



FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

COMBISNACKPRO



Traduit de l'anglais original



IMPORTANT

Documentation client

La documentation client fait partie intégrante du four à cuisson accélérée.

Gardez les manuels de documentation client à portée de main en permanence afin de pouvoir consulter toute information nécessaire.

Conservez les manuels de documentation client pendant toute la durée de vie de l'appareil.

Lisez attentivement le manuel d'installation et d'utilisation avant d'utiliser, de manipuler ou d'intervenir sur cet appareil.

Si vous transférez le four à cuisson accélérée à un nouveau propriétaire, veillez à lui remettre également les manuels de documentation client.

AVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de brûlure, n'utilisez pas de récipients remplis de liquides ou d'aliments qui deviennent fluides lorsqu'ils sont chauffés à des niveaux supérieurs à ceux normalement observables.

En cas d'accident ou de panne, les méthodes de fonctionnement suivantes doivent être respectées pour prévenir toute situation dangereuse :

Gardez votre calme et évitez de paniquer.

Arrêtez immédiatement l'opération ou l'activité à l'origine du problème.

Évaluez la situation et, si possible, prenez les mesures appropriées comme l'arrêt de l'équipement.

Lors de la manipulation d'aliments chauds et liquides, il est important d'utiliser des équipements de protection individuelle adaptés. Cela peut inclure des gants résistants à la chaleur pour protéger vos mains des brûlures et un tablier pour éviter les éclaboussures sur vos vêtements. Des lunettes de sécurité peuvent également protéger vos yeux des projections.

AVERTISSEMENT : Sol potentiellement glissant à proximité de l'appareil !

Le niveau sonore pondéré A des émissions est ≤ 70 dB(A)

AVERTISSEMENT : Les appareils doivent être déconnectés de leur alimentation électrique avant tout nettoyage ou remplacement de pièces.

Ces interventions doivent être réalisées par du personnel qualifié.

AVERTISSEMENT : Un support est nécessaire pour garantir que la hauteur de travail de l'appareil soit comprise entre 200 mm et 1800 mm. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été encadrées ou formées par une personne responsable de leur sécurité.



Cet appareil est équipé d'un raccordement à la terre uniquement pour des raisons fonctionnelles.

La prise doit être retirée de manière à ce que l'opérateur puisse s'assurer visuellement, depuis n'importe quel point d'accès, qu'elle reste bien retirée.



Table des matières :

- 1- Informations générales - 10
- 2- Pour votre sécurité - 15
- 3- Déplacement de l'appareil - 33
- 4- Installation de l'appareil - 34
- 5- Installation - 39
- 6- Préparation de l'appareil avant utilisation - 41
- 7- Instructions de fonctionnement - 44
- 8- Instructions de nettoyage - 50
- 9- Instructions concernant les accessoires fournis - 55
- 10- Informations sur la garantie et contact du service client - 56
- 11- Mise hors service et élimination de l'appareil - 56
- 12- Dépannage - 59



PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES

(a) Ne tentez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas détériorer ni manipuler les dispositifs de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte, et n'autorisez pas l'accumulation de saletés ou de résidus de nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.

(c) **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne qualifiée.

REMARQUES

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et entraîner une situation dangereuse.

AVERTISSEMENT – INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, respectez les précautions de base suivantes :

Lisez et suivez attentivement les indications spécifiques : « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES ».

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.

AVERTISSEMENT : Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer une réparation impliquant le retrait d'un couvercle assurant une protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.

AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils peuvent exploser.

Lors du chauffage d'aliments dans des contenants en plastique ou en papier, surveillez le four afin d'éviter tout risque d'inflammation.

Utilisez uniquement des ustensiles compatibles avec l'usage dans un four à micro-ondes.



En cas de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.

AVERTISSEMENT : Le chauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition retardée ; il convient donc de faire preuve de prudence lors de la manipulation du récipient.

AVERTISSEMENT : Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être agité ou mélangé, puis vérifié en température avant d'être donné, afin d'éviter les brûlures.

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage.

Le four doit être nettoyé régulièrement et les dépôts d'aliments doivent être retirés.

Le non-respect de la propreté de l'appareil peut entraîner une détérioration de sa surface, affecter sa durée de vie et engendrer une situation dangereuse.

L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau.

Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.

L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un choc électrique. Ne branchez pas l'appareil dans une prise si l'installation et la mise à la terre ne sont pas conformes.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un chemin d'évacuation au courant électrique.

Cet appareil est équipé d'un cordon doté d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre.

La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas parfaitement comprises ou s'il subsiste un doute quant à la bonne mise à la terre de l'appareil.

Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, utilisez uniquement un cordon d'alimentation à trois fils.



Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement liés à l'utilisation d'un cordon plus long.

Si un cordon d'alimentation long ou une rallonge est utilisée :

Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins équivalentes à celles de l'appareil.

Le cordon doit être de type 3 fils avec mise à la terre.

Le cordon long doit être disposé de manière à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou entraîner une chute accidentelle.



NETTOYAGE

Assurez-vous de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Nettoyez la cavité du four après utilisation avec un chiffon légèrement humide.

Nettoyez les accessoires comme d'habitude avec de l'eau savonneuse.

Le cadre de la porte, les joints et les parties adjacentes doivent être nettoyés avec précaution à l'aide d'un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface, ce qui risquerait de briser la vitre.

Astuce nettoyage — Pour faciliter le nettoyage des parois de la cavité touchées par les aliments :

Placez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 ml (1/2 pinte) d'eau et chauffez à 100 % de la puissance micro-ondes pendant 5 minutes. Essuyez ensuite l'intérieur du four avec un chiffon doux et sec.

Lors de la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, le four doit être nettoyé. Il peut dégager une légère odeur lors de la première utilisation, ce qui est normal.

Pour éliminer cette odeur, préchauffez le four à 275 °C et maintenez cette température pendant environ 10 minutes.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de blessure

Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer une réparation impliquant le retrait d'un couvercle assurant une protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.

Consultez les instructions sur les « Matériaux à utiliser ou à éviter dans un four à cuisson accélérée ». Certains ustensiles non métalliques peuvent ne pas être adaptés à l'utilisation dans un micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile concerné en suivant la procédure ci-dessous.

Test de compatibilité des ustensiles :

Remplissez un récipient adapté au micro-ondes avec 1 tasse (250 ml) d'eau froide et ajoutez l'ustensile à tester.

Faites chauffer à pleine puissance pendant 1 minute.

Manipulez l'ustensile avec précaution. S'il est chaud, il ne convient pas à une utilisation au micro-ondes.

Ne dépassez pas un temps de chauffe de 1 minute.

Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à cuisson accélérée

Ustensiles	Remarques
Plat	Suivre les instructions du fabricant. Le fond du plat doit être à au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Une mauvaise utilisation peut casser le plateau.
Vaisselle	Adaptée au micro-ondes uniquement. Suivre les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Toujours retirer le couvercle. À utiliser uniquement pour chauffer des aliments jusqu'à ce qu'ils soient chauds. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser.
Verres en verre	Verre résistant à la chaleur uniquement. S'assurer qu'il n'y a pas de bord métallique. Ne pas utiliser de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Sacs de cuisson	Suivre les instructions du fabricant. Ne pas fermer avec un lien métallique. Faire des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en papier	À utiliser uniquement pour un réchauffage ou une cuisson de courte durée. Ne pas laisser sans surveillance.
Essuie-tout en papier	À utiliser pour couvrir les aliments et absorber les éclaboussures. À utiliser sous surveillance et uniquement pour des cuissons de courte durée.
Papier sulfurisé	À utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou comme support de cuisson à la vapeur.
Plastique	Adapté au micro-ondes uniquement. Suivre les instructions du fabricant. Doit être étiqueté « Compatible micro-ondes ». Certains contenants peuvent se ramollir car la chaleur monte. Les « sacs à ébullition » et sacs fermés doivent être fendus, percés ou ventilés selon les instructions de l'emballage.
Film plastique micro-ondes	À utiliser uniquement pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Ne pas permettre le contact direct du film avec les aliments.
Thermomètres	Adaptés au micro-ondes uniquement (thermomètres pour viande et confiserie).
Papier ciré	À utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

Matériaux à éviter dans un four à cuisson accélérée

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Transférer les aliments dans un plat compatible micro-ondes.
Contenant avec anse métallique	Peut causer des arcs. Transférer les aliments dans un plat sans métal compatible micro-ondes.
Métal ou vaisselle avec bords métalliques	Le métal bloque l'énergie des micro-ondes. Les bordures métalliques peuvent provoquer des arcs.
Attaches métalliques	Peuvent provoquer des arcs et un risque d'incendie.



Sacs en papier	Peuvent provoquer un incendie dans le four.
Contenant en plastique fin	Peut fondre ou contaminer les aliments à haute température.
Bois	Le bois se dessèche à l'intérieur du four et peut se fissurer ou se casser.

1 Informations générales

1.1 Informations importantes

Les utilisateurs sont avertis que l'entretien et les réparations doivent être effectués par un service agréé utilisant des pièces de rechange d'origine. Le fabricant n'aura aucune obligation envers tout produit installé, ajusté, utilisé ou entretenu de manière non conforme aux codes nationaux et locaux ou aux instructions fournies, ou tout produit dont le numéro de série a été effacé ou modifié, ou réparé avec des pièces non autorisées ou par des agents non agréés. Pour obtenir une liste des services agréés, veuillez contacter votre distributeur.

1.3 Identification de votre four à cuisson accélérée

Position de la plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve sur le côté droit de votre four à cuisson accélérée.

Numéro de modèle

TJ018GS7-SV0E0A

N° de l'élément	Étiquette	Signification
1.	Modèle	COMBISNACKPRO
2.	Tension/fréquence nominale	230 V~ 50 Hz
3.	Puissance absorbée micro-ondes	1600 W
4.	Puissance de sortie micro-ondes	1000 W
5.	Convection	2700 W
6.	Puissance d'entrée max.	3000 W
7.	Émission sonore	<70 dB(A)
8.	Degré de protection	IPX3

1.4 À propos de ce manuel d'installation et d'utilisation

Objectif

Ce **manuel d'installation et d'utilisation** est destiné à toutes les personnes travaillant avec le four à cuisson accélérée. Il leur fournit les informations nécessaires pour effectuer correctement et en toute sécurité l'installation, l'utilisation, le nettoyage, les petites réparations et la maintenance de l'appareil.

Groupe cible	Tâches
Personnel de manutention	Transport de l'appareil au sein de l'établissement
Technicien de maintenance	<ul style="list-style-type: none"> • Installation de l'appareil • Préparation de l'appareil pour une première utilisation et mise hors service • Formation de l'utilisateur
Propriétaire du four ou personnel responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Informé par le technicien de maintenance de toutes les fonctions et dispositifs liés à la sécurité • Reçoit une formation sur l'utilisation de l'appareil • Fournit une assistance pour le transport et l'installation dans l'établissement
Utilisateur	Effectue essentiellement des tâches spécifiques telles que : <ul style="list-style-type: none"> • Chargement du four • Lancement des profils de cuisson • Retrait des aliments • Nettoyage du four • Installation des accessoires dans le four

Parties de ce document à lire impérativement

Si vous ne suivez pas les instructions contenues dans ce document, vous risquez des blessures graves ou des dommages matériels.

Pour garantir la sécurité, toute personne travaillant avec le four doit avoir lu et compris les parties suivantes de ce document avant de commencer à travailler :

- Le chapitre « **Pour votre sécurité** »
- Les sections décrivant l'activité à réaliser


Chapitres du manuel d'installation et d'utilisation

Chapitre / Section	Objectif
Informations générales	<ul style="list-style-type: none"> • Vous aide à identifier votre appareil • Donne des conseils pour utiliser ce manuel • Spécifie l'usage prévu de l'appareil • Explique les fonctions de l'appareil et la position de ses composants
Pour votre sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • Décrit les dangers posés par l'appareil et les mesures préventives adaptées • Il est essentiel de lire ce chapitre attentivement.

Déplacement de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> • Précise les dimensions de base de l'appareil • Spécifie les exigences liées à la position d'installation • Explique comment déplacer l'appareil vers son emplacement d'installation
----------------------------------	---

Installation de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> • Explique comment déballer l'appareil et décrit les pièces fournies • Explique comment installer l'appareil
Installation	<ul style="list-style-type: none"> • Fournit des informations sur le branchement électrique
Préparation de l'appareil avant la première utilisation	<ul style="list-style-type: none"> • Explique la procédure à suivre pour préparer l'appareil à une première utilisation
Instructions de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Explique comment allumer le four à cuisson accélérée • Contient les instructions pour les opérations pendant la cuisson • Contient les instructions pour l'utilisation de la fonction micro-ondes pendant la cuisson
Instructions de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Contient les consignes de nettoyage • Décrit les produits chimiques adaptés • Contient des recommandations pour le nettoyage régulier de l'appareil
Instructions concernant les accessoires	<ul style="list-style-type: none"> • Explique la procédure de mise hors service de l'appareil • Contient des informations sur la mise au rebut
Informations sur la garantie et contact du service client	<ul style="list-style-type: none"> • Contient les données techniques et les plans de dimensions

Symbole d'alerte de sécurité

Symbole	Signification
	Signale un risque de blessure. Lisez attentivement tous les avertissements qui suivent ce symbole afin d'éviter toute blessure ou tout danger de mort.

1.5 Conception et fonction

Noms des composants et accessoires du four

Retirez le four et tous les matériaux de l'emballage carton/bois ainsi que de la cavité du four. Votre four est livré avec les accessoires suivants :

- 1 manuel d'utilisation

1.6 Conception et fonction du four à cuisson accélérée



Pièces et leur fonction

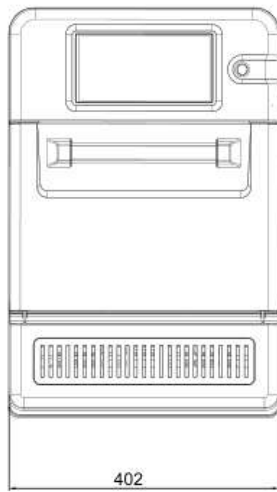
N°	Nom	Fonction
1	Interrupteur Marche / Arrêt	Permet d'allumer et d'éteindre le four. Remarque : Mettre cet interrupteur sur « Off » ne coupe pas l'alimentation électrique de l'appareil.
2	Écran de contrôle TFT 7,84 pouces	Lorsque l'appareil est allumé, l'écran TFT de 7,84 pouces s'illumine et affiche l'interface utilisateur.
3	Port USB	Une prise USB située sur le côté du capot permet de mettre à jour les programmes installés sur l'appareil.
4	Sorties d'air	L'air sert à refroidir les composants internes et la vapeur s'échappe par les bouches d'aération situées à l'arrière de l'appareil. Les sorties d'air doivent rester dégagées. Elles ne permettent pas à l'énergie micro-ondes de s'échapper.
5	Porte de l'appareil	Porte de haute précision avec trois verrous de sécurité. Gardez la propre et n'utilisez pas la porte pour poser des objets.
6	Filtre à air (<i>non illustré</i>)	Situé dans la partie inférieure avant de l'appareil, il fait partie du système de ventilation.
7	Poignée de porte	Barre rigide à tirer vers le bas et vers soi pour ouvrir la porte.
8	Cavité	Chambre de cuisson en acier inoxydable, destinée à contenir les produits à cuire.
9	Plateau inférieur	Support pour les accessoires.

Matériau

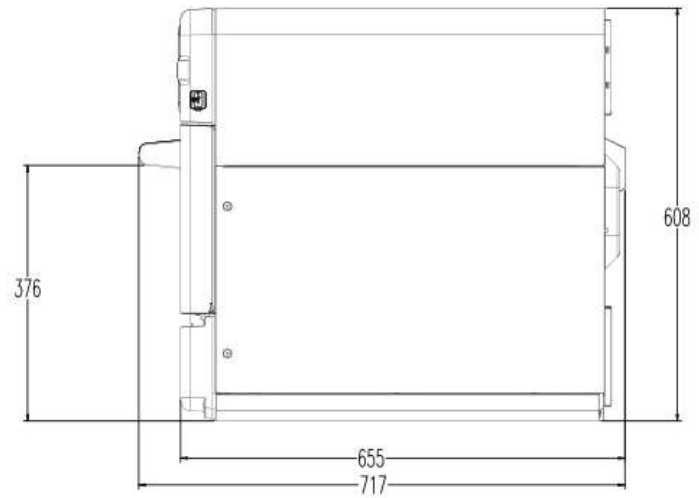
La structure intérieure et extérieure de l'appareil est en acier inoxydable, avec une finition brossée ou une couleur codée.

Plans du four à cuisson accélérée

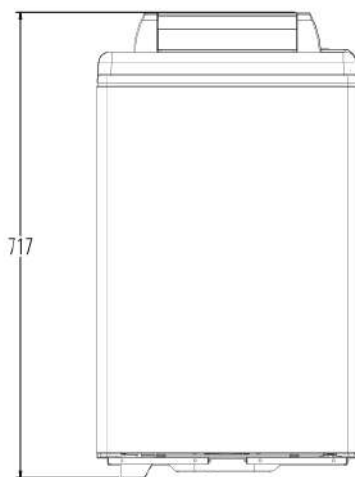
Vue de face



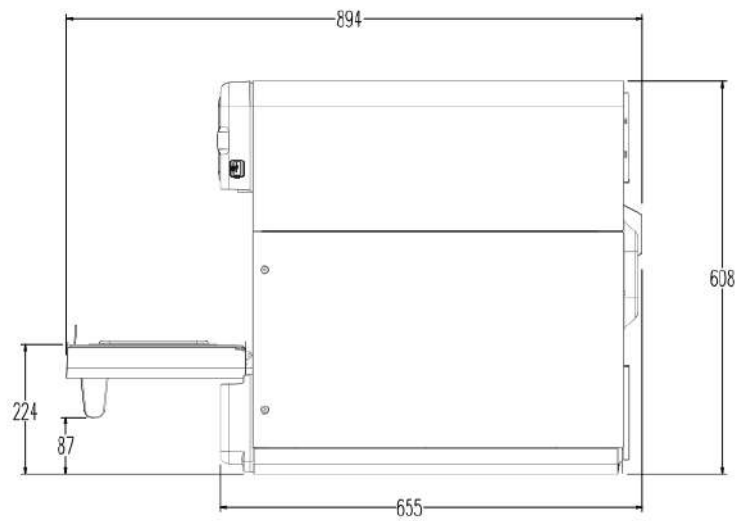
Dimensions de la cavité (porte fermée)



Vue arrière



Vue côté droit





2- Pour votre sécurité

Objectif de ce chapitre

Ce chapitre vous fournit toutes les informations nécessaires pour utiliser le four en toute sécurité, sans mettre en danger votre vie ou celle d'autrui.

⚠ Ceci est un chapitre particulièrement important que vous devez lire attentivement.

2.1 Utilisation prévue de votre four à cuisson accélérée

Utilisation prévue

Le four ne doit être utilisé que dans les conditions suivantes :

- Il est conçu et fabriqué uniquement pour cuire différents aliments dans des récipients approuvés par le fabricant.
- Il utilise des technologies de micro-ondes, convection et air pulsé à cet effet.
- Il est exclusivement destiné à un **usage professionnel/commercial**.

Restrictions d'utilisation

Certains matériaux ne doivent **pas** être chauffés dans le four à cuisson à grande vitesse :

- Pas de poudre sèche ou de matière granuleuse
- Pas d'objets hautement inflammables avec un point d'éclair inférieur à 270°C / 518°F, tels que les huiles, graisses ou linges de cuisine
- Pas d'aliments dans des boîtes de conserve ou bocaux fermés

Exigences applicables au personnel

- Le four doit uniquement être installé et utilisé par un personnel qualifié répondant à des exigences spécifiques. (Voir la section *Exigences applicables au personnel, postes de travail*).
- Le personnel doit être informé des risques liés à la manutention de charges lourdes.
- Les personnes de moins de 16 ans ne doivent **pas** utiliser ce four.

Exigences relatives à l'état de fonctionnement du four

- N'utilisez pas le four tant qu'il n'a pas été **correctement transporté, installé et mis en service** conformément au manuel, et validé par une personne responsable.
- Le four ne doit être utilisé **que si tous les dispositifs de sécurité sont en bon état de fonctionnement et correctement fixés**.



- Il est impératif de respecter les instructions du fabricant en matière d'utilisation et d'entretien.

Exigences relatives à l'environnement de fonctionnement

Conditions ambiantes autorisées :

- Température entre +4°C / 40°F et +35°C / 95°F
- Ne pas utiliser dans une atmosphère **toxique** ou **explosive**
- Sol de cuisine **antidérapant** pour limiter les risques d'accident

Exigences spécifiques pour le lieu d'installation :

- Pas de détecteur d'incendie ou de système d'extinction directement au-dessus de l'appareil
- Pas de matériaux, gaz ou liquides inflammables **au-dessus, en dessous ou à proximité**
- L'emplacement doit **empêcher tout basculement ou glissement de l'appareil** – le support utilisé doit être conforme aux exigences.

⚠ L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur ni déplacé pendant son utilisation.

Conditions de stockage pour le four à cuisson accélérée

Environnement sec :

- **Protection contre l'humidité :** Les appareils électriques doivent être stockés dans un environnement sec pour éviter l'humidité, qui peut entraîner la corrosion ou endommager les composants internes.
- **Éloignement des sources d'eau :** Ne placez pas les appareils électriques dans des endroits où ils pourraient être en contact avec de l'eau, comme les sous-sols ou les zones de stockage humides.

Température appropriée :

- **Éviter les températures extrêmes :** Les appareils doivent être stockés à température modérée, ni trop chaude ni trop froide. La température de stockage recommandée se situe généralement entre 10°C et 30°C.
- **Éloignement des sources de chaleur :** Ne placez pas les appareils à proximité de radiateurs, cuisinières ou autres sources de chaleur.



Bonne ventilation :

- **Circulation de l'air :** L'espace de stockage doit être bien ventilé pour éviter l'accumulation d'humidité ou de chaleur à l'intérieur de l'appareil.

Éviter la lumière directe du soleil :

- **Protection UV :** Ne pas exposer les appareils à la lumière directe du soleil pendant de longues périodes afin d'éviter la décoloration ou le vieillissement du boîtier.

Protection contre la poussière :

- **Stockage propre :** Nettoyer l'appareil avant le stockage et le couvrir avec une housse anti-poussière ou un sac en plastique pour éviter l'entrée de poussière à l'intérieur.

Protection contre les chocs et la pression :

- **Surface stable :** Placer les appareils sur une surface stable pour éviter les vibrations ou la pression excessive.
- **Éviter l'empilement :** Ne pas empiler d'objets lourds sur les appareils pour prévenir les dommages.

Stockage hors tension :

- **Débranchement :** Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être débranché pour éviter les risques de choc électrique ou de dommages aux composants internes.

Inspection régulière :

- **Entretien préventif :** Même en cas de non-utilisation prolongée, les appareils doivent être inspectés régulièrement pour vérifier qu'ils ne sont pas humides, rouillés ou endommagés.

Suivre le manuel :



- **Manuel de référence :** Certains appareils peuvent avoir des exigences de stockage spécifiques. Il est donc recommandé de consulter les suggestions du manuel produit.

Exigences de nettoyage

- Utiliser uniquement des produits de nettoyage approuvés par le fabricant.
- Les nettoyeurs haute pression et les jets d'eau ne doivent **pas** être utilisés.
- Ne pas traiter l'appareil avec des solutions alcalines ou acides, ni l'exposer à des vapeurs acides.



Panneaux d'avertissement obligatoires

Les **panneaux / avertissements** suivants doivent être apposés sur le four et sur les accessoires optionnels, dans les zones indiquées, de manière à être facilement visibles en permanence.

Zone	Panneau d'avertissement	Description
1		Avertissement micro-ondes : Risque de brûlures internes et externes en cas d'exposition à l'énergie micro-ondes.
2		Avertissement choc électrique : Risque de choc électrique si l'appareil est réparé sans avoir été débranché.
3		Avertissement incendie / choc électrique : Risque d'incendie ou de choc électrique si les distances de sécurité ne sont pas respectées.
4		Avertissement choc électrique : Risque de choc électrique si l'appareil n'est pas branché à une prise correctement mise à la terre.
5		Avertissement surface chaude : Risque de brûlure dû à des températures élevées dans la cavité ou à l'intérieur de la porte.

Symboles de sécurité

Les **symboles de sécurité** suivants doivent être apposés sur le four à cuisson accélérée, dans les zones désignées, afin d'être visibles en permanence.

Zone	Symbole de sécurité	Description
6		Terre de protection (mise à la terre)
7		Liaison équipotentielle

2.2 Résumé des dangers

Règles générales pour faire face aux dangers et mesures de sécurité

Le four est conçu pour protéger l'utilisateur contre tous les dangers évitables par des mesures techniques.

Cependant, du fait de son fonctionnement, certains **risques résiduels** peuvent subsister. Il est donc essentiel de **prendre des précautions** pour les éviter.

Des dispositifs de sécurité peuvent réduire l'impact de ces risques, à condition qu'ils soient **en place et en bon état de fonctionnement**.

Ce qui suit décrit **la nature de ces risques résiduels** et leurs effets possibles.



Énergie micro-ondes excessive

Le four génère de l'énergie micro-ondes. Une utilisation avec une porte ou une cavité ouverte ou endommagée peut entraîner des brûlures externes et internes en cas d'exposition à cette énergie.

Production de chaleur (1)

Le four devient chaud à l'intérieur de la cavité ainsi que sur la face intérieure de la porte lorsqu'il est en fonctionnement.

Cela présente un **risque de brûlures** au contact de surfaces chaudes, y compris les parois du four, les contenants alimentaires et autres accessoires de cuisson.

Vapeur / Buée chaude (2)

Lors de la cuisson, le four peut générer de la **vapeur chaude** qui s'échappe lorsque la porte est ouverte.

Cette vapeur est évacuée par les bouches d'aération situées à l'arrière de l'appareil lorsque la porte est fermée, mais elle peut s'échapper brusquement à l'ouverture de la porte.

Il y a un **risque de brûlure**. Faites particulièrement attention si le bord supérieur de la porte est en dessous de votre champ de vision.

Liquides chauds

Les aliments cuits dans le four peuvent devenir liquides ou se liquéfier.

Il y a un **risque d'ébouillantage** en cas de déversement de liquides chauds, surtout s'ils ne sont pas manipulés correctement.

Composants sous tension (3)

Le four contient des **pièces électriques sous tension**.

Il existe un risque de choc électrique si le couvercle de protection n'est pas en place.

Contact avec des produits de nettoyage

Le four doit être nettoyé avec des **produits spéciaux approuvés**.

Certains produits chimiques peuvent être irritants ou causer **des brûlures cutanées**.

Pièces mobiles (4)

Lors de certaines manipulations, comme **ouvrir/fermer la porte du four ou nettoyer celle-ci**, il existe un **risque d'écrasement ou de coupure des mains** entre les pièces mobiles.

Aliments insuffisamment cuits

Assurez-vous que **tous les aliments sont bien cuits avant d'être servis**, afin d'éviter tout **risque de contamination microbologique**.

⚠ 2.3 Risques et précautions de sécurité lors du déplacement de l'appareil

Risque de sécurité : manipulation de charges lourdes

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de blessure par surcharge corporelle	Lors du déplacement de l'appareil sur ou hors de l'équipement de transport	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser un chariot élévateur ou un transpalette• Ne pas dépasser les limites de charge lors du levage et du transport• Porter un équipement de protection individuelle

Risque de sécurité : pièces mécaniques de l'appareil

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque d'écrasement si l'appareil tombe	Lors du déplacement de l'appareil	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser du matériel de levage adapté• Déplacer l'appareil lentement et prudemment, le sécuriser contre tout basculement• Vérifier que le centre de gravité

		est bien équilibré • Éviter les secousses
Risque d'écrasement si l'appareil bascule ou tombe de la surface de support	Lors de la pose de l'appareil sur sa surface d'appui	• Toujours respecter les exigences relatives à la surface de support (voir « Exigences relatives au lieu d'installation »)

⚠ 2.4 Risques et précautions de sécurité lors de l'installation de l'appareil

Risque de sécurité : manipulation de charges lourdes

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de blessure par surcharge corporelle	Lors du déplacement de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un chariot élévateur ou un transpalette pour positionner l'appareil à l'endroit d'installation ou pour le déplacer • Toujours utiliser le nombre de personnes approprié et respecter les limites de charge pour le levage et le positionnement • Respecter les réglementations locales en matière de sécurité • Porter un équipement de protection individuelle

Risque de sécurité : pièces mécaniques de l'appareil

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque d'écrasement si l'appareil tombe	Lors du levage de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le centre de gravité est équilibré • Éviter les secousses
Risque de coupure par des bords tranchants	Lors de la manipulation de pièces métalliques en tôle	<ul style="list-style-type: none"> • Faire preuve de prudence lors de ces tâches • Porter un équipement de protection individuelle

⚠ 2.5 Risques et précautions de sécurité lors de l'installation

Risque de sécurité : alimentation électrique

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de choc électrique dû à des pièces sous tension	<ul style="list-style-type: none"> • Sous les capots • Sous le panneau de commande 	• Toute intervention sur le système électrique doit être réalisée uniquement par un

	<ul style="list-style-type: none"> • Sur le câble d'alimentation principal 	électricien qualifié ou un service agréé <ul style="list-style-type: none"> • Travail professionnel • S'assurer que toutes les connexions électriques sont en parfait état et correctement fixées avant la mise en service
Risque de choc sur l'appareil ou sur des pièces métalliques adjacentes	Avant la mise en service, s'assurer que l'appareil est raccordé à un système de mise à la terre équipotentielle (conformément aux normes UE)	

Risque de sécurité : pièces mécaniques de l'appareil

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Coincement des doigts ou du corps	Lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte	Utiliser la poignée et éviter les charnières de porte

⚠ 2.6 Risques et précautions de sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation

Risque de sécurité : alimentation électrique

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de choc électrique dû à des pièces sous tension	<ul style="list-style-type: none"> • Sous les capots • Sous le panneau de commande • Sur le câble d'alimentation principal 	<ul style="list-style-type: none"> • Toute intervention sur le système électrique doit être réalisée uniquement par un électricien qualifié ou un service agréé • Travail professionnel • S'assurer que toutes les connexions électriques sont en parfait état et correctement fixées avant la mise en service
Risque de choc sur l'appareil ou sur des pièces métalliques adjacentes	Avant la mise en service, s'assurer que l'appareil est raccordé à un système de mise à la terre équipotentielle	

Autres dangers lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation

Lorsque vous préparez l'appareil à l'utilisation, **lisez et suivez toutes les instructions de sécurité contenues dans ce chapitre**, ainsi que les sections pertinentes du chapitre *Installation et Utilisation*.

⚠ 2.7 Risques et précautions de sécurité pendant l'utilisation

Risque de sécurité : énergie micro-ondes

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de brûlures causées par une exposition excessive à l'énergie micro-ondes	Si la porte, le joint de porte ou la cavité de l'appareil sont endommagés, les personnes se tenant devant l'appareil peuvent être exposées à des fuites d'énergie micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas faire fonctionner le four si la porte est ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas manipuler ou désactiver les verrous de sécurité. • Ne rien placer entre la façade du four et la porte ni permettre l'accumulation de saletés ou de résidus de produit nettoyant sur les surfaces d'étanchéité. • Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé, en particulier si la porte ne se ferme pas correctement, ou si la porte, les charnières ou les joints sont abîmés. • L'appareil ne doit être réglé ou réparé que par un personnel de service qualifié.

Risque de sécurité : chaleur – surfaces chaudes

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de brûlure dû à des surfaces chaudes	À l'intérieur de toute la cavité, y compris toutes les pièces ayant été exposées à la chaleur, telles que : <ul style="list-style-type: none"> • Grilles • Contenants, plaques de cuisson, grilles de support, etc. • À l'intérieur de la porte du four 	Porter des vêtements de protection appropriés, en particulier des gants de protection

Risque de sécurité : chaleur – liquide chaud

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque d'ébouillantage par liquide chaud	<ul style="list-style-type: none"> • À l'intérieur de la cavité • À l'extérieur de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser uniquement des contenants permettant une bonne visibilité à l'intérieur et tenir les contenants horizontalement lors de leur retrait • Porter des vêtements de protection appropriés, en particulier des gants de protection

Risque de sécurité : contamination des aliments

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de contamination microbiologique des aliments	Lorsque la cuisson est interrompue manuellement	<ul style="list-style-type: none"> • Ne jamais interrompre délibérément la cuisson • Ne pas stocker temporairement les aliments dans l'appareil
	Lorsque la cuisson est interrompue à cause d'une panne de courant	<ul style="list-style-type: none"> • Une fois l'appareil rallumé, considérer si la durée d'interruption a pu altérer l'état des aliments

Risque de sécurité : déplacement d'appareils sur châssis à roulettes

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque d'écrasement de parties du corps	Lors du déplacement de l'appareil sur une plateforme roulante	<ul style="list-style-type: none"> • Ne déplacer les appareils que pour nettoyer sous l'appareil ou le sol
Risque de pincement des mains et des pieds		<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher l'appareil avant de le déplacer
Risque d'ébouillantage par aliments chauds		<ul style="list-style-type: none"> • Toujours engager le frein de stationnement des roues pendant l'utilisation
Risque de choc électrique par pièces sous tension		<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier chaque jour que les freins des roues sont activés avant utilisation

Risque de sécurité : alimentation électrique

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de choc électrique dû à des pièces sous tension	Si un appareil monté sur roulettes bouge de façon imprévue et que l'alimentation est arrachée	<ul style="list-style-type: none"> • Toujours engager le frein de stationnement des roues pendant l'utilisation • Vérifier chaque jour que les freins des roues sont activés avant utilisation

Risque de sécurité : pièces mécaniques de l'appareil

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de glissade causée par de la condensation	Devant l'appareil	S'assurer que le sol autour de l'appareil est toujours sec

⚠ 2.8 Risques et précautions de sécurité lors du nettoyage

Risque de sécurité : produits de nettoyage

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de brûlures chimiques ou d'irritation de la peau, des yeux ou du système respiratoire causé par les produits de nettoyage ou leurs vapeurs	Lors de toutes les actions de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Éviter tout contact des produits de nettoyage avec la peau ou les yeux • Ne pas chauffer l'appareil si des produits de nettoyage sont présents dans la cavité • Ne jamais vaporiser les produits directement dans la cavité • Ne pas inhaler les vapeurs • Porter un équipement de protection individuelle

Risque de sécurité : contamination des aliments

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
--------	--	---------------------

Risque de contamination alimentaire par des produits de nettoyage	Si la cavité n'a pas été correctement rincée après nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> • Rincer la cavité avec un chiffon propre et une grande quantité d'eau tiède propre, puis essuyer avec un chiffon doux ou du papier absorbant
---	--	---

Risque de sécurité : chaleur

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de brûlure dû à des surfaces chaudes	À l'intérieur de la cavité, y compris toutes les parties ayant été utilisées ou exposées à la chaleur, comme : <ul style="list-style-type: none"> • Grilles • Contenants, plaques de cuisson, grilles de support • Intérieur de la porte 	<ul style="list-style-type: none"> • Avant de commencer le nettoyage, attendre que la température descende en dessous de 60°C / 140°F ou utiliser la fonction <i>Cool Down</i> pour refroidir la cavité • Porter des vêtements de protection appropriés, en particulier des gants
Risque d'ébouillantage par vapeur chaude si de l'eau est projetée dans la cavité chaude	À l'intérieur de la cavité	<ul style="list-style-type: none"> • Même précautions que ci-dessus
Risque d'ébouillantage par vapeur chaude	Devant l'appareil si la cavité est refroidie avec la fonction <i>Cool Down</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Se tenir à distance pour éviter la vapeur chaude sortant par la porte ouverte • Ne jamais mettre la tête à l'intérieur de la cavité

Risque de sécurité : déplacement d'appareils sur un châssis à roulettes

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Tous les risques mentionnés	Lors du déplacement de l'appareil sur une plateforme roulante	Lors du déplacement des fours, éviter de rouler sur les câbles d'alimentation électrique
Risque d'écrasement de parties du corps	Lors du déplacement de l'appareil sur une plateforme roulante	Être attentif aux câbles de connexion
Risque d'ébouillantage par aliments liquides chauds	Lors du déplacement de l'appareil sur une plateforme roulante	Toujours retirer les aliments de l'appareil avant de le déplacer

Risque de choc électrique dû à des pièces sous tension	Lors du déplacement de l'appareil sur une plateforme roulante	Être vigilant aux câbles électriques connectés
Risque de trébuchement dû à des câbles exposés	Lors du nettoyage derrière l'appareil lorsqu'il est tiré vers l'avant	Faire preuve de prudence pendant cette action

Risque de sécurité : alimentation électrique

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de choc électrique causé par un court-circuit	Si l'appareil entre en contact avec de l'eau	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas laver le boîtier extérieur avec de l'eau • Toujours garder le port USB fermé pendant le nettoyage
Risque de choc électrique dû à des pièces sous tension	Si l'appareil monté sur roulettes se déplace de manière involontaire et que l'alimentation est arrachée	<ul style="list-style-type: none"> • Toujours activer le frein de stationnement des roues lors de l'utilisation • Vérifier chaque jour que les freins sont bien activés avant l'utilisation

Risque de sécurité : pièces mécaniques de l'appareil

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque d'écrasement des mains et de pincement des doigts	Lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte de l'appareil	Faire preuve de prudence lors de cette opération

⚠ 2.9 Risques et précautions de sécurité lors de la mise hors service de l'appareil

Risque de sécurité : alimentation électrique

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
--------	--	---------------------

Risque de choc électrique dû à des pièces sous tension	<ul style="list-style-type: none"> • Sous les capots • Sous le panneau de commande 	<ul style="list-style-type: none"> • Toute intervention sur le système électrique doit être réalisée uniquement par un électricien qualifié ou un service après-vente agréé • Travail professionnel
--	--	---

Risque de sécurité : manipulation de charges lourdes

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque de blessure par surcharge corporelle	Lors du déplacement de l'appareil sur ou hors de l'équipement de transport	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un chariot élévateur ou un transpalette • Ne pas dépasser les limites de charge pour le levage et le transport • Porter un équipement de protection individuelle

Risque de sécurité : pièces mécaniques de l'appareil

Danger	Quand ou dans quelles situations le risque apparaît-il ?	Mesures préventives
Risque d'écrasement si l'appareil bascule ou tombe	Lors du déplacement de l'appareil (ex. : pour accéder plus facilement aux connexions)	Toujours respecter les exigences liées à la surface de support lors de la mise hors service de l'appareil
Risque de glissade sur sol de cuisine humide	Devant l'appareil	S'assurer que le sol autour de l'appareil est toujours sec

⚠ 2.10 Dispositifs de sécurité

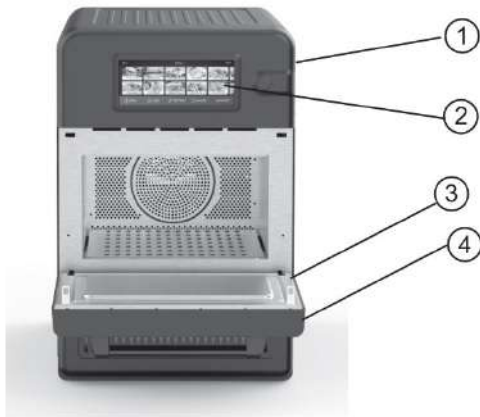
Signification

Les fours à cuisson accélérée sont équipés de plusieurs **dispositifs de sécurité** destinés à protéger l'utilisateur contre les dangers.

Il est **absolument essentiel** que tous ces dispositifs soient en place et **fonctionnels** lors de l'utilisation de l'appareil.

Position et fonction

Illustration (repères) :



1. Panneau de commande
2. Capots de protection
3. Joint de porte
4. Porte de l'appareil

N°	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
1	Capots amovibles uniquement avec un outil	<ul style="list-style-type: none"> • Empêche le contact accidentel avec des pièces sous tension • Empêche l'accès au ventilateur depuis le compartiment électrique 	Vérifier que les capots sont bien en place
2	Panneau de commande amovible uniquement avec un outil	<ul style="list-style-type: none"> • Empêche le contact accidentel avec des pièces sous tension 	Vérifier que le panneau de commande est bien en place
3	Joint de porte	<ul style="list-style-type: none"> • Protège l'utilisateur et l'environnement des fuites d'énergie micro-ondes 	Vérifier régulièrement le joint pour détecter tout dommage et le remplacer si nécessaire
4	Porte de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> • Protège contre la vapeur chaude et l'énergie micro-ondes 	Vérifier régulièrement la porte pour détecter tout dommage et la remplacer si nécessaire
5 (<i>non illustré</i>)	Verrous de porte : Capteur électrique de porte	<ul style="list-style-type: none"> • Garantit que le système de génération micro-ondes ne peut pas être activé quand la porte est ouverte 	<p>Vérification du verrou de porte :</p> <p>Action : Ouvrir complètement la porte, puis appuyer sur Start</p> <p>Résultat : Un message d'avertissement "porte ouverte" doit s'afficher</p>

6 (non illustré, installé par le client)	Dispositif de déconnexion	<ul style="list-style-type: none"> • Installé par le client à proximité de l'appareil ; facilement visible et accessible, action unipolaire ou tripolaire, séparation de contact minimum de 3 mm. • Utilisé pour déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique lors du nettoyage, des réparations, de l'entretien ou en cas de danger. 	Action : <ul style="list-style-type: none"> • Actionner le dispositif de déconnexion
7 (non illustré)	Fusibles internes	<ul style="list-style-type: none"> • Empêchent les composants défectueux de consommer trop de courant, évitant ainsi un risque potentiel d'incendie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les fusibles internes ont les bonnes caractéristiques

⚠ 2.11 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"> ▪ Formation professionnelle pertinente ▪ Connaissance des législations alimentaires et d'hygiène ▪ Tient les registres selon la méthode HACCP ▪ Formé à l'utilisation du four 	Réalise principalement des tâches organisationnelles : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saisie de données de profils de cuisson ▪ Modification de profils existants ▪ Développement de nouveaux profils de cuisson ▪ Réglages de l'appareil ▪ Peut aussi réaliser les tâches de l'utilisateur si besoin
Utilisateur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Compétence semi-qualifiée ▪ Formé à l'utilisation du four ▪ Travaille sous supervision ▪ Connaît les règles liées à la manipulation de charges lourdes 	Réalise principalement des tâches opérationnelles : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement du four ▪ Démarrage d'un profil de cuisson ▪ Retrait des aliments ▪ Nettoyage du four ▪ Installation des accessoires ▪ Petites tâches d'entretien
Agent de manutention	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formé à l'utilisation de transpalette et chariot élévateur ▪ Connaît les règles liées aux charges lourdes 	Déplacement de l'appareil dans l'établissement
Technicien de maintenance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Agent de service agréé ▪ Formation technique 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Installation de l'appareil ▪ Préparation pour la première

	<p>pertinente</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formé à ce modèle d'appareil ▪ Connaît les règles liées à la manipulation de charges lourdes 	<p>mise en service et mise hors service</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formation de l'utilisateur
--	---	--

Positions de travail

- La position de travail pour le personnel effectuant l'installation ou la première mise en service couvre toute la zone autour de l'appareil.
- La position de travail de l'opérateur est située **devant la porte du four**.
- La position de travail du personnel pour le nettoyage ou l'entretien est **toute la zone autour de l'appareil**.

2.12 Équipements de protection individuelle

Déplacement et installation de l'appareil

Activité	Matériel utilisé	Équipements de protection individuelle
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déplacement dans l'établissement ▪ Installation de l'appareil sur une surface de travail, un support ou un kit d'empilage ▪ Installation de l'appareil sur son emplacement final 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Équipement de levage approprié ▪ Transpalette ou chariot élévateur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gants de protection ▪ Chaussures de sécurité ▪ Casque de protection (ex. : si charges lourdes, travail en hauteur, etc.)

Installation, préparation pour la première mise en service et mise hors service

Activité	Matériel utilisé	Équipements de protection individuelle
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Connexion ou déconnexion électrique 	<p>Outils et équipement selon la tâche</p>	<p>Tenue de travail et EPI selon la tâche, comme spécifié dans la réglementation nationale</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparation de l'appareil pour la première mise en service ▪ Formation de l'utilisateur 	<p>Outils et équipement selon la tâche</p>	<p>Tenue de travail conforme aux normes nationales pour les environnements de cuisine, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements de protection ▪ Gants de protection thermique (conformes EN 407 – UE) ▪ Chaussures de sécurité
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Démontage de l'appareil (mise hors service) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Équipement de levage approprié ▪ Transpalette ou chariot élévateur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gants de protection ▪ Chaussures de sécurité ▪ Casque de protection (ex. : si charges lourdes)

Utilisation

Activité	Matériel utilisé	Équipements de protection individuelle
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chargement / retrait des aliments 	Aucun	Tenue de travail conforme aux normes nationales pour les environnements de cuisine, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vêtements de protection ▪ Gants de protection thermique (conformes EN 407 – UE) ▪ Chaussures de sécurité
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Retrait ou installation de pièces 	Outils et équipement selon la tâche	(Même équipements que ci-dessus)

Nettoyage

Activité	Matériaux utilisés	Équipements de protection individuelle
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyage manuel de la cavité ▪ Utilisation de pulvérisateurs 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produits de nettoyage approuvés par le fabricant ▪ Produits de protection approuvés par le fabricant 	Équipements de protection requis selon le produit de nettoyage utilisé : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Masque respiratoire ▪ Lunettes de protection ▪ Gants de protection ▪ Vêtements de protection / tablier <p>La fiche de données de sécurité CE du produit de nettoyage concerné fournit une description précise de ces équipements. Une version à jour peut être obtenue auprès du fabricant. Se référer à l'étiquette du produit utilisé.</p>

Nettoyage des composants et accessoires selon les instructions	Détergent ménager courant : doux pour la peau, sans alcalis, pH neutre, inodore	Suivre les instructions du fabricant du produit utilisé
Nettoyage de l'extérieur de l'appareil	Nettoyant ménager pour inox ou surfaces dures	Suivre les instructions du fabricant du produit utilisé

3. Déplacement de l'appareil

But de ce chapitre

Ce chapitre fournit des informations sur **comment déplacer l'appareil**.

Il est destiné au **membre du personnel du propriétaire responsable de l'appareil** ainsi qu'à un **technicien qualifié d'un service agréé**.

3.1 Travailler en toute sécurité avec l'appareil

Pour votre sécurité

Avant de commencer, familiarisez-vous avec les **risques liés au déplacement de l'appareil**.

Personnel autorisé à déplacer l'appareil

Seul le personnel suivant est autorisé à déplacer l'appareil :

- Personnel formé à l'utilisation de **transpalettes** ou de **chariots élévateurs**
- Personnel connaissant la réglementation relative à la **manipulation de charges lourdes**

Équipements de protection individuelle




Portez les équipements de protection individuelle appropriés (voir chapitres précédents).

Manipulation de charges lourdes

AVERTISSEMENT

Risque de blessure lors d'un levage incorrect

Soulever l'appareil peut entraîner des **blessures**, notamment au niveau du torse.

-  Utilisez un **transpalette** ou un **chariot élévateur**.
-  Si vous soulevez manuellement, prévoyez suffisamment de personnes selon le poids, l'âge et le genre. Respectez la réglementation locale en matière de sécurité.
-  Portez un équipement de protection individuelle.

Surface de support inadaptée

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement si l'appareil bascule ou tombe

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

-  Assurez-vous que l'appareil est **toujours placé sur une surface de support adaptée**.



3.2 Déplacement de l'appareil jusqu'à son emplacement d'installation

Espace requis pour le déplacement de l'appareil

Assurez-vous que la largeur et la hauteur sont suffisantes tout au long du trajet de déplacement afin de permettre à l'appareil d'atteindre son emplacement d'installation.

Le tableau ci-dessous présente les dimensions de l'**appareil, emballage compris**, nécessaires pour déterminer les **dimensions minimales des ouvertures de passage** :

Ouverture de porte minimale	[in]	[mm]
Largeur	20.1	510
Hauteur	32.3	820
Profondeur	33.7	855

Capacité de charge requise pour le déplacement

Utilisez un équipement de transport ayant une **capacité de charge adaptée**.

Référez-vous au **poids de l'appareil (avec emballage)** pour déterminer la **charge minimale admissible** de l'équipement de manutention.

Déplacement de l'appareil jusqu'à son emplacement final

Veuillez respecter les consignes suivantes lors du déplacement de l'appareil :

- Toujours déplacer l'appareil **sur une palette**
- Toujours garder l'appareil **en position verticale**
- Déplacer **lentement et prudemment**, et sécuriser l'appareil pour éviter tout basculement
- Veiller à **ne rien heurter** pendant le déplacement
- Éviter de déplacer l'appareil sur un sol irrégulier ou sur des **pent**es ou **marches**
- **Ne jamais soulever l'appareil par la poignée**, mais toujours utiliser les **points de levage prévus**

4. Installation de l'appareil

4.1 Travailler en toute sécurité lors de l'installation de l'appareil

Personnel autorisé à installer l'appareil

Le personnel autorisé à installer l'appareil :

- Seul le **personnel qualifié** d'un **service après-vente agréé** est autorisé à installer l'appareil.

Réglementation liée à l'installation de l'appareil

Les **normes locales et nationales** concernant les lieux de travail en cuisine professionnelle doivent être respectées.

Les **règles des autorités locales et des fournisseurs** s'appliquant au site d'installation doivent également être suivies.

Équipements de protection individuelle




Utiliser les **équipements de protection individuelle** mentionnés dans la section *Équipement de protection individuelle* en fonction des tâches à réaliser.

Manipulation de charges lourdes

AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de levage incorrect

Le poids de l'appareil peut entraîner des **blessures**, notamment au **torse**, en cas de mauvaise manipulation.

-  Utiliser un **chariot élévateur ou transpalette** pour positionner l'appareil.
-  Lors d'un déplacement manuel, utiliser **un nombre suffisant de personnes** en fonction du poids, de l'âge et du genre. Respecter la **réglementation locale** en matière de sécurité au travail.
-  Porter des **équipements de protection individuelle**.

Surface de support inadaptée

AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement si l'appareil bascule ou tombe

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

-  Toujours **s'assurer que l'appareil est placé sur une surface de support adaptée**.

4.2 Exigences relatives à l'emplacement d'installation

Signification

Cette section vous aide à choisir un **emplacement d'installation approprié** pour le four. Inspectez soigneusement l'endroit prévu **avant de déplacer l'appareil** et de commencer son installation.

Règles pour une installation sûre de l'appareil

Pour éviter les dangers liés à l'environnement ou à l'emplacement, les règles suivantes doivent être respectées :



- Il doit être possible de **respecter les conditions d'exploitation**. (Voir chapitre *Conditions d'utilisation de l'environnement*).
- **Risque d'incendie** dû à la chaleur émise : matériaux, gaz ou liquides inflammables ne doivent pas se trouver **près, au-dessus ou en dessous** de l'appareil.
- Les **sources de chaleur** à proximité doivent être à **au moins 500 mm / 20 pouces**.
- L'appareil doit être installé de manière à ce qu'**aucun liquide** provenant du four ne puisse atteindre des **friteuses** ou **appareils contenant de la graisse à l'air libre** à proximité. Ces derniers doivent aussi être à **500 mm / 20 pouces** minimum.
- Ne pas installer l'appareil **directement sous une alarme incendie ou un système de sprinklers**. Ceux-ci doivent être adaptés pour gérer les **niveaux de vapeur** dégagés à l'ouverture de la porte.
- La **structure supportant l'appareil** (plan de travail, support, kit d'empilage) doit garantir que l'appareil **ne bascule ni ne glisse**.
- Il faut **éviter les vibrations**, en particulier avec des **supports roulants** ou **chariots à roulettes**.

Exigences relatives à la surface de support

La **surface supportant l'appareil** doit répondre aux critères suivants :

- Être **plane et de niveau**
- Pouvoir supporter le **poids de l'appareil en fonctionnement** ainsi que le **poids de la structure**
- Si une structure (plan de travail, support) est utilisée, elle doit **supporter le poids total en fonctionnement**

Poids net de l'appareil

Modèle	Poids
COMBISNACKPRO	133.4 lbs / 60.5 kg

Exigences réelles en matière d'espace

- Un **espace plus grand** que le strict minimum est **recommandé à l'avant** pour **retirer les plats chauds en toute sécurité**.
- Des **espaces plus larges** sont aussi recommandés pour **l'entretien**.

Dans l'emplacement choisi, il faut s'assurer que les **éléments suivants ne soient pas recouverts, modifiés ou bloqués** :

- Prise d'air à l'avant de l'appareil
- Filtre à air situé à l'arrière

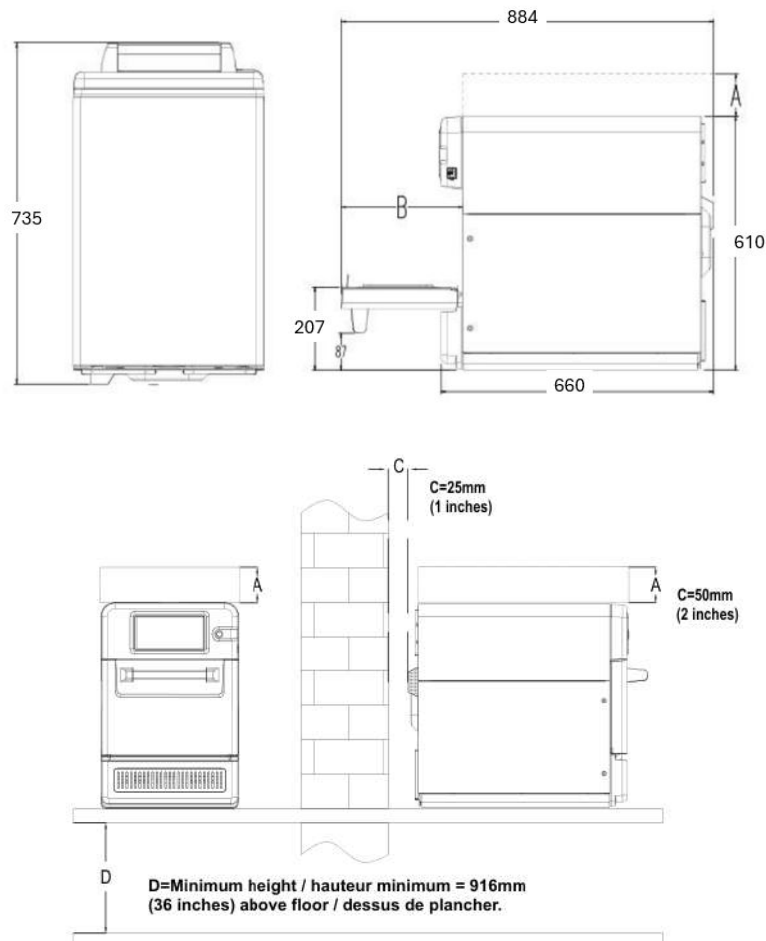
Espace minimum requis

Le schéma et le tableau ci-dessous indiquent l'**espace nécessaire** autour de l'appareil pour différentes situations d'installation et d'utilisation.

Ils montrent également les **distances horizontales minimales** à respecter par rapport aux murs et autres surfaces adjacentes.

Le dégagement de sécurité au-dessus de l'appareil doit toujours être respecté.

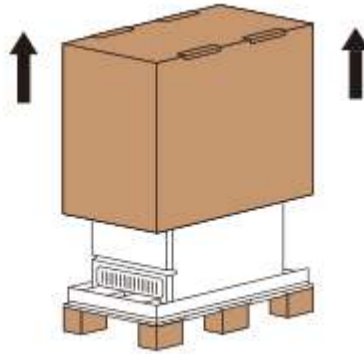
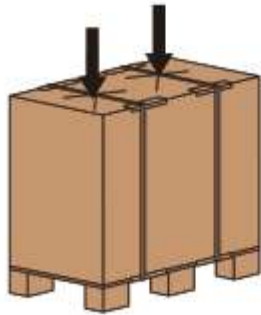
Signification	Espace requis
A Dégagement de sécurité au-dessus	2 in / 50 mm
B Profondeur nécessaire, porte de l'appareil ouverte à 90°	12.2 in / 310 mm
Dégagement latéral (gauche / droite / arrière)	0.78 in / 20 mm



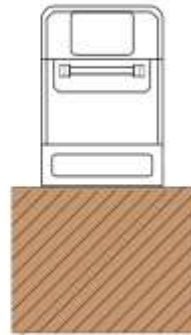
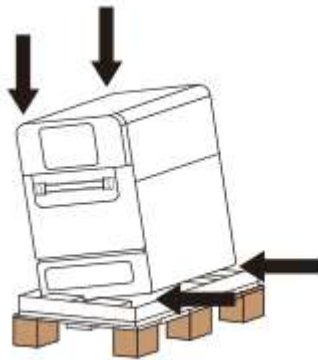
4.3 Déballage de l'appareil

Etapes du déballage :

1. Coupez les sangles de l'emballage
2. Retirez le carton supérieur ou la caisse en bois.



3. Deux personnes doivent soulever l'appareil simultanément. 4. Placez l'appareil de manière stable sur un plan de travail ou support adapté. Branchez l'alimentation électrique puis mettez en marche.



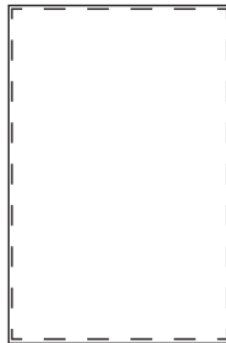
⚠ Avertissements concernant les mauvaises manipulations

- Il est **interdit de tirer sur la sangle** ou d'empiler les éléments pendant le transport et l'emballage.
- Il est **interdit de tirer sur le câble d'alimentation** ou de soulever l'unité par la **poignée de porte**.
- **Risque d'écrasement** si l'appareil bascule.
- **Inspectez l'appareil** pour détecter tout dommage avant de signer le bon de livraison.
 - En cas de dommage, informez immédiatement le transporteur et le fabricant.
 - ⚠ **Ne jamais installer ou mettre en service un appareil endommagé.**
 - **Portez des Équipements de Protection Individuelle** adaptés.

4.4 Instructions d'étanchéité

1. Lors de l'utilisation de cet appareil, **scellez-le au plan de travail** afin de garantir le respect des **normes d'hygiène**.
2. Ajoutez des matériaux d'étanchéité à la base de l'appareil pour assurer une **bonne jonction avec la surface de travail**.
3. **Matériaux recommandés** : silicone souple ou bande en caoutchouc.

- Ces matériaux sont adaptés aux surfaces **lisses ou rugueuses**, telles que l'acier inoxydable ou la pierre.
- 4. Veuillez effectuer l'étanchéité **conformément aux procédures ci-dessus**.
 - Le but est d'**éviter les infiltrations de liquides** dans le bas de l'appareil, ce qui compromettrait l'hygiène.
- 5. Veuillez ajouter les matériaux d'étanchéité **le long de la plaque inférieure** de l'appareil, comme indiqué dans la figure (ligne en pointillés).



5. Installation

But de ce chapitre

Ce chapitre explique **comment raccorder électriquement votre four**.

5.1 Travailler en toute sécurité lors de l'installation électrique

Pour votre sécurité

Avant de commencer, familiarisez-vous avec les **risques décrits dans la section "Dangers et précautions de sécurité lors de l'installation"**.

Personnel autorisé pour l'installation électrique

Seuls les **électriciens qualifiés** travaillant pour une **entreprise de service agréée** sont autorisés à effectuer des travaux sur les équipements électriques.

Réglementation relative à l'installation électrique

Respectez les exigences suivantes pour **éviter les risques liés à des connexions électriques défectueuses** :

- L'alimentation électrique doit être **raccordée conformément aux réglementations locales et nationales** en vigueur, ainsi qu'aux **normes des associations professionnelles** et à celles du **fournisseur d'énergie concerné**.

Éléments sous tension

 **DANGER**

Risque de choc électrique dû à des pièces sous tension

Lorsque l'appareil n'est pas connecté à un **système de liaison équipotentielle**, il existe un **risque de choc électrique** en cas de contact avec des pièces sous tension.

- ▶ Assurez-vous que **tout travail électrique** est réalisé **uniquement par un électricien qualifié d'un service agréé**.
- ▶ Vérifiez que toutes les **connexions électriques sont intactes et solidement raccordées** avant de mettre l'appareil en service.
- ▶ Avant toute utilisation, assurez-vous que **l'appareil (y compris toutes les parties métalliques) est relié à un système de liaison équipotentielle**.
- ▶ L'alimentation électrique doit être **en onde sinusoïdale**, avec une **distorsion harmonique impaire inférieure à 8 %**.

5.2 Planification de l'installation électrique

Signification

Il est essentiel pour le **fonctionnement sûr et fiable** de l'appareil que le **système électrique soit installé avec soin et précision**.

Toutes les règles et procédures mentionnées ci-dessous **doivent être scrupuleusement respectées**.

Règles pour une installation électrique sûre de l'appareil

Respectez les règles suivantes afin d'éviter tout risque lié à des connexions électriques défectueuses :

- L'alimentation électrique doit être **raccordée selon les réglementations locales applicables**, les **associations professionnelles** et les exigences du **fournisseur d'électricité**.
- Le **châssis de l'appareil** doit être **relié à la terre** de manière appropriée et connecté à un **système de liaison équipotentielle**.

- Pour un **four**, le **câble d'alimentation** doit être suffisamment long pour permettre le **déplacement de l'appareil**.
Lors de ce déplacement, **ne placez jamais le câble sous tension**.

- Toutes les **connexions électriques doivent être vérifiées** avant la première mise en service, afin de garantir une installation correcte.

5.3 Exigences pour l'installation électrique

Disjoncteurs

Dans les établissements équipés de **disjoncteurs standards de type B**, ceux-ci peuvent être sensibles aux **surtensions** causées par la mise en marche d'équipements comme les congélateurs, réfrigérateurs ou fours.

→ Il est donc recommandé d'utiliser un **disjoncteur de type D** (spécialement conçu pour ce type d'équipement).

Un **disjoncteur adapté et correctement calibré** doit être installé pour **chaque appareil**.

Liaison équipotentielle

Un **point de liaison équipotentielle** est prévu à l'arrière de l'appareil pour une **connexion indépendante à la terre (GND)**.



Symbole pour la connexion externe des conducteurs de liaison équipotentielle

5.4 Complément d'installation

Supplément

1. Le fonctionnement de commutation de ce four peut provoquer **des fluctuations de tension** sur la ligne d'alimentation. Son utilisation dans des **conditions de tension défavorables** peut entraîner des effets indésirables. Cet appareil est destiné à être **connecté à un système d'alimentation électrique** avec une **impédance maximale admissible de 0,0299 Ohms** au point d'interface de l'alimentation de l'utilisateur. L'utilisateur doit s'assurer que l'appareil est **raccordé à un réseau répondant à cette exigence**. Si nécessaire, l'utilisateur peut demander à son **fournisseur d'électricité** de confirmer l'impédance au point de connexion.
2. S'il n'y a **pas de conducteur de liaison équipotentielle** dans l'alimentation électrique, il faut en **installer un à l'arrière de l'appareil** (voir symbole ci-dessus). Ce **bornier doit établir un contact électrique efficace** avec toutes les pièces métalliques exposées fixes. Il doit permettre la connexion d'un conducteur avec une **section nominale allant jusqu'à 10 mm²**.

6 Préparer l'appareil pour l'utilisation

Objectif de ce chapitre

Ce chapitre vous explique comment **mettre en service le four** et comment l'utiliser pour cuisiner.

⚠ 6.1 Travailler en toute sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation

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

Avant de commencer, **assurez-vous d'être familier avec les dangers** décrits dans la section :

'**Dangers et précautions de sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation**', ainsi que dans le chapitre '**Pour votre sécurité**' de ce **manuel d'installation et d'utilisation**.

Équipements de protection individuelle lors de la préparation à l'utilisation

Portez les équipements de protection individuelle spécifiés dans la section '**Équipement de protection individuelle**' pour les tâches concernées.

Règles pour un fonctionnement sûr de l'appareil

Pour éviter tout danger, respectez les règles suivantes pendant l'utilisation :

- **La sortie d'air à l'arrière de l'appareil**, ainsi que **les ouvertures de ventilation à l'avant de la base** ne doivent **jamais être couvertes, obstruées ou bloquées**.
- **Tous les accessoires appropriés doivent être correctement installés**.

Pour éviter tout risque, les règles suivantes doivent également être respectées lors de l'utilisation de l'appareil sur une **plateforme mobile** :

- **Les freins des roues avant doivent être enclenchés** pendant l'utilisation.
- **Vérifiez chaque jour que les freins des roues fonctionnent correctement avant la mise en service**.

Éléments sous tension

⚠ DANGER

Risque de choc électrique dû à des parties sous tension

Lorsque l'appareil **n'est pas connecté à un système de liaison équipotentielle**, il existe un **risque de choc électrique** en touchant des parties sous tension.

- Assurez-vous que **toute intervention sur le système électrique** est réalisée **uniquement par un électricien qualifié d'un service agréé**.
- Avant de préparer l'appareil à l'utilisation, assurez-vous que **l'appareil, y compris tous les accessoires métalliques**, est connecté à un **système de liaison équipotentielle**.

Surfaces chaudes

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlure dû aux hautes températures à l'intérieur de la cavité et sur la face intérieure de la porte

- Vous pouvez vous brûler si vous touchez des parties internes de la **chambre de cuisson**, l'intérieur de la **porte du four**, ou tout autre élément qui se trouvait dans le four pendant la cuisson.
- Portez les **équipements de protection individuelle**.

Vapeur / vapeur chaude

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure dû à la vapeur et à la vapeur chaude

- Lors de l'ouverture de la porte, soyez toujours prudent face à la vapeur chaude qui s'échappe, car elle peut provoquer des brûlures au visage, aux mains, aux pieds et aux jambes.
- Lorsque vous refroidissez la cavité à l'aide de la fonction « **refroidissement** », éloignez-vous de l'appareil pour éviter la vapeur chaude s'échappant de la porte ouverte.

Énergie micro-ondes excessive

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures dues à une exposition excessive à l'énergie micro-ondes

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

- Ne tentez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas neutraliser ou modifier les verrous de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte. N'autorisez pas l'accumulation de saletés ou de résidus de produits de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.
- Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte se ferme correctement et qu'elle ne présente aucun dommage au niveau de la porte (tordue), les charnières, les joints de porte et les surfaces d'étanchéité.
- Le four ne doit être ajusté ou réparé que par un personnel de service qualifié.

Interférences radio



REMARQUE

Il s'agit d'un produit de **classe A**. Dans un environnement domestique, ce produit peut provoquer des interférences radio. Des mesures appropriées peuvent être nécessaires.

Pour réduire ou éliminer les interférences avec les radios, télévisions ou autres appareils électriques :


- Placez les appareils électriques aussi loin que possible du **four**.
- Utilisez une antenne correctement installée pour améliorer la réception du signal.

7 Instruction de fonctionnement

Assurez-vous d'avoir effectué toutes les vérifications de sécurité nécessaires et que l'appareil est propre et vide.

Ensuite, mettez l'appareil en marche.

7.1 Préchauffage initial

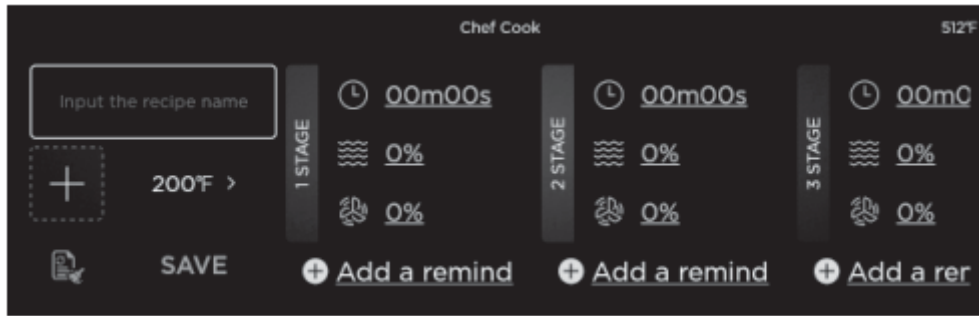
1. Appuyez sur le bouton de démarrage 
2. La température de préchauffage peut être personnalisée parmi les options suivantes :
300°F / 149°C, 400°F / 204°C, 500°F / 260°C, ou appuyez sur **“Another TEMP”** ou **“No Preheat”**.
La température personnalisée peut être comprise entre **200°F–527°F / 93°C–275°C**.
3. Si vous souhaitez annuler le préchauffage, cliquez sur **“CANCEL”**.
Le message **“Cancel the preheating”** s'affichera, cliquez ensuite sur **“YES”** pour confirmer.
Pour ne pas préchauffer, entrez directement dans l'interface des recettes automatiques.
4. Dans l'état de préchauffage, tant que la température n'est pas atteinte, vous ne pouvez pas cliquer sur **“OK/START”** pour commencer la cuisson.
5. Cliquez sur la valeur de température pour accéder directement à l'interface de préchauffage.
Le pourcentage de progression du préchauffage s'affichera.
Une fois le préchauffage terminé, insérez les aliments, puis cliquez sur **“OK/START”** pour entrer dans l'interface des recettes automatiques.

7.2 Fonctionnement des recettes automatiques






1. Étant donné que la liste de recettes par défaut est vide, aucune recette n'est affichée sur cette interface.
Les utilisateurs peuvent ajouter des recettes via une clé USB ou la fonction chef.
(Les utilisateurs généraux ne sont pas autorisés à ouvrir le port USB eux-mêmes ; cela doit être fait par du personnel qualifié.)
2. Sur l'interface des recettes automatiques, vous pouvez choisir des recettes via "**Favoris**", "**Récents**", "**Catégorie**", et "**Température**".
3. Cliquez sur l'icône de cœur sur l'image de la recette pour l'ajouter à vos "**Favoris**".
4. Cliquez sur "**Catégorie**" pour afficher toutes les recettes par catégorie.
Vous pouvez ainsi choisir les recettes souhaitées selon différentes catégories.
5. Cliquez sur "**Température**" pour afficher toutes les recettes classées par plage de température.
Vous pouvez ainsi choisir selon la température souhaitée.
6. Cliquez sur "**Modifier (Edit)**", entrez le mot de passe, puis cliquez sur "**OK/START**" pour accéder à l'interface de modification des recettes.
*(Le mot de passe universel est **FLASHCHEF**, et le mot de passe d'usine par défaut est **flashtune**).*
7. Dans l'interface de modification des recettes :
 - Les recettes ajoutées s'afficheront.
 - Vous pouvez cliquer sur "-" pour supprimer une recette.
 - Cliquez sur "**Ajouter Plus (Add More)**" pour ajouter des recettes depuis la bibliothèque d'usine.
 - Cliquez sur "**Modifier Paramètres (Parameter Edit)**" pour modifier les paramètres de cuisson.
8. Après avoir entré dans l'interface des recettes automatiques, cliquez sur la recette souhaitée.
Si la température de préchauffage n'est pas atteinte, cliquez sur "**OK/START**" pour lancer le préchauffage.
Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments à l'intérieur et cliquez sur "**OK/START**" pour démarrer la cuisson.

7.3 Personnalisation Chef



1. Cliquez sur **“CHEF”**, entrez le mot de passe, puis cliquez sur **“OK/START”** pour accéder aux paramètres de personnalisation du chef.
(Le mot de passe universel est **FLASHCHEF**, et le mot de passe d'usine est **flashtune**).
2. Cliquez sur **“Entrer le nom de la recette (Input the recipe name)”**, puis entrez le nom souhaité.
3. Cliquez sur **“+”**, puis sélectionnez l'image que vous souhaitez associer à la recette.
4. Cliquez sur la température pré-réglée pour définir votre température souhaitée.
La plage de température est de 200°F à 527°F / 93°C à 275°C.
5. Vous pouvez configurer jusqu'à **trois étapes de cuisson**, chaque étape permettant de régler :

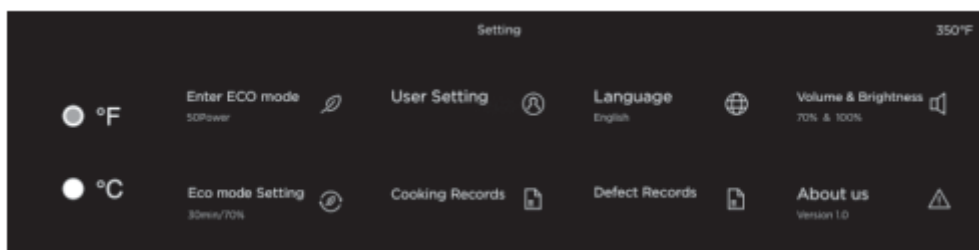
- la **durée de cuisson** ,
- la **puissance micro-ondes** ,
- et la **vitesse du ventilateur** .

De plus, vous pouvez cliquer sur **“Ajouter un rappel (Add a remind)”** pour définir un rappel entre chaque étape de cuisson.
(Les rappels ne peuvent être ajoutés que pour les recettes avec plus de deux étapes.)

6. Cliquez sur **“ENREGISTRER (SAVE)”**, puis sélectionnez une catégorie existante ou créez-en une nouvelle pour enregistrer la recette.
Une fois la recette enregistrée, vous pouvez cliquer sur **“OK/START”** pour démarrer la cuisson.

7. Cliquez sur  pour **effacer les paramètres de la recette**.

7.4 Fonction Réglages

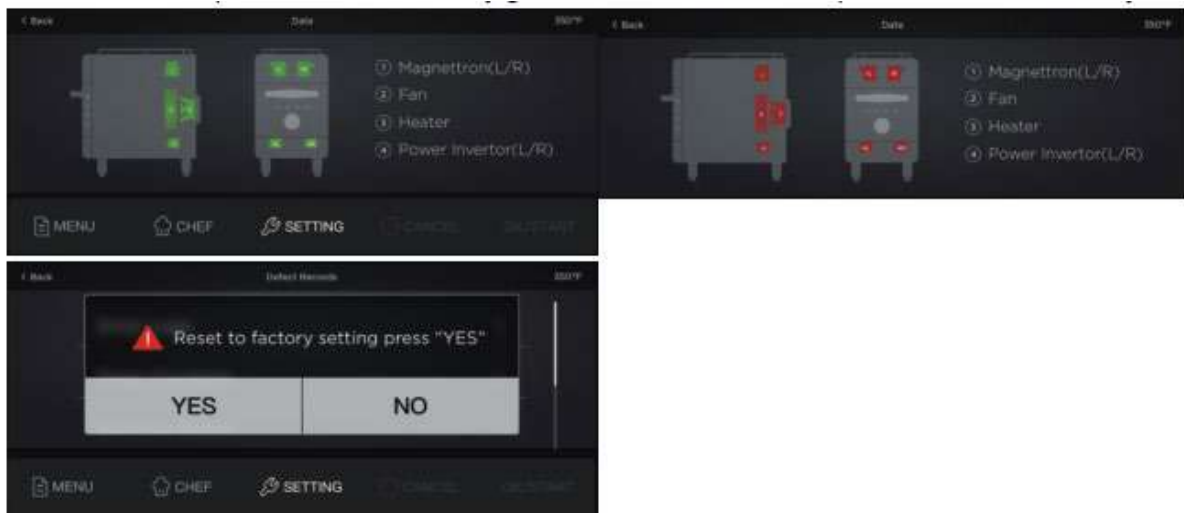


Cliquez sur “**SETTING**” pour accéder au menu des réglages.

7.4.1 Réglages ne nécessitant pas de mot de passe

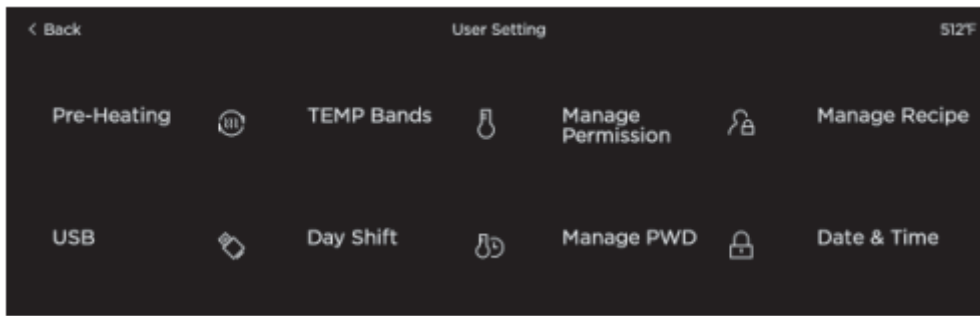
1. **°C/°F** : Choisir l’unité de température (Celsius ou Fahrenheit).
2. **Entrer en mode ECO** : Activer le mode ECO.
3. **Réglage du mode ECO** : Définir le temps et les paramètres de puissance pour les deux étapes du mode ECO.
4. **Historique de cuisson (Cooking Records)** : Enregistrer et consulter le nombre de fois et la quantité de recettes actuellement préparées.
5. **Langue (Language)** : Choisir différentes langues.
6. **Historique des défauts (Defect Records)** :
Enregistrer et consulter l’état de fonctionnement, les historiques de défauts, le temps de fonctionnement actuel, et le diagramme d’état du dispositif.
Il est également possible de réinitialiser aux paramètres d’usine (toutes les données non-usine seront perdues).

Remarque : le **fonctionnement normal** est indiqué en **vert**, tandis que les **composants défectueux** sont indiqués en **rouge**.



7. **Volume & Luminosité (Volume & Brightness)** :
Choisir le volume et les sons des messages vocaux, et ajuster la **luminosité de l’écran**.
8. **À propos (About us)** :
Vérifier la **version du contrôleur électronique**, le **numéro du modèle**, la **version logicielle** et la **mémoire disponible** de l’appareil.

7.4.2 Réglages nécessitant un mot de passe



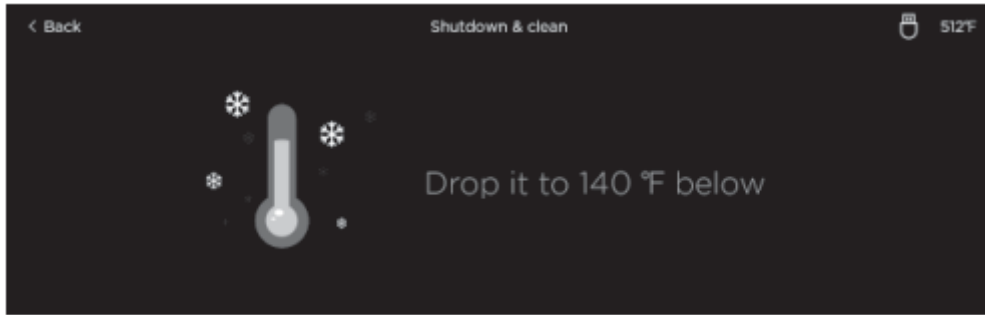
Cliquez sur "**User Setting**" (Paramètre utilisateur), entrez le mot de passe, puis cliquez sur "**OK/START**" pour accéder aux paramètres utilisateur (le mot de passe universel est "**FLASHCHEF**", et le mot de passe par défaut est "**flashtune**").

1. **Préchauffage (Pre-Heating)** : Définir la température de préchauffage au démarrage.
2. **USB** : Charger ou télécharger des recettes et mettre à jour le firmware après insertion de la clé USB.
(Les utilisateurs généraux **ne sont pas autorisés** à ouvrir le cache USB eux-mêmes ; cela doit être effectué par du personnel qualifié.)
3. **Plages de température (TEMP Bands)** : Définir les plages de température pour la recette.
4. **Plages horaires (Day Shift)** : Définir des valeurs de température prédéfinies pour s'exécuter pendant **trois plages horaires chaque jour de la semaine**.
5. **Gérer les autorisations (Manage Permission)** : Déterminer si un mot de passe est requis pour accéder à l'édition des recettes et à la fonction de personnalisation du chef après chaque démarrage.
6. **Gérer le mot de passe (Manage PWD)** : Modifier le mot de passe et le code actuels (la réponse par défaut pour le mot de passe d'usine est **123456789**).
7. **Gérer les recettes (Manage Recipe)** : Afficher l'heure d'ajout ou la dernière modification de chaque recette utilisateur, ou supprimer directement une recette correspondante.
8. **Date et heure (Date & Time)** : Modifier la date, l'heure et le format.

7.5 Arrêt & nettoyage

1. Appuyez sur le **bouton d'alimentation** pour entrer dans l'interface d'arrêt et de nettoyage.

2. Si la température de la cavité est supérieure à **140°F / 60°C**, l'écran affichera un **rappel de refroidissement**.



3. Si la température de la cavité est inférieure à **140°F / 60°C**, l'écran affichera la **page de nettoyage**.

Ensuite, cliquez sur **“OK/START”** pour **éteindre l'appareil**.

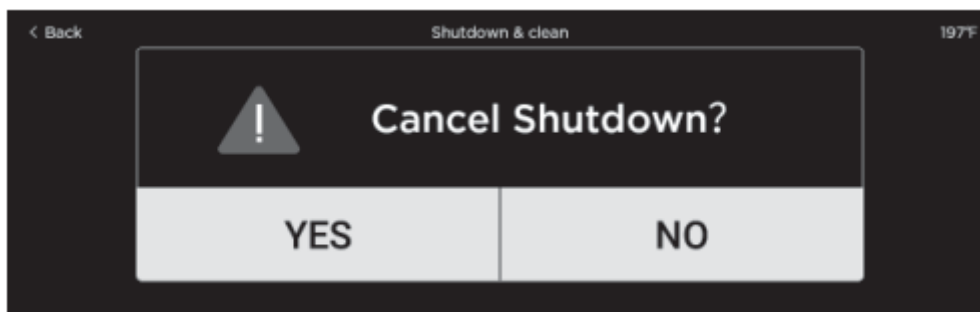
(Remarque : Si la température a été préchauffée à 500°F / 260°C, le processus prendra environ 20 minutes.)

- Étapes affichées :
 - Ajouter le produit de nettoyage et essuyer
 - Nettoyer la chambre et le filtre à mailles



4. Cliquez sur **“CANCEL”** ou **“Back”** pour **annuler l'arrêt**.

Un message *“Cancel Shutdown ?”* apparaîtra, puis cliquez sur **“OK/START”** ou **“YES”** pour confirmer l'annulation.





8. Instructions de nettoyage

8.1 Tâches de nettoyage quotidiennes

Zone du four	Action	Solution à utiliser
Cavité	Nettoyer à la main avec un chiffon doux ou un essuie-tout	
Filtre à air	Nettoyer manuellement avec un chiffon doux ou une éponge, rincer à l'eau, sécher, puis réinstaller	Détergent ménager courant
Extérieur de l'appareil	Nettoyer à la main avec un chiffon doux	Nettoyant inox ou surface dure approuvé commercialement
Contenants, plaques de cuisson, grilles et autres accessoires utilisés pour la cuisson	- Utiliser un <i>PAD</i> (ne jamais utiliser d' éponge , interdite en environnement commercial) - Rincer ensuite à l'eau	Solution commerciale non abrasive

8.2 Produits chimiques de nettoyage

Produits chimiques de nettoyage

Utilisez uniquement les produits de nettoyage spécifiés ici pour nettoyer le four et ses accessoires.

Produit	Utilisation
Nettoyant	Nettoyage de la cavité et de la porte de l'appareil
Protecteur	Protection de la cavité et de la porte de l'appareil
Nettoyant inox ménager ou nettoyant pour surfaces dures	Entretien des surfaces externes du four
Détergent ménager doux : doux pour la peau, sans alcalin, pH neutre, inodore	- Nettoyage des composants et raccords selon les instructions - Nettoyage des contenants, plaques, grilles, et accessoires de cuisson

Manipulation des produits de nettoyage

- Vous devez **porter des équipements de protection individuelle** lorsque vous utilisez certains produits de nettoyage.
- Suivez les instructions du chapitre *Équipement de protection individuelle* ainsi que les **fiches de données de sécurité** des produits recommandés par le fabricant.

- Le personnel doit être **formé régulièrement** et doit être **désigné responsable du nettoyage du four**.

8.3 Articles nécessaires pour le nettoyage

Articles requis pour le nettoyage

- Détergent
- Gants en caoutchouc de protection
- Tampon à récurer en nylon non abrasif
- Serviette et chiffons de nettoyage
- Brosse à poils souples
- Brosse à poils durs
- Lunettes de protection
- Gants isolants (facultatif)
- Masque anti-poussière (facultatif)



AVERTISSEMENT

- **Ne jamais utiliser d'objets tranchants** ni de produits abrasifs agressifs sur aucune partie de l'appareil.
- **Ne pas utiliser d'outils.**
- **Ne pas utiliser de nettoyeurs caustiques** sur l'appareil ou dans la cavité : cela peut **endommager irréversiblement** les convertisseurs catalytiques.

8.4 Travailler en toute sécurité lors du nettoyage

Votre sécurité et celle de votre personnel

Avant que votre personnel ne commence à travailler avec le four, assurez-vous de mettre en place les dispositions de sécurité appropriées.

- Instruisez votre personnel à apprendre les règles de sécurité données dans cette section avant de commencer le travail et à les suivre strictement.
- Demandez à votre personnel de se familiariser avec les avertissements de danger énumérés dans cette section et dans les instructions suivantes, et insistez sur l'importance de respecter les précautions spécifiées.

Équipement de protection individuelle pour votre personnel

Demandez à votre personnel de porter les équipements de protection individuelle appropriés, comme spécifié dans la section *Équipement de protection individuelle*.

Règles pour déplacer et installer le chariot à roulettes en toute sécurité



Pour éviter les dangers, les règles suivantes doivent être respectées lors du déplacement du chariot à roulettes (accessoire optionnel) transportant les appareils :

- Faites attention à tous les câbles de connexion lors du déplacement des appareils. **Ne roulez jamais sur les câbles de connexion.** Ne les étirez jamais, encore moins les arracher.
- Les appareils doivent être **déconnectés de l'alimentation électrique** avant de déplacer le kit d'empilage (accessoire optionnel).
- Les appareils doivent être **laissés refroidir** sur le chariot avant d'être déplacés.
- Aucun aliment ne doit rester à l'intérieur des appareils.
- La porte de l'appareil doit être **fermée**.
- Des vêtements de protection doivent être portés si l'appareil est monté sur un chariot.
- Il est important de **s'assurer que l'appareil est de niveau** une fois remis en place.
- Une fois le chariot en place, **le frein de stationnement doit être enclenché**.
- Quelle que soit la position, **faites attention à ce que le chariot ne bascule pas**.

Pulvérisation d'eau sur l'appareil

 **DANGER**

Risque de choc électrique dû à des pièces sous tension

L'eau sur la surface extérieure de l'appareil peut provoquer un court-circuit, entraînant un risque de choc électrique en touchant l'appareil.

- ▷ Ne pas pulvériser d'eau à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
- ▷ Toujours garder le capot USB fermé pendant le nettoyage.

Surfaces chaudes

 **AVERTISSEMENT**

Risque de brûlures dues aux hautes températures à l'intérieur de l'appareil

Vous pouvez vous brûler en touchant des parties internes de la cavité, de la porte de l'appareil ou de toute pièce ayant été à l'intérieur du four pendant la cuisson.

- ▷ Avant de commencer les tâches de nettoyage, attendre que la cavité soit refroidie à **moins de 60°C / 140°F** ou utiliser la fonction **Cool Down** pour refroidir.
- ▷ Porter un équipement de protection individuelle.



Pulvérisation d'eau dans une cavité chaude

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'ébouillantage dû à la vapeur chaude

Si de l'eau est pulvérisée dans une cavité chaude, de la vapeur peut se former et provoquer des brûlures.

▷ Avant de commencer les tâches de nettoyage, attendre que la cavité soit refroidie à **moins de 60°C / 140°F** ou utiliser la fonction **Cool Down** pour refroidir.

Contact avec des produits chimiques de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'irritation pour la peau, les yeux et les voies respiratoires

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

- ▷ Ne pas inhaler les vapeurs ou le brouillard de ces produits chimiques.
- ▷ Ne pas laisser ces produits entrer en contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses.
- ▷ Ne pas pulvériser ces produits à l'intérieur de la cavité.
- ▷ Porter un équipement de protection individuelle.

Produits de nettoyage non rincés

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de contamination alimentaire par des produits de nettoyage

Rincer les produits chimiques de nettoyage à l'aide d'un chiffon propre et d'une grande quantité d'eau tiède, puis essuyer avec un chiffon doux ou du papier absorbant pour éviter toute contamination alimentaire.

8.5 Instructions de nettoyage

Exigences pour nettoyer l'appareil

- L'appareil a été correctement refroidi.
- Aucun aliment n'a été laissé dans la cavité.
- Tous les accessoires (grille, lèchefrite, grilles, etc.) ont été retirés de la cavité.
- Débrancher le cordon d'alimentation.



- Porter des gants.
- Ouvrir la porte.

Nettoyage du four et de ses composants

1. Lorsque le four est refroidi, ouvrez la porte.

2. Retirez la plaque jet inférieure à l'aide de l'outil prévu.
Nettoyez les débris alimentaires au fond.

3. Utilisez le mode de pulvérisation (spray) et vaporisez sur les parties à nettoyer.
Nettoyez avec un chiffon humide mais non dégoulinant.
Utilisez un chiffon propre avec de l'eau claire et répétez les étapes 7 à 8 deux fois.
Fréquence de nettoyage : 1 fois par jour.

4. Nettoyez toutes les surfaces de la cavité **sauf le plafond (plaque jet) et le joint de porte.**

⚠ AVIS : Ne pas pulvériser directement dans la cavité.

5. Pour les zones difficiles, laissez tremper pendant 10 minutes avec la porte de l'appareil ouverte.

Utiliser un **tampon ou une éponge en nylon non abrasif** pour nettoyer toutes les surfaces de la cavité et la surface intérieure de la porte du four.

⚠ AVIS : Ne pas frotter le plafond (plaque jet) ou le joint de porte, et ne pas utiliser de tampons métalliques.

6. Rincer toutes les surfaces avec un chiffon humide.

Sécher avec un chiffon propre ou une serviette en papier.

Si nécessaire, le plafond de la cavité et le joint de porte peuvent également être essuyés avec un chiffon humide propre.

7. Remettre en place la plaque de cuisson ou la grille métallique nettoyée.

Vérifier soigneusement que tous les composants sont **secs** avant de les remettre en place.

Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

⚠ REMARQUE : N'utilisez pas l'appareil sans un filtre à air propre en place.

8. Fermez la porte de l'appareil.

9. Instructions sur les accessoires

9.1 Accessoires fournis



- Pierre à pizza
- Feuilles en Téflon
- Pelle en acier inoxydable
- Pince
- Panier perforé à revêtement Téflon
- Grille de cuisson
- Plateau à fond plein revêtu de Téflon
- Gant de protection

⚠ AVIS : Utilisez uniquement des ustensiles non métalliques afin de ne pas endommager le revêtement.

9.2 Guide des accessoires

1. Placez la grille au centre de la cavité du four sans toucher les parois.
2. Pour les recettes comme les burgers, utilisez le plateau plein en téflon.
3. Pour les pains, utilisez le panier perforé avec revêtement en téflon.
4. Pour les pains, utilisez les feuilles en téflon.
5. Selon la recette, utilisez la grille, la feuille et le panier en téflon.
6. Pour les pizzas, placez la pierre à pizza dans la cavité et préchauffez 3 minutes.
7. Utilisez la pelle en acier inoxydable ou des gants résistants à la chaleur pour retirer les aliments.



8. Après la cuisson, nettoyez avec un chiffon et du détergent en spray. N'utilisez pas ce nettoyant pour l'écran TFT.

9. Pour nettoyer le bas de la cavité, utilisez la pince pour retirer la plaque inférieure et suivez le sens d'insertion indiqué

10. Informations sur la garantie et contact du service client

Informations sur la garantie

Pour pouvoir faire une réclamation au titre de la garantie du four, l'appareil doit être installé conformément aux instructions figurant dans le **manuel d'installation et d'utilisation**, par un **technicien agréé** d'une entreprise de service autorisée.

⚠ La garantie ne couvre **pas** les dommages résultant d'une **installation, utilisation ou nettoyage incorrect(e)**, ni ceux causés par l'usage de produits chimiques de nettoyage, des opérations d'entretien ou de réparation inappropriées.

Informations requises

Merci d'avoir à disposition les informations suivantes lorsque vous contactez notre service client :

- Numéro de **référence de l'appareil**
- Numéro de **modèle**
- Numéro de **série** du four
- **Preuve d'achat avec date** (ex. : facture)

11. Mise hors service et élimination de l'appareil

11.1 Travailler en toute sécurité lors de la mise hors service de l'appareil

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

Avant de commencer, familiarisez-vous avec les dangers décrits dans la section « **Dangers et consignes de sécurité lors de la mise hors service** » à la page 26.

Personnel habilité à mettre l'appareil hors service

Les interventions sur l'appareil lors de sa mise hors service sont effectuées dans des circonstances particulières (par ex. capots de sécurité retirés) ou requièrent des compétences spécifiques supérieures aux exigences du personnel opérateur.

Les exigences suivantes doivent être remplies par le personnel :



- Être **employé qualifié** d'un service agréé.
- Avoir une **formation technique** en tant que technicien de maintenance.
- Avoir une **formation spécifique à l'appareil** concerné.

Équipement de protection individuelle

Porter l'équipement de protection indiqué dans la section « **Équipement de protection individuelle** » à la page 16 du chapitre « **Pour votre sécurité** ».

✓ *Règles pour un travail sûr et responsable lors de la mise hors service*

Évitez tout risque pour vous-même et les autres en respectant les consignes suivantes :

- Le **sol de la cuisine** doit toujours rester **sec** pour éviter les accidents.
- La **porte du four** doit être **fermée** avant l'élimination de l'appareil.
- Ne laissez **aucun aliment** à l'intérieur de la cavité.

Parties actives (électriques)

⚠ **DANGER : Risque de choc électrique provenant de pièces actives ou de câbles lâches**
Lorsque le capot de sécurité est ouvert, il y a un **risque de contact avec des éléments sous tension**.

✓ **Mesure préventive** : toute intervention électrique doit être réalisée **uniquement par un électricien qualifié d'un service agréé**.

Charges lourdes

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de blessure en cas de levage incorrect**

Soulever un appareil lourd peut entraîner des **blessures**, notamment au **dos**.

- ✓ Utiliser un **chariot élévateur ou transpalette**
- ✓ Adapter le nombre de personnes selon le **poids** de l'appareil (âge, force, etc.)
- ✓ Porter des **équipements de protection individuelle**
- ✓ Respecter la **réglementation locale en matière de sécurité au travail**

11.2 Mise hors service et élimination de l'appareil

Exigences

Avant de mettre l'appareil hors service, assurez-vous que **l'alimentation électrique est coupée**.


Mise hors service de l'appareil

Pour mettre l'appareil hors service, suivez les étapes d'installation **dans l'ordre inverse** :

- Voir les chapitres :
 - **Installation**
 - **Déplacement de l'appareil**
 - **Mise en place de l'appareil**

N'essayez pas de déplacer l'appareil tant que toutes les connexions électriques ne sont pas débranchées.

Élimination

 *Élimination correcte de ce produit (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques - DEEE)*

Applicable dans l'Union Européenne et dans les pays avec des **systemes de collecte sélective**.



Ce symbole sur le produit ou dans la documentation indique que ce produit **ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers** à la fin de sa durée de vie.

Afin de prévenir tout dommage pour **l'environnement ou la santé humaine**, veuillez le **séparer des autres déchets** et le **recycler de manière responsable**, pour favoriser la **réutilisation durable des ressources**.

Utilisateurs particuliers :

Contactez le revendeur ou les autorités locales pour savoir où déposer l'appareil en vue d'un **recyclage respectueux de l'environnement**.

Utilisateurs professionnels :

Contactez votre fournisseur et **consultez les conditions de reprise** indiquées dans votre contrat.

 Ce produit ne doit **pas être éliminé avec les déchets commerciaux classiques**.

12. Dépannage

Avant d'appeler le service après-vente

Des dysfonctionnements peuvent survenir sur tous les appareils électriques. Cela **ne signifie pas nécessairement** qu'il y a un défaut sur l'appareil. Avant de contacter le service après-vente, **vérifiez si vous pouvez corriger le problème vous-même** à l'aide du tableau ci-dessous. Cela permet d'**éviter des frais inutiles**.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le centre de service agréé le plus proche.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Réparations incorrectes = dangereuses

Les réparations doivent **uniquement être effectuées par un technicien professionnel**.

- En cas de défaillance de l'appareil, contactez le service client.
- **Ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même.**

Tableau de dépannage

Problème courant	Cause possible	Solution possible
Le four perturbe la réception TV	Les interférences avec les radios et téléviseurs sont dues aux ondes électromagnétiques générées par les convertisseurs haute fréquence.	Aucune action nécessaire. Le produit est équipé d'un dispositif antifuite à triple sécurité, avec un niveau de fuite bien inférieur aux normes nationales. N'utilisez pas une radio pour tester les fuites – cela nécessite des instruments spécialisés. Un léger jeu de la porte ne provoque pas de fuite.
La lumière du micro-ondes s'est atténuée	Lors de la cuisson à haute puissance, la lumière peut devenir faible et un bruit peut être entendu.	Aucune action nécessaire.
Lumière et courant d'air pendant la cuisson	Le four dissipe la chaleur pendant le fonctionnement, un courant d'air chaud est évacué autour de la porte et du châssis.	Aucune action nécessaire.
Accumulation de vapeur sur la porte	La vapeur issue des aliments s'échappe par l'évent, mais peut se condenser dans les	Aucune action nécessaire.

du four et air chaud sortant par l'évent	zones plus froides comme la porte du four.	
Bruits de fonctionnement	Bruit causé par les convertisseurs haute tension et le ventilateur haute vitesse.	Aucune action nécessaire.
Problème courant	Cause possible	Solution possible
Aucune réponse lorsque l'appareil est branché	La prise est défectueuse.	Remplacez par une autre prise ou testez la prise avec un autre appareil.
	La fiche n'est pas correctement insérée.	Débranchez, attendez 10 secondes, puis rebranchez.
	L'interrupteur principal s'est déclenché, le fusible a sauté ou le disjoncteur est activé.	Vérifiez si l'interrupteur déclenche. En cas de fusible ou disjoncteur défectueux, réinstallez ou réinitialisez-les (par le personnel technique agréé de la société).
Le four ne fonctionne pas	Un temps d'utilisation trop long entraîne une protection contre la surchauffe.	Laissez refroidir pendant environ 10 minutes avant de reprendre l'utilisation.
	La porte du four n'est pas bien fermée.	Vérifiez que la porte est bien fermée et refermez-la correctement.

Élimination

Conformément à la directive sur les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) :

Ce produit doit être **collecté et traité séparément** des déchets ménagers.

Ne jetez pas ce produit avec vos ordures ménagères.

Apportez-le à un point de collecte DEEE, lorsque cela est possible.



Customer documentation

- The customer documentation is part of the microwave combination oven.
- Keep the customer documentation manuals handy at all times so that you can look up any required information.
- Keep the customer documentation manuals for the entire life of the appliance.
- Carefully read the Installation and User Manual before using, handling, and working on this appliance.
- If you transfer the microwave combination oven to a new owner, make sure to give the new owner the customer documentation manuals as well.

WARNING: To avoid scalding, do not use loaded containers with liquids or cooking goods which becomes fluid by heating in higher levels than those which can be easily observed.

In the event of an accident or breakdown, the following operating methods should be followed to prevent unsafe actions:

Firstly, remain calm and avoid panicking. Secondly, immediately stop the operation or activity that caused the problem. Thirdly, assess the situation and if possible, take appropriate measures such as turning off the equipment.

When handling spreading hot food stuff, it's important to use proper personal protection equipment. This may include heat-resistant gloves to protect your hands from burns, and aprons to prevent spills from staining your clothing. Also, safety goggles can safeguard your eyes from splashes.

WARNING: Possible slippery floor adjacent to the appliance!
The A-weighted emission sound pressure level is ≤ 70 dB(A)

WARNING: Appliances must be disconnected from their power supply during cleaning or maintenance and when replacing parts.
Any repairs shall be carried out by competent persons.

WARNING: A support is needed so that the working height of the appliance is between 200 and 1800 mm. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

The removal of the plug has to be such that an operator can check from any of the points to which he has access that the plug remains removed.

1 General information - 69

- 1.1 EC Declaration of Conformity
- 1.2 Important Information
- 1.3 Identifying your Commercial High Speed Oven
- 1.4 About this Installation and User Manual
- 1.5 Design and function
- 1.6 Design and function of the Commercial High Speed Oven

2 For your safety - 75

- 2.1 Intended use of your Commercial High Speed Oven
- 2.2 Summary of hazards
- 2.3 Hazards and safety precautions when moving the appliance
- 2.4 Hazards and safety precautions when setting up the appliance
- 2.5 Hazards and safety precautions during installing
- 2.6 Hazards and safety precautions when preparing appliance for use
- 2.7 Hazards and safety precautions during operation
- 2.8 Hazards and safety precautions during cleaning
- 2.9 Hazards and safety precautions when taking the appliance out of service
- 2.10 Safety devices
- 2.11 Requirements to be met by personnel and working positions
- 2.12 Personal protective equipment

3 Moving the appliance - 90

- 3.1 Working safely with the appliance
- 3.2 Moving the appliance to the installation location

4 Setting up the appliance - 92

- 4.1 Safe working when setting up the appliance
- 4.2 Requirements for the installation location
- 4.3 Unpacking the appliance
- 4.4 Sealing instructions

5 Installation - 96

- 5.1 Safe working during electrical installation
- 5.2 Planning the electrical installation
- 5.3 Electrical installation requirements
- 5.4 Installation supplement

6 Preparing the appliance for use - 99

- 6.1 Safe working when preparing the appliance for use

7 Operation instruction - 101

- 7.1 Start-up Preheating
- 7.2 Automatic Recipe Operation
- 7.3 Chef Customization
- 7.4 Settings Function
- 7.5 Shutdown & clean

8 Cleaning instruction - 105

- 8.1 Daily cleaning tasks
 - 8.2 Cleaning chemicals
 - 8.3 Items required for cleaning
 - 8.4 Safe working when cleaning
 - 8.5 Cleaning instructions
-

Contents

9 Attached accessories instruction - 110

- 9.1 Attached accessories
- 9.2 HSO accessories guide

10 Warranty information and contacting customer service - 112

11 Taking the appliance out of operation and disposal - 113

- 11.1 Safe working when taking the appliance out of operation
- 11.2 Taking the appliance out of operation and disposal

12 Troubleshooting - 115

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
6. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
7. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. **WARNING :** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
16. The appliance must not be cleaned with a water jet.
17. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
18. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION

DANGER

Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug.

The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. Cleaning Tip---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 5 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.
6. When using the oven for the first time or after a long period of inactivity, it needs to be cleaned. There may be a slight odor during the first use, which is normal. Follow the instructions to remove the odor, preheat to 275°C, and maintain for about 10 minutes.

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

IMPORTANT

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer* instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer* instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer* instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

1 General information

Purpose of this chapter

This chapter shows you how to identify your Commercial High speed Oven and provides guidance on using this manual.

1.3 Identifying your Commercial High Speed Oven

Position of nameplate

The nameplate is located on the right of your Commercial High Speed Oven.

Model number : COMBISNACKPRO

1 Elements of the item number	Label	Meaning
1. Model	TJ018GS7-SV0E0A	
2. Rated Voltage/Frequency	230 V~ 50 Hz	
3. Microwave Input	1600 W	
4. Microwave Output	1000 W	
5. Convection	2700 W	
6. Max Power Input	3000 W	
7. Noise Emission	<70dB(A)	
8. Degree Of Protection	IPX3	

1.4 About this Installation and User Manual

Purpose

This Installation and User Manual is intended for all people who work with the Commercial High Speed Oven, and provides them with the necessary information for carrying out installation, operating tasks, cleaning jobs and minor servicing work properly and safely.

Name of target group	Tasks
Equipment mover	Conveying within the establishment
Service technician	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Setting up the appliance ▪ Preparing the appliance for first-time use and taking the appliance out of service ▪ Instructing the user
Owner of the Commercial High Speed Oven or Owner's member of staff who is responsible for the appliance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Made aware of all safety-related functions and devices of the Commercial High Speed Oven by the service technician ▪ Instructed by the service technician on how to operate the appliance ▪ Provides assistance as instructed with conveying the appliance within the establishment and setting up the appliance
User	Essentially performs specific operating tasks such as <ul style="list-style-type: none"> ▪ Loading the Commercial High Speed Oven ▪ Starting cooking profiles ▪ Removing food ▪ Cleaning the Commercial High Speed Oven ▪ Fitting accessories in the Commercial High Speed Oven

Parts of this document that must be read without fail

If you do not follow the information in this document, you risk potentially fatal injury and property damage.

To guarantee safety, all people who work with the Commercial High Speed Oven must have read and understood the following parts of this document before starting any work:

- The chapter '*For your safety*' on page 16.
- The sections that describe the activity to be carried out.

Chapters in the Installation and User Manual

Chapter/section	Purpose
General information	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Shows you how to identify your appliance ▪ Provides guidance on using this Installation and User Manual ▪ Specifies the intended use of the appliance ▪ Explains the functions of the appliance and shows the position of its components
For your safety	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describes the hazards posed by the appliance and suitable preventive measures ▪ It is important that you read this chapter carefully.

Moving the appliance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Specifies the basic appliance dimensions ▪ Specifies the requirements for the installation position ▪ Explains how to convey the appliance to the installation position
Setting up the appliance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explains how to unpack the appliance and specifies the parts supplied with the appliance ▪ Explains how to set up the appliance
Installation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Provides information on installing the electrical supply
Preparing the appliance for use	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explains the procedure for preparing the appliance for first time use
Operation instruction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explains how to switch on the Commercial High Speed Oven ▪ Contains the instructions for working procedures during cooking ▪ Contains the instructions for handling operations on the microwave combination oven regularly performed during cooking
Cleaning instruction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contains the cleaning instructions ▪ Describes the cleaning chemicals ▪ Contains and refers to the instructions for handling operations on the Commercial High Speed Oven regularly performed during cleaning
Attachment accessories instruction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explains the procedure for taking the appliance out of service ▪ Contains information on disposal
Warranty information and contacting customer service	Contains the technical data and dimensional drawings

Safety alert symbol

Safety alert symbol	Meaning
---------------------	---------



	Warns of potential injuries. Heed all the warning notices that appear after this symbol to avoid potential injuries or death.
--	---

1.5 Design and function

Names of Oven Parts and Accessories

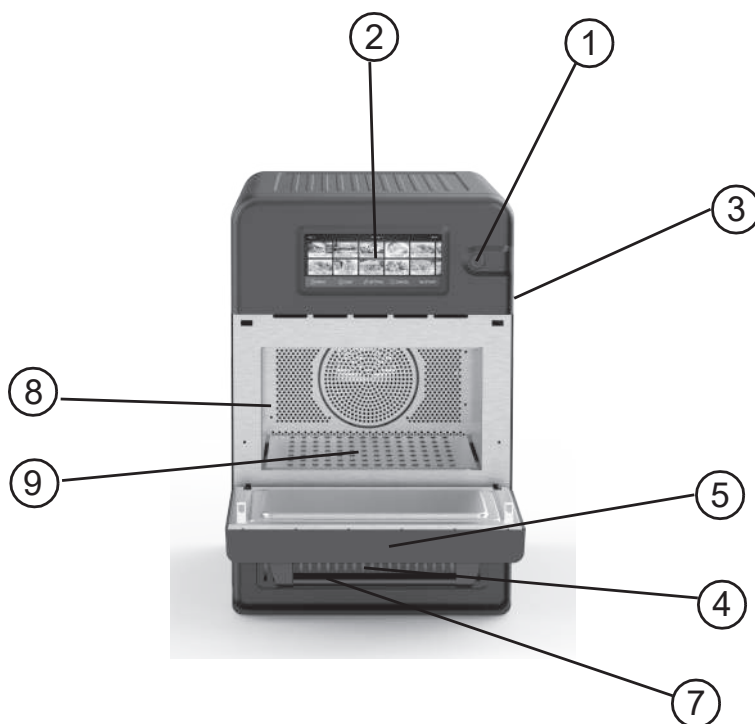
Remove the oven and all materials from the carton/wooden box and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

1 Instruction Manual

1.6 Design and function of the Commercial High Speed Oven

Parts and their function



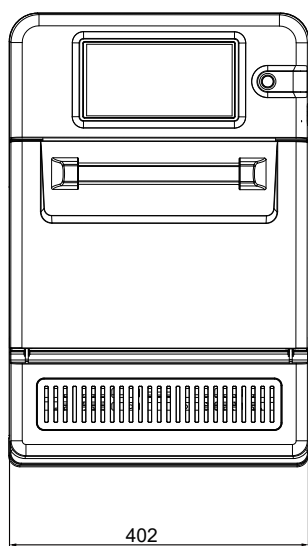
Item	Name	Function
1	ON/OFF appliance switch	Used to turn the Commercial High Speed Oven on and off. Turning this switch off does not isolate the appliance from the electricity supply.
2	7.84 inch TFT Screen control panel	When the appliance is switched on the 7.84 inch TFT Screen illuminates the user interface.
3	USB port	A USB socket located side of the cover allows updates to programs stored on the appliance.
4	Air outlets	Air used to cool internal components and steam from the cavity escape through the air outlet vents located on the rear of the appliance. The air outlets must be kept free from obstruction and they will not allow microwave energy to escape into the environment.
5	Appliance door	The door is a precision-made energy barrier with three microwave safety interlocks. Always keep it clean and do not use it to support heavy objects.
6	Air filter (no picture)	The air filter situated at the lower front of the appliance is part of the ventilation system.
7	Door handle	The door handle is a rigid bar which is pulled downwards and away from the appliance to open it.
8	Cavity	The cavity (cooking chamber) is constructed from stainless steel and used for cooking products.
9	Lower jetplate	Carrying accessory function.

Material

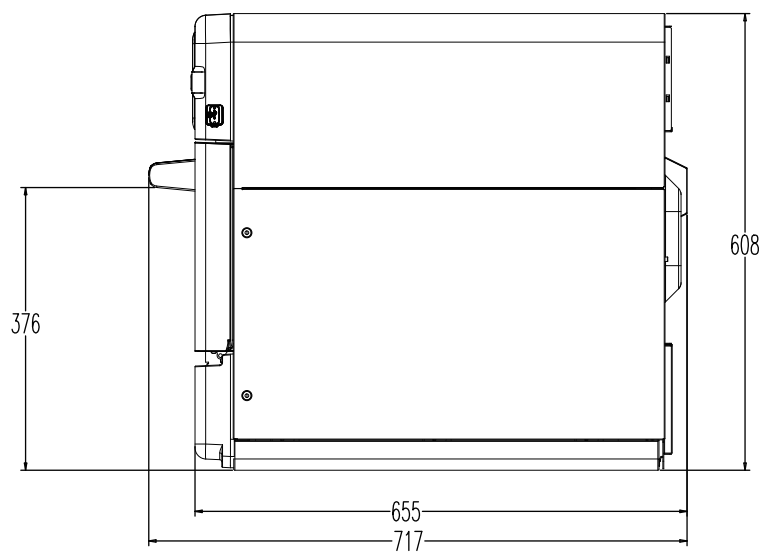
The interior and exterior structure of the appliance is made of stainless steel in either a brushed finish or colour-coded.

Dimensional drawings

Front view (door closed)

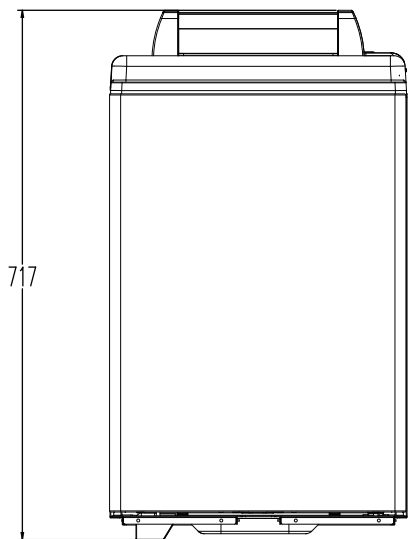


Cavity dimensions (door closed)

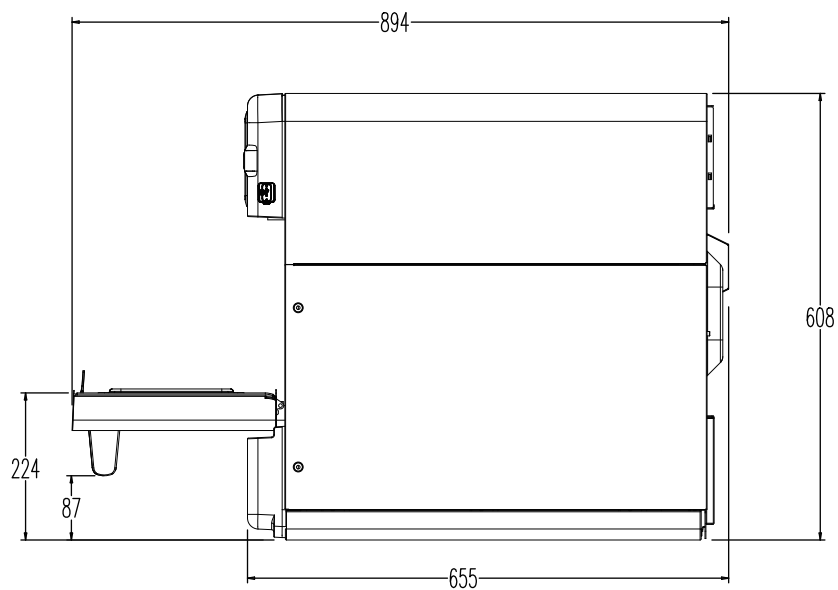


(units:mm)

View from the top (door closed)



View from the right hand side (door open)



2 For your safety

Purpose of this chapter

This chapter provides you with all the information you need in order to use the Commercial High Speed Oven safely without putting yourself or others at risk.

This is a particularly important chapter that you must read through carefully.



2.1 Intended use of your Commercial High Speed Oven

Intended use of your Commercial High Speed Oven

The Commercial High Speed Oven must only be used for the purposes specified below:

- The Commercial High Speed Oven is designed and built solely for cooking different foodstuffs in containers approved by the manufacturer. Microwave, convection and impingement are used for this purpose.
- The Commercial High Speed Oven is intended solely, for professional commercial use.

Restrictions on use

Some materials are not allowed to be heated in the Commercial High Speed Oven

- No dry powder or granulated material
- No highly flammable objects with a flash point below 270°C / 518 °F, such as highly flammable oils, fats or cloths (kitchen cloths)
- No food in sealed tins or jars

Requirements to be met by personnel

- The Commercial High Speed Oven must only be operated and installed by personnel who satisfy specific requirements. Please refer to '*Requirements to be met by personnel, working positions*' on the training and qualifications requirements.
- Personnel must be aware of the risks and regulations associated with handling heavy loads.
- No one under the age of 16 should operate the Commercial High Speed Oven.

Requirements relating to the operating condition of the Commercial High Speed Oven

- Do not operate the Commercial High Speed Oven unless it has been properly transported, set up, installed and placed into operation as indicated in this manual and the person responsible for placing it into operation has confirmed this.
- Commercial High Speed Oven must only be operated when all safety devices and protective equipment are fitted, in working order and fixed properly in place.
- The manufacturer's regulations for operation and servicing of the Commercial High Speed Oven must be observed.

Requirements relating to the operating environment of the Commercial High Speed Oven

Specified operating environment for the Commercial High Speed Oven:

- The ambient temperature lies between +4°C / 40°F and +35°C / 95°F
- Not a toxic or potentially explosive atmosphere
- Dry kitchen floor to reduce the risk of accidents

Specified properties of the installation location:

- No fire alarm, no sprinkler system directly above the appliance
- No flammable materials, gases or liquids above, on, under or in the vicinity of the appliance
- It must be possible to set up the Commercial High Speed Oven in the installation position so that it cannot tip over or slide about. The supporting surface must comply with these requirements.

Mandatory restrictions on use:

- The appliance must not be operated outdoors and not be shifted or moved during use.

Storage conditions for the Commercial High Speed Oven

Dry Environment:

- **Moisture Protection:** Electrical appliances should be stored in a dry environment to avoid moisture, which can cause internal components to rust or get damaged.
- **Keep Away from Water Sources:** Avoid placing electrical appliances in areas where they may come into contact with water, such as basements or damp storage rooms.

Suitable Temperature:

- **Avoid Extreme Temperatures:** Electrical appliances should be stored in an environment with moderate temperatures, avoiding excessive heat or cold. The recommended storage temperature is usually between 10°C and 30°C.
- **Keep Away from Heat Sources:** Do not place electrical appliances near heaters, stoves, or other heat sources.

Good Ventilation:

- **Air Circulation:** The storage space for electrical appliances should have good ventilation to prevent the accumulation of moisture or heat inside the appliances.

Avoid Direct Sunlight:

- **UV Protection:** Avoid exposing electrical appliances to direct sunlight for extended periods to prevent the casing from fading or aging.

Dust Protection:

- **Clean Storage:** Electrical appliances should be cleaned before storage and covered with a dust cover or plastic bag to prevent dust from entering the interior.

Shock and Pressure Protection:

- **Stable Placement:** Electrical appliances should be placed on a stable surface to avoid vibration or pressure.
- **Avoid Stacking:** Avoid stacking heavy objects on top of electrical appliances to prevent damage.

Power Off Storage:

- **Unplug:** Electrical appliances that are not used for a long time should be unplugged to prevent accidental electric shock or damage to internal components.

Regular Inspection:

- **Regular Maintenance:** Even if not used for a long time, electrical appliances should be regularly checked to ensure they are not damp, rusted, or otherwise damaged.

Follow the Manual:



- **Reference Manual:** Different electrical appliances may have specific storage requirements, so it is recommended to refer to the storage suggestions in the product manual.

Cleaning requirements

- Use only cleaning chemicals that have been approved by the manufacturer.
- High-pressure cleaners or water jets must not be used for cleaning.
- The appliance must not be treated with alkali or acid solutions or exposed to acid fumes.



Mandatory warning signs

The following warning signs / notices must be attached to the Commercial High Speed Oven and optional accessories in the area indicated so as to be easily visible at all times.

Area	Warning sign	Description
1		Microwaves warning There is a risk of external and internal burns of body parts following exposure to microwave energy.
2		Electric shock warning There is a risk of electric shock if the appliance is serviced without disconnecting the electrical supply.
3		Fire / electric shock warning There is a risk of fire / electric shock if the appliance is operated without respecting the minimum clearances.
4		Electric shock warning There is a risk of electric shock if the electrical power is not connected to a properly grounded outlet.
5		Hot surface warning There is a risk of burns from high temperatures inside the cavity and on the inside of the appliance door.

Safety symbols

The following safety symbols be attached to the Commercial High Speed Oven in the area to be easily visible at all times.

Area	Safety symbol	Description
6		Protective Earth (Ground)
	indicated so as	
7		Equipotential Bonding

2.2 Summary of hazards

General rules for dealing with hazards and safety precautions

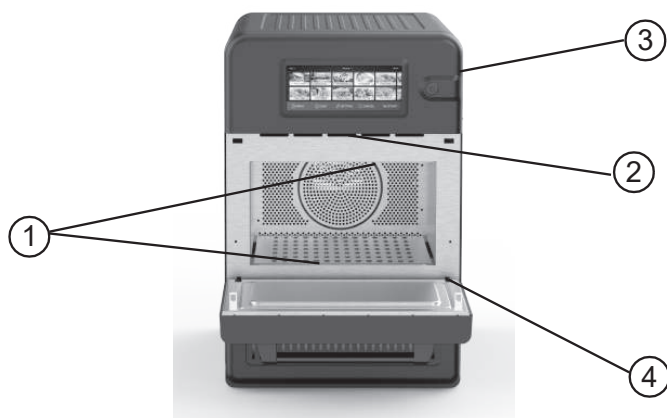
Commercial High Speed Oven is designed to protect the user from all hazards that can reasonably be avoided by design measures.

The actual purpose of Commercial High Speed Oven, however, means that there are still residual risks; you must therefore take precautions to avoid them. A safety device can provide you with a certain degree of protection against some of these hazards. You must ensure, however, that these safety devices are in place and in working order.

The nature of these residual risks and what effect they have are described below.

Hazard points

The following illustration shows a Commercial High Speed Oven:



Excessive microwave energy

The Commercial High Speed Oven generates microwave energy. An operation with an open or damaged door or cavity can result in external and internal burns of body parts following exposure to microwave energy.

Heat generation (1)

The Commercial High Speed Oven becomes hot inside the cavity and on the inside of the appliance on hot door. This poses a risk of burns on hot surfaces inside the Commercial High Speed Oven, and also appliance parts, food containers and other accessories used for cooking.

Hot steam / vapour (2)

When cooking food the Commercial High Speed Oven may generate hot steam and vapour which escapes when the appliance door is opened and which is removed through the air vents on the rear of the Commercial High Speed Oven when the appliance door is closed. This poses a risk of scalding from hot steam when the appliance door is opened. Take particular care when opening the appliance door if the top door edge is below your field of vision.

Hot liquids

Foodstuffs are cooked in the Commercial High Speed Oven. These foodstuffs may also be liquid, or liquefy during cooking. This poses a risk of scalding from hot liquids, which may be spilled if not handled properly.

Live components (3)

The Commercial High Speed Oven contains live parts. This means a risk from live parts if the cover is not in place.

Contact with cleaning chemicals

The Commercial High Speed Oven must be cleaned using special cleaning chemicals. This poses a risk from cleaning chemicals, some of which can cause skin burns.

Parts moving against each other (4)

For various actions, such as opening/shutting the appliance door or cleaning the appliance door, there is the risk that you will crush or cut your hand.

Undercooking of food products

Ensure all food is hot before serving to protect your guests from microbiological contamination of foodstuffs.

2.3 Hazards and safety precautions when moving the appliance

Safety hazard: moving heavy weights

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of injury from over-stressing your body	When moving the appliance onto and off the moving equipment	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Use a forklift truck or pallet truck ▪ Do not exceed safety limits for lifting and carrying ▪ Wear personal protective equipment

Safety hazard: mechanical parts of the appliance

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of body parts being crushed if the appliance is dropped	When moving the appliance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Use suitable handling gear ▪ Move the appliance slowly and carefully, and secure it against tipping over ▪ Make sure center of gravity is balanced ▪ Avoid jolts
Risk of body parts being crushed if the appliance tips over or falls off	When placing the appliance down on the supporting surface	Always observe the requirements for the supporting surface while setting up the appliance; see ' <i>Requirements for the installation location</i> ' on page 34

2.4 Hazards and safety precautions when setting up the appliance

Safety hazard: moving heavy weights

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of injury from over-stressing your body	When moving the appliance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Use a forklift truck or pallet truck to place the appliance in the installation position or to move it to a new position ▪ Always use the correct number of persons and observe the limits specified for lifting and carrying when adjusting the appliance position ▪ Observe the local occupational safety regulations ▪ Wear personal protective equipment

Safety hazard: mechanical parts of the appliance

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of body parts being crushed if the appliance is dropped	When lifting the appliance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Make sure center of gravity is balanced ▪ Avoid jolts
Risk of cuts from sharp edges	When handling sheet-metal parts	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exercise caution when performing these tasks ▪ Wear personal protective equipment

2.5 Hazards and safety precautions during installing

Safety hazard: electrical power

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of electric shock from live parts	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Under covers ▪ Under the operating panel ▪ Along the mains power lead 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Work on the electrical system must only be performed by qualified electricians from an authorised service company ▪ Professional working
	On the appliance and on adjacent metal parts	Ensure that all electrical connections are in perfect condition and fixed securely before putting the appliance into use Before preparing the appliance for use, make sure that the appliance is connected to an equipotential bonding system (EU).

Safety hazard: mechanical parts of the appliance

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Trapping fingers or body	When opening or closing the door	Use the handle and avoid the door hinges

2.6 Hazards and safety precautions when preparing appliance for use

Safety hazard: electrical power

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of electric shock from live parts	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Under covers ▪ Under the operating panel ▪ Along the mains power lead 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Work on the electrical system must only be performed by qualified electricians from an authorised service company ▪ Professional working
	On the appliance and on adjacent metal parts	Ensure that all electrical connections are in perfect condition and fixed securely before putting the appliance into use Before preparing the appliance for use, make sure that the appliance is connected to an equipotential bonding system .

Additional safety hazards when preparing appliance for use

When preparing the appliance for use, read and follow the safety information given in this chapter and also the following sections in the chapter is Installation and User

2.7 Hazards and safety precautions during operation

Safety hazard: microwave energy

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
A risk of burns from excessive microwave energy	If the door, the door seal or the cavity of the appliance are damaged persons standing in front of the appliance can be harmed by leaking microwave energy.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks. ▪ Do not place any object between the oven front face and the appliance door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. ▪ Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door (bent), (2) hinges, (3) door seals and sealing surfaces. ▪ The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Safety hazard: heat – hot surfaces

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
A risk of burns from hot surfaces	Inside the entire cavity, including all parts that are or were inside during cooking, such as <ul style="list-style-type: none"> ▪ Racks ▪ Containers, baking sheets, shelf grills etc. On the inside of the appliance door	Wear specified protective clothing, in particular protective gloves

Safety hazard: heat – hot liquid

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of scalding from hot liquid	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inside the cavity ▪ Outside the appliance 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Only load containers holding liquid or liquefying food into the cavity that allow a proper view inside the container, and always hold horizontally when removing ▪ Wear specified protective clothing, in particular protective gloves

Safety hazard: contamination of foodstuffs

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk from microbiological contamination of food	When cooking is manually interrupted	<ul style="list-style-type: none"> Never deliberately interrupt the cooking process Do not store food temporarily in the appliance
	When cooking is interrupted because of a power failure	Once the appliance is running again, consider how the length of time taken to resume operation will affect the food condition.

Safety hazard: moving appliances supported on a wheeled base

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of crushing of body parts Risk of hands and feet being pinched Risk of scalding from hot liquid food Risk of electric shock from live parts	While appliances are being moved on a wheeled platform	<ul style="list-style-type: none"> Only move appliances forward for the purpose of cleaning the case of the Commercial High Speed Oven or the Commercial floor under the appliances. Disconnect the appliance from the electrical supply before moving it When operating the appliances, always engage the parking brake on the wheels Check that wheel brakes are on before operation each day

Safety hazard: electrical power

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of electric shock from live parts	If appliances on wheeled stands start moving unintentionally and the power supply is pulled off	<ul style="list-style-type: none"> When operating the appliances, always engage the parking brake on the wheels Check that wheel brakes are on before operation each day

Safety hazard: mechanical parts of the appliance

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of slipping from escaping condensate	In front of the appliance	Ensure that the floor around the appliance is dry at all times

2.8 Hazards and safety precautions during cleaning

Safety hazard: cleaning chemicals

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of chemical burns or irritation to skin, eyes and respiratory system from contact with cleaning chemicals and their fumes	For all cleaning actions	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Do not let cleaning chemicals come into contact with your skin or eyes ▪ Do not heat up the appliance if there are cleaning chemicals inside ▪ Never spray cleaning chemicals into the cavity ▪ Do not breathe in spray ▪ Wear personal protective equipment

Safety hazard: contamination of foodstuffs

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of food contamination from cleaning chemicals	If the cavity has not been washed off properly after cleaning.	Wash off the cavity using a clean cloth and plenty of clean warm water, then wipe with a soft cloth or paper towel.

Safety hazard: heat

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
A risk of burns from hot surfaces	Inside the entire cavity, including all parts that are or were inside during cooking, such as <ul style="list-style-type: none"> ▪ Racks ▪ Containers, baking sheets, shelf grills etc. On the inside of the appliance door	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Before starting cleaning tasks, wait until the cavity has cooled to below 60°C / 140°F or use the 'cool down' function to cool the cavity ▪ Wear specified protective clothing, in particular protective gloves
Risk of scalding from hot steam if water is sprayed into the hot cavity	In the entire cavity	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Before starting cleaning work, wait until the cavity has cooled to below 60°C / 140°F or use the 'Cool Down' function to cool the cavity ▪ Wear specified protective clothing, in particular protective gloves
Risk of scalding from hot steam	In front of the appliance if the cavity is being cooled by the 'Cool Down' function	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Step back from the appliance to avoid the hot steam and vapour escaping through the open appliance door ▪ Do not put your head inside the cavity

Safety hazard: moving appliances supported on a wheeled base

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
All specified hazards	While appliances are being moved on a wheeled platform	When moving the Commercial high speed jet microwave ovens , take care not to wheel over the electrical supply cables
Risk of crushing of body parts	While appliances are being moved on a wheeled platform	Watch out for the connecting cables
Risk of scalding from hot liquid food	While appliances are being moved on a wheeled platform	Always remove any food from the appliance before moving it
Risk of electric shock from live parts	While appliances are being moved on a wheeled platform	Watch out for connected electrical cables
Risk of tripping from exposed cables	While cleaning behind appliances when pulled forward	Exercise caution when performing this action

Safety hazard: electrical power

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of electric shock caused by a short-circuit	If the appliance comes into contact with water	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Do not wash down the outer case with water ▪ Always keep the USB cover closed during cleaning
Risk of electric shock from live parts	If appliances on wheeled stands start moving unintentionally and the power supply is pulled off	<ul style="list-style-type: none"> ▪ When operating the appliances, always engage the parking brake on the wheels ▪ Check that wheel brakes are on before operation each day

Safety hazard: mechanical parts of the appliance

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of crushing to hands and pinching of fingers	When opening and closing the appliance door	Exercise caution when performing this action

2.9 Hazards and safety precautions when taking the appliance out of service

Safety hazard: electrical power

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of electric shock from live parts	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Under covers ▪ Under the operating panel 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Work on the electrical system must only be performed by qualified electricians from an authorized customer service company ▪ Professional working

Safety hazard: moving heavy weights

Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of injury from over-stressing your body	When moving the appliance onto and off the moving equipment	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Use a forklift truck or pallet truck ▪ Do not exceed safety limits for lifting and carrying ▪ Wear personal protective equipment

Safety hazard: mechanical parts of the appliance

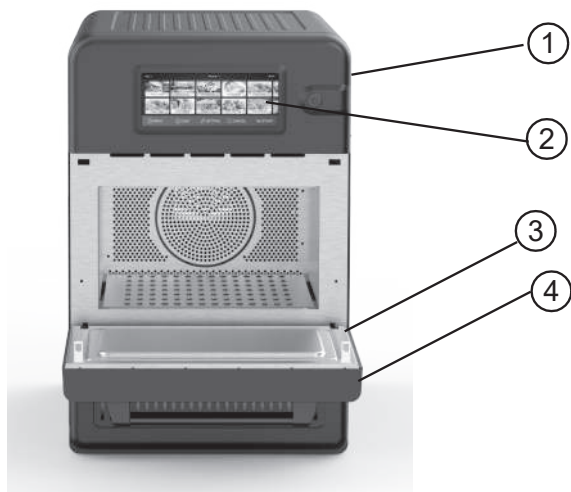
Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of body parts being crushed if the appliance tips over or falls off	When the appliance is being moved e.g. to gain better access to the connections	Always observe the requirements for the supporting surface when taking the appliance out of service;
Risk of slipping on damp kitchen floor	In front of the appliance	Ensure that the floor around the appliance is dry at all times

2.10 Safety devices

Meaning

The Commercial high speed jet microwave ovens has a number of safety devices to protect the user from hazards. It is absolutely essential that all safety devices are fitted and in working order when operating the appliance.

Position and function



Item	Safety device	Function	Check
1	Covers can only be removed using a tool	<ul style="list-style-type: none"> Prevents live parts from being touched accidentally Prevents access to the moving fan from the wiring compartment 	Check that the covers are in place
2	Operating panel can only be removed using a tool	Prevents live parts from being touched accidentally	Ensure that the operating panel is in place
3	Door seal	Protects the user and outside environment from microwave energy leaking from the cavity	Check the door seal regularly for signs of damage and replace it if required.
4	Appliance door	Protects the user and outside environment from hot steam and microwave energy	Check the door regularly for damage and replace it if required
5 (no picture)	Door interlocks: Electric door sensor for appliance door	Ensures that the microwave generation system cannot be powered when the door is open.	Check door switch: Action: <ul style="list-style-type: none"> Open the appliance door fully Press Start Result: Door open warning message

Item	Safety device	Function	Check
6 (no picture, installed by customer)	Disconnection device	<ul style="list-style-type: none"> Installed by the customer close to the appliance; easily visible and accessible, 1- or 3-pole action, minimum contact separation 3 mm. Used to disconnect the appliance from the power supply during cleaning, repair and servicing work and in case of danger 	Action: <ul style="list-style-type: none"> Trip the disconnection device
7 (no picture)	Internal fuses	Prevent faulty components from drawing too much current and causing potential fire hazard.	Ensure that the internal fuses are correctly rated



2.11 Requirements to be met by personnel and working positions

Requirements to be met by operating personnel

Personnel	Qualifications	Tasks
Chef	<ul style="list-style-type: none"> Has relevant professional training Knows relevant national food legislation and regulations, plus hygiene legislation and regulations Must keep records in accordance with HACCP Trained in how to operate the microwave combination oven 	Essentially performs organizational tasks such as <ul style="list-style-type: none"> Entering the cooking profile data Editing existing cooking profiles in the cookbook Developing new cooking profiles Adjusting appliance settings May also perform all user tasks if applicable.
User	<ul style="list-style-type: none"> Semi-skilled Trained in how to operate the microwave combination oven Works under supervision Knows the regulations associated with handling heavy loads 	Essentially performs specific operating tasks such as <ul style="list-style-type: none"> Loading the microwave combination oven Starting a cooking profile Removing food Cleaning the microwave combination oven Fitting accessories in the microwave combination oven Minor servicing tasks
Equipment mover	<ul style="list-style-type: none"> Trained in the use of a pallet truck and forklift truck Knows the regulations associated with handling heavy loads 	Conveying within the establishment
Service technician	<ul style="list-style-type: none"> Is an authorised service agent Has relevant technical training Is trained in the particular appliance Knows the regulations associated with handling heavy loads 	<ul style="list-style-type: none"> Setting up the appliance Preparing the appliance for first-time use and taking the appliance out of service Instructing the user

Working positions

- The working position for personnel installing and preparing the appliance for first-time use is the entire appliance area.
- The working position for personnel when operating the appliance is in front of the appliance door.
- The working position for staff during cleaning and servicing is the entire appliance area.

2.12 Personal protective equipment

Moving and setting up the appliance

Activity	Materials used	Personal protective equipment
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conveying within the establishment ▪ Setting up the appliance on a work surface, stand or in a stacking kit ▪ Setting up the appliance in the installation location 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suitable lifting gear ▪ Forklift truck or pallet truck 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Protective gloves ▪ Safety boots ▪ Hard hat (e.g. when heavy loads are being lifted, working overhead, ...)

Installation, preparing for first-time use and taking out of service

Activity	Materials used	Personal protective equipment
Installing and removing (taking out of operation) the electrical connection	Tools and equipment depending on the task	Work wear and personal protective equipment depending on the job that needs doing as specified in national regulations
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparing the appliance for first-time use ▪ Instructing the user 	Tools and equipment depending on the task	Work wear as specified in country-specific standards and directives for kitchen work, in particular: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Protective clothing ▪ Heat protective gloves (compliant with EN 407 in European Union) ▪ Safety boots
Dismantling the appliance (taking out of operation)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suitable lifting gear ▪ Forklift truck or pallet truck 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Protective gloves ▪ Safety boots ▪ Hard hat (e.g. when heavy loads are being lifted, working overhead)

Operation

Activity	Materials used	Personal protective equipment
Loading / removing food	None	Work wear as specified in country-specific standards and directives for kitchen work, in particular: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Protective clothing ▪ Heat protective gloves (compliant with EN 407 in European Union) ▪ Safety boots
Removing and fitting parts	Tools and equipment depend on the task	Work wear as specified in country-specific standards and directives for kitchen work, in particular: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Protective clothing ▪ Heat protective gloves (compliant with EN 407 in European Union) ▪ Safety boots

Cleaning

Activity	Materials used	Personal protective equipment
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cleaning the cavity by hand ▪ Handling spray bottles 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cleaning chemicals approved by the manufacturer ▪ Protective chemicals approved by the manufacturer 	<p>Items of protection equipment, depending on cleaning chemical being used:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Breathing mask ▪ Safety goggles ▪ Protective gloves ▪ Protective clothing/apron <p>The EC safety datasheet for the relevant cleaning chemical contains a more precise specification of these items. An up-to-date copy can be obtained from the manufacturer.</p> <p>Refer to the label on the cleaning chemical concerned.</p>
Cleaning components and accessories according to relevant instructions	Common household detergent: mild on skin, alkali-free, pH-neutral and odourless	Follow the instructions given by the manufacturer of the cleaning chemical you are using
Cleaning the outside of the appliance case	Common household stainless steel cleaner or hard surface cleaner	Follow the instructions given by the manufacturer of the cleaning chemical you are using

3 Moving the appliance

Purpose of this chapter

This chapter provides information on how to move the appliance.

This chapter is intended for the owner's member of staff responsible for the appliance and for a qualified member of staff from an authorized service company.

3.1 Working safely with the appliance

For your safety

Before starting work, familiarize yourself with the hazards *when moving the appliance*.

Eligibility of personnel for moving the appliance

Personnel eligible for moving the appliance:

- Only personnel who are trained in the use of a pallet truck and fork-lift truck for handling purposes are permitted to move the appliance.
- Personnel must be aware of the regulations relating to handling heavy loads.

Personal protective equipment

Wear the following personal protective equipment

Moving heavy loads

WARNING

Risk of injury from lifting incorrectly

When lifting the appliance, the weight of the appliance may lead to injuries, especially in the area of the torso.

- ▷ Use a fork-lift truck/pallet truck to move the appliance.
- ▷ When lifting the appliance, use enough people for the weight of the appliance (value depending on age and gender). Observe the local occupational safety regulations.
- ▷ Wear personal protective equipment.

Unsuitable supporting surface

WARNING

Risk of crushing if the appliance tips over or falls off

Body parts can be crushed if the appliance tips over or falls off.

- ▷ Make sure that the appliance is never placed on an unsuitable supporting surface.

3.2 Moving the appliance to the installation location

Space required for conveying the appliance

Make sure that there is enough width and height along the entire route used for conveying the appliance to ensure it can get through to its installation location.

The table below shows the dimensions of the **appliance including packaging**, which are needed to determine the minimum doorway dimensions required to allow the appliance to be brought to its installation location:

Minimum door opening

Width	[in]	18.7	[mm]	474
Height	[in]	29.5	[mm]	750
Depth	[in]	33.8	[mm]	858

Load bearing capability for conveying the appliance

Provide moving equipment that is rated capable of carrying the load.

Refer to the weight of the appliances including packaging to determine the minimum working load limit of handling equipment.

Moving the appliance to the installation location

Please observe the following points when conveying the appliance:

- Always move the appliance on a pallet.
- Always move the appliance in an upright position.
- Move the appliance slowly and carefully, and secure it against tipping over.
- Make sure that you do not knock against things with the appliance.
- Avoid moving the appliance along uneven routes or up or down slopes/steps.
- Do not lift the oven by the handle but always use the hand lifting points.

4 Setting up the appliance



4.1 Safe working when setting up the appliance

Eligibility of personnel for setting up the appliance

Personnel eligible for setting up the appliance:

- Only qualified personnel from an authorized service company are permitted to set up the appliance.

Regulations for setting up the appliance

Local and national standards and regulations relating to workplaces in catering kitchens must be observed.

The rules and regulations of the local authorities and supply companies that apply to the installation location concerned must be observed.

Personal protective equipment

Wear the following personal protective equipment specified in the section '*Personal protective equipment*' for the relevant tasks.

Moving heavy loads

⚠ WARNING

Risk of injury from lifting incorrectly

When lifting the appliance, the weight of the appliance may lead to injuries, especially in the area of the torso.

- ▷ Use a forklift truck or pallet truck to place the appliance in the installation position or to move it to a new position.
- ▷ When shifting the appliance into the correct position, use enough people for the weight of the appliance when lifting it (value depending on age and gender). Observe the local occupational safety regulations.
- ▷ Wear personal protective equipment.

Unsuitable supporting surface

⚠ WARNING

Risk of crushing if the appliance tips over or falls off

Body parts can be crushed if the appliance tips over or falls off.

- ▷ Make sure that the appliance is never placed on an unsuitable supporting surface.

4.2 Requirements for the installation location

Meaning

This section contains information to help you choose a suitable installation location for the Commercial highspeed jet microwave ovens. Inspect the intended installation location carefully to ensure it is suitable before taking the appliance there and starting the installation.

▲ Rules for setting up the appliance safely

To prevent hazards that arise from the installation site and environment of the appliances, the following rules must be observed:

- It must be possible to comply with the operating conditions. For operating conditions, see '*Re-quirements relating to the operating environment of the Commercial High Speed Oven*'.
- There is a risk of fire from the heat emitted from hot surfaces. Therefore flammable materials, gases or liquids must not be located near, on or below the appliance. When choosing where to install the appliance it is essential to remember this requirement together with the minimum space required for the appliance.
- Heat sources in the vicinity must lie at a minimum distance of 500 mm / 20 in.
- The appliance must be installed so that there is absolutely no possibility that liquid from the appliance or liquid coming from cooking processes can reach deep-fat fryers or appliances that use hot, uncovered fat. Deep-fat fryers or appliances that use hot, uncovered fat that are located in the vicinity must lie at a minimum distance of 500 mm / 20 in.
- The appliance must not be installed directly under a fire alarm or sprinkler system. Fire alarm installations and sprinkler systems must be set up to handle the level of steam and vapour expected to escape from the appliance when the door is opened.
- It must be possible to set up the supporting structure for the appliance (work surface, stand or stacking kit) in the installation position so that it cannot tip over or slide about. The supporting surface must satisfy the requirements listed below.
- Vibrations must generally be avoided when using wheeled oven stands or wheeled stacking kits.

Requirements for the supporting surface

The supporting surface must have the following properties:

- The supporting surface must be flat and level.
- The supporting surface must be able to bear the in-use weight of the appliance plus the weight of the structure supporting the appliance.
- The structure supporting the appliance (work surface or stand) must be able to bear the in-use weight of the appliance.

Net weight of appliance

TJ018GS7-SV0E0A	[lbs]	133.4	[kg]	60.5
-----------------	-------	-------	------	------

Actual space requirements

Far more room than the specified minimum space requirement is needed in front of the appliances to operate the Commercial High Speed Oven safely, in particular to handle hot food safely.

Larger wall gaps are generally recommended to provide access for servicing.

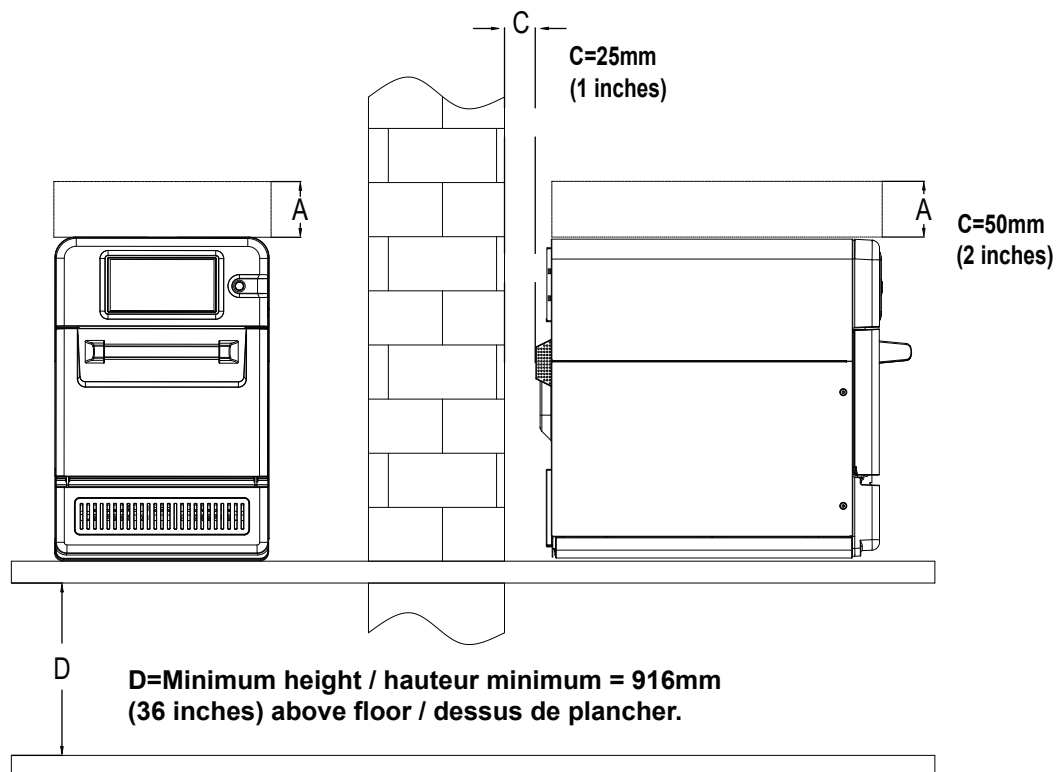
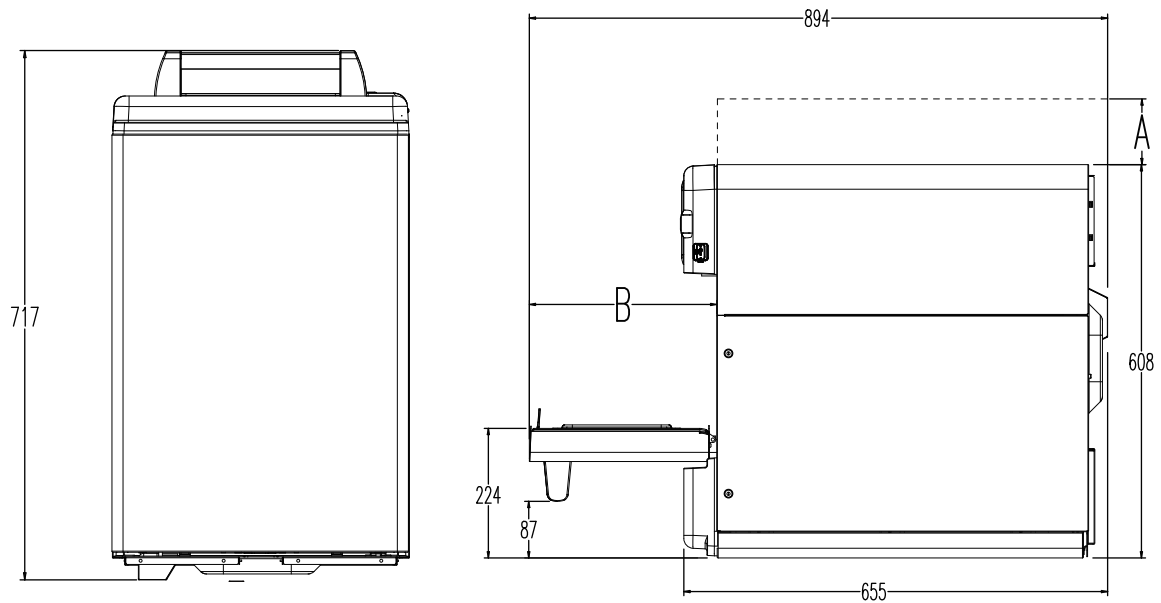
In the installation location, the following parts must not be covered, adjusted or blocked:

- Air vent on the front of the appliance
- Air filter at the back of the appliance

Minimum space required

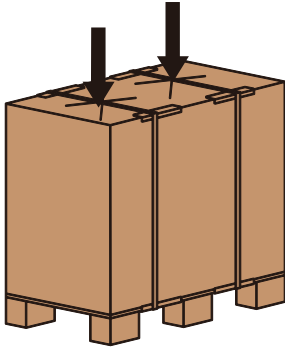
The following diagram and table show the space required for the appliance for different installation and operating situations. They also show the minimum horizontal distances from adjacent walls and surfaces. The safety clearance on the top must always be complied with.

Meaning		Space required			
A	Safety clearance from the top	[in]	2	[mm]	50
B	Depth requirement, appliance door open at 90°	[in]	12.2	[mm]	310
	Safety clearance on left- / right-hand side / at rear	[in]	0.78	[mm]	20

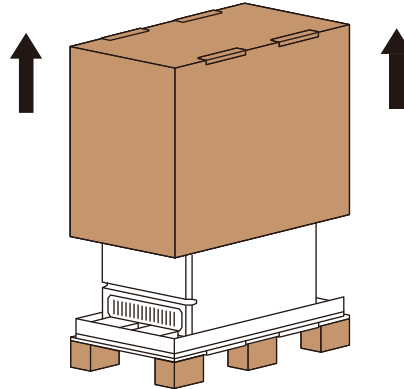


4.3 Unpacking the appliance

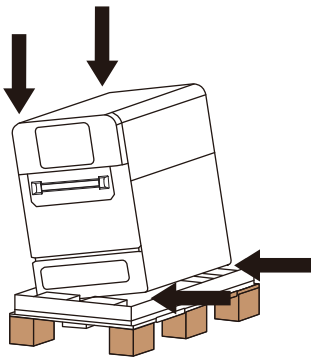
1. Cut the packing belt.



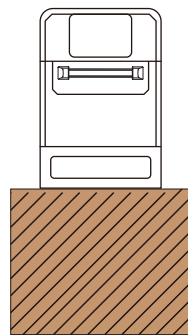
2. Take the upper carton/wooden box up.



3. Two people press the machine at the same time to raise it at the same time. other hand holds the bottom of the machine. Two people lift the machine at the same time.



4. Lift up the desktop or other positions, place stably, connect the power supply, and then start.

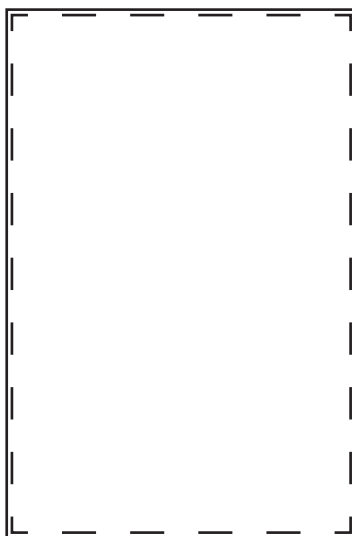


Wrong operation warning:

- It is forbidden to pull the packing belt or to stack during the packaging and transportation;
- It is forbidden to pull the power cord or lift the unit by the door handle when taking out the machine.
- Risk of crushing from the appliance tipping over.
- Inspect the appliance for damage before signing the delivery note. Record any damage on the delivery note and notify the carrier and manufacturer.
- **WARNING:** Never install or put into service a damaged appliance under any circumstances.
- Wear appropriate Personal Protective Equipment.

4.4 Sealing instructions

1. When using this equipment, seal it on the counter to ensure that hygiene standards are met.
2. Add sealing materials at the bottom of the equipment to ensure that the bottom of the equipment is sealed with the table in use.
3. Recommended sealing materials: soft silica gel and rubber strip. Soft silica gel and rubber are suitable for smooth or rough surfaces such as stainless steel and rock.
4. Please seal according to the requirements of the above procedures. The purpose is to prevent liquid overflow from seeping into the bottom of the equipment, resulting in unqualified hygiene.
5. Please add sealing materials along the bottom plate of the equipment as shown in the figure(broken line).



5 Installation

Purpose of this chapter

This chapter explains how to connect your Commercial high speed oven to the electrical supply.

5.1 Safe working during electrical installation

For your safety

Before starting work, familiarize yourself with the hazards described in 'Hazards and safety precautions during installing' on page 21.

Eligibility of personnel for the electrical installation

Only electricians qualified under the term from an authorized service company are permitted to perform work on electrical equipment.

Regulations for the electrical installation

Observe the following requirement to prevent hazards caused by faulty electrical connections:

- The electrical supply must be connected in accordance with applicable local and national regulations and regulations of the professional associations and of the relevant power supply company.

Live components

⚠ DANGER

Risk of electric shock from live parts

When the appliance is not connected to an equipotential bonding system, there is a risk of electric shock from touching live parts.

- ▷ Make sure that any work on the electrical system is performed solely by a qualified electrician from an authorized service company.
- ▷ Make sure that the electrical connections are intact and connected securely before putting the appliance into use.
- ▷ Before preparing the appliance for use, make sure that the appliance, including all metallic accessories, is connected to an equipotential bonding system.
- ▷ The power supply must be sine wave, odd harmonic distortion not more than 8%.

5.2 Planning the electrical installation

Meaning

It is crucial to the safe and reliable operation of the appliance that the electrical system is installed carefully and correctly. All the rules and regulations listed here, and the described procedure, must be strictly followed.

⚠ Rules for safe electrical installation of the appliances

Observe the following rules to prevent hazards caused by faulty electrical connections:

- The electrical supply must be connected in accordance with applicable local regulations of the professional associations and of the relevant power supply company.
- The case of the appliance must be grounded in a suitable manner and connected to an equipotential bonding system.
- For Commercial High Speed Oven on a wheeled platform, the length of the mains power lead must accommodate the degree of movement allowed to the appliance by the retaining device on the wheeled platform. When moving the assembly (platform plus appliance), never place the mains power lead under tension.
- All electrical connections must be checked when the appliance is prepared for first-time use to ensure cables are laid correctly and connections are made properly.

5.3 Electrical installation requirements

Circuit Breakers

Establishments with standard (Type 'B') circuit breakers are sensitive to 'surges' which occur on switching on freezers, refrigerators and other catering equipment, including microwave combination ovens. Because of this, a Type 'D' circuit breaker (designed specifically for this type of equipment) must be fitted. An individual, suitably rated circuit breaker should be fitted for each appliance installed.

Equipotential bonding

An Equipotential Bonding point is provided on the rear panel of the appliance for independent Earth (GND) connection.



Symbol for the external connection of equipotential bonding conductors.

5.4 Installation supplement

Supplement

1. The switching operation of this microwave oven can cause voltage fluctuations on the supply line. The operation of this oven under unfavorable voltage supply conditions can have adverse effects. This device is intended for the connection to a power supply system with a maximum permissible system impedance Z_{max} of 0.0299 Ohms at the interface point of the user's supply. The user has to ensure that this device is connected only to a power supply system which fulfills the requirement above. If necessary, the user can ask the public power supply company for the system impedance at the interface point.
2. If there is no equipotential bonding conductor in the electric supply, an external equipotential bonding conductor must be installed at the rear of the appliance (see symbol). This terminal shall be in effective electrical contact with all fixed exposed metal parts and shall allow the connection of a conductor having a nominal cross-sectional area up to 10 mm².

6 Preparing the appliance for use

Purpose of this chapter

This chapter shows you how to put the Commercial High Speed Oven into operation and how to cook.



6.1 Safe working when preparing the appliance for use

For your safety when preparing the appliance for use

Before starting work, make sure that you are familiar with the hazards described under '*Hazards and safety precautions when preparing appliance for use*' on page for 18 and in the chapter '*For your safety*' in this Installation and User Manual.

Personal protective equipment for preparing the appliance for use

Wear the personal protective equipment specified in the section '*Personal protective equipment*' on the relevant tasks.

Rules for safe operation of the appliance

To avoid hazards, the following rules must be observed during operation:

- The exhaust vent on the rear of the appliance, and the ventilation holes in the front of the appliance base must not be covered, obstructed or blocked.
- Ensure all appropriate accessories are fitted.

To avoid hazards, the following rules must be observed when operating appliances positioned on a wheeled supporting structure:

- The parking brakes on the front wheels must always be engaged when operating the appliances.
- Check that the wheel brakes are on before operation each day.

Live components

⚠ DANGER

Risk of electric shock from live parts

When the appliance is not connected to an equipotential bonding system, there is a risk of electric shock from touching live parts.

- ▷ Make sure that any work on the electrical system is performed solely by a qualified electrician from an authorized service company.
- ▷ Before preparing the appliance for use, make sure that the appliance, including all metallic accessories, is connected to an equipotential bonding system.

Hot surfaces

⚠ WARNING

Risk of burns from high temperatures inside the cavity and on the inside of the appliance door

- ▷ You may get burnt if you touch any of the interior parts of the cooking chamber, the inside of the appliance door or any parts that were inside the oven during cooking.
- ▷ Wear personal protective equipment.

Hot steam / vapour

WARNING

Risk of scalding from hot steam and vapour

- ▷ When opening the door, always be cautious of escaping hot steam and vapour which can cause scalding to face, hands, feet and legs.
- ▷ When you are cooling the cavity using the 'cool down' function, step back from the appliance to avoid the hot steam and vapour escaping through the open door.

Excessive microwave energy

WARNING

Risk of burns from excessive microwave energy

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- ▷ Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- ▷ Do not place any object between the oven front face and the appliance door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- ▷ Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door (bent), (2) hinges, (3) door seals and sealing surfaces.
- ▷ The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Radio interference

NOTICE

This is a Class A product. In a domestic environment this product may cause radio interference in which case the user may be required to take adequate measures.


Reduce or eliminate interference to radio, television, or other electrical appliances by doing the following:

- Place electrical appliances as far away from the Commercial High Speed Oven as possible.
- Use a properly installed antenna on radio, television, etc. to obtain stronger signal reception.

7 Operation Instruction

Make all the relevant safety checks and ensure the appliance is clean and empty. Then switch the appliance ON.

7.1 Start-up Preheating

- 1) Press the boot button .
- 2) Preheat temperature can be customized to choose, “300°F/149°C”, “400°F/204°C”, “500°F/260°C” or press “Another TEMP” or “ No Preheat ”, custom preheat temperature, temperature range is 200°F-527°F/93°C~275°C.
- 3) If you want to cancel the preheating, click “CANCEL”, “Cancel the preheating” will display and then click “YES” to confirm. Do not preheat, enter the automatic recipe interface.
In the preheated state, temperature not reached can not click “OK/START” to start cooking.
- 4) Click the temperature value, jump directly to the preheating interface, display the preheat progress percentage, preheat complete, please put in the food, click “OK/START” to enter the automatic recipe interface.





7.2 Automatic Recipe Operation



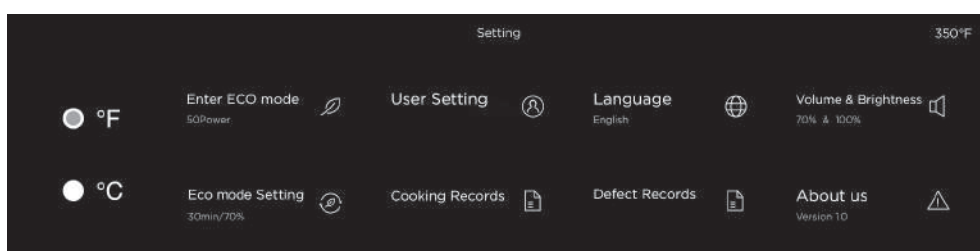
- 1) Since the default recipe list is empty, there are no recipes displayed on this interface. Users can add recipes via a USB drive or the chef function. (General users are not allowed to open the USB cover by themselves; it must be done by professional personnel.)
- 2) In the automatic recipe interface, you can choose recipe from “Favorite”, “Recents”, “Category”, and “Temperature”.
- 3) Click the heart icon on the recipe image to add the recipe to your “Favourite”.
- 4) Click on “Category” to display all recipes by category. You can choose the desired recipes based on different categories.
- 5) Click on “Temperature” to display all recipes categorized by temperature range. You can choose the desired recipes based on different temperature ranges.
- 6) Click “Edit”, enter the password, and then click “OK/START” to enter the recipe editing interface (the universal password is “FLASHCHEF”, and the factory default password is “flashtune”).
- 7) In the recipe editing interface, the added recipes will be displayed, and you can click “-” to delete a recipe. Click “Add More” to add recipes from the factory recipe library. And click “Parameter Edit” to enter the recipe parameter editing interface.
- 8) After entering the automatic recipe interface, click on the desired recipe. If the cavity temperature has not reached the required preheating temperature, click “OK/START” to start preheating. Once preheating is complete, place the food inside and click “OK/START” to start cooking.

7.3 Chef Customization



- 1) Click “CHEF”, enter the password, and then click “OK/START” to enter the chef customization settings (the universal password is “FLASHCHEF”, and the factory default password is “flashtune”).
- 2) Click “Input the recipe name”, then enter the name of the recipe.
- 3) Click “+”, then select the desired recipe image.
- 4) Click on the preset temperature, then you can set your desired temperature. The temperature range is 200°F-527°F/93°C~275°C.
- 5) You can set up to three cooking stages, with each stage allowing you to set the cooking time , microwave power , and fan speed . Additionally, you can click “Add a remind” to set a reminder after each cooking stage (segment reminders can only be added for recipes with more than two steps).
- 6) Click “SAVE”, then select a category or create a new category, and the recipe will be saved. After saving the recipe, you can click “OK/START” to start cooking.
- 7) Click  to clear the recipe settings.

7.4 Settings Function



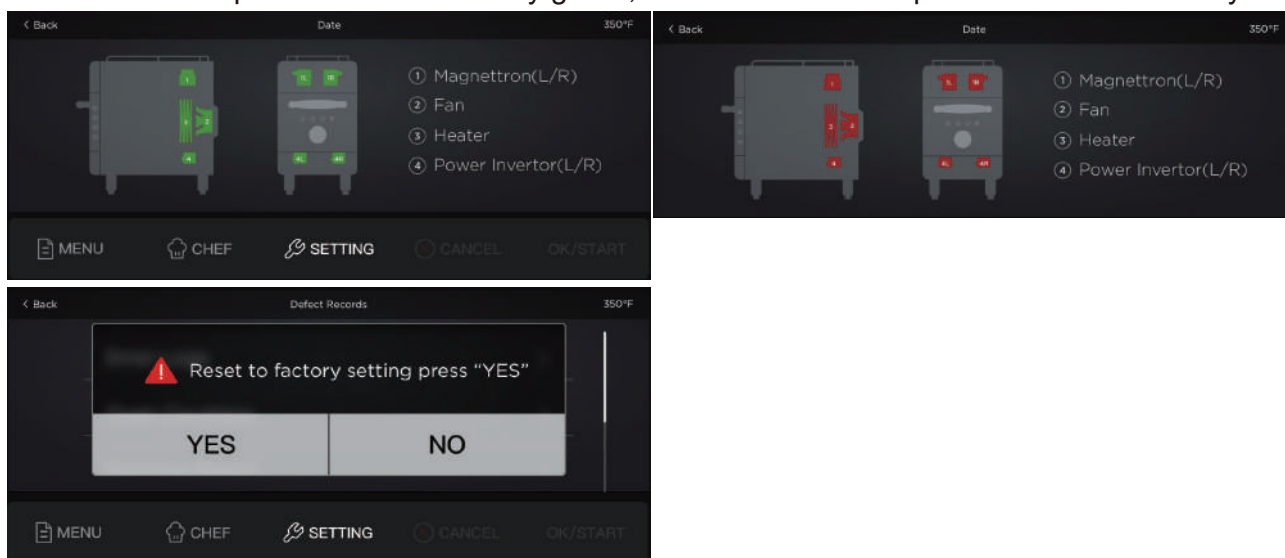
Click “SETTING” to enter the settings function.

7.4.1 Settings that do not require a password

- 1) °C/°F: Choose the unit of temperature.
- 2) Enter ECO mode: Enter ECO mode.
- 3) ECO mode Setting: Set the time and power parameters for the two different stages of the ECO mode.
- 4) Cooking Records: Record and view the number of times and quantity of current cooked recipes.
- 5) Language: Choose different languages.

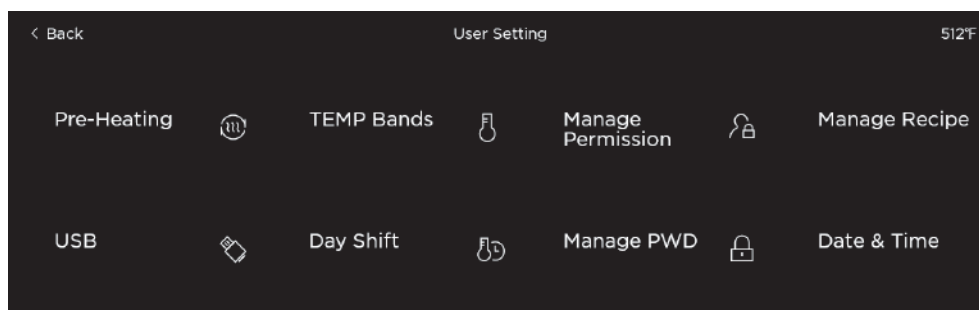
- 6) Defect Records: Record and view the operating status, fault records, current running time, and current device status diagram of the device. It is also possible to reset to factory mode (all non-factory data will be lost).

Note: Normal operation is indicated by green, while abnormal components are indicated by red.



- 7) Volume & Brightness: Choose the volume and sound effects of the prompts; and adjust the brightness of the display screen.
- 8) About us: Check the electronic controller version, model number, software version and available memory of the device.

7.4.2 Settings that require a password



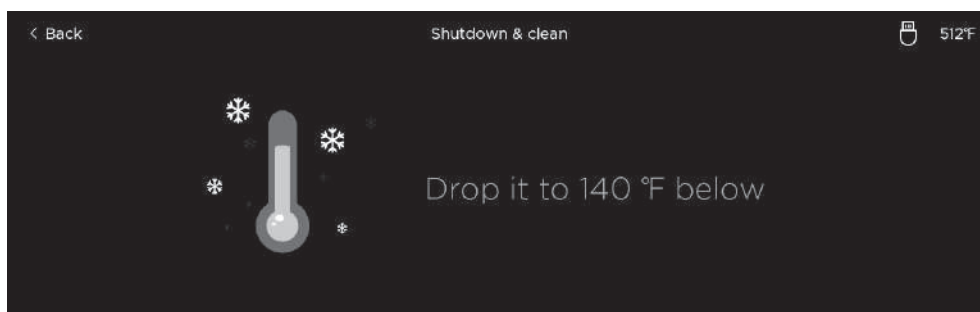
Click “User Setting”, enter the password, and then click “OK/START” to enter the user settings (the universal password is “FLASHCHEF”, and the factory default password is “flashtune”).

- 1) Pre-Heating: Set the startup preheat temperature.
- 2) USB: Upload or download recipes and firmware updates after inserting the USB. (General users are not allowed to open the USB cover by themselves; it must be done by professional personnel.)
- 3) TEMP Bands: Set the temperature bands for the recipe.
- 4) Day Shift: Set your preset temperature values to run during three time slots every day of the week.

- 5) Manage Permission: You can set whether a password is required to access the recipe homepage editing and chef customization function after each startup.
- 6) Manage PWD: Change the current password and key (the default answer for the factory password is 123456789).
- 7) Manage Recipe: View the addition time or the most recent modification time of each user's recipe, and you can also directly delete the corresponding recipe here.
- 8) Data & Time: Change the date, date format, and time.

7.5 Shutdown & clean

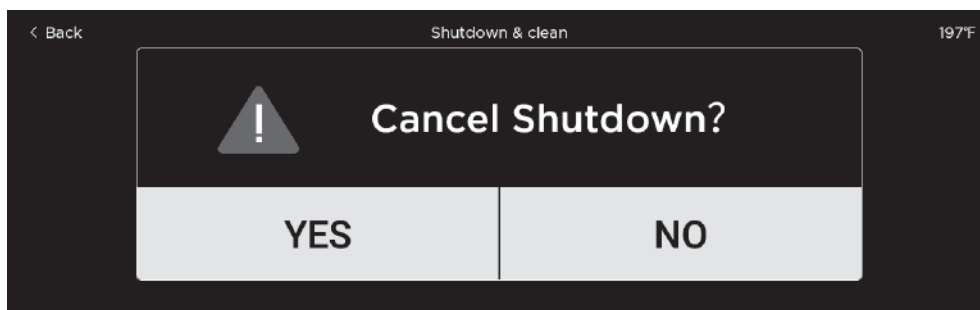
- 1) Press the boot button to enter the shutdown & clean interface.
- 2) If the cavity temperature is above 140°F/60°C, the screen will display a cooling reminder.



- 3) If the cavity temperature is below 140°F/60°C, the screen will display the cleaning page. And then click “OK/START” to shut down the device.
(Note: If the temperature is preheated to 500°F/260°C, the process will take approximately 20 minutes.)



- 4) Click “CANCEL” or “Back”, “Cancel Shutdown” will, then click “OK/START” or “YES” to cancel the shutdown.



8. Cleaning Instruction

8.1 Daily cleaning tasks

Oven Area	Action	Solution to be used
Cavity	Clean by hand with a soft cloth / paper towel	Midea cleaner included with the oven
Air filter	After manually cleaning with a soft cloth or sponge, rinse with water and dry, then reinstall.	Regular household detergent
Outside of appliance	Clean by hand with a soft cloth	Commercially approved stainless steel cleaner or hard surface cleaner
Containers, baking sheets, shelf grills and other accessories used for cooking	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "PAD" (never use a "sponge" it is illegal in a commercial environment) ▪ Rinse off after with water 	Non-Abrasive commercial solution

8.2 Cleaning chemicals

Cleaning chemicals

Use solely the cleaning chemicals specified here to clean the microwave combination oven and its accessories.

Product	Use
Cleaner	Cleaning the cavity and appliance door
Protector	Protecting the cavity and appliance door
Common household stainless steel cleaner or hard surface cleaner	Caring for the external surfaces of the microwave combination oven
Common household detergent: mild on skin, alkali-free, pH-neutral and odourless	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cleaning components and fittings according to relevant instructions ▪ Cleaning containers, baking sheets, shelf grills and other accessories used for cooking

Handling the cleaning chemicals

You must wear personal protective equipment when using certain cleaning chemicals.

Follow the instructions given in the chapter '*Personal protective equipment*' and the current safety datasheets pertaining to cleaning and protective chemicals recommended by the manufacturer.

Personnel must be trained regularly by the person responsible for the microwave combination oven.

8.3 Items required for cleaning

Items required for cleaning

- Detergent
- Protective rubber gloves
- Non-abrasive nylon scrub pad
- Cleaning towel and cloths
- Soft bristle brush
- Bristle brush
- Goggles
- Insulated gloves (optional)
- Dust mask (optional)



NOTICE

- Never use sharp implements or harsh abrasives on any part of the appliance.
- Do not use tools.
- Do not use caustic cleaners on any part of the appliance or cavity. It will cause permanent damage to the catalytic converters.

8.4 Safe working when cleaning

Your safety and the safety of your staff

Before your personnel start working with the microwave combination oven make relevant safety arrangements.

Instruct your personnel to learn the safe-working rules given in this section before starting work, and to follow them strictly.

Instruct your personnel to familiarize themselves with the hazard warnings listed in this section and in further instructions below, and instill in them the importance of taking the specified precautions.

Personal protective equipment for your personnel

Instruct your personnel to wear the correct personal protective equipment specified in the section.

Rules for moving and setting up the wheeled trolley safely

To avoid hazards, the following rules must be observed when moving the wheeled trolley that carries the appliances (optional accessory):

- Watch out for all connecting cables when moving appliances. Never wheel over the connecting cables. Never stretch let alone pull off the connecting cables.
- The appliances must be disconnected from the electrical supply before moving the stacking kit (optional accessory).
- The appliances must be left to cool down on the trolley before being moved.
- There must not be any food left in the appliances.
- The appliance door must be closed.
- Protective clothing must be worn if the appliance is mounted on a trolley.
- It is important to ensure that the unit is level once is back in place.
- Once the unit is back in place, the parking brakes must be engaged again.
- Whatever the position, care must be taken to ensure that the trolley carrying the appliance does not tip over.

Spraying down the appliance with water

▲ DANGER

Risk of electric shock from live parts

Water on the exterior of the appliance can cause a short-circuit, which may result in electric shock on touching the appliance.

- ▷ Do not spray the interior and exterior of the appliance with water.
- ▷ Always keep the USB cover closed during cleaning.

Hot surfaces

▲ WARNING

Risk of burns from high temperatures on interior parts of the appliance

You may get burnt if you touch any of the interior parts of the cavity, the inside of the appliance door or any parts that are or were inside the oven during cooking.

- ▷ Before starting cleaning tasks, wait until the cavity has cooled to below 60°C / 140°F or use the Cool Down function to cool the cavity.
- ▷ Wear personal protective equipment.

Spraying water into a hot cavity

▲ WARNING

Risk of scalding from hot steam

If water is sprayed into the hot cavity, steam will be produced that may scald.

- ▷ Before starting cleaning tasks, wait until the cavity has cooled to below 60°C / 140°F or use the 'Cool Down' function to cool the cavity.

Contact with cleaning chemicals

▲ WARNING

Risk of irritation to skin, eyes and respiratory system.

Direct contact with the cleaning or protective chemicals will irritate the skin, eyes and respiratory system.

- ▷ Do not inhale the vapours or spray mist from the cleaning and protective chemicals.
- ▷ Do not let the cleaning or protective chemicals come into contact with skin, eyes or mucous membranes.
- ▷ Do not spray cleaning or protective chemicals into a cavity.
- ▷ Wear personal protective equipment.

Unrinsed cleaning chemicals

▲ WARNING

The risk of food contamination from cleaning chemicals.

Rinse off the cleaning chemicals from the cavity using a clean cloth and plenty of clean warm water, then wipe with a soft cloth or paper towel to ensure that the cleaning chemicals do not contaminate the food.

8.5 Cleaning instructions

Requirements for cleaning the appliance

- The appliance has been cooled down correctly
- No food has been left in the cavity.
- All containers, ovenware, gridiron and any other accessories have been removed from the cavity.
- Unplug the power cord
- wear gloves.
- open the door

Cleaning the oven and oven parts

1.



When the oven is cooled, open the door.

2.



Take out the lower jetplate with a fetch tool.
Clean the bottom food debris.

3.

Use the spray select the spray mode and spray on parts that need to clean .
Clean with a wet but non-drip rag.
Use a rag with clean water again and repeat the 7-8 steps twice .
cleaning frequency: 1 time /per day.

4. Clean all surfaces of the cavity **except the roof (jet plate) and door seal.**

NOTICE: Do not spray directly into the cavity.

-
5. For difficult areas, leave to soak for 10 minutes with the appliance door open.
Use a non-abrasive nylon scrub pad/sponge to clean all surfaces of the cavity and the inside surface of the appliance door.

NOTICE: Do not scrub the roof (jet plate) or door seal or use metallic scourers.

-
6. Wash off all surfaces using a wet clean cloth.
Dry using a fresh, clean cloth or paper towel.
If required the cavity roof and door seal can be wiped clean with a wet clean cloth as well.

7.



Replace the cleaned cook plate / wire rack.
Double-check that all components are dry before re-fitting them.
Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

NOTE: Do not use the appliance without a clean air filter in place.

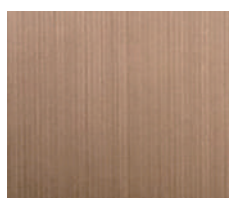
-
8. Close the appliance door.
-

9 Attached accessories instruction

9.1 Attached accessories



Pizza Stone



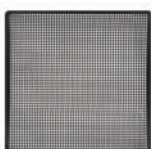
Teflon Liners



Stainless steel shovel



Clip



Teflon Coated Perforated Base Basket



Grill Rack



Teflon Coated Solid Bottom Tray



Gloves

NOTICE: Only use nonmetallic utensils that would otherwise damage the coating.

9.2 HSO accessories guide

 	<p>1. Put the grill in the center of the oven cavity, try not to touch the cavity wall. Please refer to the direction shown. Grill is an essential accessory for cooking.</p>
	<p>2. According to cooking recipe, such as burgers, it could use the Teflon Coated Solid Bottom Tray.</p>
	<p>3. According to cooking recipe, such as bread, it could use the Teflon Coated Perforated Base Basket.</p>
	<p>4. According to the recipe, such as bread, it could use the Teflon Liners.</p>
	<p>5. According to the recipe, it could use the Teflon baking grill, liner and basket.</p>
	<p>6. According to the cooking needs, such as pizza, add pizza stone it is recommended to place the pizza stone in the oven cavity in advance and preheat for 3 minutes.</p>
 	<p>7. During cooking, it could use Stainless steel shovel or the Silicone Heat Resistant Baking Gloves to take out the food or cooking accessories.</p>
 	<p>8. After the cooking process is completed and the HSO has cooled down sufficiently, remove the cleaning agent, choose STREAM or SPRAY as needed, spray it to the rag, wipe off the stains, and turn the nozzle OFF after use. Do not use this cleaner for TFT screen cleaning.</p>
 	<p>9. When cleaning the cavity, use the clip to take out the lower jetplate and clean the bottom. Please insert the lower jetplate in the direction shown in.</p>

10. Warranty information and contacting customer service

Warranty information

In order to be able to claim under the warranty for the microwave combination oven, the appliance must be installed in accordance with the instructions in the Installation and User Manual by a qualified service engineer from an authorized service company.

The warranty does not cover damage resulting from improper setup, installation, use, cleaning, use of cleaning chemicals, servicing or repair.

Required information

Please have the following appliance data to hand when contacting our customer service:

- Part number of your appliance
- Model number
- Serial Number of your Oven
- Proof of purchase DATE of your appliance - ex: Invoice etc.

11. Taking the appliance out of operation and disposal

11.1 Safe working when taking the appliance out of operation

For your safety when taking the appliance out of operation

Before starting work, familiarize yourself with the hazards described in '*Hazards and safety precautions when taking the appliance out of service*' on page 26.

Eligibility of personnel for taking the appliance out of operation

Work performed on the appliance while taking it out of service is performed in special operating circumstances (e. g. with safety covers removed) or includes activities that require personnel to have relevant qualifications and appliance-specific knowledge that exceed the requirements for operating personnel.

The following requirements must be met by personnel:

- They are qualified employees of an authorized service company.
- Personnel have relevant training as a service engineer.
- Personnel have training specific to the appliance.

Personal protective equipment

Wear the personal protective equipment specified in the section '*Personal protective equipment*' on page 29 of the '*For your safety*' on page 16 chapter for the relevant tasks.

Rules for safe and responsible working when taking the appliance out of operation

Avoid any risks to yourself and others by following the rules below:

- The kitchen floor must always be kept dry to reduce the risk of accidents.
- The appliance door of the microwave combination oven must be closed before disposing of the appliance.
- Don't leave food in the cavity.

Live parts

DANGER

Risk of electric shock from live parts and loose cables

When the safety cover is open, there is a risk of electric shock from touching live parts.

- ▷ Make sure that any work on the electrical system is performed solely by a qualified electrician from an authorised service company.

Moving heavy loads

WARNING

Risk of injury from lifting incorrectly

When lifting the appliance, the weight of the appliance may lead to injuries, especially in the area of the torso.

- ▷ Use a fork-lift truck/pallet truck to move the appliance.
- ▷ When lifting the appliance, use enough people for the weight of the appliance (value depending on age and gender). Observe the local occupational safety regulations.
- ▷ Wear personal protective equipment.

Unsuitable supporting surface

WARNING

Risk of crushing if the appliance tips over or falls off

Body parts can be crushed if the appliance tips over or falls off.

- ▷ Make sure that the appliance is never placed on an unsuitable supporting surface.

11.2 Taking the appliance out of operation and disposal

Requirements

Before taking the appliance out of service, check that the appliance is de-energized.

Taking the appliance out of operation

To take your appliance out of operation, follow the steps for setting up and installing your appliance in the reverse order (see the chapters '*Installation*' on page 37, '*Moving the appliance*' on page 31 and '*Setting up the appliance*' on page 33).

Do not move the appliance until you have disconnected all the electrical connections.

Disposal

Correct disposal of this product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems.



This marking shown on the product or its literature indicates that it must not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product must not be mixed with other commercial wastes for disposal.

12. Troubleshooting

Before calling for service

Malfunctions can occur in all electrical appliances. This does not necessarily mean there is a defect in the appliance. For this reason, please check the tables to see if you can correct the malfunction.

Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary repair costs. If you cannot solve it by yourself, please contact your nearest brand authorized service center.

WARNING-Risk of injury!

Improper repairs are dangerous

Repairs to the appliance should only be carried out by professional technician.

If the appliance is defective, call Customer Service.

Never try to repair a defective or suspected defective appliance by yourself.

COMMON PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Microwave oven interferes with TV reception	The interference with radios and televisions is caused by the electromagnetic waves generated by high-voltage frequency converters.	Under normal circumstances, no action is required. This product uses a triple safety anti-leakage device, and the microwave leakage is far below the national safety standards. It is incorrect to use a radio to test for microwave leakage; specialized instruments must be used for measurement. A slight wobble of the oven door will not cause microwave leakage.
The microwave oven light was dimmed	When cooking with microwave high heat cooking, the light of the microwave oven will become weak and sound will be produced.	Normally, no action is required.
Light and wind appear during cooking	When the microwave oven is working, it needs to dissipate heat, and there will be hot air discharged around the door and chassis.	Normally, no action is required.
Steam accumulates at the furnace door and hot air is discharged from the exhaust port	When cooking, the food will lose steam, and most of it will be discharged through the exhaust port, but the steam will condense in cooler places such as the oven door.	Normally, no action is required.
Sounds at work	Hum when the high-voltage frequency converters is working and the rotating sound of the high speed cooling fan.	Normally, no action is required.

COMMON PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
No response when plugged in	The socket is faulty.	Replace another outlet or test the outlet with another appliance.
	The plug is not securely inserted.	Unplug and leave for 10 seconds to plug back in.
	The main switch is tripped, the fuse is blown or the circuit breaker is in action.	Check whether the switch is tripping, if the fuse or circuit problem, reinstall the fuse or reset the circuit breaker (by the company's professional maintenance personnel responsible for repair).
Microwave oven does not work	Excessive continuous use time leads to overheating protection.	Allow to cool for about 10 minutes before continuing to use.
	The oven door is not closed properly.	Check that the furnace door is closed properly and close it again.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.