

eikon[®] e2s

FR

Guide de démarrage rapide

INFORMATION IMPORTANTE - À LIRE AVANT UTILISATION - GUIDE COMPLET DISPONIBLE SUR LE SITE WEB MERRYCHEF



INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Nous vous incitons fortement à lire toutes les instructions de sécurité avant d'installer ou d'utiliser le four à micro-ondes. Le chapitre 3 du *Manuel d'installation et d'utilisation* contient des informations de sécurité très complètes, que vous devriez connaître.



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

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

ENTRETIEN ET RÉPARATIONS

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

TABLE DES MATIÈRES

Déclaration de conformité CE

La Section 1.1 du *Manuel d'installation et d'utilisation* contient la déclaration de conformité CE associée au four à micro-ondes.

Protection environnementale

La Section 1.2 du *Manuel d'installation et d'utilisation* contient les détails complets de la politique de gestion environnementale de Merrychef.

INTRODUCTION	4
À propos de ce guide	4
Les composants et leur fonction	4
INSTALLATION DE L'APPAREIL	6
Déballage de l'appareil	6
Exigences relatives à l'installation électrique	6
Exigences relatives à la surface portante	6
Espace minimal nécessaire	6
ALLUMAGE DU FOUR	7
MENU PRINCIPAL ET RÉGLAGES	8
Menu principal	8
Menu Réglages	8
Changements de réglages	9
RÉGLAGE DE DATE ET HEURE	10
MODE DE FONCTIONNEMENT/RÉGLAGES DE NAVIGATION	11
CRÉER UN PROFIL DE CUISSON	12
Création des étapes du profil de cuisson	12
Exécuter et enregistrer un profil de cuisson	14
MODE SERVICE RAPIDE	15
Utilisation d'un profil de cuisson (mode Service rapide)	15
MODE SERVICE COMPLET	16
Choix des profils de cuisson pour le menu Press&Go	16
Lancer un profil de cuisson à partir du menu Press&Go	17
Utilisation d'un profil de cuisson (mode Service complet)	18
PROCÉDURES DE NETTOYAGE	19
Refroidissement de l'enceinte	19
Nettoyage du four et des composants du four	20
Application du produit protecteur	22
Nettoyage du filtre à air	23

INTRODUCTION

Le four combiné à micro-ondes Merrychef eikon e2s offre toute la souplesse de la cuisson combinée, avec un contrôle supplémentaire sur la vitesse du ventilateur et la puissance des micro-ondes.

La cuisson combinée permet d'obtenir des résultats de haute qualité en un temps bien inférieur à celui des techniques de cuisine traditionnelle, en particulier pour cuire, dorer, rôtir et griller.

Après leur création, il est possible de programmer dans la mémoire du four des instructions précises de cuisson combinée ou par convection, qui pourront être répétées de façon aussi précise qu'exacte. Jusqu'à 1024 programmes peuvent être stockés et rappelés facilement.

Les commandes du four offrent une souplesse encore supérieure en permettant une programmation à plusieurs étapes. Ceci permet de définir exactement les conditions exigées pour des résultats de qualité, selon le type d'aliment. Un même programme de cuisson peut avoir jusqu'à six étapes, chaque étape étant définie par ses propres paramètres de durée, de vitesse de ventilateur et de puissance micro-ondes,

À propos de ce guide

L'objectif de ce guide est de vous donner une brève introduction au four Merrychef eikon e2s, il est destiné à vous permettre de démarrer aussi rapidement que possible.

Vous trouverez tous les détails d'installation et d'utilisation du four dans le *Manuel d'installation et d'utilisation*.

Lire soigneusement le *Manuel d'installation et d'utilisation* avant d'utiliser, de manipuler et de travailler sur cet appareil.

Les composants et leur fonction

1 Interrupteur ON/OFF de l'appareil

Sert à allumer ou éteindre le four combiné à micro-ondes. L'appareil n'est pas isolé de l'alimentation électrique lorsque cet interrupteur est sur OFF.

2 Panneau de commande à écran easyToUCH®

Lorsque l'appareil est allumé, l'écran easyToUCH® éclaire l'interface utilisateur.

3 Plaque signalétique

Située sur le panneau arrière de l'appareil, la plaque signalétique indique le numéro de série, le type du modèle et les spécifications électriques.

4 Port USB

Une prise USB située sous le capot permet de mettre à jour les programmes enregistrés sur l'appareil. Voir Instruction d'utilisation MenuConnect® USB dans la Section 8.2.7 du *Manuel d'installation et d'utilisation*.

5 Sorties d'air

L'air utilisé pour refroidir les composants internes et la vapeur sont évacués de l'enceinte par les sorties d'air situées à l'arrière de l'appareil. Les sorties d'air doivent rester dégagées et ne laissent pas l'énergie des micro-ondes s'échapper dans l'environnement.

6 Porte de l'appareil

La porte est une barrière énergétique de précision avec trois dispositifs de sécurité contre les micro-ondes.

La tenir toujours propre et ne pas l'utiliser pour soutenir des objets lourds.

Voir les *Procédures de nettoyage* à la page 19.

7 Filtre à air

Le filtre à air situé en bas à l'avant du four fait partie du système de ventilation. Il ne doit pas être obstrué et doit être nettoyé quotidiennement comme indiqué dans les *Procédures de nettoyage* à la page 19. L'appareil ne fonctionnera pas si le filtre à air n'est pas en place.

8 Poignée de la porte

La poignée de la porte est une barre rigide que l'on tire vers le bas en l'éloignant de l'appareil pour l'ouvrir.

9 Joints de porte

Ils assurent une fermeture hermétique de la porte. Ils assurent toujours propres et contrôler régulièrement tout signe de dommage. Au premier signe d'usure, ils doivent être remplacés par un réparateur Merrychef agréé. Voir les *Procédures de nettoyage* à la page 19.

10 Diffuseur d'air

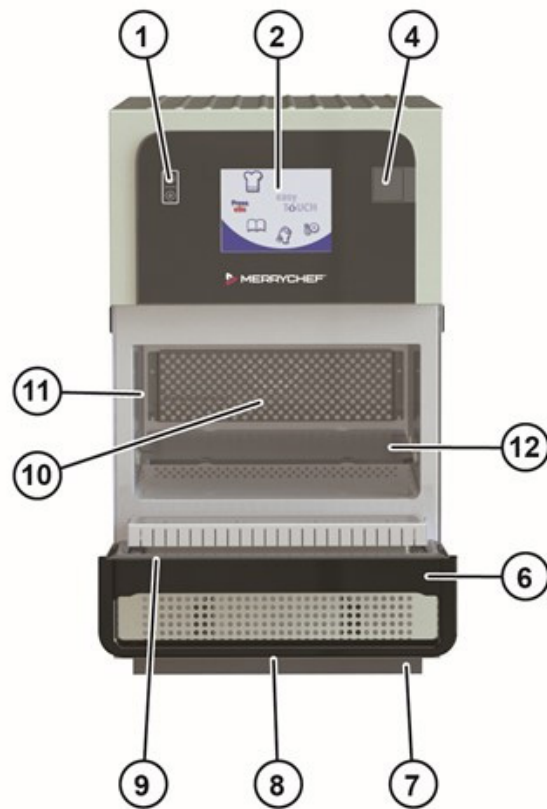
(Tous les appareils n'en sont pas équipés.) Tenir le diffuseur d'air propre et exempt de débris. Prendre grand soin lors du nettoyage de cette zone de l'appareil en tenant compte des différentes exigences des *Procédures de nettoyage* à la page 19.

11 Enceinte

L'enceinte (chambre de cuisson) est réalisée en acier inoxydable et sert à la cuisson des aliments. La tenir propre en suivant les instructions de nettoyage indiquées dans la section *Procédures de nettoyage* à la page 19.

12 Plaque de cuisson

La plaque de cuisson est plane et carrée, les quatre côtés comportant des logements circulaires pour faciliter le positionnement sur les ergots de support de l'enceinte (deux de chaque côté).



INSTALLATION DE L'APPAREIL

Déballage de l'appareil

Déballer l'appareil en suivant les instructions du Chapitre 5 du *Manuel d'installation et d'utilisation*, qui contient des informations complètes sur les exigences applicables à l'emplacement d'installation, le déballage de l'appareil et son montage sur un plan de travail.



Le *Manuel d'installation et d'utilisation* contient des instructions de sécurité concernant le déballage et le montage de l'appareil. Vous devez lire complètement ces instructions avant de déballer et d'installer l'appareil.

Exigences relatives à l'installation électrique

Assurez-vous de prévoir à l'avance l'installation électrique de l'appareil. Le chapitre 6 du *Manuel d'installation et d'utilisation* contient des informations complètes sur la planification et les exigences de l'installation électriques.



Le *Manuel d'installation et d'utilisation* contient des instructions de sécurité pour travailler de façon sûre pendant l'installation électrique. Vous devez lire complètement ces instructions avant de commencer l'installation électrique.

Exigences relatives à la surface portante

La surface portante doit posséder les propriétés suivantes :

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

Poids à vide de l'appareil

e2s version forte puissance	61,0 kg	(134 lb)
e2s version puissance standard	51,7 kg	(114 lb)

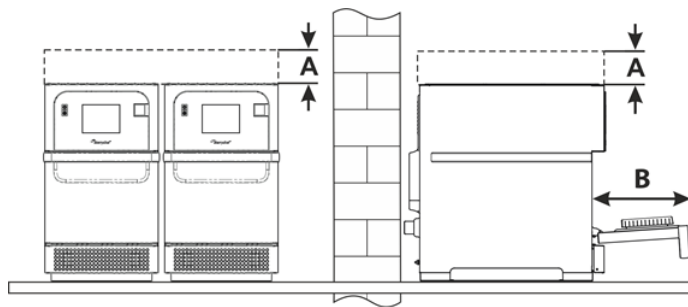
Espace minimal nécessaire

Le graphique et le tableau suivants donnent l'espace minimal nécessaire pour l'appareil. Ils montrent également les distances minimales horizontales par rapport aux surfaces et murs adjacents.

A Dégagement de sécurité depuis le haut (A) = 50 mm (2")

B Profondeur nécessaire 310 mm (12,2"), porte d'appareil ouverte à 90°

Dégagement de sécurité à gauche et 0 mm (0") à droite et à l'arrière



L'espace de sécurité au-dessus doit toujours être respecté.

ALLUMAGE DU FOUR



Avant d'allumer le four, utiliser les listes de contrôle de la Section 7.2 du *Manuel d'installation et d'utilisation* pour vous assurer d'avoir répondu à toutes les exigences importantes.

Pour démarrer le four :

1. Effectuer l'ensemble des contrôles de sécurité appropriés et s'assurer que l'appareil est propre et vide. Puis mettre l'appareil en marche (ON).
2. L'écran easyTouch® s'allume et affiche brièvement le numéro de série ainsi que les données relatives à l'appareil. (Pour conserver les données à l'écran, toucher légèrement l'écran une fois pour figer l'affichage. Toucher à nouveau pour continuer.)
3. Lorsque l'appareil est paramétré avec au moins deux températures de préchauffage, un choix s'affiche. Sélectionner la température voulue pour commencer à préchauffer l'enceinte. (Les flèches de défilement en bas de l'écran indiquent qu'il existe d'autres choix de températures qui ne sont pas affichés à l'écran.)
4. Pendant le préchauffage, l'affichage montre la progression du réchauffage de l'enceinte jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Pour arrêter le chauffage de l'enceinte, toucher le symbole « X » rouge en bas de l'écran.
5. L'appareil est prêt à utiliser lorsque le Livre de cuisine ou le menu principal s'affiche. Si le Livre de cuisine apparaît, appuyer sur la touche Retour en bas à gauche de l'écran pour afficher le menu principal.
6. Le menu principal apparaît.

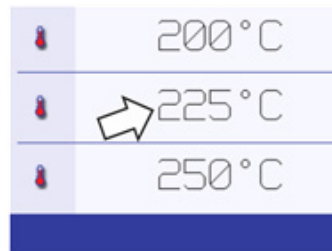
1



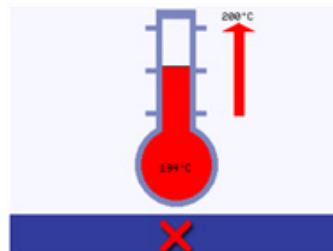
2



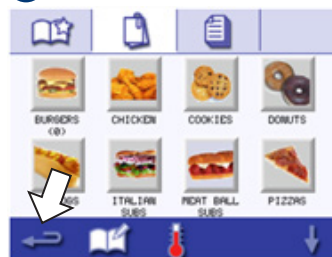
3



4



5



6



MENU PRINCIPAL ET RÉGLAGES

Menu principal



Mode Développement

Le mode Développement permet de concevoir et d'enregistrer pour réutilisation des profils de cuisson en plusieurs étapes.

Press&Go

Press&Go permet un accès rapide pour utiliser les profils de cuisson déjà enregistrés.

Livre de cuisine

Le livre de cuisine contient les profils de cuisson enregistrés dans la mémoire de l'appareil. Il permet d'afficher les favoris, les groupes de profils de cuisson et une liste de l'ensemble des profils de cuisson disponibles.

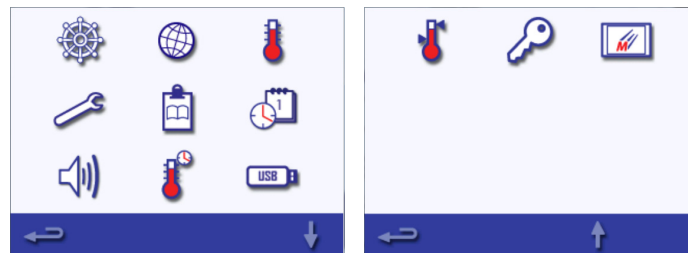
Nettoyage/Changement de température

Nettoyage/Changement de température permet de modifier la température de l'enceinte et de préparer l'appareil en vue d'un nettoyage, avec affichage de rappels pendant le processus de nettoyage.













Réglages

Les Réglages permettent de contrôler les paramètres et fonctions de l'appareil, y compris l'heure et la langue, de charger des profils de cuisson et d'effectuer des opérations d'entretien et de maintenance.

Menu Réglages



Le menu Réglages comporte les fonctions suivantes :

-  Mode de fonctionnement/réglages de navigation (voir page 11)
-  Options linguistiques
-  Réglages de température et étiquettes
-  Informations relatives à l'entretien et journaux d'erreurs (mot de passe requis)
-  Compteurs de profils de cuisson
-  Réglages de date et heure (voir page 10)
-  Niveaux de volume du haut-parleur
-  Minuterie (température / marche / arrêt)
-  Connexion programmes USB
-  Plage de température
-  Changement de réglages / mots de passe d'accès d'entretien
-  Économiseur d'écran

Changements de réglages

Les options du menu Réglages permettent de modifier le mode de fonctionnement du four. Vous pouvez par exemple régler la date, l'heure et la langue, modifier le niveau sonore du haut-parleur ou choisir un mode de fonctionnement différent.

Pour modifier les réglages :

1. Sélectionner le symbole Réglages sur l'écran du menu principal.
2. Saisir le mot de passe. (Pour plus d'informations sur la définition d'un mot de passe, voir la Section 8.2.6 du *Manuel d'installation et d'utilisation.*)
3. Sélectionner la coche verte pour afficher le menu Réglages.
4. Sélectionner le réglage voulu.
 - Si nécessaire, utiliser la flèche vers le bas en bas de l'écran pour afficher le deuxième ensemble de fonctions.
 - Quand un réglage est terminé, appuyer sur la touche Retour pour revenir au menu Réglages.
 - Faire les autres modifications de réglages nécessaires.
5. Appuyer sur la touche Retour pour sortir du menu Réglages.
6. Une invite apparaît pour soit enregistrer (SAVE), soit annuler (DISCARD) tout réglage modifié. Sélectionner l'option voulue.

Les réglages de date et heure sont décrits en page 10 et les réglages de mode de fonctionnement/navigation en page 11.

Pour tous les autres réglages, consulter la Section 8.2.6 du *Manuel d'installation et d'utilisation.*

5

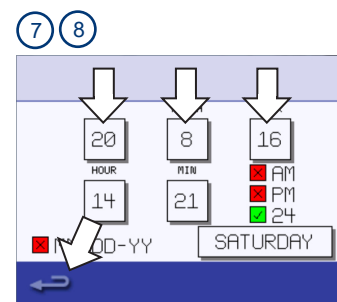
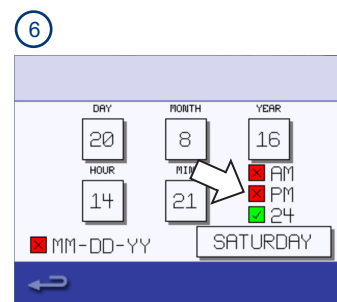
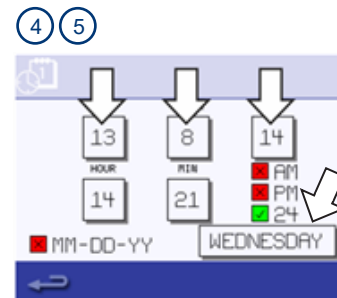
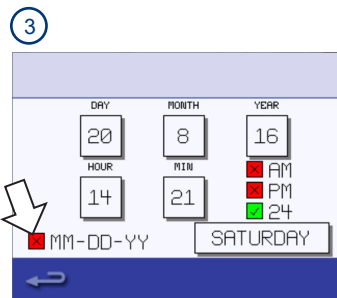
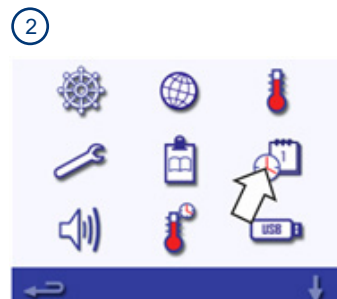


RÉGLAGE DE DATE ET HEURE

Il est important de régler la date et l'heure correctes au premier allumage du four, car le journal d'erreurs utilise ces réglages, ceci pourrait faciliter l'entretien et les réparations.

Pour régler la date et l'heure :

1. Sélectionner le symbole Réglages sur le menu principal.
2. Sélectionner le symbole Date et heure.
3. Pour afficher le jour en premier, suivi par le mois et l'année, cocher la case MM-JJ-AA (MM-DD-YY).
4. Modifier la date :
 - i. Sélectionner Jour (DAY), entrer la date du jour à l'aide du pavé numérique et sélectionner la coche verte.
 - ii. Sélectionner Mois (MONTH), entrer le mois en cours à l'aide du pavé numérique et sélectionner la coche verte.
 - iii. Sélectionner Année (YEAR), entrer les deux derniers chiffres de l'année à l'aide du pavé numérique et sélectionner la coche verte.
5. Sélectionner le jour de la semaine en les parcourant.
6. Choisir entre AM, PM ou affichage sur 24 heures.
7. Modifier l'heure :
 - i. Sélectionner Heure (HOUR), entrer l'heure en cours à l'aide du pavé numérique et sélectionner la coche verte.
 - ii. Sélectionner MIN, entrer les minutes en cours à l'aide du pavé numérique et sélectionner la coche verte.
8. Appuyer sur la touche Retour pour sortir du menu Réglages et sélectionner Enregistrer (SAVE).



MODE DE FONCTIONNEMENT/RÉGLAGES DE NAVIGATION

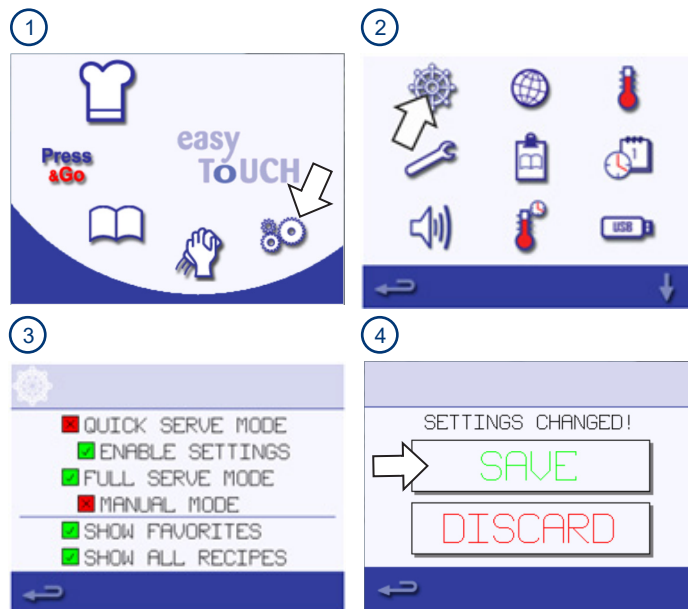
Les étapes nécessaires pour cuire un type d'aliment particulier sont enregistrées dans un **profil de cuisson**. Le profil de cuisson se crée en saisissant les étapes en **mode Manuel**. Les profils de cuisson peuvent alors être regroupés en **groupes de profils de cuisson**.

Quand les profils de cuisson ont été configurés, le four à micro-ondes peut être utilisé dans un des deux modes suivants :

- Le **mode Service rapide** permet de sélectionner un profil de cuisson dans la liste complète.
- Le **mode Service complet** permet de sélectionner un profil de cuisson dans un groupe de profils de cuisson ou dans le menu séparé Press&Go.

Pour choisir le mode de cuisson :

1. Sélectionner le symbole Réglages sur le menu principal.
2. Sélectionner le symbole Mode de fonctionnement/navigation.
3. Sélectionner le mode (Service rapide [Quick Serve], Service complet [Full Serve] ou Manuel [Manual]). Une coche verte indique que la fonction est active.
4. Appuyer sur la touche Retour pour sortir du menu Réglages et sélectionner Enregistrer (SAVE).



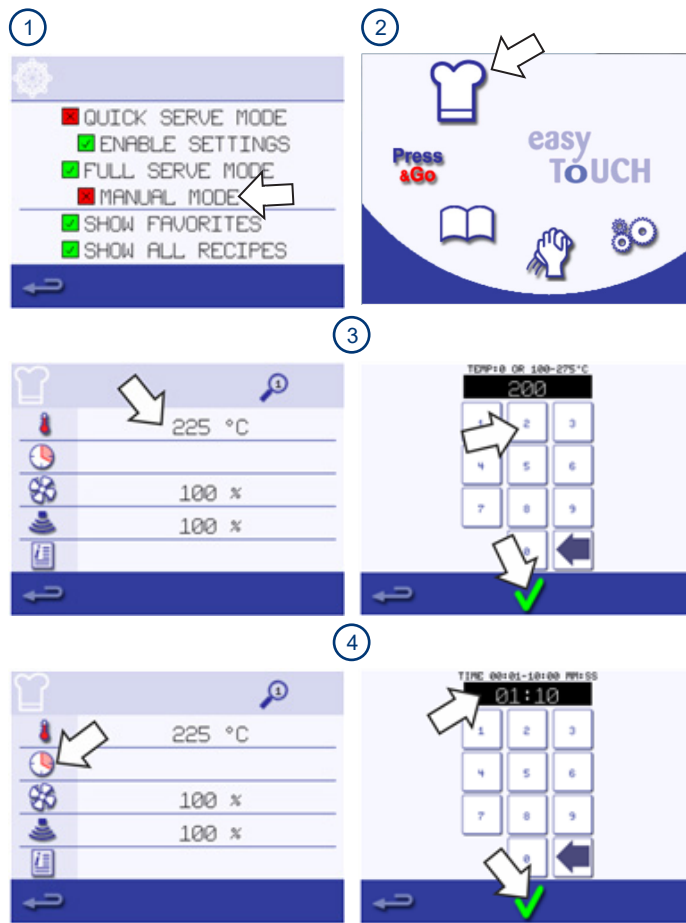
CRÉER UN PROFIL DE CUISSON

Les profils de cuisson se créent en saisissant les étapes en mode Développement avant de les enregistrer.

Étapes de création du profil de cuisson

Pour créer un profil de cuisson :

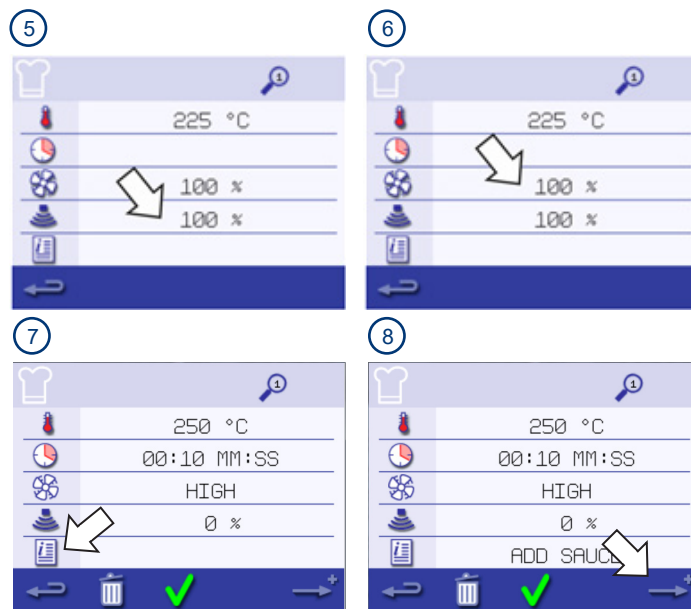
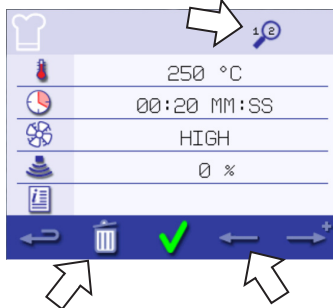
1. Sélectionner le mode Manuel [Manual] sur les réglages de mode de fonctionnement/navigation (voir page 11). Ceci vous passe en mode Développement.
2. Sélectionner le symbole Toque du chef sur le menu principal pour passer en mode Développement.
3. La valeur de température affiche la température réglée pour préchauffer l'enceinte de cuisson. Pour augmenter ou diminuer la température, sélectionner le symbole de température et saisir une valeur dans les limites affichées à l'aide du clavier. Sélectionner la coche verte pour continuer.
4. Sélectionner le symbole Horloge. Saisir le temps de cuisson jusqu'à un maximum de 10 minutes par étape à l'aide du pavé numérique. Vous pouvez par exemple saisir 110 pour 1 minute et 10 secondes. Sélectionner la coche verte pour enregistrer la valeur saisie.



5. Sélectionner le symbole Micro-ondes. Régler la puissance micro-ondes à l'aide du pavé numérique (0 et 5 à 100 %). Sélectionner la coche verte pour enregistrer la valeur saisie.
6. Sélectionner le symbole Ventilateur pour régler la vitesse du ventilateur dans les limites indiquées à l'écran. Sélectionner la coche verte pour enregistrer la valeur saisie.
7. Sélectionner le symbole Informations pour entrer une instruction d'étape (en option). Par exemple, « Étape 1 - placer un aliment dans l'enceinte ». Sélectionner la coche verte pour enregistrer l'instruction. Lors de la cuisson, l'instruction s'affiche au début de l'étape.
8. Sélectionner la flèche vers la droite en bas de l'écran pour ajouter une autre étape. Répéter les points 2 à 6 pour créer une nouvelle étape.

Les profils de cuisson peuvent avoir jusqu'à 6 étapes au maximum:

- Le symbole Loupe en haut indique l'étape actuellement affichée à l'écran.
- Sélectionner la flèche gauche/droite affichée en bas pour passer d'une étape à l'autre.
- Supprimer une étape en touchant le symbole Corbeille.



Exécuter et enregistrer un profil de cuisson

Le nouveau profil s'enregistre en l'exécutant pour vous assurer qu'il fonctionne correctement avant de l'enregistrer sous un nom avec une image dans le livre de cuisine.

1. Toucher la coche verte pour confirmer le profil de cuisson.
AVERTISSEMENT : veiller à ce qu'un aliment soit dans l'enceinte et à ce que toutes les précautions en matière de sécurité soient observées avant de lancer le profil de cuisson.
2. Sélectionner le symbole Départ pour exécuter le profil de cuisson (en option). Si les résultats ne sont pas satisfaisants, sélectionner le symbole Retour, modifier les paramètres de cuisson et tester à nouveau.
3. Sélectionner le symbole Livre de cuisine pour enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine.
4. Sélectionner une image pour représenter le nouveau profil de cuisson. Utiliser les flèches de défilement pour afficher plus d'images.
5. Saisir un nom pour le profil de cuisson, jusqu'à 20 caractères, par exemple « 1 PIZZA ». Toucher la coche verte pour enregistrer le profil de cuisson dans le livre de cuisine. Une coche verte sur le symbole Livre de cuisine indique que le profil de cuisson a été enregistré dans le livre de cuisine.

Les profils de cuisson comparables peuvent être regroupés dans des groupes de profils. Pour plus d'informations sur la création et la gestion des groupes de profils, voir la Section 8.2.5 du *Manuel d'installation et d'utilisation*, et pour des instructions sur la façon d'ajouter des profils de cuisson à des groupes, voir la Section 8.2.4.



MODE SERVICE RAPIDE

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

S'assurer qu'un aliment est placé dans l'enceinte avant de lancer un profil de cuisson. Ouvrir la porte de l'appareil, placer les aliments dans l'enceinte chaude et fermer la porte. Prendre toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous brûler.

1. Sélectionnez le symbole Tous les menus.
2. Utiliser les flèches de défilement haut/bas pour trouver le profil de cuisson. REMARQUE : Si une image est entourée d'un cadre rouge, la température de l'enceinte est trop élevée ou trop basse pour ce profil de cuisson. Voir *Changement de la température de l'enceinte de cuisson* dans la Section 8.2.4 du *Manuel d'installation et d'utilisation*.
3. Sélectionner le profil de cuisson requis pour démarrer la cuisson. Par exemple : « ITALIAN SUB x 1 ».
AVERTISSEMENT : Surfaces chaudes sur la porte et dans l'enceinte.
4. Le profil de cuisson débute immédiatement en affichant un compte à rebours, ou une instruction s'affiche d'abord. Suivre les instructions de l'étape puis toucher la coche verte pour lancer le profil de cuisson.
5. Le minuteur de cuisson compte à rebours jusqu'à zéro et fait retentir un son pour indiquer qu'une action de l'opérateur est requise à la fin d'un profil de cuisson ou d'une étape d'un profil de cuisson. Ouvrir la porte une fois le profil de cuisson terminé et retirer les aliments hors de l'enceinte. L'affichage revient alors automatiquement à l'écran Livre de cuisine.

Pour vérifier la température de l'enceinte pendant la cuisson, toucher légèrement la température affichée. La température de l'enceinte s'affiche alors avec un astérisque.



MODE SERVICE COMPLET

Choix des profils de cuisson pour le menu Press&Go

Vous pouvez choisir les profils de cuisson qui sont inclus dans le menu Press&Go.

1. Après avoir sélectionné Press&Go à partir de l'écran du menu principal, sélectionner le symbole Édition livre de cuisine.

2. Deux listes s'affichent:

- La liste de gauche présente les profils de cuisson intégrés dans le menu Press&Go.
- La liste de droite présente d'autres profils de cuisson disponibles.
- Vous pouvez faire défiler les deux listes vers le haut ou vers le bas à l'aide des flèches bleues à droite.

3. Pour rendre un profil de cuisson de la liste de droite disponible dans le menu Press&Go, le déplacer vers la gauche en le sélectionnant dans la liste de droite avant d'appuyer sur la flèche verte.

4. Choisir un profil de cuisson dans la liste de gauche. Choisir de changer sa position dans la liste ou de le supprimer vers la liste de droite:

- Pour changer l'ordre des profils de cuisson dans la liste de gauche, utiliser les flèches bleues haut/bas situées au milieu.
- Pour supprimer le profil de cuisson sélectionné du menu Press&Go, utiliser la flèche rouge au milieu.

5. Sélectionner Retour pour revenir au menu Press&Go une fois terminé.



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

Quand vous avez déplacé tous les profils de cuisson voulus vers le menu Press&Go, vous pouvez les mettre en application très rapidement.

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



Utilisation d'un profil de cuisson (mode Service complet)

1. Sélectionner le symbole Livre de cuisine sur le menu principal.
2. Sélectionner un groupe de profils de cuisson (par exemple « ITALIAN SUBS ») pour afficher les différents profils de cuisson.
3. Sélectionner un profil de cuisson à lancer, par exemple « ITALIAN SUB x 2 ».
4. Suivre les instructions qui s'affichent à l'écran, le cas échéant. Appuyer sur la coche verte pour lancer la cuisson.
5. Le temps de cuisson commence un compte à rebours pour chaque étape du programme.
6. Lorsque le profil de cuisson se termine, une barre rouge s'affiche généralement en émettant un son. Ouvrir la porte ou toucher le « X » rouge pour revenir au profil de cuisson.

REMARQUE :

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



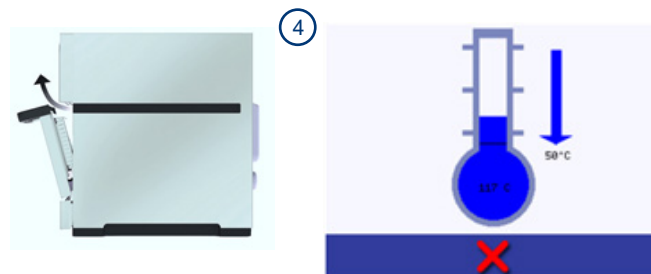
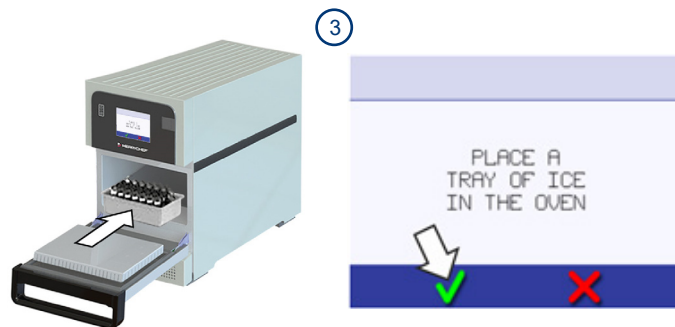
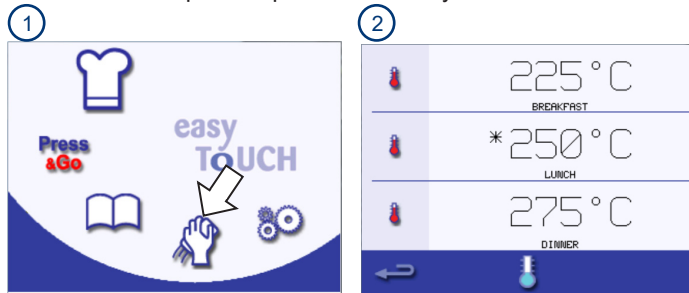
PROCÉDURES DE NETTOYAGE

Nettoyage du four combiné à micro-ondes

Pour des instructions complètes sur les tâches quotidiennes de nettoyage, les produits de nettoyage, les articles nécessaires pour le nettoyage et les méthodes de travail sûres, consulter la Section 9 du *Manuel d'installation et d'utilisation*.

Refroidissement de l'enceinte

1. En mode Service complet, sélectionner le symbole de Nettoyage à partir du menu principal. En mode Service complet, sélectionner le Thermomètre rouge.
2. Sélectionner le symbole Thermomètre bleu pour désactiver le chauffage et démarrer le cycle de refroidissement. Un message d'invite apparaît.
3. En prenant l'ensemble des précautions nécessaires, placer dans l'enceinte du four chaud un récipient approprié rempli de glace. Ceci accélère la procédure de refroidissement. Appuyer sur la coche verte pour continuer.
4. La progression du refroidissement est affichée et dure environ 20 minutes. Pour réduire le temps de refroidissement, laisser la porte de l'appareil légèrement ouverte pendant le processus de refroidissement.
5. Une fois le refroidissement terminé, retirer avec précaution le récipient de refroidissement hors de l'enceinte, à l'aide de gants de protection.
6. Le four est à présent prêt à être nettoyé.



Nettoyage du four et des composants du four

1. Ouvrir la porte de l'appareil et retirer la plaque de cuisson / la grille et tout autre récipient hors de l'enceinte.
PRUDENCE : Porter des lunettes de protection ainsi que des gants de protection en caoutchouc lors de la procédure de nettoyage.

2. Nettoyer l'ensemble des composants retirés du four dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyer avec un chiffon propre et de l'eau propre et chaude en abondance. Sécher tous les composants à l'aide d'un chiffon propre.

3. Retirer tout liquide ou aliment renversé, à l'aide d'un chiffon ou d'essuie-tout. Utiliser une brosse propre et sèche pour retirer toute particule alimentaire restée entre le fond de l'enceinte et l'intérieur de la porte avant.

4. Pulvériser avec précaution sur une éponge le nettoyant Merrychef ou un autre nettoyant approuvé par Merrychef. Nettoyer toutes les surfaces de l'enceinte **excepté la voûte et le joint de porte**.

REMARQUE : Ne pas pulvériser directement dans l'enceinte de cuisson.

5. Pour les zones difficiles, laisser agir pendant 10 minutes avec la porte de l'appareil ouverte. Utiliser un tampon ou une éponge à récurer non abrasive en nylon pour nettoyer toutes les surfaces de l'enceinte et l'intérieur de la porte de l'appareil.

REMARQUE : Ne pas récurer la voûte ou le joint de porte et ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques.

6. Essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon propre et humide. Sécher à l'aide d'un chiffon propre ou d'essuie-tout. Si nécessaire, la voûte de l'enceinte et le joint de porte peuvent être essuyés à l'aide d'un chiffon propre et humide.

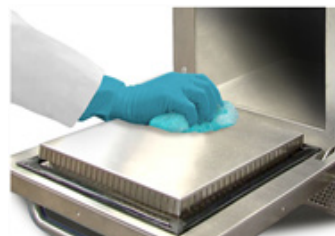
①



②



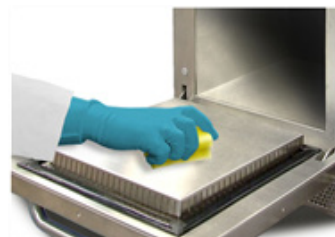
③



④



⑤

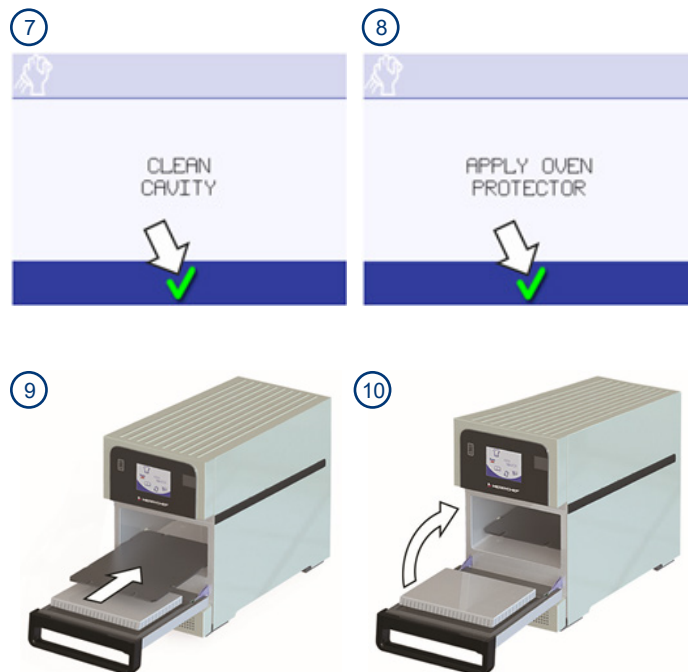


⑥



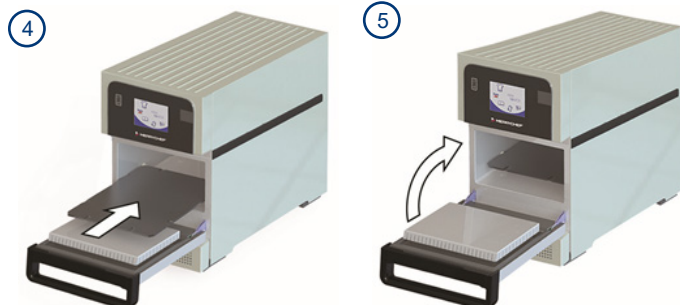
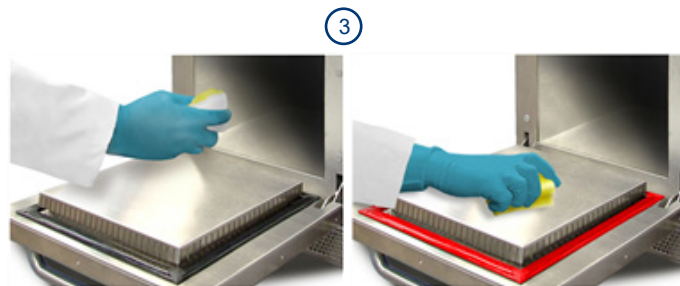
7. Toucher la coche verte pour confirmer que l'enceinte a été nettoyée. Vous serez invité à appliquer un produit protecteur (protecteur de four). L'application du produit protecteur est facultative mais recommandée pour faciliter le nettoyage le lendemain.
8. Appliquer le protecteur de four (page 22) ou toucher la deuxième coche verte pour ignorer l'application du produit protecteur.
9. Remettre la plaque de cuisson / grille nettoyée en place. Vérifier que tous les composants soient bien secs avant de les remettre en place.
10. Fermer la porte de l'appareil. Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
11. Toucher la coche verte pour continuer. Dès que la coche verte a été touchée, une invite propose de nettoyer le filtre à air (page 23).

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



Application du produit protecteur

1. Après avoir terminé les procédures de nettoyage (page 20-21), toucher la coche verte pour confirmer que l'enceinte a été nettoyée. Vous pouvez ensuite appliquer le produit protecteur Merrychef ou un autre produit approuvé par Merrychef afin de faciliter le nettoyage pour le jour suivant (en option).
2. Pulvériser sur une éponge propre le produit protecteur Merrychef ou un autre produit approuvé par Merrychef.
REMARQUE : Appliquer uniquement le produit protecteur sur un appareil propre.
3. Répartir le produit protecteur légèrement sur toutes les surfaces internes de l'appareil, en évitant la voûte et le joint de porte.
4. Reposer dans l'enceinte toutes les pièces mobiles qui avaient été retirées pour le nettoyage.
5. Fermer la porte de l'appareil.
6. Toucher la coche verte pour confirmer l'application du produit protecteur. Un message d'invite apparaît, vous demandant



de nettoyer le filtre à air.

Nettoyage du filtre à air

1. Basculer vers le bas la plaque avant située sous la porte de l'appareil.
2. Nettoyer le filtre à air :
 - i. Retirer le filtre à air.
 - ii. Nettoyer le filtre à air à l'aide d'un chiffon humide.
 - iii. Remplacer le filtre à air.
 - iv. Basculer la plaque avant à sa position d'origine.
3. Toucher la coche verte pour confirmer que le filtre à air a été nettoyé. Le four s'arrête.

REMARQUE :

- Vous pouvez maintenant rallumer le four pour polymériser le produit protecteur. Une fois la température de travail pré-réglée atteinte, le produit protecteur prend environ 30 minutes pour agir. Le produit protecteur devient marron clair lorsqu'il a fait effet.
- Quand le four est éteint, laisser la porte de l'appareil entrouverte pour permettre d'évacuer l'humidité.
- Couper l'alimentation du site avant toute pause prolongée.

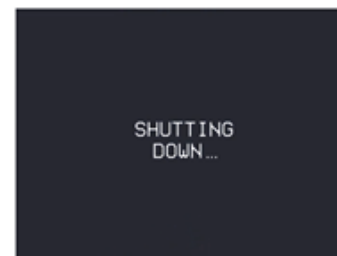
①



②



③



Élimination appropriée de ce produit (politique d'élimination des équipements électriques et électroniques)



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

Ce marquage sur le produit ou dans la documentation de ce dernier indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Afin d'éviter toute dégradation de l'environnement ou de la santé de l'homme suite à une élimination non conforme des déchets, veuillez éliminer ce produit séparément d'autres types de déchets et le recycler de manière responsable afin de promouvoir la valorisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le détaillant qui leur a vendu ce produit ou leur service administratif local pour de plus amples informations concernant le lieu et la méthode d'élimination de cet article en vue d'un recyclage respectueux de l'environnement.

Les professionnels sont invités à contacter leur fournisseur et à se référer aux conditions générales du contrat d'achat. Ce produit ne doit en aucun cas être mélangé avec d'autres déchets commerciaux à éliminer.

Nous fabriquons et réparons des cuisines pour services alimentaires grâce à une compréhension complète de cette activité. Nous favorisons les affaires de nos clients par des points de vue d'exploitation, des tendances mondiales des services alimentaires, notre savoir-faire culinaire, notre service après-vente exceptionnel et nos idées innovantes pour assurer la santé de leurs entreprises. Notre gamme sans équivalent de grandes marques propose des équipements de pointe et des systèmes complets de cuisine bâtis sur une parfaite compréhension de leur fonctionnement. C'est ce savoir-faire qui fait de Welbilt la seule entreprise d'équipement de service alimentaire pouvant affirmer que nous **parlons couramment le service alimentaire (Fluent in Foodservice)**.

Nos grandes marques sont notamment : Cleveland, Convotherm,[®] Dean,[®] Delfield,[®] Frymaster,[®] Garland,[®] Kolpak,[®] Koolaire,[®] Lincoln, Manitowoc[®] Beverage Systems, Manitowoc[®] Ice, Merco,[®] Merrychef,[®] Multiplex,[®] RDI Systems, Servend,[®] U.S. Range et Welbilt[®]



WELBILT[®]

Connectez-vous sur @ www.welbilt.com