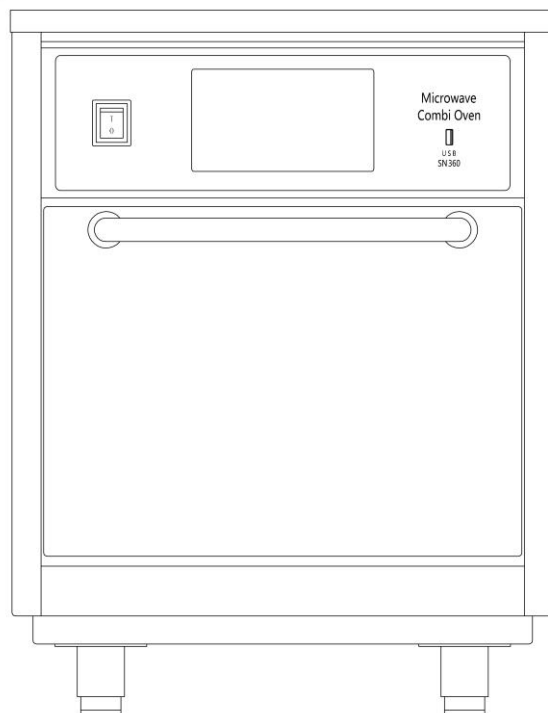


Four rapide

Instructions d'utilisation



Modèle applicable: SN360 Four rapide
Avant l'installation et l'utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel et gardez-le pour référence future
(Remarque: Les caractéristiques et les paramètres sont sujets à des changements sans préavis)

Cher client, merci d'utiliser le four rapide d'utilité commerciale SN360. Pour garantir une manipulation en toute sécurité et obtenir les résultats souhaités, avant l'installation et l'utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel et gardez-le correctement.

SOMMAIRE

Chapitre I: Importantes consignes de sécurité.....	3
Chapitre II Dimension et Paramètres Techniques	6
Chapitre III Alimentation	6
Chapitre IV Montage.....	错误！未定义书签。
4.1 Livraison et inspection	错误！未定义书签。
4.2 Instructions de montage	错误！未定义书签。
4.3 Remarques en manutention	错误！未定义书签。
4.4 Exigence de lieu et de placement	8
4.5 Montage du gril fixe et du plateau tournant	8
4.6 Connexion des fils électriques	10
Chapitre V Caractéristiques Principales	错误！未定义书签。
Chapitre VI Instructions de Fonctionnement	11
6.1 Termes générales.....	错误！未定义书签。
6.2 Programme de recette(COOK).....	错误！未定义书签。
6.3 Annotation de contenu d'affichage principal	错误！未定义书签。
6.4 Procédés et étapes d'opération	13
6.4.1 Démarrage/réglage de la température de la cavité du four	错误！未定义书签。
6.4.2 Editer/démarrer programme de recette(COOK).....	14
(1) Accéder à menu	14
(2) Accéder à recette(COOK).....	14
(3) Editer le programme de recette(COOK).....	14
(4) Enregistrer un programme de recette(COOK).....	14
(5) Démarrer un programme de recette(COOK)	14
(6) Poursuivre(SUIVRE)	14
6.4.3 Suspendre(PAUSE) et arrêter(ARRET)	错误！未定义书签。
6.4.4 Refroidir rapidement(COOL)	错误！未定义书签。
6.4.5 Renommer(RENAME).....	19
6.4.6 Supprimer(DELETE) un programme de recette(COOK)	21
6.4.7 Transférer/télécharger menu	20
6.4.8 Transférer un menu et une image de recette(COOK).....	22
6.4.9 Comment calibrer l'écran	23
Chapitre VII Editer programme de recette(COOK)	23
Chapitre VIII: Choix des ustensiles de cuisine adéquats	28
Chapitre IX: Réparation et maintenance	34
9.1. Préparation des fournitures	错误！未定义书签。
9.2. Procédures de nettoyage.....	错误！未定义书签。
9.3 Questions nécessitant une attention particulière.....	35
Chapitre X: Alarme	错误！未定义书签。

Chapitre I: Importantes consignes de sécurité

Veillez lire attentivement les importantes instructions de sécurité suivantes:

Pour prévenir l'apparition de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de fuites d'énergie des micro-ondes et d'autres dommages, respecter strictement les consignes de sécurité suivantes lors de l'utilisation de ce produit:

- 1.** Fournir une alimentation séparée munie d'un interrupteur, **utilisez un disjoncteur de puissance (Disjoncteur de type D).**
- 2.** Avoir une mise à terre fiable.
- 3.** Avant d'éteindre le four laisser la température diminuer jusqu' en dessous de 70 °C, après avoir éteint le four il doit être débranché de l'interrupteur d'alimentation principale.
- 4.** Arrêter ou couper l'alimentation électrique principale, allumer à nouveau après 20 secondes à travers le bouton cuire.
- 5.** Dans le processus d'utilisation, prêter attention s'il y a des anomalies, en cas de distorsion de la porte, de la charnière de la porte, des micro-commutateurs ainsi que des composants associés qui se desserrent ou se fendent, il faut cesser d'utiliser et demander une réparation professionnelle.
- 6.** Ne pas **ENTRER** d'ouvrir le boîtier et ou de modifier la configuration de cette machine (y compris son apparence externe), sinon il peut se produire un choc électrique, une fuite d'énergie micro-ondes et le risque de rayures des ventilateurs à haute vitesse et autres; ne pas utiliser dans ce four d'autres grilles de four, grilles métalliques, etc., autres que celles sujettes à l'énergie des micro-ondes pour réduire les risques de dommages de appareils à micro-ondes et d'autres risques d'allumage dangereux.
- 7.** Si le câble d'alimentation est endommagé il faut un personnel qualifié pour effectuer l'entretien et le remplacement.
- 8.** La porte du four doit être ouverte doucement et fermée doucement. L'intérieur de la porte du four, les joints de la porte du four et la plaque avant de la cavité du four doivent être gardés propre, ne conserver aucun débris, y compris des produits de nettoyage pour éviter les fuites de micro-ondes; ne pas contenir des déchets sur la porte du four. Lorsque le joint de la porte est endommagé cesser de l'utiliser, il faut absolument un personnel professionnel pour effectuer les réparations.
- 9.** Faire fonctionner le four rapide avec les portes fermées, sinon il y a risque de fuite de micro-ondes. Pendant la cuisson (lors de l'exécution du processus de la recette) ne pas ouvrir la porte pour voir, si c'est nécessaire d'ouvrir la porte pour regarder il faut d'abord appuyer sur le bouton "Suspendre".
- 10.** Ne pas faire fonctionner le four à vide (c'est à dire que la cavité de cuisson ne contient pas des aliments), sinon cela va endommager les micro-ondes magnétrons ou engendrer des risques de hautes températures. Recommandation: lorsque ce n'est pas en cours d'utilisation, prendre de l'eau dans un verre résistant à de hautes températures ou un récipient en céramique et l'introduire dans la cavité de cuisson, éviter les dommages dus aux erreurs de manipulation.
- 11.** Lors de l'utilisation vérifier si oui ou non tous les ustensiles sont convenables. Col étroit ou récipient scellé ne peuvent pas être utilisés; carapace d'œuf, aliments ayant une coquille dure ou une surface non poreuse (tels que les pommes de terre, saucisses, pommes, châtaignier, etc.) doivent être fissurés ou avoir des trous faits à l'aide d'une fourchette avant la cuisson, afin d'éviter des éclatements au chauffage; les aliments surgelés doivent d'abord être décongelés, les bouteilles fermées ou les aliments emballés dans des plastiques doivent être ouverts avant d'être chauffés, enfin d'éviter des éclatements.
- 12.** Lors de la manipulation des aliments, il faut utiliser les manches du récipient et mettre les gants à isolation thermique, afin d'éviter les brûlures dues aux températures élevées.
- 13.** Pendant l'utilisation, il faut prêter une attention particulière afin d'éviter la surchauffe de la nourriture qui pourrait entraîner à un incendie; ne pas trop cuire les aliments. Une fois que la cavité de cuisson prend feu, il faut fermer la porte du four, couper l'alimentation principale,

jusqu'à ce que le feu s'éteint avant de régler le problème.

14. Essayez au maximum de placer la nourriture au centre de la cavité

15. Ne pas utiliser le four rapide pour stocker quoi que ce soit. Ne rien déposer sur quelle que partie que ce soit du four rapide, pour prévenir tout danger.

16. Il est strictement interdit aux enfants ou aux personnes handicapées d'utiliser le four; il est strictement interdit de l'utiliser pour chauffer des produits chimiques, des produits ayant une teneur en alcool, les produits corrosifs et d'autres produits clairement ou potentiellement dangereux, il est strictement interdit de l'utiliser à des fins industrielles ou en laboratoire. Interdiction de faire des fritures dans le four.

17. Outre la poignée de la porte, le clavier, l'interrupteur principal, les autres parties et en particulier la porte du four, les contours ainsi que la partie supérieure de la porte ont des hautes températures qui peuvent causer des brûlures, sans aucune protection, veuillez ne pas toucher.

18. Lors de l'utilisation il faut toujours faire attention à protéger le couvercle des micro-ondes; lors du nettoyage du four, il ne faut pas généralement frotter le couvercle, une fois qu'il est endommagé il faut immédiatement cesser de l'utiliser et avoir une réparation faite par un professionnel agréé

19. Lors de l'utilisation, les convertisseurs catalytiques peuvent être bloqués par des particules alimentaires microporeux ou de la graisse, ceci pourra affecter le volume d'air, couper l'alimentation électrique; retirer les convertisseurs catalytiques et les nettoyer, ne pas utiliser de métal ou autre brosse dure, de la surface et de l'intérieur de la brosse de raclage des convertisseurs catalytiques.

20. Garder créées les orifices d'entrée sur le côté gauche et à droite et le tube de décharge de pression.

21. Vérifier régulièrement la partie de connexion à l'alimentation électrique.

22. Pas besoin chaque fois que la cuisson est terminée d'éteindre le four, mais ne pas oublier d'éteindre le four rapide et couper l'alimentation principale pendant une longue période de cessation d'utilisation ou à la fin d'une journée de travail.

23. Les fonctions du micro-onde ne doivent pas être utilisées pour le séchage des objets comme ceux faits en tissu, ou simplement pour chauffer certains types de récipients.

24. En cas de constat que l'intérieur de la cavité de cuisson a un récipient en verre ou que le couvercle des micro-ondes est cassé, veuillez s'assurer que les débris n'ont pas touché les aliments, sinon il est nécessaire de strictement régler cela afin d'éviter tout danger.

25. Ne pas faire fonctionner le four dans les cas suivants: présence d'un corps étranger entre la porte et la plaque avant de la cavité de cuisson; la porte du four n'est pas bien fermée; la porte du four, les charnières, les joints de la porte sont endommagés, ou si la cavité de cuisson est sans aliments.

26. Gardez le cordon d'alimentation électrique loin des surfaces chaudes. Cesser d'utiliser immédiatement le cordon d'alimentation électrique ou la prise de courant lorsqu'ils sont endommagés. Le cordon d'alimentation électrique et la prise ne doivent pas être immergés dans l'eau à aucun moment.

27. Ne pas recouvrir ou obstruer les trous de ventilation de l'appareil, ne pas utiliser ou stocker le produit à l'extérieur.

28. Ne pas l'utiliser à proximité de source d'eau et des milieux humides.

29. Ne pas effectuer le nettoyage du four à l'aide des jets d'eau.

0. Lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation, la cavité de cuisson ne doit conserver aucun produit en papier, ustensiles de cuisine, aliments etc.

31. La température ambiante de l'environnement d'utilisation: -5°C à 35°C;

32. Autre un personnel de réparation autorisé il est interdit à toute autre personne d'enlever ou de réparer le four rapide.

! Avertissements:

- 1. Fournir une alimentation séparée munie d'un interrupteur, utilisez un disjoncteur de puissance (Disjoncteur de type D).**
- 2. Le produit doit avoir une mise à terre fiable.**
- 3. Ne pas faire fonctionner le four à vide (à vide c'est à dire que la cavité de cuisson ne contient pas des aliments).**
- 4. Régler la température de la cavité du four généralement pas au-delà de 260 ° C est approprié**
- 5. Chaque jour, attendre 10 minutes après le premier chauffage avant l'utilisation.**
- 6. Avant d'éteindre il faut ramener la température du four à en dessous de 70 ° C; après avoir éteint il faut débrancher l'interrupteur principal de l'alimentation électrique du four.**
- 7. Eteindre ou couper l'alimentation électrique avant de le rallumer après 20 secondes en appuyant le bouton cuire.**
- 8. La porte du four doit être ouverte doucement et fermée doucement.**

Chapitre II Dimension et Paramètres Techniques

Dimension:

Dimension extérieure et poids	
Largeur	460 mm
Profondeur	710 mm
Hauteur	599 mm
Poids	78 kg
Dimension de la cavité du four	
Largeur	306 mm
Profondeur	306 mm
Hauteur	195 mm
Distance du plateau tournant fixe à la partie supérieure	147 mm

Paramètres Techniques:

Modèle	SN360	
Type de fonction	Modèle standard: double magnétron à micro-ondes, double tube électrothermique	Modèle économique: simple magnétron à micro-ondes, simple tube électrothermique
Moyen de commande	Tactile	Tactile
Vitesse	15 fois	6 fois
Source d'alimentation principale et courant maximal	Monophasé : courant alternatif 208-250V,50/60Hz. 32A	Monophasé : courant alternatif 208-250V,50/60Hz. 16A
	Triphasé : courant alternatif 380-440V,50/60Hz. 18A	Triphasé : courant alternatif 380-440V,50/60Hz. 8A
Consommation d'énergie en veille	0.6-0.7 kw/heure	0.4-0.5 kw/heure
Consommation d'énergie en pleine charge	1.5-2.0 kw/heure	1.2-1.5 kw/heure
Lignes d'alimentation	Monophasé : trois lignes (incluant masse) , phase+neutre+masse	
	Triphasé: cinq lignes (incluant masse) , 3 phases+neutre+masse	
Réglage de temps : 00:00-99:00 , incrément de 10 secondes.		
Réglage de micro-ondes : 000-100% , incrément de 10%.		
Réglage de chaleur : 010-100% , incrément de 1%.		
Réglage de température : 000°C-280°C , incrément de 2°C.		

Chapitre III Alimentation

Ce produit demande une fourniture de source d'alimentation indépendante de:

Monophasé 208-250 V, type de disjoncteur: **dynamique (type D)**, modèle standard: un courant de 40 A ou plus; modèle économique: un courant de 16 A ou plus;

Triphasé 380-440v, type de disjoncteur: **dynamique (type D)**, un courant de 25 A ou plus.

La source d'alimentation doit être installée par un électricien professionnel qualifié

S'il y a besoin de remplacer une ligne d'alimentation endommagée ou une telle insuffisante de longueur, il doit être opéré par son producteur ou agent de service, ou un professionnel ayant la même qualité que ceux-ci. Voici le schéma de câblage suivant:

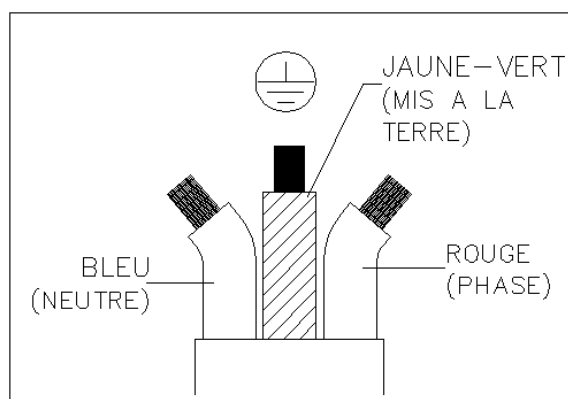


Schéma de câblage monophasé (monophasé, 208-250V, 50/60Hz, disjoncteur de type D, modèle standard: 40A ou plus; modèle économique: 16A ou plus)

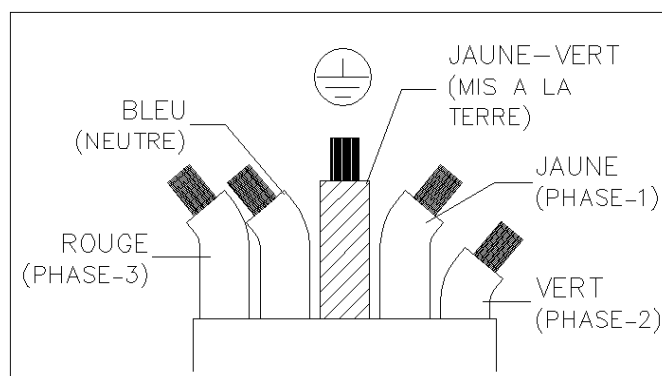


Schéma de câblage triphasé (triphasé, 380-440V, 50/60Hz, disjoncteur de type D, 25A ou plus)

Avertissement: Il doit être mise à la terre de manière fiable.

Chapitre IV Montage

4.1 Livraison et inspection

Au moment de la livraison, faites soigneusement l'acceptation conformément au contrat et à la liste de colisage. En cas de dommages ou de non-conformité avec la liste de colisage, informez le transporteur et le distributeur à l'instant s'il vous plaît.

4.2 Instructions de montage

Un montage incorrect et un montage et une utilisation du four endommagé au cours du transport ou du stockage peuvent provoquer des accidents graves. Ne pas monter et utiliser un four qui a été ou prétendument endommagé.

4.3 Remarques en manutention

Le four a un poids de 78Kg environ, nécessaire de 2-4 personnes à le transporter.

Il est interdit de le transporter à partir du devant et de l'arrière, aussi de le transporter en tenant sa poignée de porte.

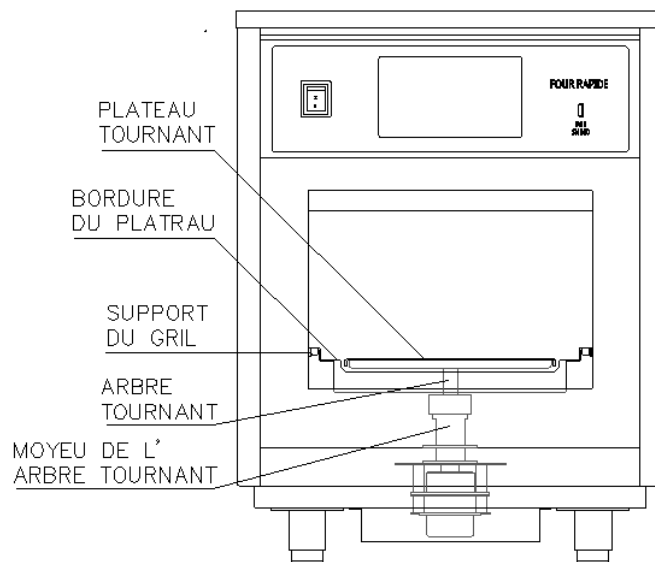
Lors de la manutention, on devrait le soulever à partir de la proximité des pieds à gauche et à droite du four.

4.4 Exigence de lieu et de placement

Il faut placer le four dans un lieu où il est facile à l'opérer et entretenir. Choisissez un endroit loin de la source de chaleur principale. Le placez sur un soutien plat, propre et suffisamment robuste et stable, et capable de supporter une charge de 120Kg ou plus. Sur les deux côtés, la partie supérieure, et l'arrière du four, il faut laisser une espace au moins de 200 mm afin de satisfaire de l'exigence de dissipation de chaleur. Il faut aussi laisser une espace au moins de 410mm à l'avant du four pour ouvrir et fermer sa porte sans obstacle.

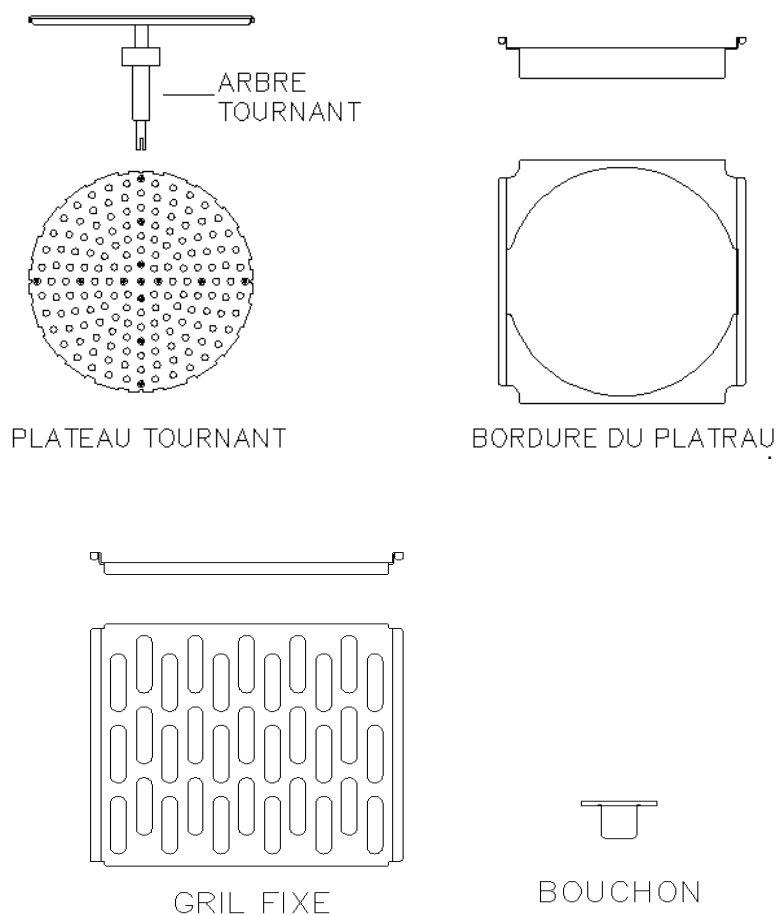
4.5 Montage du gril fixe et du plateau tournant

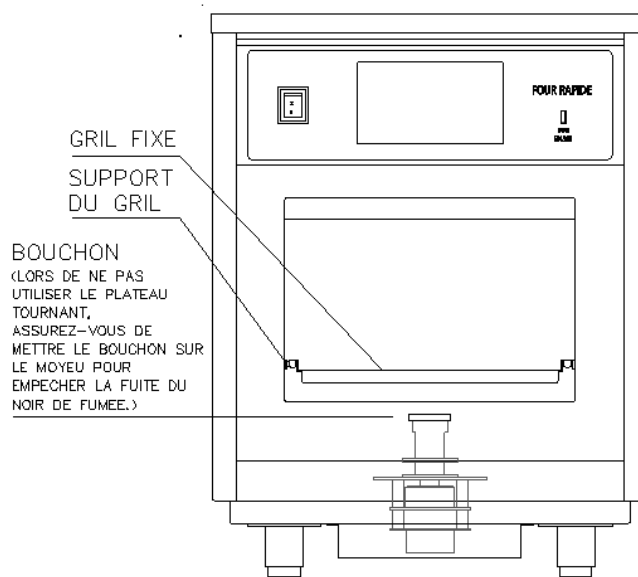
Le plateau tournant est monté lors de sortir de l'usine, ce qui permet l'utilisateur de l'utiliser directement, comme indiqué dans le figure ci-dessous.



Si on utilise une pierre de Pizza, on peut la placer sur le plateau tournant directement.

Montage du gril fixe: si l'utilisateur choisit le gril fixe, il faut ouvrir la porte du four, retirer la bordure du plateau, soulever le plateau tournant vers le haut jusqu'à ce que l'arbre tournant se détache du moyeu de l'arbre tournant sur le fond de la cavité du four, et déplacer le plateau tournant au niveau horizontal. **Après de le retirer, il faut placer le bouchon sur le haut du moyeu de l'arbre tournant afin d'empêcher la fuite de la fumée et de la vapeur. Finalement, placer le gril fixe sur le support du gril aux deux c ôtés de la cavité du four.**





Montage du plateau tournant: ouvrir la porte du four, retirer le gril fixe et le bouchon l'un après l'autre, déplacer le plateau tournant horizontalement à la cavité du four, insérer l'arbre tournant au trou de palier sur le fond du moyeu, pousser doucement le plateau tournant vers le bas jusqu'au fond et puis doucement le tourner dans le sens des aiguilles jusqu'à ce que le plateau continue de descendre et ne puisse pas tourner dans le sens des aiguilles. Lorsque le plateau tournant est installé on va placer la bordure du plateau sur le support du gril aux deux côtés de la cavité du four.

4.6 Connexion des fils électriques

Connecter la ligne d'alimentation du four au disjoncteur de type D.

Il faut assurer la mise à la terre en sécurité

En cas de besoin d'utilisation de deux fours empilés, il faut demander au producteur de solutions.

Note: le fabricant n'assurera pas la responsabilité et l'indemnisation en cas de dommages causés par les cas suivants: montage incorrect, montage et utilisation du four endommagé au cours du transport ou du stockage; sélection des lieux inappropriés et utilisation du support instable et n'ayant pas assez de capacité portante.

Chapitre V Caractéristiques Principales

1. Incorporant micro-ondes, convection thermique et choc thermique il peut réchauffer la nourriture à l'intérieur et à l'extérieur en même temps et a une grande vitesse et une excellente capacité de coloration superficielle.
2. L'alimentation verticale des micro-ondes permet un chauffage rapide et uniforme.
3. Les conduits d'air de convection thermique de circulation interne permet une excellente capacité de chauffage et une bonne coloration superficielle.
4. Il présente un fonctionnement et une commande de type intelligent, étant entièrement programmable et ayant un grand mémoire et une puissante fonction de mémoire. Il fournit trois modèles de température, en chacune desquelles il permet un mémoire de 144 programmes de menus et de 432 au total.
5. Il présente une programmation multiniveau, donc chaque menu peut fournir jusqu'à 6 étapes de cuisson, dont chacune peut être réglée indépendamment en matière de temps, de micro-ondes, de quantité d'air, et de cuisson dynamique, ce qui permet de maintenir la nutrition et l'eau à un taux élevé et d'effectuer la personnalisation et la normalisation de la cuisson rapide.
6. Le convertisseur de catalyseur absorbe et convertit fumées, odeurs, substances toxiques et nuisibles provoqués à haute température, ce qui empêche la pollution et l'absorption des odeur entre nourritures et qui assure la fiable protection de l'environnement.
7. Il présente un écran tactile, pratique et rapide, construisant une bonne plate-forme de communication entre homme-machine.
8. Il présente un guidage intelligent pendant toute l'opération, intuitive et facile.
9. Il a une fonction de maintenir la chaleur et de réduire rapidement la température.
10. Il permet de changer et de stocker les dénominations des recettes et des menus, facile à classier et à récupérer.
11. Il adopte le matériau en acier inoxydable 304 de haute qualité effectuant de bonnes micro-ondes et une bonne correspondance à son aspect, élégant et facile à nettoyer.
12. Il intègre un système de diagnostic de sécurité.
13. Il économise l'énergie, avec une consommation moyenne par heure de 0,6 kW • h en attente d'isolation thermique en veille, et avec une consommation moyenne par heure de 2.5kw • h en fonctionnement. En outre, il présente une grande vitesse, à très faible consommation d'énergie par comparaison avec un four classique.

Chapitre VI Instructions de Fonctionnement

6.1 Termes générales

 cran tactile—interface pour entrer commandes et afficher informations

Cavité de cuisson—cavité pour réchauffer nourriture

6.2 Programme de recettes(COOK)

Le programme de recette(COOK)s(COOK) comprend modèle de régler température (REGLER), température réelle (CHBR. T), durée totale de menu (DUREE TOTALE), ses phases et la durée (TIME), la puissance micro-onde (ONDE%) et le volume de chaleur (AIR%) de chaque phase. Une recette(COOK) de cuisson peut fournir jusqu'à six phases.

Modèle de régler température (REGLER/REGLER T) — température réglée par le programme de recettes, le système peut fournir trois dispositions de température.

Température réelle (CHBR. T) — température réelle dans la cavité de cuisson.

Durée totale de recette(COOK) (DUREE TOTALE) — somme de la durée de chaque phase d'une recette.

Durée d'une phase(TIME) — durée de chaque phase.

Micro-onde% (ONDE%) — proportion de l'énergie micro-onde utilisée à chaque phase de cuisson par un programme de recettes (puissance micro-onde). Par exemple:

Par exemple:

0% = Pas de sortie de l'énergie micro-onde.

60% = 6 secondes de sortie de l'énergie micro-onde toutes les 10 secondes.

100% = Sortie de l'énergie micro-onde dans l'ensemble de la phase (10 secondes de sortie de l'énergie micro-onde toutes les 10 secondes).

Volume d'air(AIR%) — proportion du volume d'air de chaque phase dans un programme de recette

6.3 Annotation de contenu d'affichage principal

Modèle de température (REGLER) — pour régler la température, en fournissant un total de trois modèles de température, dont chacun peut régler différentes températures

Modèle de recette (MENU) — pour entrer dans la modèle de recette après d'être appuyé

Refroidir (COOL) — pour un refroidissement rapide (il faut ouvrir la porte du four)

Journal (JAL.) — pour visualiser l'état de fonctionnement et les informations des composants principaux après d'être appuyé

Charger (LOAD) — pour transférer ou télécharger recettes après l'insertion d'une clé USB (USB 2.0)

Groupe de menu (MENU) — 12 groupes de menu sous chaque modèle de température et 12 recettes sous chaque groupe de menu

Recette (COOK) — chaque recette est un programme et chaque programme est constitué de six phases. On peut régler séparément la température, la micro-onde et le volume d'air à chaque phase. Lors de l'opération du programme de recette de, le système va fonctionner automatiquement de phase 1 à phase 6, un par un

Inscrire (ENTRER) — après de sélectionner un menu et appuyer inscrire on peut entrer dans l'interface de recettes sous ce menu

Retourner (RET.) — retourner à la dernière interface après être appuyé

Renommer (RENAME) — pour renommer un menu ou une recette

Supprimer (DELETE) — pour supprimer un menu ou un programme de recette de façon à le restaurer aux valeurs par défaut

Editer (EDIT) — pour éditer paramètres d'un programme de recette

Démarrer (CUIRE) — Une recette sélectionné, appuyez sur le bouton pour démarrer le programme de cette recette

Enregistrer (SAVE) — pour enregistrer paramètres d'un programme de recette édité

Réinitialiser (RESET) — lors d'éditer paramètres d'un programme de recette, appuyez sur le bouton pour restaurer les paramètres aux valeurs par défaut du système

Suspendre (PAUSE) — pour suspendre un programme de recette en cours d'exécution

Arrêter (ARRET) — pour arrêter un programme de recette en cours d'exécution

Terminé (FINI) — signifie que le fonctionnement d'un programme de recette est déjà fini

Poursuivre (SUIVRE) — pour poursuivre un programme de recette dont le fonctionnement est déjà fini en vue d'obtenir de meilleurs résultats

Transférer (TRANSFERER) — pour transférer un programme de recette d'une clé USB au four

Télécharger (TELECHARGER) — pour télécharger un programme de recette du four à une clé USB

6.4 Procédés et étapes d'opération

6.4.1 Démarrage/régulation de la température de la cavité du four

Rétablir l'alimentation du four et ouvrir le commutateur principal, comme illustré dans Figure 6.1:

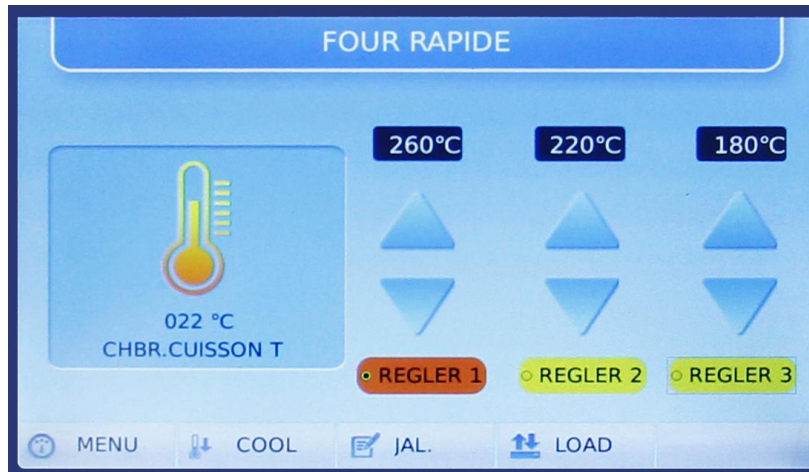


Figure 6.1

Modèles REGLER 1-3 sont pour régler la température. Sélectionner un modèle de REGLER, par exemple, REGLER 1, et régler la température de la cavité du four (0–280°C), par appuyer sur la flèche (supérieure ou inférieure). En général, il vaut mieux ne pas dépasser 265°C, par exemple 260°C. Presser le bouton "MENU" pour entrer l'interface de menu sous REGLER 1 (Le système commence à chauffer/maintenir la température en ce moment).

Note: lors de l'élévation initiale quotidienne de la température de la cavité du four, ne pas utiliser immédiatement le four quand CHBR. T atteint une température réglée de REGLER. Il faut maintenir la température dans l'état de fermeture de la porte du four en environ 10 minutes. Ainsi, il peut libérer l'énergie thermique s'accumulant dans les chauffe-tubes modérément et permettre à chaque partie de la surface interne de la cavité du four d'absorber suffisamment de chaleur pour éviter l'effet sur la qualité de la nourriture provoqué par de variations de température.

6.4.2 Editer/démarrer programme de recette(COOK)

(1) **Accéder à menu:** dans l'interface de Figure 6.1, presser le bouton "MENU" pour entrer dans l'interface de MENU sous REGLER 1, comme illustré dans Figure 6.2 il y a 12 MENUS au total.

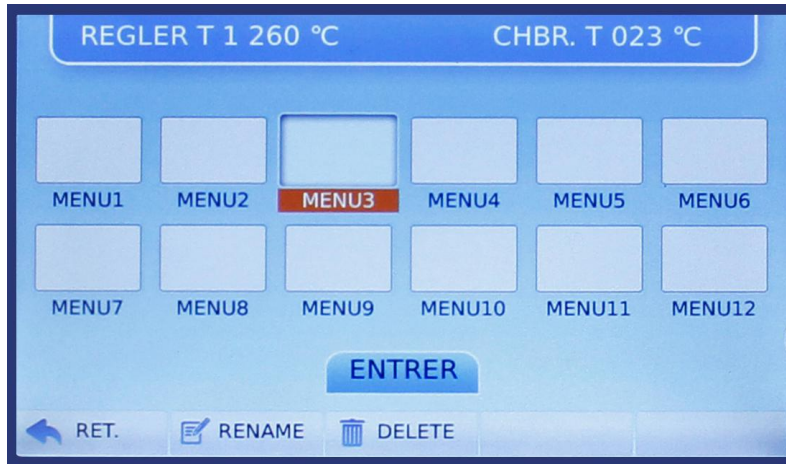


Figure 6.2

(2) **Accéder à recette(COOK):** sélectionner un MENU, par exemple, MENU3, presser le bouton “ENTRER” pour entrer dans l’interface de recette(COOK) sous MENU3, il y a 12 COOKS, comme illustré dans Figure 6.3.

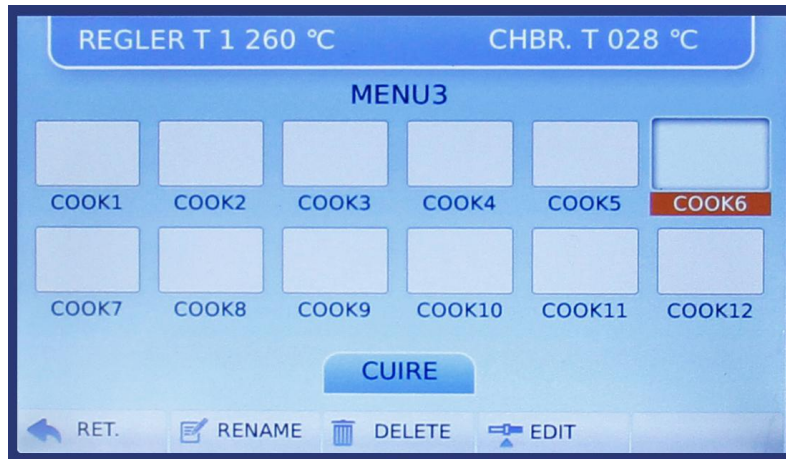


Figure 6.3

(3) **Editer le programme de recette(COOK):** dans l’interface de Figure 6.3, presser le bouton “EDIT” pour entrer dans l’interface d’éditer le programme de recette(COOK), comme illustré dans Figure 6.4.



Figure 6.4

Sélectionner un article nécessaire d'éditer et régler un paramètre du programme de recette(COOK) par appuyer sur le flèche.

Plage de réglage de paramètres: TIME (00:00–60:00), ONDE% (0–100%), AIR% (10%–100%).

(4) Enregistrer un programme de recette(COOK): dans l'interface de Figure 6.4, presser le bouton "SAVE" après le réglage pour enregistrer les paramètres. Comme illustré dans Figure 6.5, un nouveau programme de recette(COOK) va remplacer l'original quand il est enregistré.

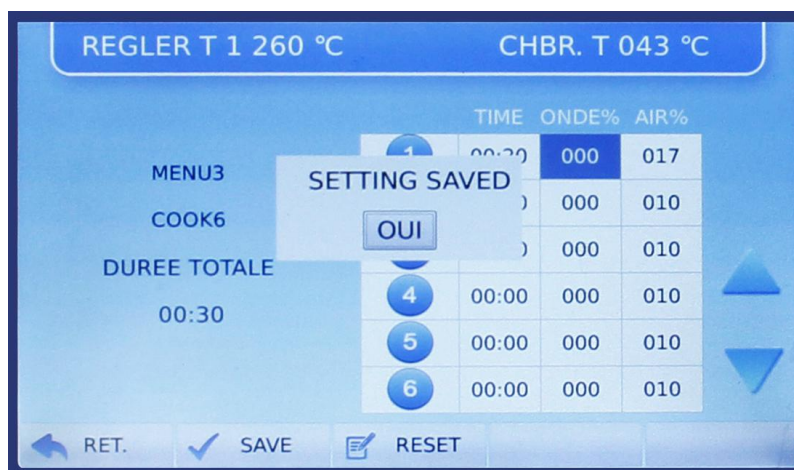


Figure 6.5

(5) Démarrer un programme de recette(COOK): dans l'interface de Figure 6.3, sélectionner une recette, par exemple COOK6 et presser "CUIRE" pour accéder dans l'interface illustré dans Figure 6.6 et démarrer le programme sélectionné. Ce qui est affiché après le démarrage est comme illustre dans Figure 6.7



Figure 6.6



Figure 6.7

(6) Poursuivre(SUIVRE): dans l’interface de Figure 6.7, s’il y a besoin de poursuivre, presser le bouton “SUIVRE” pour accéder dans l’interface de Figure 6.8.

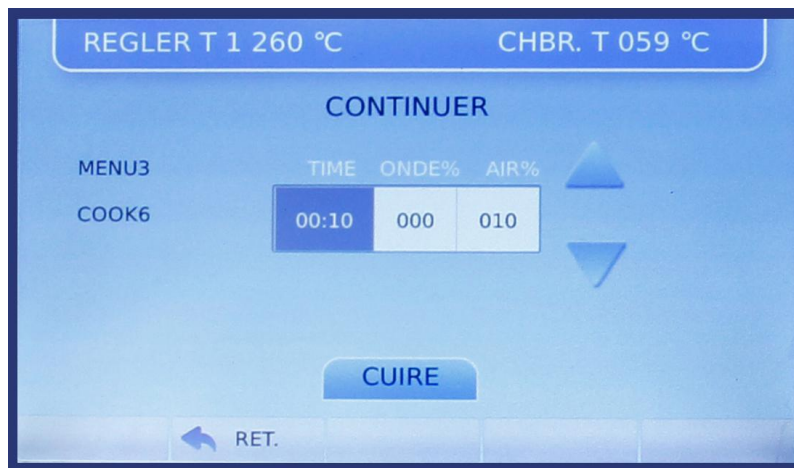


Figure 6.8

Dans l’interface de Figure 6.8, après de régler des paramètres, presser “CUIRE” pour accéder dans l’interface de démarrage de Figure 6.9. Quand le démarrage est accompli, il accède dans l’interface d’accomplissement, comme illustré dans Figure 6.10.



Figure 6.9



Figure 6.10

La fonction de SUIVRE peut être utilisée plusieurs fois.

6.4.3 Suspendre(PAUSE) et arrêter(ARRET)

Suspendre: au cours du démarrage du programme de recette(COOK) similaire à ce qu'affiche Figure 6.6, presser le bouton "PAUSE" ou ouvrir la porte du four pour accéder dans l'interface d'arrêt temporaire, comme illustré dans Figure 6.11.



Figure 6.6



Figure 6.11

Fermer la porte et presser CUIRE pour poursuivre la cuisson.

Arrêter: au cours du démarrage du programme de recette(COOK) similaire à ce qu'affiche Figure 6.6, presser le bouton "ARRET" pour terminer le démarrage.

6.4.4 Refroidir rapidement(COOL)

Dans Figure 6.1, en cas d'une température réelle à l'intérieure de la cavité du four, ouvrir la porte et presser "COOL". Puis, le système commence à refroidir rapidement la cavité comme illustré dans Figure 6.12. Quand la température se baisse à moins de 70°C le système va arrêter le refroidissement et se retourner à l'interface de Figure 6.1.

Au cours du refroidissement, presser "RET." pour l'arrêter et retourner à l'interface de Figure 6.1.

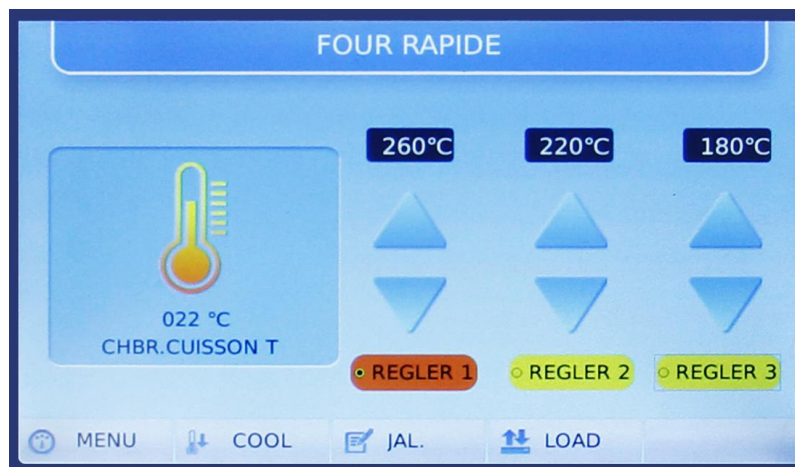


Figure 6.1

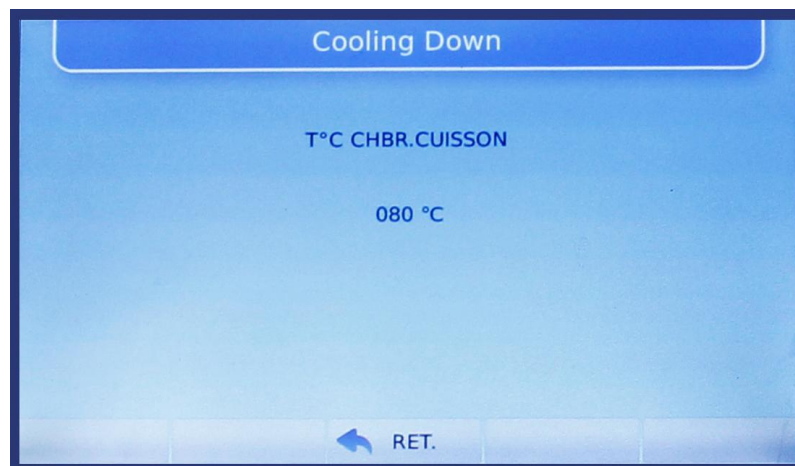


Figure 6.12

Note: lors du refroidissement rapide, placer un bassin d'eau glacée dans la cavité du four permet de réduire de manière efficace le processus de refroidissement.

6.4.5 Renommer(RENAME)

(1) **Renommer le menu:** dans l'interface de menu similaire à ce qu'illustre Figure 2, sélectionner un menu et presser "RENAME" pour accéder dans l'interface à éditer le nom du menu, comme illustré dans Figure 6.13.

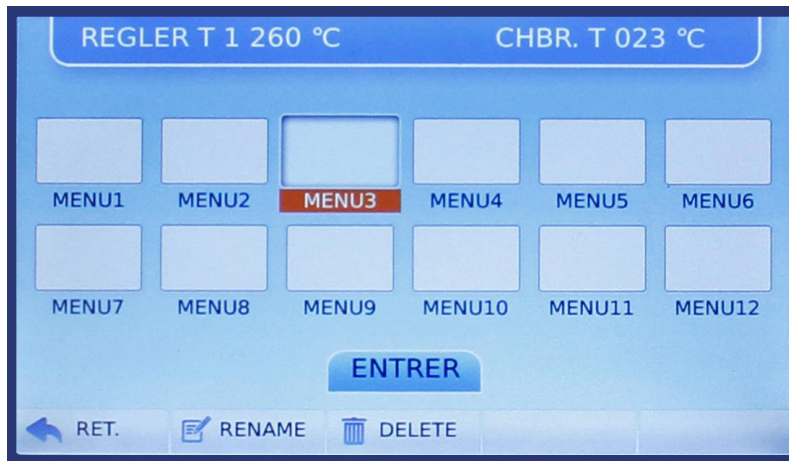


Figure 6.2



Figure 6.13

(2) **Renommer la recette(COOK):** dans l'interface de recette(COOK) similaire à ce qu'illustre Figure 3, sélectionner un menu et presser "RENAME" pour accéder dans l'interface à éditer le nom du menu, comme illustré dans Figure 6.14.



Figure 6.3



Figure 6.14

6.4.6 Supprimer(DELETE) un programme de recette

(1) **Supprimer les paramètres de tous programmes de recette sous un menu:** dans l'interface de menu similaire à ce qu'illustre Figure 2, sélectionner un menu et presser "DELETE" pour supprimer les paramètres de tous programmes de recette sous le menu, comme illustré dans Figure 6.15.

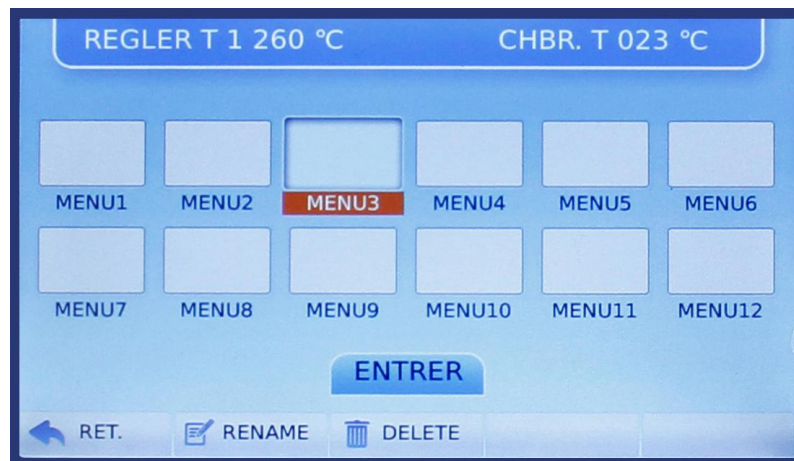


Figure 6.2

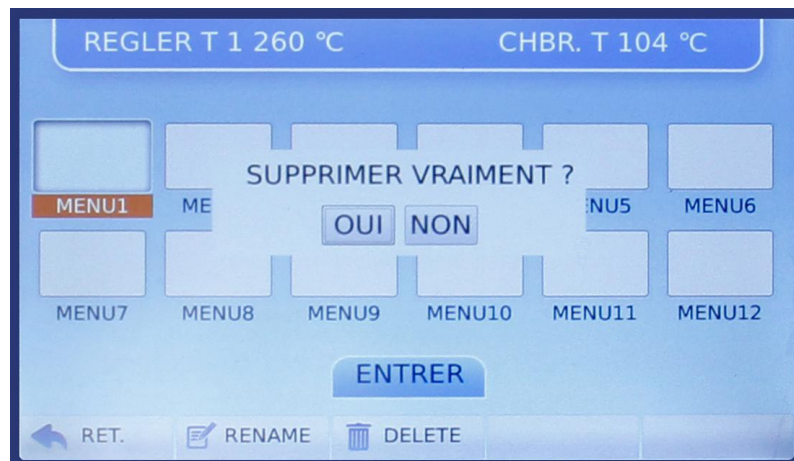


Figure 6.15

(2) **Supprimer les paramètres d'un programme de recette(COOK):** dans l'interface de menu similaire à ce qu'illustre Figure 3, sélectionner une recette(COOK) et presser "DELETE" pour supprimer les paramètres du programme de recette(COOK) concerné, comme illustré dans Figure 6.16.



Figure 6.3

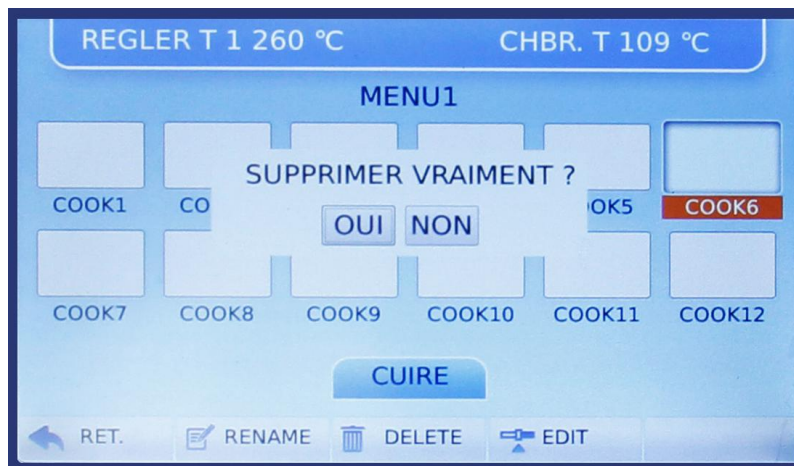


Figure 6.16

6.4.7 Transférer/Télécharge menu: Dans l'interface initiale de Figure 6.1, insérer une cléUSB et presser "LOAD" pour que le système accède dans l'interface de LOAD.

(1)**Transférer menu:** Dans l'interface de LOAD, sélectionner un article désiré dans les menus déroulant en matière de REGLER, MENU, COOK etc. et presser "TRANSFERER" pour le transférer au four, comme illustré dans Figure 6.17, 6.18 et 6.19.



Figure 6.17



Figure 6.18



Figure 6.19

(2) Télécharge menu:

Dans l'interface de LOAD, sélectionner un article désiré dans les menus déroulant en matière de REGLER, MENU, COOK etc. et presser "TELECHARGER" pour le télécharger au four, comme illustré dans Figure 6.20, 6.21 et 6.22.



Figure 6.20



Figure 6.21

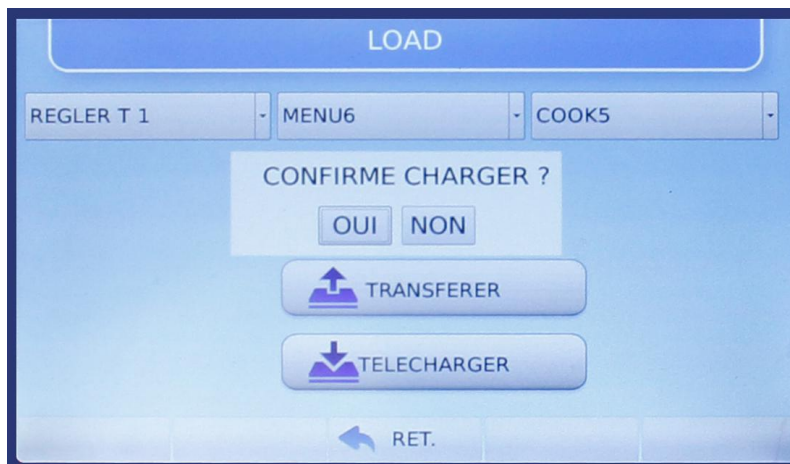


Figure 6.22

6.4.8 Transférer un menu et une image de recette(COOK)

Pour transférer un menu ou une image de recette(COOK), veuillez consulter les étapes suivantes et notes:

(1) Pour une clé USB 2.0, il y a deux documents “BOOT” et “RESOURCES” sous le répertoire racine. Attention, il ne faut pas supprimer les deux documents, ni changer leurs positions dans le répertoire de la clé USB (Ils doivent être sous le répertoire racine de la clé USB).

(2) Convertir l'image à utiliser au format PNG, et ajuster ses pixels à 125*88 (24kb environ) et puis la nommer dans le format suivant:

MOD1_MENU1.PNG ou MOD1_MENU1_COOK1.PNG

MOD1_MENU1.PNG—pour transférer l'image à MENU1 de REGLER 1

MOD1_MENU1_COOK1.PNG—pour transférer l'image à COOK1 sous MENU1 REGLER 1

S'il y a besoin de la transférer à une autre position du système de menu du four, simplement la nommer selon la même nomenclature, par exemple:

MOD3_MENU8_COOK12.PNG—pour transférer l'image à COOK12 sous MENU8 de REGLER 3

Copier l'image au dossier RESOURCES dans la clé USB après de la nommer.

(3) Avec l'interface initiale du four, insérer la clé USB dans le four. Dans environ 20 secondes après des bourdonnements, le système va effectuer automatiquement le téléchargement de l'image. Puis, retirer la clé USB.

(4) S'il y a besoin de supprimer l'image transférée, il faut supprimer l'image correspondante dans le dossier RESOURCES et insérer la clé USB dans le four. La suppression va s'effectuer dans environ 20 secondes après des bourdonnements.

6.4.9 Comment calibrer l'écran

En cas de décalage de l'image dans l'affichage, ou de certaines touches invalide, veuillez le calibrer par référence aux éléments suivants:

Dans l'interface initiale, comme Figure 6.1, appuyez sur une position à part la touche de fonction et y restez 10 secondes ou plus, le système va accéder dans l'interface de calibrage comme illustré dans Figure 6.23. Puis, le guidon sera dans le coin supérieur droit. L'appuyez sur étoile jusqu'à ce qu'il retourne au centre de l'écran d'affichage et le pressez encore une fois. Finalement, le calibrage s'achèvera.

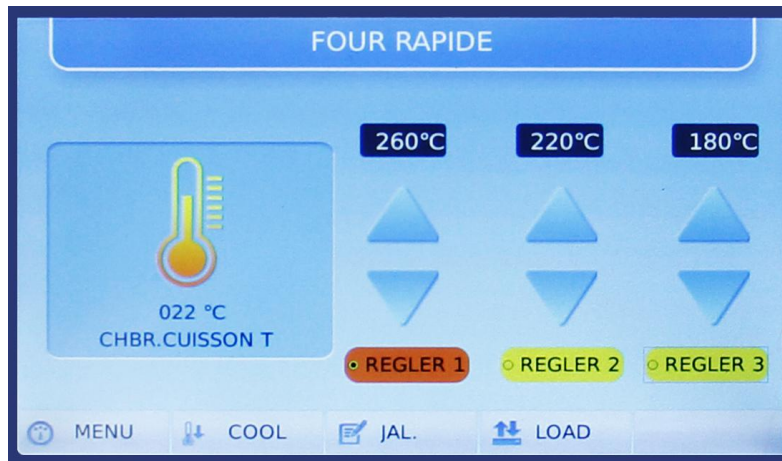


Figure 6.1

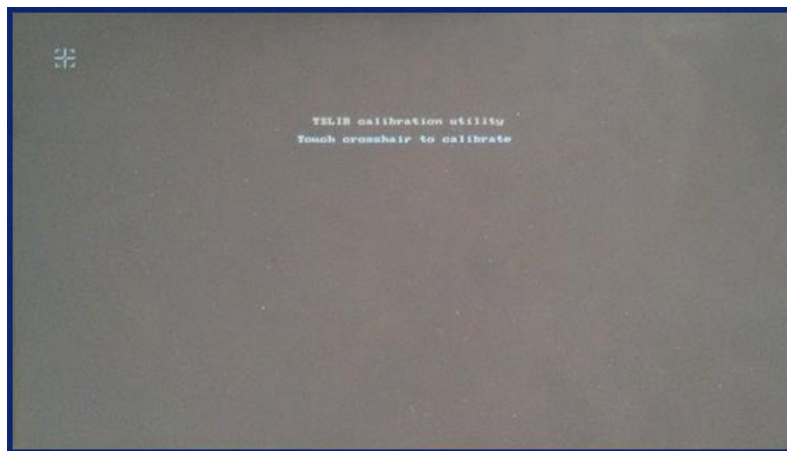


Figure 6.23

Chapitre VII Editer programme de recette

7.1 Editer programme de recette(COOK)

Le four rapide SN360 par s'effectue à cuire la nourriture à l'aide d'une combinaison de la convection thermique, du choc thermique, du chauffage micro-onde et du chauffage infrarouge. La préparation des recettes excellentes s'agit de la vitesse et de la qualité de cuisson des aliments et du taux de rétention de la nutrition et de l'eau. L'édition du programme de recette devrait être compris et s'effectuer par référence aux éléments suivants:

Un programme de recette(COOK) comprend les éléments suivants

Régler la température de la cavité du four (REGLER1-3): une fois est réglée la température dans la cavité requise par le fonctionnement du programme de recette dans l'interface initiale la four va la maintenir à tout moment. La plage de température définie est 000-280 °C. Différentes températures sont nécessaires aux aliments différents significatifs et de différents types. Par

conséquent, le système de menu offre trois modèles de température, dont les valeurs de référence de température sont:

REGLER1: 260 °C

REGLER2: 220 °C

REGLER3: 180 °C

L'utilisateur peut régler sur la base de son expérience et sa demande.

DUREE TOTALE: la somme de temps de chaque phase.

Phase d'application du programme de recette(COOK): chaque recette(COOK) peut fournir six phases au maximum, dont chaque phase la durée (TIME), la puissance micro-onde (ONDE%) ou le volume d'air chaud (AIR%) peut être réglée séparément. L'utilisateur peut choisir plusieurs phases à sa demande. Lors du fonctionnement du programme de recette(COOK), le four va fonctionner, successivement de l'ordre de 1 à 6, en fonction du réglage en matière de la durée de phase TIME, de la puissance micro-onde (ONDE%), du volume de l'air chaud (AIR%), etc. Il peut effectuer une programmation multiniveau et un fonctionnement par phase et fournir un chauffage dynamique à l'aide de l'air chaud et de micro-onde également, ce qui permet d'améliorer l'efficacité et l'uniformité en matière de du chauffage et de garantir la capacité de coloration remarquable.

Durée de phase (TIME): la durée de chaque phase peut être réglée séparément.

Puissance micro-onde (ONDE%): les micro-ondes peuvent réchauffer la nourriture à l'intérieur et à l'extérieur en même temps et la puissance micro-onde de chaque phase peut être réglée séparément, dont les paramètres sont respectivement 000, 010, 020, ..., 090, 100. 000 signifie un état d'arrêt de micro-ondes et il n'y a pas de sortie de micro-ondes à cette phase concernée, ce qui permet un équilibre thermique par transfert de chaleur à l'intérieur des aliments; 100 signifie des sorties de micro-ondes à cette phase concernée et la plus grande puissance qui offre un rapide chauffage; les autres paramètres signifient des sorties intermittentes de micro-ondes, par exemple, 060 signifie une sortie de micro-ondes dans 60% de la durée de cette phase concernée, c'est-à-dire, il n'y a pas de micro-ondes dans le reste de la durée. Les sorties intermittentes de micro-ondes permettent non seulement de chauffer la nourriture rapidement, mais aussi d'équilibrer sa chaleur interne à l'aide du transfert de chaleur de la nourriture propre de sorte que le chauffage soit de manière plus uniforme, et que le taux de rétention de l'eau soit élevé.

Volume de l'air chaud (AIR%): L'air chaud peut chauffer la nourriture de l'extérieure à l'intérieure, ayant une capacité excellente de coloration et de rétention d'eau. Le volume de l'air chaud à chaque phase peut être réglé séparément. La plage de réglage est 010-100. 010 est la valeur minimale du système par défaut, qui fournit le minimum d'air chaud. En ce moment, la nourriture est chauffée par convection thermique. 100 représente le plus grand air chaud et le choc thermique formé sur la surface permet de chauffer et de colorer la nourriture rapidement. Compte tenu de 010-100, si le volume d'air est plus grand, l'effet de chauffage et celui de coloration superficielle de la nourriture seront plus évidents.

Pour éditer un programme de recette(COOK), veuillez consulter les étapes

suivantes:

Avant d'éditer un programme de recette(COOK), il faut d'abord déterminer que quel modèle de température (REGLER) soit utilisé. Le système fournit trois REGLERS, dans lesquels les paramètres de chacun peuvent être réglés par l'utilisateur propre.(En général, il vaut mieux ne dépasser 260° C)

Note: lorsque la puissance micro - onde (ONDE%) est 100%, une augmentation de la température de 1 °C demande environ 0,0035 secondes pour une nourriture de 1 gramme (g).

1. Déterminer la durée de micro-ondes—lorsque les micro-ondes sont de 100%, déterminer une durée préliminaire de micro-ondes nécessaire au fonctionnement de ce programme de recette(COOK):

La durée de micro-ondes = M * (T2 - T1) * 00035 (unit é seconde)

M — poids de la nourriture (unit é g);

T1 — température initiale de la nourriture (unit é °C); de manière générale, température ambiante (environ 18 °C), réfrigération (environ 3-5 °C), congélation (environ - 18 °C).

T2 — température cible de la nourriture (unit é °C); généralement, la température des aliments à chauffer à l'intérieur est définie par l'utilisateur propre.

* — signe multiplicative

2. Déterminer la durée totale pour le programme de recette(COOK):

(1) Si la puissance micro-onde ONDE% est réglée à 100%, la durée totale pour le programme de recette(COOK) sera égale à celle de micro-ondes;

(2) Si la puissance micro-ondes ONDE% est inférieure à 100% (à condition que la puissance micro-ondes soit W), la durée totale pour le programme de recette(COOK) = celle de micro-ondes calculé théoriquement/ W; (/ pour la division), par exemple: si la puissance micro-onde utilisé est 080%, la durée totale pour le programme de recette(COOK) = celle de micro-ondes calculé théoriquement/08.Dans des circonstances normales, essayez de ne pas utiliser 100% pour la puissance micro-onde, ce qui permet d'éviter de surchauffe des magnétrons à micro-ondes de et de prolonger la durée de vie des tubes à micro-ondes.

3. Déterminer la quantité de phase: un programme de recette(COOK) fournit un total de six phases. De manière générale, si on demande une meilleure uniformité de chauffage, un plus haut taux de rétention de l'eau et de la nutrition, une meilleure coloration superficielle, il faut appliquer plus de phase, parce que à chaque phase on peut régler individuellement la durée, les micro-ondes, et le volume d'air afin de répondre à différents besoins pendant le chauffage. Lors de sélectionner des phases l'utilisateur doit tenir pleinement compte combien de parts un programme de recette(COOK) peut être décomposé selon sa fonction et que chaque part s'effectue une fonction différente. Selon les caractéristiques et les exigences des aliments l'utilisateur peut choisir les fonctions suivantes:

Décongélation — décongeler rapidement des aliments. En générale, il vaut mieux ne régler pas la puissance micro-onde (ONDE%) à une valeur trop grande. Il faut la régler moins de 070%, mais pour certains aliments on peut également la régler 100%. Le volume d'air chaud peut être réglé dans une domaine de 010-030%;

(Il n'est recommandé pas d'utiliser le four rapide pour décongeler. Il faut décongeler avant la cuisson, sinon il va perdre du temps);

Rétention de l'eau — former rapidement une couche durcie sur la surface des aliments afin de maximiser la rétention de l'eau et de réduire la perte de l'eau dans le processus de chauffage suivi (Dans cette fonction, il ne faut régler la puissance micro-onde (ONDE%) trop grande. En général la valeur doit être inférieure à 050%; le volume d'air chaud peut être réglé légèrement plus élevé, par exemple supérieur à 050%);

Chauffage rapide — chauffer la nourriture à son intérieur et sur sa surface et réduire considérablement la durée de cuisson (Dans cette fonction, la puissance micro-onde peut être réglée à une valeur plus élevée par exemple supérieure à 080% et même atteignant 100%; le volume d'air chaud est non limité);

Veille — arrêter de le chauffage active et équilibrer la chaleur interne de la nourriture à l'aide du transfert de chaleur, ce qui contribue à améliorer l'uniformité de la chaleur interne (Dans cette fonction, la puissance micro-onde (ONDE%) est faible et le volume d'air est 010%);

Coloration — après un chauffage rapide, colorer la surface dans un laps de temps relativement court (Dans cette fonction la puissance micro-onde n'est pas limitée et selon les besoins, le volume d'air doit être réglé légèrement plus élevé par exemple, supérieur à 050%).

L'utilisateur peut diviser un programme de recette(COOK) en plusieurs phases en fonction des caractéristiques et des exigences des aliments, par référence aux éléments ci-dessus.

(Note: selon les caractéristiques des aliments, on peut également utiliser 1 phases seulement)

4. Régler la durée (TIME) pour chaque phase: la somme de les durées de toutes les phases est égale à la durée totale de programmes de recette(COOK)s (DUREE TOTALE). On doit être pleinement pris en considération des principales fonctions de cette phase concerné lors de régler sa durée (TIME).

5. Régler la puissance micro-onde pour chaque phase (ONDE%): on doit être pleinement pris en considération des principales fonctions de cette phase concerné lors de régler la puissance micro-onde(ONDE%), par exemple, dans la fonction de veille, sa valeur doit être 000 ; dans les fonctions de rétention de l'eau et de coloration, elle ne peut pas être réglé trop élevée. Au contraire, elle doit être réglé relativement élevée dans la phase de chauffage rapide, par exemple, plus de 080% ou 100%. **La somme de durée de fonctionnement efficace des micro-ondes doit être identique ou proche au temps calculé de micro-ondes.**

6. Régler le volume d'air chaud pour chaque phase (AIR%): on doit être pleinement pris en considération des principales fonctions de cette phase concernée lors de régler le volume d'air chaud (AIR%), par exemple, dans la fonction de veille, sa valeur doit être 010%; dans la fonction de chauffage rapide, il n'y a pas de limite sur le volume ; dans les fonctions des rétention de l'eau et de coloration, la valeur doit être relativement élevée, par exemple, plus de 050%)

7. Vérifier l'effet de la cuisson et perfectionner les paramètres de programme de recette(COOK)

Pas assez de chauffage à l'intérieur de la nourriture—il faut augmENTRER de manière appropriée la puissance micro-onde (ONDE%) ou la durée(TIME), ou augmENTRER les deux simultanément, jusqu'à ce qu'il satisfasse aux exigences;

Trop haute température de la nourriture—il faut réduire de manière appropriée la puissance (ONDE%) ou la durée (TIME), ou réduire les deux simultanément, jusqu'à ce qu'il satisfasse aux exigences;

Faible coloration sur la surface ou pas assez fragile—il faut augmenter de manière appropriée le volume d'air chaud (AIR%) ou la durée (TIME), ou augmenter les deux, jusqu'à ce qu'il satisfasse aux exigences;

Profonde coloration sur la surface ou brûlé—il faut réduire de manière appropriée le volume d'air chaud (AIR%) ou la durée (TIME), ou augmenter les deux, jusqu'à ce qu'il satisfasse aux exigences; (Si les solutions ci-dessus ne peuvent pas satisfaire aux exigences, il faut réduire la température de la cavité du four)

Pas assez de chauffage ou de coloration sur le fond de la nourriture—il faut référer aux solutions suivantes:

Augmenter de manière appropriée la durée (TIME) ou le volume d'air chaud (AIR%,) ou augmenter la température de la cavité du four;

Retourner la nourriture et continuer à chauffer pendant le fonctionnement du programme de recette(COOK). En particulier, quand on cuit la nourriture d'une épaisseur ou d'un diamètre supérieure à 8 cm, ou la nourriture d'une texture plus dense, le retour apportera un meilleur effet pendant le processus de chauffage. (Généralement, il faut retourner lors de la moitié du cycle de cuisson)

Note: Tout suivant juste vous sert de référence à votre édition du programme de recette(COOK). Les paramètres varient grandement entre différents aliments et exigences. Généralement, un programme satisfaisant se forme souvent dans plusieurs tentatives et améliorations.

Pour les mêmes aliments, afin d'obtenir l'effet identique, il faut veiller à ce que les facteurs suivants soient sensiblement inchangés:

La composition, le poids et le teneur en eau de des aliments.

La température de la cavité du four au cours du fonctionnement du programme.

L'état initial des aliments et les ustensiles de cuisson. De différents effets se produisent parmi les aliments frais et congelés et des ustensiles en différents matériaux peut également produire des effets différents sur les aliments.

7.2 Exemple de programme de recette(COOK): pizza réfrigérée de 9 pouces

Taille: 9 pouces

Poids: 336 G

Etat initial: réfrigéré T1=3 °C

Température interne cible: T2 = 95 °C

Exigence en matière de surface: coloration uniforme sur la surface, sec jaunâtre et croustillant à la ronde.

Ustensile utilisé assiette de four métallique

Tout d'abord, il faut fixer, lors de la cuisson de la pizza, l'utilisation du modèle de température 3 (régler la température de la cavité du four à 260 °C).

Note: lorsque la puissance micro - onde (ONDE%) est 100%, une augmentation de la température de 1 °C demande environ 0,0035 secondes pour une nourriture de 1 gramme (g).

1. Fixer la durée de micro-ondes:

$$\text{Durée de micro-ondes} = M \cdot (T_2 - T_1) \cdot 0.0035$$

$$= 336 \cdot (95 - 3) \cdot 0.0035$$

$$= 108 \text{ (secondes)}$$

2. Fixer la durée totale du programme de recette(COOK):

Si la puissance micro-onde est fixée à 090% environ en moyenne pour chaque phase du programme de recette(COOK), la durée totale du programme de recette(COOK) DUREE TOTALE = 108/0.9 = 120 secondes;

Parce que l'unité de mesure est réglée à 10 secondes, la durée totale du programme de recette(COOK) réellement utilisé doit prendre un entier multiple de 10.

3. Fixer la quantité de phase:

Le programme est divisé en phases suivantes:

- (1) Rétention de l'eau;
- (2) Chauffage rapide;
- (3) Coloration superficielle.

Avec un total de 3 phases, selon le procédé ci-dessus est préalablement établie un programme de recette(COOK) pour une pizza épaisse de 9 pouces réfrigérée menu, comme le tableau ci-dessous (durée totale: 02:00)

Procédé	Phase	TIME	ONDE%	AIR%
Rétention de l'eau	1	00:30	080	060
Chauffage rapide	2	01:00	090	030
Coloration superficielle	3	00:30	090	070
	4	00:00	000	010
	5	00:00	000	010
	6	00:00	000	010

Après le fonctionnement du programme, vérifier l'effet de cuisson et modifier de manière appropriée les paramètres du programme selon la procédure ci-dessus jusqu'à ce qu'il soit satisfait.

Chapitre VIII: Choix des ustensiles de cuisine ad équats

Une utilisation incorrecte des ustensiles de cuisine, conduira à: l'apparition d'une flamme dans la cavité de cuisson, du feu, des bosses, une réduction de l'efficacité le risque de dommages des composants électriques etc.; avant l'utilisation, veuillez vérifier si oui ou non tous les récipients sont appropriés, veuillez vous référer au tableau ci-dessous:

Tableau 8.1 Tableau de sélection des ustensiles de cuisson

Type de récipient		Méthodes de cuisson			Remarques
		Micro-ondes (uniquement pour micro-ondes)	Convection (uniquement pour chauffage)	hybride (Micro-ondes + chauffage)	
Résistance à la chaleur du récipient	Verre-acier	√	√	√	Ne pas utiliser ceux dont la surface est plaquée avec du métal
	Verre-céramique	√	√	√	
	Céramique	√	√	√	
	Pierre / Poterie	√	√	√	
Les récipients en métal (y compris les produits bordés de porcelaine)	Plaque métallique	√	√	√	Hauteur des plaques en métal/récipients en métal ne devant pas dépassé 30 mm, il est préférable que la proportion de la plus grande des dimensions externes et de la hauteur ne soit pas moins de 10: 1, l'intervalle entre le bord du récipient et la cavité du four rapide ne doit pas être inférieur à 10 mm. La taille des trous de la structure en métal et la densité de maillage Il doit répondre aux exigences de l'environnement de micro-ondes.
	Structure en métal	√	√	√	
Récipients en	Récipients rigides résistant aux hautes températures (spécialement utilisés pour	√	√	√	Avant utilisation, vérifiez les règles d'utilisation prescrites

plastique	le four, généralement la température atteint plus de 500°C)				par le fabricant
	Réipients en plastique non résistant aux hautes températures (spécialement utilisés au four à micro-ondes)	√	×	×	
Classe des fournitures	Les produits de papier tels que les inflammables	×	×	×	Ne pas utiliser des articles inflammables. Mais à l'exception de ceux pouvant résister aux températures élevées sans se fissurer.
	Peut être utilisé comme pellicule de plastique du four à micro-ondes	√	×	×	
	Feuille jetable	×	√	×	
Autres classes	Pot en métal	×	√	×	
	Papier ciré	×	×	×	
	Pas en verre-acier	×	×	×	
	Réipients en bois	×	×	×	Broches pouvant être utilisés dans tous les environnements
	Réipients en plastique non résistant aux hautes températures (A ne pas utiliser dans le four)	×	×	×	
Autres classes	Vaisselle	×	×	×	
	Sonde de température	×	×	×	
	Étiquette en fer	×	×	×	
	Mousse de polystyrène	×	×	×	
	Produits en papier non résistant aux hautes températures (A ne pas utiliser dans le four)	×	×	×	

Note: "√" Utilisable "×" Non utilisable

Remarque: Modifiez la structure de la grille du four ou de l'utilisation non autorisée d'autres alternatives peuvent conduire à des micro-ondes inefficaces, ou endommager des composants électriques, et dangereux, et qui ne sont pas compris dans la garantie.

Chapitre IX: Réparation et maintenance

Les performances de cuisson et de certaines composantes prévues lors de la durée de vie d'utilisation peuvent être négativement influencées par des accumulations de carbure de graisse et des résidus alimentaires. Faire des entretiens et des réparations de manière active et correcte est bien la responsabilité de l'opérateur, la propreté et l'entretien d'un four rapide ne relèvent pas de la garantie.

9.1. Préparation des fournitures

Détergents, éponges, tampon à écurer en nylon, chiffon de nettoyage, chiffon doux, une brosse à poils doux, des lunettes de protection et des masques anti-poussière.

9.2. Procédures de nettoyage

1. Apprêter un four rapide

(1) S'assurer que la TEMP de cavité de cuisson du four rapide atteint la température ambiante, sinon, attendre le refroidissement du four rapide avant le nettoyage, l'entretien; l'on peut utiliser la fonction "Baisser la température".

(2) Une fois que les exigences de température de nettoyage sont atteintes, fermer le four, couper l'alimentation électrique générale, strictement éviter d'effectuer des opérations d'entretien quand l'appareil a de l'électricité.

2. Retirez les grilles du four et d'autres articles auxiliaires de cuisson, enlever tous les types de résidus alimentaires des grilles et de la cavité intérieure du four.

3. Nettoyage de la cavité du four

(1) Utilisez une brosse douce ou une gomme non-métallique pour nettoyer les débris alimentaires de la cavité intérieure du four et d'autres objets auxiliaires. Attention: Ne pas frotter le disque MICA et convertisseurs catalytiques directement avec une gomme, essuyer avec un chiffon humide et essuyer délicatement le disque MICA.

(2) Le détergent de nettoyage est pulvérisé sur une éponge ou un chiffon doux, puis doucement et uniformément sur la surface de la cavité, c'est à dire toutes les surfaces de contact de la cavité intérieure du four avec la circulation à air ainsi que les particules de graisse attachées à sa surface (à l'exception des convertisseurs catalytiques et du disque MICA). Le détergent doit rester sur la surface pendant au moins environ 7-10 minutes.

(3) Essuyez soigneusement avec une serviette en papier humide la surface de la cavité du four jusqu'à ce qu'elle soit complètement propre.

4. Nettoyage de l'intérieur de la porte et la plaque avant de la cavité du four

(1) Utilisez une brosse douce ou une gomme non métallique pour nettoyer les débris de

nourriture et d'autres objets auxiliaires de la porte du four et des plaques situées devant celui-ci.
Note: ne pas directement gratter le joint de la porte.

(2) Pulvériser le détergent sur une éponge ou un chiffon doux, puis frottez soigneusement la porte et la plaque avant.

(3) Utilisez avec un chiffon ou une serviette en papier doux et propre pour essuyer la porte du four ainsi que la plaque avant, soyez particulièrement prudent en essuyant le joint.

5. Nettoyage des parties extérieures du four

Utilisez une serviette propre ou un papier humide pour nettoyer les parties extérieures du four, la garniture supérieure et inférieure, les décorations de la parties gauche, les décorations des deux parties le couvercle, le plaque arrière ainsi que le panneau de commande et le clavier, veillez à ne pas permettre à l'eau d'entrer dans le clavier et dans les trous de ventilation.

6. Nettoyage de la grille du four.

7. Après le nettoyage, laissez le four sécher naturellement. Terminé

(Note spéciale: Si il est difficile de nettoyer l'huile ou d'autre accumulation de la cavité de cuisson, l'utilisateur peut éditer soi-même son propre programme de "Pré-lavage": choisir la commande recette(COOK) de n'importe quel menu, les réglages des commandes du menu recette(COOK) sont les suivants: définir la température avec REGLEREMP: 120-150 °C, le volume de l'air: AIR%: 030-050, micro-ondes ONDE%: 000-050%; la durée TIME: réglé sur base d'expérience Mettre un grand récipient ouvert remplis d'eau dans le four, exécuter le programme, attendre que l'huile ou les autres accumulations deviennent mous sous l'action de la vapeur d'eau, puis en rampe jusqu'à une température de sécurité (40°C) avant d'effectuer le nettoyage.

9.3 Questions nécessitant une attention particulière

Il faut ----- garder la poêle propre, il est recommandé de la nettoyer tous les jours, le nettoyage du four devrait être lors de la période hors-pointe, avant de l'utiliser le matin ou à la fin de la journée, surtout la plaque avant de la cavité la paroi intérieure de la cavité la grille du four et les joints de porte doivent être propres.

Il faut ----- seulement utiliser les accessoires de cuisine autorisés dans le four rapide tels que différents types de récipients.

Il faut----- avant d'effectuer la maintenance et le nettoyage diminuer la température du four à une plage de sécurité et couper l'alimentation électrique principale du four.

Il faut ----- strictement suivre les exigences du fabricant pour effectuer le nettoyage et l'entretien, utiliser les détergents non-corrosifs sécurisés, les détergents doivent atteindre le niveau de protection de l'environnement alimentaire, utiliser une gomme non-métallique, propre, un tissu doux, un chiffon ou du papier absorbant.

Il faut ----- faire attention en nettoyant le joint de la porte, frotter proprement (une fois le joint endommagé le four rapide doit immédiatement cesser d'être utilisé pour éviter les fuites micro-ondes et de la vapeur, le faire remplacer par un personnel professionnel).

Il faut ----- utiliser suffisamment une serviette en papier propre ou un tissu doux pour nettoyer l'humidité de l'intérieur de la cavité de cuisson.

Il faut ----- essuyer les parties extérieures avec un micro chiffon doux propre, utiliser adéquatement une petite quantité de détergent.

Il faut ----- immédiatement vider et nettoyer la boîte à gouttes d'huile.

Il faut ----- immédiatement nettoyer tout chiffon doux ou d'autres objets utilisés.

Il ne faut pas ----- utiliser la poignée de porte pour bouger, déplacer le four rapide, pour prévenir la déformation de la charnière de la porte pouvant causer les fuites de micro-ondes.

Il ne faut pas ----- violemment, rapidement ouvrir et fermer la porte du four.

Il ne faut pas ----- déposer des objets sur le couvercle du four rapide ou sur l'ouverture de sa porte.

Il ne faut pas ----- démonter à sa guise n'importe quelles pièces détachées.

Il ne faut pas ----- ouvrir la porte fréquemment pour voir les aliments.

Il ne faut pas ----- utiliser un film en plastique ou en papier dans le four (utiliser uniquement la fonction de micro-ondes et la TEMP cuisson de température de la chambre de cavité ne doit pas être supérieure à 60°C ainsi l'on peut utiliser un récipient en plastique ou en papier, mais vérifier régulièrement pour éviter que la surchauffe cause du feu).

Il ne faut pas ----- laisser l'eau pénétrer dans les trous de ventilation du four et sur le panneau de commande.

Il ne faut pas ----- utiliser les détergents de nettoyage non autorisés, ne pas pulvériser en excès dans la cavité de cuisson les détergents, ne pas prendre les détergents et les pulvériser dans les tuyaux d'air de la cavité du four.

Il ne faut pas ----- laissez la graisse ou les résidus d'aliments sur toute surface de la poêle s'accumuler à long terme.

Il ne faut pas ----- pulvériser les produits anti-graisse sur les convertisseurs catalytiques.

Il ne faut pas ----- utiliser des détergents puissants, des déodorants, de l'essence, des abrasifs, des brosses métalliques, ou d'autres objets métalliques pour le nettoyage, le grattage d'une partie de la machine.

Il ne faut pas ----- laisser des gouttes d'eau dans la chambre de cuisson après le nettoyage ou l'utilisation.

Chapitre X: Alarme

Pendant l'utilisation, si il apparaî t souvent le message suivant et l'alarme sonore, s'il vous plaî t arrê ter l'utilisation et communiquer avec un personnel de r éparation autoris é

ALERTE T °C.ELEC ----- Temp ération de la cavité de l'appareil est ultra haute, veuillez contacter le r éparateur.

ALERTE T °C.CHBR -----Temp ération de la cavité de cuisson est ultra-haute, veuillez contacter le r éparateur.

ALERTE T °C.MICRO ----- La temp ération du magn éron est ultra-haute, veuillez contacter le r éparateur.

MICRO CURR ----- Alarme des conducteurs du magn éron, veuillez contacter le r éparateur.

HEATER CURR ----- Alarme des conducteurs du tube de chauffage, veuillez contacter le r éparateur.

ERREUR VFD-S ----- Panne du ventilateur, de l'onduleur. Coupez l'alimentation électrique générale du four, rallumer 20 secondes après la mise à nouveau sous tension, si le problème n'est pas r égl é, veuillez contacter le r éparateur.

Note: 1. En cas de panne du convertisseur catalytique, il faut un personnel qualifi é pour effectuer la r éparation ou le remplacement.

2. En cas de panne du four rapide il faut absolument que le fabricant ou un distributeur autoris é arrange que la r éparation soit faite par un personnel qualifi é

3. D éclaration spéciale: sans l'autorisation de l'entreprise de modifier le syst ème de commande électronique ainsi que toute structure, la soci é ne supporte aucune responsabilité des conséquences négatives qui en d écoulent

CERTIFICAT DE QUALITE

INSPECTEUR:
