



conneX 12



conneX 16

Four combiné à micro-ondes

Référence : 32Z9013

Homologations :



Langue : **FRANÇAIS**

 **Lisez les instructions avant utilisation.**

Développer vos opportunités

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Tous les appareils

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être observées, notamment les instructions suivantes.

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 :

- 1) Lisez l'ensemble des instructions avant d'utiliser l'appareil.
- 2) Lisez et respectez plus précisément les « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION POTENTIELLE À UN EXCÈS D'ÉNERGIE DÉGAGÉE PAR LES MICRO-ONDES » indiquées à la page 3.
- 3) L'appareil doit être mis à la terre. **Raccordez-le uniquement à un branchement prévu à cet effet et à une prise secteur correctement mise à la terre.**
- 4) N'installez ou ne positionnez cet appareil que dans le respect des instructions d'installation fournies.
- 5) Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients étanches, par exemple les flacons en verre fermés, sont susceptibles d'exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- 6) Utilisez uniquement cet appareil pour son usage prévu et décrit dans le manuel. N'utilisez pas de vapeurs ni de produits chimiques corrosifs 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.
- 7) L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- 8) N'utilisez pas cet appareil si la porte, le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il a subi une chute.
- 9) Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service après-vente qualifié. Contactez le site de service après-vente agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- 10) N'obstruez pas et ne couvrez pas la totalité des ouvertures de l'appareil.
- 11) N'entrez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau, par exemple près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des lieux comparables.
- 12) N'immergez ni le cordon ni la fiche dans l'eau.
- 13) Conservez le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
- 14) Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail.
- 15) Le four doit être nettoyé tous les jours. Suivez les procédures de nettoyage indiquées à la section 9 de ce manuel.
- 16) Pour réduire le risque d'incendie dans l'enceinte du four :
 - i. ne cuisez pas excessivement les aliments. Surveillez attentivement l'appareil en cas d'insertion de papier, plastique ou autre matière combustible à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - ii. retirez les liens torsadés des sachets en papier ou en plastique avant de placer un sachet dans le four.

iii. en cas d'inflammation de matière à l'intérieur du four, maintenez la porte du four fermée. Arrêtez le four, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au fusible ou disjoncteur du tableau.






iv. n'utilisez pas l'enceinte pour l'entreposage. Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisine ou aliments dans l'enceinte hors utilisation.

17) Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir. Les bulles ou l'ébullition ne sont pas toujours visibles à l'enlèvement du récipient du four combiné à micro-ondes. CECI PEUT CONDUIRE À CE QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS SE METTENT SOUDAIN À BOUILLIR LORS D'UNE PERTURBATION DU RÉCIPIENT OU À L'INSERTION D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE.

Fours combinés à micro-ondes



- 1) N'insérez pas d'aliments trop grands ni d'ustensiles métalliques de grande dimension dans un four à micro-ondes car ils risquent de créer un incendie ou un choc électrique.
- 2) N'utilisez pas de tampons de récurage métalliques pour le nettoyage. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui présenterait un risque de choc électrique.
- 3) N'entrez pas de matières autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four quand il n'est pas en cours d'utilisation.
- 4) Ne recouvrez pas les grilles ni aucune autre partie du four de feuille métallique. Ceci ferait surchauffer le four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

	<p>AVERTISSEMENT</p> <p>Toute opération incorrecte dans l'installation, le réglage, la modification, la maintenance ou la réparation peut causer des dommages matériels, des blessures voire la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant l'installation ou toute intervention sur cet équipement.</p>
	<p>AVERTISSEMENT</p> <p>PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION POTENTIELLE À UN EXCÈS D'ÉNERGIE DÉGAGÉE PAR LES MICRO-ONDES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ne tentez 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 laissez en aucun cas un objet entre la face avant du four et la porte, et ne laissez jamais des résidus de nourriture ou de produits d'entretien s'accumuler au niveau des surfaces d'étanchéité. ▶ N'utilisez pas 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 et pènes, (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité. ▶ Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par des techniciens de maintenance qualifiés.
	<p>AVERTISSEMENT</p> <p>Débranchez l'alimentation par l'interrupteur externe principal avant toute intervention ou réparation sur un four combiné à micro-ondes.</p>
	<p>AVERTISSEMENT</p> <p>Pour réduire le risque de décharge électrique, ne déposez pas le couvercle et ne l'ouvrez pas.</p> <p>Aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur. Confiez toute intervention à du personnel qualifié. Débranchez l'alimentation avant toute intervention.</p>
	<p>AVERTISSEMENT</p> <p>Produit de classe A. Dans un environnement domestique, ce produit peut occasionner des interférences radio imposant à l'utilisateur de prendre des mesures adéquates.</p>



■ Panneaux avertisseurs obligatoires

Les panneaux avertisseurs/notices doivent être fixés au four combiné à micro-ondes et aux accessoires en option dans la zone indiquée, de sorte à être facilement visibles en permanence.

Panneau avertisseur	Description
	Alerte micro-ondes (États-Unis et Canada uniquement) Risque de brûlures externes et internes de parties du corps suite à exposition à l'énergie du micro-ondes.
	Avertissement de surface chaude Risque de brûlures par les hautes températures présentes dans l'enceinte de cuisson et à l'intérieur de la porte de l'appareil.

■ Symboles de sécurité

Les symboles de sécurité suivants doivent être fixés au four combiné à micro-ondes dans la zone indiquée, de sorte à être facilement visibles en permanence.

Symbole de sécurité	Description
	Terre de protection (masse)
	Liaison équipotentielle

Documentation client

- La documentation client accompagne le four combiné à micro-ondes.
- Conservez à tout instant les manuels de la documentation client à portée de main, de sorte à pouvoir consulter toute information nécessaire.
- Conservez les manuels de la documentation client durant tout le cycle de vie de l'appareil.
- Lisez attentivement 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, veillez à lui donner les manuels de la documentation client.

Table des matières

1	Informations générales	7
1.1	Déclarations de conformité CE et UKCA	7
1.1.1	Déclaration de conformité CE	7
1.1.2	Déclaration de conformité UKCA	7
1.1.3	Déclaration de conformité UL	7
1.1.4	Pour toute autre exigence d'approbation, veuillez contacter votre représentant Merrychef local	7
1.2	Protection environnementale	8
1.3	Informations importantes	8
1.4	Identification de votre four combiné à micro-ondes	9
1.5	Composition de la documentation client	9
1.6	À propos du présent manuel d'installation et d'utilisation	10
2	Conception et fonctionnement	12
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	14
3.2	Utilisation prévue pour votre four combiné à micro-ondes	14
3.3	Panneaux avertisseurs sur votre four combiné à micro-ondes	15
3.4	Résumé des risques	16
3.5	Dispositifs de sécurité	17
3.6	Exigences à respecter par le personnel et positions de travail	18
3.7	Équipements de protection individuelle	19
4	Déplacement de l'appareil	22
4.1	Travailler en toute sécurité avec l'appareil	22
4.2	Déplacement de l'appareil vers le lieu d'installation	23
5	Mise en place de l'appareil	24
5.1	Travail en sécurité lors de la mise en place de l'appareil	24
5.2	Exigences relatives au lieu d'installation	25
5.3	Déballage de l'appareil	27
5.4	Retrait de l'appareil de la palette	29
5.5	Montage de l'appareil sur un plan de travail	30
6	Installation	31
6.1	Travail en sécurité lors de l'installation électrique	31
6.2	Planification de l'installation électrique	31
6.3	Exigences relatives à l'installation électrique	33
7	Préparation de l'appareil à l'utilisation	37
7.1	Travail en sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation	37
7.2	Procédure de préparation de l'appareil à l'utilisation	38
7.3	Écran du menu principal	40
7.4	Écran de clavier	41

8	Procédures de cuisson	42
8.1	Principes de fonctionnement et instructions pour la cuisson	42
8.1.1	Travailler en toute sécurité avec l'appareil	42
8.1.2	Mettre le four sous tension et hors tension	43
8.1.3	Comment effectuer une cuisson	44
8.2	Instructions : Mode Service complet	46
8.2.1	Menu Press&Go	46
8.2.2	Utiliser un profil de cuisson	47
8.2.3	Créer un profil de cuisson	48
8.2.4	Modifier un profil de cuisson	51
8.2.5	Gérer les catégories de profils de cuisson	54
8.2.6	Réglages de base de votre four combiné à micro-ondes	56
8.2.7	Utilisation d'une clé USB	65
9	Procédures de nettoyage	66
9.1	Opérations de nettoyage quotidiennes	66
9.2	Produits de nettoyage	66
9.3	Éléments nécessaires pour le nettoyage	67
9.4	Sécurité du travail lors du nettoyage	67
9.5	Procédures de nettoyage	69
9.5.1	Procédure de refroidissement et de nettoyage	69
10	Mise hors service de l'appareil et élimination	73
10.1	Travail en sécurité lors de la mise hors service de l'appareil	73
10.2	Mise hors service de l'appareil et élimination	74
11	Caractéristiques techniques	75
11.1	Caractéristiques techniques	75
11.2	Plans cotés	79
12	Informations sur la maintenance	81
12.1	Informations de garantie et contact avec le service après-vente	81
12.2	Correction des défaillances : problèmes de fonctionnement	82

1 Informations générales

Objet du présent chapitre

Ce chapitre vous montre comment identifier votre four combiné à micro-ondes et vous conseille quant à l'utilisation du présent manuel.

1.1 Déclarations de conformité CE et UKCA

1.1.1 Déclaration de conformité CE



Le fabricant déclare que le four combiné à micro-ondes est conforme aux directives européennes suivantes :

- 2006/42/CE (directive Machines)
- 2014/30/UE (directive CEM)
- 2011/65/UE (directive RoHS)
- 2014/53/UE (Directive sur les équipements radio)

Une déclaration de conformité complète est disponible sur demande.

1.1.2 Déclaration de conformité UKCA



Le fabricant déclare que le four combiné à micro-ondes indiqué ci-dessus est conforme aux textes réglementaires du Royaume-Uni suivants :

- UKSI 2008 N° 1597 : réglementation sur l'approvisionnement en machines (sécurité) de 2008 (Supply of Machinery (Safety) Regulations)
- UKSI 2016 N° 1091 : réglementation sur la compatibilité électromagnétique de 2008 (Electromagnetic Compatibility Regulations)
- UKSI 2012 N° 3032 : réglementation RoHS de 2012 (RoHS Regulations)
- Réglementation relative aux équipements radioélectriques de 2017 (*Radio Equipment Regulations*)

Une déclaration de conformité complète est disponible sur demande.

1.1.3 Déclaration de conformité UL



1.1.4 Pour toute autre exigence d'approbation, veuillez contacter votre représentant Merrychef local

1.2 Protection environnementale

■ Déclaration de principes

Les attentes de nos clients, les règlements et les normes juridiques 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 de l'environnement et de la qualité afin de garantir la fabrication continue de produits de haute qualité et de nous 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 RoHs3
- 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.

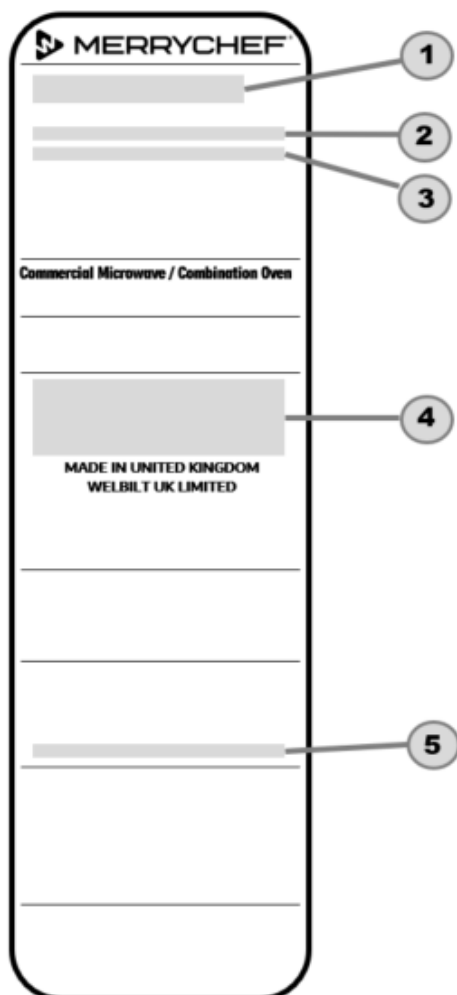
1.3 Informations importantes

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 la 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

conneX12 et conneX16

2 Référence article

Éléments de la référence article

Éléments de la référence article	Code	Signification
Modèle	X12 ou X16	
Puissance restituée air pulsé	D	2 200 W
	F	2 200 W/1 300 W
	G	2 200 W/900 W
Puissance délivrée micro-ondes	S	3 200 W (conneX16 uniquement)
	X	1 000 W (version puissance standard)
Tension	30	230 V
	MV5	220-230 V/50 Hz
	MV6	208/240 V/60 Hz
	00	200 V
	20	220 V
Fréquence	5	50 Hz
	6	60Hz
Phase	A - Z	Exemple : H = L+N+E (4 mm UE)
Fiche	A - Z	Exemple : E = fiche mâle 32 A 1ph
Communication	L	LAN/Wi-Fi
Version	A, B	A, B (pré-production)
	1, 2, ...	1, 2, ... (production de série)
Accessoire/Client	WW	Spécial client
Région/Pays	UE	Europe
	US	États-Unis d'Amérique

3 Numéro de série

Éléments du numéro de série

Éléments du numéro de série	Code	Signification
Année de fabrication	21	2021
	22	2022
Mois de fabrication	01	Janvier
	02	Février
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 À 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 opérations d'entretien mineures.

À qui s'adresse le manuel d'installation et d'utilisation ?

Nom du groupe cible	Tâches
Manutentionnaire	Transport 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"> ▪ Sensibilisation par le technicien de service quant à toutes les fonctions et aux dispositifs concernant la sécurité du four combiné à micro-ondes. ▪ Instruction par le technicien de service sur le fonctionnement de l'appareil. ▪ Apporte son aide, selon les instructions, pour déplacer l'appareil au sein de l'établissement et pour mettre en place l'appareil.
Utilisateur	<p>Effectue essentiellement des actions spécifiques de fonctionnement telles que les suivantes :</p> <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.

Parties du présent document à lire impérativement

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 utilisant le four combiné à micro-ondes doit avoir lu et compris les parties suivantes du présent document avant de commencer tout travail :

- Chapitre 3 « Pour votre sécurité »
- 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.
Pour votre sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Décrit les dangers générés par l'appareil ainsi que les mesures préventives adéquates. ▪ Il est important de lire attentivement ce chapitre.
Déplacement de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indique 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	Fournit 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 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 la maintenance	Contient des informations sur la garantie et la clé pour corriger les problèmes de fonctionnement.

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.

2.1 Conception et fonctionnement du four combiné à micro-ondes

Composants et leur fonction



Élément	Nom	Fonction
1	Icône MARCHE/ARRÊT à l'écran	Sert à allumer ou éteindre le four combiné à micro-ondes. Éteindre l'appareil à l'aide de ce bouton ne l'isole pas de l'alimentation électrique.
2	Panneau de commande à écran easyTouch®	Lorsque l'appareil est allumé, l'écran easyTouch® éclaire l'interface utilisateur. Pour plus de détails, consultez la section 8 : « Procédures de cuisson ».
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 couvercle du filtre à air permet de mettre à jour les programmes enregistrés sur l'appareil. Consultez la section 8.2.7 « Utilisation d'une clé USB ». Pour en savoir plus sur la mise à jour des profils de cuisson, consultez la section 8 « Procédures de cuisson ».
5	Sorties d'air (sans illustration)	L'air utilisé pour refroidir les composants internes et la vapeur sont évacués de l'enceinte 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. Veillez toujours à sa propreté et ne l'utilisez pas pour soutenir des objets lourds. Consultez la section 9 « Procédures de nettoyage ».
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 « Procédures de nettoyage » à la section 9. L'appareil ne doit pas fonctionner si le filtre à air n'est pas installé.
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. Veillez toujours à leur propreté et contrôlez régulièrement tout signe de dommage. Au premier signe d'usure, ils doivent être remplacés par un réparateur Merrychef® agréé. Consultez la section 9 « Procédures de nettoyage ».
10	Diffuseur d'air	Le diffuseur d'air doit être propre et exempt de débris. Faites très attention lors du nettoyage de cette zone de l'appareil en tenant compte des différentes exigences des « Procédures de nettoyage » à la section 9 du présent manuel.
11	Enceinte	L'enceinte (chambre de cuisson) est conçue en acier inoxydable et sert à la cuisson des aliments. Nettoyez-la en suivant les instructions de nettoyage indiquées dans la section « Procédures de nettoyage » à la section 9.

Élément	Nom	Fonction
12	Plaque de cuisson	La plaque de cuisson est plate et carrée, les quatre côtés étant dotés de creux circulaires pour s'adapter facilement aux éléments de support de l'enceinte (deux de chaque côté). Les deux côtés de la plaque de cuisson peuvent être utilisés pour la cuisson et tous les côtés sont conçus pour s'adapter aux éléments de support de l'enceinte.

■ Matériau

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

2.2 Présentation et fonctionnement du panneau opérateur

■ Éléments et leur fonction



Élément	Nom	Fonction
1	Icône MARCHE/ARRÊT à l'écran	Allume et éteint le four combiné à micro-ondes.
2	Écran tactile	Commandes centrales de l'appareil <ul style="list-style-type: none"> ▪ Appareil manœuvré en touchant les icônes sur les pages de l'écran tactile. ▪ Affichage des états.
3	Port USB	Pour connecter une clé USB.

3 Pour votre sécurité

Objet du présent chapitre

Avec les Consignes de sécurité importantes des pages 2 et 3, ce chapitre fournit toutes les informations nécessaires afin de pouvoir utiliser le four combiné à micro-ondes en toute sécurité, sans mettre en danger soi-même ni autrui.

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



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.



3.2 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 fabricant. À cet effet sont utilisés les micro-ondes, la convection et les jets d'air chauds.
- Le four combiné à micro-ondes est destiné exclusivement à l'utilisation professionnelle et 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 d'éclair inférieur à 275 °C/528 °F, tels que des huiles hautement inflammables, graisses ou torchons (torchons de cuisine).
- Aucun aliment en boîte hermétique ou bocal scellé.

Exigences à respecter 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 respecter par le personnel et positions de travail* » à la section 3.6 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 faites pas fonctionner le four combiné à micro-ondes avant de l'avoir correctement transporté, mis en place, 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 bon état 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 comprise 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 autour de l'appareil.
- Il doit être possible de mettre en place le four combiné à micro-ondes en position d'installation qui l'empêche de basculer ou de glisser. La surface portante doit respecter ces exigences.

Restrictions obligatoires d'utilisation :

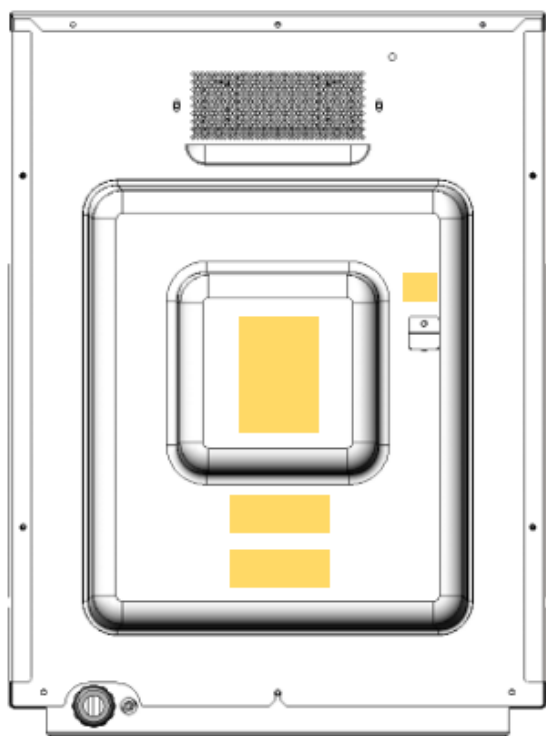
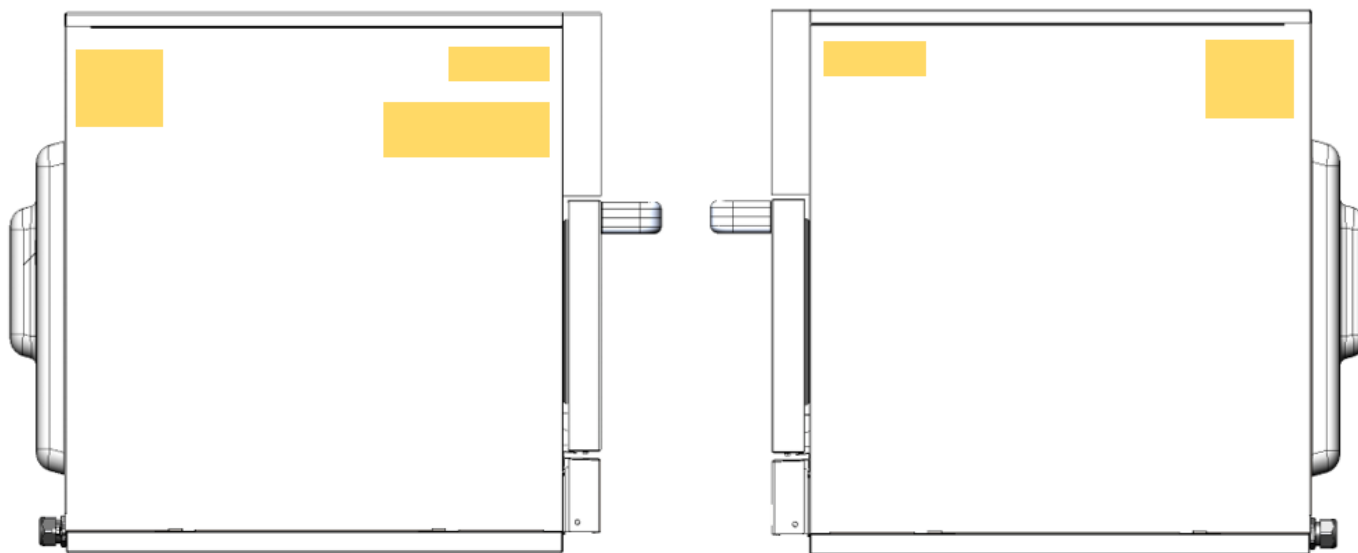
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur, et ne doit pas être décalé ni déplacé en cours d'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être installé ni utilisé sur des navires ou à proximité de zones sablonneuses telles que des kiosques de plage.

■ Exigences relatives au nettoyage

- Utilisez uniquement des produits de nettoyage approuvés par le fabricant.
- 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



Des étiquettes d'avertissement/de danger sont apposées sur le boîtier extérieur des fours, comme indiqué sur les schémas. Veuillez à connaître et à tenir compte de tous ces panneaux avertisseurs et de sécurité.



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 même du four combiné à micro-ondes ne peut cependant 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 état de marche.

La nature de ces risques résiduels et des effets qu'ils engendrent sont décrits aux pages suivantes.



■ Risques

L'illustration suivante montre un four combiné à micro-ondes Merrychef conneX® X12 :

■ Énergie micro-ondes excessive

Le four combiné à micro-ondes génère une énergie à micro-ondes. Tout fonctionnement alors que la porte ou l'enceinte de cuisson est ouverte ou endommagée peut provoquer des brûlures externes et internes de parties du corps en raison de l'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 entraîne 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 chaude/fumées (2)

Lors de la cuisson des aliments, le four combiné à micro-ondes peut produire de la vapeur chaude et des fumées 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 entraîne un risque de brûlure par vapeur chaude à l'ouverture de la porte de l'appareil. Faites 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 entraîne un risque de brûlure 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 implique un risque engendré par les pièces sous tension si le couvercle 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 de nettoyage spécifiques. Cela engendre un risque dû aux produits de nettoyage, car certains d'entre eux peuvent provoquer des brûlures de la peau.

■ Pièces mobiles les unes par rapport aux autres (4)

Lors de différentes actions, comme l'ouverture, la fermeture ou le nettoyage de la porte de l'appareil, il existe un risque de s'écraser ou de se couper la main.

■ Cuisson insuffisante des aliments

Assurez-vous que tous les aliments soient chauds avant de les servir, pour protéger vos convives de toute contamination microbologique des ingrédients.

! 3.5 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 état 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 toucher accidentellement les pièces sous tension ▪ Empêche d'accéder au ventilateur en mouvement depuis le compartiment électrique 	Vérifiez que les capots sont en place
2	Le panneau opérateur ne peut être retiré qu'à l'aide d'un outil	Empêche de toucher accidentellement les pièces sous tension	Assurez-vous que le panneau opérateur est en place.

Élément	Dispositif de sécurité	Fonction	Contrôle
3	Joint de la porte	Protège l'utilisateur des fuites de vapeur de l'enceinte	Inspectez régulièrement le joint de porte pour détecter les signes éventuels de dommages et le remplacer si nécessaire.
4	Porte de l'appareil	Protège l'utilisateur et l'environnement extérieur de toute vapeur chaude et de l'énergie micro-ondes	Inspectez régulièrement la porte pour détecter les dommages éventuels et remplacez-la si nécessaire.
5 (sans illustration)	Verrouillages de porte : circuit à trois interrupteurs pour la porte de l'appareil	Garantit que le système de production de micro-ondes ne peut être activé lorsque la porte est ouverte.	Vérifiez les interrupteurs de la porte : Action : Ouvrez complètement la porte de l'appareil pendant le préchauffage ou lorsque le four est à température Résultat : Message d'avertissement de porte ouverte affiché
6 (sans illustration, installé par le client)	Dispositif de coupure	<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 du nettoyage, de la réparation et de l'entretien, ainsi qu'en cas de danger 	Action : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Déclenche le dispositif de coupure
7 (sans illustration)	Fusibles internes	Empêche les composants défectueux de tirer trop de courant et de provoquer des risques d'incendie	Assurez-vous que les fusibles internes sont correctement classés et qu'ils sont utilisés uniquement par un technicien agréé de la société de service
8 (sans illustration)	Thermostats haute température internes	Empêche les composants défectueux de produire trop de chaleur et de provoquer des risques d'incendie	Assurez-vous qu'ils fonctionnent correctement et qu'ils sont utilisés uniquement par un technicien agréé de la société de service



3.6 Exigences à respecter par le personnel et positions de travail

■ Exigences à respecter par le personnel opérateur

Personnel	Qualifications	Tâches
Chef	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A la formation professionnelle requise ▪ Connaît la législation et les réglementations nationales relatives à l'alimentation, ainsi que la législation et les réglementations en matière d'hygiène ▪ Doit conserver des documents en accord avec l'ARMPC (HACCP en anglais) ▪ Formé à l'utilisation du four combiné à micro-ondes 	<p>Effectue essentiellement des opérations d'organisation telles que les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisir les données du profil de cuisson ▪ Modifier des profils de cuisson contenus dans le livre de recettes ▪ Concevoir de nouveaux profils de cuisson ▪ Régler les paramètres de l'appareil <p>Il peut également effectuer toutes les tâches d'utilisateur si nécessaire.</p>

Personnel	Qualifications	Tâches
Utilisateur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Opérateur spécialisé ▪ Formé à l'utilisation du four combiné à micro-ondes ▪ Travaille sous supervision ▪ Connaît les réglementations associées à la manipulation de charges lourdes 	<p>Effectue essentiellement des actions spécifiques de fonctionnement telles que les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement du four combiné à micro-ondes ▪ Lancement d'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
Manutentionnaire	<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 	Transport au sein de l'établissement.
Technicien de service	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Est un agent de service agréé ▪ A 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 correspond à toute la zone de l'appareil.
- La position de travail du personnel manipulant l'appareil correspond à l'avant de la porte de l'appareil.
- La position de travail du personnel lors du nettoyage et de la maintenance correspond à toute la zone de l'appareil.

3.7 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"> ▪ Transport 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 en hauteur etc.)

■ Installation, préparation à la première utilisation et mise hors service

Activité	Matériel utilisé	Équipements de protection individuelle
Installation et retrait (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 de protection thermique (conformes à la norme 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 en hauteur etc.)

■ 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 de protection thermique (conformes à la norme EN 407 de l'Union européenne) ▪ Chaussures de sécurité
Retrait et montage de composants	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 de protection thermique (conformes à la norme 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 de nettoyage approuvés par le fabricant ▪ Produits chimiques de protection approuvés par le fabricant 	<p>Éléments d'équipement de protection, selon le produit de nettoyage 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 matériau du produit de nettoyage concerné contient une spécification plus précise de ces éléments. Possibilité d'obtenir une copie à jour auprès du fabricant. Reportez-vous à l'étiquette du produit de nettoyage concerné.</p>
Nettoyage des composants et accessoires selon les instructions correspondantes	Détergent ménager habituel : doux pour la peau, non alcalin, pH neutre et sans odeur	Suivez les instructions données par le fabricant du produit de nettoyage utilisé
Nettoyage de l'extérieur du boîtier de l'appareil	Nettoyant ménager habituel pour inox ou nettoyant pour surface dure	Suivez les instructions données par le fabricant du produit de nettoyage utilisé

4 Déplacement de l'appareil

Objet du présent chapitre

Informe sur les possibilités de déplacement de l'appareil.

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

4.1 Travailler en toute sécurité avec l'appareil

Personnel autorisé à déplacer l'appareil

Personnel autorisé à déplacer l'appareil :

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

Équipements de protection individuelle

Portez les équipements de protection individuelle suivants, tels que définis dans la section « *Équipement de protection individuelle* » à la section 3.7 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.

- ▶ Utilisez un chariot élévateur/transpalette pour déplacer l'appareil.
- ▶ Lors du levage de l'appareil, demandez l'aide de suffisamment de personnes selon le poids de l'appareil (valeur fonction de l'âge et du sexe). Respectez les réglementations locales de sécurité au travail.
- ▶ Portez des équipements de protection individuelle.

Surface portante inadaptée

AVERTISSEMENT

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

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

- ▶ Assurez-vous 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

Assurez-vous que la largeur et la hauteur sont suffisantes tout au long du chemin emprunté pour le transport de l'appareil, afin d'être sûr 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

conneX 12

Largeur	[mm]	520	[po]	20,5
Hauteur	[mm]	855	[po]	33,7
Profondeur	[mm]	820	[po]	32,3

conneX 16

Largeur	[mm]	620	[po]	24,4
Hauteur	[mm]	855	[po]	33,7
Profondeur	[mm]	820	[po]	32,3

Capacité de charge de transport de l'appareil

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

Poids à vide de l'appareil

Connex 12 version forte puissance	[kg]	68,7	[lbs]	151
Connex 12 standard version puissance standard	[kg]	60,0	[lbs]	133
ConneX 16	[kg]	79,2	[lbs]	175

Déplacement de l'appareil vers le lieu d'installation

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

- Déplacez toujours l'appareil sur une palette.
- Déplacez toujours l'appareil en position debout.
- Déplacez l'appareil lentement et avec soin, et fixez-le pour éviter tout basculement.
- Veillez à ne pas cogner l'appareil contre quoi que ce soit.
- Évitez de déplacer l'appareil le long de chemins irréguliers ou à pentes montantes ou descendantes/escaliers.
- Ne levez pas l'appareil par la poignée, utilisez toujours les points de levage manuels.

5 Mise en place de l'appareil

Objet du présent chapitre

Indique comment mettre en place votre appareil.

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

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

Personnel autorisé à mettre en place l'appareil

Personnel autorisé à 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

Portez les équipements de protection individuelle suivants, tels que définis dans la section « *Équipement de protection individuelle* » à la section 3.7 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.

- ▶ Utilisez un chariot élévateur ou un transpalette pour placer l'appareil à l'emplacement d'installation ou pour le déplacer à un nouvel emplacement.
- ▶ Pour mettre l'appareil dans la bonne position, faites appel à un nombre suffisant de personnes par rapport au poids de l'appareil (valeur en fonction de l'âge et du sexe). Respectez les réglementations locales de sécurité au travail.
- ▶ Portez des équipements de protection individuelle.

Surface portante inadaptée

AVERTISSEMENT

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

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

- ▶ Assurez-vous 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. Inspectez 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 appareils, il faut respecter les règles suivantes :

- Il doit être possible de satisfaire aux conditions de fonctionnement. Pour connaître les conditions de fonctionnement, consultez la section 3.2 « *Exigences relatives à l'environnement de fonctionnement du four combiné à micro-ondes* ».
- Il existe un risque d'incendie dû à la chaleur émise par les surfaces chaudes. Les matières, gaz et liquides inflammables ne doivent donc pas se trouver à proximité 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 minimal requis pour l'appareil.
- Les sources de chaleur à proximité doivent être situées à une distance minimale de 500 mm/20 po.
- 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 appareils utilisant de la graisse chaude, sans couvercle et situés à proximité doivent se trouver à une distance minimale de 500 mm/20 po.
- 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 portante de l'appareil (plan de travail, sur pied ou kit de superposition) en position d'installation, de sorte à ce qu'il ne puisse pas 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 plane 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

Connex 12 version forte puissance	[kg]	58,7	[lbs]	130
Connex 12 standard version puissance standard	[kg]	50,0	[lbs]	111
ConneX 16 version	[kg]	67,2	[lbs]	148

■ Espace réellement nécessaire

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

De plus grands intervalles par rapport aux murs sont généralement recommandés pour permettre l'accès pour l'entretien.

Sur le lieu de l'installation, les pièces suivantes ne doivent être ni couvertes, ni déplacées ni obstruées (consultez également la section 2.1 « *Conception et fonctionnement du four combiné à micro-ondes* ») :

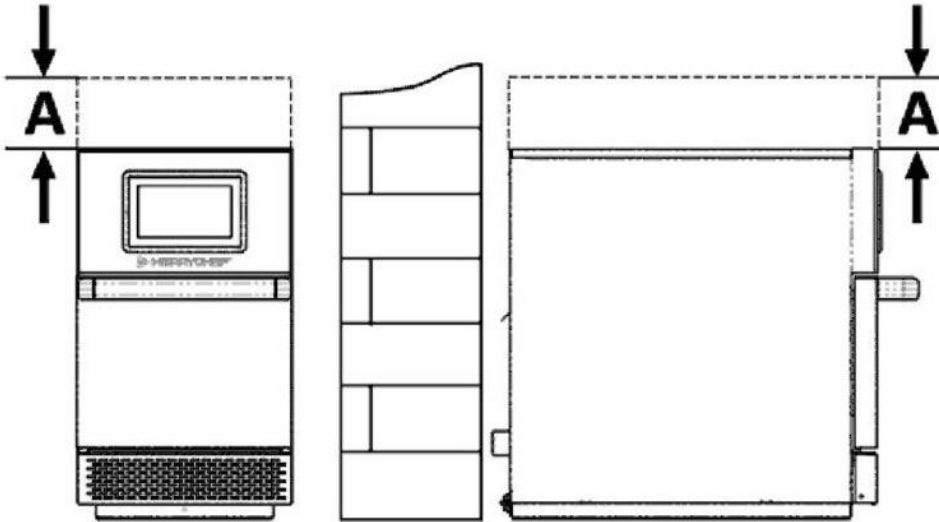
- Manchon d'évacuation à l'arrière de l'appareil
- Filtre à air sur le devant de l'appareil

Pensez à laisser un espace suffisant pour permettre un accès dédié à l'entretien et à la maintenance de l'appareil, ainsi qu'au sectionneur d'alimentation.

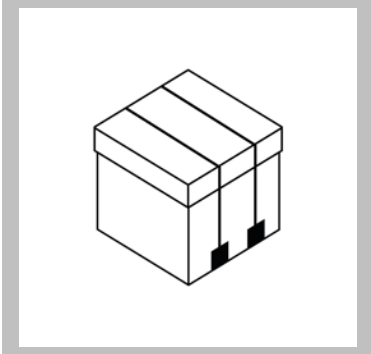
■ Espace minimal nécessaire

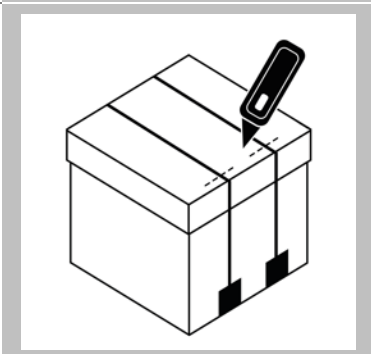
Le graphique et le tableau suivants indiquent l'espace requis pour l'appareil, dans différentes situations d'installation et de fonctionnement. Ils montrent également les distances minimales horizontales par rapport aux surfaces et murs adjacents. L'espace de sécurité au-dessus doit toujours être respecté.

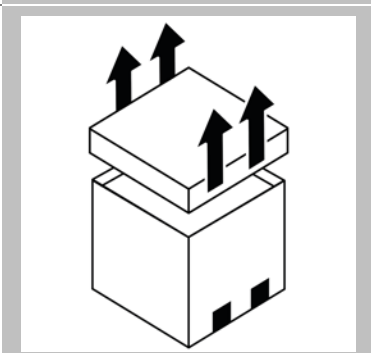
Signification	Espace requis			
A Dégagement de sécurité depuis le haut	[mm]	50	[po]	2
Profondeur nécessaire, porte d'appareil ouverte à 90°	[mm]	310	[po]	12,2
Dégagement de sécurité côté gauche/droit	[mm]	0	[po]	0

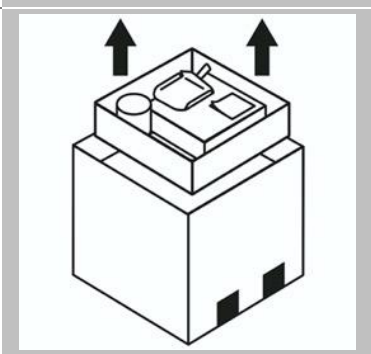


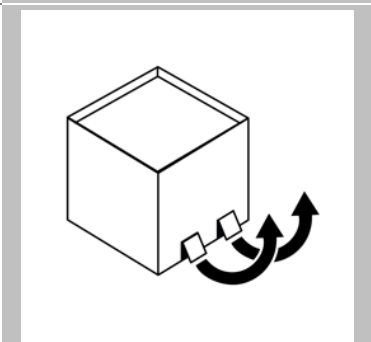
5.3 Déballage de l'appareil

- 

Réceptionnez la livraison de l'appareil dans son carton d'emballage. Contrôlez les éventuels dommages à l'appareil avant de signer le bon de livraison. Signalez tout dommage sur le bon de livraison et avertissez le transporteur ainsi que le constructeur.
- 

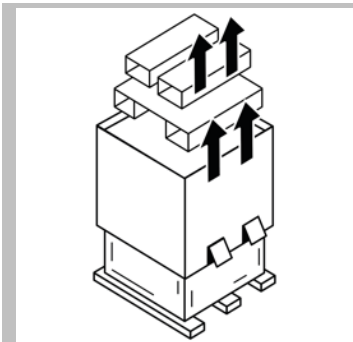
Coupez les bandes de cerclage du carton.
- 

Retirez le couvercle.
- 

Retirez la documentation importante et tout accessoire du produit. Prenez connaissance des instructions de déballage.
- 

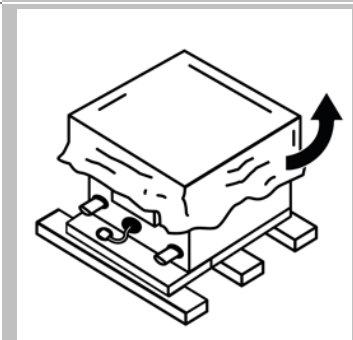
Retirez les rabats en carton.

6.



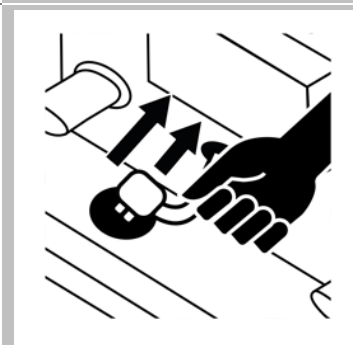
Retirez la garniture intérieure et le manchon extérieur.

7.



Retirez l'emballage en plastique.

8.



Enlevez la prise du support en carton.

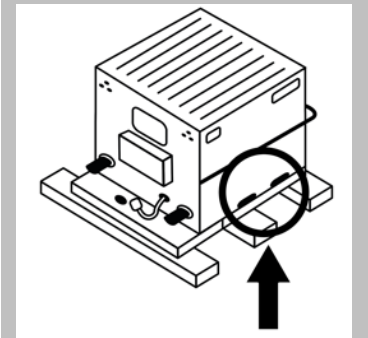
⚠ AVERTISSEMENT

N'installez jamais et ne mettez jamais en service un appareil endommagé, en aucune circonstance.

5.4 Retrait de l'appareil de la palette

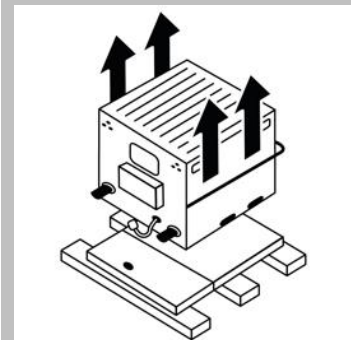
Le poids de votre appareil est indiqué dans les « *Caractéristiques techniques* » à la section 11.0.

1.

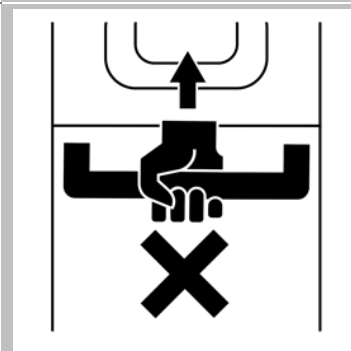
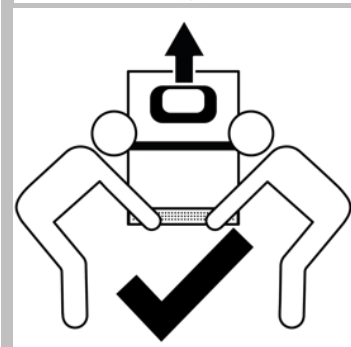


Identifiez les points de levage appropriés.

2.



Après avoir repoussé le carton de base à l'avant du four, sortez l'appareil de son emballage. (Veillez à être 2 personnes pour soulever l'appareil.)
Portez des équipements de protection individuelle adéquats.



⚠ AVERTISSEMENT

- Ne levez pas 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

Respectez les règles suivantes pour vous 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 pas basculer ni glisser. La surface portante doit satisfaire aux exigences.
- Le revêtement de travail doit avoir une surface non glissante.

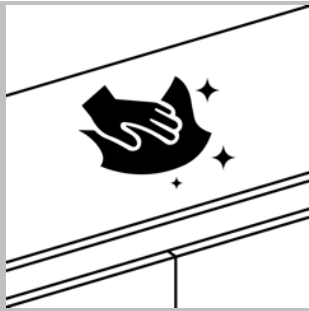
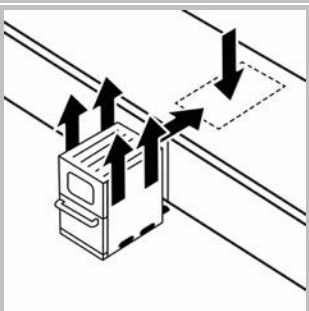
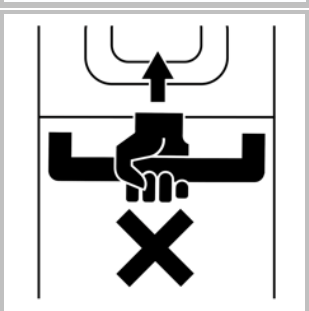
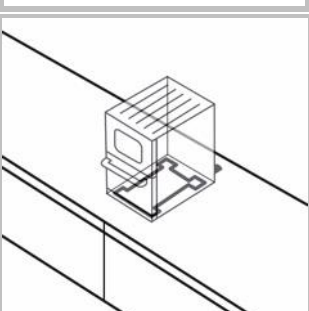
■ Informations sur le joint du socle de Merrychef conneX® :

Conformément à la section 5.20.2 de la norme NSF4 ;

Les équipements installés sur plan de travail doivent être conçus et fabriqués de manière à être :

- Portables ; ou
- Scellés au plan de travail ; ou
- Surélevés sur des pieds de 10 cm (4 po) minimum qui permettent un accès facile pour le nettoyage.

Le four conneX® Merrychef est équipé d'un joint de socle/plan de travail auto-étanche installé en usine qui répond aux exigences des équipements installés sur plan de travail NSF4.

	<p>Préparez une surface plane, totalement PROPRE et sèche pour le four.</p>
	<p>Déballer le four en suivant les instructions de la section 5.3, soulevez-le et posez-le sur la surface préparée. (Veillez à être 2 personnes pour soulever l'appareil.)</p>
	<p>⚠ AVERTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ne levez pas le four par la poignée. ▪ Risque d'écrasement si l'appareil bascule.
	<p>Le socle du conneX est scellé au plan de travail par un joint en caoutchouc fixé à la base du four conformément à la norme NSF4 sur les équipements scellés installés sur plan de travail. Le joint se fixe automatiquement sur la surface d'installation, aucun adhésif supplémentaire n'est nécessaire.</p>

6 Installation

Objet du présent chapitre

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

6.1 Travail en sécurité lors de l'installation électrique

Personnel autorisé pour l'installation électrique

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

Réglementations de l'installation électrique

Respectez les exigences suivantes afin d'éviter les risques engendrés par tout raccordement électrique incorrect :

- 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

Portez les équipements de protection individuelle définis dans la section « *Équipement de protection individuelle* » à la section 3.7 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 raccordé à un système de liaison équipotentielle, il existe un risque de choc électrique en touchant des pièces sous tension.

- ▶ Assurez-vous que tous les travaux sur le circuit électrique sont effectués uniquement par un électricien qualifié d'une société de service agréée.
- ▶ Assurez-vous que les raccordements électriques sont en bon état et bien serrés avant de mettre l'appareil en service.
- ▶ Avant de préparer l'appareil à l'utilisation, assurez-vous que celui-ci ainsi que tous les accessoires métalliques sont raccordés à un système de liaison équipotentielle.

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

Respectez les exigences suivantes afin d'éviter les risques engendrés par tout raccordement électrique incorrect :

- L'alimentation électrique doit être raccordée conformément aux réglementations locales applicables des associations professionnelles et du fournisseur d'électricité concerné.
- Le boîtier de l'appareil doit être mis à la terre de manière adéquate et raccordé à un système de liaison équipotentielle (UE).
- Dans le cas de l'installation de deux fours combinés à micro-ondes sur un chariot de superposition, les deux boîtiers des appareils ainsi que le chariot lui-même doivent être mis à la terre de manière adéquate et raccordés à 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 mettez jamais 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 raccordements sont effectués correctement.

■ Équipements fournis par le client et 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
MCB/Fusible	La protection contre les surintensités et le raccordement de l'appareil doivent satisfaire aux réglementations locales et aux exigences nationales relatives à l'installation. Si l'installation comporte plusieurs appareils, un dispositif de protection contre les surintensités doit être prévu pour chaque appareil.
Liaison équipotentielle	L'appareil doit être intégré à un système de liaison équipotentielle (UE). Liaison équipotentielle : raccordement électrique assurant que les châssis des équipements électriques et tous composants externes conducteurs sont à un potentiel identique (ou pratiquement identique).
Disjoncteur différentiel (DD)/disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT)	Les prescriptions d'installation nécessitent une protection par dispositif à courant résiduel ou différentiel (DD). Utilisez des disjoncteurs différentiels satisfaisant aux réglementations nationales concernées. Si l'installation comporte plusieurs appareils, un disjoncteur différentiel doit être prévu pour chaque appareil.
Dispositif de coupure	Un dispositif de coupure omnipolaire, facilement accessible, avec une séparation des contacts de 3 mm au minimum, doit être installé à proximité de l'appareil. L'appareil doit être raccordé par le dispositif de coupure. Le dispositif de coupure sert à isoler l'appareil de l'alimentation électrique, pour les travaux de nettoyage, de réparation et d'installation.

■ Convertisseur de fréquence installé

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

Ces dispositifs peuvent conduire à un courant de fuite de plus de 3,5 mA par pilote FC.

Utilisez 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 de 30 mA *: évite au DD d'être déclenché par les courants de charge de condensateurs et capacités parasites au démarrage de l'appareil.
- Caractéristique de déclenchement « Protection courant de fuite, type SI » pour les DD à seuil de déclenchement de 30 mA *: insensible aux déclenchements intempestifs.
- *Les réglementations nationales locales peuvent exiger des valeurs de déclenchement plus faibles, comme en Amérique du Nord. Dans ce cas, ces valeurs nominales de seuil de déclenchement inférieures doivent être adoptées, garantissant ainsi que le dispositif dédié dispose d'une immunité élevée aux déclenchements intempestifs.

Remarque : les dispositifs différentiels (DD) sont également connus sous d'autres noms, tels que les disjoncteurs de fuite à la terre (ELCB), les interrupteurs de sécurité, les interrupteurs de défaut à la terre (GFIS) et les disjoncteurs différentiels de fuite à la terre (DDFT). Ces éléments ne doivent pas être confondus avec la protection contre les surintensités.

6.3 Exigences relatives à l'installation électrique

■ Disjoncteurs (MCB ~ disjoncteurs miniatures)

Pour la protection contre les surintensités, un disjoncteur de type D (spécialement conçu pour ce type d'équipement) doit être installé. Il est recommandé d'utiliser un disjoncteur de type C à tension nominale plus élevée (voir ci-dessous). Les établissements équipés de disjoncteurs standard (type B) sont sensibles aux « pics » survenant lors du démarrage de congélateurs, réfrigérateurs et autres équipements utilisés pour la restauration, y compris les fours combinés à micro-ondes. Un disjoncteur de surintensité individuel d'intensité nominale appropriée doit être utilisé pour chaque appareil installé, ainsi qu'un dispositif de courant résiduel dédié (disjoncteur de fuite à la terre) distinct.

Modèle	Disjoncteur recommandé (par phase)	Autre disjoncteur recommandé (par phase)
ConneX 12 puissance standard	D16	C20
ConneX 12 forte puissance/conneX 16 - 1 phase	D32	C40
ConneX 12 forte puissance/conneX 16 - 3 phase	D16	C20

■ Dispositif différentiel (DD)

Les réglementations d'installation exigent une protection par un dispositif à courant résiduel (disjoncteur de fuite à la terre). Utilisez des dispositifs différentiels adaptés, avec une haute immunité aux déclenchements intempestifs, satisfaisant aux réglementations nationales applicables. Évitez d'utiliser de longs câbles, car ils peuvent être un facteur de déclenchement intempestif.

Si l'installation comporte plusieurs appareils, un disjoncteur différentiel (disjoncteur de fuite à la terre) doit être prévu pour chaque appareil.

■ 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	Phase	Signification
<p>MONOPHASÉ</p>	Monophasé	<p>Les modèles britanniques 13 A sont équipés d'une prise moulée conforme à la norme BS1363, protégée par fusible 13 A.</p> <p>Les modèles 16 A européens sont équipés d'une prise moulée conforme CEE 7/7 (type Schuko F) d'intensité nominale 16 A.</p> <p>Les modèles 30 A sont équipés d'une prise bleue de 32 A conforme à la norme CEI 60309 (EN 60309).</p> <p>Raccordement à une alimentation protégée par disjoncteur différentiel (DDFT) dédié, avec un disjoncteur adapté comme indiqué ci-dessus.</p>
<p>BIPHASÉ</p>	Biphasé	<p>Les modèles biphasés doivent être raccordés comme illustré (le four biphasé nécessite une alimentation triphasée, utilisant L1 et L2 comme deux phases séparées, L3 n'est pas utilisé).</p> <p>Les modèles 30 A sont équipés d'une prise rouge de 32 A conforme à la norme CEI 60309 (EN 60309).</p> <p>Les modèles 16 A modèles européens sont équipés d'une prise rouge de 16 A 90° conforme à la norme CEI 60309 (EN 60309).</p> <p>Raccordement à une alimentation protégée par disjoncteur différentiel (DDFT) dédié, avec un disjoncteur adapté comme indiqué ci-dessus.</p>
	Monophasé 60 Hz (deux pôles)	<p>Modèles monophasés, utilisant une alimentation biphasée L1 et L2 (240 V) ou L1 et L2 à partir d'une alimentation triphasée (208 V). Le neutre n'est pas utilisé.</p> <p>Les modèles 15 A sont équipés de fiches mâles HBL5666C NEMA 6-15P et 15A HBL4570C NEMA L6-15P.</p> <p>Les modèles 20 A sont équipés d'une fiche HBL5466C NEMA 6-20P.</p> <p>Les modèles 30A sont équipés de fiches mâles YP-91L NEMA 6-30P et HBL2621 NEMA L6-30P.</p> <p>Raccordement à une alimentation protégée par disjoncteur différentiel (DDFT) dédié, avec un disjoncteur adapté comme indiqué ci-dessus.</p>
Reportez-vous aux informations relatives à l'installation électrique pour les autres modèles propres au pays.		

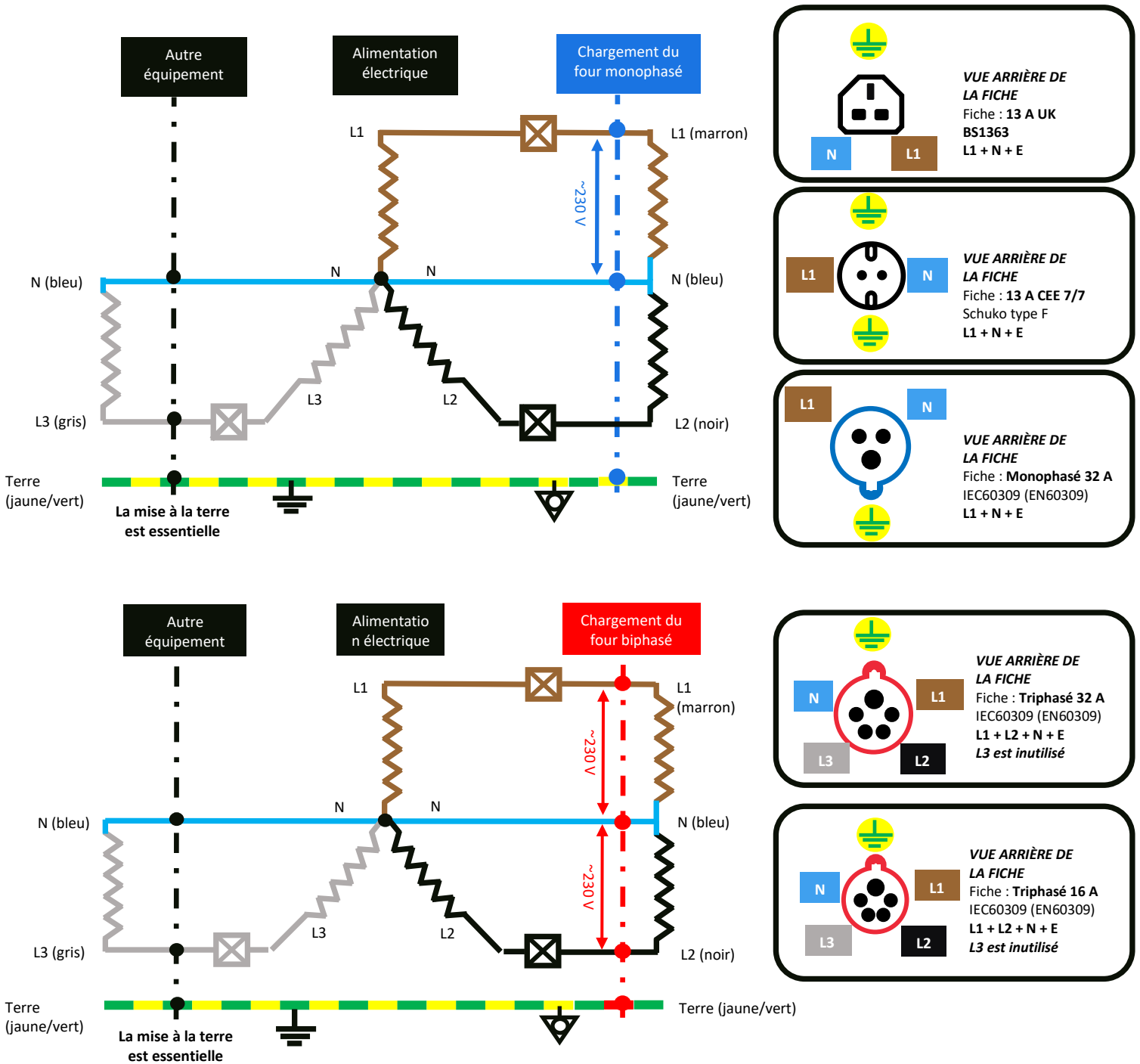
Liaison équipotentielle



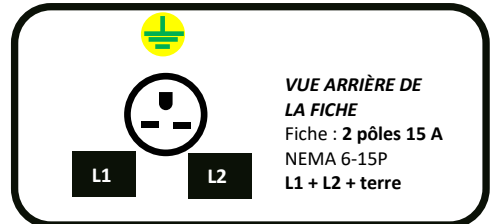
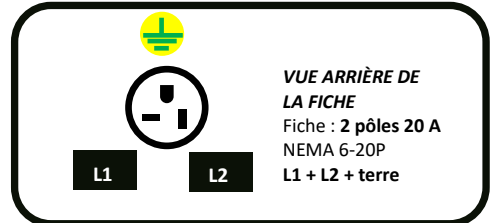
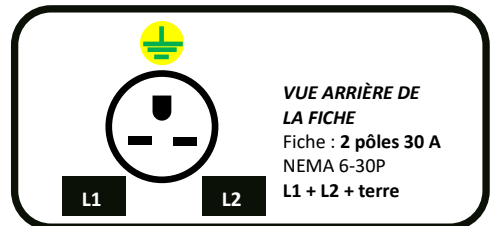
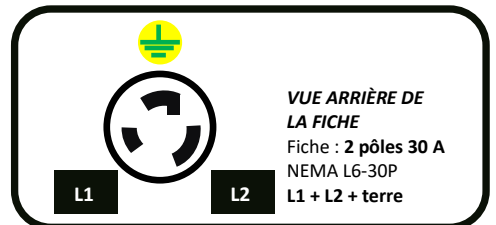
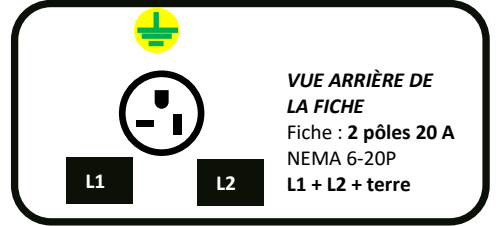
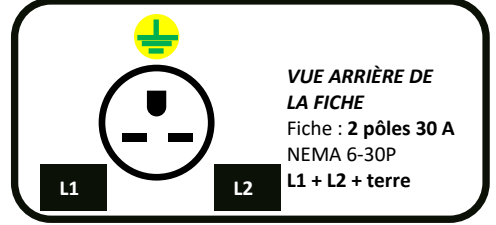
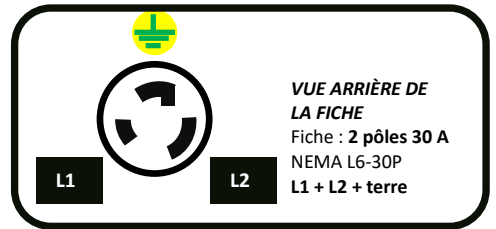
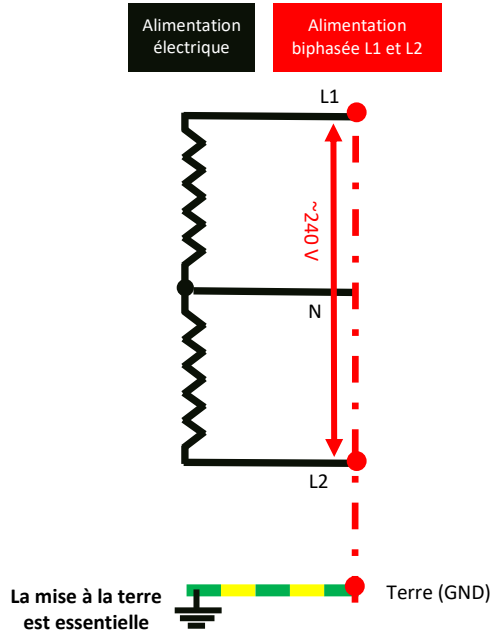
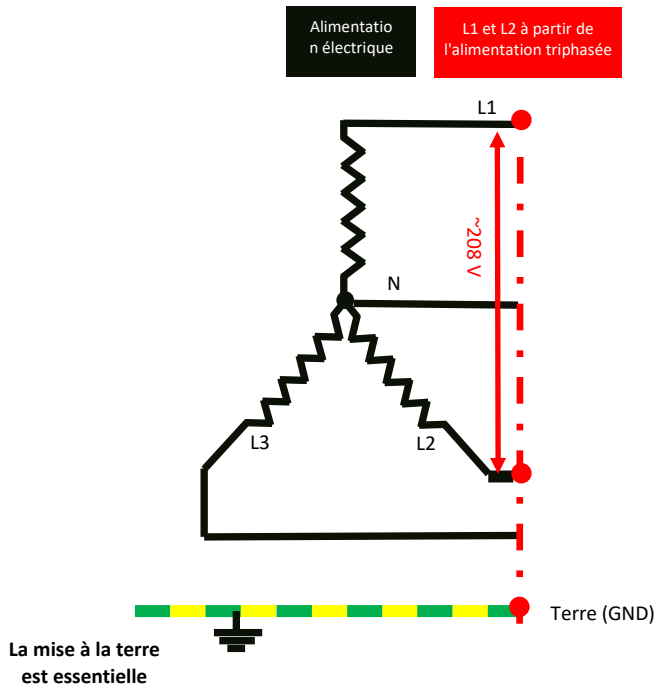
Un point de liaison équipotentielle est prévu au niveau du panneau arrière de l'appareil pour une mise à la terre indépendante (à l'exception des modèles destinés aux États-Unis).

■ Exemple de schéma de charge des phases

La charge par phase n'est pas égale. Par conséquent, il est recommandé de raccorder d'autres équipements électriques à une source L3+N distincte de l'alimentation secteur.



■ États-Unis et Canada



7 Préparation de l'appareil à l'utilisation

Objet du présent chapitre

Ce chapitre vous montre comment faire fonctionner le four combiné à micro-ondes et comment cuire les aliments.

7.1 Sécurité du travail lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation

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

Portez les équipements de protection individuelle définis dans la section « *Équipement de protection individuelle* » à la section 3.7 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 respectées 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.
- Assurez-vous que tous les accessoires appropriés sont montés.

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

- Les freins de blocage sur les roulettes avant doivent toujours être actionnés lorsque les appareils fonctionnent.
- Vérifiez 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 raccordé à un système de liaison équipotentielle, il existe un risque de choc électrique en touchant des pièces sous tension.

- ▶ Assurez-vous que tous les travaux sur le circuit électrique sont effectués uniquement par un électricien qualifié d'une société de service agréée.
- ▶ Avant de préparer l'appareil à l'utilisation, assurez-vous que celui-ci ainsi que tous les accessoires métalliques sont raccordés à un système de liaison équipotentielle.

Surfaces chaudes

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par les hautes températures dans 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 la porte de l'appareil ou toute partie ayant été à l'intérieur du four lors de la cuisson.
- ▶ Portez des équipements de protection individuelle.

Vapeur chaude/fumées

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure par vapeur chaude et fumées

- ▶ À l'ouverture de la porte, prenez toujours garde aux vapeurs et fumées chaudes s'échappant, qui pourraient provoquer des brûlures au visage, aux mains, aux pieds et aux jambes.
- ▶ Lors du refroidissement de l'enceinte à l'aide de la fonction « refroidissement », éloignez-vous de l'appareil pour éviter l'air chaud et la vapeur qui s'échappent de la porte ouverte.

■ Énergie micro-ondes excessive

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par énergie micro-ondes excessive

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

- ▶ Ne tentez 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 laissez en aucun cas un objet entre la face avant du four et la porte, et ne laissez jamais des résidus de nourriture ou de produits d'entretien s'accumuler au niveau des surfaces d'étanchéité.
- ▶ N'utilisez pas 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 de maintenance 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.

Réduisez ou éliminez les interférences avec la radio, la télévision ou tout autre appareil électrique en procédant comme suit :

- Placez les appareils électriques aussi loin que possible du four combiné à micro-ondes.
- Utilisez une antenne, correctement installée, sur la radio, la télévision ou autre pour obtenir une meilleure 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'utiliser, servez-vous des listes de contrôles ci-dessous pour vous assurer que toutes les exigences importantes sont respectées. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que toutes les exigences définies soient respectées.

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

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

Liste de contrôle des dispositifs de sécurité et avertissements :

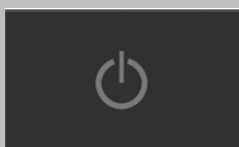
- Tous les dispositifs de sécurité sont à leur position définie, fonctionnent correctement et sont fixés de manière adéquate.
- Tous les symboles d'avertissement sont à leur position définie.


■ Ustensiles de cuisine appropriés

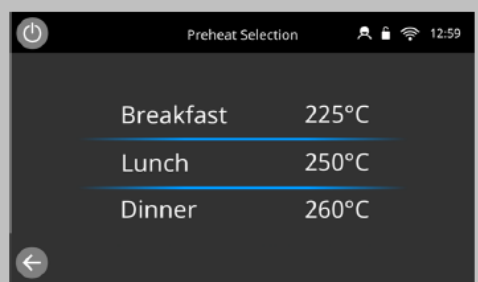
Vérifiez les instructions du fabricant et les caractéristiques thermiques afin de déterminer la compatibilité de différents récipients ou ustensiles avec les différentes fonctions de cuisson. Le tableau suivant fournit des directives générales :

Ustensiles de cuisine	Autorisé	Note
Récipients résistant à la chaleur		
Verre trempé	OUI	
Vitrocéramique compatible	OUI	N'utilisez pas d'articles avec décoration métallique.
Poterie (porcelaine, vaisselle, etc.)	OUI	
Barquettes métalliques et à film		
Tout récipient métallique ou à film	NON	
Récipients plastiques		
Récipients plastiques allant au four combiné	OUI	Utilisez uniquement des récipients plastiques approuvés par le fabricant.
Éléments jetables		
Combustibles (papier, carton, etc.)	OUI	Utilisez uniquement des combustibles approuvés par le fabricant.
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	

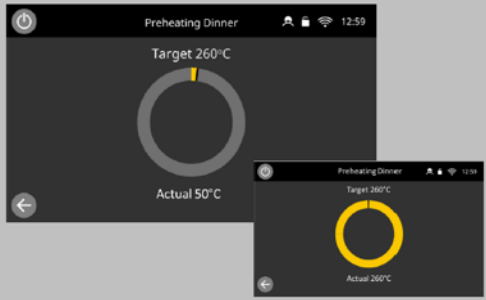
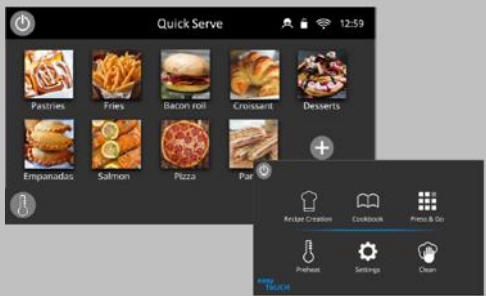
■ Mise en route

- 

Effectuez l'ensemble des contrôles de sécurité appropriés et assurez-vous que l'appareil est propre, vide et branché.
Allumez ensuite l'appareil en sélectionnant l'icône MARCHE à l'écran.
- 

L'écran easyTouch® s'allume avec un affichage qui fait défiler les marques Welbilt.
Une fois démarré, l'écran d'accueil Merrychef s'affiche et propose des options de raccourcis « informations » ou « réglages ». Si l'écran reste inactif, il passe automatiquement au préchauffage/aux options de préchauffage.
Si une seule température de préchauffage a été pré-réglée, le four commence alors automatiquement à chauffer jusqu'à la température souhaitée.
- 

Lorsque l'appareil est paramétré avec au moins deux températures de préchauffage, un choix s'affiche.
Une barre de défilement sur le côté de l'écran indique qu'il existe d'autres choix de températures qui ne sont pas affichés à l'écran.
Si nécessaire, faites glisser votre doigt vers le haut ou vers le bas pour parcourir les options de préchauffage disponibles. Ensuite, sélectionnez la température souhaitée pour commencer à préchauffer l'enceinte.

4. 
- 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, touchez la flèche arrière en bas à gauche de l'écran. (L'écran précédent s'affiche à nouveau.)
5. 
- En « Mode service rapide », l'appareil est prêt à être utilisé lorsque le « livre de recettes » s'affiche.
- En « Mode service complet », l'écran « Accueil » (écran avec la toque de chef) s'affiche.

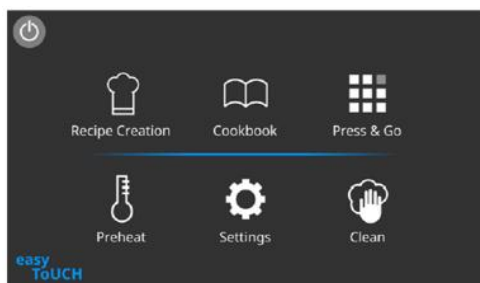
Directives et instructions pour le client

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

Aperçu



Les touches et leur fonction

Touche	Signification	Fonction
	Mode création/développement de recette	Le mode « Création de recette » permet de développer des profils de cuisson à plusieurs étapes, puis de les enregistrer sous un nom et une icône afin de les réutiliser ultérieurement.
	Press&Go	Permet d'accéder rapidement aux profils de cuisson déjà enregistrés pour les utiliser.
	Livre de recettes	Le « Livre de recettes » contient les profils de cuisson enregistrés en mémoire dans l'appareil. Il permet d'afficher les favoris, les groupes de profils de cuisson et la liste complète des profils de cuisson disponibles.
	Nettoyage	« Nettoyage » permet de préparer l'appareil pour le nettoyage avec une aide illustrée pendant le processus de nettoyage.
	Changement de température	Les préchauffages permettent de contrôler la température de fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez stocker jusqu'à 6 préchauffages pour l'appareil.
	Réglages	« Réglages » permet de 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 de dépannage et d'entretien.

■ L'écran easyTouch®







L'affichage, la disposition et les icônes de l'écran easyTouch® présentés dans ce manuel ont une fonction purement indicative et ne sont pas une représentation exacte de ceux fournis avec l'appareil.

7.4 Écran de clavier

■ Aperçu



■ Les touches et leur fonction

Touche	Signification	Fonction
	Écran de clavier	L'écran de clavier est utilisé pour entrer un mot de passe autorisé pour saisir des données relatives aux programmes ; peut restreindre l'accès de l'opérateur à certaines fonctions.
	Effacer l'écran	Sélectionnez la touche « Effacer l'écran » pour effacer le texte de l'écran de clavier.
	Clavier	Saisissez du texte à l'aide du clavier.
	Défilement du clavier	Choisissez les flèches vers le haut/vers le bas pour faire défiler l'écran de clavier, pour les minuscules, les nombres, etc.
	Entrée/OK	Choisissez la coche verte pour confirmer les réglages et poursuivre.
	Écran précédent	Choisissez la touche « Retour » pour revenir à un écran précédent.

■ Nombre de caractères

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

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.

8.1 Principes de fonctionnement et instructions pour la cuisson

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 section 3. Ensuite, prenez les mesures de sécurité nécessaires.

Formez votre personnel aux règles de sécurité du travail données dans la présente section avant de commencer le travail, et faites-les respecter strictement.

Formez votre personnel aux avertissements de danger indiqués dans la présente section et dans les instructions ci-dessous, et soulignez l'importance de prendre les précautions définies.

■ Équipements de protection individuelle pour le personnel

Formez votre personnel au port des équipements de protection individuelle corrects, tels que définis dans la section 3.7 « *Équipement de protection individuelle* » du chapitre « *Pour votre sécurité* » pour les tâches pertinentes.

■ Règles de fonctionnement en toute sécurité

Pour éviter les risques, les règles suivantes doivent être respectées 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 recouvertes, obstruées ni bloquées.

■ 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.
- Vérifiez 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 à roulettes lourds peuvent être fatigants et inconfortables, et que les équipements déplacés peuvent subir des défaillances.

■ Surfaces chaudes

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par les hautes températures dans 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 la porte de l'appareil ou toute partie se trouvant ou ayant été à l'intérieur du four lors de la cuisson. Portez des équipements de protection individuelle.

■ Vapeur chaude/fumées

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure par vapeur chaude et fumées

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

- ▶ Lorsque vous ouvrez la porte et refroidissez l'enceinte à l'aide de la fonction « Refroidissement », éloignez-vous de l'appareil pour éviter que les vapeurs chaudes n'atteignent votre corps après s'être échappées de la porte ouverte.

■ Liquides chauds

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure par liquides chauds

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

- ▶ Utilisez uniquement des récipients de la taille adéquate.
- ▶ Insérez correctement les récipients alimentaires.
- ▶ Placez toujours les récipients contenant des liquides ou des aliments qui se liquéfieront lors de la cuisson sur des grilles permettant à tous les utilisateurs de voir correctement le récipient. Sortez toujours horizontalement tout récipient contenant des liquides ou des aliments qui se liquéfieront lors de la cuisson.
- ▶ Portez des équipements de protection individuelle.

■ Énergie micro-ondes excessive

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures par énergie micro-ondes excessive

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

- ▶ Ne tentez 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 laissez en aucun cas un objet entre la face avant du four et la porte, et ne laissez jamais des résidus de nourriture ou de produits d'entretien s'accumuler au niveau des surfaces d'étanchéité.
- ▶ N'utilisez pas 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 de maintenance qualifiés.

■ Rupture de la chaîne du froid

AVERTISSEMENT

Risque de contamination microbiologique des aliments

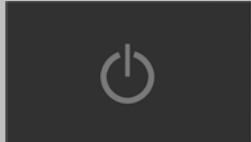
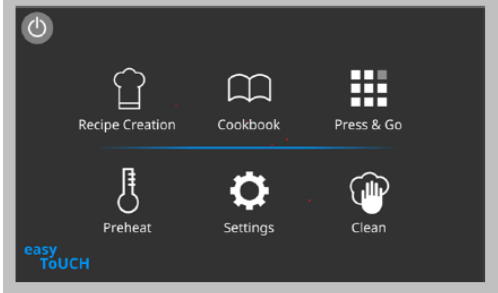
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil pour entreposer temporairement de la nourriture.
- ▶ N'interrompez jamais intentionnellement la cuisson.
- ▶ Lorsque l'appareil fonctionne à nouveau après une coupure de courant, tenez compte du temps nécessaire à la reprise du fonctionnement sur l'état des aliments. En cas de doute, jetez les aliments.

8.1.2 Mettre le four sous tension et hors tension


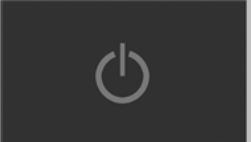

■ Pour votre sécurité lors de l'utilisation du four combiné à micro-ondes

Avant de commencer à travailler, il est essentiel de se familiariser avec les règles et avertissements de danger définis à la section 8 « Travailler en toute sécurité avec l'appareil », et de suivre les instructions qui y sont données.


■ Mise sous tension du four combiné à micro-ondes

1.  Mettez le four combiné à micro-ondes sous tension.
2.  Attendez que le logiciel soit prêt à l'emploi.
REMARQUE :
L'écran « Accueil » visible à gauche s'affiche uniquement en « Mode service complet ».

■ Mise hors tension du four combiné à micro-ondes à la fin de la journée

1.  Effectuez les tâches de nettoyage nécessaires telles que définies dans le programme de nettoyage.
2.  Mettez le four combiné à micro-ondes hors tension.
3.  Laissez la porte de l'appareil entrouverte pour laisser s'échapper l'humidité.
REMARQUE :
Coupez l'alimentation secteur 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 à travailler, il est essentiel de se familiariser avec les règles et avertissements de danger définis à la section 8 « Travailler en toute sécurité avec l'appareil », et de suivre les instructions qui y sont données.

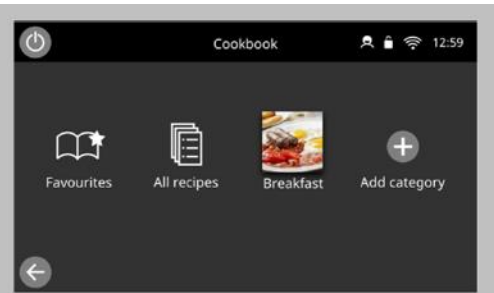
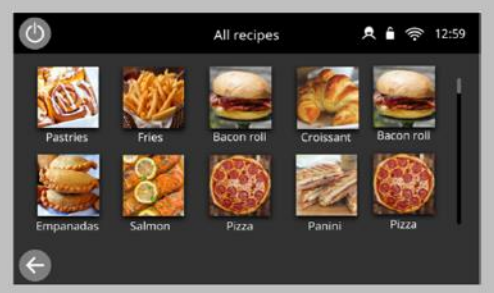
■ Exigences

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


■ Comment effectuer une cuisson

1. Choisissez un profil de cuisson dans le livre de recettes ou saisissez un nouveau profil de cuisson.
2. Suivez les messages affichés par le logiciel.
3. Ouvrez la porte de l'appareil.
4. Mettez les aliments préparés dans le four combiné à micro-ondes.
5. Refermez la porte de l'appareil.
6. Lancez la cuisson.
7. Attendez la fin de la cuisson.
8. Un signal sonore retentit lorsque la cuisson est terminée. Suivez les messages affichés par le logiciel.
9. Ouvrez la porte de l'appareil.
10. Sortez les aliments.
11. Refermez la porte de l'appareil.

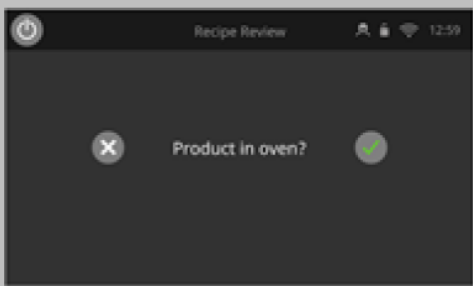

■ Utilisation d'un profil de cuisson (Mode service rapide)

1.  Sélectionnez l'icône « Toutes les recettes ».
2.  Faites glisser votre doigt vers le haut/bas pour trouver la recette.

REMARQUE :
Une image grisée indique que la température de l'enceinte est trop élevée ou trop basse pour ce profil de cuisson.
Consultez « *Changer la température de l'enceinte de cuisson* » à la section 8.2.4.

Assurez-vous qu'un aliment est placé dans l'enceinte avant de lancer un profil de cuisson.
Prenez toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous brûler.
Ouvrez la porte de l'appareil, placez les aliments dans l'enceinte chaude et fermez la porte.
3.  Sélectionnez la recette pour démarrer la cuisson.
Exemple : « Rouleau de bacon ».




⚠ 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. Suivez les instructions de l'étape, puis touchez 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'un profil de cuisson ou d'une étape d'un profil de cuisson. Ouvrez la porte une fois le profil de cuisson terminé et retirez les aliments de l'enceinte. L'affichage revient alors automatiquement à l'écran « Livre de recettes ».
- REMARQUE :**
- L'ouverture de la porte pendant la cuisson interrompt le profil de cuisson et un message d'avertissement apparaît.
 - La fermeture de la porte permet à l'utilisateur de continuer ou d'annuler le profil de cuisson.

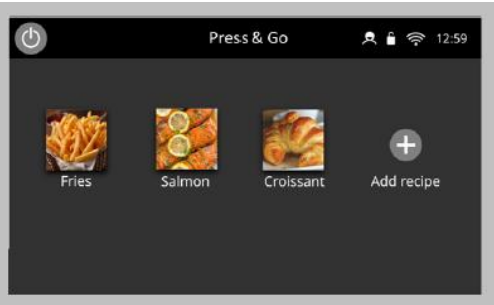
8.2 Instructions : Mode Service complet





8.2.1 Menu Press&Go

Lancement d'un profil de cuisson à partir du menu Press&Go

1.  Sélectionnez « Press&Go » sur l'écran du menu principal.
2.  Sélectionnez le profil de cuisson voulu.
3.  Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche sur l'écran.

■ Choix des profils de cuisson qui s'affichent à l'écran dans le menu Press&Go

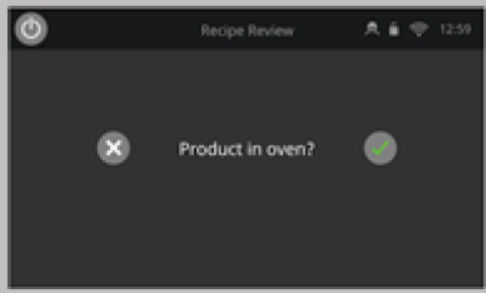

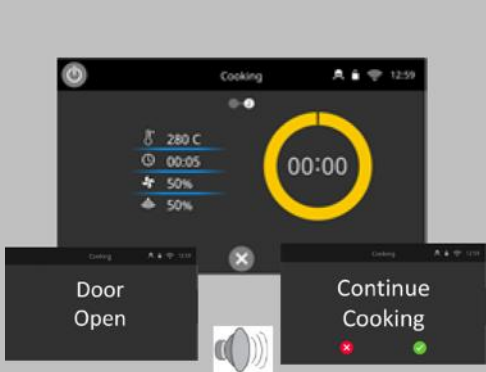
1.  Après avoir sélectionné « Press&Go » dans l'écran du menu principal, sélectionnez le bouton « plus ».

(Remarque : cette option n'est disponible que si le système est déverrouillé.)
2.  La liste des recettes s'affiche et contient toutes les recettes enregistrées sur l'appareil.
Toutes les recettes avec une coche verte sont déjà affichées dans votre livre de recettes « Press&Go ». Pour supprimer ou ajouter une recette, cochez la case correspondant au nom de la recette. Réduisez les résultats de la liste à l'aide de la barre de recherche en haut de l'écran.
3.  Sélectionner la coche verte vous permettra d'ajouter ou de supprimer des recettes de votre vue Press&Go.
Pour réorganiser les éléments à l'écran, suivez la séquence déplacer, modifier ou supprimer illustrée à la section 8.2.4.
4.  Si vous souhaitez ajouter une recette qui n'a pas encore été enregistrée, sélectionnez le bouton « Toque du chef » pour créer et enregistrer une nouvelle recette, comme illustré à la section 8.2.3.
5.  Sélectionnez la flèche retour pour revenir au menu « Press&Go » sans enregistrer.

8.2.2 Utiliser un profil de cuisson

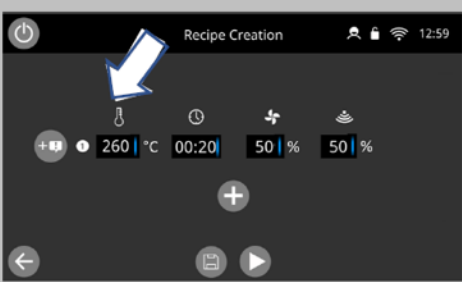
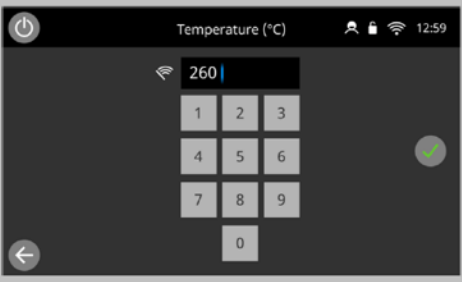
■ Utiliser un profil de cuisson

1.  Sélectionnez l'icône « Livre de recettes » à partir de l'écran « Accueil ».
2.  Sélectionnez une catégorie de menu, par exemple « Petit-déjeuner », pour afficher les profils ou sous-dossiers de recettes.
3.  Sélectionnez un profil de cuisson à démarrer, par exemple « Croissant ».

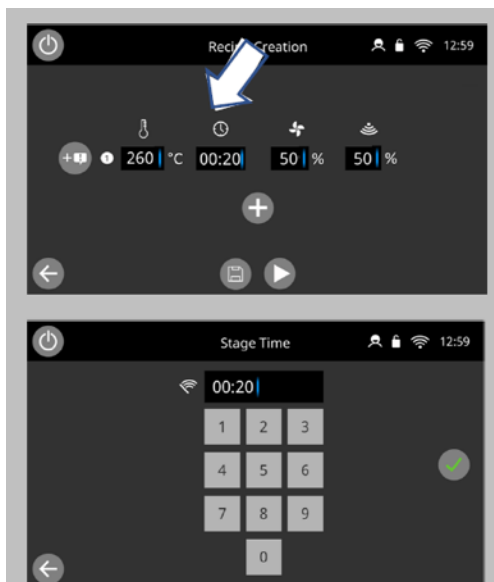
4.  Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran, le cas échéant. Appuyez sur la coche verte pour lancer la cuisson.
5.  Le temps de cuisson lance un compte à rebours pour chaque étape du programme.
Pour vérifier la température de l'enceinte pendant la cuisson, appuyez légèrement sur la température affichée. La température de l'enceinte s'affiche alors avec un astérisque.
6.  Lorsque le profil de cuisson est terminé, vous êtes automatiquement dirigé vers l'écran « Cuisson terminée » et un signal sonore retentit. L'ouverture de la porte de l'appareil pendant la cuisson interrompt le profil de cuisson et affiche un message d'avertissement. La fermeture de la porte permet à l'utilisateur de continuer ou d'annuler le profil de cuisson.

8.2.3 Créer un profil de cuisson

Créer une recette

1.  Sélectionnez l'icône « Toque de chef » sur l'écran « Accueil » pour accéder au mode Création de recette.
2.  La valeur de température affiche la température réglée pour préchauffer l'enceinte.
Pour augmenter ou diminuer la température demandée, sélectionnez la case située sous l'icône « Température ».
-  Saisissez une valeur de température sur le clavier dans les limites (100-275 °C/212 °F-527 °F) affichées.
Sélectionnez la coche verte pour continuer.

3. Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez la case située sous l'icône « Horloge ».

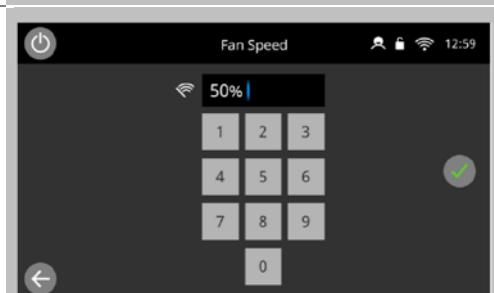


Saisissez le temps de cuisson sur le pavé numérique jusqu'à un maximum de 10 minutes par étape.

Exemple : Entrez 110 (pour 1 minute et 10 secondes).

Sélectionnez la coche verte pour enregistrer la valeur saisie.

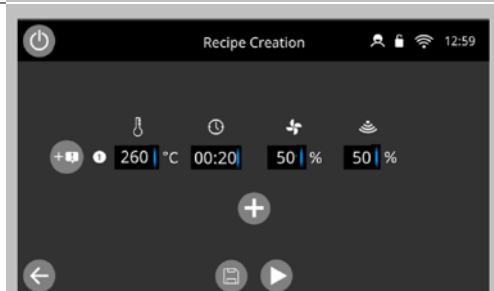
4. Pour saisir la vitesse du ventilateur, sélectionnez la case située sous l'icône « Ventilateur ».



Réglez la vitesse du ventilateur à l'aide du clavier (10 à 100 %).

Sélectionnez la coche verte pour enregistrer la valeur saisie.

5. Pour activer la puissance « micro-ondes », sélectionnez la case située sous l'icône « Micro-ondes ».



Réglez la puissance micro-ondes sur le pavé numérique (0 et 5 à 100 %). Sélectionnez la coche verte pour enregistrer la valeur saisie.

6. Sélectionnez le bouton « + Note » pour entrer une instruction de ligne d'étape (facultatif).

Exemple : « Utilisez le panier vert ».

Lors de la cuisson, l'instruction s'affiche au début de cette étape.

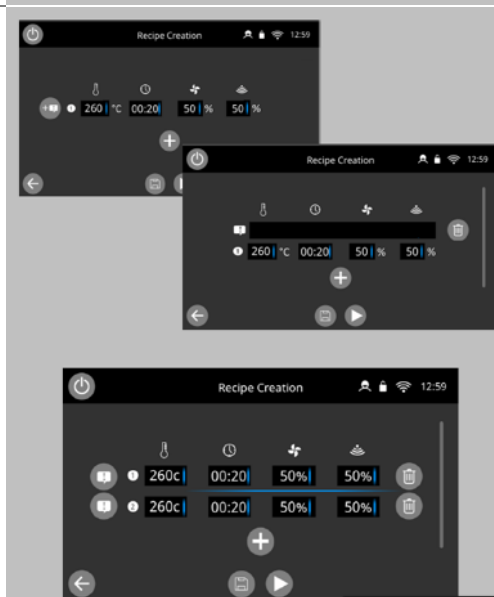
Sélectionnez cette ligne d'instruction pour saisir une instruction d'étape. Il peut s'agir d'une invite texte uniquement, d'une invite image uniquement ou d'une invite texte et image.

Appuyez sur le signe « Plus » en bas pour ajouter une nouvelle étape. Supprimez une étape en appuyant sur le bouton « Corbeille » en regard de cette étape.

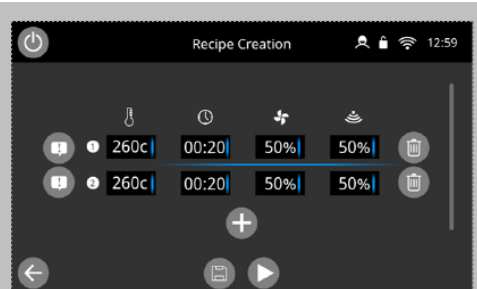
Les profils de cuisson peuvent comporter 6 étapes au maximum.

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

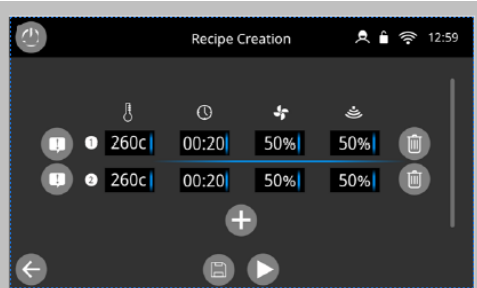
Faites défiler vers le haut et vers le bas pour afficher les étapes du profil de cuisson.

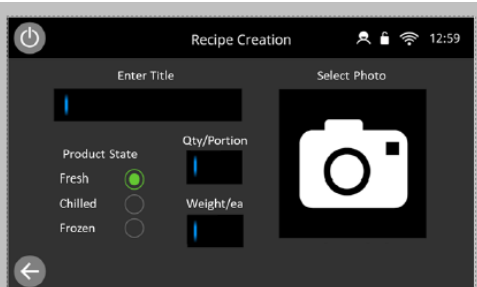


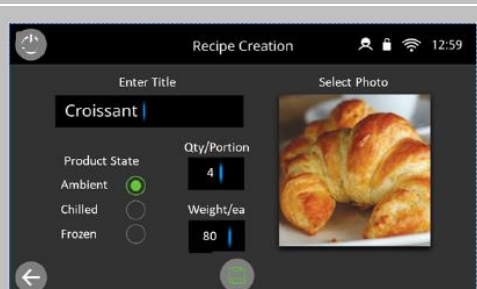
■ Exécuter et enregistrer un profil de cuisson

- 

Appuyez sur le bouton « Lecture » pour tester le programme de recettes créé.

⚠ AVERTISSEMENT :
Veillez 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.
- 

Sélectionnez le symbole « Enregistrer » pour sauvegarder le profil de cuisson dans le livre de recettes.
- 

Complétez les informations de la « Fiche recette », notamment le titre de la recette, l'état du produit, la quantité/taille de la portion et le poids/chaque désignation de la recette, puis sélectionnez une photo.
- 

La quantité, la portion et le poids sont définis par défaut, mais doivent être modifiés spécifiquement pour le produit.
- 

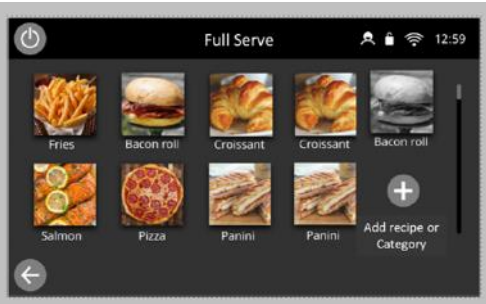
Cliquez sur l'icône « Enregistrer » pour accéder aux zones de la structure actuelle du livre de recettes où vous pouvez enregistrer le fichier de recette.

L'option « Toutes les recettes » est toujours sélectionnée, mais vous pouvez également sélectionner Press&Go ou les catégories du livre de recettes existantes sur le four.

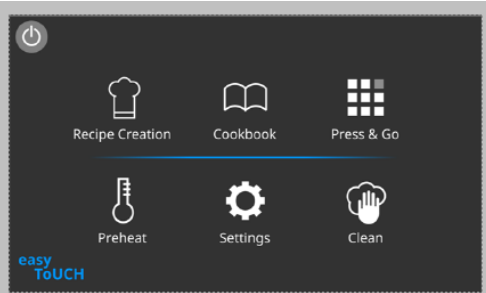
En confirmant avec la coche verte, le fichier de recette est enregistré aux emplacements indiqués.

8.2.4 Modifier un profil de cuisson

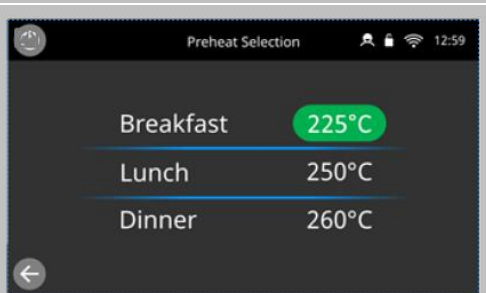
Changer la température de l'enceinte de cuisson

- 

Les recettes non adaptées à la température de préchauffage actuelle seront inactives et grisées. Pour voir ces recettes, sélectionnez la température de préchauffage, appuyez sur l'icône et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'option « Modifier/Supprimer » apparaisse sur le bouton, puis sélectionnez « Modifier » pour examiner les paramètres des recettes. Revenez ensuite à l'écran « Accueil ».

Remarque : cette opération peut être effectuée uniquement lorsque le mode de fonctionnement est déverrouillé dans « Modes ».
- 

Sélectionnez l'icône « Préchauffage » sur l'écran « Accueil » ou le bouton de préchauffage dans le coin inférieur gauche de l'écran si le mode Service rapide ou le mode Press&Go est activé.


Remarque : l'icône de préchauffage n'apparaît pas dans ces deux derniers modes si un seul préchauffage a été défini sur l'appareil.
- 

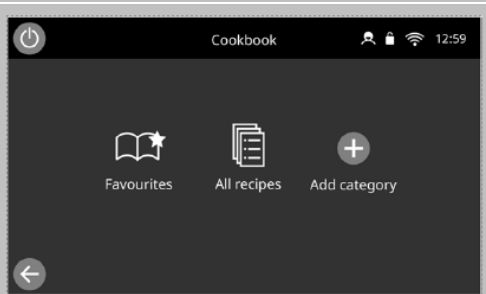
La surbrillance verte de la valeur de température indique la température actuelle de l'enceinte.

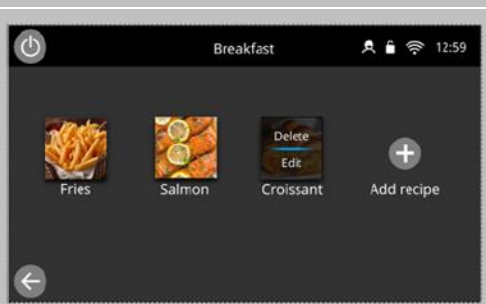
Sélectionnez la température d'enceinte nécessaire pour le profil de cuisson, par exemple 250 °C/482 °F.

Lorsque l'enceinte atteint la température requise, poursuivez à partir de la sélection du « Livre de recettes » à l'étape 1.

Afficher et modifier les profils de cuisson

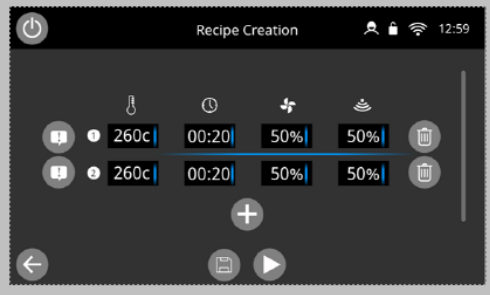
- 

Sélectionnez l'icône « Livre de recettes » à partir de l'écran « Accueil ».
- 

Sélectionnez l'icône « Toutes les recettes ».
- 



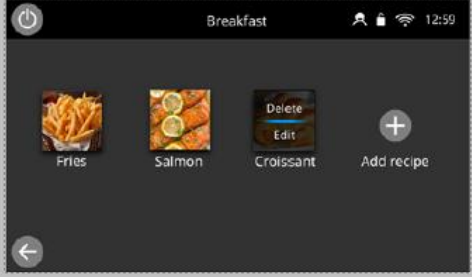
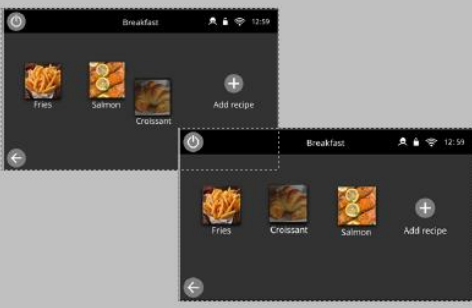
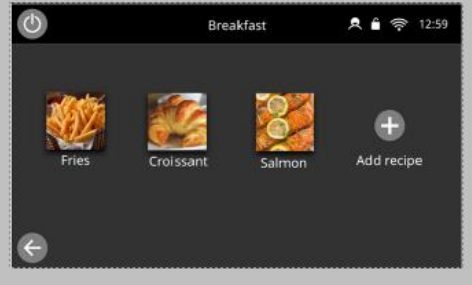
Restez appuyé sur une image pour accéder aux fonctions de modification et de suppression.

Remarque : Cette option n'est disponible que lorsque le mode de fonctionnement est déverrouillé dans le menu « Modes ».

4. 
- La sélection de la fonction de modification mène l'utilisateur aux paramètres des fichiers de recette lors de la création de la recette, qui peuvent être modifiés, testés et/ou enregistrés.
- Si vous sélectionnez « Supprimer », le profil de recette sera supprimé du four.
- Remarque : seule la suppression depuis le dossier « Toutes les recettes » entraînera une suppression sur l'ensemble de l'appareil. La suppression depuis les dossiers du livre de recette n'entraînera une suppression qu'au niveau de ce dossier.


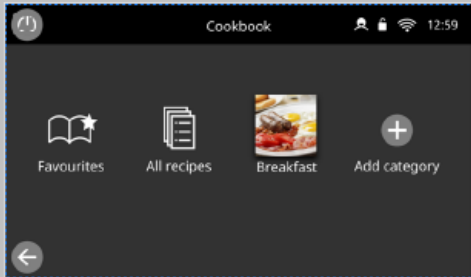
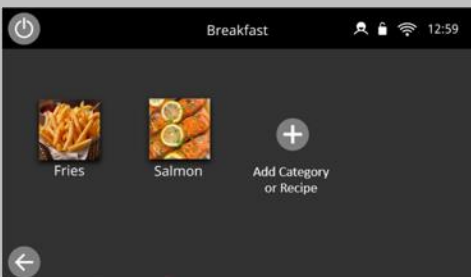
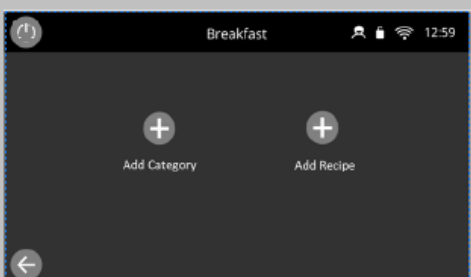

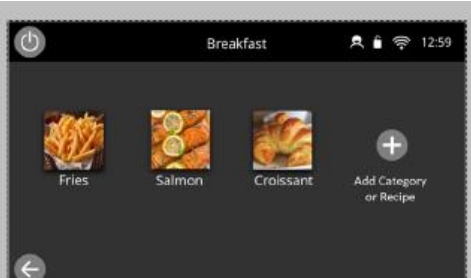
■ Déplacer un profil de recette dans une catégorie ou déplacer une catégorie dans un groupe de catégories

Exemple : déplacement de la position du profil de recette « CROISSANT » dans la catégorie de profils de recettes nommée « PETIT-DÉJEUNER »

1.  Sélectionnez l'icône « Livre de recettes » sur l'écran du menu principal.
2.  Sélectionnez, par exemple, la catégorie « Petit-déjeuner ».
3.  Sélectionnez, par exemple, « Croissant » et restez appuyé sur l'image que vous souhaitez déplacer jusqu'à ce que la superposition de modification/suppression s'affiche.
4.  Faites glisser la recette à l'emplacement souhaité sur l'écran.
5.  Relâchez ensuite pour déposer la recette à cet emplacement.


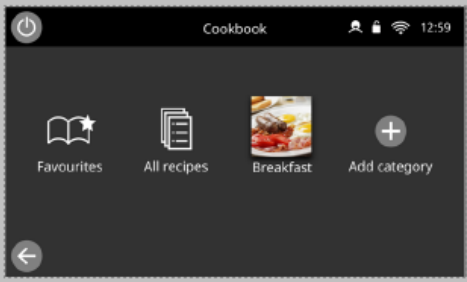
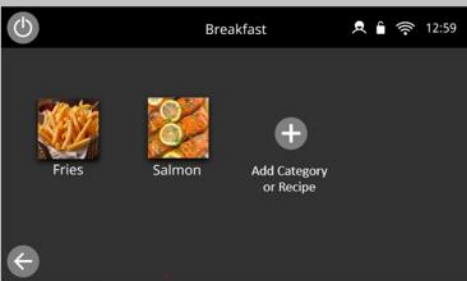
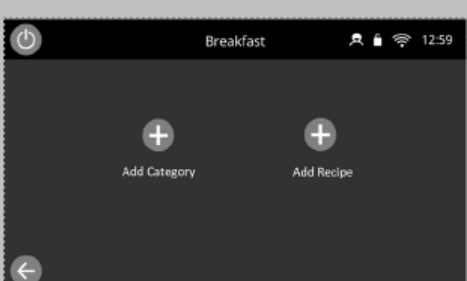

■ Ajouter une recette dans une catégorie

Exemple : ajout d'un profil de cuisson « Croissant » à la catégorie « Petit-déjeuner »

1.  Sélectionnez « Livre de recettes » sur l'écran du menu principal.
2.  Sélectionnez le groupe de profils de recettes « PETIT-DÉJEUNER ».
3.  Sélectionnez le symbole « AJOUTER UNE CATÉGORIE OU UNE RECETTE ».
4.  Dans la catégorie Petit-déjeuner, vous avez la possibilité d'ajouter une catégorie ou une recette. Pour ajouter une recette, sélectionnez le symbole « AJOUTER RECETTE ».
5.  Le dossier « Toutes les recettes » s'ouvre, il comprend toutes les recettes enregistrées dans le four. Vérifiez la recette que vous souhaitez inclure et sélectionnez la coche verte pour confirmer votre choix.
6.  Lorsque la coche verte est sélectionnée, les fichiers de recette sélectionnés sont importés dans votre catégorie.

8.2.5 Gérer les catégories de profils de cuisson

Ajouter un dossier Catégorie

1.  Sélectionnez « Livre de recettes » sur l'écran du menu principal.
2.  Sélectionnez la catégorie, par exemple « Petit-déjeuner ».
3.  Sélectionnez le symbole « AJOUTER UNE CATÉGORIE OU UNE RECETTE ».
4.  Dans la catégorie « Petit-déjeuner », vous avez la possibilité d'ajouter une catégorie ou une recette. Pour ajouter une « Catégorie », sélectionnez le symbole « Ajouter catégorie ».
5.  La « Carte de création de catégorie » s'ouvre. Elle comprend le titre et la photo que vous souhaitez associer à cette catégorie. Sélectionnez le champ du titre ou le panneau « Sélectionner une photo » pour accéder au clavier ou à la sélection de la bibliothèque de photos.


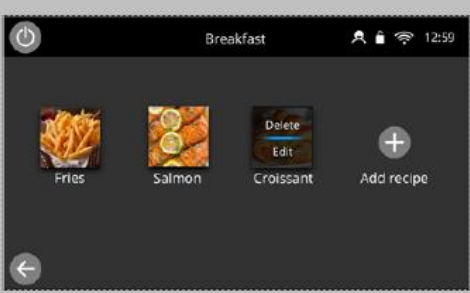
Lorsque vous avez terminé, cliquez sur la coche verte pour enregistrer la catégorie et revenir à la catégorie que vous avez créée.

■ Modifier une catégorie sélectionnée

1.  Sélectionnez l'icône « Livre de recettes » à partir de l'écran « Accueil ».
2.  Appuyez sur l'image de la catégorie que vous souhaitez modifier et restez appuyé jusqu'à ce que la superposition de suppression/modification s'affiche.
3.  Vous êtes dirigé vers la « Carte de catégorie », où vous pouvez renommer ou réattribuer une nouvelle photo/image à la catégorie.

Appuyez sur le bouton « Enregistrer » pour enregistrer vos modifications et revenir au livre de recettes.

■ Supprimer un groupe de profils de cuisson

1.  Sélectionnez le symbole « Livre de recettes » à partir de l'écran du menu principal, puis sélectionnez une catégorie.
2.  Sélectionnez l'image de recette que vous souhaitez supprimer et restez appuyé.
Appuyez ensuite sur le bouton « Supprimer » sur la superposition qui s'affiche sur le bouton.

Un avertissement s'affiche à l'écran, qui doit être confirmé si vous souhaitez supprimer, ou annulé si vous changez d'avis.

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

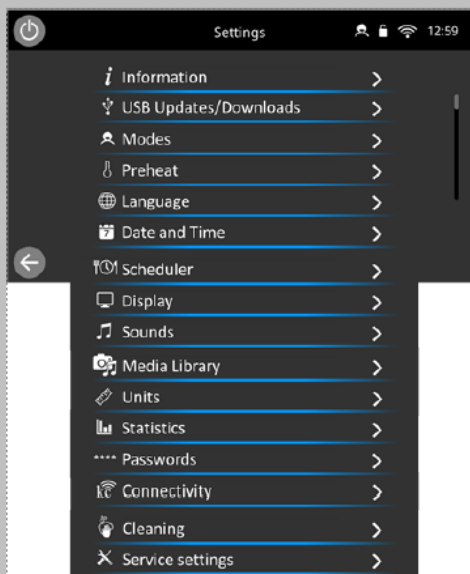
Réglages de commande et icônes

1. Sélectionnez l'icône « Paramètres » sur l'écran du menu principal.

2. Saisissez le mot de passe « MANAGER ».
Sélectionnez la coche verte pour afficher le menu « Réglages ».



3. Le menu « Réglages » comporte les fonctions suivantes :

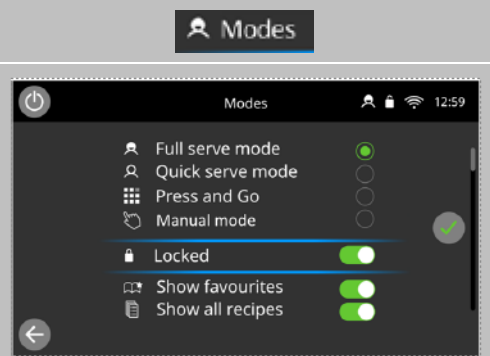
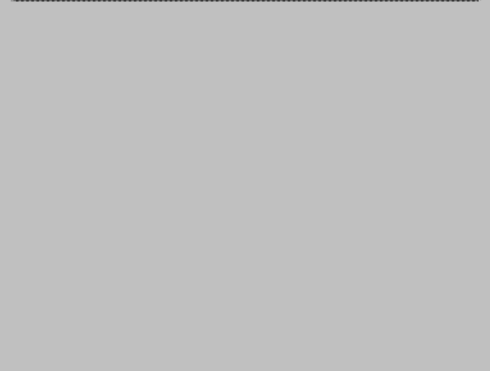


- A. Informations
- B. Mises à jour/Téléchargements
- C. Choix de modes
- D. Création de préchauffages
- E. Choix de la langue
- F. Réglages date et heure
- G. Paramètres du programmateur
- H. Paramètres et options d'affichage
- I. Options sonores
- J. Bibliothèque multimédia d'images et de sons
- K. Choix des unités
- L. Écrans de statistiques
- M. Paramètres de mot de passe
- N. Options et paramètres de connectivité
- O. Options de nettoyage
- P. Menu Paramètres de maintenance (écran protégé par mot de passe)


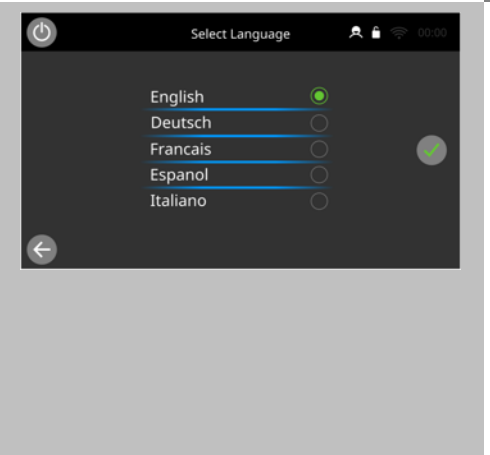
Faites glisser votre doigt pour faire défiler le menu vers le haut ou vers le bas.

Appuyez sur la touche « Retour » pour sortir du menu « Réglages ».

■ Mode de fonctionnement/réglages de navigation

- 
 - 
- Sélectionnez le réglage « MODES » dans la liste des réglages.
- Sélectionnez « Mode service rapide » pour cuisson uniquement. Basculez le bouton « Verrouillé » sur la position activé (vert) ou désactivé (gris). Sélectionnez « Mode service complet » pour afficher l'écran du menu principal. La « Toque de chef » est ensuite utilisée pour créer des profils de cuisson.
- Sélectionnez le mode « Press&Go » pour accéder rapidement aux fichiers de recettes uniquement (idéal pour les petits menus).
- Sélectionnez « Mode manuel » pour cuire manuellement uniquement via le symbole « Toque de chef » sur l'écran du menu principal. Les profils de cuisson ne peuvent pas être créés en mode manuel.
- Sélectionnez « Afficher favoris » pour afficher l'icône des favoris sur les écrans de votre livre de recettes.
- Sélectionnez « Afficher toutes les recettes » pour afficher l'icône « Toutes les recettes » sur les écrans de votre livre de recettes.
- REMARQUE : les options « Afficher tous les favoris » et « Afficher toutes les recettes » ne sont pas disponibles en mode Press&Go ou Manuel.
- Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la COCHE VERTE pour enregistrer et revenir au menu des paramètres principaux.

■ Options linguistiques

- 
 - 
- Sélectionnez l'icône du « Globe ».
- Appuyez sur le bouton correspondant à la langue voulue dans la liste affichée.
- Remarque : il est impossible de sélectionner plusieurs langues à la fois.
- Remarque : la sélection de la langue permet aux invites, avertissements et erreurs du four de fonctionner dans la langue désignée. Assurez-vous que les fichiers de recettes ou les manuels de cuisson sont également disponibles dans ces langues, sinon ils seront définis par défaut sur l'anglais.
- Lorsque vous avez terminé, sélectionnez la coche verte pour enregistrer votre choix.

■ Réglages de température d'enceinte et intitulés des préchauffages

1.

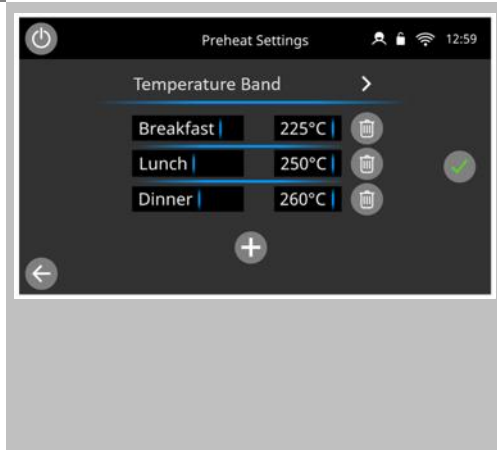


Sélectionnez l'icône « Préchauffer ».

Il est possible de régler jusqu'à six températures de préchauffage.

Remarque : 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.

2.



Sélectionnez le bouton « plus » pour ajouter une température de préchauffage de l'enceinte.

Sélectionnez la case de température de préchauffage pour saisir ou modifier une valeur de préchauffage.

Sélectionnez la case du nom du préchauffage pour saisir ou modifier le nom du préchauffage.

Sélectionnez le bouton de la « corbeille » à côté d'un préchauffage pour supprimer ce préchauffage.

Il est également possible de régler la bande de température du four en sélectionnant la bande de température en haut de cette liste.

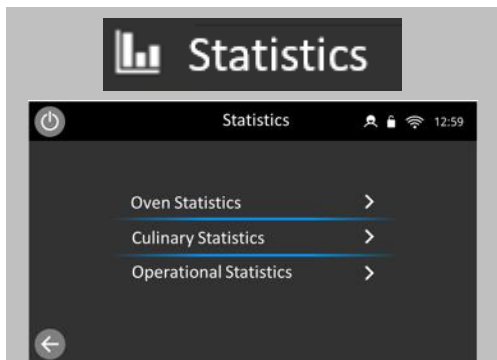
Quand vous avez terminé, sélectionnez la coche verte pour enregistrer les choix.

■ Informations de maintenance et journaux d'erreurs

Pour les informations relatives à la maintenance et aux journaux d'erreurs, reportez-vous à la section 12 « *Correction des défauts* ».

■ Statistiques

1.



Sélectionnez l'icône « Statistiques » pour afficher les statistiques variables du four.

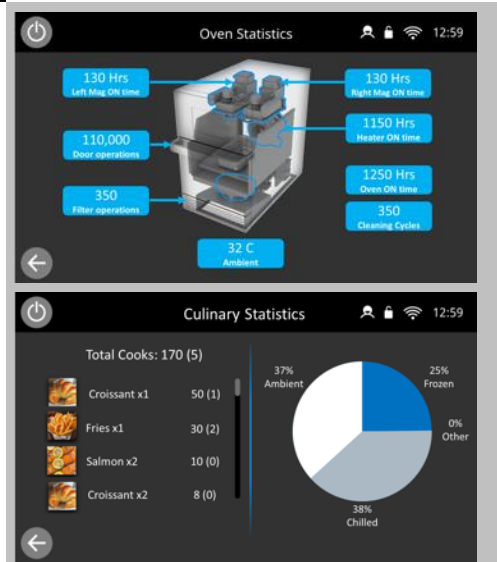
Y compris ce qui suit :

Statistiques du four

Statistiques culinaires

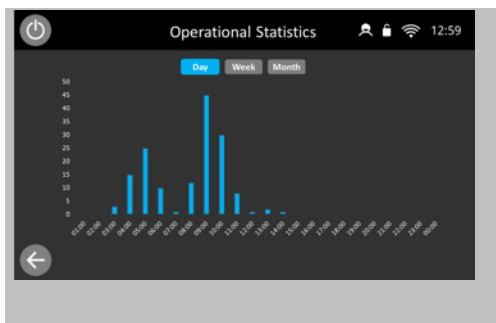
Écrans de statistiques de fonctionnement

2.



La sélection de l'une de ces options affiche le journal performances du four. Statistiques du four : affiche les cycles de fonctionnement des principaux composants et systèmes.

Statistiques culinaires : affiche des informations sur l'utilisation des recettes.

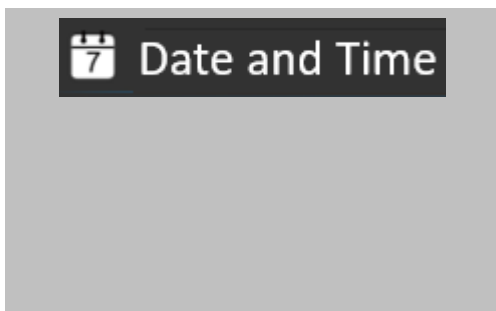


Statistiques de fonctionnement : affiche les périodes de pointe sur une base quotidienne, hebdomadaire et mensuelle.

Lorsque vous avez terminé, appuyez sur la flèche de retour arrière pour revenir au menu des statistiques, et à nouveau sur la flèche de retour arrière pour revenir au menu des paramètres.

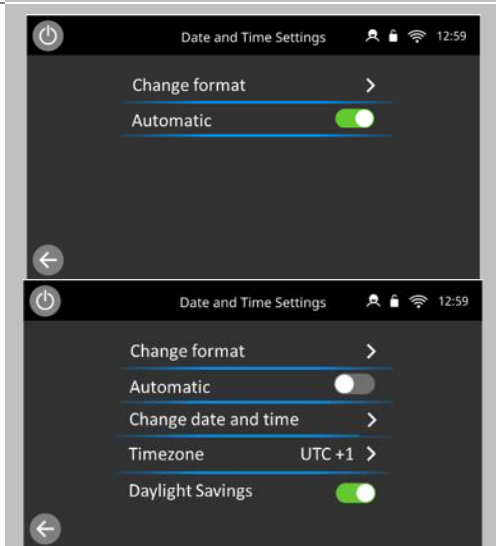
■ Réglages date et heure

1.



Sélectionnez le symbole « date et heure » pour afficher les options de réglage.

2.



La modification de l'heure et de la date ne peut être effectuée que si les paramètres d'heure et de date ne sont pas définis sur Automatique. La configuration automatique nécessite une connexion Ethernet ou Wi-Fi pour utiliser le protocole NTP du réseau.

Pour modifier manuellement la date ou l'heure, désélectionnez « Automatique » afin d'afficher les paramètres manuels d'heure et de date.

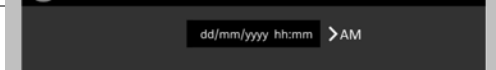
Sélectionnez le fuseau horaire en fonction de la recherche d'emplacement et activez ou désactivez l'heure d'été.

2.1



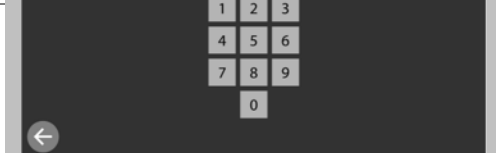
Sélectionnez ensuite « Modifier la date et l'heure ».

2.2



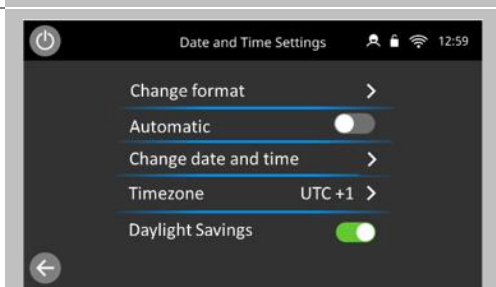
Appuyez sur la zone de saisie de la date et de l'heure pour modifier la date ou l'heure.

2.3

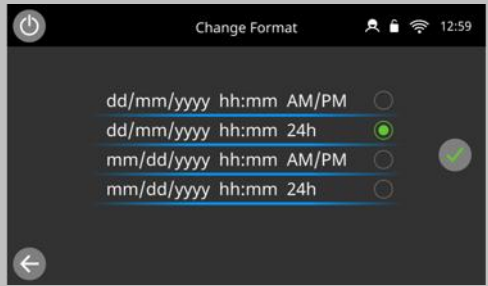
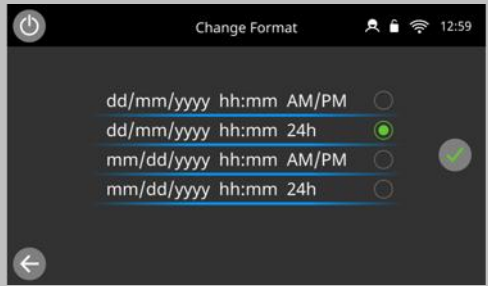
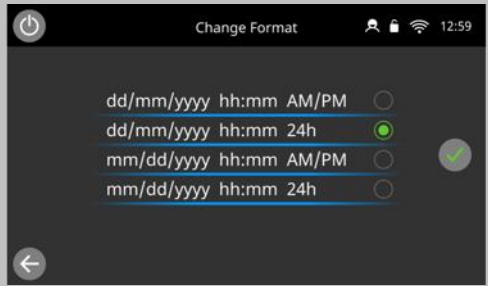


Appuyez sur l'onglet latéral pour accéder à la sélection AM/PM si le four est réglé sur AM/PM dans le format d'heure.

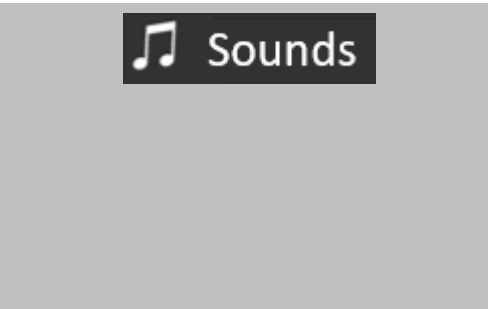
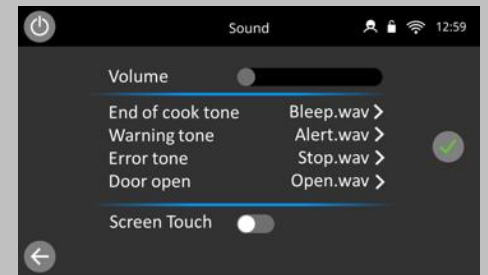
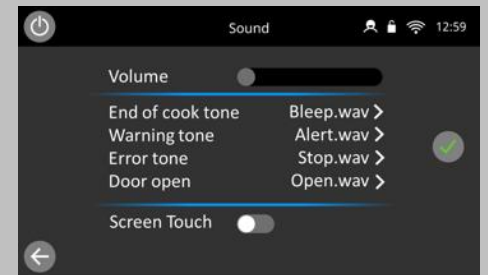
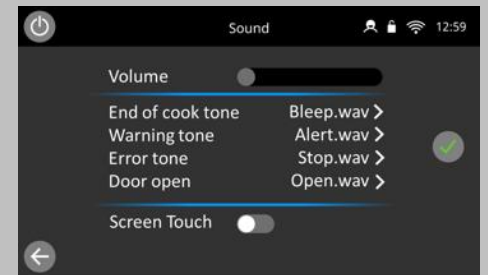
3.



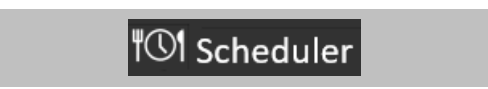
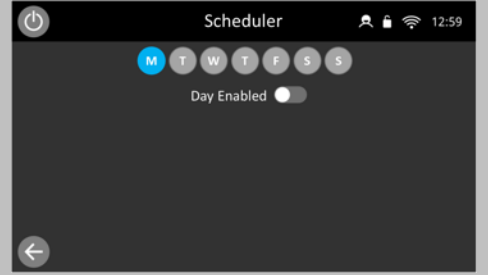
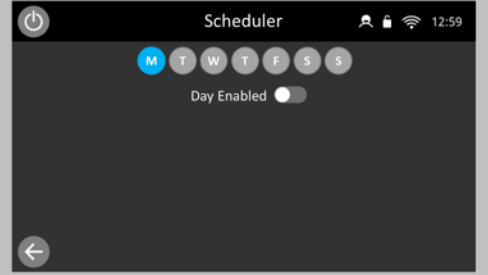
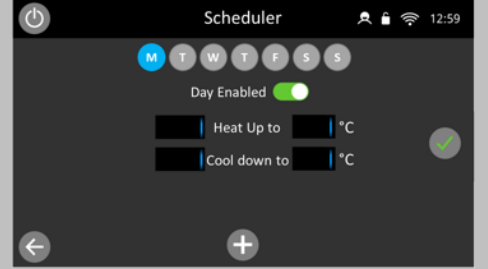
Pour modifier le format de l'heure, procédez comme suit.

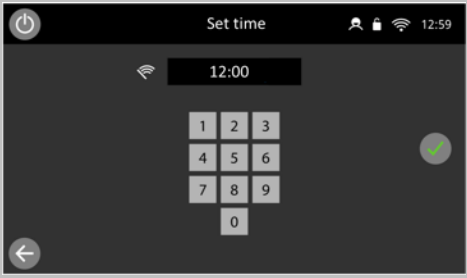
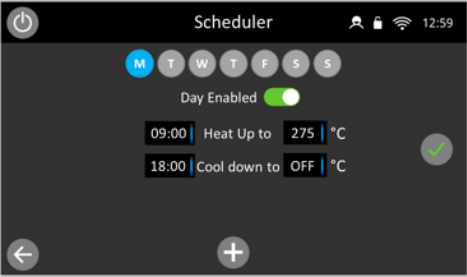
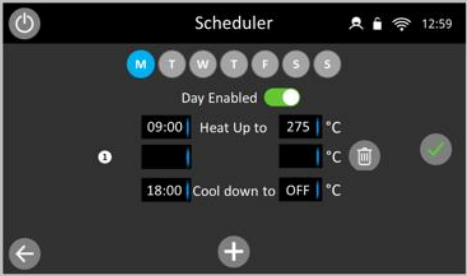
- 3.1**  Sélectionnez « changer le format ».
- 3.2**  Sélectionnez le format d'affichage préféré de la date et de l'heure.
- 3.3**  Appuyez sur la coche verte pour enregistrer.
- Une fois que vous avez terminé, appuyez sur la flèche de retour en arrière pour revenir au menu principal de réglages.

■ Niveaux audio


- 1.**  Sélectionnez l'icône « haut-parleur » pour accéder aux réglages du volume, de la tonalité et autres sons.
- 2.**  Faites défiler la barre de volume pour régler le volume sonore du four selon vos besoins, vers la gauche pour baisser le volume, vers la droite pour l'augmenter.
- 3.**  Sélectionnez l'un des sons désignés à attribuer à partir de la bibliothèque audio.
- 4.**  Activez le bouton « Écran tactile » pour activer les sons lorsque vous appuyez sur l'écran.
- Une fois que vous avez terminé, appuyez sur la coche verte pour revenir au menu principal de réglages.

■ Minuterie du four

- 1.**  Sélectionnez l'icône de « programmateur ».
- 2.**  Sélectionnez l'option « Jour activé » pour activer un jour.
- 3.**  Sélectionnez un jour de la semaine à l'aide du bouton de sélection situé en haut de la page afin d'accéder à l'horaire défini pour chaque jour.
- 4.**  Sélectionnez une case « Heure » vide (5 maximum par jour). Vous pouvez également effacer la zone « Heure » à l'aide du symbole « Effacer » situé à côté (efface à la fois l'heure et la température pour la ligne sélectionnée).
- Lors de l'activation d'un jour, des invites de réglage des temps de chauffage et de refroidissement s'affichent.


5.  Définissez l'heure de début et la température en sélectionnant les zones de saisie de texte appropriées et en les saisissant sur les claviers.
- Appuyez sur la coche verte pour enregistrer une entrée et revenir à l'écran du programmateur.
-
6.  Pour ajouter des événements intermédiaires, tels que des changements de température ou des instructions, appuyez sur l'icône « Ajouter ».
- Ajoutez ensuite l'instruction texte, image ou texte plus image souhaitée, à l'heure définie.
-
7.  Pour supprimer un changement de température ou une instruction supplémentaire, il suffit d'appuyer sur le bouton « corbeille » à la fin de la ligne et de suivre l'avertissement de confirmation.
- Vous pouvez définir jusqu'à 10 événements programmés supplémentaires par jour, à l'exception du temps de chauffage initial et de la température du four, ainsi que du temps de refroidissement du four.
- Pendant une période d'arrêt, l'appareil peut être utilisé en appuyant simplement sur le bouton d'alimentation à l'écran, en mode veille.


■ USB (manuel)

- 

1. Branchez une clé USB comme indiqué dans la section 8.2.7 suivante et sélectionnez « Mises à jour USB » pour charger manuellement le micrologiciel et les programmes de menu sur le four, ou pour copier l'un des fichiers suivants de l'appareil sur la clé USB.

 - Menu Fichier
 - Journal des événements

Appuyez sur le bouton à l'écran correspondant et attendez qu'un fichier adéquat soit disponible sur la clé USB pour la mise à jour du four.
- 

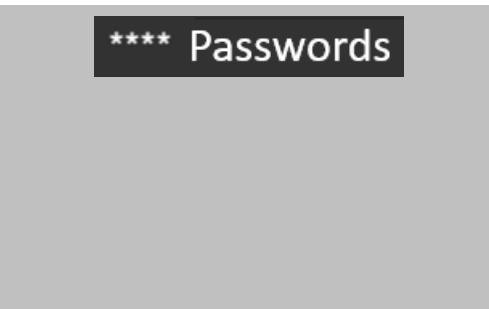
2. Remarque : si plusieurs fichiers se trouvent sur la clé USB, l'écran affiche les fichiers de mise à jour disponibles. Sélectionnez la mise à jour appropriée et appuyez sur la coche verte pour l'appliquer.
- 

3. Le four affiche la progression d'une mise à jour et informe l'utilisateur lorsque la mise à jour est terminée.

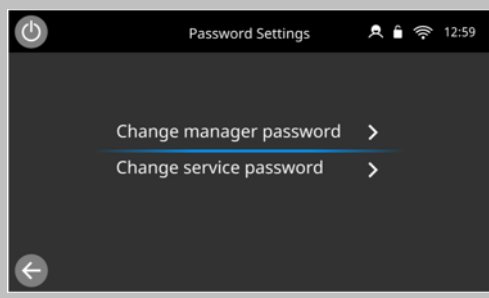
Remarque : lors de la mise à jour de l'interface utilisateur du four, le four redémarre automatiquement pour appliquer la mise à jour.

Une fois que vous avez terminé, appuyez sur la flèche de retour en arrière pour revenir au menu principal de réglages.

■ Modifier le mot de passe

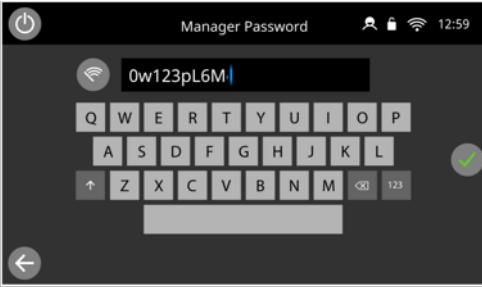

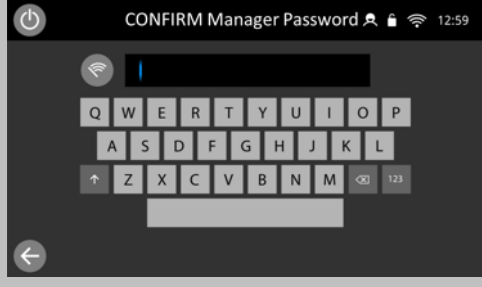

- 

1. Sélectionnez le symbole « Mot de passe » pour changer les mots de passe de l'appareil.


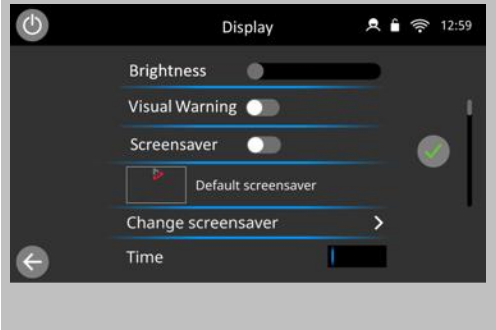
Le mot de passe par défaut « MANAGER » et le mot de passe de maintenance peuvent être remplacés par les mots de passe de votre choix.
- 

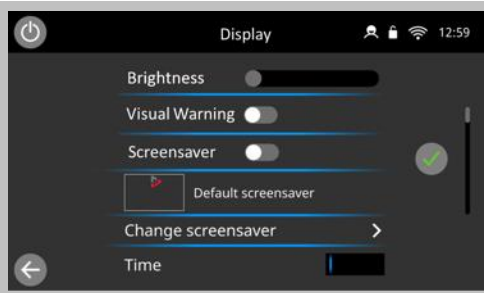
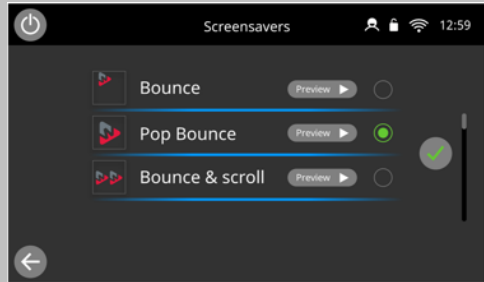
2. Sélectionnez les options de menu « Réglages » ou « Maintenance » de l'appareil, en fonction du mot de passe que vous souhaitez modifier.

Saisissez le mot de passe existant et appuyez sur la coche verte pour confirmer.



3.  Ensuite, saisissez un nouveau mot de passe et appuyez sur la coche verte.
4.  Saisissez votre nouveau mot de passe et appuyez à nouveau sur la coche verte.
5.  Confirmez votre NOUVEAU mot de passe et appuyez sur la coche verte pour enregistrer votre NOUVEAU mot de passe.
6.  Une fois que vous avez terminé, appuyez sur la flèche de retour en arrière pour revenir au menu principal de réglages.

■ Définir les paramètres d'affichage

1.  Sélectionnez le symbole « Affichage ».
2.  Sélectionnez et faites glisser la barre de luminosité de l'écran pour régler la luminosité de l'écran.
Activez ou désactivez la fonction « Avertissement visuel », qui permet de faire clignoter l'écran à la fin des programmes de cuisson, par exemple pour les messages d'ouverture de porte.

2.  ACTIVEZ l'économiseur d'écran en appuyant sur le bouton à bascule. D'autres options s'affichent.
- Pour modifier l'économiseur d'écran, sélectionnez l'option « Modifier l'économiseur d'écran ».
3.  Lorsque vous modifiez le type d'économiseur d'écran, une fois que vous l'avez sélectionné et confirmé avec la coche verte, vous avez la possibilité de personnaliser l'image.
- Un économiseur d'écran actif masque l'écran affichant une image en mouvement.
- Pour utiliser l'écran tactile, touchez l'écran pour désactiver l'économiseur d'écran.

■ Connectivité

1.  Les paramètres de communication du module de communication Kitchen Connect sont accessibles en sélectionnant le symbole de « Connectivité ».
- Cela vous permet d'établir une connexion via Wi-Fi ou le port Ethernet.
- (Le port Ethernet est situé à l'arrière du four, il y a un capuchon noir qui doit être dévissé pour y accéder.)
- 1.1  La page des paramètres réseau donne accès aux paramètres des connexions Wi-Fi et Ethernet, et permet l'accès par code QR aux paramètres de KitchenConnect en ligne.

8.2.7 Utilisation d'une clé USB

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

Avant de commencer à travailler, il est essentiel de se familiariser avec les règles et avertissements de danger définis à la section 8.1.1 « *Travailler en toute sécurité avec l'appareil* », et de suivre les instructions qui y sont données.

Fonction du capot USB

Le capot USB protège le port USB de sorte que ni l'eau ni la vapeur ne puissent 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 avec le capot.

Programmes USB

⚠ IMPORTANT

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

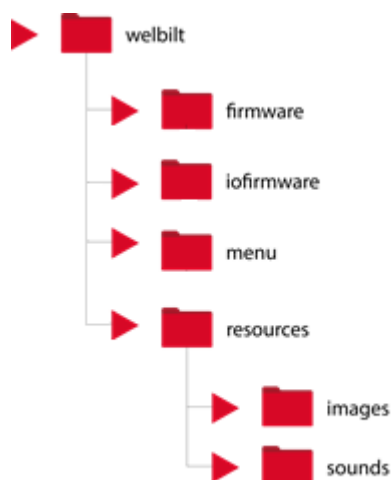
Assurez-vous que la clé possède le bon numéro/code pour les programmes que vous souhaitez charger dans la mémoire.

Format et structure des fichiers USB


Lors de la préparation d'une clé USB à utiliser avec votre conneX, vous DEVEZ créer la bonne structure de fichiers sur la clé USB pour vous assurer que le four sait quels fichiers se trouvent sur la clé.

La clé USB doit être correctement formatée (FAT 32) et la structure de fichiers suivante doit être créée sur la clé :


REMARQUE : les noms des dossiers sont sensibles à la casse ! firmware



Dans le dossier « firmware » se trouve l'emplacement du fichier du micrologiciel de l'interface utilisateur, il s'agit d'un fichier tar comme celui ci-dessous.

 welbilt-firmware-imx6xsabresd.tar

C'est dans le dossier « iofirmware » que se trouve le micrologiciel de la carte de commande du four. Il s'agit d'un fichier .bin comme celui ci-dessous.

 SRB30Z5048-e2s-V000.008.047.bin

Le dossier « menu » contient les fichiers de menu enregistrés transférés depuis le four. Si vous avez créé un fichier de menu à partir du portail en ligne, le fichier .zip enregistré doit être placé dans ce dossier.

Le dossier « resources » est l'emplacement de stockage des images et des sons, qui peuvent être consultés et téléchargés dans la bibliothèque multimédia du four. Assurez-vous que, sous le dossier « resources », vous disposez d'un dossier « images » et « sounds » pour stocker les images et les sons que vous souhaitez charger dans le four.

Les formats d'image acceptés sont : .jpg, .svg, .png

Le format audio accepté est : .wav

9 Procédures de nettoyage

Objet du présent chapitre

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

9.1 Opérations de nettoyage quotidiennes

Opérations de nettoyage quotidiennes

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

9.2 Produits de nettoyage

Produits de nettoyage

Utilisez uniquement les produits de nettoyage spécifiés ici pour 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
Protège-four Merrychef® Protector	Protection de l'enceinte de cuisson et de la porte de l'appareil
Nettoyant ménager habituel pour inox ou nettoyant pour surface dure	Entretien des surfaces extérieures du four combiné à micro-ondes
Détergent ménager habituel : doux pour la peau, non 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

Portez des équipements de protection individuelle lors de l'utilisation de certains produits de nettoyage.

Suivez les instructions données au chapitre « *Équipements de protection individuelle* » à la section 3.3.7 et dans les fiches de sécurité matériau actuelles relatives au nettoyage et aux produits de nettoyage recommandés par le fabricant.

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

9.3 Éléments nécessaires pour le nettoyage

■ Éléments nécessaires pour le nettoyage

- Nettoyant pour four Merrychef® Cleaner
- Protège-four Merrychef® Protector



- Gants de protection en caoutchouc
- Brosse à poils souples (bleu)
- Brosse à poils durs (rouge)
- Tampon en nylon non abrasif
- Chiffons de nettoyage et torchons
- Protection oculaire
- Gants résistant à la chaleur (facultatif)
- Masque à poussière (facultatif)



■ AVIS

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

! 9.4 Sécurité du travail lors du nettoyage

■ Votre sécurité et celle de votre équipe

Formez votre personnel aux règles de sécurité du travail données dans la présente section avant de commencer le travail, et faites-les respecter strictement.

Formez votre personnel aux avertissements de danger indiqués dans la présente section et dans les instructions ci-dessous, et soulignez l'importance de prendre les précautions définies.

■ Équipements de protection individuelle pour le personnel

Demandez à votre personnel de porter les équipements de protection individuelle adaptés, tels que définis à la section 3.7 « Équipements de protection individuelle ».

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

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

- Faites attention à tous les câbles de raccordement lors du déplacement des appareils. Ne roulez jamais sur les câbles de raccordement. N'étirez pas et n'arrachez pas les câbles.
- Les appareils doivent être débranchés de l'alimentation électrique avant de déplacer le chariot 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, portez des vêtements de protection.
- Il est important de s'assurer que l'appareil est de niveau, lorsqu'il a été remis à sa place.
- Une fois l'appareil remis à sa place, les freins de blocage doivent être à nouveau actionnés.
- Quelle que soit la position, veillez à ce que le chariot portant l'appareil ne bascule pas.

■ Pulvérisation d'eau sur l'appareil

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 pulvérisez pas d'eau à l'intérieur ni à l'extérieur de l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que le capot USB soit toujours fermé lors du nettoyage.

■ Surfaces chaudes

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures dues aux hautes températures 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 la porte 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, attendez que l'enceinte de cuisson soit refroidie à moins de 50 °C / 122 °F ou bien utilisez la fonction « Refroidissement » pour refroidir l'enceinte.
- ▶ Portez des équipements de protection individuelle.

■ Pulvérisation d'eau dans une enceinte chaude

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure par vapeur d'eau chaude

Si de l'eau est aspergée dans l'enceinte chaude, de la vapeur d'eau se dégagera. Celle-ci est susceptible de vous brûler.

- ▶ Avant de commencer toute opération de nettoyage, attendez que l'enceinte de cuisson soit refroidie à moins de 50 °C / 122 °F ou bien utilisez la fonction « Refroidissement » pour refroidir l'enceinte.

■ 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 irrite la peau, les yeux et les voies respiratoires.

- ▶ N'inhaliez pas les vapeurs ni les pulvérisations provenant des produits de nettoyage et de protection.
- ▶ Ne laissez pas les produits de nettoyage ou de protection entrer en contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses.
- ▶ Ne pulvérisez pas de produit de nettoyage ou de protection dans une enceinte de cuisson.
- ▶ Portez des équipements de protection individuelle.

■ Non-rinçage des produits de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de contamination des aliments par les produits de nettoyage.

Rincez les produits de nettoyage dans l'enceinte de cuisson avec un chiffon propre et de l'eau propre et chaude en abondance, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une serviette en papier afin que les aliments ne soient pas contaminés par les produits de nettoyage.

9.5 Procédures de nettoyage

■ Nettoyage du four combiné à micro-ondes


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

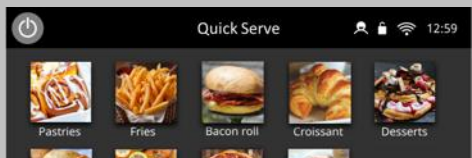

9.5.1 Procédure de refroidissement et de nettoyage

■ Objet

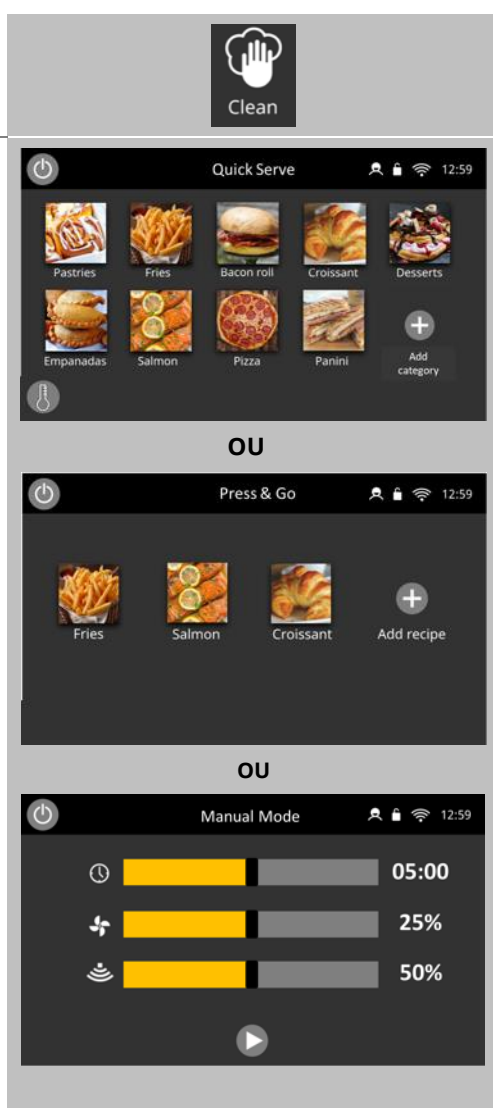
À l'aide de la fonction « Refroidissement » en option, vous pouvez refroidir l'enceinte rapidement pour nettoyer plus tôt votre four combiné à micro-ondes.

■ Refroidissement de l'enceinte

1.  En « Mode service complet », sélectionnez l'icône de « nettoyage » à partir de l'écran « Accueil ».

2.  Dans « Service rapide », « Press&Go » ou « Mode manuel », appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  pour désactiver le chauffage et démarrer le cycle de refroidissement. Une invite apparaît.

Remarque : la séquence de nettoyage illustrée dépend des réglages de nettoyage définis sur le four.



- 3
- Clean Oven 12:59

Assemble:

 - Personal Protective Equipment (PPE)
 - Cleaning materials
- Rassemblez tous les équipements de protection individuelle requis pour le nettoyage.
- Nous vous recommandons :
- Des gants et un kit de nettoyage Merrychef, comprenant le nettoyant Merrychef Cleaner et le protège-four Merrychef Protector.
- 4
- Cool Down 12:59

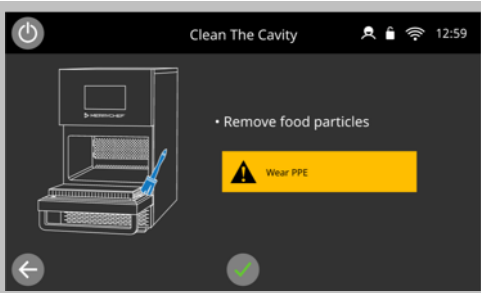
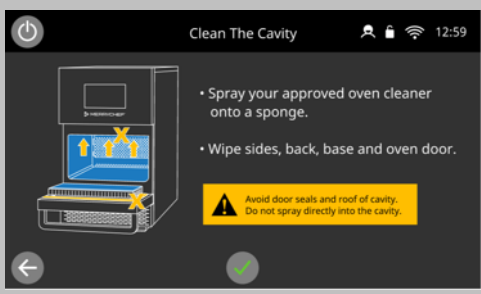

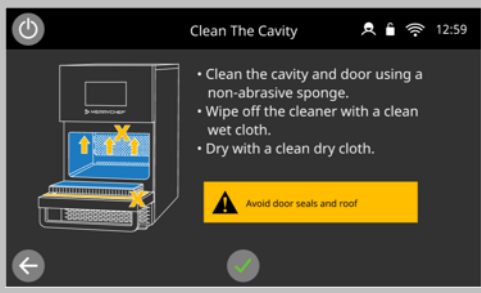


 - Fill a cool down pan with ice and place in the oven and/or
 - leave the door slightly or fully open
- Appuyez sur la coche verte en bas de l'écran pour passer à la séquence de nettoyage.
- En prenant toutes les précautions nécessaires, placez un récipient à glaçons ou d'eau froide dans l'enceinte encore chaude. Cela accélère le processus de refroidissement.
- Une fois le récipient à glaçons dans le four, appuyez sur la coche verte pour continuer.
- (Remarque : cela peut simplement indiquer un processus de refroidissement par porte ouverte, si le refroidissement par glaçon n'est pas activé dans les réglages.)**
- 5.
- Cooling Down 12:59

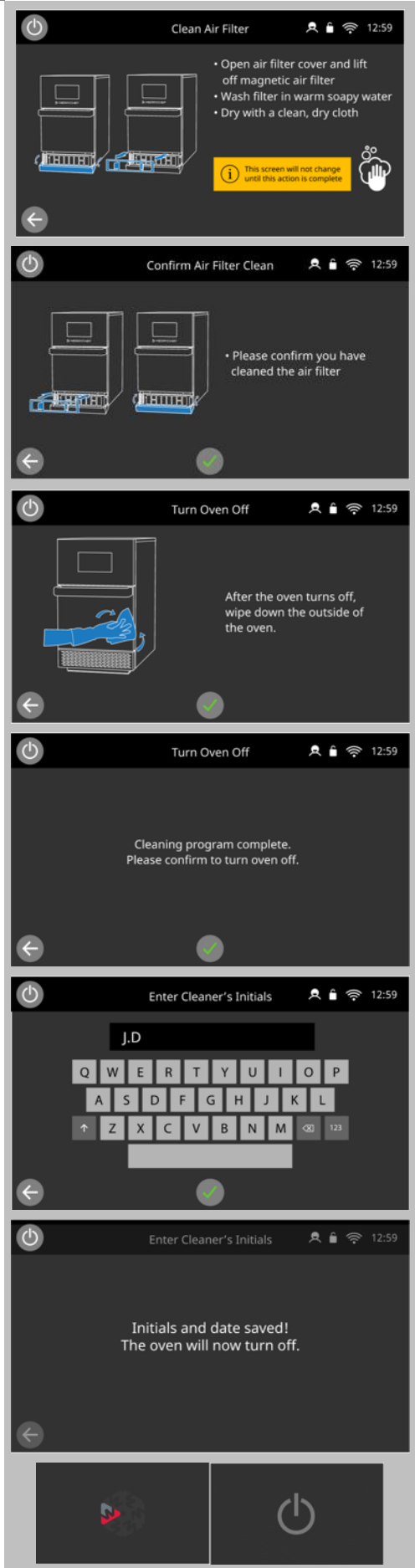
Cool down to 50°C

Actual 275°C
- La durée de progression du refroidissement s'affiche et est d'environ 20 minutes.
- 6.
- Clean The Cavity 12:59

 - Remove the cool down pan and cook plate from the oven.

⚠ Cook plate may be hot. Use heat-proof gloves.
- Une fois le refroidissement terminé, retirez avec précaution le récipient de refroidissement hors de l'enceinte, à l'aide de gants de protection. Ne laissez pas le récipient d'eau dans le four pendant la nuit ou en cas de températures froides.
- (Remarque : cela peut simplement indiquer qu'il faut retirer la plaque de cuisson, si le refroidissement par glaçon n'est pas activé dans les réglages.)**

- 7.
- 
- Le four est maintenant prêt à être nettoyé et une invite s'affiche à l'écran.
- 
- Appliquez du produit nettoyant
- 
- Nettoyez la plaque de cuisson et les accessoires
- 
- Nettoyez le four
- 
- Appliquez le protège-four Protector
- (Remarque : cela n'apparaît pas si l'option « Utilisation du protège-four » n'est pas sélectionnée dans les paramètres de nettoyage.)**
- 
- Nettoyez le joint de porte



Nettoyez le filtre à air

(Remarque : cet écran ne permet pas la progression tant que le filtre à air n'a pas été déposé et remplacé !)

Confirmation du nettoyage du filtre à air

Nettoyez l'extérieur

Nettoyage terminé

Approbation du nettoyage

(Remarque : cela n'apparaît pas si « Approbation du nettoyage » n'est pas sélectionné dans les paramètres de nettoyage.)

Le four s'éteint et revient à l'écran du bouton d'alimentation une fois l'opération terminée.

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.

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

Personnel autorisé pour la mise hors service de l'appareil

Les travaux sur l'appareil lors de sa mise hors service sont effectués dans des circonstances opérationnelles spéciales ou comportent des activités demandant au personnel de posséder les qualifications adéquates et des connaissances spécifiques à l'appareil qui sont supérieures aux exigences envers le personnel opérateur.

Les exigences à respecter par le personnel sont les suivantes :

- Il s'agit d'employés qualifiés d'une société de service agréée.
- Le personnel a la formation adéquate de technicien de maintenance.
- Le personnel a la formation spécifique à l'appareil.

Équipements de protection individuelle

Portez les équipements de protection individuelle, tels que définis à la section 3.7 « *Équipements de protection individuelle* » du chapitre « *Pour votre sécurité* » pour les tâches concernées.

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

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

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

Pièces sous tension

DANGER

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

Lorsque les panneaux sont retirés, il existe un risque de choc électrique en touchant des pièces sous tension.

- Assurez-vous que tous les travaux sur le circuit électrique sont effectués uniquement par un électricien compétent 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.

- Utilisez un chariot élévateur/transpalette pour déplacer l'appareil.
- Lors du levage de l'appareil, demandez l'aide de suffisamment de personnes selon le poids de l'appareil (valeur fonction de l'âge et du sexe). Respectez les réglementations locales de sécurité au travail.
- Portez des équipements de protection individuelle.

■ Surface portante inadaptée

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

- Assurez-vous 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, vérifiez que celui-ci est hors tension.

■ Mise hors service de l'appareil

Pour mettre hors service l'appareil, suivez en sens inverse les étapes de mise en place et d'installation de l'appareil (voir les chapitres « *Installation* » à la section 6, « *Déplacement de l'appareil* » à la section 4 et « *Mise en place de l'appareil* » à la section 5).

Ne déplacez pas l'appareil avant d'avoir débranché tous les raccordements électriques.

■ Élimination

Élimination appropriée de ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

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



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.

11.1 Caractéristiques techniques

DIMENSIONS/POIDS : FOUR DANS LE CARTON

MODÈLE	DIMENSION GLOBALE			POIDS	
	HAUTEUR	LARGEUR	PROFOND EUR	VERSION PUISSANCE STANDARD	VERSION FORTE PUISSANCE
conneX® 12	33,7" (855 mm)	20,5" (520 mm)	32,3" (820 mm)	NET 133 livres (60 kg)	NET 151 livres (68,7 kg)

MODÈLE	DIMENSION GLOBALE			POIDS
	HAUTEUR	LARGEUR	PROFOND EUR	
conneX® 16	33,7" (855 mm)	24,4" (620 mm)	32,3" (820 mm)	NET 175 livres (79,2 kg)









DIMENSIONS/POIDS : FOUR

MODÈLE	DIMENSION GLOBALE			POIDS	
	HAUTEUR	LARGEUR	PROFOND EUR	VERSION PUISSANCE STANDARD	VERSION FORTE PUISSANCE
conneX® 12	24,4" (619 mm)	14,0" (356,2 mm)	25,2" (641,2 mm)	NET 111 livres (50 kg)	NET 130 livres (58,7 kg)

MODÈLE	DIMENSION GLOBALE			POIDS
	HAUTEUR	LARGEUR	PROFOND EUR	
conneX® 16	24,4" (619 mm)	18,1" (458,8 mm)	26,9" (683,4 mm)	NET 148 livres (67,2 kg)













Configurations électriques – version puissance standard

conneX® 12 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12GXMV5AAL1CLUK	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6AAL1CLSA		220-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1CLEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12GXMV5AAL1BKUK	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6AAL1BKSA		220-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1BKEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W





Configurations électriques – version puissance standard

conneX® 12 APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12GXMV5AAL1CLUK	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363 (G)		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6VSL1CLKR		200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	KC CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1CLEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12GXMV5AAL1BKUK	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363 (G)		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6VSL1BKKR		200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	KC CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1BKEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W







Configurations électriques – version puissance standard

conneX® 12 US/CA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12FXMV6SXL1CLUS	Stainless steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-15P		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12DXMV6SNL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-20P		20A	4500 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV6SXL1BKUS	Carbon black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-15P		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12DXMV6SNL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-20P		20A	4500 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W















Configurations électriques – version forte puissance

conneX® 12 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV5HEL1CLEU	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1BKEU	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W





Configurations électriques – version forte puissance

conneX® 12 APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV6VHE1CLKR	Stainless steel	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HML1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GKL1CLAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5KEL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU	380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W	
	X12DBMV6VHE1BKKR	Carbon black	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HML1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GKL1BKAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5KEL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

Configurations électriques – version forte puissance

conneX® 12 US/CA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV6DHL1CLUS	Stainless steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DFL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DHL1BKUS	Carbon black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DFL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

Configurations électriques – version forte puissance

conneX® 16 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16DBMV5HEL1CLEU	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1BKEU	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

Configurations électriques – version forte puissance

conneX® 16 APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16DBMV6VHE1CLKR	Stainless Steel	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HML1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GKL1CLAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5KEL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6VHE1BKCR	Carbon Black	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HML1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GKL1BKAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5KEL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

Configurations électriques – version forte puissance

conneX® 16 US/CA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16DBMV6DHL1CLUS	Stainless Steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DFL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DHL1BKUS	Carbon Black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DFL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

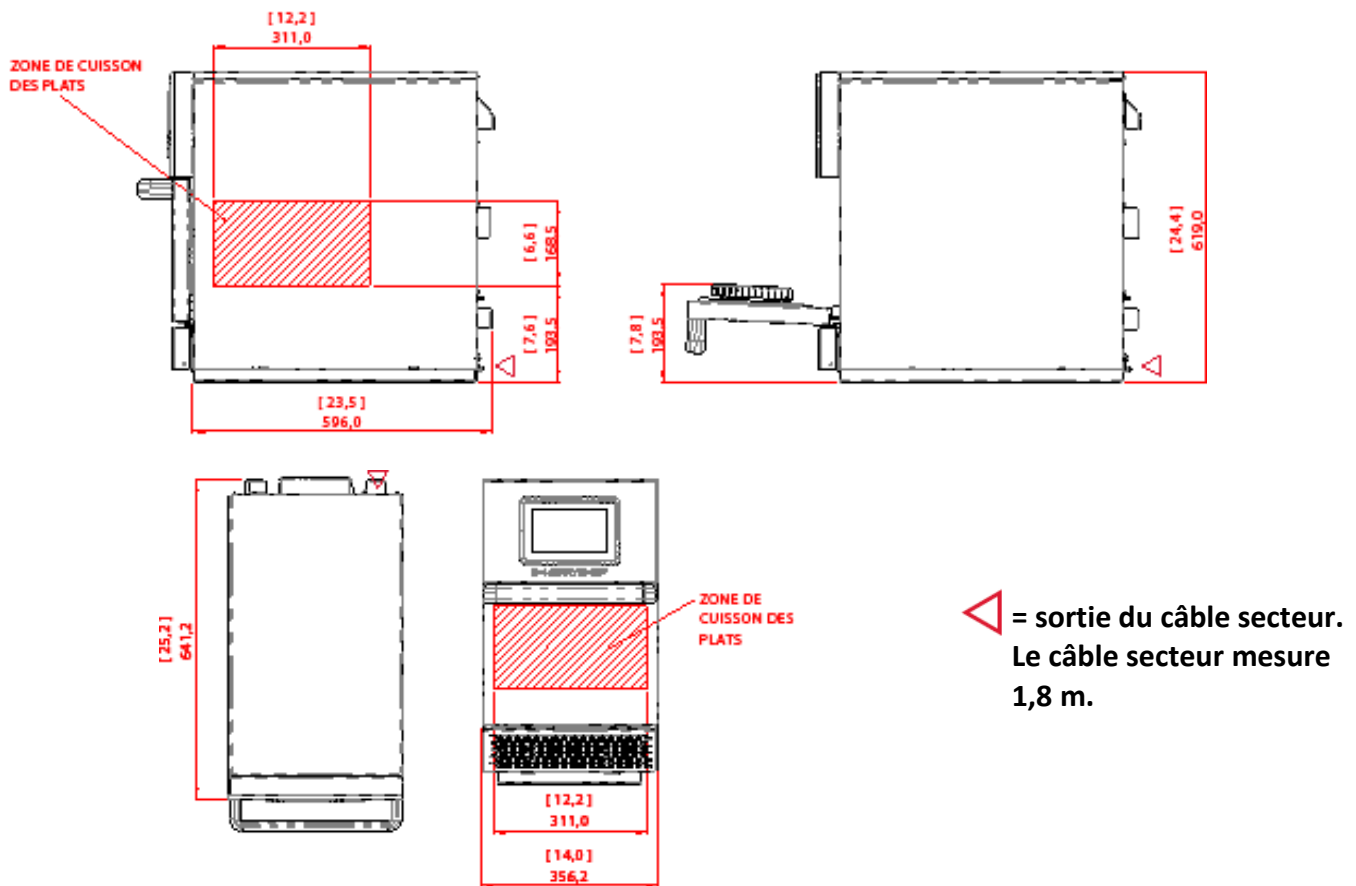
Conformité aux normes réglementaires

Indice de protection	IPX3
Émission sonore (veille)	65 max. [dBA]
Marquage d'homologation	
Sécurité éprouvée	UKCA, CE, CB (CEI), UL (en attente)
Hygiène	UL-EPH (NSF/ANSI 4) (en attente)

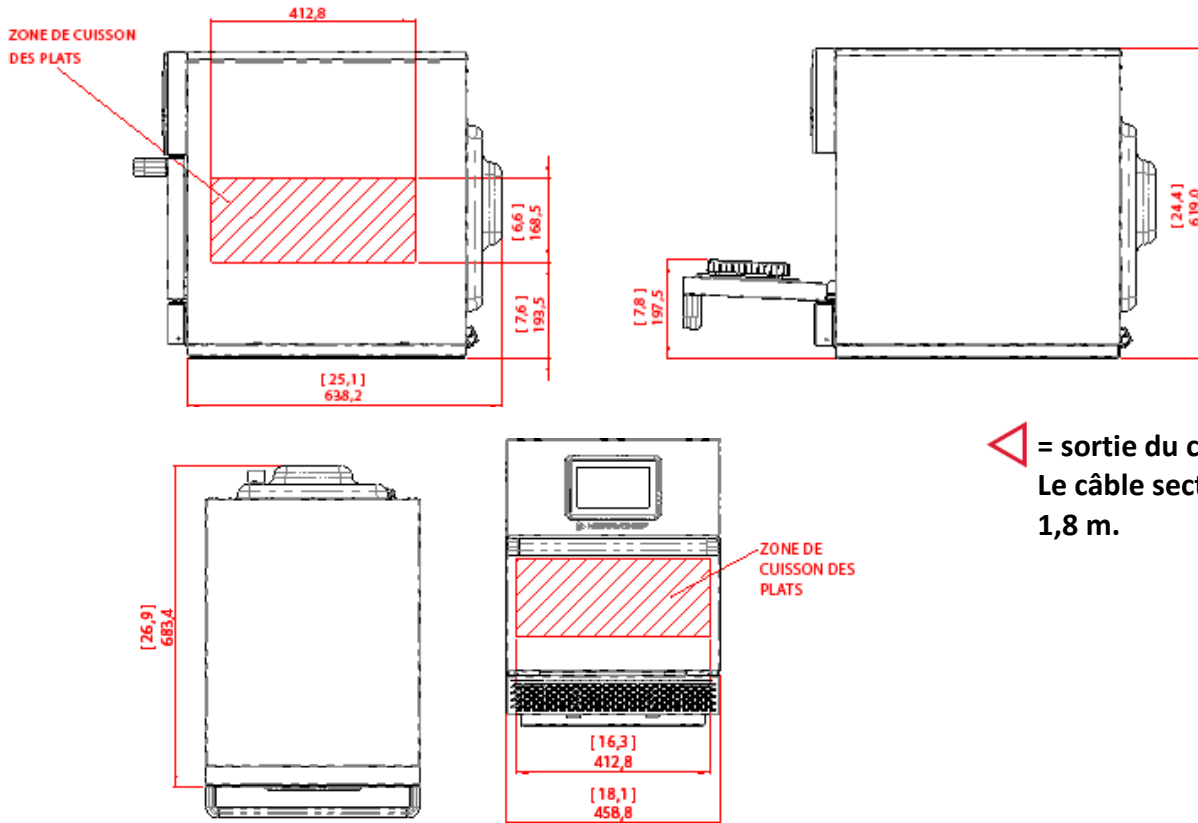
11.2 Plans cotés

connex 12

Aucun espace n'est requis autour de l'unité. Un dégagement de 2 cm est nécessaire au-dessus de l'unité. L'article n'est pas conçu pour être encastré.



■ connex 16



◁ = sortie du câble secteur.
Le câble secteur mesure 1,8 m.

12 Informations sur la maintenance

Objet du présent chapitre

Informer de la procédure correcte à suivre lors de la maintenance et résumer les défaillances possibles sur l'appareil ainsi que les erreurs pouvant survenir lors du fonctionnement.

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

Informations sur la garantie

Afin de pouvoir déposer une réclamation au titre de la 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 technicien de maintenance venant d'une société de service agréée.

La garantie ne couvre pas les dommages en cas de mise en place, d'installation, d'utilisation, de nettoyage, d'utilisation de produits de nettoyage, d'opération d'entretien ou de réparation incorrects.

Informations nécessaires

Veillez disposer des informations sur l'appareil suivantes avant de contacter le service après-vente :

- Référence du modèle ou de l'article de votre appareil (voir « *Identification de votre four combiné à micro-ondes* » à la section 1.1.4)
- Numéro de série de votre appareil (voir « *Identification de votre four combiné à micro-ondes* » à la section 1.1.4)

Coordonnées

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

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

Télécopie (+44) (0) 1483 464905

Internet www.merrychef.com
www.welbilt.com

12.2 Correction des défaillances : 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 vide	L'appareil n'est pas alimenté	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifiez si une coupure de courant a eu lieu ▪ Vérifiez que l'interrupteur de l'isolateur est sur MARCHE ou que l'appareil est correctement branché
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	Suivez les instructions affichées
L'appareil ne cuit pas les aliments correctement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'appareil n'est pas propre ▪ L'aliment n'est pas à la température correcte ▪ Le programme sélectionné a été modifié ou est incorrect ▪ L'aliment est emballé ▪ L'aliment a été retiré trop tôt 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyez l'appareil (voir « <i>Instructions de nettoyage</i> ») à la section 9) ▪ Utilisez le programme de cuisson approprié ▪ Déballez les aliments ▪ Assurez-vous 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 apparaît ▪ 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"> ▪ Fermez la porte de l'appareil ▪ Réinstallez le filtre à air ▪ Laissez l'appareil refroidir ▪ Vérifiez et retirez toute obstruction autour des orifices d'évacuation
L'écran affiche un code d'erreur	Dysfonctionnement de l'appareil	Notez le code d'erreur et contactez votre réparateur



Développer vos opportunités

WELBILT UK LTD., ASHBOURNE HOUSE, THE GUILDWAY, OLD PORTSMOUTH ROAD, GUILDFORD, GU3 1LR, ROYAUME-UNI. | +1 4 4 (0) 14 83 4 6 49 0 0 | WWW.MERRYCHEF.COM | WELBILT ALLEMAGNE +49 2772 58050 | WELBILT ITALIE +39 051 092 0590 | WELBILT ESPAGNE +34 902 201 069 | WELBILT RUSSIE +79164993215 | WELBILT MOYEN-ORIENT +971 432 63 313 | WELBILT CHINE +86 21 61526 05 8 | WELBILT INDE +91 124 4763700 | WELBILT SINGAPOUR +65 6 420 0 80 | WELBILT ÉTATS-UNIS +1 87 7 375 930 0 | WELBILT CANADA +1 888 442 752