



FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

COMBISNACKPRO





IMPORTANT

- La documentation fait partie intégrante du four à cuisson accélérée.
- Conservez toujours les manuels de documentation à portée de main afin de pouvoir consulter toute information nécessaire.
- Gardez les manuels de documentation 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 les manuels de documentation.



Table des matières

1 Informations générales

2 Informations de sécurité

3 Déplacement de l'appareil

4 Mise en place de l'appareil

5 Installation

6 Préparation de l'appareil

7 Instructions d'utilisation

8 Instructions de nettoyage

9 Instructions sur les accessoires fournis

10 Informations sur la garantie et contact du service client



PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE 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 endommager ni altérer les dispositifs de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez ni saleté ni résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

ADDENDUM

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader, affecter la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base, y compris :

1. Lisez et suivez les « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES ».
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, si elles sont encadrées ou instruites sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. 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.
5. AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
6. AVERTISSEMENT : Toute réparation ou intervention impliquant le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes ne doit être effectuée que par une personne compétente.
7. AVERTISSEMENT : Ne chauffez pas de liquides ou aliments dans des récipients hermétiques, ils peuvent exploser.
8. Lors du chauffage d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
9. Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours à cuisson accélérée.
10. En cas de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes.



11. AVERTISSEMENT : Le chauffage de boissons peut entraîner une ébullition retardée, manipulez le récipient avec précaution.
12. AVERTISSEMENT : Remuez ou agitez le contenu des biberons et pots pour bébé et vérifiez la température avant consommation pour éviter les brûlures.
13. Ne chauffez pas d'œufs dans leur coquille ni d'œufs durs entiers dans le four à cuisson accélérée, ils peuvent exploser même après le chauffage.
14. Nettoyez régulièrement le four et retirez les dépôts alimentaires.
15. Un four mal entretenu peut se détériorer, affecter sa durée de vie et présenter un danger.
16. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.
17. Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
18. N'utilisez pas de récipients métalliques pour les aliments et boissons lors de la cuisson au micro-ondes.
19. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES LORS DE L'INSTALLATION DE LA MISE À LA TERRE

DANGER

Risque de choc électrique

Toucher certains composants internes peut entraîner des blessures graves ou la mort.

Ne pas démonter cet appareil.

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 avant qu'il ne soit correctement installé et mis à la terre. Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc en offrant un chemin d'évacuation au courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre et une fiche de mise à la terre. Branchez la fiche dans une prise correctement installée et mise à la terre. Consultez un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas bien comprises ou si vous avez des doutes sur l'installation. Si une rallonge est nécessaire, utilisez uniquement un cordon à 3 fils.

1. Un cordon court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute.
2. Si une rallonge est utilisée :



1. La puissance électrique de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon de type 3 fils avec mise à la terre.
3. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne pende du plan de travail où des enfants pourraient le tirer ou quelqu'un trébucher.

NETTOYAGE

Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

1. Nettoyez la cavité du four avec un chiffon légèrement humide après chaque utilisation.
2. Nettoyez les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. Nettoyez soigneusement le cadre de la porte, le joint et les parties adjacentes avec un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.
4. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques sur la porte en verre, cela pourrait la rayer et entraîner son éclatement.
5. Astuce de nettoyage : Pour nettoyer plus facilement les parois internes touchées par les aliments, placez un demi-citron dans un bol avec 300 ml d'eau et chauffez à puissance maximale pendant 10 minutes. Essuyez ensuite avec un chiffon doux et sec.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de blessure

Seule une personne compétente peut effectuer des réparations nécessitant le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition aux micro-ondes. Consultez les instructions sur « Matériaux utilisables ou à éviter dans un four à cuisson accélérée ». Certains ustensiles non métalliques peuvent ne pas être sûrs. En cas de doute, effectuez le test suivant : Test d'ustensile :

1. Remplissez un récipient adapté au micro-ondes avec 250 ml d'eau froide et l'ustensile à tester.
2. Chauffez à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez l'ustensile avec précaution. S'il est chaud, ne l'utilisez pas.
4. Ne dépassez pas 1 minute de cuisson.

IMPORTANT

Matériaux utilisables dans un four à cuisson accélérée

Plat : Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être au moins à 5 mm au-dessus du plateau tournant. Une mauvaise utilisation peut endommager le plateau.



Vaisselle : Uniquement compatible micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle ébréchée ou fissurée.

Bocaux en verre : Retirez toujours le couvercle. Utilisez uniquement pour chauffer les aliments jusqu'à tiédissement. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser.

Verres : Verre résistant à la chaleur uniquement. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de garniture métallique. N'utilisez pas de verre fissuré.

Sachets de cuisson : Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez pas avec un lien métallique. Faites des fentes pour laisser la vapeur s'échapper. Assiettes et gobelets À utiliser pour une cuisson ou un réchauffage de courte durée. Ne laissez pas sans surveillance. Essuie-tout Utilisez pour couvrir les aliments lors du réchauffage et absorber l'humidité. Sous surveillance uniquement.

Papier sulfurisé : Utilisé comme couvercle antiéclaboussures ou pour la cuisson à la vapeur.

Plastique : Compatible micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant. Doit être étiqueté « Compatible micro-ondes ». Certains contenants en plastique peuvent ramollir. Les sacs de cuisson doivent être perforés ou ouverts selon les instructions.

Film plastique : Compatible micro-ondes uniquement. Utilisez pour couvrir les aliments et retenir l'humidité. Ne laissez pas le film toucher les aliments.

Thermomètres : Compatible micro-ondes uniquement (thermomètres pour viandes et confiseries).

Papier ciré : Utilisé comme couvercle pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

Matériaux à éviter dans un four à cuisson accélérée

Plateau en aluminium : Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes.

Carton avec anse métal : Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un récipient adapté.

Métal ou ustensiles : Le métal bloque l'énergie micro-ondes. Les ornements métalliques peuvent provoquer des arcs.

Attaches métalliques : Peut provoquer des arcs et un incendie dans le four.

Sacs en papier : Peut provoquer un incendie.

Mousse plastique : Peut fondre ou contaminer les liquides à haute température.

Bois : Le bois peut se dessécher, se fissurer ou se fendre lors de l'utilisation au micro-ondes.



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.

1.2 Identification de votre appareil

Position de la plaque signalétique : située à l'arrière de l'appareil.

Numéro de modèle : TJ018GS7-SV0E0A (Four à cuisson accélérée)

Éléments du numéro d'identification :

- Modèle : TJ018GS7-SV0E0A
- Tension/Fréquence nominale : 230 V~ 50 Hz
- Puissance d'entrée micro-ondes : 1600 W
- Puissance de sortie micro-ondes : 1000 W
- Convection : 2700 W
- Puissance d'entrée maximale : 3000 W
- Puissance de sortie maximale : 2700 W

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

Ce manuel d'installation et d'utilisation est destiné à toutes les personnes travaillant avec le four à cuisson accélérée. Il fournit les informations nécessaires pour effectuer correctement et en toute sécurité l'installation, les tâches d'exploitation, de nettoyage et de maintenance mineure.

Transporteur d'équipement : Transport au sein de l'établissement

Technicien de maintenance :

- Installation de l'appareil
- Préparation de l'appareil pour la première utilisation et mise hors service
- Formation de l'utilisateur

Propriétaire ou personnel :

- Informé de toutes les fonctions et dispositifs de sécurité par le technicien responsable de l'appareil
- Reçoit des instructions sur l'utilisation de l'appareil
- Aide au transport et à l'installation selon les instructions

Utilisateur : Effectue des tâches d'exploitation spécifiques telles que :

- Chargement du four à cuisson accélérée
- Lancement des profils de cuisson
- Retrait des aliments
- Nettoyage du four
- Installation des accessoires

Parties de ce document à lire impérativement

Si vous ne suivez pas les informations de ce document, vous risquez des blessures graves ou des dommages matériels.

Pour garantir la sécurité, toute personne travaillant avec le four doit lire et comprendre les parties suivantes avant toute intervention : le chapitre « Pour votre sécurité », les sections décrivant l'activité à réaliser.

Symbole de sécurité :



Avertit des blessures potentielles. Respectez tous les avertissements associés à ce symbole pour éviter des blessures ou la mort.

1.4 Conception et fonctionnement du four



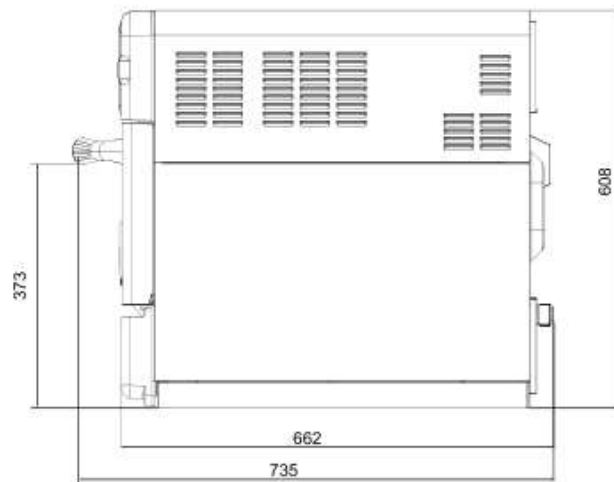
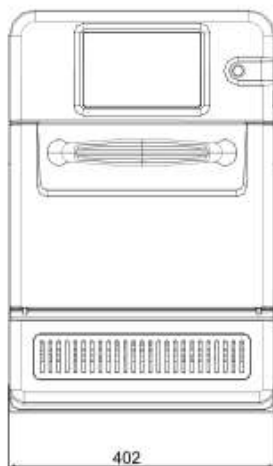


Élément	Nom	Fonction
1	Interrupteur ON/OFF de l'appareil	Utilisé pour allumer et éteindre le four à cuisson accélérée professionnel. Éteindre cet interrupteur n'isole pas l'appareil de l'alimentation électrique.
2	Écran de commande TFT 7,84 pouces	Lors de la mise sous tension, l'écran TFT 7,84 pouces illumine l'interface utilisateur.
3	Port USB	Une prise USB située sur le côté du couvercle permet de mettre à jour les programmes stockés sur l'appareil.
4	Sorties d'air	L'air utilisé pour refroidir les composants internes et la vapeur de la cavité s'échappent par les sorties d'air situées à l'arrière de l'appareil. Ces sorties doivent rester dégagées et ne laissent pas s'échapper l'énergie micro-ondes.
5	Porte de l'appareil	La porte est une barrière énergétique de précision avec trois dispositifs de sécurité micro-ondes. Gardez-la propre et ne l'utilisez pas comme support pour des objets lourds.
6	Filtre à air	Le filtre à air situé à l'avant inférieur de l'appareil fait partie du système de ventilation.
7	Poignée de porte	La poignée est une barre rigide qui se tire vers le bas et l'extérieur pour ouvrir la porte.
8	Cavité	La cavité (chambre de cuisson) est construite en acier inoxydable et sert à cuire les aliments.
9	Plaque inférieure	Fonction d'accessoire de transport.

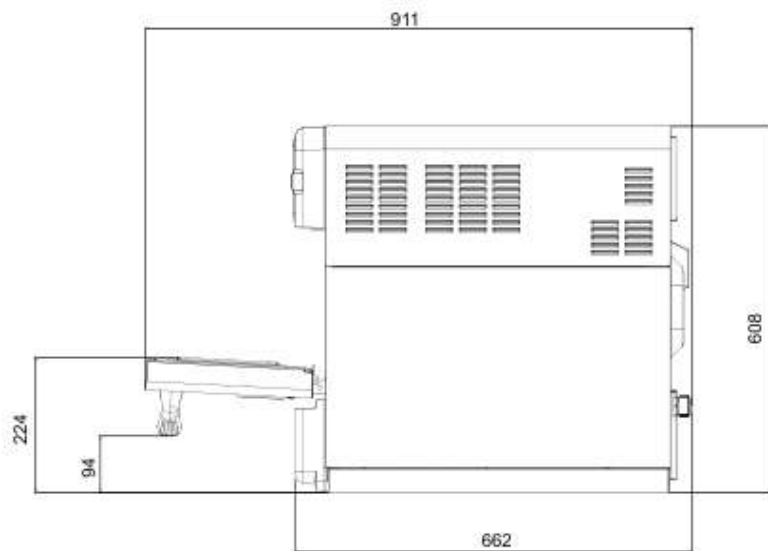
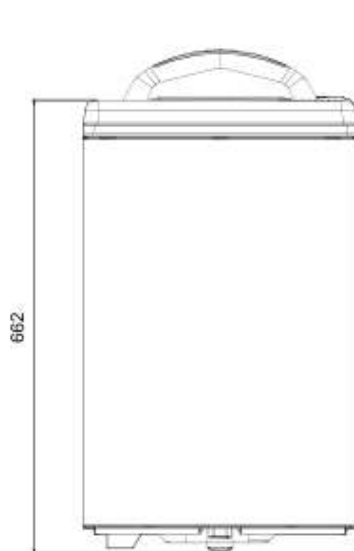
La structure intérieure et extérieure de l'appareil est en acier inoxydable, avec une finition brossée ou une finition de couleur assortie.

Dimensions et plans

Face :



Dessus :



2 Informations de sécurité



2.1 Utilisation prévue de votre four à cuisson accélérée

Utilisation prévue Le four à cuisson accélérée doit être utilisé uniquement aux fins spécifiées ci-dessous :

- Conçu et fabriqué exclusivement pour la cuisson de différents aliments dans des récipients approuvés par le fabricant. Micro-ondes, convection sont utilisés à cette fin.



- Destiné uniquement à un usage commercial et professionnel.

Restrictions d'utilisation Certains matériaux ne doivent pas être chauffés dans le four :

- Pas de poudre sèche ou de matériaux granulés.
- Pas d'objets hautement inflammables avec un point d'éclair inférieur à 270 °C (518 °F) comme les huiles, graisses ou chiffons de cuisine.
- Pas de nourriture dans des boîtes de conserve ou bocaux scellés.

Exigences pour le personnel

- Le four doit être installé et utilisé uniquement par un personnel qualifié.
- Le personnel doit être conscient des risques et des réglementations liés à la manipulation de charges lourdes.
- Interdiction d'utilisation par des personnes de moins de 16 ans.

Exigences sur l'état de fonctionnement

- Ne pas utiliser le four s'il n'a pas été correctement transporté, installé et mis en service conformément au manuel.
- L'appareil doit être utilisé uniquement lorsque tous les dispositifs de sécurité sont en place et fonctionnels.
- Les réglementations du fabricant doivent être respectées.

Exigences sur l'environnement de fonctionnement

- Température ambiante entre +4 °C (40 °F) et +35 °C (95 °F).
- Pas d'atmosphère toxique ou potentiellement explosive.
- Cuisine sèche pour réduire les risques d'accident.
- Pas d'alarme incendie ou de système d'arrosage directement au-dessus.
- Pas de matériaux inflammables sous, sur ou à proximité.
- L'appareil doit être stable et de niveau.
- L'appareil ne doit pas être utilisé en extérieur ni déplacé pendant l'utilisation.

Exigences de nettoyage

- Utilisez uniquement des produits de nettoyage approuvés par le fabricant.
- N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ou de jets d'eau.
- Ne traitez pas l'appareil avec des solutions alcalines ou acides, ni avec des vapeurs acides.

Panneaux d'avertissement obligatoires

Les panneaux d'avertissement suivants doivent être apposés sur le four et les accessoires pour être visibles en permanence.

Zone	Panneau d'avertissement	Description
1		Risque de brûlures externes et internes par exposition à l'énergie micro-ondes.
2		Risque de choc si l'appareil est entretenu sans débrancher l'alimentation.
3		Risque d'incendie ou de choc si les distances minimales ne sont pas respectées.
4		Risque de choc si la prise n'est pas correctement mise à la terre.

Symboles de sécurité

Zone	Symbole de sécurité	Description
5	 Terre de protection	Mise à la terre de protection.

2.2 Résumé des dangers

Règles générales de sécurité Le four est conçu pour protéger l'utilisateur de tout danger évitable par des mesures de conception. Cependant, des risques résiduels subsistent, nécessitant des précautions. Les dispositifs de sécurité offrent une protection, à condition qu'ils soient en place et fonctionnels. La nature de ces risques et leurs effets sont décrits ci-dessous.

Points dangereux :



Énergie micro-ondes excessive

Le four à cuisson accélérée génère de l'énergie micro-ondes. Une utilisation avec une porte ou une cavité endommagée peut entraîner des brûlures externes et internes dues à l'exposition.

Production de chaleur (1)

Le four devient chaud à l'intérieur de la cavité et sur la porte. Risque de brûlures sur les surfaces chaudes, les pièces de l'appareil, les récipients et autres accessoires utilisés pour la cuisson.

Vapeur chaude (2)

Lors de la cuisson, le four peut générer de la vapeur chaude s'échappant à l'ouverture de la porte ou évacuée par les orifices arrière. Risque de brûlures dues à la vapeur, surtout si le bord supérieur de la porte est hors de votre champ de vision.

Liquides chauds

Les aliments cuits peuvent se liquéfier ou bouillir, entraînant un risque de brûlures si les liquides sont renversés.

Composants sous tension (3)

Le four contient des pièces sous tension, posant un risque électrique si le couvercle n'est pas en place.

Contact avec des produits de nettoyage

Le four doit être nettoyé avec des produits spécifiques, certains pouvant provoquer des brûlures cutanées.



Pièces en mouvement (4)

Des actions comme l'ouverture/fermeture de la porte ou le nettoyage peuvent entraîner des risques d'écrasement ou de coupure des mains.

Sous-cuisson des aliments

Vérifiez que les aliments sont bien cuits pour éviter toute contamination microbologique.

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

Risque : déplacement de charges lourdes

Danger	Situation	Action préventive
Blessures dues à un effort excessif	Lors du déplacement sur l'équipement de transport	Utiliser un chariot élévateur ou un transpalette, ne pas dépasser les limites de sécurité, porter un équipement de protection.

Risque : parties mécaniques de l'appareil

Danger	Situation	Action préventive
Risque d'écrasement si l'appareil tombe	Lors du déplacement de l'appareil	Utiliser un équipement adapté, déplacer lentement, équilibrer le centre de gravité, éviter les secousses.
Risque d'écrasement si l'appareil bascule	Lors de la pose sur la surface	Respecter les exigences d'installation et de support.

2.4 Dangers et précautions de sécurité lors de l'installation de l'appareil

Risque : déplacement de charges lourdes

Danger	Situation	Action préventive
Blessures dues à un effort excessif	Lors de l'installation ou du déplacement	Utiliser un chariot élévateur, respecter le nombre de personnes requis, suivre les règles de sécurité locales, porter un équipement de protection.

Risque : parties mécaniques de l'appareil

Danger	Situation	Action préventive
Risque d'écrasement si l'appareil tombe	Lors du levage de l'appareil	Équilibrer le centre de gravité, éviter les secousses.



Danger	Situation	Action préventive
Risque de coupures sur bords tranchants	Lors de la manipulation de pièces métalliques	Agir avec prudence, porter un équipement de protection.

2.5 Dangers et précautions de sécurité lors de l'installation

Risque : alimentation électrique

Danger	Situation	Action préventive
Risque de choc électrique	Sous les capots, sous le panneau de commande, le long du câble d'alimentation	L'installation électrique doit être réalisée par un électricien qualifié d'un service agréé, assurer la bonne condition et fixation des connexions électriques avant la mise en service.
Sur l'appareil et pièces métalliques adjacentes	Avant de préparer l'appareil, assurez-vous qu'il est relié à un système de mise à la terre équipotentielle (UE).	

Risque : parties mécaniques de l'appareil

Danger	Situation	Action préventive
Coincement des doigts	Lors de l'ouverture ou fermeture de la porte	Utiliser la poignée et éviter les charnières.

2.6 Dangers et précautions lors de la préparation de l'appareil

Risque : alimentation électrique

Danger	Situation	Action préventive
Risque de choc électrique	Sous les capots, sous le panneau de commande, le long du câble d'alimentation	L'intervention sur le système électrique doit être réalisée par un électricien qualifié, assurer la bonne condition et fixation des connexions avant utilisation.
Sur l'appareil et pièces métalliques adjacentes	Avant la préparation, assurez-vous que l'appareil est relié à un système de mise à la terre.	

Précautions de sécurité supplémentaires Lors de la préparation de l'appareil, lisez et suivez les informations de sécurité de ce chapitre et les sections pertinentes du chapitre Installation et Utilisation.

2.7 Dangers et précautions de sécurité pendant l'utilisation

Risque : énergie micro-ondes

Danger	Situation	Action préventive
Risque de brûlures par énergie micro-ondes	Si la porte, le joint de porte ou la cavité sont endommagés	Ne pas utiliser le four avec la porte ouverte, ne rien placer entre la porte et l'appareil, ne pas utiliser un four endommagé, ne pas réparer l'appareil soi-même, uniquement par un professionnel qualifié.

Risque : surfaces chaudes

Danger	Situation	Action préventive
Risque de brûlures par surfaces chaudes	À l'intérieur de la cavité, y compris les grilles, plats et surfaces internes	Porter des vêtements de protection, notamment des gants.

Risque : liquides chauds

Danger	Situation	Action préventive
Risque de brûlures par liquides chauds	À l'intérieur de la cavité et à l'extérieur de l'appareil	Utiliser uniquement des contenants appropriés, maintenir horizontalement lors du retrait, porter des vêtements de protection comme des gants.

Risque de contamination des aliments

Danger	Situation	Action préventive
Risque de contamination microbiologique	Lorsque la cuisson est interrompue manuellement	Ne jamais interrompre volontairement la cuisson, ne pas stocker temporairement des aliments dans l'appareil.
	Lors d'une coupure de courant	Considérer le temps d'interruption pour évaluer l'état des aliments avant de reprendre la cuisson.

Risque lors du déplacement sur une base roulante

Danger	Situation	Action préventive
Écrasement de parties du corps	Déplacement sur une plate-forme roulante	Déplacer uniquement vers l'avant pour nettoyage, débrancher avant de déplacer, engager le frein des roues et vérifier quotidiennement.
Pincement des mains/pieds	Lors du déplacement	Idem



Danger	Situation	Action préventive
Brûlure par liquides chauds	Lors du déplacement	Idem
Choc électrique	Si l'appareil bouge et débranche l'alimentation	Idem

Risque électrique

Danger	Situation	Action préventive
Choc électrique	Si l'appareil bouge et débranche l'alimentation	Engager le frein et vérifier tous les jours.

Risque mécanique

Danger	Situation	Action préventive
Glissade sur condensat	Devant l'appareil	Maintenir le sol sec en tout temps.

2.8 Dangers et précautions de sécurité lors du nettoyage

Risque : produits chimiques de nettoyage

Danger	Situation	Action préventive
Brûlures chimiques ou irritation	Pour toutes les actions de nettoyage	Ne laissez pas les produits toucher la peau ou les yeux, ne chauffez pas l'appareil avec des produits à l'intérieur, ne vaporisez pas dans la cavité, ne respirez pas les vapeurs, portez des équipements de protection.

Risque : contamination des aliments

Danger	Situation	Action préventive
Contamination par produits de nettoyage	Si la cavité n'a pas été bien rincée	Nettoyez avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis essuyez avec un chiffon doux ou un essuie-tout.

Risque : chaleur

Danger	Situation	Action préventive
Brûlures par surfaces chaudes	Dans la cavité et sur les accessoires	Attendez que la température descende sous 60 °C (140 °F) ou utilisez la fonction « refroidissement », portez des gants de protection.
Brûlures par vapeur	Dans toute la cavité	Attendez que la cavité refroidisse ou utilisez la fonction « refroidissement », portez des gants.



Danger	Situation	Action préventive
Brûlures par vapeur	Devant l'appareil lors du refroidissement	Reculer pour éviter la vapeur chaude, ne mettez pas votre tête dans la cavité.

Risque : déplacement d'appareils sur base roulante

Danger	Situation	Action préventive
Tous les dangers spécifiés	Lors du déplacement sur une base roulante	Faites attention à ne pas rouler sur les câbles d'alimentation.
Écrasement de parties du corps	Lors du déplacement	Surveillez les câbles de connexion.
Brûlures par liquides chauds	Lors du déplacement	Retirez les aliments avant de déplacer l'appareil.
Choc électrique	Lors du déplacement	Surveillez les câbles électriques connectés.
Chute due aux câbles exposés	Lors du nettoyage derrière l'appareil	Soyez prudent lors de cette action.

Risque : alimentation électrique

Danger	Situation	Action préventive
Choc électrique par court-circuit	Si l'appareil entre en contact avec l'eau	Ne pas laver l'extérieur avec de l'eau, garder le port USB fermé.
Choc électrique	Si l'appareil bouge et débranche l'alimentation	Engagez le frein des roues et vérifiez-le quotidiennement.

Risque : parties mécaniques

Danger	Situation	Action préventive
Écrasement des mains/pincement des doigts	Lors de l'ouverture/fermeture de la porte	Soyez prudent lors de cette action.

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

Risque : alimentation électrique

Danger	Situation	Action préventive
Choc électrique	Sous les capots, sous le panneau de commande	L'intervention électrique doit être effectuée par un électricien qualifié d'un service agréé.

Risque : déplacement de charges lourdes

Danger	Situation	Action préventive
Blessures dues à un effort excessif	Lors du déplacement de l'appareil	Utiliser un chariot élévateur, respecter les limites de levage, porter un équipement de protection.

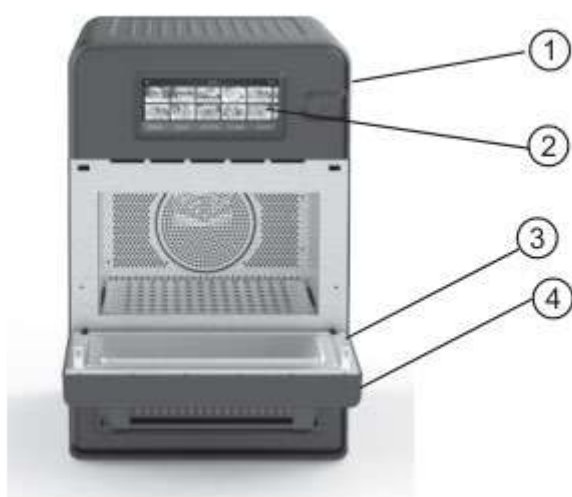
Risque : parties mécaniques

Danger	Situation	Action préventive
Écrasement si l'appareil bascule	Lors du déplacement pour accéder aux connexions	Respecter les exigences de la surface de support lors de la mise hors service.
Glissade sur sol humide	Devant l'appareil	Maintenir le sol sec en tout temps.

2.10 Dispositifs de sécurité

Signification Les fours à cuisson accélérée sont équipés de plusieurs dispositifs de sécurité pour protéger l'utilisateur. Il est essentiel que tous ces dispositifs soient installés et fonctionnent correctement lors de l'utilisation de l'appareil.

Position et fonction



Élément	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
1	Capots amovibles avec outil	Empêche le contact accidentel avec les parties sous tension,	Vérifiez que les capots sont en place.

Élément	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
		empêche l'accès au ventilateur mobile.	
2	Panneau de commande amovible avec outil	Empêche le contact accidentel avec les parties sous tension.	Vérifiez que le panneau est bien en place.
3	Joint de porte	Protège l'utilisateur et l'environnement de la fuite d'énergie micro-ondes.	Vérifiez régulièrement le joint et remplacez-le si nécessaire.
4	Porte de l'appareil	Protège contre la vapeur chaude et l'énergie micro-ondes.	Vérifiez régulièrement la porte et remplacez-la si nécessaire.
5	Interverrouillages de porte (capteur électrique de porte)	Empêche le fonctionnement du système de génération de micro-ondes lorsque la porte est ouverte.	Vérifiez l'interrupteur de porte : ouvrez complètement, appuyez sur démarrer, un message d'avertissement de porte ouverte doit s'afficher.
Élément	Dispositif de sécurité	Fonction	Vérification
6 (aucune image, installé par le client)	Dispositif de déconnexion	Installé par le client près de l'appareil, visible et accessible, action 1 ou 3 pôles, séparation de contact minimum de 3 mm ; utilisé pour déconnecter l'appareil de l'alimentation lors du nettoyage, de la réparation ou en cas de danger.	Action : Déclenchez le dispositif de déconnexion.
7 (aucune image)	Fusibles internes	Empêche les composants défectueux de tirer trop de courant et de provoquer un risque d'incendie.	Vérifiez que les fusibles internes sont correctement calibrés.

3 Déplacement de l'appareil

Objectif de ce chapitre Ce chapitre fournit des informations sur la manière de déplacer l'appareil. Il est destiné au personnel responsable de l'appareil et aux techniciens qualifiés 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.

Admissibilité du personnel pour déplacer l'appareil

- Seul le personnel formé à l'utilisation de transpalettes et chariots élévateurs est autorisé à déplacer l'appareil.
- Le personnel doit connaître les réglementations sur la manipulation des charges lourdes.

Équipement de protection individuelle Portez l'équipement de protection individuelle suivant :

Déplacement de charges lourdes

AVERTISSEMENT : Risque de blessure due à une mauvaise levée

- Le poids de l'appareil peut entraîner des blessures, notamment au niveau du torse.
- Utilisez un chariot élévateur/transpalette.
- Utilisez un nombre suffisant de personnes pour soulever l'appareil, selon le poids, l'âge et le sexe.
- Respectez les réglementations locales de sécurité.
- Portez 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.
- Assurez-vous que l'appareil n'est jamais placé sur une surface de support inadaptée.

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

Espace nécessaire pour déplacer l'appareil Assurez-vous que la largeur et la hauteur sont suffisantes sur tout le trajet pour transporter l'appareil jusqu'à son lieu d'installation.

Ouverture minimale de porte :

Dimension [In] [Mm]

Largeur 18,7 474

Hauteur 29,5 750

Profondeur 33,8 858

Capacité de charge pour déplacer l'appareil Utilisez un équipement de manutention capable de supporter la charge. Référez-vous au poids de l'appareil, y compris l'emballage, pour déterminer la capacité minimale de charge nécessaire.



Déplacement de l'appareil vers le lieu d'installation

- Déplacez toujours l'appareil sur une palette.
- Maintenez l'appareil en position verticale.
- Déplacez l'appareil lentement et avec précaution, et fixez-le pour éviter qu'il ne bascule.
- Évitez les chocs avec l'appareil.
- Évitez les trajets irréguliers ou les pentes.
- Ne soulevez pas l'appareil par la poignée, utilisez les points de levage manuels.

4 Installation de l'appareil

4.1 Travailler en toute sécurité lors de l'installation

Admissibilité du personnel pour l'installation

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

Réglementations pour l'installation de l'appareil

- Respectez les normes et réglementations locales et nationales relatives aux lieux de travail dans les cuisines professionnelles.
- Respectez les règles des autorités locales et des fournisseurs applicables au lieu d'installation.

Équipement de protection individuelle Portez l'équipement de protection indiqué dans la section « Équipement de protection individuelle » pour les tâches concernées.

Déplacement de charges lourdes

AVERTISSEMENT : Risque de blessure lors d'une mauvaise levée

- Le poids de l'appareil peut causer des blessures, notamment au niveau du torse.
- Utilisez un chariot élévateur ou un transpalette pour déplacer l'appareil vers sa position d'installation.
- Utilisez un nombre suffisant de personnes pour soulever l'appareil en fonction du poids, de l'âge et du sexe.
- Respectez les réglementations locales 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.
- Assurez-vous que l'appareil est toujours placé sur une surface de support adaptée.

4.2 Exigences pour le lieu d'installation



Signification Cette section vous aide à choisir un lieu d'installation adapté pour les fours à cuisson accélérée. Inspectez attentivement l'emplacement prévu avant d'y transporter l'appareil et de commencer l'installation.

Règles pour une installation sécurisée

- Respecter les conditions de fonctionnement. Voir la section « Exigences sur l'environnement de fonctionnement ».
- Évitez les matériaux inflammables, gaz ou liquides à proximité de l'appareil.
- Maintenez une distance minimale de 500 mm (20 pouces) avec les sources de chaleur.
- Installez l'appareil de manière à éviter toute fuite de liquide vers des friteuses ou équipements à graisse.
- Ne placez pas l'appareil sous un système d'alarme incendie ou de sprinklers.
- La surface de support doit empêcher l'appareil de basculer ou glisser et respecter les exigences ci-dessous.
- Évitez les vibrations lors de l'utilisation de supports à roulettes.

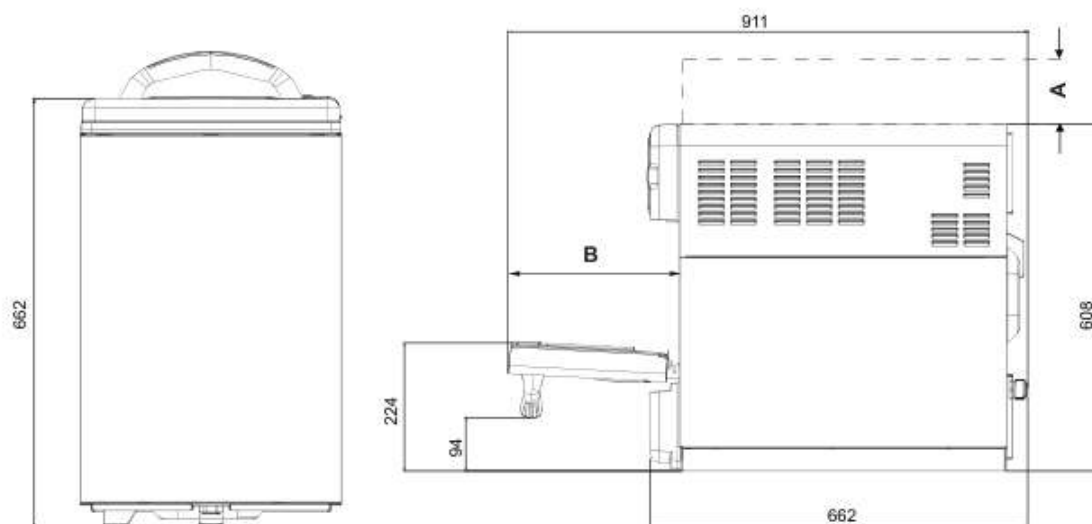
Exigences pour la surface de support

- Surface plane et de niveau.
- Supporter le poids de l'appareil en fonctionnement (60 kg / 132 lbs).
- La structure (plan de travail ou support) doit supporter ce poids.

Exigences d'espace réel

- Prévoir plus d'espace que le minimum requis, notamment à l'avant, pour manipuler les aliments chauds et accéder facilement pour l'entretien.
- Ne pas couvrir, ajuster ou bloquer :
 - L'orifice d'aération à l'avant
 - Le filtre à air à l'arrière.
- **Espace minimum requis** Le tableau ci-dessous indique l'espace nécessaire pour l'appareil dans diverses situations d'installation et de fonctionnement, y compris les distances horizontales minimales par rapport aux murs et surfaces adjacents. Le dégagement de sécurité au-dessus de l'appareil doit toujours être respecté.

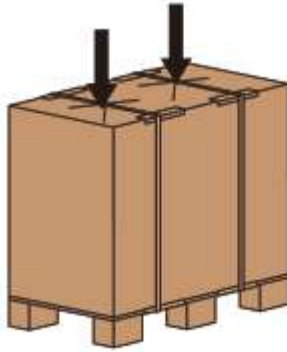
Signification	Espace requis
Dégagement de sécurité au-dessus	2 pouces (50 mm)
Espace nécessaire (porte à 90°)	12,2 pouces (310 mm)
Dégagement sur les côtés/arrière	0,78 pouce (20 mm)



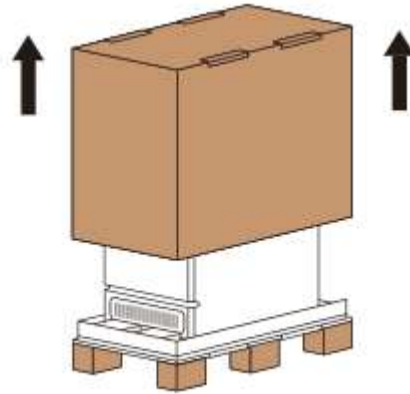
4.3 Déballage de l'appareil

1. Coupez la sangle d'emballage.
2. Retirez le carton supérieur.
3. Deux personnes doivent soulever l'appareil simultanément, l'une tenant le bas de l'appareil.
4. Placez l'appareil de manière stable sur un plan de travail ou autre surface, branchez l'alimentation électrique, puis démarrez.

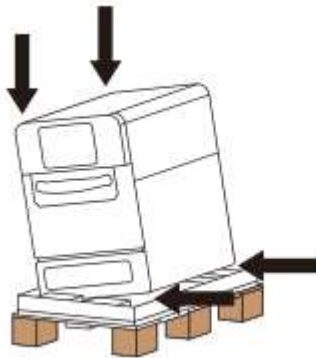
1



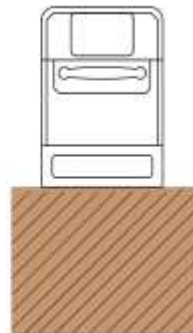
2



3



4



Avertissement : Il est interdit de tirer sur la sangle d'emballage ou d'empiler les colis pendant l'emballage et le transport ; il est interdit de tirer sur le cordon d'alimentation ou de soulever l'appareil par la poignée de porte lors du retrait de l'appareil.

4.4 Instructions de scellement

1. Lors de l'utilisation de cet appareil, scellez-le sur le plan de travail pour garantir le respect des normes d'hygiène.
2. Ajoutez des matériaux de scellement au bas de l'appareil pour assurer l'étanchéité avec la table.
3. Matériaux recommandés : gel de silice souple et bande de caoutchouc, adaptés aux surfaces lisses ou rugueuses comme l'acier inoxydable et la pierre.
4. Scellez selon les exigences ci-dessus pour éviter que les liquides ne s'infiltrant sous l'appareil, ce qui compromettrait l'hygiène.
5. Ajoutez les matériaux de scellement le long de la plaque inférieure comme illustré (ligne en pointillés).



5 Installation

5.1 Travailler en toute sécurité lors de l'installation électrique

Pour votre sécurité : Avant de commencer, familiarisez-vous avec les risques décrits dans « Dangers et précautions lors de l'installation ».

Admissibilité du personnel pour l'installation électrique : Seuls les électriciens qualifiés d'un service agréé sont autorisés à effectuer des travaux sur l'équipement électrique.

Réglementations pour l'installation électrique

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

Parties sous tension

DANGER : Risque de choc électrique

- Toute intervention sur le système électrique doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.
- Assurez-vous que les connexions électriques sont intactes et sécurisées avant la mise en service.
- Vérifiez que l'appareil et les accessoires métalliques sont connectés à un système de mise à la terre équipotentielle.
- L'alimentation électrique doit être en onde sinusoïdale, avec une distorsion harmonique inférieure à 8 %.

5.2 Planification de l'installation électrique

Signification : Une installation correcte est cruciale pour un fonctionnement sûr et fiable de l'appareil.

Règles pour une installation électrique sécurisée

- L'alimentation doit être conforme aux réglementations locales.
- Le boîtier de l'appareil doit être mis à la terre et raccordé à un système équipotentiel.
- Pour un four sur plate-forme roulante, le câble d'alimentation doit permettre le mouvement sans contrainte.
- Toutes les connexions doivent être vérifiées avant la première mise en service.

5.3 Exigences d'installation électrique

Disjoncteurs : Les disjoncteurs standards (type B) sont sensibles aux surtensions. Un disjoncteur de type D, adapté aux équipements comme les fours à cuisson accélérée, doit être installé.

5.4 Complément d'installation

Complément :

1. Le fonctionnement de ce four à cuisson accélérée peut provoquer des fluctuations de tension sur la ligne d'alimentation. L'utilisation sous des conditions de tension défavorables peut avoir des effets négatifs. Cet appareil doit être connecté à un système d'alimentation avec une impédance maximale de 0,0299 Ohms au point d'interface de l'alimentation de l'utilisateur. L'utilisateur doit s'assurer que l'appareil est connecté uniquement à un système d'alimentation respectant cette exigence. En cas de doute, contacter le fournisseur d'électricité pour vérifier l'impédance.
2. Si l'installation électrique ne dispose pas d'un conducteur de liaison équipotentielle, un conducteur de liaison externe doit être installé à l'arrière de l'appareil (voir symbole). Ce bornier doit être en contact électrique efficace avec toutes les parties métalliques exposées fixes et permettre la connexion d'un conducteur d'une section nominale allant jusqu'à 10 mm².



Symbole pour la connexion externe des conducteurs de liaison équipotentielle

6 Préparation de l'appareil à l'utilisation

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

Pour votre sécurité : Avant de commencer, familiarisez-vous avec les dangers décrits dans « Dangers et précautions lors de la préparation de l'appareil » et dans le chapitre « Pour votre sécurité » de ce manuel.

Équipement de protection individuelle : Portez l'équipement de protection spécifié dans la section « Équipement de protection individuelle » pour les tâches concernées.

Règles pour une utilisation sécurisée de l'appareil :

- Ne couvrez pas ou n'obstruez pas l'orifice d'évacuation arrière ni les trous de ventilation avant.
- Assurez-vous que tous les accessoires appropriés sont installés.
- Pour les appareils sur support roulant, engagez toujours les freins des roues avant lors de l'utilisation et vérifiez-les chaque jour.

Parties sous tension

DANGER : Risque de choc électrique

- Toute intervention électrique doit être réalisée par un électricien qualifié.
- Vérifiez que l'appareil et les accessoires métalliques sont connectés à un système équipotentiel.



Surfaces chaudes

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures

- Toucher les parois internes, la porte ou les accessoires peut entraîner des brûlures.
- Portez un équipement de protection individuelle.

Vapeur chaude

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures par vapeur chaude

- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte : la vapeur chaude peut causer des brûlures au visage, aux mains, aux pieds et aux jambes.
- Lors de l'utilisation de la fonction « refroidissement », reculez pour éviter la vapeur.

Énergie micro-ondes excessive

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures par énergie micro-ondes PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES

- Ne pas utiliser le four avec la porte ouverte.
- Ne placez aucun objet entre la porte et l'appareil, ni de résidus sur les joints.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé (porte, charnières, joints).
- Ne procédez à aucun réglage ou réparation vous-même ; faites appel à un technicien qualifié.

Interférences radio

AVIS : Cet appareil de classe A peut causer des interférences radio dans un environnement domestique. Prenez les mesures nécessaires :

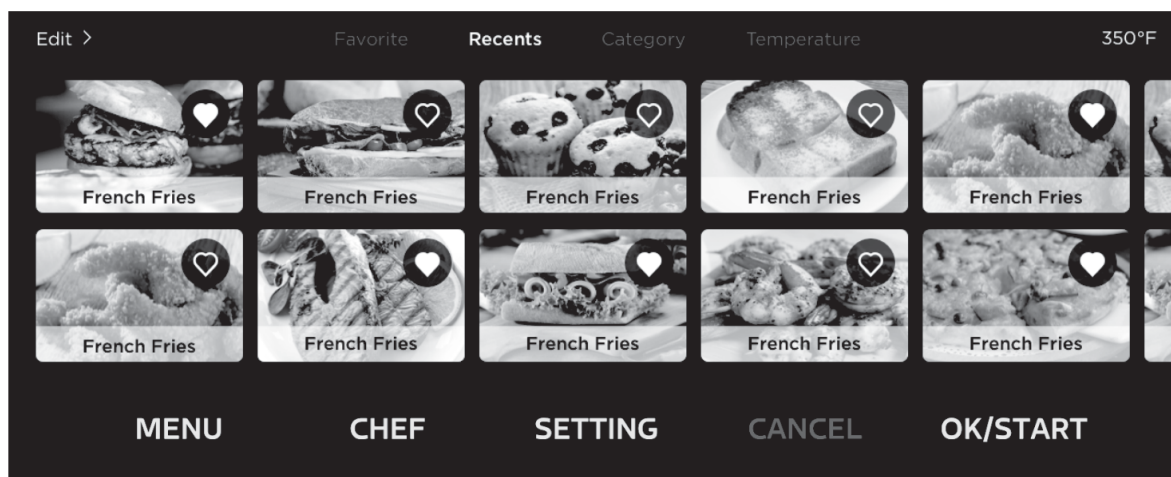
- Placez les appareils électriques loin du four.
- Utilisez une antenne correctement installée pour une bonne réception du signal radio/télévision.

7 Instructions de fonctionnement

7.1 Préchauffage au démarrage

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation.
2. Personnalisez la température de préchauffage : 150 °C, 200 °C, 260 °C, une autre température ou « Pas de préchauffage » (plage : 90 °C à 275 °C).
3. Pour annuler le préchauffage, cliquez sur « ANNULER », confirmez avec « OUI ».
4. Cliquez sur la température pour afficher l'interface de préchauffage, le pourcentage d'avancement et une fois terminé, insérez les aliments et cliquez sur « OK/START ».

7.2 Fonctionnement automatique des recettes



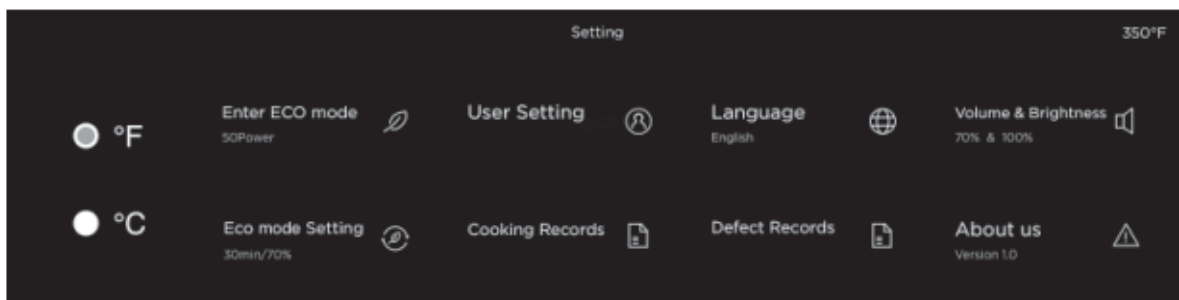
1. La liste par défaut est vide, ajoutez des recettes via USB ou la fonction chef.
2. Choisissez « Favoris », « Récents », « Catégorie » ou « Température ».
3. Cliquez sur l'icône cœur pour ajouter aux favoris.
4. Cliquez sur « Catégorie » pour afficher les recettes par catégorie.
5. Cliquez sur « Température » pour afficher les recettes par plage de température.
6. Cliquez sur « Modifier », entrez le mot de passe (par défaut : « FLASHCHEF »), puis « OK/START ».
7. Dans l'interface de modification, ajoutez ou supprimez des recettes et cliquez sur « Ajouter » pour importer depuis la bibliothèque.
8. Après sélection d'une recette, si la température n'est pas atteinte, cliquez sur « OK/START » pour préchauffer, puis une fois prêt, ajoutez les aliments et cliquez sur « OK/START ».

7.3 Personnalisation du Chef



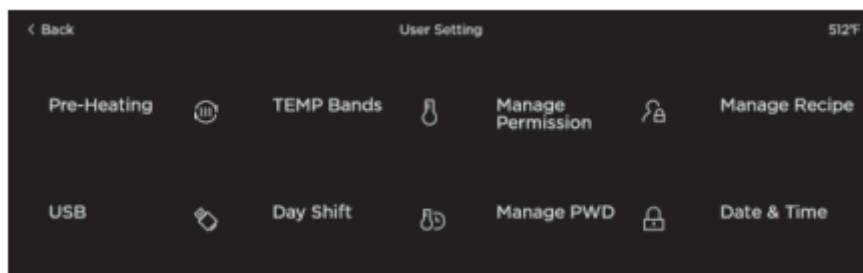
1. Cliquez sur « CHEF », entrez le mot de passe (par défaut : « FLASHCHEF »), puis « OK/START ».
2. Saisissez le nom de la recette.
3. Cliquez sur « + » pour choisir une image.
4. Réglez la température souhaitée (90 °C - 275 °C).
5. Configurez jusqu'à 3 étapes de cuisson (temps, puissance micro-ondes, vitesse du ventilateur) et ajoutez des rappels.
6. Cliquez sur « ENREGISTRER », choisissez ou créez une catégorie, puis lancez la cuisson avec « OK/START ».
7. Cliquez sur l'icône de réinitialisation pour effacer les paramètres.

7.4 Fonction de réglage



- °C/°F : Choisissez l'unité.
- Mode ECO : Activez le mode ECO.
- Paramètres ECO : Définissez le temps et la puissance pour les étapes ECO.
- Enregistrements de cuisson : Consultez l'historique des cuissons.
- Langue : Changez la langue.
- Enregistrements des défauts : Consultez l'état de fonctionnement, les erreurs, le temps d'exécution et réinitialisez l'appareil aux paramètres d'usine.
- Volume et luminosité : Réglez le volume des alertes et la luminosité de l'écran.
- Vérifiez la version du contrôleur, le modèle, le logiciel et la mémoire.

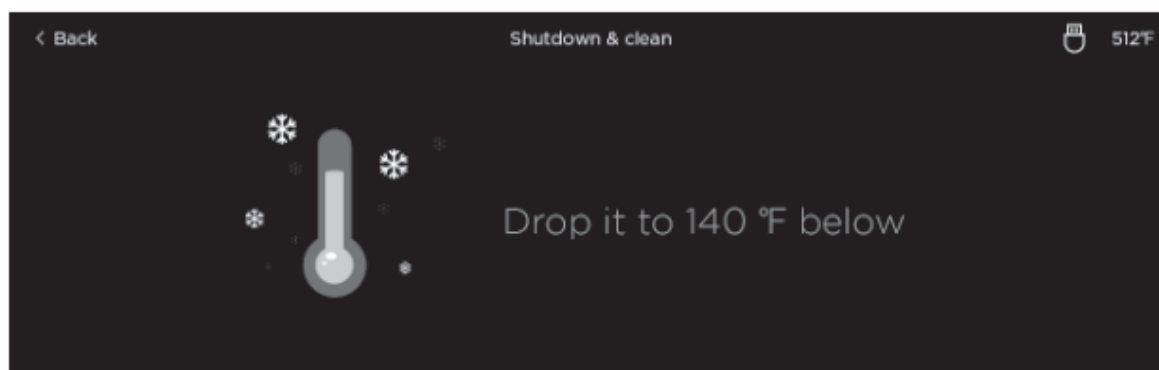
7.4.2 Paramètres nécessitant un mot de passe



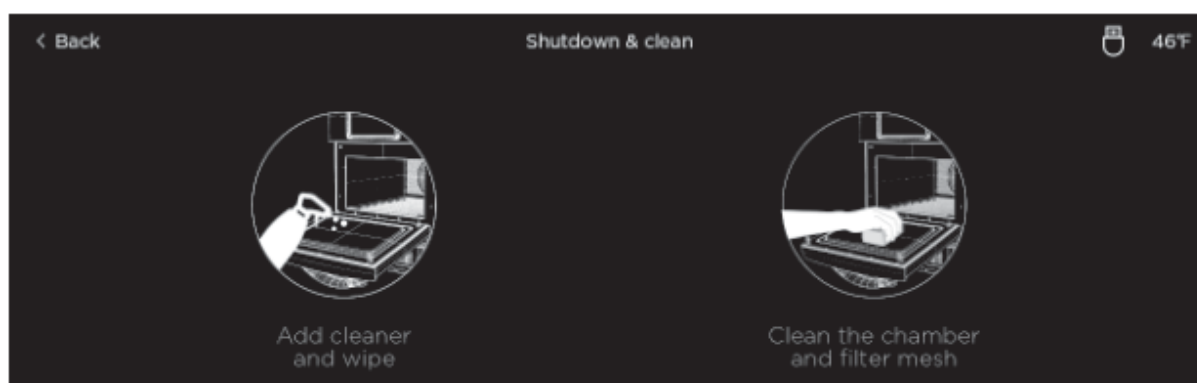
- Préchauffage : Réglez la température de préchauffage.
- USB : Importez/exportez des recettes et mettez à jour le firmware.
- Plages de température : Définissez les plages de température des recettes.
- Plages d'utilisation : Planifiez les températures prédéfinies pour trois créneaux quotidiens.
- Gestion des permissions : Exigez un mot de passe pour modifier les recettes après chaque démarrage.
- Gestion du mot de passe : Changez le mot de passe (par défaut : 123456789).
- Gestion des recettes : Consultez l'historique ou supprimez des recettes.
- Date et heure : Modifiez la date, l'heure et le format.

7.5 Arrêt et nettoyage

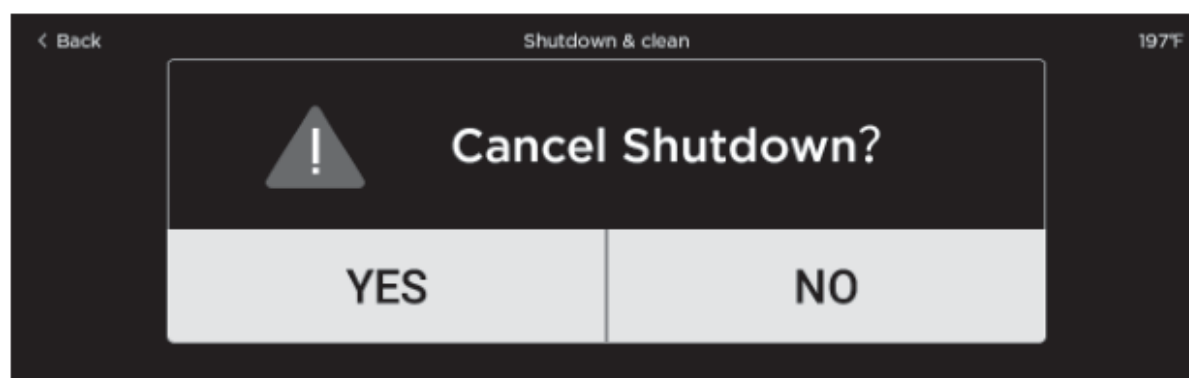
1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour accéder à l'interface d'arrêt et de nettoyage.
2. Si la température de la cavité est supérieure à 60 °C, un rappel de refroidissement s'affiche.



- Une fois la température sous 60 °C, l'écran affiche la page de nettoyage. Cliquez sur « OK/START » pour éteindre l'appareil.



- Cliquez sur « ANNULER » ou « Retour », puis sur « OK/START » ou « OUI » pour annuler l'arrêt.



8 Instructions de nettoyage

8.1 Tâches quotidiennes de nettoyage

Zone du four	Action	Solution à utiliser
Cavité	Nettoyer à la main avec un chiffon doux/papier	Produit nettoyant



Zone du four	Action	Solution à utiliser
Extérieur de l'appareil	Nettoyer à la main avec un chiffon doux	Nettoyant inox ou pour surfaces dures
Accessoires (plaques, grilles...)	Utiliser un tampon (pas d'éponge) et rincer	Solution commerciale non abrasive

8.2 Matériel nécessaire pour le nettoyage

- Détergent
- Gants en caoutchouc
- Tampon de récurage en nylon non abrasif
- Serviette et chiffons de nettoyage

AVIS :

- N'utilisez jamais d'objets tranchants ou abrasifs.
- N'utilisez pas d'outils.
- N'utilisez pas de nettoyeurs caustiques : risque d'endommager les convertisseurs catalytiques.

8.3 Travailler en toute sécurité lors du nettoyage

Votre sécurité et celle de votre personnel

- Assurez-vous que votre personnel suit les règles de sécurité avant de commencer le nettoyage.

Équipement de protection individuelle

- Votre personnel doit porter l'équipement de protection approprié.

Règles pour déplacer le chariot

- Faites attention aux câbles lors du déplacement.
- Débranchez l'appareil avant de déplacer le chariot.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer.
- Videz l'appareil de toute nourriture.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Portez des vêtements de protection.
- Vérifiez que l'appareil est bien à niveau et engagez les freins du chariot.

Nettoyage à l'eau

DANGER : Risque de choc électrique

- Ne pulvérisez pas d'eau sur ou dans l'appareil.
- Gardez le couvercle USB fermé.



Surfaces chaudes

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures

- Les surfaces intérieures peuvent être chaudes.
- Laissez la cavité refroidir en dessous de 60 °C / 140 °F avant le nettoyage.
- Portez un équipement de protection.

Pulvérisation d'eau dans une cavité chaude

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures par vapeur

- Attendez que la cavité refroidisse en dessous de 60 °C / 140 °F ou utilisez la fonction « Refroidissement » avant de nettoyer.

Contact avec des produits chimiques de nettoyage

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

- N'inhalez pas les vapeurs ou brouillards chimiques.
- Évitez tout contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses.
- Ne pulvérisez pas de produits chimiques dans la cavité.
- Portez un équipement de protection individuelle.

8.4 Instructions de nettoyage

Exigences pour le nettoyage :

- L'appareil a correctement refroidi.
- Aucun aliment n'est laissé dans la cavité.
- Tous les accessoires (grille, plaques) sont retirés.
- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Portez des gants.
- Ouvrez la porte.

Nettoyage du four et de ses parties :

1. Lorsque le four est refroidi, ouvrez la porte.
2. Retirez la plaque inférieure avec l'outil d'extraction et nettoyez les débris.
3. Utilisez le mode pulvérisation pour appliquer le nettoyant, essuyez avec un chiffon humide non pelucheux, puis rincez avec un chiffon propre. Nettoyez 1 fois par jour.
4. Nettoyez toutes les surfaces internes sauf le plafond (plaque à jet) et le joint de porte.

REMARQUE : Ne pulvérisez pas directement dans la cavité.

5. Pour les zones difficiles, laissez tremper 10 minutes porte ouverte. Utilisez un tampon en nylon non abrasif.

REMARQUE : Ne frottez pas le plafond (plaque à jet) ni le joint de porte, n'utilisez pas de tampons métalliques.

6. Lavez toutes les surfaces avec un chiffon humide propre, puis séchez avec un chiffon ou papier propre.
7. Remplacez les accessoires nettoyés, essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.
REMARQUE : N'utilisez pas l'appareil sans filtre à air propre.
8. Fermez la porte du four.

9 Instructions sur les accessoires fournis

9.1 Accessoires fournis :

1. Pierre à pizza
2. Feuilles en téflon
3. Pelle en acier inoxydable
4. Pince
5. Panier perforé avec revêtement en téflon
6. Grille
7. Plateau plein avec revêtement en téflon

1



2



3



4



5



6



7



REMARQUE : Utilisez uniquement des ustensiles non métalliques pour éviter d'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 bénéficier de la garantie du four à cuisson accélérée, l'appareil doit être installé conformément aux instructions du manuel par un technicien agréé. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une installation, une utilisation, un nettoyage ou un entretien, inappropriés.

Informations nécessaires Préparez les données suivantes lorsque vous contactez le service client :

- Numéro de pièce de l'appareil.



IMPORTANT

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.

1 General information

- 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

- 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

3 Moving the appliance

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

4 Setting up the appliance

- 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

- 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

- 6.1 Safe working when preparing the appliance for use

7 Opeartion instruction

- 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

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

9 Attached accessories instruction

- 9.1 Attached accessories
- 9.2 HSO accessories guide

10 Warrantty information and contacting customer service



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. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. 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. (For appliances intended to stand on the floor and which are not at least IPX5)
-



17. Only use the temperature probe recommended for this oven. (For ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
18. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
19. 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 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

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.
-

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.

1.1 EC Declaration of Conformity

Manufacturer

Authorised Representative (Brand Headquarters)

Equipment details

Generic Model Number	TJ018GS7-SV0E0A
Description	Commercial High Speed Oven

1.2 Important Information

Users are cautioned that maintenance and repairs should be performed by a manufacturer authorised service agent using genuine manufacturer replacement parts. Manufacturer will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorised parts or by unauthorised service agents. For a list of authorised service agents please refer to your distributor.

1.3 Identifying your Commercial High Speed Oven

Position of nameplate

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

Model number

TJ018GS7-SV0E0A

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. Max Power Output	2700 W	

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	▪ 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	▪ 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 ▪ 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 14.
- The sections that describe the activity to be carried out.

Chapters in the Installation and User Manual

Chapter/section	Purpose
General information	▪ 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	▪ Describes the hazards posed by the appliance and suitable preventive measures ▪ It is important that you read this chapter carefully.

Moving the appliance	▪ 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	▪ Explains how to unpack the appliance and specifies the parts supplied with the appliance ▪ Explains how to set up the appliance
Installation	▪ Provides information on installing the electrical supply
Preparing the appliance for use	▪ Explains the procedure for preparing the appliance for first time use
Operation instruction	▪ 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	▪ 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
Attachen accessories instruction	▪ 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

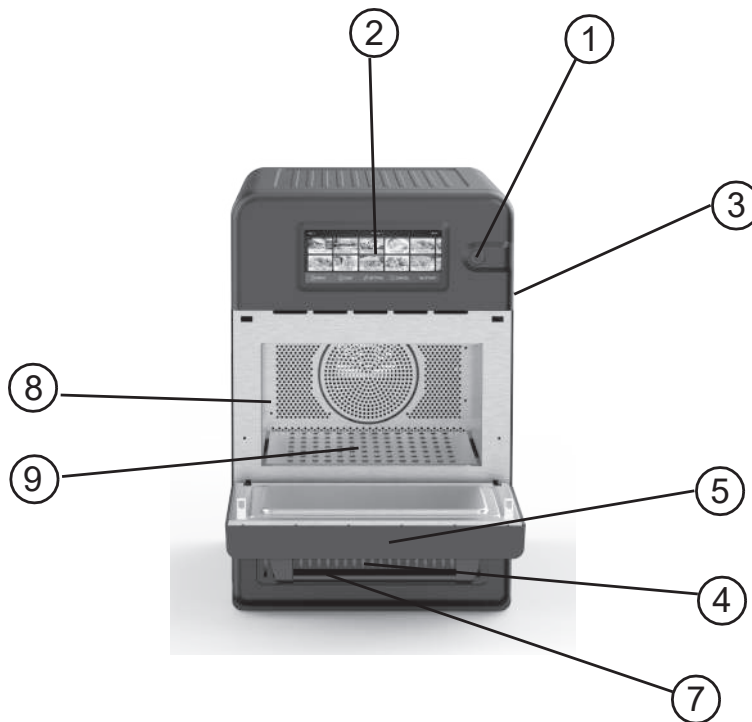
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

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



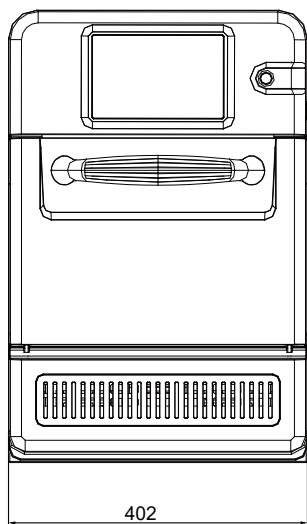
Item	Name	Function
1	ON/OFF appliance switch	Used to turn the Commercial High Speed Oven on and off. Turning this switch off does not isolate the appliance from the electricity supply.
2	7.84 inch TFT Screen control panel	When the appliance is switched on the 7.84 inch TFT Screen illuminates the user 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

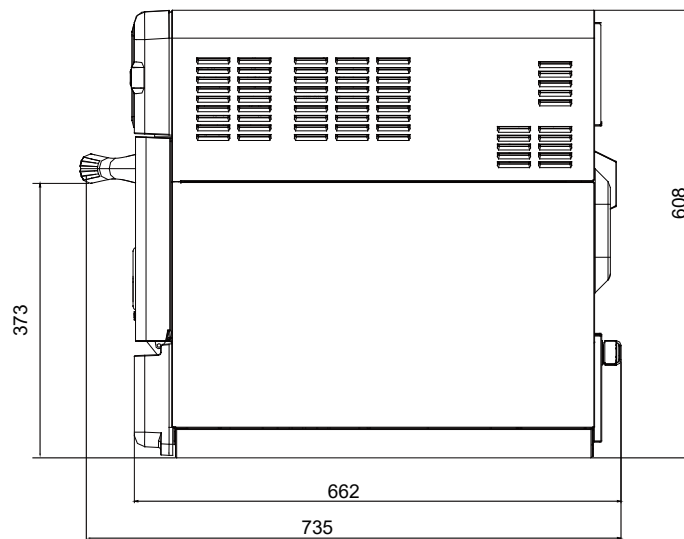
The interior and exterior structure of the appliance is made of stainless steel in either a brushed finish or colour-coded.

Dimensional drawings

Front view (door closed)

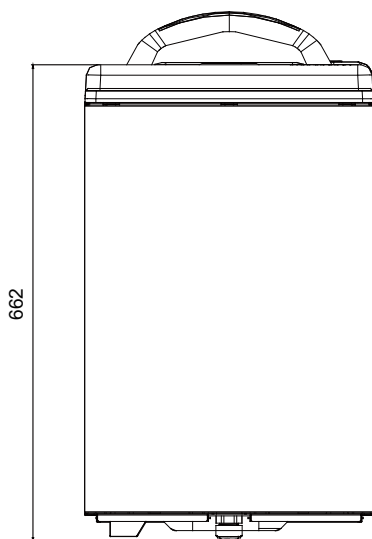


Cavity dimensions (door closed)

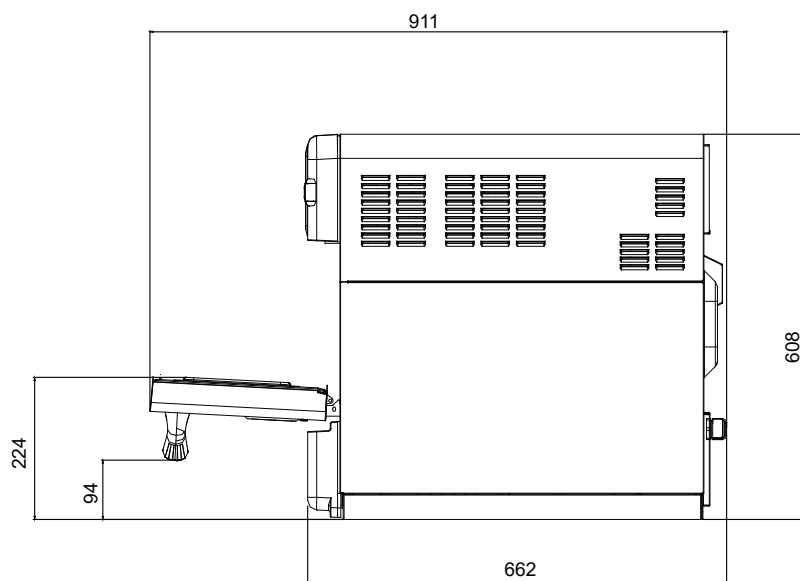


(units:mm)

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.
-

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.

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
5		Protective Earth (Ground)

indicated so as



2.2 Summary of hazards

General rules for dealing with hazards and safety precautions

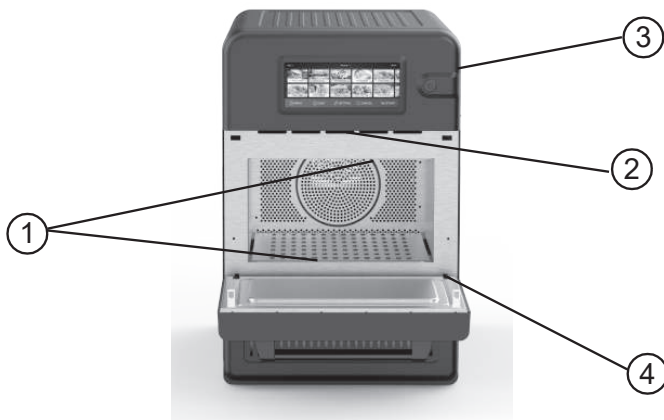
Commercial High Speed Oven is designed to protect the user from all hazards that can reasonably be avoided by design measures.

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	- 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	- 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 29



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	- 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	- Make sure center of gravity is balanced - Avoid jolts
Risk of cuts from sharp edges	When handling sheet-metal parts	- 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	- Under covers - Under the operating panel - Along the mains power lead	- 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	- Under covers - Under the operating panel - Along the mains power lead	- 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.	▪ 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 ▪ 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	▪ Inside the cavity ▪ Outside the appliance	▪ 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	▪ 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	While appliances are being moved on a wheeled platform	▪ 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
Risk of hands and feet being pinched		
Risk of scalding from hot liquid food		
Risk of electric shock from live parts		

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	▪ 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	- 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 - Racks - Containers, baking sheets, shelf grills etc. On the inside of the appliance door	- 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	- 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	- 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	▪ 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	▪ 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	▪ Under covers ▪ Under the operating panel	▪ 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	▪ 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

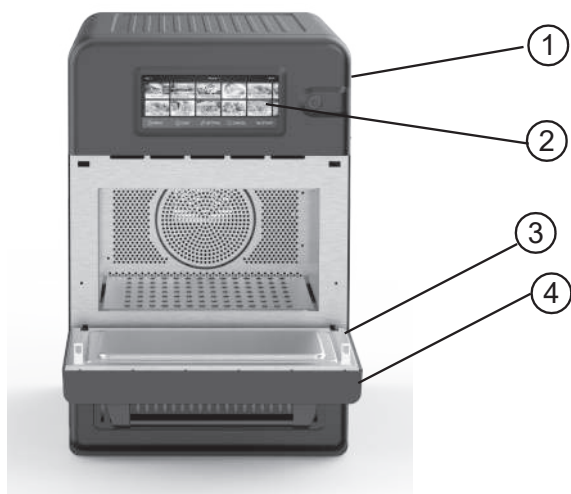
Danger	Where or in what situations does the hazard arise?	Preventive action
Risk of body parts being crushed if the appliance tips over or falls off	When the appliance is being moved e.g. to gain better access to the connections	Always observe the requirements for the supporting surface when taking the 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	- 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: - 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	▪ 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: ▪ 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

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 '*Requirements 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]	132	[kg]	60.0
-----------------	-------	-----	------	------

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.

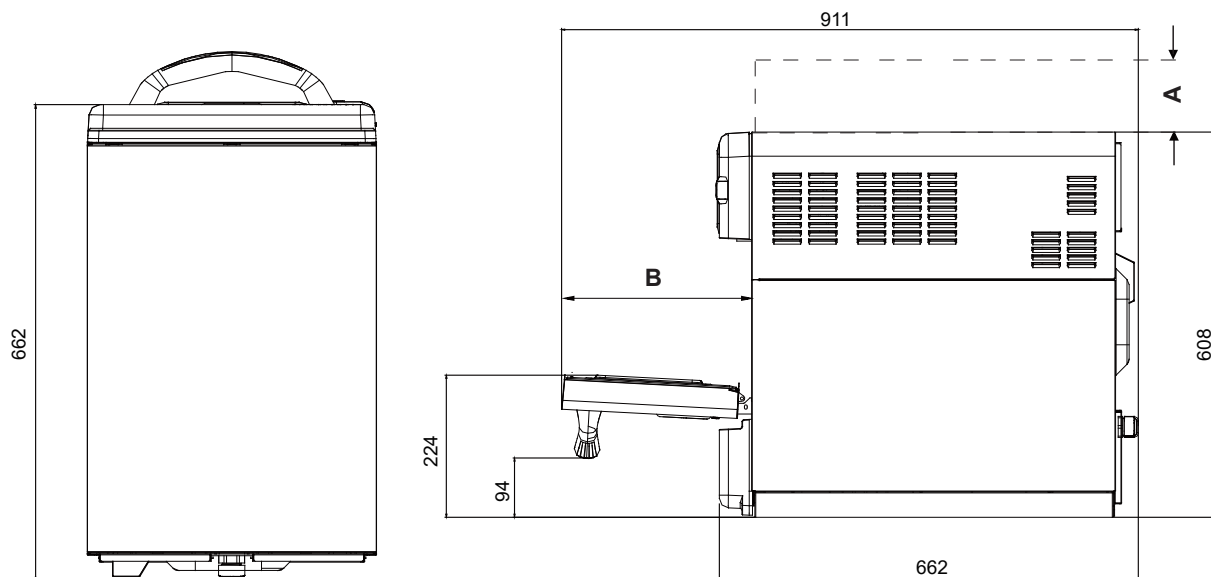
In the installation location, the following parts must not be covered, adjusted or blocked:

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

Minimum space required

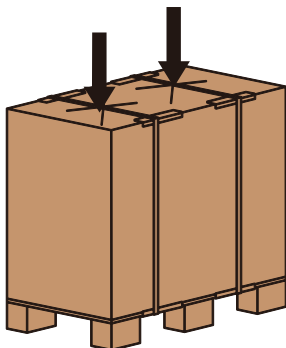
The following diagram and table show the space required for the appliance for different installation and operating situations. They also show the minimum horizontal distances from adjacent walls and surfaces. The safety clearance on the top must always be complied with.

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

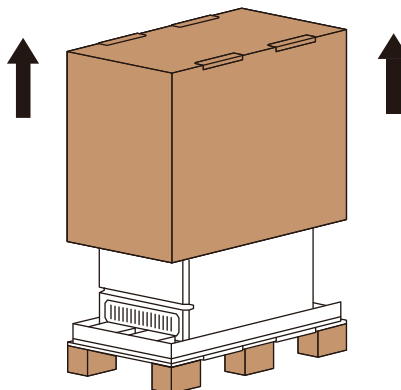


4.3 Unpacking the appliance

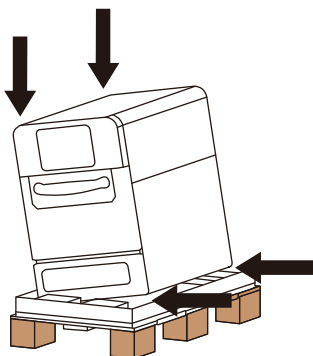
1. Cut the packing belt.



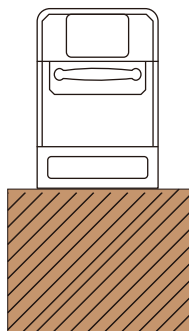
2. Take the upper carton up.



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.



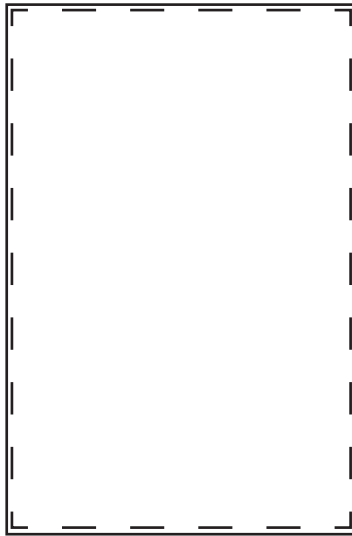
4. Lift up the desktop or other positions, place stably, connect the power supply, and then starte.



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.

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 installation' on page 18.

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.

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.



Symbol for the external connection of equipotential bonding conductors.

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:

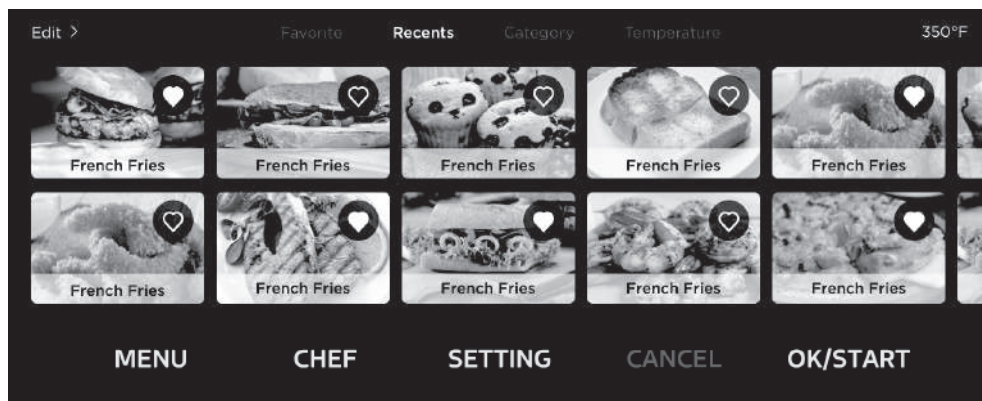
- Place electrical appliances as far away from the Commercial High Speed Oven as possible.
 - Use a properly installed antenna on radio, television, etc. to obtain stronger signal reception.
-

7 Operation Instruction

7.1 Start-up Preheating

- 1) Press the boot button.
- 2) Preheat temperature can be customized to choose, “300°F”, “400°F”, “500°F” or press “Another TEMP” or “ No Preheat ”, custom preheat temperature, temperature range is 200°F-527°F.
- 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



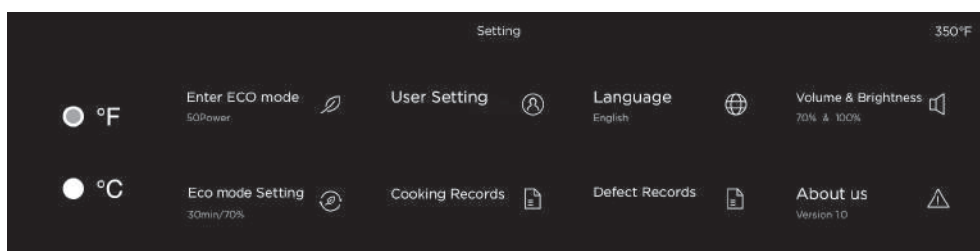
- 1) Since the default recipe list is empty, there are no recipes displayed on this interface. Users can add recipes via a USB drive or the chef function.
- 2) In the automatic recipe interface, you can choose recipe from “Favorite”, “Recents”, “Category”, and “Temperature”.
- 3) Click the heart icon 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 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.
- 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



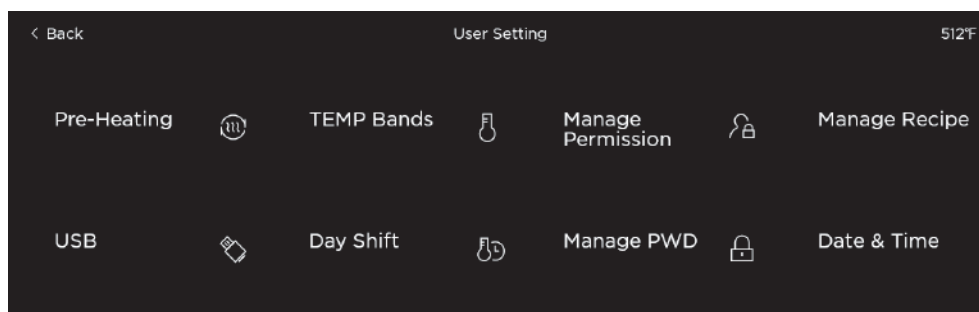
Click “SETTING” to enter the settings function.

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).
- 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

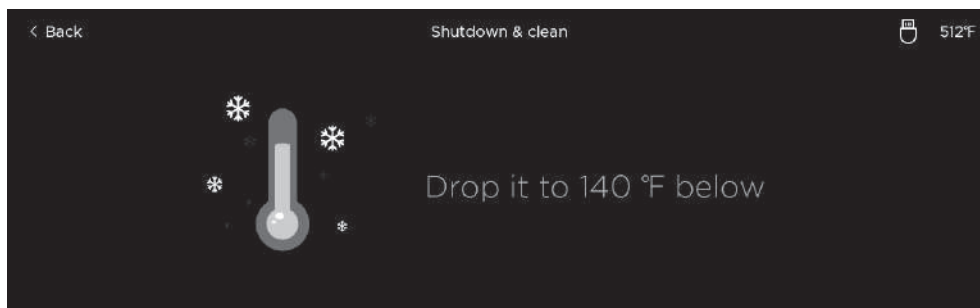


Click “User Setting”, enter the password, and then click “OK/START” to enter the user settings (the universal password is “FLASHCHEF”, and the factory default password is “flashtune”).

- 1) Pre-Heating: Set the startup preheat temperature.
- 2) USB: Upload or download recipes and firmware updates after inserting the USB.
- 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

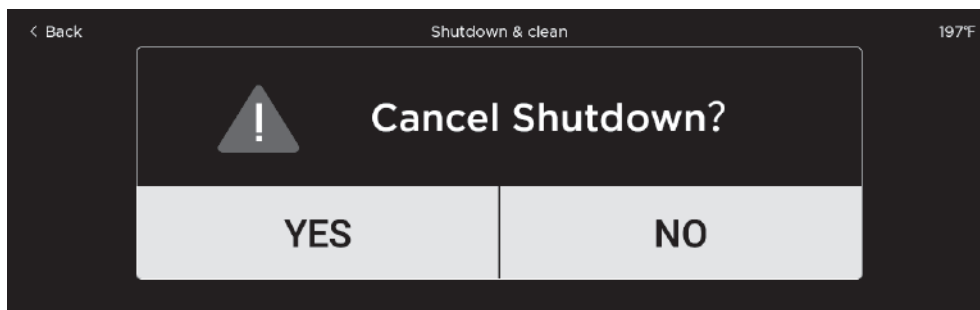
- 1) Press the boot button to enter the shutdown & clean interface.
- 2) If the cavity temperature is above 140°F, the screen will display a cooling reminder.



- 3) If the cavity temperature is below 140°F, the screen will display the cleaning page. And then click "OK/START" to shut down the device.



- 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	Use a cleaner
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	▪ "PAD" (never use a "sponge" it is illegal in a commercial environment) ▪ Rinse off after with water	Non-Abrasive commercial solution.

8.2 Items required for cleaning

Items required for cleaning

- Detergent
- Protective rubber gloves
- Non-abrasive nylon scrub pad
- Cleaning towel and cloths



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.

8.3 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 instil 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.
-

8.4 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.

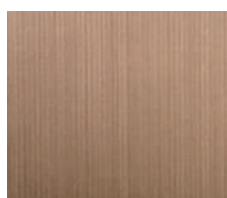
-
8. Close the appliance door.
-

9 Attached accessories instruction

9.1 Attached accessories



Pizza Stone



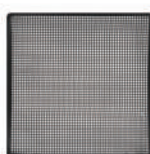
Teflon Liners



Stainless steel shovel



Clip



Teflon Coated Perforated Base Basket



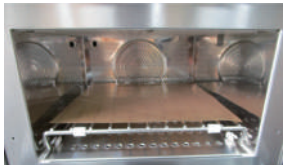
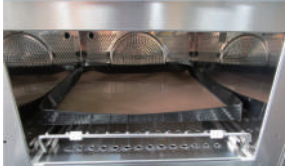
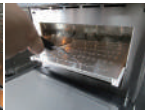
Grill



Teflon Coated Solid Bottom Tray

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

9.2 HSO accessories guide

  	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.
	2.According to cooking recipe, such as burgers, it could use the Teflon Coated Solid Bottom Tray.
	3.According to cooking recipe, such as bread,it could use the Teflon Coated Perforated Base Basket.
	4.According to the recipe, such as bread, it could use the Teflon Liners.
	5.According to the recipe, it could use the Teflon baking grill, liner and basket.
	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.
 	7.During cooking, it could use Stainless steel shovel or the Silicone Heat Resistant Baking Gloves to take out the food or cooking accessories.
 	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.
   	9.When cleaning the cavity, use the clip to take out the lower jet plate and clean the bottom.Please insert the lower jet plate in the direction shown in

10. Warranty information and contacting customer service

Warranty information

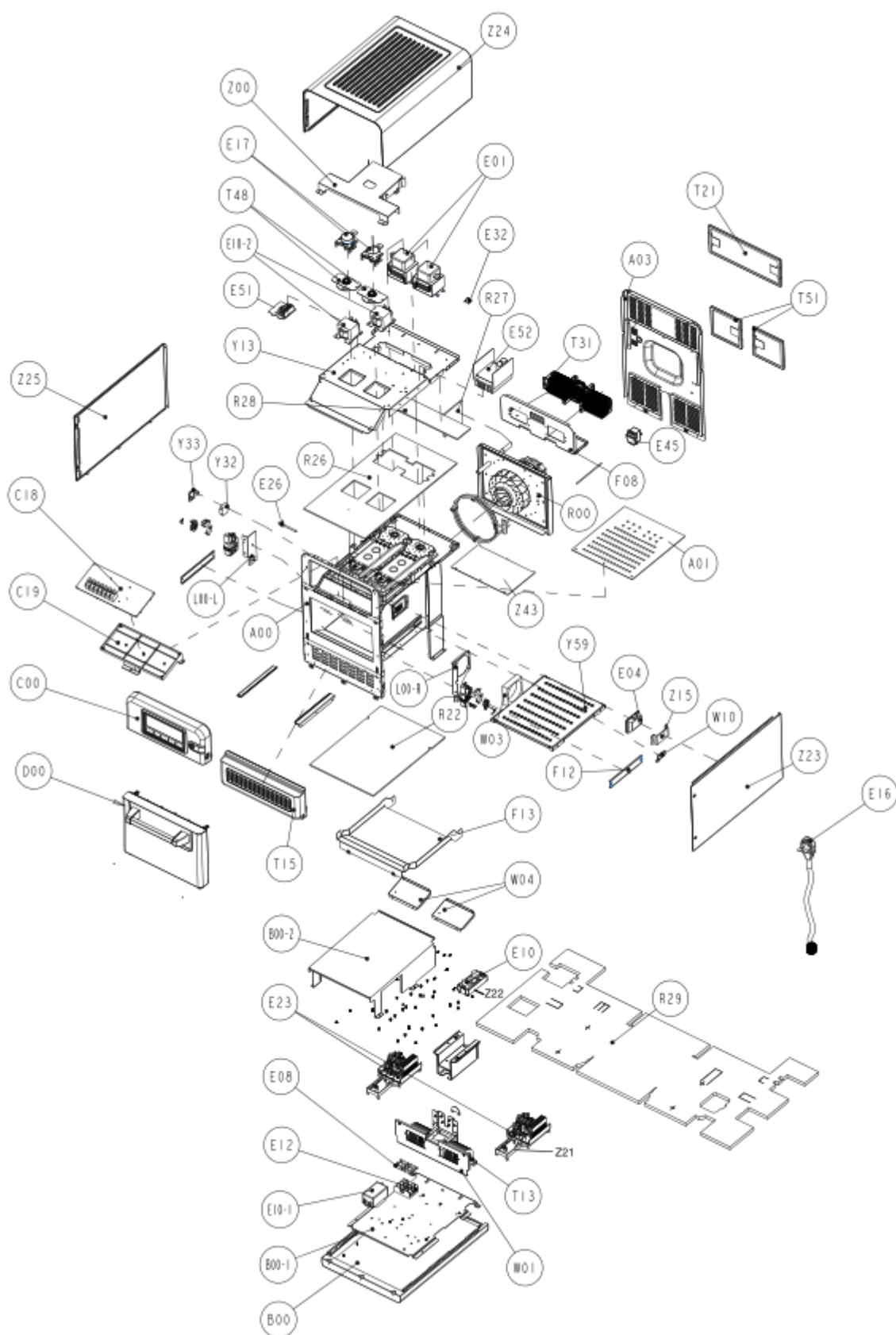
In order to be able to claim under the warranty for the microwave combination oven, the appliance must be installed in accordance with the instructions in the Installation and User Manual by a qualified service engineer from an authorized service company.

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

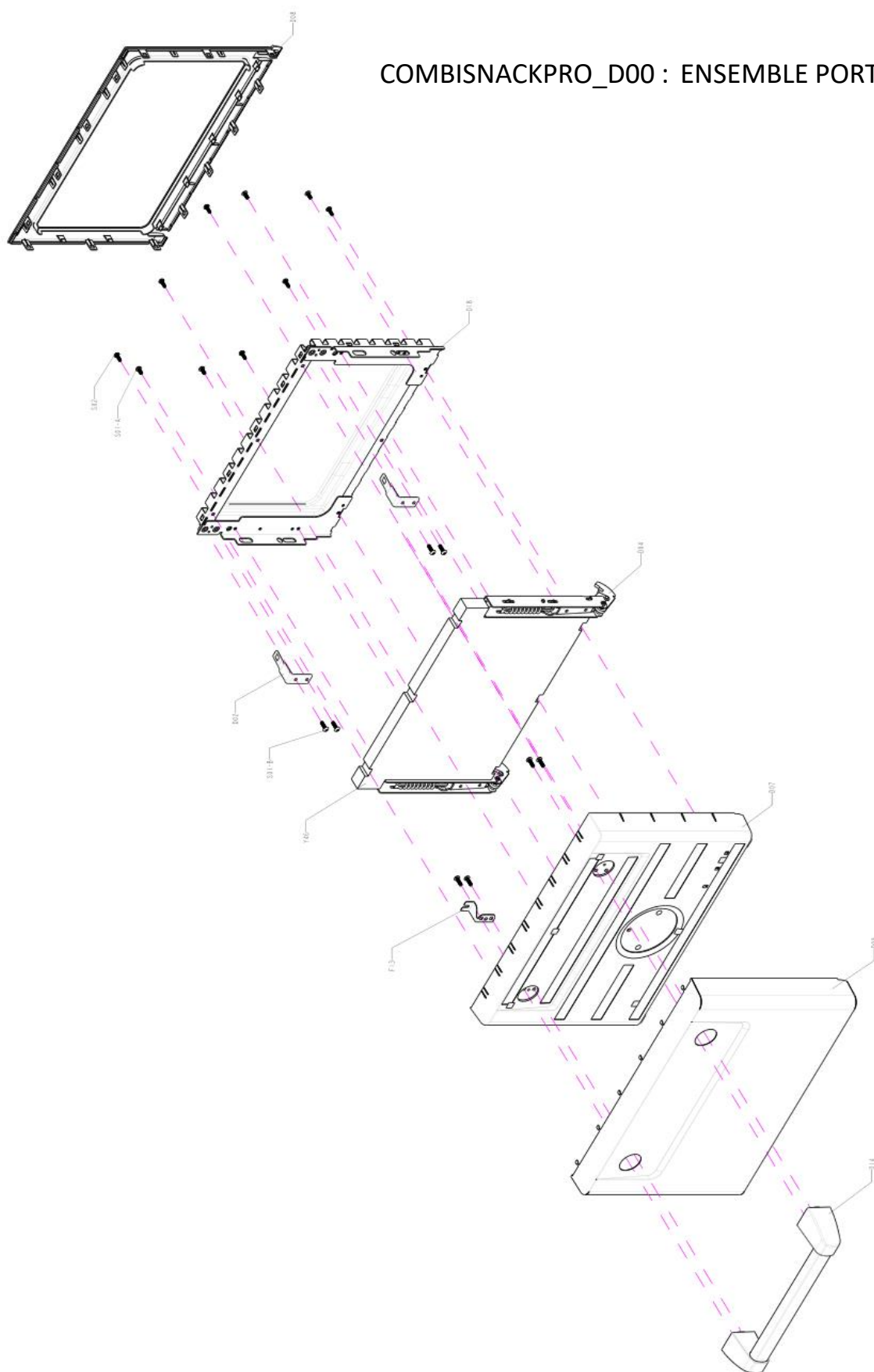
Required information

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

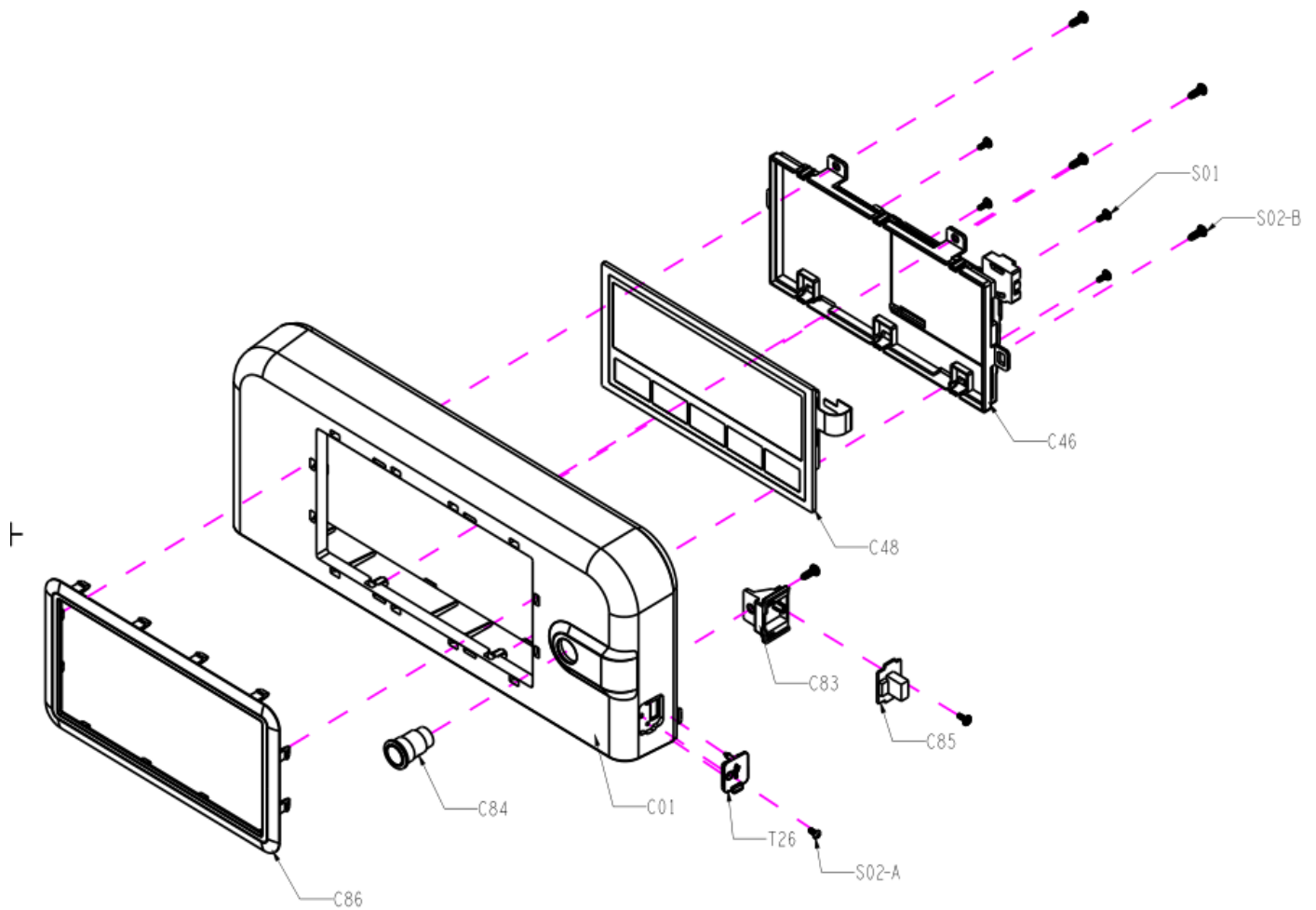
- Part number of your appliance



COMBISNACKPRO_D00 : ENSEMBLE PORTE



COMBISNACKPRO_C00 : ENSEMBLE DE COMMANDE



N°	REF	NOM	NAME	REMARQUES	QTT
/	COMBISNACKPRO_USB	CLE USB	U DISK	Modèle : EMB17G4V Dimensions : 83.5 x 52.5 mm Matériau : ABS, couleur blanche Contient un programme spécifique de Midea (voir documentation de référence) Capacité : 256 MO	1
/	COMBISNACKPRO_PELLE	PELLE DE DÉFOURNEMENT INOX	STAINLESS STEEL SHOVEL	Matériau : acier inoxydable, couleur naturelle	1
/	COMBISNACKPRO_GANT	GANT DE DÉFOURNEMENT	HEAT INSULATING GLOVES	Matériau : silicone, couleur verte Certification pour le contact alimentaire	1
/	COMBISNACKPRO_PANPE R	PANIER DE CUISSON PERFORÉ TÉFLONNÉ	TEFLON BAKING NETS	Dimensions : 285 x 285 mm Matériau : revêtement en téflon, couleur noire	1
/	COMBISNACKPRO_PANPL	PLAQUE DE CUISSON TÉFLONNÉ	TRAY	Dimensions : 285 x 285 mm Matériau : revêtement en téflon, couleur noire	1
/	COMBISNACKPRO_PAPT	PAPIER DE CUISSON NON ADHÉSIF	RELEASE PAPER	Dimensions : 280 x 280 mm Matériau : revêtement en téflon, couleur marron	2
/	COMBISNACKPRO_PIERRE	PIERRE À PIZZA	PIZZA STONE		1
/	COMBISNACKPRO_RACK	RACK INOX	RACK	Modèle : G17L Matériau : acier inoxydable AISI 304, sans traitement de surface Diamètre du fil : 6 mm Diamètre extérieur : 6 mm Hauteur : 44 mm Certification ROHS	1
/	COMBISNACKPRO_POIGN	POIGNÉE D'EXTRACTION EN INOX	FETCH HANDLE	Modèle : TJ17G Matériau : acier inoxydable AISI 304, sans traitement de surface Diamètre du fil : 5 mm	1
/		FILTRE A CHARBON	CHARCOAL FILTER NET	Modèle : G17L AISI 304 Épaisseur: 25 Filtre catalytique	1
/		FAISCEAU DE CABLAGE PRINCIPAL	MAIN WIRE HARNESS	Faisceau WB50-H2 Système électronique développé pour le marché européen	1
A00	COMBISNACKPRO_A00	CHAMBRE DE CUISSON COMPLETE	CAVITY ASSEMBLY	Modèle : G17L, convection à air chaud Matériau : acier inoxydable AISI 304, sans traitement de surface, couleur naturelle	1
A03	COMBISNACKPRO_A03	ENSEMBLE PANNEAU ARRIERE	BACK PLATE	Modèle : G17L, Ensemble panneau arrière pour convection à air chaud Matériau : acier inoxydable AISI 304 épaisseur 1.2 mm	1
B00	COMBISNACKPRO_B00	ENSEMBLE PANNEAU INFERIEUR	BASEPLATE ASSEMBLY	Modèle : G17L 3KW, revêtement époxy en poudre noire	1
B00-1	COMBISNACKPRO_B00-1	SUPPORT INFERIEUR DE COMPOSANTS ELECTRIQUES	FIXING BRACKET	Modèle : G17L AISI 304 Plaque de montage des composants électriques inférieurs	1
B00-2	COMBISNACKPRO_B00-2	DEFLECTEUR D'AIR	WIND GUIDE	Modèle : G17L AISI 304 Épaisseur: 1.0 mm Plaque de séparation pour variateur de fréquence et composants électriques inférieurs	1
C18	COMBISNACKPRO_C18	ENSEMBLE CARTE ELECTRONIQUE PCB	POWER BOARD	Modèle : TCTAES7-C2-K 7.84 pouces	1
C19	COMBISNACKPRO_C19	SUPPORT CARTE ELECTRONIQUE PCB	PCB BRACKET	Modèle : A17L s7 PP, sans traitement de surface Couleur : noir obsidienne (Noir 01) MIN-0000C-BK001 V0	1
E01	COMBISNACKPRO_E01	MAGNETRON	MAGNETRON	Modèle : 2M539K P= 1000W	2
E04	COMBISNACKPRO_E04	LAMPE	INTEGRATED LAMP	Lampe halogène intégrée G9 230V Mono P= 25 W Bornes à insertion directe 250V Mono	1
E08	COMBISNACKPRO_E08	FUSIBLE	FUSE	Fusible ARC21606A0 Dimensions : 10 x 38 mm, 250V Mono, 16A Tube en céramique, fusion lente, coupure haute capacité	3
E10	COMBISNACKPRO_E10	ENSEMBLE CARTE DE FILTRE	FILTER BOARD ASSEMBLY	Modèles 613/326, 20A / 125V, 6 x 30 mm Type à fusion rapide, tube céramique avec fils de connexion	1
E10-1	COMBISNACKPRO_E10-1	FILTRE ANTI BRUIT	FILTER	Filtre RoHS LBQ-30A-45-LS	1
E10-2	COMBISNACKPRO_E10-2	REACTEUR ELECTRIQUE	ELECTRIC REACTOR	Réactance RoHS R1503 (AL) 15A, 3mH, classe d'isolation H	2
E12	COMBISNACKPRO_E12	SUPPORT FUSIBLE	FUSE HOLDER	Support de fusible BH114 Dimensions : 10 x 38 mm, 15-20A Bornes à insertion directe 187 4 points de connexion à vis	3
E16	COMBISNACKPRO_E16	ENSEMBLE CORDON D'ALIMENTATION	EUROPEAN STANDARD POWER CORD	Certifié RoHS, Fiche européenne 16A soudée, 250V Mono 16A Modèle H07RN-F, 3 x 1,5 mm² Connecteur horizontal, longueur 1500 mm Couleur : noir obsidienne, référence 250#	1
E17	COMBISNACKPRO_E17	ENSEMBLE MOTEUR DE BRASSAGE	SYNCHRONOUS MOTOR	Moteur synchrone RoHS TB-64-16-8-13 Tension : 220-240V Mono MD-INV1600-H4MC	2
E23	COMBISNACKPRO_E23	ONDULEUR	INVERTER	Tension : 220-240V Mono, fréquence 50/60 Hz Puissance : 1600W CWF2 PT1000-B	2
E26	COMBISNACKPRO_E26	CAPTEUR DE TEMPERATURE	SENSOR ASSEMBLY	Mesure de température Boîtier de 70 mm Plage haute température	1

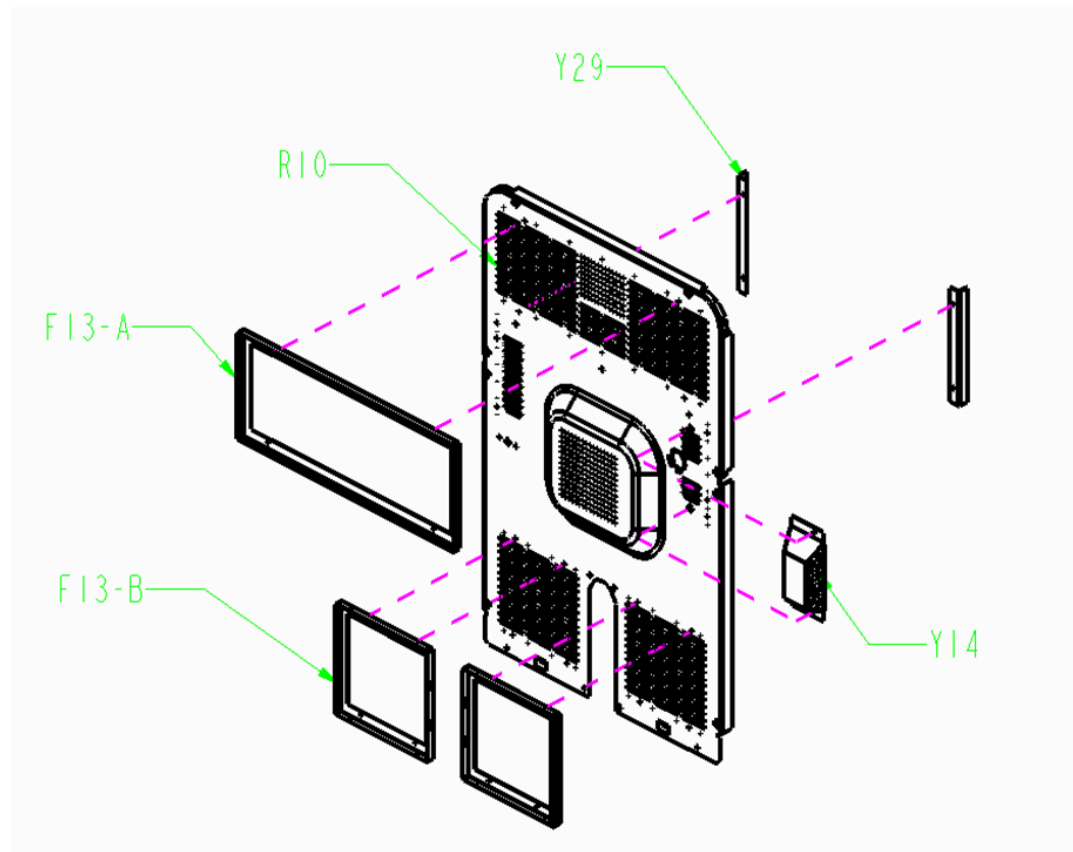
N°	REF	NOM	NAME	REMARQUES	QTT
E32	COMBISNACKPRO_E32	THERMOSTAT ISO/90°H	THERMOSTAT	KSD1/KSD201 Température d'activation : 160°C Température de réinitialisation : 95°C Tension : < 250V Mono Courant : < 10A Type de borne : 187 Orientation verticale des bornes	2
E45	COMBISNACKPRO_E45	THERMOSTAT DE CHAMBRE DE CUISSON	INFLATABLE THERMOSTAT	55.33559.030 Tension : 250V Mono, courant : 16A, T125 Modèle : TJE17GS7-S00N0A Déconnexion à 300°C Marque : E.G.O	1
E51	COMBISNACKPRO_E51	RELAIS STATIQUE SSR	PCB ASSEMBLY	TGTAES7-02-K(F)-P Usage commercial HSO Carte de commande avec TRIAC	1
E52	COMBISNACKPRO_E52	CARTE ELECTRONIQUE DU MOTEUR DE CONVECTION PCB	DRIVER BOARD	Contrôleur moteur asynchrone triphasé Modèle : TGTAES7-02-K(F)-K HSO Carte de commande moteur	1
F13-A	COMBISNACKPRO_F13-A	SUPPORT METALLIQUE	METAL BRACKET	Modèle : G17L AISI 304, épaisseur 0.6 mm	1
F13-B	COMBISNACKPRO_F13-B	SUPPORT METALLIQUE	METAL BRACKET	Modèle : G17L AISI 304, épaisseur 0.6 mm	2
R10	COMBISNACKPRO_R10	PLAQUE ARRIERE EXTERNE	BACK PLATE	Modèle : G17L, convection à air chaud Matériau : AISI 304, épaisseur 1.2 mm Finition sablée 01	1
R22	COMBISNACKPRO_R22	ISOLANT THERMIQUE INFERIEUR	HEAT INSULATION COTTON	Matériau : panneau en fibre de verre Dimensions : 324 x 458.2 x 5 mm Isolation du panneau inférieur	1
R26	COMBISNACKPRO_R26	ISOLANT THERMIQUE SUPERIEUR	HEAT INSULATION COTTON	Matériau : feutre aiguilleté Dimensions : 590.2 x 312 x 5 mm Isolation du panneau supérieur	1
R27	COMBISNACKPRO_R27	ISOLANT THERMIQUE 27	HEAT INSULATION COTTON	Matériau : feutre aiguilleté lisse Dimensions : 120 x 120 x 5 mm Isolation pour dissipateur thermique	1
R28	COMBISNACKPRO_R28	ISOLANT THERMIQUE 28	HEAT INSULATION COTTON	Matériau : panneau en fibre de verre ultra-fine Dimensions : 314 x 85 x 5 mm Isolation du haut de la chambre de cuisson d'air chaud	1
R29	COMBISNACKPRO_R29	ISOLANT THERMIQUE LATERALE GAUCHE	HEAT INSULATION COTTON	Matériau : feutre aiguilleté Dimensions : 580.2 x 1296.4 x 15 mm Isolation de la plaque en U Inclut un ruban adhésif haute température de 2 m	1
T13	COMBISNACKPRO_T13	MOTEUR A CAGE A INDUCTION	SHADED-POLE MOTOR	YZ-61-25-2-130 / YZTR-61-25-2-130 Tension : 220-240V Mono, fréquence : 50Hz	1
T15	COMBISNACKPRO_T15	BASE METALLIQUE	METAL BASE PLATE	G17L, fonte d'aluminium Grille de ventilation en aluminium moulé	1
T21	COMBISNACKPRO_T21	FILTRE CARBONE	CHARCOAL FILTER NET	G17L, aluminium 3003, épaisseur 9 mm Filtre arrière A	1
T31	COMBISNACKPRO_T31	MOTEUR A CAGE A INDUCTION	SHADED-POLE MOTOR	YZ-61-25-2-130 / YZTR-61-25-2-130 Tension : 220-240V Mono, fréquence : 50Hz	1
T51	COMBISNACKPRO_T51	FILTRE CARBONE	CHARCOAL FILTER NET	G17L, aluminium 3003, épaisseur 9 mm Filtre arrière B	2
Y13	COMBISNACKPRO_Y13	PLAQUE DE PRESSION	FIXTURE	G17L AISI 304, épaisseur 1.2 mm Finition sablée 01, couleur naturelle Film protecteur facile à retirer Alignée sur l'acier inoxydable 304 Plaque de flux d'air inférieur	1
Y13	COMBISNACKPRO_Y13	PLAQUE DE MONTAGE	MOUNTING PLATE	G17L AISI 304, épaisseur 1 mm, finition 2B Plaque supérieure	1
Y14	COMBISNACKPRO_Y14	SUPPORT FIXATION	FIXING BRACKET	G17L AISI 304, épaisseur 0.8 mm Conçu pour le capot de ventilation du panneau arrière	1
Y29	COMBISNACKPRO_Y29	SUPPORT METALLIQUE	METAL BRACKET	G17L AISI 304, épaisseur 1.2 mm	2
Y32	COMBISNACKPRO_Y32	HAUT-PARLEUR	SPEAKER	YSQ39.5 x 16.2 - 4.0 - 3.0 - 150SMBL	1
Y49-L	COMBISNACKPRO_Y49-L	SUPPORT GRILLE	GRILL TRAY BRACKET	G17L S7 sans traitement de surface	2
Y49-R	COMBISNACKPRO_Y49-R	SUPPORT GRILLE	GRILL TRAY BRACKET	G17L S7 revêtement en téflon	2
Y59	COMBISNACKPRO_Y59	ENSEMBLE GUIDE D'AIR	WIND GUIDE ASSEMBLY	Module de plaque de flux d'air inférieur	1
Z00	COMBISNACKPRO_Z00	GUIDE D'AIR SUPERIEUR	WIND GUIDE ASSEMBLY	Module du capot du déflecteur d'air	1
Z21	COMBISNACKPRO_Z21	SUPPORT VARIEUR DE FREQUENCE	INVERTER BRACKET	A17L S7, PC sans traitement de surface	2
Z22	COMBISNACKPRO_Z22	SUPPORT FILTRE ANTI-BRUIT	NOISE FILTER BRACKET	G17L S7, matériau FR PP410 moulé par injection Classe de résistance au feu V0	1
Z23	COMBISNACKPRO_Z23	PLAQUE DE MONTAGE	MOUNTING PLATE	G17L SGCD, épaisseur 0.8 mm Couvercle latéral droit, finition noire 01	1
Z24	COMBISNACKPRO_Z24	COUVERCLE EXTERIEUR	OUTER CASE	G17L Matériau : SGCD, épaisseur 0.8 mm	1

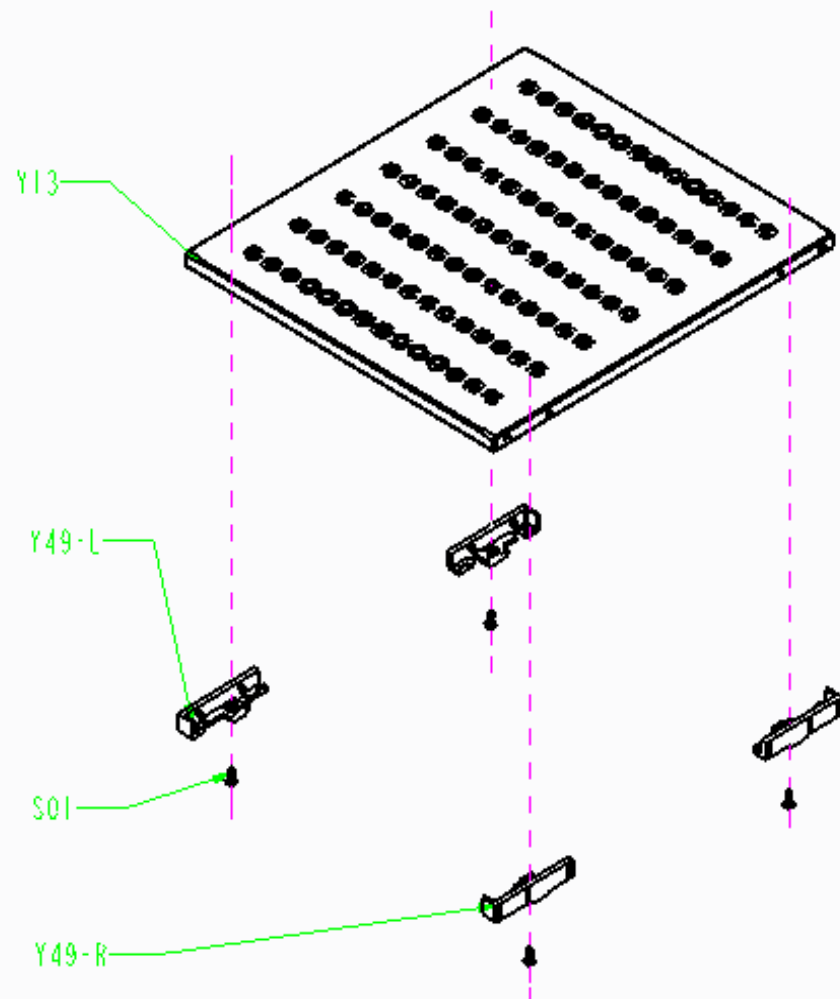
N°	REF	NOM	NAME	REMARQUES	QTT
Z25	COMBISNACKPRO_Z25	PLAQUE DE MONTAGE	MOUNTING PLATE	G17L SGCD, épaisseur 0.8 mm Panneau latéral gauche	1
Z42	COMBISNACKPRO_Z42	PLAQUE ANTI-ECLABOUSSURES	SPLASH SHIELD	G17L, matériau mica, épaisseur 1.5 mm Plaque de guidage d'air chaud, intérieur de la chambre de cuisson	1
Z43	COMBISNACKPRO_Z43	PLAQUE ANTI-ECLABOUSSURES	SPLASH SHIELD	G17L, matériau mica, épaisseur 1 mm Déflecteur d'air chaud supérieur, intérieur de la chambre de cuisson	1
C00	COMBISNACKPRO_C00	ENSEMBLE DE COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY	G17L S7 Écran tactile noir, version OEM Écran de 7,84 pouces	1
C01	COMBISNACKPRO_C01	PANNEAU DE COMMANDE	CONTROL PANEL	G17L S7 Matériau : PC 3025N1-3459AX, moulé par injection Couleur : noir pierre précieuse (MIN-0000U-BK001) Classement anti-flamme V0 Écran de 7,84 pouces	1
C86	COMBISNACKPRO_C86	DECORATION PLASTIQUE	PLASTIC DECORATION	G17L S7 PC Moulé par injection, noir pierre précieuse (MIN-0000C-BK001) Décoration de l'écran tactile, 7,84 pouces	1
C84	COMBISNACKPRO_C84	ENSEMBLE CORDON D'ALIMENTATION	ON-OFF LIGHT ASSEMBLY		1
T26	COMBISNACKPRO_T26	COUVERCLE D'ETANCHEITE	SEALING COVER	Finition texturée noire Matériau : ABS AF365F moulé par injection Bouchon USB à double injection avec joint en TPU (polyuréthane éther)	1
C46	COMBISNACKPRO_C46	SUPPORT LCD	LCD BRACKET	G17L S7 PC Moulé par injection, noir pierre précieuse (MIN-0000C-BK001) Support d'écran tactile 7,84 pouces	1
C48	COMBISNACKPRO_C48	ECRAN TFT	TOUCH SCREEN ASSEMBLY	SH9-07.8TFT-CTP_TJE17G-S00NOA Dimensions : 184,1 × 114,7 mm Écran tactile de 7,84 pouces	1
C83	COMBISNACKPRO_C83	SUPPORT PLASTIQUE	PLASTIC BRACKET	G17L S7 PC Support USB	1
C85	COMBISNACKPRO_C85	CONNECTEUR CLE USB	BUTTING CONNECTOR	Type : CP 2.54 mm JC25, 26AWG, 300 mm Température : 80°C, 220V Avec carte USB	1
L00-L	COMBISNACKPRO_L00-L	ENSEMBLE VERROUILLAGE GAUCHE	INTERLOCK ASSEMBLY*LEFT	G17L SZM-V16-FD-63S/ SZM-V16-FD-62/63 1 Classement anti-flamme V0 Verrouillage gauche	1
L06	COMBISNACKPRO_L06	RESSORT DE VERROUILLAGE	SPRING	EW025LC7-BR AISI 304 Diamètre du fil : 1.1 mm, Ø = 8 mm, longueur 14.6 mm Position : côté gauche	1
L11	COMBISNACKPRO_L11	SUPPORT EN PLASTIQUE	PLASTIC BRACKET	E50L XX P8TV3020-1010	1
L01	COMBISNACKPRO_L01	PANNEAU DE VERROUILLAGE	LATCH BOARD	G17L PBTV3020-1010	1
L03	COMBISNACKPRO_L03	LEVIER DE VERROUILLAGE	INTERLOCK LEVER	G17L PA Classement anti-flamme V0 Lever de verrouillage gauche	1
F13	COMBISNACKPRO_F13	COUVERCLE D'ISOLANT THERMIQUE	METAL BRACKET	G17L AISI 304, épaisseur 1.2 mm Fixation du verrouillage gauche	1
L04A	COMBISNACKPRO_L04A	MICRO-INTERRUPTEUR	MICROSWITCH	SZM-V16-FD-63, 250V 16A, T105 Normalement ouvert (NO) Bornes plates 187 Certifié CQC/VDE/UL STARION	1
L04B	COMBISNACKPRO_L04B	MICRO-INTERRUPTEUR	MICROSWITCH	SZM-V16-FD-62, 250V 16A, T105 Normalement fermé (NC) Bornes plates 187 Certifié CQC/VDE/UL STARION	2
L00-R	COMBISNACKPRO_L00-R	ENSEMBLE D'INTERVERROUILLAGE DROIT	INTERLOCK ASSEMBLY*RIGHT	G17L SZM-V16-FD-63S/ SZM-V16-FD-62/63 1 Classement anti-flamme V0 Verrouillage droit	1
L06	COMBISNACKPRO_L06	RESSORT	SPRING	EW025LC7-BR SUS304 Diamètre du fil : 1.1 mm, Ø = 8 mm, longueur 14.6 mm Position : côté droit	1
W03	COMBISNACKPRO_W03	MOTEUR A COURANT CONTINU DC	BRUSHLESS DC MOTOR	RoHS ZSFN-3-4-2 FS92252M602CA2NK Alimentation : DC 12V	1
/		BLOC D'INTERRUPTEUR	SWITCH GASKET	G34L PBT	1
L11	COMBISNACKPRO_L11	SUPPORT EN PLASTIQUE	PLASTIC BRACKET	E50L XX P8TV3020-1010	1
L03	COMBISNACKPRO_L03	LEVIER DE VERROUILLAGE	INTERLOCK LEVER	G17L PA Classement anti-flamme V0 Lever de verrouillage droit	1
L01	COMBISNACKPRO_L01	PANNEAU DE VERROUILLAGE	LATCH BOARD	G17L PBTV3020-1010 Classement anti-flamme V0 Support de verrouillage droit	1
F13	COMBISNACKPRO_F13	COUVERCLE D'ISOLANT THERMIQUE	WIND GUIDE BRACKET	G17L SUS304, épaisseur 1.2 mm Support du ventilateur de refroidissement	1
L04A	COMBISNACKPRO_L04A	MICRO-INTERRUPTEUR	MICROSWITCH	SZM-V16-FD-63, 250V 16A, T105 - Normalement ouvert (NO) - Bornes plates 187 Certifié CQC/VDE/UL STARION	2
T48	COMBISNACKPRO_T48	ENSEMBLE AGITATEUR	STIRRER FAN ASSEMBLY		2

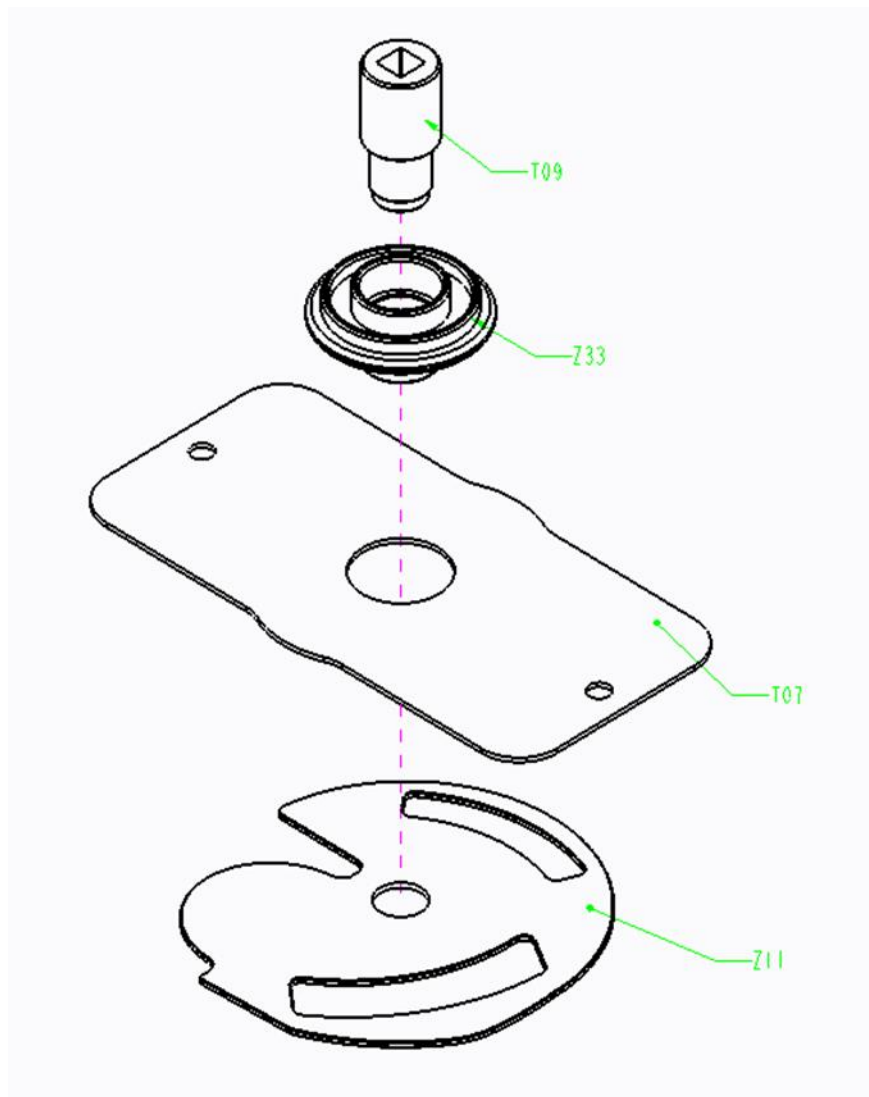
N°	REF	NOM	NAME	REMARQUES	QTT
R00	COMBISNACKPRO_R00	ENSEMBLE DE CONVECTION	CONVECTION ASSEMBLY	G17L IT-7725QMOA/Chengxin JH-25C0A52 Faisceau de câbles UL1332/AWG16/#250 Bornes autobloquantes avec gaine rigide Câbles rouge et blanc de 80 mm Écrou à bride M6 zingué blanc *10	1
R11	COMBISNACKPRO_R11	ISOLANT THERMIQUE	HEAT INSULATION COTTON	G17L en feutre aiguilleté Dimensions : 353.8 × 282.7 × 15 mm Isolation du moteur d'air chaud Revêtement en fibre de verre	1
R02	COMBISNACKPRO_R02	SUPPORT DE FIXATION	FIXING BRACKET	AISI 304, épaisseur 2 mm Support de fixation du moteur d'air chaud	4
R31	COMBISNACKPRO_R31	SUPPORT METALLIQUE	METAL BRACKET	AISI 304, épaisseur 0.8 mm Couvercle d'isolation du moteur d'air chaud	1
Y51	COMBISNACKPRO_Y51	TUYAU EN ACIER	STEEL PIPE	AISI 304	1
Y50	COMBISNACKPRO_Y50	TUYAU EN ACIER	STEEL PIPE	AISI 304 Sans traitement de surface Gaine du moteur d'air chaud	1
R30	COMBISNACKPRO_R30	SUPPORT METALLIQUE	METAL BRACKET	AISI 304, épaisseur 1.5 mm Support de montage du moteur d'air chaud	1
Y00	COMBISNACKPRO_Y00	ENSEMBLE MOTEUR	MOTOR ASSEMBLY		1
G03	COMBISNACKPRO_G03	RESISTANCE METALLIQUE	METAL HEATER	JH-25C0A52 INC800 220-240V Mono P= 2500W Perforé pour fixation par vis	1
D00	COMBISNACKPRO_D00	ENSEMBLE PORTE	DOOR ASSEMBLY	TJ018GS7 S7	1
D09	COMBISNACKPRO_D09	DECORATION PANNEAU DE PORTE	DOOR PANEL DECORATION	S7 SGCD, épaisseur 0.6 mm	1
D14	COMBISNACKPRO_D14	ENSEMBLE POIGNEE	HANDLE ASSEMBLY	S7, entraxe < 240 mm	1
D08	COMBISNACKPRO_D08	JOINT DE PORTE	DOOR GASKET	PBTV3020-2020, couleur noire	1
D07	COMBISNACKPRO_D07	PANNEAU DE PORTE	DOOR PANEL	S7 PA6-651F BK122 Avec rainure pour logo	1
D02	COMBISNACKPRO_D02	LOQUET	LATCH	Alliage de zinc, finition nickel-chrome Couleur originale	2
D04	COMBISNACKPRO_D04	ENSEMBLE CHARNIERE	HINGE ASSEMBLY	Acier 65Mn, épaisseur 22.3 mm Sans traitement de surface, sans axe de porte	2
D18	COMBISNACKPRO_D18	CADRE DE PORTE	DOOR FRAME ASSEMBLY	AISI 304, couleur originale	1
F13	COMBISNACKPRO_F13	COUVERCLE D'ISOLANT THERMIQUE	METAL BRACKET	Support anti-statique pour alimentation électrique AISI 304, épaisseur 0.6 mm	1
Y46	COMBISNACKPRO_Y46	ISOLANT THERMIQUE	HEAT INSULATION COTTON	230.1 × 364.6 × 20 mm Isolation du corps de porte	1

COMBISNACKPRO_A03

ENSEMBLE PANNEAU ARRIERE

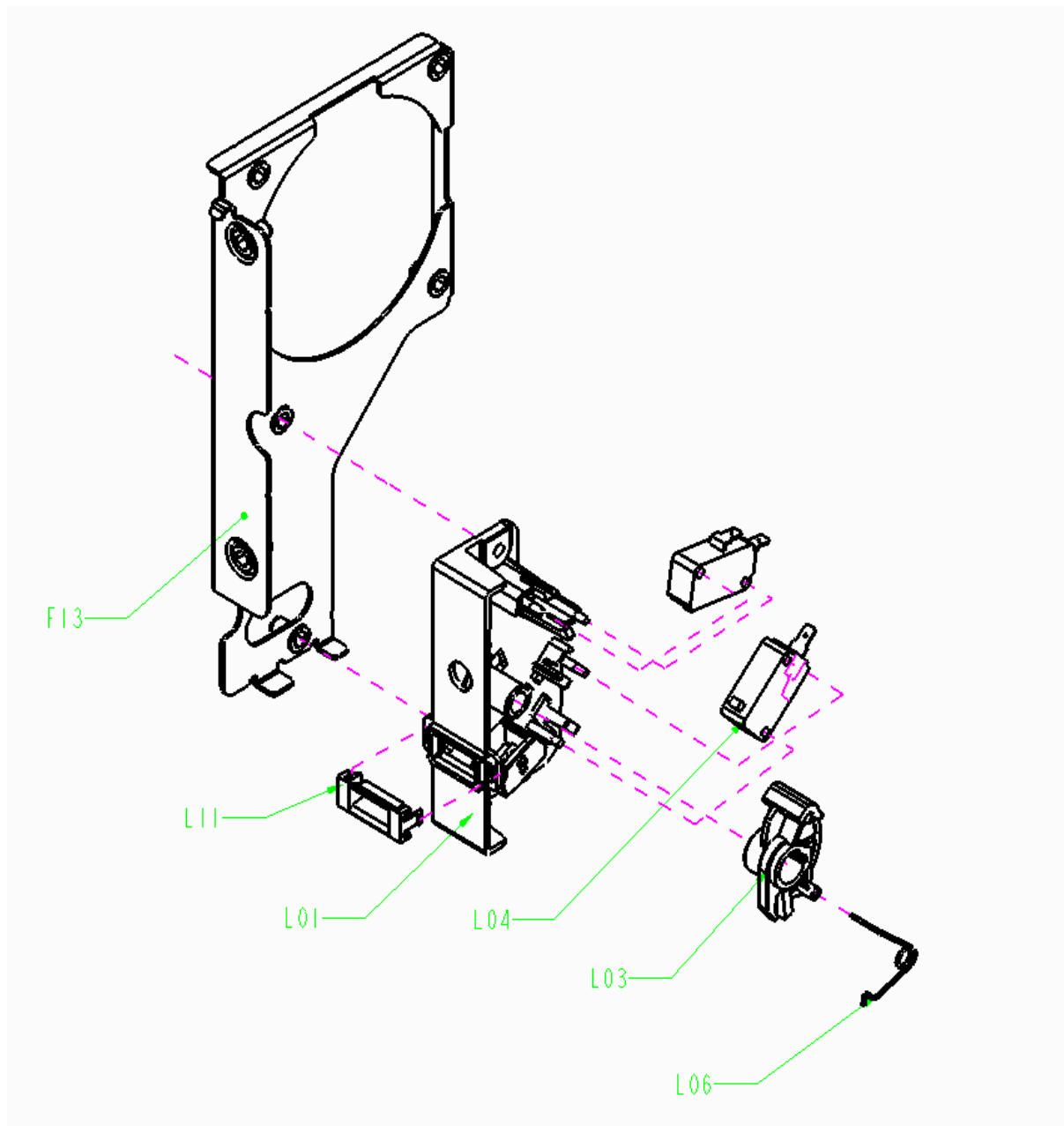






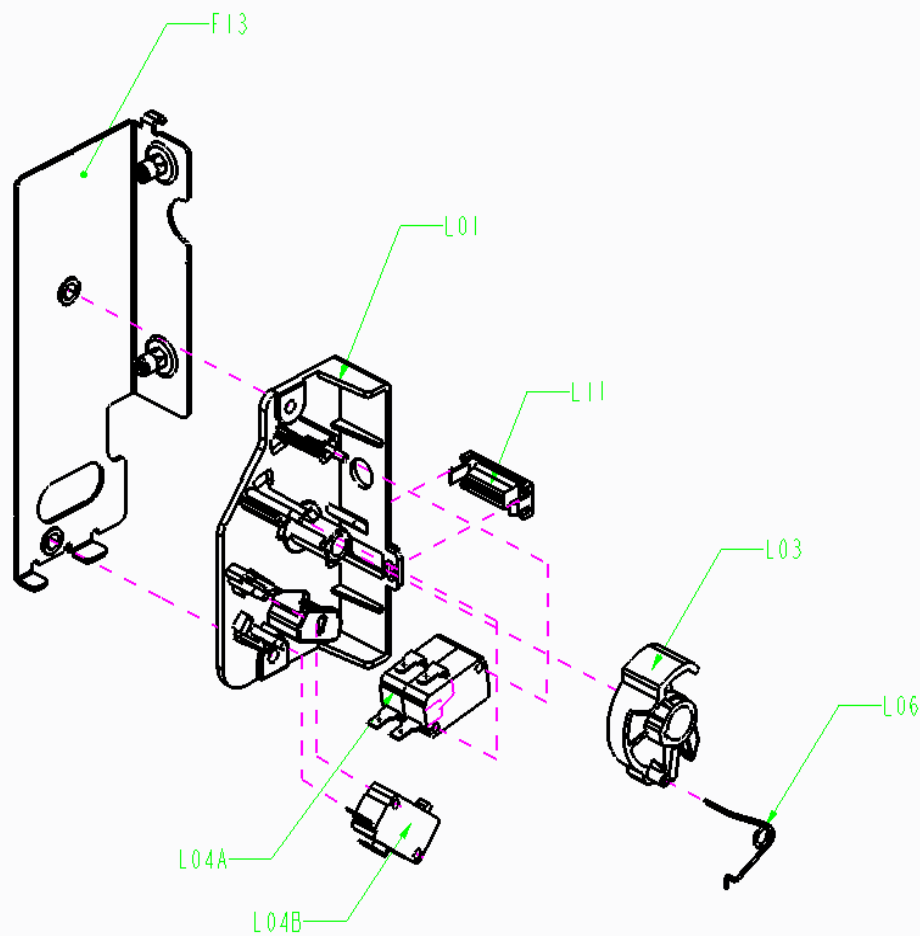
COMBISNACKPRO_L00-F

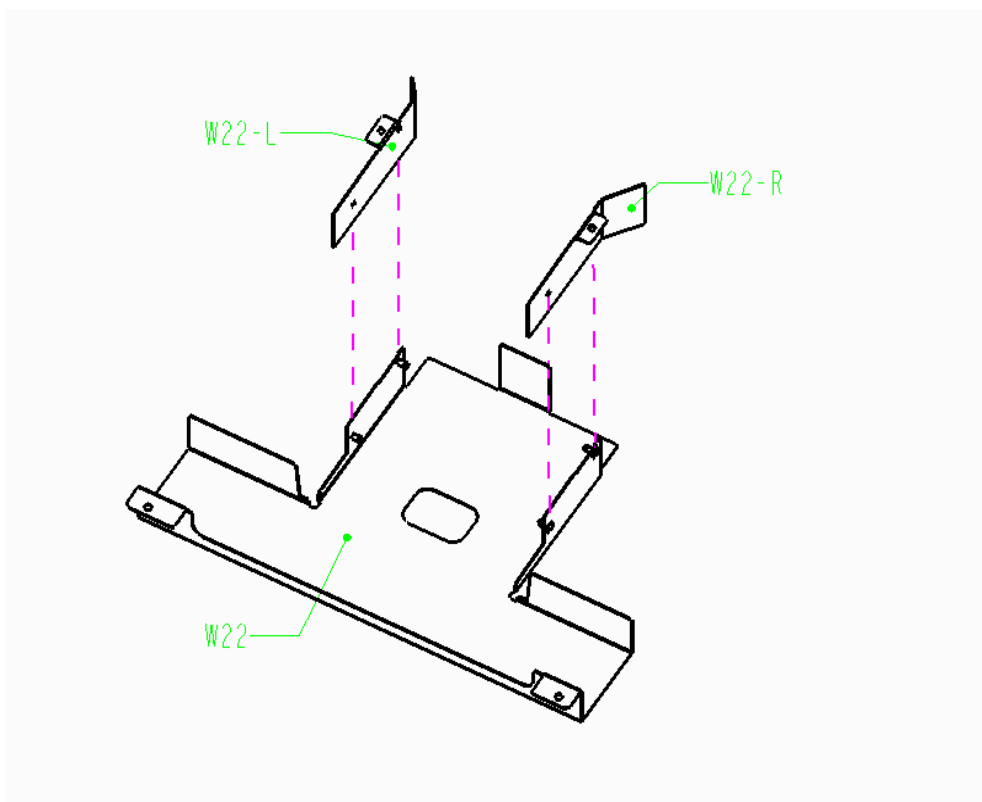
ENSEMBLE D'INTERVERROUILLAGE DROIT



COMBISNACKPRO_L00-L

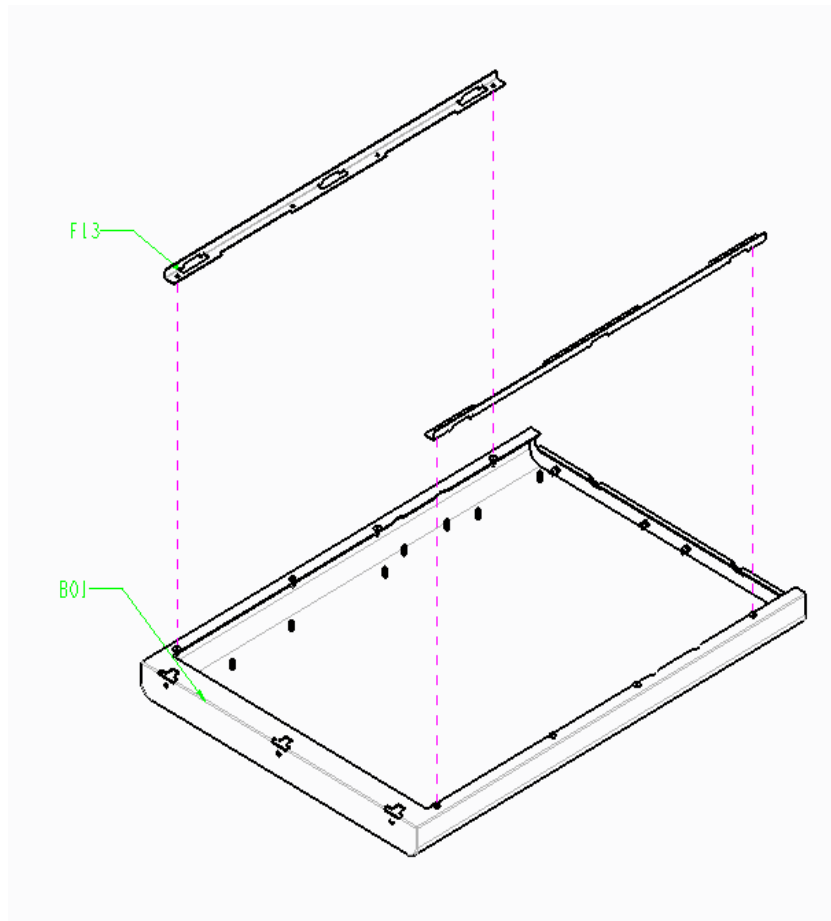
ENSEMBLE VERROUILLAGE GAUCHE





COMBISNACKPRO_B00

ENSEMBLE PANNEAU INFÉRIEUR



Accessoires :

REFL2G	NAME	NOM	MATIERE	Photo
COMBISNACKPRO_POIGN	FETCH HANDLE	POIGNÉE D'EXTRACTION EN INOX	AISI304	
COMBISNACKPRO_PANPER	TEFLON BAKING NETS	PANIER DE CUISSON PERFORÉ TÉFLONNÉ	TEFLON	
COMBISNACKPRO_PAPT	RELEASE PAPER	PAPIER DE CUISSON NON ADHÉSIF	TEFLON	
COMBISNACKPRO_PELLE	STAINLESS STEEL SHOVEL	PELLE DE DÉFOURNEMENT INOX	INOX	
COMBISNACKPRO_PIERRE	PIZZA STONE	PIERRE À PIZZA	PIERRE	
COMBISNACKPRO_GANT	HEAT INSULATING GLOVES	GANT DE DÉFOURNEMENT	SILICONE	
COMBISNACKPRO_PANPL	TRAY	PLATEAU DE CUISSON TÉFLONNÉ	TEFLON	
COMBISNACKPRO_RACK	RACK	RACK INOX	INOX	