilisation du manuel d'installation et d'utilisation
Conception et fonctionnement	<ul style="list-style-type: none">▪ Définit l'utilisation prévue de l'appareil▪ Explique les fonctions de l'appareil et montre l'emplacement de ses composants

Chapitre/section	Objet
Pour votre sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Décrit les dangers générés par l'appareil ainsi que les mesures préventives qui conviennent ▪ Il est important de lire attentivement ce chapitre.
Déplacement de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définit les dimensions de base de l'appareil ▪ Précise les exigences relatives à l'emplacement d'installation ▪ Explique comment déplacer l'appareil vers son emplacement d'installation
Mise en place de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explique comment déballer l'appareil et définit les pièces fournies avec l'appareil ▪ Explique comment configurer l'appareil
Installation	Offre les informations relatives à l'installation de l'alimentation électrique
Préparation de l'appareil à l'utilisation	Explique la procédure de préparation de l'appareil pour sa première utilisation
Procédures de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explique comment mettre le four combiné à micro-ondes sous tension ▪ Contient les instructions des procédures de travail lors de la cuisson ▪ Contient les instructions des opérations de manipulation sur le four combiné à micro-ondes, effectuées régulièrement lors de la cuisson
Procédures de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contient les instructions de nettoyage ▪ Décrit les produits chimiques de nettoyage ▪ Contient et renvoie aux instructions des opérations de manipulation sur le four combiné à micro-ondes, effectuées régulièrement lors du nettoyage
Mise hors service de l'appareil et élimination	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explique la procédure de mise hors service de l'appareil ▪ Contient les informations relatives à l'élimination
Caractéristiques techniques	Contient les caractéristiques techniques ainsi que les dessins cotés
Informations sur l'entretien	Contient un catalogue d'erreurs et de fautes potentielles et précise les actions requises

Symbole d'alerte de sécurité




Symbole d'alerte de sécurité Signification



Avertit des blessures potentielles. Considérez tous les avertissements apparaissant derrière ce symbole pour éviter les blessures potentielles voire la mort.

Forme des notices d'avertissement

Les notices d'avertissement sont catégorisées selon les niveaux suivants de risque :

Niveau de risque	Conséquences	Probabilité
	Mort / blessure grave (irréversible)	Risque immédiat
	Mort / blessure grave (irréversible)	Risque potentiel
	Blessure mineure (réversible)	Risque potentiel
AVIS	Dompage matériel	Risque potentiel

Point décimal

Le point décimal est utilisé tout au long du présent manuel, dans toute langue disponible

2 Conception et fonctionnement

Objet du présent chapitre

Ce chapitre décrit la conception et la construction du four combiné à micro-ondes et explique ses fonctions.

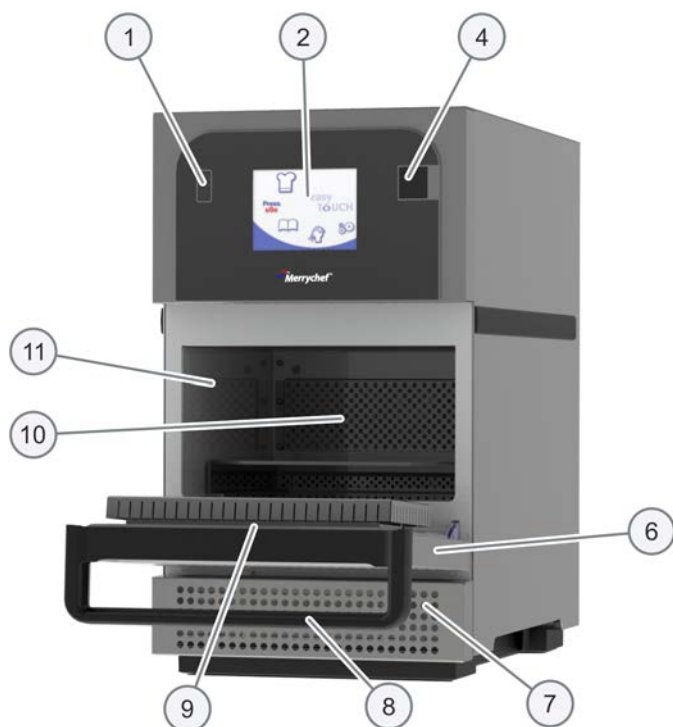
Sommaire

Ce chapitre contient les rubriques suivantes :

	Page
Conception et fonctionnement du four combiné à micro-ondes	12
Présentation et fonctionnement du panneau opérateur	13

2.1 Conception et fonctionnement du four combiné à micro-ondes

Les composants et leur fonction



Élément	Nom	Fonction
1	Interrupteur marche/arrêt de l'appareil	Sert à mettre le four combiné à micro-ondes sous et hors tension. L'appareil n'est pas isolé de l'alimentation électrique lorsque cet interrupteur est sur ARRÊT.
2	Panneau de service easyToUCH®	Lorsque l'appareil est sous tension, l'écran easyToUCH® éclaire l'interface utilisateur. Voir les « <i>Procédures de cuisson</i> » à la page 62 pour plus de détails.
3	Plaque signalétique (sans illustration)	Située sur le panneau arrière de l'appareil, la plaque signalétique indique le numéro de série, le type du modèle et les spécifications électriques.
4	Port USB	Une prise USB située sous le capot permet de mettre à jour les programmes enregistrés sur l'appareil. Voir le manuel de l'utilisateur MenuConnect® USB. Voir la section « <i>Procédures de cuisson</i> » à la page 62 du présent manuel pour plus de détails sur la mise à jour des profils de cuisson.
5	Sorties d'air (sans illustration)	L'air utilisé pour refroidir les composants internes et la vapeur sont évacués par les sorties d'air situées à l'arrière de l'appareil. Les sorties d'air doivent rester dégagées afin d'empêcher l'énergie des micro-ondes de s'échapper dans l'environnement.
6	Porte de l'appareil	La porte est une barrière énergétique de précision avec trois dispositifs de sécurité contre les micro-ondes. La tenir toujours propre et ne pas l'utiliser pour soutenir des objets lourds. Voir les « <i>Procédures de nettoyage</i> » à la page 92.
7	Filtre à air	Le filtre à air situé en bas à l'avant du four est un élément constitutif du système de ventilation. Il ne doit pas être obstrué et doit être nettoyé quotidiennement comme indiqué dans les « <i>Procédures de nettoyage</i> » à la page 92. L'appareil ne fonctionnera pas si le filtre à air n'est pas en place.

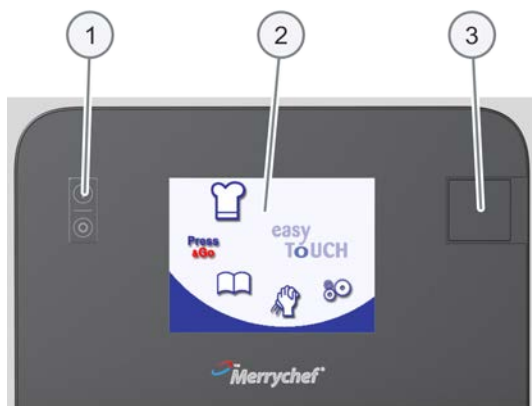
Élément	Nom	Fonction
8	Poignée de la porte	La poignée de la porte est une barre rigide que l'on tire vers le bas en l'éloignant de l'appareil pour l'ouvrir.
9	Joints de porte	Ils assurent une fermeture hermétique de la porte. Les tenir toujours propres et contrôler régulièrement tout signe de dommage. Au premier signe d'usure, ils doivent être remplacés par un réparateur Merrychef agréé. Voir les « <i>Procédures de nettoyage</i> » à la page 92.
10	Diffuseur d'air (tous les appareils n'en sont pas équipés)	Tenir le diffuseur d'air propre et exempt de débris. Prendre grand soin lors du nettoyage de cette zone de l'appareil en tenant compte des différentes exigences indiquées dans les « <i>Procédures de nettoyage</i> » à la page 92 du présent manuel.
11	Enceinte	L'enceinte (chambre de cuisson) est réalisée en acier inoxydable et sert à la cuisson des aliments. La tenir propre en suivant les instructions de nettoyage indiquées dans la section « <i>Procédures de nettoyage</i> » à la page 92 du présent manuel.

Matériau

La structure intérieure et extérieure de l'appareil est réalisée en acier inoxydable, soit en finition brossée, soit en code couleur.

2.2 Présentation et fonctionnement du panneau opérateur

Éléments et leur fonction



Élément	Nom	Fonction
1	Interrupteur marche/arrêt de l'appareil	Met le four combiné à micro-ondes sous et hors tension.
2	Écran tactile	Commandes centrales de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> ▪ Appareil manoeuvré en touchant les icônes sur les pages de l'écran tactile ▪ Affichages des états
3	Port USB	Pour connecter une clé mémoire USB

3 Pour votre sécurité

Objet du présent chapitre

Ce chapitre apporte toutes les informations nécessaires afin de pouvoir utiliser le four combiné à micro-ondes en toute sécurité, sans mettre en danger sois-même ni autrui.

Il s'agit d'un chapitre particulièrement important qui doit être lu soigneusement et en entier.

Sommaire

Ce chapitre contient les rubriques suivantes :

	Page
Code de sécurité de base	15
Utilisation prévue pour votre four combiné à micro-ondes	20
Panneaux avertisseurs sur votre four combiné à micro-ondes	21
Résumé des risques	23
Dangers et précautions de sécurité lors du déplacement de l'appareil	25
Dangers et précautions de sécurité lors de la mise en place de l'appareil	26
Dangers et précautions de sécurité lors de l'installation	27
Dangers et précautions de sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation	28
Dangers et précautions de sécurité lors du fonctionnement	29
Dangers et précautions de sécurité lors du nettoyage	31
Dangers et précautions de sécurité lors de la mise hors service de l'appareil	33
Dispositifs de sécurité	34
Exigences à satisfaire par le personnel et positions de travail	36
Équipements de protection individuelle	37

3.1 Code de sécurité de base

Objet du présent code de sécurité

Ce code de sécurité tend à assurer que toute personne utilisant le four combiné à micro-ondes possède une pleine connaissance des risques et des précautions de sécurité et qu'elle suive les notices d'avertissement mentionnées dans le manuel de l'utilisateur et sur l'appareil. En ne suivant pas le présent code de sécurité, vous vous exposez à des blessures potentiellement mortelles ainsi qu'à des dommages matériels.

Se référer aux manuels utilisateur contenus dans la documentation client

Suivre les instructions ci-dessous :

- Lire entièrement le chapitre « *Pour votre sécurité* » à la page 14 ainsi que les chapitres concernant votre travail.
- Toujours tenir à portée de main les manuels contenus dans la documentation client, pour référence.
- Transmettre avec le four combiné à micro-ondes les manuels utilisateur contenus dans la documentation client en cas de cession à un autre propriétaire.

Équipements de protection individuelle pour le personnel

Instruire votre personnel au port des équipements corrects de protection individuelle, tels que définis dans la section « *Équipement de protection individuelle* » à la page 37 au chapitre « *Pour votre sécurité* » pour les tâches s'y rapportant.

Règles de base pour l'installation

L'installation doit se conformer à toutes les lois et réglementations nationales et régionales, satisfaire au réglementations locales des fournisseurs d'énergie concernés, aux autorités locales et aux autres exigences s'y rapportant.

Travail avec le four combiné à micro-ondes

Suivre les instructions ci-dessous :

- Seules les personnes satisfaisant aux exigences définies dans le présent manuel d'installation et d'utilisation sont autorisées à se servir du four combiné à micro-ondes.
- Utiliser uniquement le four combiné à micro-ondes pour l'utilisation prévue. Ne jamais, en aucune circonstance, utiliser le four combiné à micro-ondes à d'autres fins.
- Prendre toutes les précautions de sécurité définies dans le présent manuel d'installation et d'utilisation ainsi que sur le four combiné à micro-ondes. En particulier, utiliser les équipements de protection individuelles prescrits.
- Se tenir uniquement aux positions de travail définies.
- N'effectuer aucun changement sur le four combiné à micro-ondes, tel qu'enlever des pièces ou installer des pièces non approuvées. Il faut en particulier ne désactiver aucun dispositif de sécurité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être observées, notamment :

AVERTISSEMENT ! Afin de réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition à un excès d'énergie dégagée par les micro-ondes :

- Lire l'ensemble des instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Installer ou placer cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.

Restrictions d'utilisation

- Utiliser uniquement des ustensiles convenant pour utilisation en four combiné à micro-ondes. Voir la « Procédure de préparation de l'appareil à l'utilisation ».
- Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ni de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécialement pour chauffer, cuire ou griller des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou pour être utilisé en laboratoire.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil pour chauffer de l'alcool, par ex. eau-de-vie, rhum, etc. Les aliments contenant de l'alcool sont plus susceptibles de prendre feu s'ils sont surchauffés. Faire preuve de la plus grande vigilance et ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Ne tenter en aucun cas de faire frire des aliments dans le four.
- Les œufs dans leur coquille ainsi que les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes car ils risqueraient d'exploser, même après la phase de chauffage par micro-ondes.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil uniquement avec la fonction micro-ondes ou cuisson combinée sans un aliment ou un liquide dans l'enceinte de cuisson, car cela risquerait d'entraîner une surchauffe et de provoquer des dégâts.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour sécher du lin.
- **AVERTISSEMENT** : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés en récipients totalement hermétiques car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser.
- Ne pas tenter de faire fonctionner l'appareil : lorsqu'un objet est coincé dans la porte, lorsque la porte ne ferme pas correctement ou en cas de dommage sur la porte, la charnière, le loquet ou la surface d'étanchéité, ou bien en l'absence d'aliments dans le four.

Précautions à prendre lors de l'utilisation du four combiné à micro-ondes

- **AVERTISSEMENT** : Les boissons chauffées par micro-ondes peuvent bouillir soudainement et avec un certain retard, c'est pourquoi il faut manipuler leur récipient avec précaution.
- Lors de la manipulation des liquides, des aliments et des récipients chauds, veiller à éviter de s'ébouillanter ou de se brûler.
- Comme pour tous les appareils de cuisson, veiller à éviter toute combustion des éléments placés à l'intérieur de l'appareil.

Instructions d'utilisation en toute sécurité du four combiné à micro-ondes

- Lors du réchauffement des liquides en utilisant uniquement la fonction micro-ondes ou en cuisson combinée, remuer le contenu avant de le réchauffer afin de contribuer à éviter toute ébullition soudaine.
- **AVERTISSEMENT** : Remuer ou secouer le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés et vérifier leur température avant consommation, afin d'éviter toute brûlure.
- Les aliments doivent être déballés lorsque vous utilisez les fonctions air pulsé et cuisson combinée.
- Retirer tout excès de matière grasse pendant le « Rôtissage » et avant de sortir des récipients lourds du four.
- Les aliments avec de la peau, par ex. pommes de terre, pommes, saucisses, etc. doivent être percés avant d'être chauffés.
- En réchauffant des aliments dans des conteneurs en plastique ou carton, surveiller le four en raison des risques que des matières prennent feu.
- Les aliments conditionnés dans du plastique inflammable ou des emballages en papier doivent être transvidés dans des récipients compatibles avec la cuisson au micro-ondes/au four afin d'éviter tout embrasement potentiel.
- En cas de bris de verre dans le four, s'assurer que les aliments sont totalement exempts de débris de verre. En cas de doute, éliminer tout aliment qui se trouvait dans le four au moment de la casse.
- Mettre l'appareil hors tension à la fin des séances de cuisson de la journée.

Exigences à satisfaire par le personnel opérateur

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (dont les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont déficientes ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont été instruites à l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'application. Les opérations de nettoyage et de maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisées par les enfants.
- **AVERTISSEMENT** : Pour toute personne non compétente, il est dangereux d'effectuer tout entretien ou toute réparation impliquant de retirer n'importe quel capot offrant une protection contre l'exposition à l'énergie dégagée par les micro-ondes. Voir « *Exigences à satisfaire par le personnel, positions de travail* » à la page 36.

Exigences relatives à l'état de fonctionnement du four combiné à micro-ondes

- Comme pour tous les appareils électriques, il est recommandé de faire vérifier les raccordements électriques au moins une fois par an.
- Cet appareil doit être branché à la terre. Le raccorder uniquement à une prise secteur mise à la terre. Voir « *Planification de l'installation électrique* » à la page 51.
- Ne jamais retirer les capots extérieurs de l'appareil.
- Ne jamais retirer aucune pièce fixe interne de l'appareil.
- Ne jamais bricoler le panneau de service, la porte, les joints ou toute autre partie de l'appareil.
- Ne jamais suspendre de torchons sur aucune partie de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas fonctionner avant d'avoir été réparé par une personne compétente. Voir « *Exigences à satisfaire par le personnel, positions de travail* » à la page 36.
- L'appareil ne doit pas fonctionner si le filtre à air n'est pas en place.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.

Exigences relatives à l'environnement de fonctionnement du four combiné à micro-ondes

- La hauteur minimum de l'espace libre nécessaire au-dessus de la surface supérieure de l'équipement est de 50 mm (2").
- Le sol à proximité de l'appareil peut être glissant. Nettoyer immédiatement toute substance répandue.
- Cet appareil n'est pas destiné aux utilisations en mobilité, telles que les applications dans la marine ou les véhicules.

Exigences relatives au nettoyage

- L'appareil doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliment doit être enlevé.
- L'enceinte de cuisson de l'appareil ainsi que les joints de porte doivent être nettoyés fréquemment. Tout manquement à maintenir l'appareil à l'état propre peut conduire à détériorer la surface, ce qui en retour peut influencer sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement déboucher sur une situation dangereuse.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.

- Vous trouverez tous les détails en vue du nettoyage des joints de porte, de l'enceinte et des pièces adjacentes à la section « Procédures de nettoyage » du présent manuel.
- L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique lors de la maintenance et du remplacement des pièces. Il n'est pas nécessaire de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique lors des tâches de routine quotidienne de nettoyage.
- Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui entrent en contact à la fermeture de la porte, voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte, en section « *Procédures de nettoyage* » à la page 92 du présent manuel.

Consignes d'urgence

- En cas d'apparition de fumée : mettre l'appareil hors tension. Le débrancher ou l'isoler de son alimentation électrique et maintenir la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Pour de plus amples informations...

Rubriques associées

▷ Résumé des risques	23
▷ Dangers et précautions de sécurité lors du fonctionnement	29
▷ Dangers et précautions de sécurité lors du nettoyage	31
▷ Dangers et précautions de sécurité lors du déplacement de l'appareil	25
▷ Dangers et précautions de sécurité lors de la mise en place de l'appareil	26
▷ Dangers et précautions de sécurité lors de l'installation	27
▷ Dangers et précautions de sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation	28
▷ Dangers et précautions de sécurité lors de la mise hors service de l'appareil	33
▷ Dispositifs de sécurité	34
▷ Exigences à satisfaire par le personnel et positions de travail	36
▷ Équipements de protection individuelle	37

3.2 Utilisation prévue pour votre four combiné à micro-ondes

Utilisation prévue pour votre four combiné à micro-ondes

Le four combiné à micro-ondes doit être utilisé exclusivement aux fins définies ci-dessous :

- Le four combiné à micro-ondes est conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson de différents aliments, placés dans des récipients agréés par le constructeur. A cet effet sont utilisés les micro-ondes, la convection et les jets d'air chauds.
- Le four combiné à micro-ondes est destiné uniquement à l'utilisation professionnelle, commerciale.

Restrictions d'utilisation

Il est interdit de réchauffer certaines matières dans le four combiné à micro-ondes :

- Pas de poudre sèche ni de matière granuleuse
- Pas d'objets hautement inflammables avec point éclair inférieur à 270 °C / 518 °F, tels que huiles hautement inflammables, graisses ou vêtements (vêtements de cuisine)
- Aucun aliment en boîte ou bocal serti(e)

Exigences à satisfaire par le personnel

- Le four combiné à micro-ondes doit être manipulé et installé exclusivement par le personnel satisfaisant aux exigences spécifiques. Veuillez vous reporter aux « *Exigences à satisfaire par le personnel, positions de travail* » à la page 36 pour connaître les formations et qualifications requises.
- Le personnel doit avoir conscience des risques et des réglementations associés à la manipulation de charges lourdes.

Exigences relatives à l'état de fonctionnement du four combiné à micro-ondes

- Ne pas faire fonctionner le four combiné à micro-ondes avant de l'avoir correctement transporté, configuré, installé et mis en service comme indiqué dans le présent manuel, et avant que la personne responsable de sa mise en service ne l'ait confirmé.
- Le four combiné à micro-ondes doit être utilisé uniquement lorsque tous les dispositifs de sécurité et équipements de protection sont installés, en ordre de marche et correctement fixés en place.
- Les règles de fonctionnement et d'utilisation du four combiné à micro-ondes doivent être respectées.

Exigences relatives à l'environnement de fonctionnement du four combiné à micro-ondes

Spécifications de l'environnement de fonctionnement du four combiné à micro-ondes :

- La température ambiante doit être située entre +4 °C / 40 °F et +35 °C / 95 °F
- Pas d'atmosphère toxique ni potentiellement explosive
- Sol de cuisine sec, pour limiter les risques d'accidents

Spécifications des propriétés du lieu d'installation :

- Pas d'alarme incendie, pas de système d'extincteur automatique à eau situé juste au-dessus de l'appareil
- Aucune matière, aucun gaz ni liquide inflammable sur, sous ou au voisinage de l'appareil
- Il doit être possible de configurer le four combiné à micro-ondes en position d'installation de sorte à ce qu'il ne puisse basculer ni glisser. La surface portante doit satisfaire à ces exigences.

Restrictions obligatoires d'utilisation :

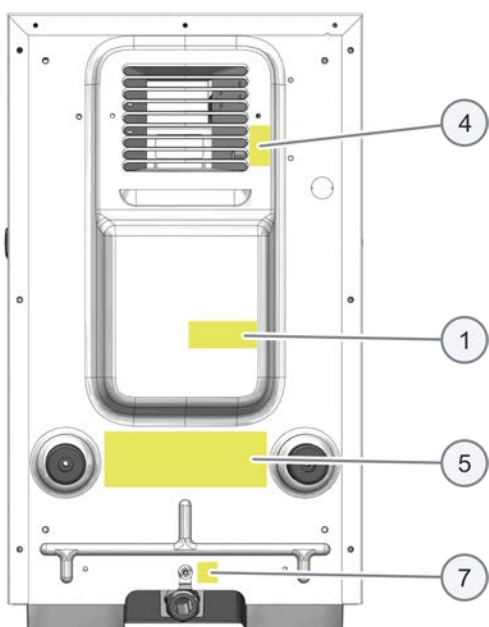
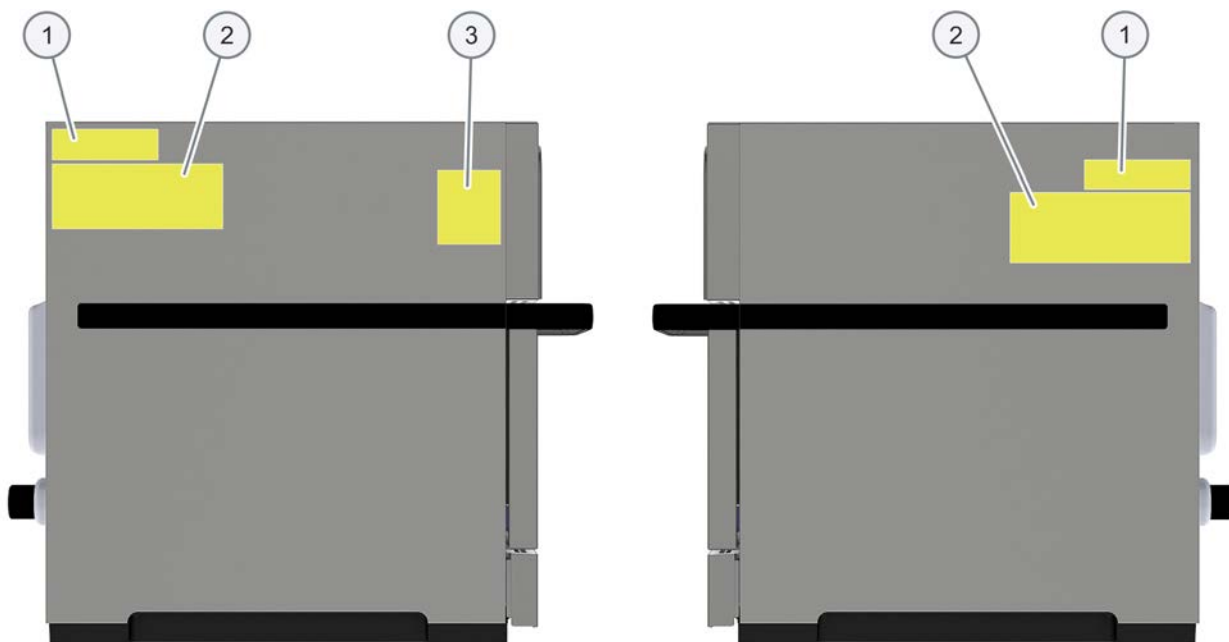
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur ni être décalé ou déplacé lors de son utilisation.

Exigences relatives au nettoyage

- Utiliser uniquement des produits chimiques de nettoyage ayant été approuvés par le constructeur.
- Les nettoyeurs haute pression et les jets d'eau ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être traité à l'aide de solutions alcalines ou acides ni exposé à des fumées acides.



3.3 Panneaux avertisseurs sur votre four combiné à micro-ondes

Panneaux avertisseurs et de sécurité





Panneaux avertisseurs obligatoires

Les panneaux / notices avertisseurs doivent être fixés sur le four combiné à micro-ondes et les accessoires en option dans la zone indiquée, de sorte à être facilement visible en tout temps.

Zone	Panneau avertisseur	Description
1		Alerte micro-ondes Risque de brûlures externes et internes de parties du corps suite à exposition à l'énergie du micro-ondes.
2		Avertissement choc électrique Risque de choc électrique si l'appareil est entretenu sans débrancher l'alimentation électrique.
3		Avertissement incendie / choc électrique Risque d'incendie / de choc électrique si l'appareil est actionné sans respecter les espaces libres minimum.
4		Avertissement de surface chaude Risque de brûlures par les hautes températures siégeant au sein de l'enceinte de cuisson et à l'intérieur de la porte de l'appareil.
5		Avertissement choc électrique Risque de choc électrique si l'alimentation électrique n'est pas raccordée sur une prise correctement mise à la terre.

Symboles de sécurité

Les symboles de sécurité suivants doivent être fixés sur le four combiné à micro-ondes dans la zone indiquée, de sorte à être facilement visible en tout temps.

Zone	Symbole de sécurité	Description
6		Terre de protection (masse)
7		Liaison équipotentielle

3.4 Résumé des risques

Règles générales relatives aux dangers et précautions de sécurité

Le four combiné à micro-ondes est conçu pour protéger l'utilisateur de tous les risques pouvant raisonnablement être évités à l'aide de dispositions de conception.

L'objet réel du four combiné à micro-ondes cependant ne peut exclure les risques résiduels ; c'est pourquoi il convient de prendre des précautions pour les éviter. Un dispositif de sécurité peut vous offrir un certain degré de protection contre certains de ces risques. Vous devez cependant vous assurer que ces dispositifs de sécurité sont en place et en ordre de marche.

La nature de ces risques résiduels et des effets qu'ils engendrent sont décrits ci-dessous.

Risques

La figure suivante montre un four combiné à micro-ondes Merrychef e2s :



Énergie micro-ondes excessive

Le four combiné à micro-ondes génère une énergie par les micro-ondes. Un fonctionnement à porte ou enceinte de cuisson ouverte ou endommagée peut provoquer des brûlures externes et internes de parties du corps suite à exposition à l'énergie du micro-ondes.

Production de chaleur (1)

Le four combiné à micro-ondes devient chaud dans l'enceinte de cuisson et sur la face intérieure de la porte de l'appareil. Cela pose un risque de brûlure sur les surfaces chaudes à l'intérieur du four combiné à micro-ondes et aussi sur les parties chaudes de l'appareil, les récipients alimentaires et autres accessoires utilisés pour la cuisson.

Vapeur d'eau chaude / vapeur (2)

Lors de la cuisson des aliments, le four combiné à micro-ondes peut produire de la vapeur d'eau chaude et des vapeurs s'échappant lorsque la porte de l'appareil est ouverte et qui sont éliminées par les orifices d'évacuation situés à l'arrière du four combiné à micro-ondes lorsque la porte de l'appareil est fermée. Cela pose un risque d'échaudure par vapeur chaude à l'ouverture de la porte de l'appareil. Faire particulièrement attention lors de l'ouverture de la porte de l'appareil si le bord supérieur de la porte se situe en-dessous de votre champ de vision.

Liquides chauds

Les aliments sont cuits dans le four combiné à micro-ondes. Ces aliments peuvent également être liquides ou se liquéfier lors de la cuisson. Cela pose un risque d'échaudure par liquides chauds, lesquels peuvent se répandre s'ils ne sont pas manipulés correctement.

Composants sous tension (3)

Le four combiné à micro-ondes contient des pièces sous tension. Cela signifie un risque engendré par les pièces sous tension sur le capot n'est pas en place.

Contact avec les produits de nettoyage

Le four combiné à micro-ondes doit être nettoyé à l'aide de produits nettoyant spéciaux. Cela engendre un risque dû aux produits de nettoyage, certains d'entre eux peuvent provoquer des brûlures de la peau.

Pièces se déplaçant les unes par rapport aux autres (4)

Lors de différentes actions telles que ouvrir/fermer la porte de l'appareil ou nettoyer celle-ci, il existe un risque de s'écraser ou de se couper à la main.

Cuisson insuffisante des aliments

S'assurer que tous les aliments soient chauds avant de les servir, pour protéger vos convives de toute contamination microbiologique des ingrédients.

3.5 Dangers et précautions de sécurité lors du déplacement de l'appareil

Risque d'accident : déplacement de charges lourdes

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de blessures par surcharge corporelle	Lors du déplacement de l'appareil sur et hors de l'équipement de transport	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser un chariot élévateur ou un transpalette ▪ Ne pas dépasser les limites de sécurité pour le levage et le transport ▪ Porter des équipements de protection individuelle

Risque d'accident : pièces mécaniques de l'appareil

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque d'écrasement de zones du corps en cas de chute de l'appareil	Lors du déplacement de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser des dispositifs de manutention adaptés ▪ Déplacer l'appareil lentement et avec soin, et le sécuriser contre tout basculement ▪ S'assurer que le centre de gravité est équilibré ▪ Éviter les à-coups
Risque d'écrasement de zones du corps en cas de basculement ou de chute de l'appareil	Lors du posage de l'appareil sur la surface portante	Toujours respecter les exigences relatives à la surface portante lors de la mise en place de l'appareil ; voir « <i>Exigences pour le site d'installation</i> » à la page 44

3.6 Dangers et précautions de sécurité lors de la mise en place de l'appareil

Risque d'accident : déplacement de charges lourdes

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de blessures par surcharge corporelle	Lors du déplacement de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser un chariot élévateur ou un transpalette pour placer l'appareil à l'emplacement d'installation ou pour le déplacer à un nouvel emplacement ▪ Avoir toujours recours au nombre de personnes nécessaire et respecter les limites définies pour le levage et le transport lors du réglage de la position de l'appareil ▪ Respecter les réglementations locales de sécurité au travail ▪ Porter des équipements de protection individuelle

Risque d'accident : pièces mécaniques de l'appareil

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque d'écrasement de zones du corps en cas de chute de l'appareil	Lors du levage de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ S'assurer que le centre de gravité est équilibré ▪ Éviter les à-coups
Risque de coupure par les angles tranchants	Lors de la manutention de pièces en tôle	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prendre garde en réalisant ces tâches ▪ Porter des équipements de protection individuelle

3.7 Dangers et précautions de sécurité lors de l'installation

Risques d'accident : énergie électrique

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de choc électrique sur des pièces sous tension	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sous les capots ▪ Sous le panneau opérateur ▪ Le long des câbles secteur électrique 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les travaux sur le circuit électrique ne doivent être effectués que par des électriciens spécialisés, provenant d'une société de services agréée ▪ Un travail professionnel
	Sur l'appareil et sur les pièces métalliques voisines	<p>S'assurer que toutes les connexions électriques sont en parfait état et fixées en toute sécurité avant de mettre l'appareil en service</p> <p>Avant de préparer l'appareil à l'utilisation, s'assurer que celui-ci est raccordé à un circuit de liaisons équipotentielles (EU).</p>

Risque d'accident : pièces mécaniques de l'appareil

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Pincement des doigts ou du corps	A l'ouverture ou la fermeture de la porte	Utiliser la poignée et éviter les gonds de la porte

3.8 Dangers et précautions de sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation

Risques d'accident : énergie électrique

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de choc électrique sur des pièces sous tension	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sous les capots ▪ Sous le panneau opérateur ▪ Le long des câbles secteur électrique 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les travaux sur le circuit électrique ne doivent être effectués que par des électriciens spécialisés, provenant d'une société de services agréée ▪ Un travail professionnel
	Sur l'appareil et sur les pièces métalliques voisines	<p>S'assurer que toutes les connexions électriques sont en parfait état et fixées en toute sécurité avant de mettre l'appareil en service</p> <p>Avant de préparer l'appareil à l'utilisation, s'assurer que celui-ci est raccordé à un circuit de liaisons équipotentielles (EU).</p>

Autres risques d'accident lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation

En préparant l'appareil à l'utilisation, lire et suivre les informations de sécurité données dans le présent chapitre ainsi que dans les sections suivantes du chapitre « *Pour votre sécurité* » à la page 14 :

- « Dangers et précautions de sécurité lors du fonctionnement »
- « Dangers et précautions de sécurité lors du nettoyage »

3.9 Dangers et précautions de sécurité lors du fonctionnement

Risques d'accident : énergie micro-ondes

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de brûlure par énergie excessive de micro-ondes	Si la porte, le joint de porte ou l'enceinte de cuisson de l'appareil sont endommagés, les personnes se trouvant devant l'appareil peuvent être atteintes par l'énergie micro-onde s'échappant.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne tenter en aucun cas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte : cela pourrait entraîner une exposition nocive à l'énergie dégagée par les micro-ondes. Il est important de ne pas toucher aux dispositifs de sécurité. ▪ Ne laisser en aucun cas un objet entre la face avant du four et la porte, et ne laisser jamais des résidus de nourriture ou de produits d'entretien s'accumuler au niveau des surfaces d'étanchéité. ▪ Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : (1) porte (voilée) (2) charnières, (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité. ▪ Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par des techniciens qualifiés.

Risque d'accident : surfaces chaudes

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de brûlure par les surfaces chaudes	<p>A l'intérieur de toute l'enceinte, y compris toutes les pièces qui se trouvent ou qui étaient à l'intérieur lors de la cuisson, telles que</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tiroirs ▪ Récipients, plaques de cuisson, grilles etc. <p>Côté intérieur de la porte de l'appareil</p>	Porter des vêtements de protection spécifiques, en particulier des gants de protection

Risque d'accident : liquide chaud

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque d'échaudure par liquide chaud	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dans l'enceinte ▪ A l'extérieur de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Enfournier uniquement dans l'enceinte des récipients contenant du liquide ou des aliments liquéfiés et permettant de voir correctement dans le récipient, et toujours les tenir horizontalement lors de leur retrait ▪ Porter des vêtements de protection spécifiques, en particulier des gants de protection

Risque d'accident : contamination d'aliments

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de contamination biologique des aliments	Lorsque la cuisson est interrompue manuellement	<ul style="list-style-type: none"> Ne jamais interrompre délibérément la cuisson Ne pas entreposer d'aliments dans l'appareil, même temporairement
	Si la cuisson est interrompue en raison d'une panne de courant	Lorsque l'appareil fonctionne à nouveau, tenir compte du temps nécessaire à la reprise du fonctionnement sur l'état des aliments.

Risque d'accident : déplacement d'appareils sur support à roulettes

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque d'écrasement de parties du corps Risque de pincement des mains et des pieds Risque d'échaudure par aliment liquide chaud Risque de choc électrique sur des pièces sous tension	Lors du déplacement des appareils sur un chariot à roulettes	<ul style="list-style-type: none"> Déplacer uniquement les appareils vers le devant pour les besoins du nettoyage de l'enveloppe du four combiné à micro-ondes ou le sol situé sous les appareils. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de le déplacer Lorsque les appareils sont mis en fonctionnement, toujours actionner les freins de blocage sur les roulettes Vérifier chaque jour que les freins des roulettes sont actionnés avant d'utiliser l'appareil.

Risques d'accident : énergie électrique

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de choc électrique sur des pièces sous tension	Si les appareils sur supports à roulettes commencent à bouger de façon non intentionnelle et que l'alimentation électrique est débranchée	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque les appareils sont mis en fonctionnement, toujours actionner les freins de blocage sur les roulettes Vérifier chaque jour que les freins des roulettes sont actionnés avant d'utiliser l'appareil.

Risque d'accident : pièces mécaniques de l'appareil

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de glissade par échappement des condensats	Devant l'appareil	S'assurer que le sol autour de l'équipement est sec en permanence

3.10 Dangers et précautions de sécurité lors du nettoyage

Risque d'accident : produits de nettoyage

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de brûlures chimiques ou d'irritation de la peau, des yeux et du système respiratoire en cas de contact avec les produits de nettoyages et leurs émanations	Pour toutes les actions de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne pas laisser les produits de nettoyage entrer en contact avec votre peau ou vos yeux. ▪ Ne pas mettre l'appareil en chauffe s'il comporte des produits de nettoyage ▪ Ne jamais asperger de produits de nettoyage dans l'enceinte de cuisson ▪ Ne pas respirer dans l'aérosol ▪ Porter des équipements de protection individuelle
	Lors de l'utilisation de produits chimiques corrosifs	Utiliser uniquement les produits de nettoyage définis en section « <i>Produits de nettoyage</i> » à la page 93.

Risque d'accident : contamination d'aliments

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de contamination des aliments par les produits de nettoyage	Si l'enceinte n'a pas été correctement rincée après nettoyage.	Rincer l'enceinte de cuisson avec un chiffon propre et de l'eau propre et chaude en abondance, puis essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'une serviette en papier.

Risque d'accident : chaleur

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de brûlure par les surfaces chaudes	<p>A l'intérieur de toute l'enceinte, y compris toutes les pièces qui se trouvent ou qui étaient à l'intérieur lors de la cuisson, telles que</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tiroirs ▪ Récipients, plaques de cuisson, grilles etc. <p>Côté intérieur de la porte de l'appareil</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avant de commencer toutes opérations de nettoyage, attendre que l'enceinte de cuisson soit refroidie à moins de 50°C / 122°F ou bien utiliser la fonction « cool down » pour refroidir l'enceinte ▪ Porter des vêtements de protection spécifiques, en particulier des gants de protection
Risque d'échaudure par vapeur chaude si de l'eau est aspergée dans l'enceinte chaude	Dans toute l'enceinte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avant de commencer tous travaux de nettoyage, attendre que l'enceinte de cuisson soit refroidie à moins de 50°C / 122°F ou bien utiliser la fonction « cool down » pour refroidir l'enceinte ▪ Porter des vêtements de protection spécifiques, en particulier des gants de protection
Risque d'échaudure par vapeur d'eau, chaude	Devant l'appareil si l'enceinte est refroidie par la fonction « cool down »	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reculer d'un pas de l'appareil pour éviter à la vapeur d'eau chaude et aux vapeurs de s'échapper à travers la porte de l'appareil ouverte ▪ Ne pas mettre votre tête dans l'enceinte

Risque d'accident : déplacement d'appareils sur support à roulettes

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Tous les risques définis	Lors du déplacement des appareils sur un chariot à roulettes	En déplaçant le four combiné à micro-ondes, prendre soin de ne pas rouler sur les câbles d'alimentation électrique
Risque d'écrasement de parties du corps	Lors du déplacement des appareils sur un chariot à roulettes	Faire attention aux câbles de raccordement
Risque d'échaudure par aliment liquide chaud	Lors du déplacement des appareils sur un chariot à roulettes	Toujours retirer tout aliment hors de l'appareil avant de déplacer ce dernier
Risque de choc électrique sur des pièces sous tension	Lors du déplacement des appareils sur un chariot à roulettes	Veiller aux câbles électriques branchés
Risque de trébucher sur les câbles exposés	Lors du nettoyage derrière les appareils lorsqu'ils sont avancés	Prendre garde en effectuant cette action

Risques d'accident : énergie électrique

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de choc électrique provoqué par un court-circuit	Si l'appareil entre en contact avec de l'eau	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne pas laver l'enveloppe extérieure à l'eau ▪ Toujours tenir fermé le capot USB lors du nettoyage
Risque de choc électrique sur des pièces sous tension	Si les appareils sur supports à roulettes commencent à bouger de façon non intentionnelle et que l'alimentation électrique est débranchée	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lorsque les appareils sont mis en fonctionnement, toujours actionner les freins de blocage sur les roulettes ▪ Vérifier chaque jour que les freins des roulettes sont actionnés avant d'utiliser l'appareil.

Risque d'accident : pièces mécaniques de l'appareil

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque d'écrasements aux mains et de pincement des doigts	Lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte de l'appareil	Prendre garde en effectuant cette action

3.11 Dangers et précautions de sécurité lors de la mise hors service de l'appareil

Risques d'accident : énergie électrique

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de choc électrique sur des pièces sous tension	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sous les capots ▪ Sous le panneau opérateur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les travaux sur le circuit électrique ne doit être effectué que par des électriciens spécialisés venant d'une société de service après-vente agréée ▪ Un travail professionnel

Risque d'accident : déplacement de charges lourdes

Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque de blessures par surcharge corporelle	Lors du déplacement de l'appareil sur et hors de l'équipement de transport	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser un chariot élévateur ou un transpalette ▪ Ne pas dépasser les limites de sécurité pour le levage et le transport ▪ Porter des équipements de protection individuelle

Risque d'accident : pièces mécaniques de l'appareil

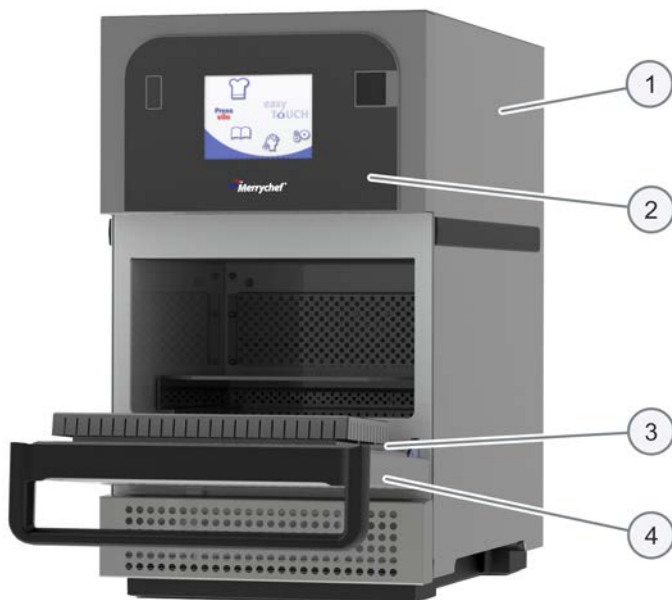
Danger	Où et dans quelles situations survient le risque ?	Action préventive
Risque d'écrasement de zones du corps en cas de basculement ou de chute de l'appareil	Lors du déplacement de l'appareil, par ex. pour obtenir un meilleur accès aux connexions	Toujours respecter les exigences relatives à la surface portante lors de la mise hors service de l'appareil ; voir « <i>Exigences pour le site d'installation</i> » à la page 44
Risque de glissade sur le sol humide de la cuisine	Devant l'appareil	S'assurer que le sol autour de l'équipement est sec en permanence

3.12 Dispositifs de sécurité

Signification

Le four combiné à micro-ondes possède de nombreux dispositifs de sécurité pour protéger l'utilisateur des risques. Il est absolument essentiel que tous les dispositifs de sécurité soient installés et en ordre de marche lors de l'utilisation de l'appareil.

Emplacement et fonction



Élément	Dispositif de sécurité	Fonction	Contrôle
1	Les capots ne peuvent être retirés qu'à l'aide d'un outil	<ul style="list-style-type: none"> Empêche de pouvoir toucher accidentellement les pièces sous tension Empêche d'accéder au ventilateur en mouvement depuis le compartiment électrique 	Vérifier que les capots sont en place
2	Le panneau opérateur ne peut être retiré qu'à l'aide d'un outil	Empêche de pouvoir toucher accidentellement les pièces sous tension	S'assurer que le panneau opérateur est en place
3	Joint de la porte	Protège l'utilisateur et l'environnement extérieur de toute fuite d'énergie micro-ondes émanant de l'enceinte de cuisson	Vérifier régulièrement le joint de porte en vue de signes de dommages et le remplacer si nécessaire.
4	Porte de l'appareil	Protège l'utilisateur et l'environnement extérieur de toute vapeur chaude et d'énergie micro-ondes	Vérifier régulièrement la porte en vue de dommages et la remplacer si nécessaire.
5 (sans illustration)	Blocages de porte : Capteur électrique de porte de l'appareil	Assure que le système de production de micro-ondes ne peut être activé lorsque la porte est ouverte.	Contrôler le contact de porte : Action : <ul style="list-style-type: none"> Ouvrir en grand la porte de l'appareil Appuyer sur Démarrer Résultat : Message d'avertissement porte ouverte

Élément	Dispositif de sécurité	Fonction	Contrôle
6 (sans illustration, installé par le client)	Organe de découplage	<ul style="list-style-type: none">▪ Installé par le client à proximité de l'appareil ; facilement visible et accessible, action mono ou tripolaire, séparation minimum des contacts 3 mm.▪ Sert à déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique lors des travaux de nettoyage, réparation et entretien, ainsi qu'en cas de danger	Action : <ul style="list-style-type: none">▪ Déclenche l'organe de découplage
7 (sans illustration)	Fusibles internes	Empêche les composants défectueux de prélever trop de courant et de provoquer des risques potentiels d'incendie.	S'assurer que les fusibles internes son de calibre adéquat

3.13 Exigences à satisfaire par le personnel et positions de travail

Exigences à satisfaire par le personnel opérateur

Personnel	Qualifications	Tâche
Chef	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Possède la formation professionnelle requise ▪ Connaît la législation et les réglementations nationales relatives à l'alimentaire, ainsi que la législation et les réglementations sur l'hygiène ▪ Doit tenir des enregistrement en accord avec l'ARMPC (HACCP) ▪ Formé sur le fonctionnement du four combiné à micro-ondes 	Effectue essentiellement des opérations d'organisation telles que : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisir des données du profil de cuisson ▪ Éditer des profils de cuisson existant dans le livre de cuisine ▪ Développer de nouveaux profils de cuisson ▪ Régler les paramètres de l'appareil Peut également effectuer toutes les tâches utilisateur si nécessaire.
Utilisateur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Opérateur spécialisé ▪ Formé sur le fonctionnement du four combiné à micro-ondes ▪ Travaille sous supervision ▪ Connaît les réglementations associées à la manipulation de charges lourdes 	Effectue essentiellement les actions spécifiques de fonctionnement telles que : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement du four combiné à micro-ondes ▪ Lancer un profil de cuisson ▪ Retrait des aliments ▪ Nettoyage du four combiné à micro-ondes ▪ Installation d'accessoires dans le four combiné à micro-ondes ▪ Opérations mineures d'entretien
Manutentionnaires de l'équipement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formé à l'utilisation de transpalette et de chariot élévateur ▪ Connaît les réglementations associées à la manipulation de charges lourdes 	Convoyage au sein de l'établissement
Technicien de service	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il est un réparateur agréé ▪ Possède la formation technique nécessaire ▪ A été formé sur cet appareil particulier ▪ Connaît les réglementations associées à la manipulation de charges lourdes 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise en place de l'appareil ▪ Préparation de l'appareil à la première utilisation et mise hors service de l'appareil ▪ Formation de l'utilisateur

Positions de travail

- La position de travail du personnel installant et préparant l'appareil pour la première utilisation est toute la zone de l'appareil.
- La position de travail du personnel manipulant l'appareil est devant la porte de l'appareil.
- La position de travail du personnel lors du nettoyage et de la maintenance est toute la zone de l'appareil.

3.14 Équipements de protection individuelle

Déplacement et mise en place de l'appareil

Activité	Matériel utilisé	Équipements de protection individuelle
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convoyage au sein de l'établissement ▪ Mise en place de l'appareil sur un plan de travail, sur pieds ou en kit de superposition ▪ Mise en place de l'appareil à l'emplacement d'installation 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispositifs de manutention adaptés ▪ Chariot élévateur ou transpalette 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gants de protection ▪ Chaussures de sécurité ▪ Casque (par ex. en cas de levage de charges lourdes, de travaux au-dessus de la tête etc.)

Installation, préparation à la première utilisation et mise hors service

Activité	Matériel utilisé	Équipements de protection individuelle
Installation et enlèvement (mise hors service) de la connexion électrique	Outils et équipements selon la tâche	Vêtements professionnels et équipements de protection individuelle selon le travail à effectuer, tel que défini dans les réglementations nationales
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparation de l'appareil à la première utilisation ▪ Formation de l'utilisateur 	Outils et équipements selon la tâche	Vêtement professionnel tel que défini dans les normes et directives spécifiques du pays relatives au travail en cuisine, en particulier : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtement de protection ▪ Gants thermiques de protection (conformes à l'EN 407 de l'Union Européenne) ▪ Chaussures de sécurité
Démontage de l'appareil (mise hors service)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispositifs de manutention adaptés ▪ Chariot élévateur ou transpalette 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gants de protection ▪ Chaussures de sécurité ▪ Casque (par ex. en cas de levage de charges lourdes, de travaux au-dessus de la tête)

Utilisation

Activité	Matériel utilisé	Équipements de protection individuelle
Chargement / retrait des aliments	Aucun	Vêtement professionnel tel que défini dans les normes et directives spécifiques du pays relatives au travail en cuisine, en particulier : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtement de protection ▪ Gants thermiques de protection (conformes à l'EN 407 de l'Union Européenne) ▪ Chaussures de sécurité
Enlèvement et montage de pièces	Outils et équipements dépendent de la tâche	Vêtement professionnel tel que défini dans les normes et directives spécifiques du pays relatives au travail en cuisine, en particulier : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtement de protection ▪ Gants thermiques de protection (conformes à l'EN 407 de l'Union Européenne) ▪ Chaussures de sécurité

Nettoyage

Activité	Matériel utilisé	Équipements de protection individuelle
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage de l'enceinte à la main ▪ Manipulation des flacons de pulvérisation 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produits chimiques de nettoyage approuvés par le constructeur ▪ Produits chimiques de protection approuvés par le constructeur 	<p>Articles d'équipement de protection, selon produit nettoyant utilisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Masque respiratoire ▪ Lunettes de sécurité ▪ Gants de protection ▪ Vêtement de protection/tablier <p>La fiche de sécurité CE du nettoyant adéquat contient une spécification plus précise de ces articles Possibilité d'obtenir une copie à jour auprès du fabricant.</p> <p>Se reporter à l'étiquette du produit de nettoyage concerné.</p>
<p>Nettoyage des composants et accessoires selon les instructions correspondantes</p>	<p>Détergent ménager habituel : doux pour la peau, sans alcalin, pH neutre et sans odeur</p>	<p>Suivre les instructions données par le fabricant du produit nettoyant utilisé</p>
<p>Nettoyage de l'extérieur de l'enveloppe de l'appareil</p>	<p>Nettoyant ménager habituel pour inox ou nettoyant surface dure</p>	<p>Suivre les instructions données par le fabricant du produit nettoyant utilisé</p>

4 Déplacement de l'appareil

Objet du présent chapitre

Le présent chapitre informe sur les possibilités pour déplacer l'appareil.

Ce chapitre est destiné aux collaborateurs du client, responsables de l'appareil et au technicien qualifié venant d'une société de services agréée.

Sommaire

Ce chapitre contient les rubriques suivantes :

	Page
Travailler en toute sécurité avec l'appareil	40
Déplacement de l'appareil vers le lieu d'installation	41

4.1 Travailler en toute sécurité avec l'appareil

Pour votre sécurité

Avant de commencer le travail, se familiariser avec les risques décrits dans les « *Dangers et précautions de sécurité lors du déplacement de l'appareil* » à la page 25.

Personnel autorisé pour déplacer l'appareil

Personnel autorisé pour déplacer l'appareil :

- Seul le personnel formé à l'utilisation d'un transpalette et d'un chariot élévateur à des fins de maintenance sont autorisés à déplacer l'appareil.
- Le personnel doit avoir conscience des réglementations relatives à la manipulation de charges lourdes.

Équipements de protection individuelle

Porter les équipements suivants de protection individuelle, tels que définis dans la section « *Équipement de protection individuelle* » à la page 37 du chapitre « *Pour votre sécurité* » pour les tâches s'y rapportant.

Déplacement de charges lourdes

AVERTISSEMENT

Risque de blessures par levage incorrect

Lors du levage de l'appareil, le poids de celui-ci peut conduire à des blessures, en particulier dans la zone du torse.

- ▷ Utiliser un chariot élévateur/transpalette pour déplacer l'appareil.
- ▷ Lors du levage de l'appareil, avoir recours à un personnel suffisant en nombre pour le poids de l'appareil (valeur fonction de l'âge et du sexe). Respecter les réglementations locales de sécurité au travail.
- ▷ Porter des équipements de protection individuelle.

Surface portante inadaptée

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement en cas de basculement ou de chute de l'appareil

Des zones du corps peuvent être écrasées si l'appareil bascule ou chute.

- ▷ S'assurer que l'appareil n'est jamais placé sur une surface portante inadéquate.

4.2 Déplacement de l'appareil vers le lieu d'installation

Espace nécessaire au transport de l'appareil

S'assurer que la largeur et la hauteur sont suffisantes tout au long du chemin emprunté pour le transport de l'appareil, afin de s'assurer qu'il peut parvenir jusqu'à son lieu d'installation.

Le tableau ci-dessous indique les dimensions de l'**appareil avec emballage**, lesquelles sont nécessaires pour déterminer les dimensions minimum de passage de porte requises pour permettre à l'appareil d'être acheminé sur son lieu d'installation :

Ouverture minimum de porte

Largeur	[in]	21.1	[mm]	535
Hauteur	[in]	33.5	[mm]	850
Profondeur	[in]	35.3	[mm]	895

Capacité de charge de transport de l'appareil

Prévoir des équipements de déplacement suffisamment calibrés pour transporter la charge.

Se reporter au poids des appareils avec emballage afin de déterminer la charge minimum d'utilisation des équipements de manutention ; voir « *Dimensions et poids* » à la page 109.

Déplacement de l'appareil vers le lieu d'installation

Veillez respecter les points suivants lors du transport de l'appareil :

- Toujours déplacer l'appareil sur une palette.
- Toujours déplacer l'appareil en position debout.
- Déplacer l'appareil lentement et avec soin, et le sécuriser contre tout basculement.
- S'assurer de ne pas cogner l'appareil contre quoi que ce soit.
- Éviter de déplacer l'appareil le long de chemins non plans ou à pentes/marches montantes ou descendantes.
- Ne pas lever l'appareil par la poignée, toujours utiliser les points de levage manuels.

5 Mise en place de l'appareil

Objet du présent chapitre

Le présent chapitre informe sur les possibilités de mise en place de l'appareil.

Ce chapitre est destiné à l'utilisateur et au technicien qualifié venant d'une société de services agréée.

Sommaire

Ce chapitre contient les rubriques suivantes :

	Page
Travail en sécurité lors de la mise en place de l'appareil	43
Exigences relatives au lieu d'installation	44
Déballage de l'appareil	46
Sortir l'appareil hors de la palette	48
Montage de l'appareil sur un plan de travail	48

5.1 Travail en sécurité lors de la mise en place de l'appareil

Pour votre sécurité

Avant de commencer le travail, se familiariser avec les risques décrits dans les « *Dangers et précautions de sécurité lors de la mise en place de l'appareil* » à la page 26.

Personnel autorisé pour mettre en place l'appareil

Personnel autorisé pour mettre en place l'appareil :

- Seul le personnel qualifié issu d'une société de services agréée est autorisé à mettre l'appareil en place.

Réglementations pour la mise en place de l'appareil

Il convient de respecter les normes et réglementations locales et nationales relatives aux postes de travail des cuisines de traiteurs.

Les règles et réglementations des autorités locales et des fournisseurs s'appliquant sur le lieu d'installation concerné doivent être respectées.

Équipements de protection individuelle

Porter les équipements suivants de protection individuelle, tels que définis dans la section « *Équipement de protection individuelle* » à la page 37 du chapitre « *Pour votre sécurité* » pour les tâches s'y rapportant.

Déplacement de charges lourdes

AVERTISSEMENT

Risque de blessures par levage incorrect

Lors du levage de l'appareil, le poids de celui-ci peut conduire à des blessures, en particulier dans la zone du torse.

- ▷ Utiliser un chariot élévateur ou un transpalette pour placer l'appareil à l'emplacement d'installation ou pour le déplacer à un nouvel emplacement.
- ▷ Lors du déplacement de l'appareil en position correcte, avoir recours à un personnel suffisant en nombre pour le poids de l'appareil pour le levage (valeur fonction de l'âge et du sexe). Respecter les réglementations locales de sécurité au travail.
- ▷ Porter des équipements de protection individuelle.

Surface portante inadaptée

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement en cas de basculement ou de chute de l'appareil

Des zones du corps peuvent être écrasées si l'appareil bascule ou chute.

- ▷ S'assurer que l'appareil n'est jamais placé sur une surface portante inadéquate.

5.2 Exigences relatives au lieu d'installation

Signification

Cette section contient les informations pour vous aider à choisir un lieu d'installation convenable pour le four combiné à micro-ondes. Inspecter soigneusement le lieu d'installation prévu pour s'assurer qu'il convient avant d'y acheminer l'appareil et de commencer l'installation.

Règles de mise en place de l'appareil en toute sécurité

Afin de prévenir tout risque survenant du site d'installation et de l'environnement des appareil, il faut respecter les règles suivantes :

- Il doit être possible de satisfaire aux conditions de fonctionnement. Pour connaître les conditions de fonctionnement, voir « *Exigences relatives à l'environnement de fonctionnement du four combiné à micro-ondes* » à la page 20.
- Il existe un risque d'incendie dû à la chaleur émise par les surfaces chaudes. Les matières, gaz et liquides ne doivent donc pas être disposée à proximité, sur ou en-dessous de l'appareil. Lors du choix du lieu d'installation de l'appareil, il est essentiel de se souvenir de cette exigence ainsi que de l'espace minimum requis pour l'appareil.
- Les sources de chaleur à proximité doivent être situées à une distance minimum de 500 mm / 20 in.
- L'appareil doit être installé de sorte à ne laisser absolument aucune possibilité à des liquides venant de l'appareil ou à des liquides venant des processus de cuisson d'accéder à des bassines à friture ou à des appareils utilisant de la graisse chaude, sans couvercle. Les bassines à friture ou à des appareils utilisant de la graisse chaude, sans couvercle et situés à proximité doivent être situés à une distance minimum de 500 mm / 20 in.
- L'appareil ne doit pas être installé directement sous une alarme incendie ni un système d'extincteur automatique à eau. Les installations d'alarme incendie et les systèmes d'extincteur automatique à eau doivent être configurés pour traiter le niveau de vapeur attendu, s'échappant de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Il doit être possible de configurer la structure portant de l'appareil (plan de travail, sur pied ou kit de superposition) en position d'installation, de sorte à ce qu'il ne puisse basculer ni glisser. La surface portante doit satisfaire aux exigences listées ci-dessous.
- Les vibrations doivent généralement être évitées en cas d'utilisation de supports à roulettes pour le four ou de kits de superposition.

Exigences relatives à la surface portante

La surface portante doit posséder les propriétés suivantes :

- La surface portante doit être plate et de niveau.
- La surface portante doit être à même de supporter le poids en service de l'appareil plus le poids de la structure supportant l'appareil.
- La structure supportant l'appareil (plan de travail ou support) doit être en mesure de supporter le poids en service de l'appareil.

Poids à vide de l'appareil

e2s version forte puissance	[lbs]	134	[kg]	61.0
e2s version puissance standard	[lbs]	114	[kg]	51.7

Espace réellement nécessaire

Une zone bien plus grande que l'espace minimum requis est nécessaire devant les appareil pour que les fours combinés à micro-onde fonctionnent en sécurité, en particulier pour manipuler les aliments chauds en toute sécurité.

De grands intervalles entre murs sont généralement recommandés pour permettre l'accès pour entretien.

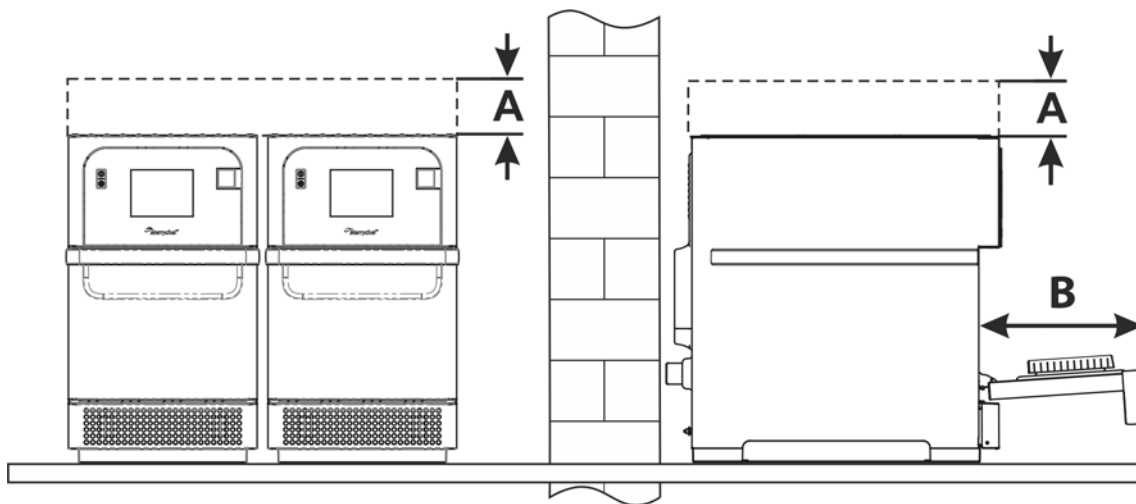
Sur le lieu de l'installation, les pièces suivantes ne doivent être ni couvertes, ni réglées ni bloquées (voir également « *Conception et fonctionnement du four combiné à micro-ondes* » à la page 12) :

- Manchon d'évacuation à l'arrière de l'appareil
- Filtre à air sur le devant de l'appareil

Espace minimum requis

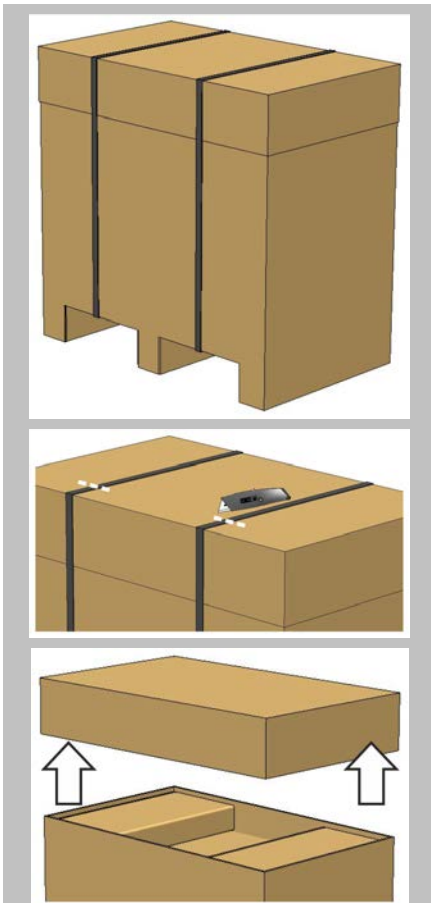
Le graphique et le tableau suivants donnent l'espace requis pour l'appareil, dans différentes situations d'installation et de fonctionnement. Ils montrent également les distances minimum horizontales vers les surfaces et murs adjacents. L'espace de sécurité au-dessus doit toujours être respecté.

Signification	Espace requis		
A Dégagement de sécurité depuis le haut	[in]	2	[mm] 50
B Profondeur nécessaire, porte d'appareil ouverte à 90°	[in]	12.2	[mm] 310
Dégagement de sécurité côté gauche/droit / à l'arrière	[in]	0	[mm] 0



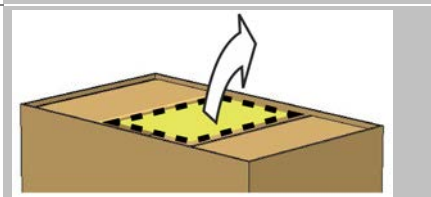
5.3 Déballage de l'appareil

1.



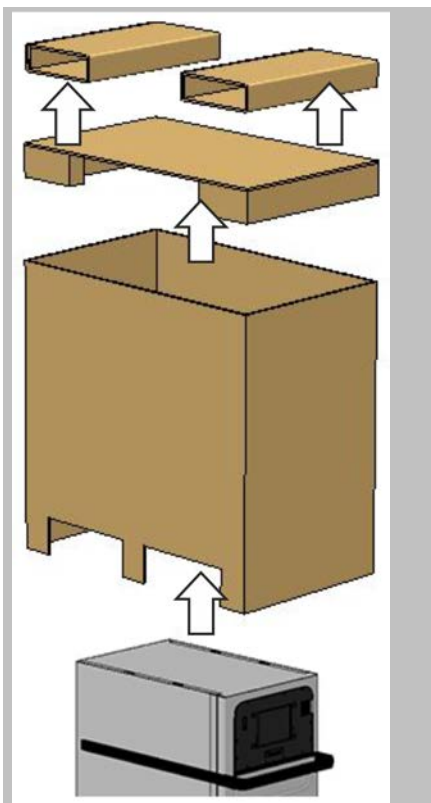
Couper les bandes de cerclage de la boîte. Retirer le couvercle.

2.



Enlever la documentation client et tout accessoire du produit.

3.



Enlever l'emballage.

4.

Inspecter les éventuels dommages à l'appareil avant de signer le bon de livraison. Inscrire tout dommage sur le bon de livraison et notifier le transporteur ainsi que le constructeur.

5.

AVERTISSEMENT

Ne jamais installer ni mettre en service un appareil endommagé, en aucune circonstance.

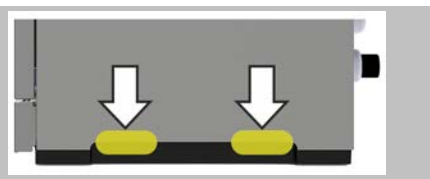
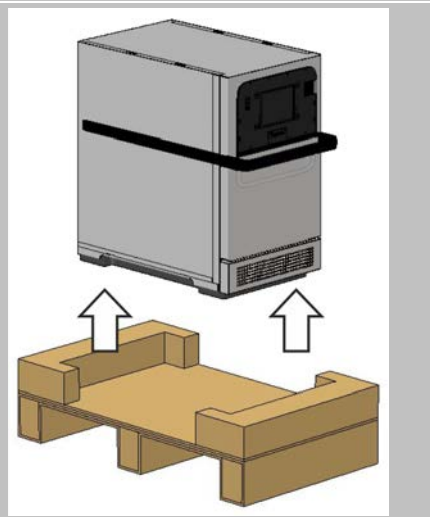
Sommaire

Les pièces fournies sont les suivantes :

- 1 four combiné à micro-ondes
- 1 filtre à air
- 1 plaque de cuisson / grille
- 1 palette
- 1 plaque de refroidissement
- 1 manuel d'installation et d'utilisation

5.4 Sortir l'appareil hors de la palette

Le poids de votre appareil est indiqué dans les « *Caractéristiques techniques* » à la page 108.

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Identifier les points de levage appropriés. |
| 2. |  | Lever l'appareil hors de l'emballage.
Porter des équipements de protection individuelle adéquats. |
| 3. | | AVERTISSEMENT <ul style="list-style-type: none">▪ Ne pas lever le four par la poignée.▪ Risque d'écrasement si l'appareil bascule. |

5.5 Montage de l'appareil sur un plan de travail

Règles de mise en place de l'appareil en toute sécurité

Respecter les règles suivantes pour s'assurer que l'appareil est installé en position stable :

- Il doit être possible de configurer le plan de travail en position d'installation de sorte à ce qu'il ne puisse basculer ni glisser. La surface portante doit satisfaire aux exigences.
- Le revêtement de travail doit avoir une surface non glissante.

6 Installation

Objet du présent chapitre

Le présent chapitre explique comment raccorder votre four combiné à micro-ondes sur l'alimentation électrique.

Sommaire

Ce chapitre contient les rubriques suivantes :

	Page
Travail en sécurité lors de l'installation électrique	50
Planification de l'installation électrique	51
Exigences relatives à l'installation électrique	53

6.1 Travail en sécurité lors de l'installation électrique

Pour votre sécurité

Avant de commencer le travail, se familiariser avec les risques décrits dans les « *Dangers et précautions de sécurité lors de l'installation* » à la page 27.

Personnel autorisé pour l'installation électrique

Seuls les électriciens qualifiés au sens de la norme EN 50110-1 et venant d'une société de service agréée sont autorisés à effectuer des travaux sur les équipements électriques.

Réglémentations de l'installation électrique

Respecter les exigences suivantes afin d'éviter les risques engendrés par toute connexion électrique incorrecte :

- L'alimentation électrique doit être raccordée conformément aux règles et réglementations locales et nationales applicables, des associations professionnelles et du fournisseur d'électricité concerné.

Équipements de protection individuelle

Porter les équipements de protection individuelle, tels que définis dans la section « *Équipement de protection individuelle* » à la page 37 du chapitre « *Pour votre sécurité* » pour les tâches s'y rapportant.

Composants sous tension

▲ DANGER

Risque de choc électrique sur des pièces sous tension

Lorsque l'appareil n'est pas connecté à un système de liaisons équipotentielles, il existe un risque de choc électrique en touchant des pièces sous tension.

- ▷ S'assurer que tous travaux sur le circuit électrique sont effectués uniquement par un électricien qualifié, venant d'une société de service agréée.
- ▷ S'assurer que les connexions électriques sont intactes et raccordées en toute sécurité avant de mettre l'appareil en service.
- ▷ Avant de préparer l'appareil à l'utilisation, s'assurer que celui-ci ainsi que tous les accessoires métalliques sont raccordés à un système de liaisons équipotentielles.

6.2 Planification de l'installation électrique

Signification

Il est crucial pour un fonctionnement fiable et en toute sécurité de l'appareil que le circuit électrique soit installé soigneusement et correctement. Toutes les règles et réglementations citées ci-dessous ainsi que la procédure décrite doivent être strictement suivies.

▲ Règles d'installation électrique en toute sécurité des appareils

Respecter les règles suivantes afin d'éviter les risques engendrés par toute connexion électrique incorrecte :

- L'alimentation électrique doit être raccordée conformément aux réglementations locales applicables, des associations professionnelles et du fournisseur d'électricité concerné.
- Le coffret de l'appareil doit être mis à la terre de manière adéquate et connecté sur un système de liaison équipotentielle.
- Dans le cas de l'installation de deux fours combinés à micro-ondes en kit de superposition, les deux coffrets des appareils ainsi que le kit de superposition doivent être mis à la terre de manière adéquate et connecté sur un système de liaison équipotentielle.
- Pour les fours combinés à micro-ondes posés sur support à roulettes, la longueur du cordon d'alimentation secteur doit permettre le degré de mouvement autorisé à l'appareil par le dispositif de maintien sur le support à roulettes. Lors du déplacement de l'ensemble (support plus appareil), ne jamais mettre le conducteur secteur sous tension.
- Tous les raccordements électriques doivent être contrôlés lors de la préparation de l'appareil pour la première utilisation, afin d'assurer que les câbles sont correctement posés et que les connexions sont effectuées proprement.

Équipements fournis par le client, réglementations d'installation électrique

Le tableau ci-dessous indique les équipements devant être fournis par le client ainsi que les réglementations devant être observées lors du raccordement de l'appareil.

Équipement	Réglementations
Fusible	La protection par fusible et le raccordement de l'appareil doivent satisfaire aux réglementations locales et aux exigences nationales relatives à l'installation.
Liaison équipotentielle	L'appareil doit être intégré à un système de liaison équipotentielle. Liaison équipotentielle : connexion électrique assurant que les châssis des équipements électriques et tous composants externes conducteurs sont au potentiel identique (ou pratiquement identique).
Dispositif différentiel (DD)	Les prescriptions d'installation nécessitent une protection par dispositif à courant résiduel ou différentiel (DD). Utiliser des dispositifs différentiels satisfaisant aux réglementations nationales concernées. Si l'installation comporte plus d'un appareil, un dispositif différentiel doit être prévu pour chaque appareil.
Organe de découplage	Un dispositif de découplage tous pôles, facilement accessible, avec une séparation des contacts de 3 mm au minimum, doit être installé à proximité de l'appareil. L'appareil doit être connecté par le dispositif de découplage. Le dispositif de découplage sert à déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique, pour les travaux de nettoyage, de réparation et d'installation.

Convertisseurs de fréquence équipé

L'appareil est équipé d'un convertisseur de fréquence (CF) et d'un filtre d'entrée secteur CEM.

Ces dispositifs peuvent conduire à un courant de fuite de plus de 3.5 mA par pilote FC.

Utiliser un DD adapté à la tension nominale.

Propriétés du dispositif différentiel

Le dispositif différentiel (DD) doit posséder les propriétés suivantes :

- Filtre, pour filtrer les courants de radiofréquences
- Caractéristique de déclenchement « Retardé » pour les dispositifs différentiels avec seuil de déclenchement > 30 mA : évite au DD d'être déclenché par les courants de charge de condensateurs et capacités parasites lorsque l'appareil est mis sous tension.
- Caractéristique de déclenchement « Protection courant de fuite, type SI » pour les DD à seuil de déclenchement ≥ 30 mA : insensible aux déclenchements intempestifs.

6.3 Exigences relatives à l'installation électrique

Disjoncteurs

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 combinés à micro-ondes. Par conséquent, il faut installer un disjoncteur séparé de type « D » (conçu spécialement pour ce type d'appareil). Un disjoncteur individuel de calibre nominal approprié doit être prévu pour chaque appareil installé.

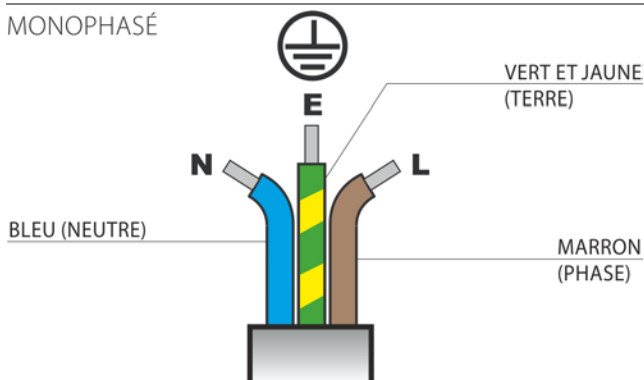
Alimentation électrique basse impédance

Ce four combiné à micro-ondes est conforme à la norme EN 61000-3-11. Toutefois, lorsque l'utilisateur raccorde un équipement sensible à la même source d'alimentation que l'appareil, il doit déterminer, après avoir consulté le fournisseur, le cas échéant, si une alimentation basse impédance doit être utilisée.

Alimentation électrique

Illustration

MONOPHASÉ



Signification

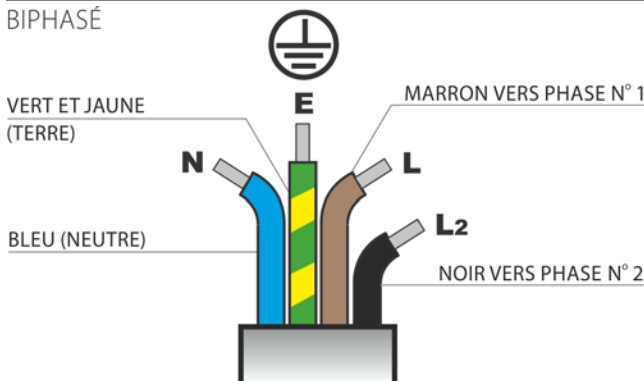
Les modèles britanniques sont équipés d'une prise bleue de 32 A conforme à la norme CEI 60309 (EN 60309)

Les disjoncteurs doivent être calibrés à 32 A pour les prises 32 A et 16 A pour les prises 16 A et être retardés, type départ moteur (type européen D).

Les modèles britanniques 13 A sont équipés d'une prise moulée conforme à la norme BS1363, protégée par fusible 13 A.

Les modèles européens sont équipés d'une prise moulée conforme CEE 7/7 (type Schuko F) calibrée à 16 A.

BIPHASÉ



Les modèles biphasés doivent être connectés comme indiqué.

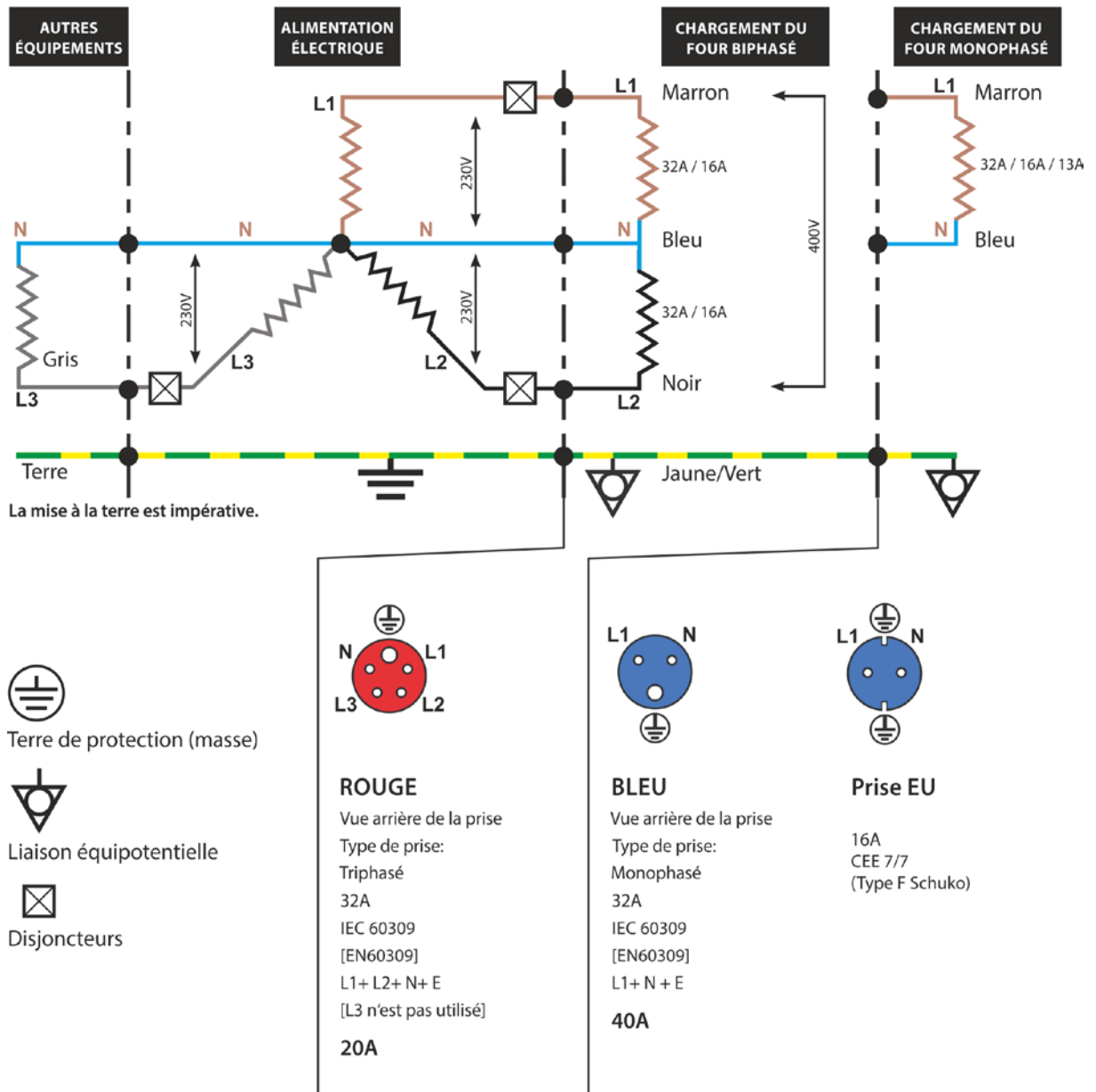
Les disjoncteurs doivent être calibrés à 20 A ou plus par phase et être retardés, type départ moteur (type européen D).

Liaison équipotentielle



Un point de liaison équipotentielle est prévu au niveau du panneau arrière de l'appareil pour une mise à la terre indépendante.

Schéma de chargement de phase



Explication du schéma de charge des phases

Charge de phase

La charge par phase n'est pas égale. C'est pourquoi il est recommandé de raccorder d'autres équipements électriques sur L3+N.

7 Préparation de l'appareil à l'utilisation

Objet du présent chapitre

Ce chapitre vous montre comment mettre le four combiné à micro-ondes en fonction et comment cuire.

Sommaire

Ce chapitre contient les rubriques suivantes :

	Page
Travail en sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation	56
Procédure de préparation de l'appareil à l'utilisation	58
Écran menu principal	60
L'écran du clavier	61

7.1 Travail en sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation

Pour votre sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation

Avant de commencer le travail, vous assurer d'être familiarisé avec les risques décrits sous « *Risques et précautions de sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation* » à la page 28 et au chapitre « *Pour votre sécurité* » dans le manuel utilisateur.

Équipements de protection individuelle à porter pour préparer l'appareil à l'utilisation

Porter les équipements de protection individuelle, tels que définis dans la section « *Équipement de protection individuelle* » à la page 37 du chapitre « *Pour votre sécurité* » pour les tâches s'y rapportant.

Règles de fonctionnement de l'appareil en toute sécurité

Pour éviter les risques, les règles suivantes doivent être observées lors du fonctionnement :

- L'évent à l'arrière de l'appareil et les bouches de ventilation sur le devant de la base de l'appareil ne doivent pas être recouverts, obstrués ni bloqués.
- S'assurer que tous les accessoires appropriés sont montés.

Pour éviter les risques, les règles suivantes doivent être observées lorsque les appareils fonctionnent sur une structure porteuse à roulette :

- Les freins de blocage sur les roulettes avant doivent toujours être actionnés lorsque les appareils fonctionnent.
- Vérifier chaque jour que les freins des roulettes sont actionnés avant d'utiliser l'appareil.

Composants sous tension

DANGER

Risque de choc électrique sur des pièces sous tension

Lorsque l'appareil n'est pas connecté à un système de liaisons équipotentielles, il existe un risque de choc électrique en touchant des pièces sous tension.

- ▷ S'assurer que tous travaux sur le circuit électrique sont effectués uniquement par un électricien qualifié, venant d'une société de service agréée.
- ▷ Avant de préparer l'appareil à l'utilisation, s'assurer que celui-ci ainsi que tous les accessoires métalliques sont raccordés à un système de liaisons équipotentielles.

Surfaces chaudes

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par les hautes températures siégeant au sein de l'enceinte de cuisson et à l'intérieur de la porte de l'appareil

- ▷ Vous pouvez vous brûler si vous touchez toute partie intérieure de l'enceinte de cuisson, l'intérieur de l'appareil ou toute partie ayant été à l'intérieur du four lors de la cuisson.
- ▷ Porter des équipements de protection individuelle.

Vapeur chaude / vapeur

▲ AVERTISSEMENT

Risque d'échaudure par vapeur chaude

- ▷ A l'ouverture de la porte, prendre toujours garde aux vapeurs chaudes s'échappant, qui pourraient provoquer des échaudures au visage, aux mains, aux pieds et aux jambes.
- ▷ Lors du refroidissement de l'enceinte à l'aide de la fonction « Cool down », reculer d'un pas de l'appareil pour éviter à l'air chaud et à la vapeur de s'échapper à travers la porte ouverte.

Énergie micro-ondes excessive

▲ AVERTISSEMENT

Risques de brûlures par énergie excessive de micro-ondes

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION POTENTIELLE À UN EXCÈS D'ÉNERGIE DÉGAGÉE PAR LES MICRO-ONDES

- ▷ Ne tenter en aucun cas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte : cela pourrait entraîner une exposition nocive à l'énergie dégagée par les micro-ondes. Il est important de ne pas toucher aux dispositifs de sécurité.
- ▷ Ne laisser en aucun cas un objet entre la face avant du four et la porte, et ne laisser jamais des résidus de nourriture ou de produits d'entretien s'accumuler au niveau des surfaces d'étanchéité.
- ▷ Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : (1) porte (voilée) (2) charnières, (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- ▷ Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par des techniciens qualifiés.

Interférences radio

AVIS

Produit de classe A. Dans un environnement domestique, ce produit peut occasionner des interférences radio imposant à l'utilisateur de prendre des mesures adéquates.

Réduire ou éliminer les interférences vers la radio, télévision ou autre appareil électrique en effectuant ce qui suit :

- Placer les appareils électriques aussi loin que possible du four combiné à micro-ondes.
- Utiliser une antenne, correctement installée, sur la radio, la télévision etc. pour obtenir une plus forte réception du signal.

7.2 Procédure de préparation de l'appareil à l'utilisation

Contrôles préalables à la préparation de l'appareil à l'utilisation

Avant de préparer le four combiné à micro-ondes pour l'utilisation, se servir des listes de contrôles ci-dessous pour s'assurer que toutes les exigences importantes sont satisfaites. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que toutes les exigences définies soient satisfaites.

Liste de contrôle pour déplacer, mettre en place et installer l'appareil :

- Emballage carton et dispositifs de sécurisation pour le transport etc. ont été entièrement retirés de l'appareil.
- L'appareil n'a aucun signe de dommage.
- L'appareil a été mis en place de sorte à ne pouvoir glisser ni basculer ; les contraintes de position d'installation et la zone autour de l'appareil ont été satisfaites.
- L'appareil est installé conformément aux prescriptions d'installation.

Liste de contrôle des dispositifs de sécurité et avertissements :




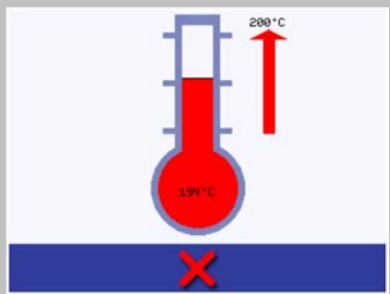

- Tous les dispositifs de sécurité sont à leur position définie, fonctionnent correctement et sont fixé en place comme il faut.
- Tous les symboles d'avertissement sont à leur position définie.

Ustensiles de cuisine appropriés

Vérifier les instructions du fabricant et les caractéristique thermiques afin de déterminer la compatibilité de différents récipients ou ustensiles avec les différentes fonctions de cuisson. Le graphique suivant fournit des directives générales :

Ustensiles de cuisine	Autorisé	Note
Récipients résistant à la chaleur		
Verre trempé	OUI	
Vitrocéramique compatible	OUI	Ne pas utiliser d'articles avec décoration métallique.
Poterie (porcelaine, vaisselle etc.)	OUI	
Bac métallique et à film		
Tout récipient métallique ou à film	NON	
Récipients plastiques		
Des récipients plastiques bi-four	OUI	Utiliser uniquement des conteneurs plastique approuvés par le constructeur.
Articles jetables		
Combustibles (papier, carton, etc.)	OUI	Utiliser uniquement des combustibles approuvés par le constructeur.
Autres ustensiles		
Étiquettes autocollantes	NON	
Couverts	NON	Aucun ustensile de cuisine ne doit rester dans une denrée alimentaire pendant la cuisson dans l'enceinte.
Sondes de température	NON	

Mise en route

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | <p>Effectuer l'ensemble des contrôles de sécurité appropriés et s'assurer que l'appareil est propre et vide.
Puis basculer l'appareil sur MARCHE.</p> |
| 2. |  | <p>L'écran easyTouch® s'allume et affiche brièvement le numéro de série ainsi que les données relatives à l'appareil.
Si nécessaire, afin de conserver les données à l'écran, taper légèrement sur l'écran pour figer l'affichage. Taper à nouveau pour continuer.</p> |
| 3. |  | <p>Lorsque l'appareil est paramétré avec au moins deux températures de préchauffage, un choix s'affiche.
Les flèches de défilement en bas de l'écran indiquent que d'autres choix de températures ne sont pas affichés à l'écran.
Si nécessaire, utiliser les flèches de défilement. Puis sélectionner la température requise pour commencer à préchauffer l'enceinte.</p> |
| 4. |  | <p>Pendant le préchauffage, l'affichage montre la progression du réchauffage de l'enceinte jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
Pour arrêter le chauffage de l'enceinte, toucher le symbole « X » rouge en bas de l'écran.</p> |
| 5. |  | <p>L'appareil est prêt à utiliser lorsque le « Livre de cuisine » s'affiche.</p> |

Directives et instructions pour le client






Donne des instructions à l'utilisateur pour toutes les fonctions et tous les dispositifs relatifs à la sécurité.
Donne des instructions à l'utilisateur sur le fonctionnement de l'appareil.

7.3 Écran menu principal

Présentation



Les touches et leurs actions

Touche	Signification	Fonction
	Mode développement	Le « Mode développement » permet de développer des profils de cuisson à plusieurs étapes, puis de les sauvegarder en leur attribuant un nom et un symbole afin de pouvoir les réutiliser ultérieurement.
	Press&Go	« Press&Go » permet un accès rapide pour utiliser les profils de cuisson déjà sauvegardés.
	Livre de cuisine	« Livre de cuisine » contient les profils de cuisson enregistrés en mémoire de l'appareil. Il permet d'afficher les favoris, les groupes de profils de cuisson et une liste complète de l'ensemble des profils de cuisson disponibles.
	Nettoyage / Changement de temp.	« Nettoyage / Changement de temp. » permet de modifier la température de l'enceinte et de préparer l'appareil en vue d'un nettoyage, avec affichage de rappels pendant le processus de nettoyage.
	Réglages	Les « Réglages » servent à contrôler les paramètres et fonctions de l'appareil, y compris l'heure et la langue, de charger des profils de cuisson et d'effectuer des opérations d'entretien et de maintenance.

L'écran easyTouch

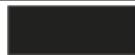







L'affichage, la disposition et les icônes de l'écran easyTouch® montrés dans ce manuel ont une fonction purement indicative et ne constituent en aucun cas une représentation exacte de ceux fournis avec l'appareil.

7.4 L'écran du clavier

Présentation



Les touches et leurs fonctions

Touche	Signification	Fonction
	Écran du clavier	L'écran du clavier est utilisé pour entrer un mot de passe autorisé pour saisir des données relatives aux programmes et peut restreindre l'accès de l'opérateur à certaines fonctions.
	Effacer l'écran	Sélectionner la touche « Effacer l'écran » pour effacer le texte à partir de l'écran du clavier.
	Clavier	Taper du texte à l'aide du clavier.
	Espace	Choisir la touche « Espace » pour insérer un espace.
	Entrée	Choisir la touche « Entrée » pour commencer une nouvelle ligne.
	Défilement du clavier	Choisir les flèches vers le haut/vers le bas pour faire défiler l'écran du clavier.
	Entrée / OK	Choisir la coche verte pour confirmer les réglages et poursuivre.
	Écran précédent	Choisir la touche « Retour » pour revenir à un écran précédent.

Nombre de caractères

- Pour les noms de profils de cuisson, les noms des groupes de profils de cuisson et les mots de passe, utiliser 1 à 20 caractères sur 2 lignes max.
- Pour les instructions relatives aux étapes des profils individuels de cuisson, utiliser 1 à 54 caractères sur 5 lignes max.

8 Procédures de cuisson

Objet du présent chapitre

Ce chapitre vous montre comment faire fonctionner le four combiné à micro-ondes en cuisson et quelles procédures suivre pour la cuisson.

Les « Principes de fonctionnement et instructions pour la cuisson » sont un guide pas à pas des procédures de cuisson.

Sommaire

Ce chapitre contient les rubriques suivantes :

	Page
Principes de fonctionnement et instructions pour la cuisson	63
Instructions : Mode service complet	69

8.1 Principes de fonctionnement et instructions pour la cuisson

Sommaire

Cette section contient les rubriques suivantes :

	Page
Travailler en toute sécurité avec l'appareil	64
Mettre le four sous et hors tension	66
Comment effectuer une cuisson	67

8.1.1 Travailler en toute sécurité avec l'appareil

Votre sécurité et celle de votre équipe

Avant que votre personnel ne commence à travailler pour la première fois avec le four combiné à micro-ondes, veuillez vous familiariser avec les informations que vous trouverez au chapitre « *Pour votre sécurité* » à la page 14 et procéder aux dispositions de sécurité adéquates.

Veuillez enjoindre votre personnel d'apprendre les règles de travail en sécurité données dans la présente section avant de commencer le travail, et de les respecter strictement.

Veuillez enjoindre votre personnel de se familiariser avec les avertissements de danger indiqués dans la présente section et dans les instructions suivantes ci-dessous, et lui instiller l'importance de prendre les précautions définies.

Équipements de protection individuelle pour le personnel

Instruire votre personnel au port des équipements corrects de protection individuelle, tels que définis dans la section « *Équipements de protection individuelle* » à la page 37 du chapitre « *Pour votre sécurité* » à la page 14 pour les tâches s'y rapportant.

Règles de fonctionnement en toute sécurité

Pour éviter les risques, les règles suivantes doivent être observées lors du fonctionnement :

- Les sorties d'air à l'arrière de l'appareil et les arrivées d'air sur le devant de l'appareil sous la porte ne doivent pas être recouverts, obstrués ni bloqués.

Règles supplémentaires de fonctionnement en toute sécurité sur un chariot à roulettes

Pour éviter les risques, les règles suivantes doivent être observées lorsque les appareils fonctionnent sur un chariot à roulettes :

- Les freins de blocage sur les roulettes avant doivent toujours être actionnés lorsque les appareils fonctionnent.
- Vérifier chaque jour que les freins des roulettes sont actionnés avant d'utiliser l'appareil.

Manutention de charges lourdes

Informez votre personnel que le levage de conteneurs lourds et le déplacement de chariot de transport lourds à roulettes peut engendrer fatigue et inconfort, et que des erreurs peuvent survenir avec les équipements en déplacement.

Surfaces chaudes

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par les hautes températures siégeant au sein de l'enceinte de cuisson et à l'intérieur de la porte de l'appareil

Vous pouvez vous brûler si vous touchez toute partie intérieure de l'enceinte de cuisson, l'intérieur de l'appareil ou toute partie se trouvant ou ayant été à l'intérieur du four lors de la cuisson. Porter des équipements de protection individuelle.

Vapeur chaude / vapeur

AVERTISSEMENT

Risque d'échaudure par vapeur chaude

Les vapeurs chaudes s'échappant peuvent provoquer des échaudures au visage et aux mains.

- ▷ En ouvrant la porte et en refroidissant l'enceinte à l'aide de la fonction « cool down », reculer d'un pas de l'appareil pour éviter aux vapeurs chaudes d'atteindre votre corps après s'être échappées à travers la porte ouverte.

Liquides chauds

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'échaudure par liquides chauds

Les aliments liquides qui se répandent peuvent causer des échaudures au visage et aux mains.

- ▷ Utiliser uniquement des récipients de la taille adéquate.
- ▷ Mettre correctement en place les récipients alimentaires.
- ▷ Toujours placer les récipients contenant des liquides ou contenant des aliments qui se liquéfieront lors de la cuisson sur des gradins permettant une vue correcte dans le récipient, pour tous les utilisateurs. Toujours sortir horizontalement tout récipient contenant des liquides ou contenant des aliments qui se liquéfieront lors de la cuisson.
- ▷ Porter des équipements de protection individuelle.

Énergie micro-ondes excessive

⚠ AVERTISSEMENT

Risques de brûlures par énergie excessive de micro-ondes

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION POTENTIELLE À UN EXCÈS D'ÉNERGIE DÉGAGÉE PAR LES MICRO-ONDES

- ▷ Ne tenter en aucun cas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte : cela pourrait entraîner une exposition nocive à l'énergie dégagée par les micro-ondes. Il est important de ne pas toucher aux dispositifs de sécurité.
- ▷ Ne laisser en aucun cas un objet entre la face avant du four et la porte, et ne laisser jamais des résidus de nourriture ou de produits d'entretien s'accumuler au niveau des surfaces d'étanchéité.
- ▷ Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : (1) porte (voilée) (2) charnières, (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- ▷ Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par des techniciens qualifiés.

Rupture de la chaîne du froid

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de contamination microbiologique des aliments



- ▷ Ne jamais utiliser l'appareil pour entreposer temporairement de la nourriture.
- ▷ Ne jamais interrompre intentionnellement la cuisson.
- ▷ Lorsque l'appareil fonctionne à nouveau après une coupure de courant, tenir compte du temps nécessaire à la reprise du fonctionnement sur l'état des aliments. En cas de doute, retirer les aliments.

8.1.2 Mettre le four sous et hors tension




▲ Pour votre sécurité lors de l'utilisation du four combiné à micro-ondes

Avant de commencer de travailler, il est essentiel de se familiariser avec les règles et avertissements de danger définis dans « *Travailler en toute sécurité avec l'appareil* » à la page 64, et suivre les instructions qui y sont données.

Mise sous tension du four combiné à micro-ondes

1.  Mettre le four combiné à micro-ondes sous tension
2.  Attendre que le logiciel soit prêt à l'emploi.
REMARQUE :
L'écran du menu principal visible à gauche s'affiche uniquement en mode service complet.

Mise hors tension du four en fin de journée de travail

1.  Effectuer les tâches de nettoyage nécessaires telles que définies dans le plan de nettoyage.
2.  Mettre le four combiné à micro-ondes hors tension.
3.  Laisser ouverte la porte de l'appareil afin de laisser s'échapper l'humidité.
REMARQUE :
Couper l'alimentation du site avant toute pause prolongée.

8.1.3 Comment effectuer une cuisson

▲ Pour votre sécurité lors de l'utilisation du four combiné à micro-ondes

Avant de commencer de travailler, il est essentiel de se familiariser avec les règles et avertissements de danger définis dans « *Travailler en toute sécurité avec l'appareil* » à la page 64, et suivre les instructions qui y sont données.

Exigences

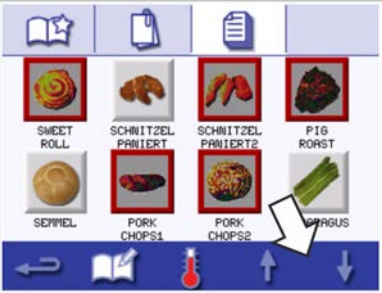

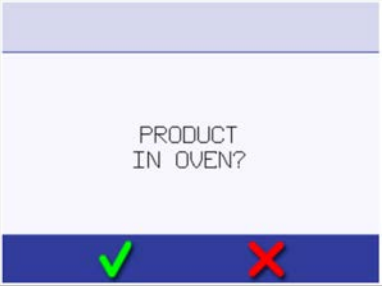

- Être suffisamment familiarisé avec l'utilisation du logiciel pour être capable de sélectionner les profils de cuisson enregistrés ou saisir de nouveaux profils de cuisson convenant pour les aliments à cuire, et pour lancer ces profils.
- Le four combiné à micro-ondes, les accessoires et équipements utilisés ont été correctement nettoyés.
- L'enceinte de cuisson ne contient aucun corps étranger.
- Le filtre à air est monté à sa place sur le four, devant, en-dessous de la porte de l'appareil.

Comment effectuer une cuisson

1. Choisir un profil de cuisson dans le livre de cuisine ou saisir un nouveau profil de cuisson.
2. Suivre les messages affichés par le logiciel.
3. Ouvrir la porte de l'appareil.
4. Placer dans le four combiné à micro-ondes les aliments préparés.
5. Refermer la porte de l'appareil.
6. Lancer la cuisson.
7. Attendre que la cuisson soit terminée.
8. Un signal sonore retentit lorsque la cuisson est terminée. Suivre les messages affichés par le logiciel.
9. Ouvrir la porte de l'appareil.
10. Sortir les aliments.
11. Refermer la porte de l'appareil.

Utilisation d'un profil de cuisson (mode service rapide)

1.  Sélectionnez le symbole « Tous les menus ».

2. 
- Utiliser les flèches de défilement haut/bas pour trouver le profil de cuisson.
- REMARQUE :**
Si une image est entourée d'un cadre rouge, la température de l'enceinte est trop élevée ou trop basse pour ce profil de cuisson. Voir « *Changer la température de l'enceinte de cuisson* » à la page 75.
S'assurer qu'un aliment est placé dans l'enceinte avant de lancer un profil de cuisson.
Prendre toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous brûler.
Ouvrir la porte de l'appareil, placer les aliments dans l'enceinte chaude et fermer la porte.
3. 
- Sélectionner le profil de cuisson requis pour démarrer la cuisson. Exemple : « ITALIAN SUB x 1 » (sandwich sous-marin).
- AVERTISSEMENT :**
Surfaces chaudes sur la porte et dans l'enceinte
4. 
- Le profil de cuisson débute immédiatement en affichant un compte à rebours, ou une instruction s'affiche d'abord.
Suivre les instructions de l'étape puis toucher la coche verte pour lancer le profil de cuisson.
5. 
- Le minuteur de cuisson 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 profil de cuisson ou d'une étape d'un profil de cuisson.
Ouvrir la porte une fois le profil de cuisson terminé et retirer les aliments hors de l'enceinte.
L'affichage revient alors automatiquement à l'écran « Livre de cuisine ».
- REMARQUE :**
- L'ouverture de la porte pendant la cuisson interrompt le profil de cuisson et un message d'avertissement apparaît.
 - Fermer la porte permet à l'utilisateur de continuer ou d'annuler le profil de cuisson.
- Pour vérifier la température de l'enceinte pendant la cuisson, effectuer une légère pression sur la température affichée. La température de l'enceinte s'affiche alors avec un astérisque.

8.2 Instructions : Mode service complet




Sommaire

Cette section contient les rubriques suivantes :

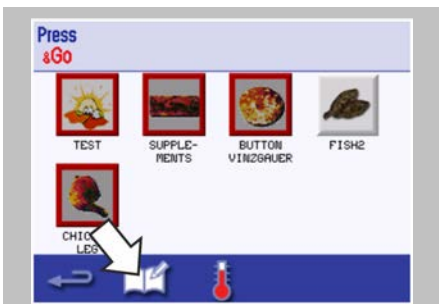
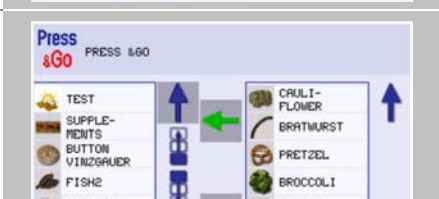



	Page
Le menu Press&Go	70
Utiliser un profil de cuisson	71
Créer un profil de cuisson	72
Utiliser un profil de cuisson	75
Gestion des groupes de profils de cuisson	78
Réglages de base de votre four combiné à micro-ondes	82
Utilisation d'une clé USB	90

8.2.1 Le menu Press&Go

Lancer un profil de cuisson à partir du menu Press&Go

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | Sélectionner « Press&Go » sur l'écran du menu principal. |
| 2. |  | Sélectionner le profil de cuisson nécessaire. |
| 3. |  | Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche sur l'écran. La barre du minuteur devient rouge pour indiquer la fin du cycle de cuisson. |

Choisir quels profils de cuisson s'affichent à l'écran du menu Press&Go.

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Après avoir sélectionné « Press&Go » à partir de l'écran du menu principal, sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine ». |
| 2. |  | <p>Deux listes s'affichent.</p> <p>La liste de gauche montre les profils de cuisson intégrés dans le menu « Press&Go ».</p> <p>La liste de droite montre d'autres profils de cuisson disponibles. Vous pouvez faire défiler les deux listes vers le haut ou vers le bas à l'aide des flèches bleues à droite de chaque liste.</p> |
| 3. |  | <p>Choisir un profil de cuisson dans la liste de gauche.</p> <p>Choisir de changer sa position dans la liste ou de le supprimer vers la liste de droite.</p> <p>Pour changer l'ordre des profils de cuisson dans la liste de gauche, utiliser les flèches bleues haut/bas situées au milieu.</p> <p>Pour déplacer un profil de cuisson sélectionné vers ou depuis le menu « Press&Go », utiliser les flèches vertes/rouge au milieu.</p> |
| 4. |  | Pour mettre à disposition du menu « Press&Go » un profil de cuisson de la liste de droite, le déplacer dans la liste de gauche. |
| 5. |  | Sélectionner Retour pour revenir à l'écran du menu « Press&Go » une fois terminé. |

8.2.2 Utiliser un profil de cuisson

Utiliser un profil de cuisson

1. 

Sélectionner le symbole « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal.
2. 

Sélectionner un groupe de profils de cuisson (par exemple « ITALIAN SUBS », sandwichs sous-marin) pour afficher les différents profils de cuisson.
3. 

Sélectionner un profil de cuisson à lancer, par exemple « ITALIAN SUB x 2 ».
4. 

Suivre les instructions qui s'affichent à l'écran, le cas échéant. Toucher la coche verte pour lancer la cuisson.
5. 


Le temps de cuisson commence un compte à rebours pour chaque étape du programme.
6. 

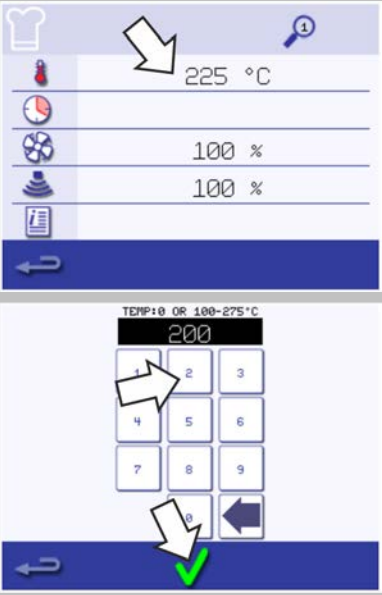
Lorsque le profil de cuisson se termine, une barre rouge s'affiche généralement en émettant un son. Ouvrir la porte ou toucher le « X » rouge pour revenir au profil de cuisson

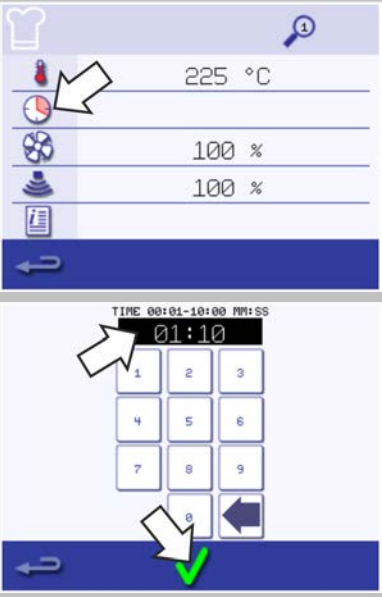
L'ouverture de la porte de l'appareil pendant la cuisson interrompt le profil de cuisson et affiche un message d'avertissement. Fermer la porte permet à l'utilisateur de continuer ou d'annuler le profil de cuisson.


8.2.3 Créer un profil de cuisson

Créer un profil de cuisson

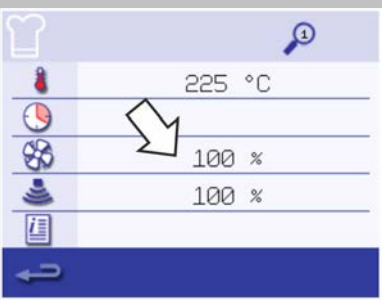
1. 

Sélectionner l'icône « Toque du chef » dans l'écran du menu principal pour passer en Mode développement.
2. 


La valeur de température affiche la température réglée pour préchauffer l'enceinte de cuisson.
 Pour augmenter ou réduire la température requise, sélectionner le symbole « Température », saisir une valeur de température à l'aide du pavé numérique, dans les limites affichées.
 Toucher la coche verte pour poursuivre.
3. 

Sélectionner le symbole « Horloge ».
 Saisir le temps de cuisson au pavé numérique jusqu'à un maximum de 10 minutes par étape.
Exemple : Entrer 110 (pour 1 minute et 10 secondes).
 Toucher la coche verte pour enregistrer la valeur saisie.
4. 


Sélectionner le symbole « Micro-ondes ».
 Régler la puissance micro-ondes sur le pavé numérique (0 et 5 à 100 %).
 Toucher la coche verte pour enregistrer la valeur saisie.

5. 

Sélectionner le symbole « Ventilateur » pour régler la vitesse du ventilateur dans les limites indiquées à l'écran.
Toucher la coche verte pour enregistrer la valeur saisie.

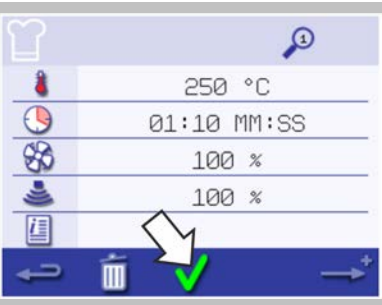
6. 

Sélectionner le symbole « Informations » pour entrer une instruction d'étape (en option).
Exemple : « Étape 1 - placer un aliment dans l'enceinte ».
Lors de la cuisson, l'instruction s'affiche au début de cette étape.
Toucher la coche verte pour enregistrer l'instruction saisie.
Choisir la flèche à droite avec un signe « Plus » en bas, pour ajouter une nouvelle étape.
Supprimer une étape en touchant le symbole « Corbeille ».

7. 

Les profils de cuisson peuvent avoir jusqu'à 6 étapes au maximum.
Répéter les points 2 à 6 à partir de l'étape 1 ci-dessus pour créer une nouvelle étape.
Le symbole « Loupe » en haut indique l'étape actuellement affichée à l'écran.
Sélectionner la flèche gauche/droite affichée en bas pour commuter entre les étapes définies.

Exécuter et enregistrer un profil de cuisson

1. 

Toucher la coche verte pour confirmer le profil de cuisson.

AVERTISSEMENT :
veiller à ce qu'un aliment soit dans l'enceinte et à ce que toutes les précautions en matière de sécurité soient observées avant de lancer le profil de cuisson.

2. 

Sélectionner le symbole « Départ » pour exécuter le profil de cuisson (en option).
Si les résultats ne sont pas satisfaisants, sélectionner le symbole Retour, modifier les paramètres de cuisson et tester à nouveau.
3. 

Sélectionner le symbole « Sauvegarder livre de cuisine » pour sauvegarder le profil de cuisson dans le livre de cuisine.
4. 


Sélectionner le symbole « Appareil photo » pour ouvrir les images.
5. 


Sélectionner une image pour représenter le nouveau profil de cuisson.
Utiliser les flèches de défilement pour afficher plus d'images.
6. 


Saisir un nom pour le profil de cuisson, en utilisant jusqu'à 20 caractères, par exemple « 1 PIZZA ».
Toucher la coche verte pour enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine.
Une coche verte sur le symbole « Livre de cuisine » indique que le profil de cuisson a été enregistré dans le livre de cuisine.

8.2.4 Utiliser un profil de cuisson

Changer la température de l'enceinte de cuisson


- 


Noter la température d'enceinte requise pour le profil de cuisson. Puis toucher la coche verte pour continuer.
- 

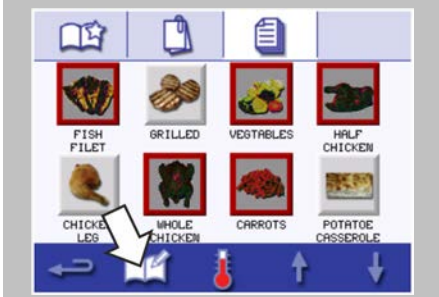
Sélectionnez le symbole « Température ».
- 

Un astérisque à côté de la valeur de température indique la température actuelle de l'enceinte. Sélectionner la température d'enceinte nécessaire pour le profil de cuisson, par exemple 250 °C / 482 °F. Lorsque l'enceinte atteint la température requise, poursuivre à partir de la sélection du « Livre de cuisine » à l'étape 1.

Visualisation et édition des profils de cuisson

- 

Sélectionner le symbole « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal.
- 

Sélectionnez le symbole « Tous les menus ».
- 

Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine ».

- | | | |
|----|--|---|
| 4. | | <p>Utiliser les flèches de défilement haut/bas sur le côté droit de l'écran pour trouver le profil de cuisson, par exemple « ITALIAN SUB x 1 ».</p> <p>Sélectionner le symbole « Visualiser/éditer profil de cuisson ».</p> |
| 5. | | <p>Visualiser ou ajuster le profil de cuisson selon les besoins.</p> <p>Voir « Mode développement » pour de plus amples informations.</p> |

Déplacer un profil de cuisson dans un groupe de profils de cuisson

Exemple : Déplacer la position du profil de cuisson « ITALIAN SUBS x 4 » vers le groupe de profils de cuisson dénommé « ITALIAN SUBS ».

- | | | |
|----|--|---|
| 1. | | <p>Sélectionner le symbole « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal.</p> |
| 2. | | <p>Sélectionner le groupe de profils de cuisson « ITALIAN SUBS ».</p> |
| 3. | | <p>Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine ».</p> |
| 4. | | <p>Sélectionner le profil de cuisson à déplacer, par exemple « ITALIAN SUB x 4 ».</p> <p>Utiliser les flèches haut/bas sur le côté gauche de l'écran « Édition » pour déplacer dans le groupe de profils de cuisson le profil de cuisson sélectionné.</p> |
| 5. | | <p>Appuyer sur la touche Retour pour revenir à l'écran « Livre de cuisine ».</p> |

Ajouter un profil de cuisson à un groupe de profils de cuisson

Exemple : Ajouter un profil de cuisson « ITALIAN SUB x 4 » au groupe de profils de cuisson « ITALIAN SUBS »

1.  Sélectionner « Livre de recettes » sur l'écran du menu principal.

2.  Sélectionner le groupe de profils de cuisson « ITALIAN SUBS ».

3.  Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine ».






4.  Utiliser les flèches de défilement haut/bas sur le côté droit de l'écran pour trouver et sélectionner le profil de cuisson « ITALIAN SUB x 4 ».

5.  Sélectionner la flèche verte « gauche » pour ajouter le profil de cuisson « ITALIAN SUB x 4 » au groupe de profils de cuisson situé en partie gauche de l'écran. Puis sélectionner Retour pour revenir aux profils de cuisson.

6.  Sélectionner Retour pour revenir à « livre de recettes ».

8.2.5 Gestion des groupes de profils de cuisson

Déplacer un groupe de profils de cuisson dans une liste de groupes de profils de cuisson

- | | | |
|----|--|---|
| 1. |  | Sélectionner le symbole « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal. |
| 2. |  | Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine ». |
| 3. |  | Utiliser les grandes flèches de défilement pour localiser tous les groupes de profils de cuisson. |
| 4. |  | Sélectionner le groupe de profils de cuisson à déplacer.
Utiliser les petites flèches haut et bas situées au centre de l'écran pour déplacer dans la liste le profil de cuisson sélectionné. |
| 5. |  | Sélectionner la touche Retour pour revenir au « Livre de cuisine ». |

Ajout d'un nouveau groupe de profils de cuisson

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Sélectionner « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal. |
| 2. |  | Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine ». |
| 3. |  | Sélectionner le symbole « Ajouter un nouveau groupe de profils de cuisson ». |
| 4. |  | Sélectionner le symbole « Appareil photo » pour ouvrir une banque de données d'images. |
| 5. |  | Sélectionner une image dans la banque de données pour représenter le groupe de profils de cuisson.
Utiliser les flèches de défilement en bas de l'écran pour obtenir plus d'images. |
| 6. |  | Entrer un nom pour le nouveau groupe de profils de cuisson (20 caractères max.).
Toucher la coche verte pour enregistrer le groupe de profils de cuisson dans le livre de cuisine. |
| 7. |  | Sélectionner la touche Retour pour revenir au « Livre de cuisine ». |

Éditer un nom de groupes de profils de cuisson sélectionné

1. 

Sélectionner le symbole « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal.

2. 

Choisir un groupe de profils de cuisson.

3. 

Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine ».

4. 

Sélectionner le symbole « Éditer groupe de profils de cuisson ».

5. 

Saisir le nouveau nom du groupe de profils de cuisson.
Toucher la coche verte pour poursuivre.



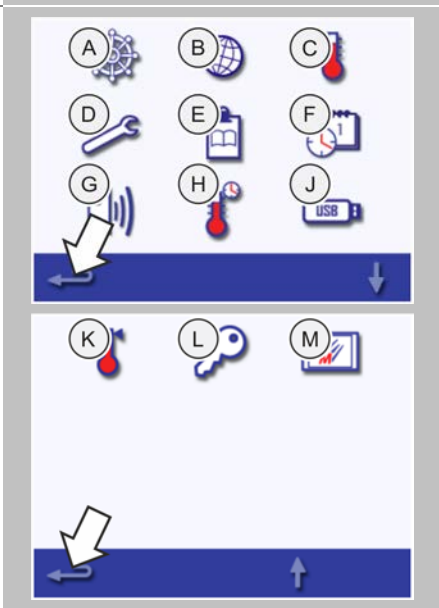
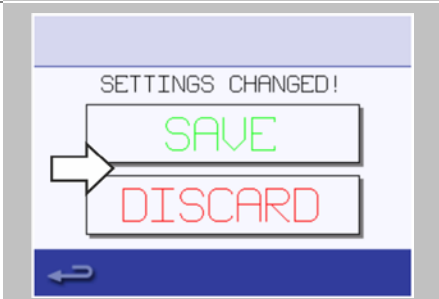
Suppression d'un groupe de profils de cuisson

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Sélectionner le symbole « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal. |
| 2. |  | Choisir un groupe de profils de cuisson. |
| 3. |  | Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine ». |
| 4. |  | Sélectionner le groupe de profil de cuisson que vous souhaitez retirer du livre de cuisine.
Sélectionner le symbole « Supprimer groupe de profils de cuisson ». |
| 5. |  | Toucher la coche verte pour supprimer le groupe de profils de cuisson. |

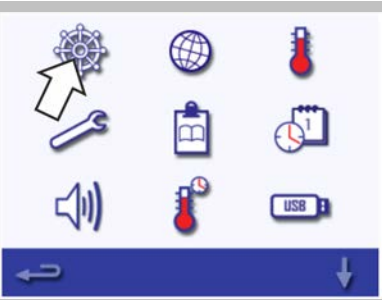
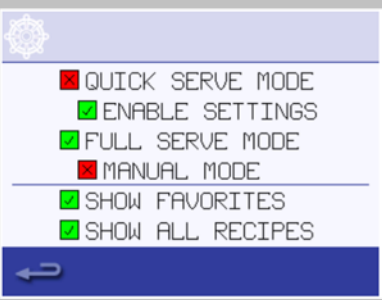
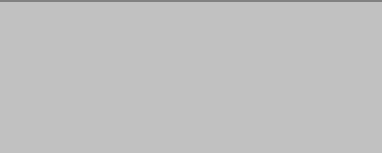
REMARQUE :
Supprimer du livre de cuisine un groupe de profils de cuisson ne signifie pas le supprimer de la « Liste tous menus ».

8.2.6 Réglages de base de votre four combiné à micro-ondes

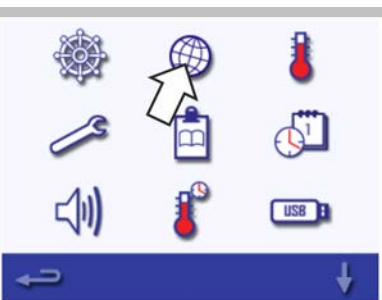
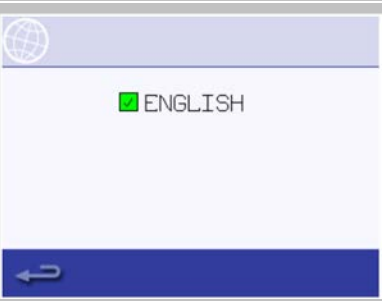
Réglages de commande et icônes

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Sélectionnez l'icône « Paramètres » sur l'écran du menu principal. |
| 2. |  | Saisir le mot de passe.
Toucher la coche verte pour afficher le menu « Réglages ». |
| 3. |  | <p>Le menu « Réglages » comporte les fonctions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Mode de fonctionnement / réglages de navigation B. Options linguistiques C. Réglages de température et étiquettes D. Informations relatives à l'entretien et journaux d'erreurs (mot de passe requis) E. Compteurs de profils de cuisson F. Réglages de date et heure G. Niveaux de volume du haut-parleur H. Minuterie (température / marche / arrêt) J. Connexion programmes USB K. Plage de température (« TEMP BAND ») L. Changement de réglages / mots de passe d'accès service M. Économiseur d'écran <p>Sélectionner Retour pour revenir au menu des paramètres généraux après avoir défini un paramètre.</p> <p>Utiliser les flèches de défilement haut/bas en bas de l'écran pour afficher toutes les fonctions du menu « Réglages ».</p> |
| 4. |  | Appuyer sur la touche Retour pour sortir du menu « Réglages ». Une invite apparaît pour soit sauvegarder « SAVE », soit annuler « DISCARD » tout réglage modifié. |

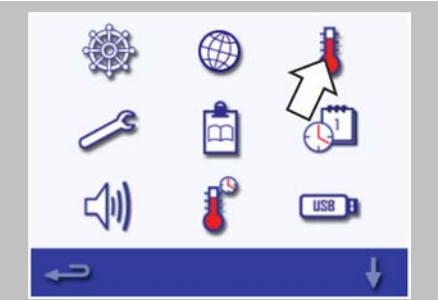
Mode de fonctionnement/réglages de navigation

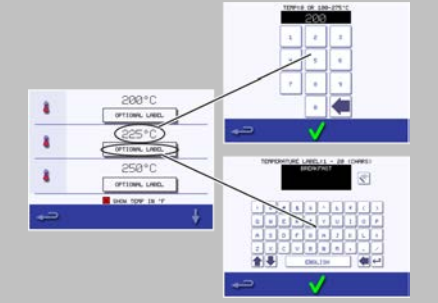
- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | <p>Sélectionner le symbole mode de fonctionnement / navigation dans le menu « Réglages ».</p> |
| 2. |  | <p>Sélectionner « Mode service rapide » (« QUICK SERVE MODE ») pour cuisson uniquement.
 Sélectionner « Mode service complet » (« FULL SERVE MODE ») pour créer des profils de cuisson.
 Sélectionner « Mode manuel » (« MANUAL MODE ») pour la cuisson manuelle uniquement avec le symbole « Toque du chef » sur l'écran du menu principal.
 Sélectionnez « Activer réglages » (« ENABLE SETTINGS ») pour afficher un symbole de « Déverrouillage » sur l'écran Mode service rapide afin de pouvoir accéder au menu « Réglages ».</p> <p>REMARQUE :
 Si une coche verte s'affiche, la fonction correspondante est active.</p> |
| 3. |  | <p>Sélectionner « Retard energie magnetron » (« MAGNETRON ENERGY DELAY ») pour permettre une période de réchauffage pour tous les profils de cuisson.
 Sélectionner « Économie d'énergie » (« ENERGY SAVING ») pour permettre le mode Hibernation lorsque le four est inactif.</p> |

Options linguistiques

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | <p>Sélectionner le symbole du globe.</p> |
| 2. |  | <p>Sélectionner la/les case(s) correspondant à la langue/aux langues souhaitée(s) dans la liste indiquée.</p> |

Réglages de température d'enceinte et étiquettes

- 


Sélectionner le symbole « Température » pour modifier la température de préchauffage de l'enceinte.
Entrer la température requise sur le pavé numérique qui s'affiche et sélectionner OK.
L'écran des options de température s'affiche uniquement au démarrage lorsqu'au moins deux températures d'enceinte réglées sont supérieures à la valeur minimale.
- 

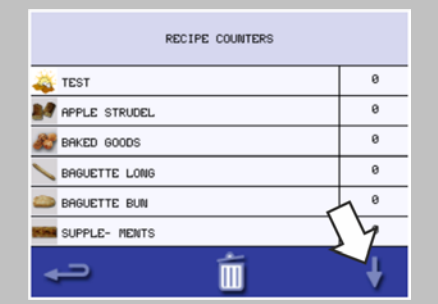
Pour modifier une étiquette de température, sélectionner l'étiquette.
Entrer le nom d'étiquette requis sur le pavé numérique qui s'affiche et sélectionner OK.

Informations relatives à l'entretien et journaux d'erreurs

Pour les informations relatives à l'entretien et journaux d'erreurs, se reporter à la « Correction des défauts » à la page 114.

Compteurs de profils de cuisson

- 

Sélectionner le symbole presse-papiers pour afficher une liste des compteurs de profils de cuisson.
- 

Si la liste des compteurs de profils de cuisson s'affiche, utiliser les flèches haut/bas situées en bas de l'écran pour la faire défiler.

Réglages de date et heure

1.



Sélectionner le symbole « Horloge/date » pour afficher les options de réglage.

2.

Modifier la date :

2.1



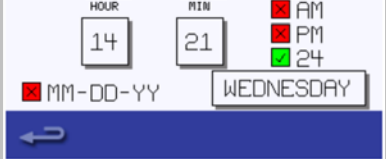
Sélectionner « Mois » (« MONTH »), entrer le mois en cours à l'aide du pavé numérique et sélectionner OK.

2.2



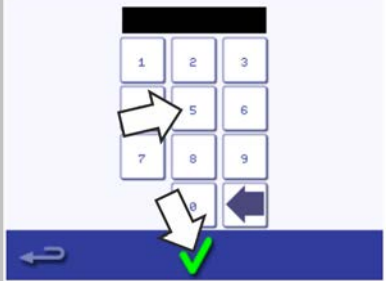
Sélectionner « Jour » (« DAY »), entrer la date du jour à l'aide du pavé numérique et sélectionner OK.

2.3



Sélectionner « Année » (« YEAR »), entrer les deux derniers chiffres de l'année à l'aide du pavé numérique et sélectionner OK.
Pour afficher le mois en premier, suivi par le jour et l'année, cocher la case « MM-DD-YY ».

Une date correcte permet le service après-vente car les journaux d'erreurs sont sauvegardés en utilisant ces réglages de date.



3.

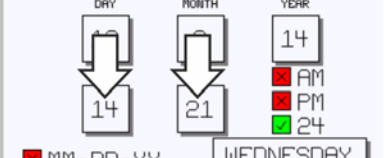
Modifier l'heure :

3.1

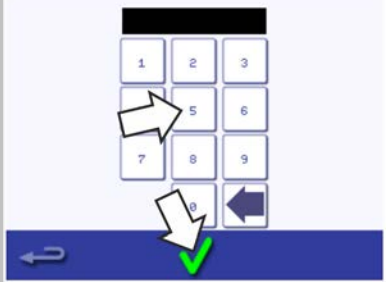


Sélectionner « Heure » (« HOUR »), entrer le nombre correspondant à l'heure à l'aide du pavé numérique et sélectionner OK.

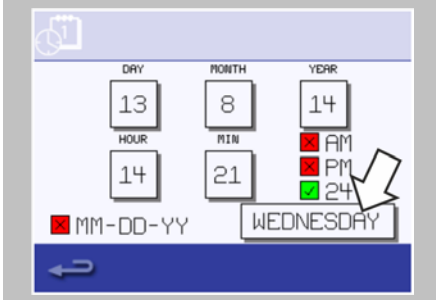
3.2



Sélectionner « MIN », entrer le nombre correspondant aux minutes à l'aide du pavé numérique et sélectionner OK.



3.3



Sélectionner le nom du jour indiqué pour afficher le jour de la semaine.

Niveaux audio

1.



Sélectionner le symbole « Haut-parleur » pour accéder aux réglages du volume, de la tonalité et autres sons.

2.



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


3.

Sélectionner le symbole « Note de musique » pour régler le niveau LOW (FAIBLE), MED (MOYEN) ou HIGH (FORT).


4.

Sélectionnez le symbole « Pavé numérique » pour activer ou désactiver le son lorsque vous touchez l'écran tactile.

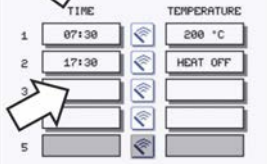
Minuterie du four

1. 


Sélectionner le symbole « Thermomètre/minuteur ».

2. 

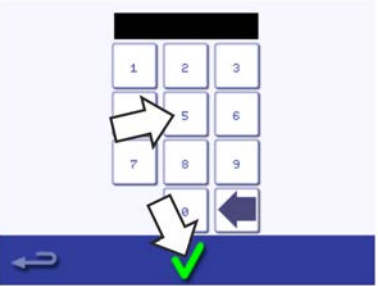
Sélectionnez la case « Minuteur activé » (« TIMER ENABLED ») (coche verte).

3. 

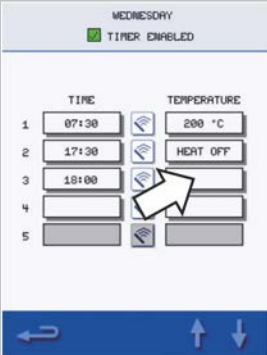
Sélectionner un jour de la semaine à l'aide des flèches haut/bas situées en bas de l'écran.

4. 

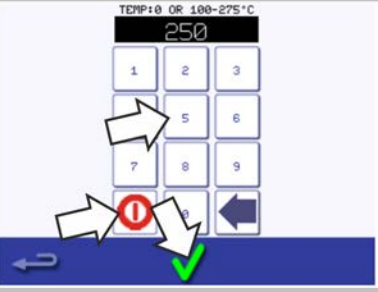
Sélectionner une case « Heure » (« TIME ») vide (5 maximum par jour).
Ou bien effacer la case « Heure » (« TIME ») à l'aide du symbole lingette situé à côté.

5. 

Saisir l'heure de départ sur le pavé numérique.
Toucher la coche verte pour continuer.

6. 

Sélectionner une case « Température » (« TEMPERATURE ») vide en face de la case « Heure » (« TIME ») affichant l'heure qui vient d'être entrée.
Ou bien effacer la case « Température » (« TEMPERATURE ») à l'aide du symbole lingette situé à côté.

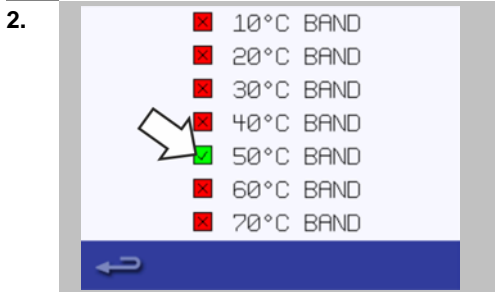
7. 

Saisir sur le pavé numérique la température d'enceinte requise.
En alternative, sélectionner zéro pour arrêter le chauffage.
Ou bien sélectionner le cercle rouge pour arrêter l'appareil.
Toucher la coche verte pour continuer.

Plage de température



Sélectionner le symbole « Plage temp. ».

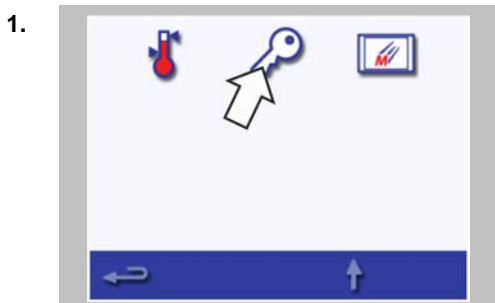


Sélectionner la case correspondant à la plage de température requise, indiquée par une coche verte.

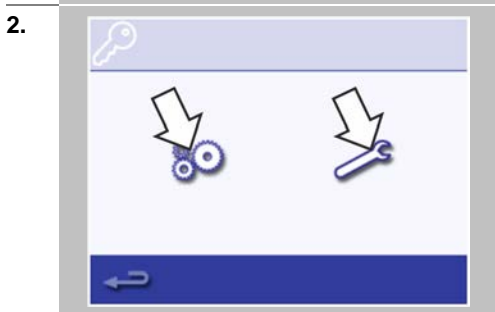
Il faut généralement choisir la « Plage temp. » pratique la plus faible.

Si la température d'enceinte réglée chute plus que la valeur de « Plage temp. » sélectionnée, le mode Prêt à cuire et « Plage temp. » sont désactivés jusqu'à ce que l'enceinte atteigne la température de préchauffage.

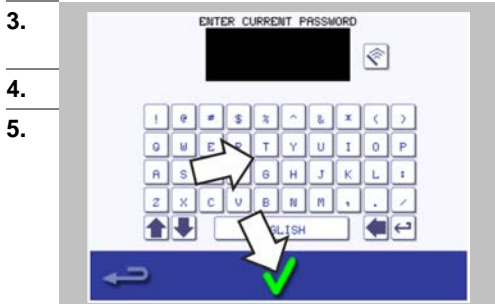
Changer le mot de passe



Sélectionner le symbole de la clé pour changer les mots de passe de l'appareil.



Sélectionner le symbole « Réglages » ou « Entretien ».



Saisir le mot de passe existant et toucher la coche verte pour confirmer.

Saisir un nouveau mot de passe et toucher la coche verte.

Confirmer le nouveau mot de passe et toucher à nouveau la coche verte.

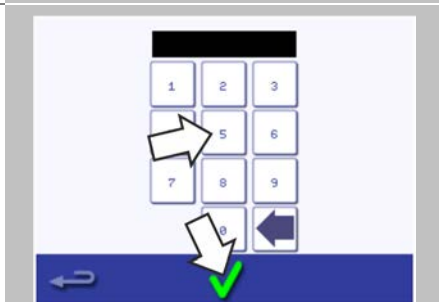
Configurer l'économiseur d'écran

1.



Sélectionnez la case à cocher « Activé » (« ENABLED ») pour activer ou désactiver l'économiseur d'écran.
Sélectionner le champ « Temps » situé en-dessous.

2.



Saisir un délai entre 1 et 60 minutes au pavé numérique avant que l'économiseur d'écran ne soit activé.
Toucher la coche verte pour confirmer.

3.



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

8.2.7 Utilisation d'une clé USB

▲ Pour votre sécurité lors de l'utilisation de l'appareil

Avant de commencer de travailler, il est essentiel de se familiariser avec les règles et avertissements de danger définis dans « *Travailler en toute sécurité avec l'appareil* », et de suivre les instructions qui y sont données.

Objet du capot USB

Le capot USB protège le port USB de sorte que l'eau ni la vapeur ne puisse pénétrer dans l'électronique de commande lors de la cuisson ou du nettoyage.

Lors de la cuisson et du nettoyage, il ne doit se trouver aucune clé USB enfichée et le port USB doit être fermé par le capot.

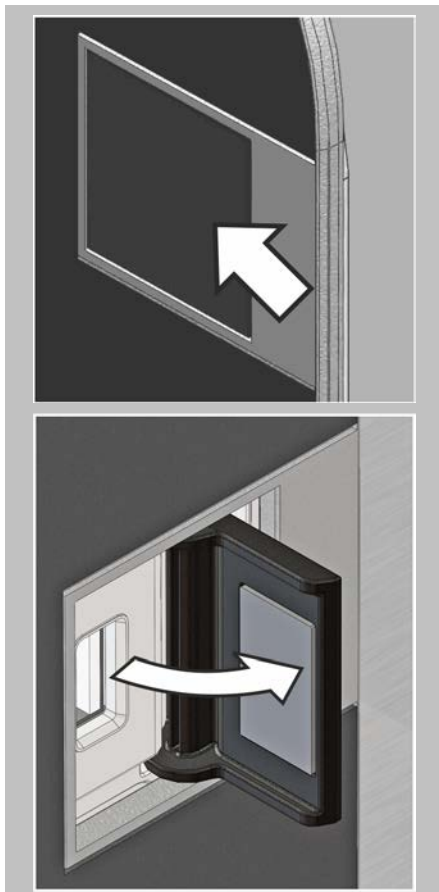
Programmes USB

IMPORTANT :

Télécharger à partir d'une clé USB effacera tous les programmes existants dans la mémoire de l'appareil.

S'assurer que la clé possède le bon numéro/code pour les programmes que vous souhaitez charger dans la mémoire (1 « .cbr » + « autoupd.ate »).

1.



Mettre l'appareil sur ARRÊT.

Ouvrir le portillon du port USB sur le panneau de service.


2.



Brancher la clé mémoire USB.
Si la clé mémoire USB est trop grande, utiliser un câble adaptateur standard.
3.



Mettre l'appareil sur MARCHE.
Le téléchargement des fichiers est automatique depuis la clé mémoire USB, avec indication de l'avancement et les écrans de confirmation pour la mise à jour.
4.



Lorsque l'opération est terminée, l'écran de démarrage s'affiche sur l'appareil.
Puis le symbole du thermomètre s'affiche.
Retirer la clé USB et la ranger dans un endroit sûr.

9 Procédures de nettoyage

Objet du présent chapitre

Le présent chapitre résume les méthodes de nettoyage, les produits nettoyants, comment manipuler ceux-ci, ainsi que les instructions de nettoyage. Il explique la procédure correcte à suivre lors du nettoyage du four combiné à micro-ondes.

Sommaire

Ce chapitre contient les rubriques suivantes :

	Page
Opérations de nettoyage quotidiennes	93
Produits de nettoyage	93
Articles nécessaires pour le nettoyage	94
Travail en sécurité lors du nettoyage	95
Procédures de nettoyage	97

9.1 Opérations de nettoyage quotidiennes

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Produits de nettoyage
Enceinte	Nettoyer à la main avec un linge doux / de l'essuie-tout	Produits de nettoyage et de protection approuvés par le constructeur
A l'extérieur de l'appareil	Nettoyer à la main avec un linge doux	Nettoyant ménager habituel pour inox ou nettoyant surface dure
Récipients, plaques de cuisson, grilles et autres accessoires utilisés pour la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyer à la main avec une éponge douce, non abrasive ▪ Rincer ensuite à l'eau 	Détergent ménager habituel

9.2 Produits de nettoyage

Produits de nettoyage

Utiliser uniquement des produits de nettoyage spécifiés ici afin de nettoyer le four combiné à micro-ondes et ses accessoires.

Produit	Utilisation
Nettoyant Merrychef Cleaner	Nettoyage de l'enceinte de cuisson et de la porte de l'appareil
Merrychef Protector	Protection de l'enceinte de cuisson et de la porte de l'appareil
Nettoyant ménager habituel pour inox ou nettoyant surface dure	Pour prendre soin des surfaces extérieures du four combiné à micro-ondes
Détergent ménager habituel : doux pour la peau, sans alcalin, pH neutre et sans odeur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage des composants et équipements selon les instructions correspondantes ▪ Nettoyage des récipients, plaques de cuisson, grilles et autres accessoires utilisés pour la cuisson

Manipulation des produits de nettoyage

Porter des équipements de protection individuelle lors de l'utilisation de certains produits de nettoyage. Suivre les instructions données au chapitre « *Équipements de protection individuelle* » à la page 37 et dans les fiches de sécurité actuelles relatives au nettoyage et aux produits de nettoyage recommandés par le constructeur.

Le personnel doit être régulièrement formé par la personne responsable du four combiné à micro-ondes.

9.3 Articles nécessaires pour le nettoyage

Articles nécessaires pour le nettoyage

- Nettoyant Merrychef
- Protecteur Merrychef



- Gants de protection en caoutchouc
- Tampon en nylon non abrasif
- Chiffons de nettoyage et torchons
- Protection oculaire
- Gants résistant à la chaleur (en option)
- Masque à poussière (en option)



AVIS

- Ne jamais utiliser d'ustensiles tranchants ou de produits très abrasifs, sur toute partie de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'outils.
- Ne pas utiliser de nettoyant caustique, sur aucune partie de l'appareil ou de l'enceinte. Cela provoquerait des dommages irréversibles aux catalyseurs.

9.4 Travail en sécurité lors du nettoyage

Votre sécurité et celle de votre équipe

Avant que votre personnel ne commence à travailler pour la première fois avec le four combiné à micro-ondes, veuillez vous familiariser avec les informations que vous trouverez au chapitre « *Pour votre sécurité* » à la page 14 et procéder aux dispositions de sécurité adéquates.

Veuillez enjoindre votre personnel d'apprendre les règles de travail en sécurité données dans la présente section avant de commencer le travail, et de les respecter strictement.

Veuillez enjoindre votre personnel de se familiariser avec les avertissements de danger indiqués dans la présente section et dans les instructions suivantes ci-dessous, et lui instiller l'importance de prendre les précautions définies.

Équipements de protection individuelle pour le personnel

Instruire votre personnel au port des équipements corrects de protection individuelle, tels que définis dans la section « *Équipements de protection individuelle* » à la page 37 du chapitre « *Pour votre sécurité* » à la page 14 pour les tâches s'y rapportant.

Règles de déplacement et mise en place du chariot à roulettes en toute sécurité

Pour éviter les risques, les règles suivantes doivent être observées lors du déplacement du chariot à roulettes portant les appareils (accessoire en option) :

- Faire attention à tous les câbles de raccordement lors du déplacement des appareils. Ne jamais rouler sur les câbles de raccordement. Ne pas laisser les câbles se débrancher uniquement par tension de traction.
- Les appareils doivent être débranchés de l'alimentation électrique avant de déplacer le kit de superposition (accessoire en option).
- Avant de les déplacer, les appareils doivent être laissés à refroidir sur le chariot à roulettes.
- Il ne doit rester aucun aliment dans les appareils.
- La porte de l'appareil doit être fermée.
- Si l'appareil est monté sur un chariot à roulettes, porter des vêtements de protection.
- Il est important de s'assurer que l'appareil est de niveau, lorsqu'il est revenu à sa place.
- Une fois l'unité revenue à sa place, les freins de blocage doivent être à nouveau actionnés.
- Quelle que soit la position, prendre soin que le chariot portant l'appareil ne bascule pas.

Asperger l'appareil avec de l'eau

DANGER

Risque de choc électrique sur des pièces sous tension

L'eau à l'extérieur de l'appareil peut provoquer un court-circuit, lequel peut engendrer un choc électrique si l'on touche l'appareil.

- ▷ Ne pas asperger d'eau l'intérieur ni l'extérieur de l'appareil.
- ▷ Toujours tenir fermé le capot USB lors du nettoyage.

Surfaces chaudes

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par les hautes températures siégeant sur les pièces internes de l'appareil

Vous pouvez vous brûler si vous touchez toute partie intérieure de l'enceinte de cuisson, l'intérieur de l'appareil ou toute partie se trouvant ou ayant été à l'intérieur du four lors de la cuisson.

- ▷ Avant de commencer toute opération de nettoyage, attendre que l'enceinte de cuisson soit refroidie à moins de 50°C / 122°F ou bien utiliser la fonction « cool down » pour refroidir l'enceinte de cuisson.
- ▷ Porter des équipements de protection individuelle.

Asperger de l'eau dans une enceinte de cuisson chaude

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'échaudure par vapeur d'eau, chaude

Si de l'eau est aspergée dans l'enceinte chaude, de la vapeur d'eau se dégagera, pouvant vous échauder.

- ▷ Avant de commencer toute opération de nettoyage, attendre que l'enceinte de cuisson soit refroidie à moins de 50°C / 122°F ou bien utiliser la fonction « cool down » pour refroidir l'enceinte de cuisson.

Contact avec les produits de nettoyage

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'irritation de la peau, des yeux et du système respiratoire.

Le contact direct avec les produits de nettoyage ou de protection irriteront la peau, les yeux et les voies respiratoires.

- ▷ Ne pas inhaler les vapeurs ni le brouillard de pulvérisation provenant des produits de nettoyage et de protection.
- ▷ Ne pas laisser les produits de nettoyage ou de protection entrer en contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses.
- ▷ Ne pas asperger de produit de nettoyage ou de protection dans une enceinte de cuisson.
- ▷ Porter des équipements de protection individuelle.

9.5 Procédures de nettoyage

Nettoyage du four combiné à micro-ondes

Cette section explique comment nettoyer votre four combiné à micro-ondes.

Sommaire

Cette section contient les rubriques suivantes :

	Page
Procédure de refroidissement avant nettoyage	98
Instructions de nettoyage	100

9.5.1 Procédure de refroidissement avant nettoyage

Pour votre sécurité lors du nettoyage

Avant de commencer les opérations de nettoyage, il est essentiel de se familiariser avec les règles et avertissements de danger définis dans « *Travailler en toute sécurité lors du nettoyage* » à la page 95, et de suivre les instructions qui y sont données.

Objet

A l'aide de la fonction « Cool down » en option, vous pouvez refroidir l'enceinte rapidement pour nettoyer plus tôt votre four combiné à micro-ondes.

Refroidissement de l'enceinte

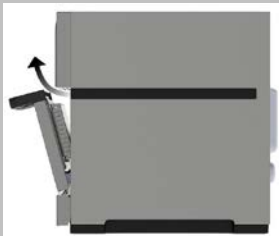
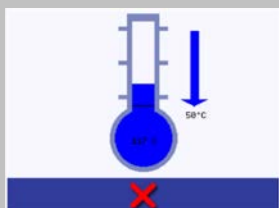
1.  En « Mode service complet », sélectionnez le symbole nettoyage à partir du menu principal.
2.  En « Mode service complet » (« FULL SERVE MODE ») ou « Mode service rapide » (« QUICK SERVE MODE »), sélectionnez le symbole du thermomètre bleu pour désactiver le chauffage et démarrer le cycle de refroidissement. Un message d'invite apparaît.

3.



En prenant l'ensemble des précautions nécessaires, placer dans l'enceinte du four chaud un récipient approprié rempli de glace. Cela accélère le processus de refroidissement. Toucher la coche verte pour continuer.

4.



La progression du refroidissement est affichée et dure environ 20 minutes. Pour réduire le temps de refroidissement à 20 minutes environ, laisser la porte de l'appareil légèrement ouverte pendant le processus de refroidissement.

5.



Une fois le processus de refroidissement terminé, retirer avec précaution la grille de refroidissement hors de l'enceinte, à l'aide de gants de protection.

6.



Le four est à présent prêt en vue d'être nettoyé.

9.5.2 Instructions de nettoyage

▲ Pour votre sécurité lors du nettoyage

Avant de commencer les opérations de nettoyage, il est essentiel de se familiariser avec les règles et avertissements de danger définis dans « *Travailler en toute sécurité lors du nettoyage* » à la page 95, et de suivre les instructions qui y sont données.

Exigences pour le nettoyage de l'appareil

- L'appareil est refroidi.
- Aucun aliment n'a été laissé dans l'enceinte.
- Tous les récipients, plaques de cuisson, grilles et autres accessoires ont été retirés hors de l'enceinte.

Nettoyage du four et des parties du four

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | <p>Ouvrir la porte de l'appareil et retirer la plaque de cuisson / la grille et tout autre récipient hors de l'enceinte.</p> <p>PRUDENCE : Porter des lunettes de protection ainsi que des gants de protection en caoutchouc lors de la procédure de nettoyage.</p> |
| 2. |  | <p>Nettoyer l'ensemble des composants retirés du four dans de l'eau chaude savonneuse.</p> <p>Nettoyer avec un chiffon propre et de l'eau propre et chaude en abondance.</p> <p>Sécher tous les composants à l'aide d'un chiffon propre et frais.</p> |
| 3. |  | <p>Retirer tout liquide ou aliment renversé, à l'aide d'un chiffon ou d'essuie-tout.</p> <p>Utiliser une brosse propre et sèche pour retirer toute particule alimentaire restée entre le fond de l'enceinte et l'intérieur de la porte avant.</p> |
| 4. |  | <p>Asperger soigneusement sur une éponge le nettoyant approuvé par Merrychef.</p> <p>Nettoyer toutes les surfaces de l'enceinte excepté le joint de porte.</p> <p>AVIS : Ne pas asperger directement dans l'enceinte de cuisson.</p> |
| 5. |  | <p>Pour les zones difficiles, laisser tremper pendant 10 minutes avec la porte de l'appareil ouverte.</p> <p>Utiliser un tampon ou une éponge à récurer non abrasive en nylon pour nettoyer toutes les surfaces de l'enceinte, y compris la voûte et l'intérieur de la porte de l'appareil.</p> <p>AVIS : Ne pas récurer le joint de porte et ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques.</p> |

6.



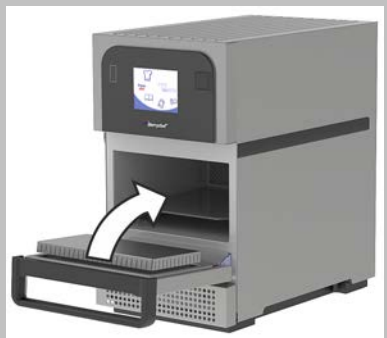
Essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon propre et humide.
Sécher à l'aide d'un chiffon propre et frais ou d'essuie-tout.

7.



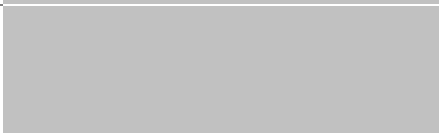
Remplacer la plaque de cuisson / grille nettoyée.
Contrôler bien que tous les composants soient bien secs avant de les remettre en place.

8.



Fermer la porte de l'appareil.

9.



Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

REMARQUE : Ne pas utiliser l'appareil sans qu'un filtre à air propre soit installé.

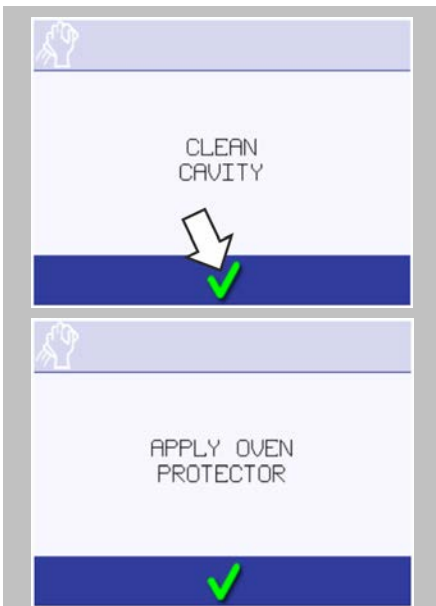
10.



Toucher la coche verte pour continuer.

Application d'un protecteur, nettoyage du filtre à air

1.



Après avoir terminé les procédures de nettoyage, toucher la coche verte pour confirmer que l'enceinte a été nettoyée. Vous pouvez ensuite appliquer un protecteur afin de faciliter le nettoyage pour le jour suivant (en option).

2.



Asperger sur une éponge propre le protecteur approuvé par Merrychef.

AVIS : Appliquer uniquement le produit protecteur sur un appareil propre.

3.


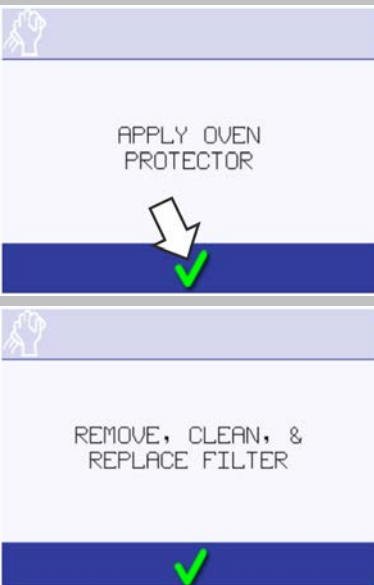




Répartir le protecteur légèrement sur toutes les surfaces internes de l'appareil, en évitant le joint de la porte.

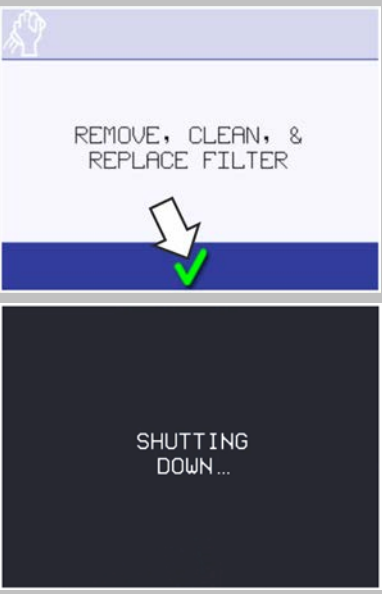

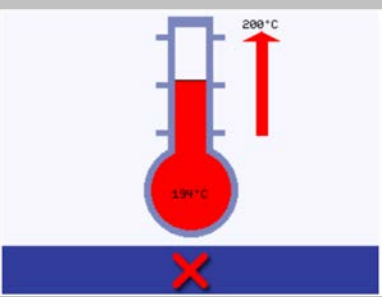
4.



Placer à nouveau dans l'enceinte toutes les pièces mobiles qui avaient été retirées pour nettoyage.

- | | | |
|----|---|---|
| 5. |  | Fermer la porte de l'appareil. |
| 6. |  | Toucher la coche verte pour confirmer l'application du produit protecteur.
Un message d'invite apparaît, vous demandant de nettoyer le filtre à air. |
| 7. |  | Basculer vers le bas la plaque avant située en bas de l'appareil. |
| 8. |  | Retirer le filtre à air. |

9 Procédures de nettoyage

9.		Nettoyer le filtre à air à l'aide d'un chiffon humide.
10.		Remettre en place le filtre à air et rebasculer la plaque avant dans sa position d'origine.
11.		Nettoyer l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.
12.		<p>Toucher la coche verte pour confirmer que le filtre à air a été nettoyé.</p> <p>Le four s'arrête.</p>
13.		<p>Mettre l'appareil sous tension.</p> <p>Si le filtre à air n'a pas été remis en place, l'écran affichera un message d'avertissement. Remettre le filtre à air en place et toucher la coche verte pour continuer.</p>
14.		<p>Préchauffer l'enceinte.</p> <p>Une fois la température de travail prééglée atteinte, le produit protecteur prend environ 30 minutes pour agir.</p> <p>L'agent protecteur devient marron clair lorsqu'il a fait effet.</p>

10 Mise hors service de l'appareil et élimination

Objet du présent chapitre

Ce chapitre explique comment mettre votre four combiné à micro-ondes hors service et comment l'éliminer.

Sommaire

Ce chapitre contient les rubriques suivantes :

	Page
Travail en sécurité lors de la mise hors service de l'appareil	106
Mise hors service de l'appareil et élimination	107

10.1 Travail en sécurité lors de la mise hors service de l'appareil

Pour votre sécurité, lors de la mise hors service de l'appareil

Avant de commencer le travail, se familiariser avec les risques décrits dans les « *Dangers et précautions de sécurité lors de la mise hors service de l'appareil* » à la page 33.

Personnel autorisé pour la mise hors service de l'appareil

Les travaux effectués sur l'appareil lors de sa mise hors service est effectué dans des circonstances opérationnelles spéciales (par ex. à capots de protection enlevés) ou comporte des activités nécessitant au personnel de posséder les qualifications adéquates et la connaissance spécifique de l'appareil qui sont supérieures aux exigences envers le personnel opérateur.

Les exigences à satisfaire par le personnel sont les suivantes :

- Il s'agit d'employés qualifiés, venant d'une société de service agréée.
- Le personnel possède la formation adéquate d'ingénieur services.
- Le personnel possède la formation spécifique à l'appareil.

Équipements de protection individuelle

Porter les équipements de protection individuelle, tels que définis dans la section « *Équipement de protection individuelle* » à la page 37 du chapitre « *Pour votre sécurité* » à la page 14 pour les tâches s'y rapportant.

Règles à observer pour travailler en sécurité et en toute responsabilité lors de la mise hors service de l'appareil

Éviter tout risque pour vous-même et pour les autres en suivant les règles ci-dessous :

- Le sol de cuisine doit toujours être tenu sec, pour limiter les risques d'accidents.
- La porte du four combiné à micro-ondes doit être fermée avant de mettre l'appareil au rebut.
- Ne pas laisser de denrées dans l'enceinte.

Pièces sous tension

DANGER

Risque de choc électrique sur des pièces sous tension et des câbles mal fixés

Lorsque le capot de sécurité est ouvert, il existe un risque de choc électrique en touchant des pièces sous tension.

- ▷ S'assurer que tous travaux sur le circuit électrique sont effectués uniquement par un électricien spécialisé, venant d'une société de service agréée.

Déplacement de charges lourdes

AVERTISSEMENT

Risque de blessures par levage incorrect

Lors du levage de l'appareil, le poids de celui-ci peut conduire à des blessures, en particulier dans la zone du torse.

- ▷ Utiliser un chariot élévateur/transpalette pour déplacer l'appareil.
- ▷ Lors du levage de l'appareil, avoir recours à un personnel suffisant en nombre pour le poids de l'appareil (valeur fonction de l'âge et du sexe). Respecter les réglementations locales de sécurité au travail.
- ▷ Porter des équipements de protection individuelle.

Surface portante inadaptée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement en cas de basculement ou de chute de l'appareil

Des zones du corps peuvent être écrasées si l'appareil bascule ou chute.

▷ S'assurer que l'appareil n'est jamais placé sur une surface portante inadéquate.

10.2 Mise hors service de l'appareil et élimination

Exigences

Avant de mettre l'appareil hors service, vérifier que celui-ci est hors tension.

Mise hors service de l'appareil

Pour mettre hors service l'appareil, suivre en sens inverse les étapes de mise en place et d'installation de l'appareil (voir les chapitres « *Installation* » à la page 49, « *Déplacement de l'appareil* » à la page 39 et « *Mise en place de l'appareil* » à la page 42).

Ne pas déplacer l'appareil avant d'avoir déconnecté tous les raccordements électriques.

Élimination

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 à éliminer.

11 Caractéristiques techniques

Objet du présent chapitre

Ce chapitre contient les caractéristiques techniques de votre four combiné à micro-ondes.

Sommaire

Ce chapitre contient les rubriques suivantes :

	Page
Caractéristiques techniques	109
Dessins cotés	111

11.1 Caractéristiques techniques

Dimensions et poids

Largeur				
Emballage compris	[in]	21.1	[mm]	535
Appareil sans l'emballage	[in]	14.0	[mm]	356
Hauteur				
Emballage compris	[in]	33.5	[mm]	850
Appareil (Extérieur « Classic ») sans l'emballage	[in]	24.4	[mm]	620
Appareil (Extérieur « Trend ») sans l'emballage	[in]	25.4	[mm]	644
Profondeur				
Emballage compris	[in]	35.3	[mm]	895
Appareil sans l'emballage, porte fermée	[in]	25.0	[mm]	636
Poids				
Version forte puissance, emballage compris	[lbs]	155	[kg]	70.4
Version forte puissance, sans emballage	[lbs]	134	[kg]	61.0
Version puissance standard, emballage compris	[lbs]	135	[kg]	61.1
Version puissance standard, sans emballage	[lbs]	114	[kg]	51.7
Dégagement de sécurité				
Arrière / droite / gauche	[in]	0	[mm]	0
Haut (pour la ventilation)	[in]	2	[mm]	50

Valeurs électriques des charges raccordées – version forte puissance

Alimentation électrique		1N~ 220-230V 50Hz	2N~ 380-400V 50Hz	1N~ 220V 60Hz	2~ 200V 50/60Hz
Connexions utilisées		L + N + E	L1 + L2 + N + E	L + N + E	2P + terre
Disposition		Monophasé	Biphasé	Monophasé	Deux pôles
Puissance nominale absorbée	[W]	6000	2500 + 3300	6000	6000
Courant nominal par phase	[A]	32	16 / 32	32	32
Puissance restituée					
Puissance nominale restituée, chaleur par convection	[W]	2200	2200	2200	2000
Puissance nominale restituée, micro-ondes (CEI 705) 100 %	[W]	2000	2000	2000	2000
Puissance nominale restituée, mode combiné	[W]	2200 + 2000	2200 + 2000	2200 + 2000	2000 + 2000

Valeurs électriques des charges raccordées – version puissance standard

Alimentation électrique		1N~ 220-230V 50Hz	1N~ 220-230V 50Hz	1N~ 220V 60Hz
Connexions utilisées		L + N + E	L + N + E	L + N + E
Disposition		Monophasé	Monophasé	Monophasé
Puissance nominale absorbée	[W]	2990	3680	2860
Courant nominal par phase	[A]	13	16	13
Puissance restituée				
Puissance nominale restituée, chaleur par convection	[W]	2200	2200	2200
Puissance nominale restituée, micro-ondes (CEI 705) 100 %	[W]	1000	1000	1000
Puissance nominale restituée, mode combiné (chaleur convection + micro-ondes)	[W]	900 + 1000	1300 + 1000	900 + 1000

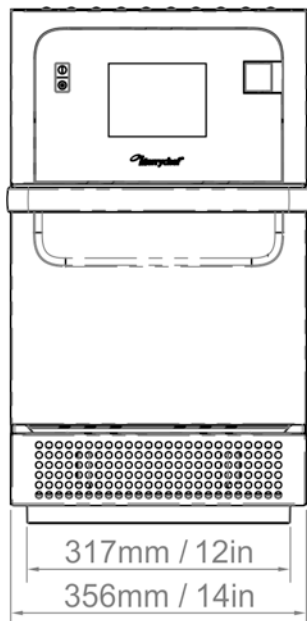
Conformité aux normes réglementaires

Indice de protection	IPX0
Émission sonore	70 max. [dBA]
Marquage d'homologation	
Sécurité éprouvée	CE, CB (CEI)
Hygiène	UL-EPH (NSF/ANSI 4)

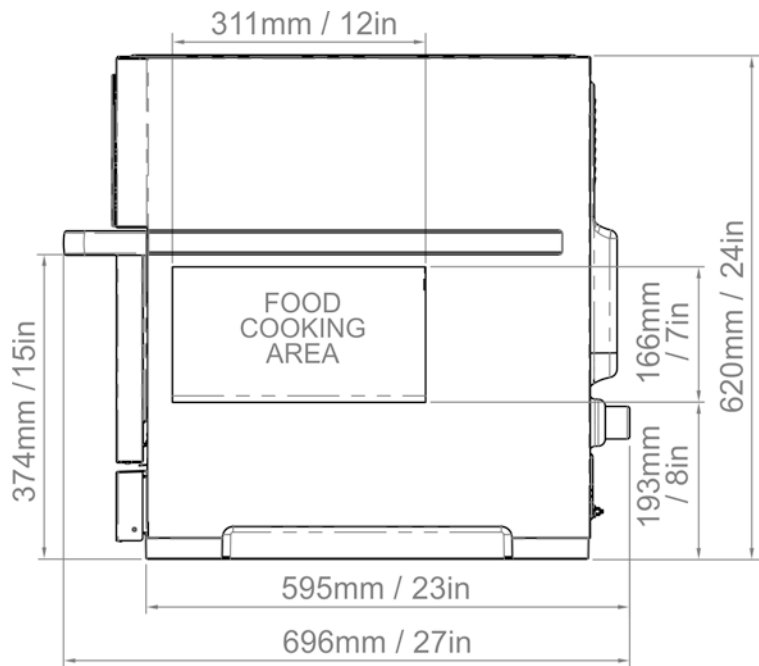
11.2 Dessins cotés

eikon e2s

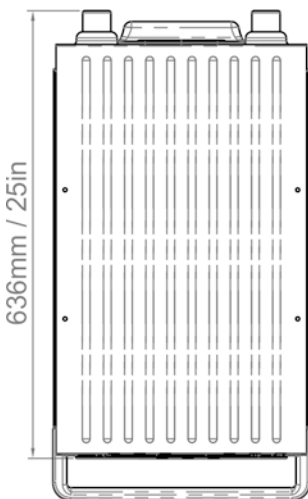
Vue de face (porte fermée)



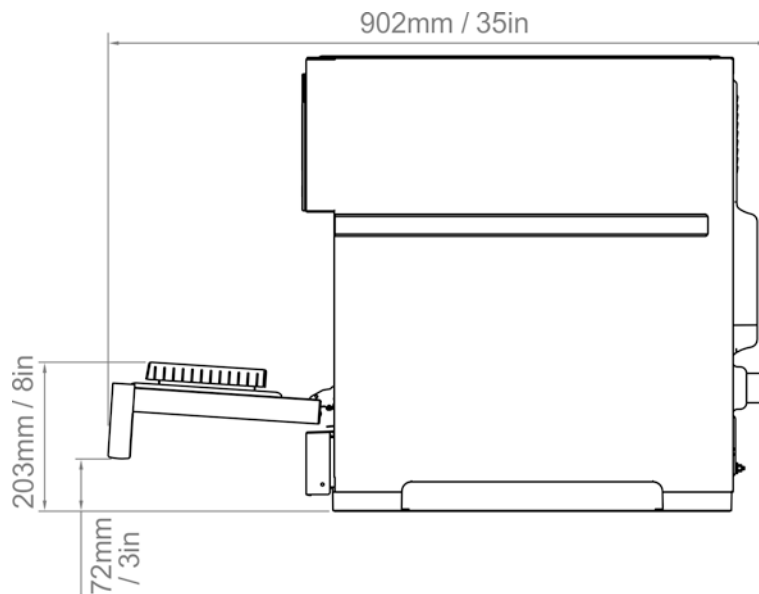
Dimensions de l'enceinte (porte fermée)



Vue de dessus (porte fermée)



Vue de droite (porte ouverte)



12 Informations sur l'entretien

Objet du présent chapitre

Le présent chapitre détaille la procédure correcte à suivre lors de l'entretien et résume les défaillances possibles sur l'appareil ainsi que les erreurs pouvant survenir lors du fonctionnement.

Sommaire

Ce chapitre contient les rubriques suivantes :

	Page
Informations de garantie et contact avec le service après-vente	113
Correction des défauts : problèmes de fonctionnement	114

12.1 Informations de garantie et contact avec le service après-vente

Informations sur la garantie

Afin de pouvoir réclamer sous garantie pour le four combiné à micro-ondes, l'appareil doit être installé conformément aux instructions données dans le manuel d'installation et d'utilisation, par un ingénieur services venant d'une société de service agréée.

La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une configuration, installation, utilisation, d'un nettoyage, d'une utilisation de produits de nettoyage, d'une maintenance ou réparation incorrecte.

Information nécessaire

Veuillez disposer des données suivantes de l'appareil avant de contacter le service après-vente :

- Référence article de votre appareil (voir « *Identification de votre four combiné à micro-ondes* » à la page 8)
- Numéro de série de votre appareil (voir « *Identification de votre four combiné à micro-ondes* » à la page 8)

Coordonnées

Manitowoc Foodservice UK Ltd.
Ashbourne House
The Guildway, Old Portsmouth Road
Guildford, GU3 1LR
Royaume Uni

Réception

Téléphone (siège social)	(+44) (0) 1483 464900
--------------------------	-----------------------

Télécopie	(+44) (0) 1483 464905
-----------	-----------------------

Internet	www.merrychef.com www.manitowocfoodservice.com
-----------------	--

12.2 Correction des défauts : problèmes de fonctionnement

Tableau de détection de pannes

Bien que tous les efforts soient mis en œuvre pour veiller à ce que votre four continue à fournir des performances élevées, veuillez consulter le tableau afin de déterminer si le problème peut être facilement résolu avant de contacter votre réparateur.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas et l'écran d'affichage est vierge	L'appareil n'est pas alimenté	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier une éventuelle coupure de courant. ▪ Vérifier que l'interrupteur de l'isolateur est sur MARCHE ou que l'appareil est correctement branché. ▪ Vérifier que l'interrupteur d'appareil est sur MARCHE.
Certaines commandes de l'écran ne fonctionnent pas.	Accès non autorisé	Contactez un utilisateur habilité.
L'écran affiche un message d'avertissement	L'écran affiche les détails	Suivre les instructions affichées.
L'appareil ne cuit pas les aliments correctement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'appareil n'est pas propre ▪ Le plat n'est pas à la température correcte ▪ Le programme sélectionné a été modifié ou est incorrect ▪ Le plat est emballé ▪ Le plat a été retiré trop tôt 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyer l'appareil (voir « <i>Instructions de nettoyage</i> » à la page 100) ▪ Utiliser le programme de cuisson correct. ▪ Déballer les aliments. ▪ S'assurer que toutes les étapes de cuisson ont été correctement suivies.
L'appareil ne termine pas la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un message d'avertissement est affiché ▪ La porte de l'appareil est ouverte ▪ Le filtre à air est absent ou est mal installé ▪ Surchauffe de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermer la porte de l'appareil. ▪ Ré-installer le filtre à air. ▪ Laisser l'appareil refroidir. ▪ Vérifiez et retirez toute obstruction autour des manchons d'évacuation.
L'écran affiche un code d'erreur	Dysfonctionnement de l'appareil	Noter le code d'erreur et contacter votre réparateur.

Four combiné à micro-ondes

Merrychef eikon e2s

Référence article 32Z3923 – FRA

Version 01_10/2015

Manitowoc Foodservice is one of the world's largest manufacturers and suppliers of professional gastronomic appliances. We supply our customers with energy-saving, reliable and market-leading technologies from a single source.

If you want to find out more about Manitowoc Foodservice and its company brands, please visit us at www.manitowocfoodservice.com

