

# INTRODUCTION

Ces fours offrent aux utilisateurs la flexibilité de la cuisson combinée avec en plus un contrôle de la vitesse du ventilateur et la fonction micro-ondes.

La cuisson combinée permet d'obtenir des résultats de haute qualité en moins de temps qu'il n'en faut avec la cuisson traditionnelle, notamment pour faire cuire, dorer, rôtir et griller des plats.

Une fois définies, des instructions précises pour la cuisson combinée ou par convection d'aliments spécifiques peuvent être programmées dans la mémoire du four de manière à pouvoir être répétées facilement et avec précision. Jusqu'à 1024 programmes peuvent être sauvegardés et appelés en toute simplicité.

## Programmation échelonnée

Les commandes du four offrent une flexibilité accrue en permettant d'effectuer une programmation échelonnée à plusieurs phases. Cela permet de paramétrer les conditions exactes requises pour des résultats de qualité en fonction du type d'aliment.

Un programme de cuisson unique peut compter jusqu'à 6 phases, chacune étant contrôlée avec sa propre durée, sa propre vitesse de ventilateur et ses propres réglages de la puissance des micro-ondes (en fonction du modèle).



**ATTENTION :**  
**CET APPAREIL EST UN PRODUIT DE CLASSE A. DANS UN ENVIRONNEMENT MÉNAGER, CE PRODUIT PEUT PROVOQUER DES INTERFÉRENCES RADIO ; DANS CE CAS, L'UTILISATEUR PEUT DEVOIR PRENDRE DES MESURES APPROPRIÉES.**



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

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

## INFORMATIONS IMPORTANTES À LIRE AVANT TOUTE UTILISATION

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 une liste des réparateurs agréés, veuillez consulter la dernière page de ce manuel. Les informations contenues dans les présentes (y compris les caractéristiques de conception et des pièces) peuvent être remplacées et sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Les instructions contenues dans ce guide ont pour but de garantir votre sécurité ainsi qu'une durée de vie élevée de votre four Merrychef.

**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUIVANTES !**

INTRODUCTION	2
<b>SÉCURITÉ &amp; DIRECTIVES</b>	
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
PRÉCAUTIONS À OBSERVER	5
USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS	5
<b>CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT</b>	
PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS	6
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	7
Spécifications	7
Numéro de série (plaque signalétique) :	7
Prescriptions :	7
INSTALLATION	9
EMPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DU FOUR	9
INSTALLATION ÉLECTRIQUE	10
GUIDE D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE	11
Mise en charge	11
<b>FONCTIONNEMENT &amp; COMMANDES</b>	
GUIDE DE MISE EN ROUTE RAPIDE : FOUR À MODE RAPIDE	12
MISE EN ROUTE	12
UTILISER UN PROGRAMME DE CUISSON	13
GUIDE DE FONCTIONNEMENT : FOUR À SERVICE COMPLET	14
MENU PRINCIPAL easyToUCH & ÉCRAN CLAVIER	14
MODE DÉVELOPPEMENT : CRÉER UN PROGRAMME DE CUISSON	15
PRESS & GO	16
UTILISER UN PROGRAMME DU LIVRE DE RECETTES	16
CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR	17
PROGRAMMES DE VISUALISATION ET D'ÉDITION	17
AJOUTER UN NOUVEAU GROUPE DE PROGRAMMES	18
DÉPLACER UN PROGRAMME DANS UN GROUPE DE PROGRAMMES	18
AJOUTER UN PROGRAMME À UN GROUPE	19
GÉRER LES GROUPE DE PROGRAMMES	19
RÉGLAGES DE CONTRÔLE DU FOUR	20
Réglages mode/navigation du four (A)	20
Options linguistiques (B)	20
Réglages de la température du four et étiquettes (C)	20
Compteurs de recettes (E)	22
Réglages de la date et de l'heure (F)	22
Niveaux des sons (G)	22
Minuteur du four (H)	22
Programmes de cuisson USB (J)	
Réinitialiser les paramètres par défaut (K)	
Plage de température (L)	
Changer le mot de passe (M)	
<b>NETTOYAGE &amp; ENTRETIEN</b>	
REFROIDISSEMENT DU FOUR AVANT NETTOYAGE	23
Refroidissement du four	23
Préparatifs pour nettoyer le four	23
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e3	24
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e4	25
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e5	26
<b>DÉTECTION D'ERREURS</b>	
TABLEAU DE DÉTECTION DE PANNES	27
ENTRETIEN	29

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être observées, notamment :

**ATTENTION !** Afin de réduire le risque de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition à un excès d'énergie dégagée par les micro-ondes :

1. Lisez l'ensemble des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et observez les « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION POTENTIELLE À UN EXCÈS D'ÉNERGIE DÉGAGÉE PAR LES MICRO-ONDES » sur la page d'introduction.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Raccordez-le uniquement à une prise secteur mise à la terre. Cf. « INSTALLATION ÉLECTRIQUE ».
4. Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits comme les œufs entiers et les récipients hermétiques (par exemple pots en verre fermés) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement pour l'utilisation prévue mentionnée dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécialement pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou pour être utilisé en laboratoire.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
8. N'utilisez pas cet appareil si sa prise ou son cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
9. Cet appareil doit être entretenu exclusivement par des réparateurs qualifiés. Contactez le centre agréé le plus proche de chez vous en vue de le faire examiner, réparer ou régler.
- 10 Vous ne devez pas couvrir/bloquer les ouvertures de l'appareil, y compris les prises d'air, les filtres et l'orifice d'évacuation de la vapeur.
- 11 Ne stockez pas cet appareil dehors. N'utilisez pas ce produit à proximité d'une source d'alimentation en eau, par exemple près d'un évier, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine, etc.
12. N'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau.
13. Gardez le cordon à l'écart de surfaces chauffées.
14. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir.
15. Soit :
  - i) Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lorsque vous fermez la porte, utilisez uniquement des savons ou des détergents doux non abrasifs appliqués avec une éponge ou un tissu doux.
  - ii) Lorsque des instructions de nettoyage séparées sont fournies, cf. les instructions relatives au nettoyage des surfaces concernées.
16. Afin de réduire le risque d'incendie dans la cavité :
  - i) Ne laissez pas trop cuire les aliments. Intervenez au niveau de l'appareil si du papier, du plastique ou d'autres matériaux inflammables sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la

cuisson.

- ii) Retirez les liens torsadés des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
  - iii) Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four fermée, éteignez-le et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.
  - iv) N'utilisez pas la cavité pour ranger des objets. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsque vous n'utilisez pas le four.
17. Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé risquent de surchauffer au-delà du point d'ébullition sans même sembler bouillir. La formation de bulles ou l'ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque le récipient est retiré du micro-ondes. CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDES BOUILLANTS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST REMUÉ OU SI UN USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.
18. N'utilisez EN AUCUN CAS uniquement la fonction micro-ondes ou cuisson combinée sans un aliment ou un liquide à l'intérieur du four, cela risquerait d'entraîner une surchauffe et de provoquer des dégâts.
19. Ne retirez JAMAIS l'extérieur du four.
20. Ne retirez JAMAIS un composant interne fixe du four.
21. Ne trafiquez JAMAIS le panneau de contrôle, la porte, les joints ou toute autre partie du four.
22. Vous ne devez EN AUCUN CAS bloquer les prises d'air, les filtres et l'orifice d'évacuation de la vapeur.
23. Ne suspendez JAMAIS de torchons sur toute partie du four.
24. Si les joints de la porte sont endommagés, le four doit être réparé par un technicien agréé.
25. Si le câble d'alimentation est endommagé de quelque manière que ce soit, il doit IMPÉRATIVEMENT être remplacé par un technicien agréé.
26. Lorsque vous manipulez des liquides, des aliments et des récipients chauds, veillez à ne pas vous ébouillanter ou vous brûler.
27. Lorsque vous réchauffez des liquides en utilisant uniquement la fonction micro-ondes ou cuisson combinée, remuez le contenu avant de le réchauffer afin d'éviter toute ébullition soudaine.
28. N'utilisez EN AUCUN CAS cet appareil pour réchauffer des biberons ou des pots de nourriture pour bébés.
29. N'utilisez EN AUCUN CAS le four pour chauffer de l'alcool, par ex. eau-de-vie, rhum, etc. Les aliments contenant de l'alcool sont plus susceptibles de prendre feu s'ils sont surchauffés ; vous devez donc faire preuve de la plus grande vigilance et ne pas laisser le four sans surveillance.
30. Ne tentez en aucun cas de faire frire des aliments dans le four.
31. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants en bas âge, de jeunes enfants ou des infirmes sans surveillance.
32. Les enfants en bas âge et les jeunes enfants doivent être surveillés afin de veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PRÉCAUTIONS À OBSERVER

1. Lisez ce manuel avant d'utiliser votre four.
2. Comme pour tous les appareils électriques, il est judicieux de faire vérifier les raccordements électriques au moins une fois par an.
3. L'intérieur du four et les garnitures des portes doivent être nettoyés régulièrement, conformément aux instructions contenues dans la section Nettoyage ; tout défaut de nettoyage est susceptible d'entraîner des risques.
4. Éteignez le four à la fin des séances de cuisson de la journée.
5. Le four ne doit en aucun cas être utilisé pour sécher du linge.
6. Comme pour tous les appareils de cuisson, veillez à éviter toute combustion des éléments placés à l'intérieur du four.
7. Les aliments conditionnés dans du plastique inflammable ou des emballages en papier doivent être transvidés dans des récipients compatibles avec la cuisson au micro-ondes/ au four afin d'éviter tout embrasement potentiel.
8. Les aliments doivent être déballés lorsque vous utilisez les fonctions convection et cuisson combinée.
9. Les œufs avec leur coquille ainsi que les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le four car ils risqueraient d'exploser.
10. Les aliments avec de la peau, par ex. pommes de terre, pommes, saucisses, etc. doivent être percés avant d'être chauffés.
11. Les aliments ne doivent pas être chauffés dans un récipient totalement hermétique car l'accumulation de vapeur pourrait le faire exploser.
12. Retirer tout excès de matière grasse pendant le « rôtissage » et avant de sortir des récipients lourds du four.
13. En cas de bris de verre dans le four, assurez-vous que les aliments sont totalement exempts de particules de verre. En cas de doute, éliminez tout aliment qui se trouvait dans le four au moment de la casse.
14. Ne tentez EN AUCUN CAS de faire fonctionner le four : lorsque des objets sont coincés dans la porte, lorsque la porte ne ferme pas correctement ou lorsque vous constatez des dégâts au niveau de la porte, des charnières, du loquet ou de la surface d'étanchéité, ou bien lorsqu'il n'y a pas d'aliments dans le four.

### Si vous voyez de la fumée :

- Éteignez
- Coupez l'alimentation électrique
- Gardez la porte fermée pour étouffer d'éventuelles flammes

## USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS

Référez-vous aux instructions du fabricant afin de déterminer la compatibilité de différents récipients ou ustensiles avec les différentes fonctions de cuisson. Le graphique suivant fournit des directives générales :

<b>Récipients résistants à la chaleur</b>		
Verre trempé Céramique vitrifiée Faïence (vaisselle/porcelaine, etc.)	✓ ✓ ✓	Ne pas utiliser d'éléments pourvus de décorations métalliques.
<b>Plateaux métalliques et barquettes en aluminium</b>		
Plateaux métalliques N'UTILISEZ AUCUN AUTRE RÉCIPIENT EN MÉTAL OU EN ALUMINIUM	✓	Les plateaux métalliques ne doivent être utilisés que s'ils sont placés sur la PLAQUE VITRIFIÉE dans la cavité du four.
<b>Récipients en plastique</b>		
Récipients en plastique pour double cuisson (micro-ondes et four traditionnel)	✓	(jusqu'à certaines températures) maintenant disponibles. Veuillez vous référer aux instructions du fabricant avant toute utilisation.
<b>Jetables</b>		
NE PAS UTILISER de produits inflammables (papier/carton, etc.)	✗	
<b>Autres ustensiles</b>		
Liens torsadés Couverts Sondes thermiques	✗ ✗ ✗	Aucun ustensile de cuisine ne doit être laissé dans les aliments lors de la cuisson dans le four.

# PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS

## 1 INTERRUPTEUR ON/OFF

Lorsqu'il est allumé, l'écran easyToUCH affiche les commandes du four. NB : éteindre cet interrupteur ne débranche en aucun cas le four de l'alimentation électrique.

## 2 PANNEAU DE CONTRÔLE DE L'ÉCRAN easyToUCH

Cf. « FONCTIONNEMENT & COMMANDES » pour de plus amples informations.

## 3 PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Située au niveau du panneau arrière du four, elle indique le numéro de série, le modèle et les caractéristiques électriques.

## 4 MenuConnect

Un port USB situé sous le logo Merrychef permet de modifier les programmes sauvegardés sur le four (cf. « USB MenuConnect », section Fonctionnement et commandes, pour de plus amples informations concernant la mise à jour de programmes).

## 5 SORTIES D'AIR

L'air utilisé pour refroidir les composants internes et la vapeur de la cavité s'échappent par les orifices d'évacuation d'air situés à l'arrière du four et au niveau du panneau latéral du modèle e5. Les sorties d'air doivent rester exemptes de toute obstruction et ne pas laisser l'énergie dégagée par les micro-ondes s'échapper dans l'environnement.

## 6 FILTRE D'ADMISSION D'AIR

Le filtre d'admission d'air situé en bas à l'avant du four fait partie du système de ventilation ; il doit rester exempt de toute obstruction et être nettoyé quotidiennement comme décrit dans « Nettoyage et entretien ». NB : le four ne fonctionnera pas si le filtre à air n'est pas installé.

## 7 POIGNÉE DE LA PORTE

Il s'agit d'une barre rigide que l'on tire vers le bas en l'éloignant du four pour ouvrir la porte.

## 8 PORTE DU FOUR

Il s'agit d'une barrière énergétique de précision avec trois dispositifs de sécurité contre les micro-ondes. La porte doit rester propre (cf. « NETTOYAGE ») et ne doit EN AUCUN CAS être utilisée pour suspendre des objets lourds.

## 9 GARNITURES DE LA PORTE

Elles assurent une fermeture hermétique de la porte. Elles doivent rester propres et être vérifiées régulièrement afin de déceler d'éventuels signes de dégâts. Au premier signe d'usure, elles doivent être remplacées par un réparateur Merrychef agréé.

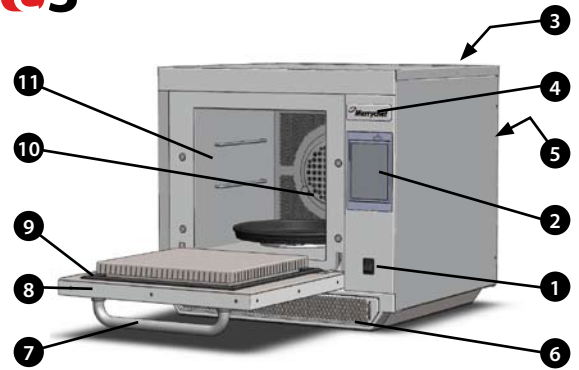
## 10 VENTILATEUR À CONVECTION, FILTRE À GRAISSES ET CONVERTISSEUR CATALYTIQUE (selon le modèle)

La grille du filtre à graisses métallique couvrant le ventilateur à convection doit rester propre et exempt de débris. Vous devez faire tout particulièrement attention lorsque vous nettoyez cette zone du four et tenir compte des différentes caractéristiques du four indiquées dans la section « Nettoyage et entretien » de ce manuel.

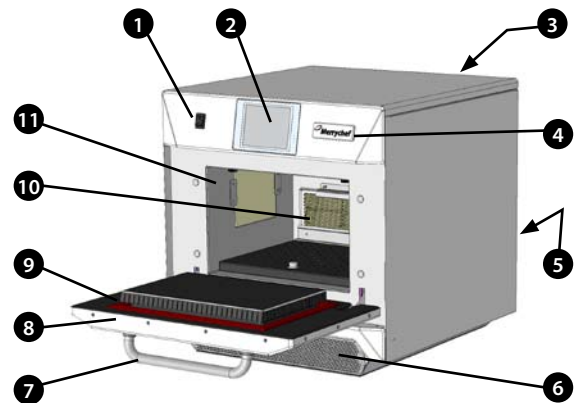
## 11 CAVITÉ DU FOUR

La cavité du four est conçue à base d'acier inoxydable et doit rester propre : suivez pour cela les consignes de nettoyage figurant dans la section « Nettoyage et entretien » de ce manuel.

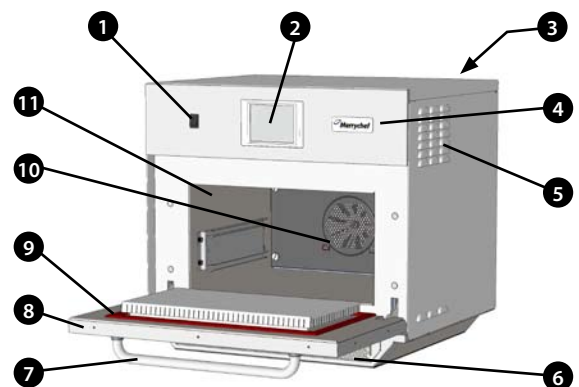
e3



e4



e5



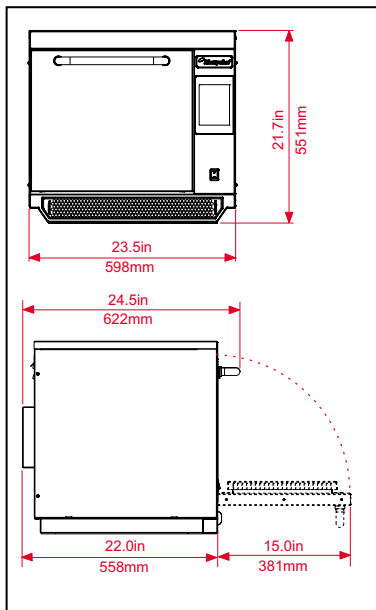
# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

## Spécifications

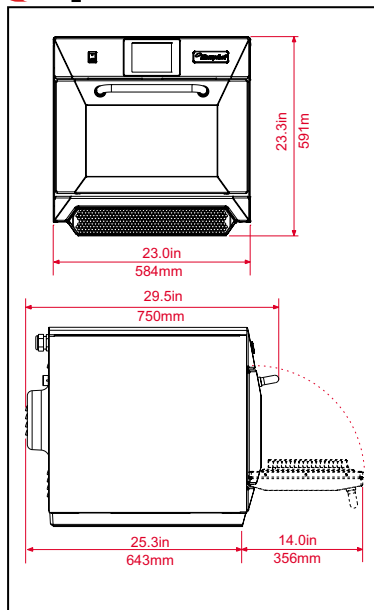
Description	unité	e3	e4	e5
Commandes tactiles	programmes	1024	1024	1024
Température de fonctionnement ambiante	°C	<40	<40	<40
Dimensions externes HxLxP	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Dimensions externes HxLxP	pouces	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Dimensions internes HxLxP	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Dimensions internes HxLxP	pouces	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Enceinte de cuisson	Ltr (pouces cubiques)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Puissance délivrée micro-ondes	W	700/1000	1500	1400
Puissance délivrée convection	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Alimentation	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Alimentation	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Poids net du four non conditionné	Kg (lbs)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Niveau de pression acoustique	dB(A)	<70	<70	<70
Gerbage (avec kit)	four	0	1	0

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

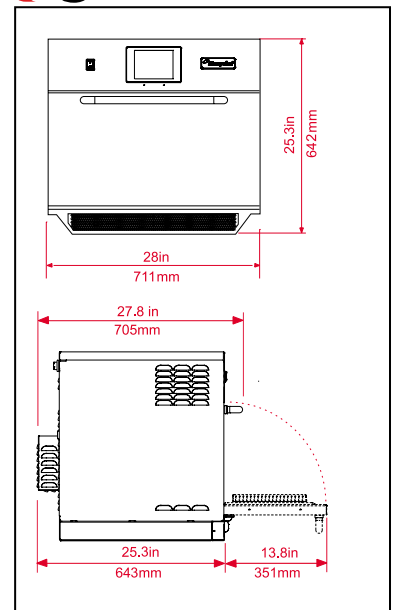
**e3**



**e4**



**e5**



### Numéro de série (plaque signalétique) :

Numéro de série : MM / AA / SITE / N° DE SÉRIE

c.-à-d. 06 10 2070 12345 (0610207012345)

Four fabriqué en juin 2010 à Sheffield (Royaume-Uni), n° de fabrication 12345.

Modèle n° : MODÈLE CONVECTION MICRO-ONDES TENSION HERTZ PRISE CORDON D'ALIMENTATION COMMUNICATION VERSION CLIENT/ACCESSOIRE PAYS

c.-à-d. e4C S V 30 5 H E U 1 G M EU (e4CSV305HEU1GMEU)

modèle e4C, 3200W, 1500W, 230V, 50Hz, P+N+T (4mm UE), prise 3 broches, USB, 1, marché global, européen.

### Prescriptions :

Directives UE

CEM 2004/108/CE

DBT 2006/95/CE

RoHS 2002/95/CE

DM 2006/42/CE



**EC Declaration of Conformity**

**Manufacturer**

- |   |   |
|---|---|
| 1) Merrychef Limited<br>Station Road West<br>Ash Vale<br>Aldershot<br>Hampshire<br>GU12 5XA<br>United Kingdom | 2) Viscount Catering Limited<br>Provincial Park<br>Nether Lane<br>Ecclesfield<br>Sheffield<br>S35 9ZX<br>United Kingdom |
|---|---|

**Equipment details**

**Generic Model Numbers** eikon e3, eikon e4, eikon e5

**Description** Commercial Combination Microwave Oven

**Declaration of Conformity with directives and standards**

The manufacturer hereby declares that its commercial combination microwave ovens listed above comply with the following directives and standards.

**Compliance with Directives**

The commercial combination microwave ovens comply with the relevant provisions of the following European Directives  
EMC 2004/108/CE LVD 2006/95/EC RoHS 2002/95/EC MD 2006/42/EC

**Harmonised Standards Applied**

The commercial combination microwave ovens comply with the relevant requirements of the following European standards.

- EN 60335-2-90: 2006
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 inc A2:2008 in accordance with Category IV requirements
 

Electrostatic discharge	IEC 61000-4-2:1995
Radiated RF interference	IEC 61000-4-3:1996
Fast transient common mode, AC port	IEC 61000-4-4:1995
Mains surge, AC port	IEC 61000-4-5:1995
RF current, common mode, AC port	IEC 61000-4-6:1996
Mains voltage dips & interruptions	IEC 61000-4-11:1994
- Flicker IEC 61000-3-11:2000
- EN 55011:2007 Classification: Class A, Group 2
 

Mains terminal disturbance voltage	Table 2a
Radiated disturbance, magnetic field*	Table 5a
Radiated disturbance, electric field	Table 5a
Radiated disturbance, electric field*	Tables 6, 7 and 8
- AS/NZS 3548:1995
 

Radiated disturbance	CISPR 22:1998, Class A
Conducted disturbance	CISPR 22:1998, Class A

**Quality and environmental management**

Merrychef Limited and Viscount Catering employ a certified quality management system in accordance with EN ISO 9001:2008 and Viscount Catering employs a certified environmental management system in accordance with EN ISO 14001

# INSTALLATION

Assurez-vous qu'il n'y a aucun signe manifeste de dégâts éventuellement subis pendant le transport.

Le cas échéant, informez IMMÉDIATEMENT le transporteur.

Retirez l'emballage et le film protecteur du four et éliminez en toute sécurité.

Éléments inclus avec votre four :

**Modèle e3 :**

- Poignée. Plateaux ronds (x2) + plateaux carrés (x2).
- Kit optionnel : plateaux ronds (x3) + plaques en téflon (x3).

**Modèle e4 :**

- Grille autoporteuse
- Plateau en émail vitrifié
- Grille de refroidissement

**Modèle e5 :**

- Grille. Plateaux en émail vitrifié (x2).

## EMPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DU FOUR

Choisissez un endroit éloigné de toute source de chaleur importante.

Ne placez EN AUCUN CAS le four à un endroit où il serait exposé à de l'air chaud provenant de friteuses, de grils, de plaques de cuisson, etc.

Une barrière thermique de la hauteur du four doit être installée si le four est situé à proximité d'un brûleur, d'une cuisinière ou d'un fourneau.


Placez le four de façon permanente sur une surface plate antidérapante/ininflammable à la fois PLANE, STABLE et suffisamment RÉSISTANTE pour le four et son contenu.

Prévoyez un dégagement minimum (A) de 50 mm autour du four pour que l'air chaud puisse s'échapper.

Prévoyez un dégagement suffisant (B) devant le four pour pouvoir ouvrir complètement la porte.

**La prise d'air est située en bas de la partie avant du four (1) et il est important que le flux d'air soit aussi frais que possible et qu'il ne soit pas préchauffé par d'autres appareils tels que des brûleurs, des cuisinières, des fourneaux, des friteuses, des grils ou des plaques de cuisson, car cela réduirait la durée de vie ainsi que les performances du four.**

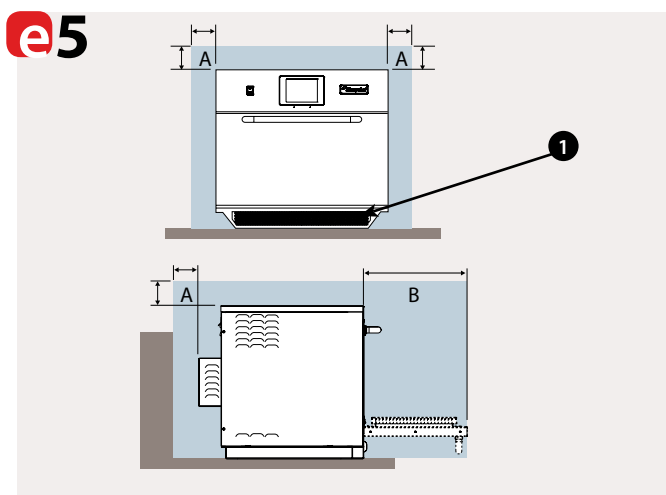
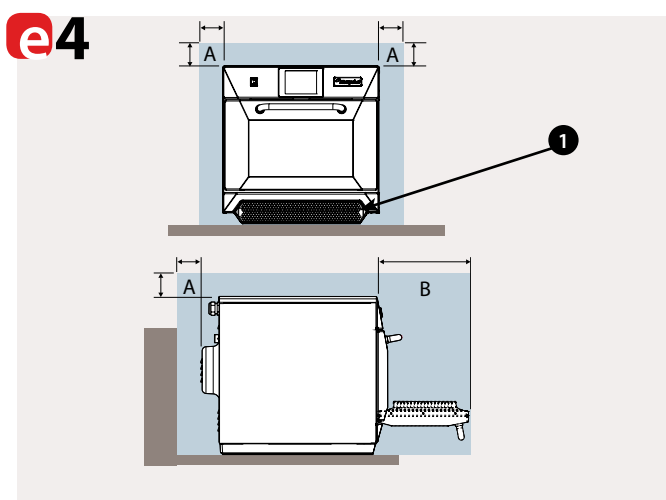
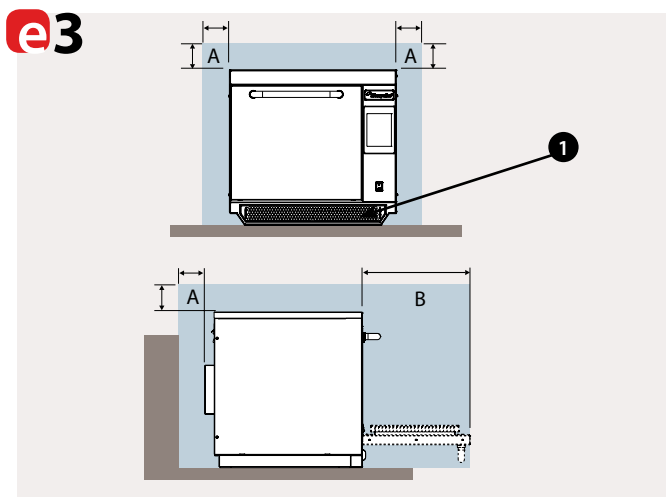
N'apposez en aucun cas sur le four des étiquettes ou des autocollants autres que ceux qui y sont déjà apposés ou qui sont approuvés par le fabricant.

 Le four ne fonctionnera pas si le FILTRE À AIR n'est pas correctement installé.

## MANUTENTION & STOCKAGE :

Lorsque vous déplacez un four, observez et conformez-vous impérativement aux directives nationales et locales applicables au levage et au déplacement d'objets lourds. N'utilisez en aucun cas la poignée de la porte du four pour le soulever.

Lorsque vous n'utilisez pas le four, débranchez-le électriquement et rangez-le dans un endroit sec et frais. Ne gerbez pas des fours.





# INSTALLATION ÉLECTRIQUE



**DANGER !**  
CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.  
DANS LE CAS CONTRAIRE, CELA POURRAIT  
ENTRAÎNER UN RISQUE DE DÉCHARGE  
ÉLECTRIQUE, VOIRE LA MORT.

Le four doit être raccordé à une source d'alimentation électrique séparée installée par un électricien qualifié et agréé.

Un sectionneur avec une capacité nominale appropriée et un intervalle de contact de 3 mm au niveau de l'ensemble des pôles doit être mis en place pour chaque four installé.

Les établissements équipés de disjoncteurs standards (type « B ») sont sensibles aux « surtensions » survenant lors de la connexion de congélateurs, réfrigérateurs et autres équipements utilisés pour la restauration, y compris fours micro-ondes. Par conséquent, nous recommandons vivement de prévoir un disjoncteur séparé de type « C » (conçu spécialement pour ce type d'appareil). Un disjoncteur individuel avec une capacité nominale appropriée doit être prévu pour chaque four installé.

Cet équipement est conforme à la norme EN61000-3-11 ; toutefois, lorsque l'utilisateur raccorde un équipement sensible à la même source d'alimentation que le four, il doit déterminer, après avoir consulté le fournisseur, le cas échéant, qu'une alimentation basse impédance est utilisée.

## MONOPHASÉ (1)

Les modèles britanniques sont équipés d'une prise bleue de 32A conforme à la norme IEC 60309 (EN 60309)

Le disjoncteur doit avoir une valeur nominale de 40A (Type C).

## BIPHASÉ (2)

Les modèles biphasés doivent être raccordés comme illustré.

Le disjoncteur doit avoir une valeur nominale de 20A/Phase (Type C).



**ATTENTION : COURANT DE FUITE ÉLEVÉ. MISE À LA TERRE IMPÉRATIVE !**



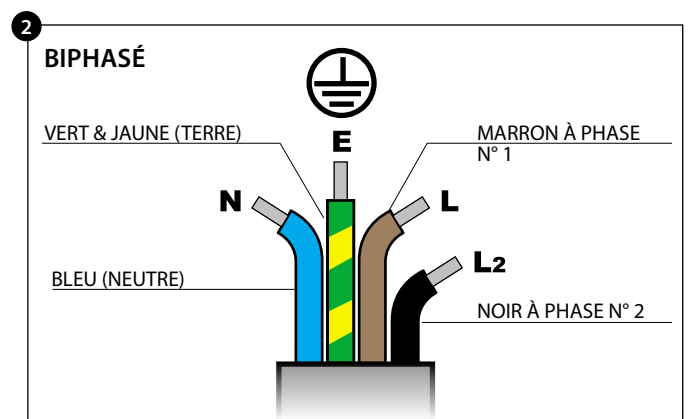
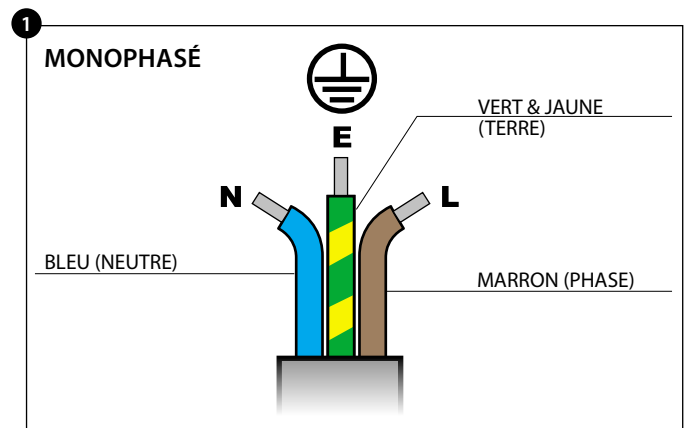
## ÉQUIPOTENTIEL

Un point de mise à la terre équipotentiel est prévu au niveau du panneau arrière du four pour une mise à la terre indépendante.

## ALIMENTATION : DISJONCTEURS DE FUITE À LA TERRE

Si le four est raccordé à un disjoncteur de fuite à la terre, cela doit permettre au minimum 30 mA de courant à la terre sans interrompre le circuit.

Si vous avez le moindre doute au sujet de votre alimentation électrique, demandez l'avis d'un électricien qualifié.



# GUIDE D'INSTALLATION ÉLECTRIQUE



**DANGER !**  
CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.  
DANS LE CAS CONTRAIRE, CELA POURRAIT  
ENTRAÎNER UN RISQUE DE DÉCHARGE  
ÉLECTRIQUE, VOIRE LA MORT.

Le four doit être raccordé à une source  
d'alimentation électrique séparée installée par un  
électricien qualifié et agréé.

Un sectionneur avec une capacité nominale  
appropriée et un intervalle de contact de 3 mm au  
niveau de l'ensemble des pôles doit être mis en  
place pour chaque four installé.

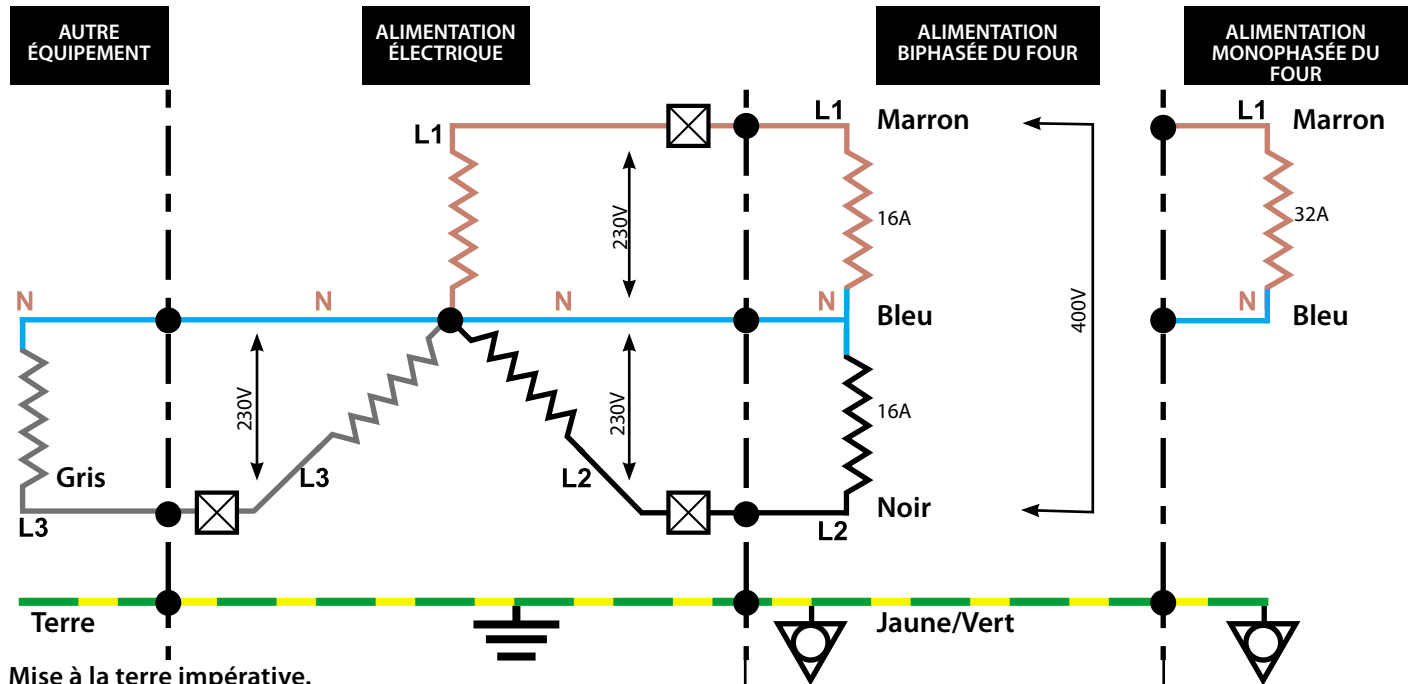


**ATTENTION !**  
COURANT DE FUITE ÉLEVÉ.



**ÉQUIPOTENTIEL**

Un point de mise à la terre équipotentiel  
est prévu au niveau du panneau arrière du  
four pour une mise à la terre indépendante.



Mise à la terre impérative.

Schéma de mise en charge

## Mise en charge

La mise en charge du four n'est pas la même ; par  
conséquent, nous recommandons que tout autre  
équipement électrique soit raccordé à P3+ N.

### Disjoncteurs

#### BIPHASÉ

Les disjoncteurs doivent avoir une capacité nominale  
de 20A par phase et être de type démarrage du moteur  
temporisé (classe européenne C).

#### MONOPHASÉ

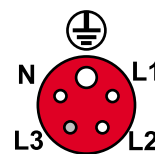
Les disjoncteurs doivent avoir une capacité nominale  
de 40A par phase et être de type démarrage du moteur  
temporisé (classe européenne C).

#### Circuit de fuite à la terre :

Si le four est raccordé à un disjoncteur de fuite à la terre,  
cela doit permettre au minimum 30 mA de courant à la  
terre sans interrompre le circuit.

Si vous avez le moindre doute concernant votre  
alimentation électrique, demandez l'avis d'un  
électricien qualifié.

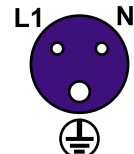
### ROUGE



Vue arrière de la prise

Type de prise :  
Triphasée  
32A  
IEC 60309  
[EN60309]  
P1+ P2+ N+ T  
[P3 n'est pas utilisé]  
**20A**

### BLEU



Vue arrière de la prise

Type de prise :  
Monophasée  
32A  
IEC 60309  
[EN60309]  
P1+N+T  
**40A**

# GUIDE DE MISE EN ROUTE RAPIDE : FOUR À MODE RAPIDE

L'affichage, la disposition et les icônes de l'écran easyToUCH montrés dans ce manuel ont une fonction purement utilitaire et ne constituent en aucun cas une représentation exacte de ceux fournis avec le four.

## MISE EN ROUTE

1. Allumez le four.

Effectuez l'ensemble des contrôles de sécurité appropriés et assurez-vous que le four est propre et vide avant d'appuyer sur l'interrupteur pour le mettre en marche.

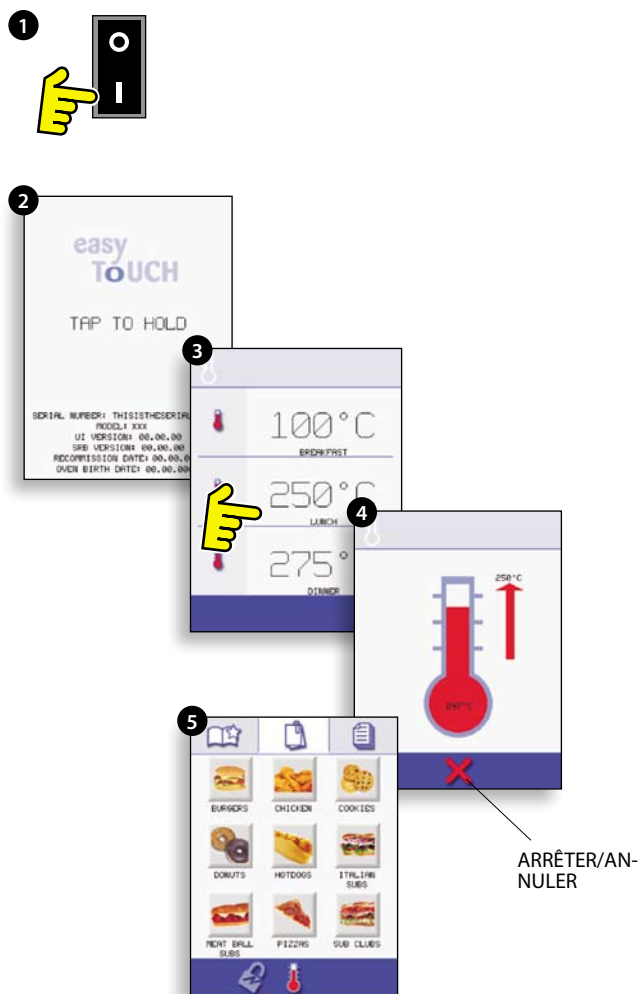
2. L'écran easyToUCH s'allume et affiche brièvement le numéro de série ainsi que les données relatives au four. Effectuez une légère pression sur l'écran pour geler l'affichage, et une seconde pour continuer.

3. Lorsque le four est paramétré avec au moins deux températures de préchauffage, un choix est affiché.

Les flèches de défilement en bas de l'écran indiquent qu'il y a d'autres choix de températures qui ne sont pas affichés à l'écran ; en cas de besoin, utilisez les flèches, puis sélectionnez la température requise pour commencer à préchauffer le four.

4. Pendant le préchauffage, l'affichage montre la progression du réchauffage du four jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. (Pour arrêter le réchauffage du four, touchez le symbole « X » rouge).

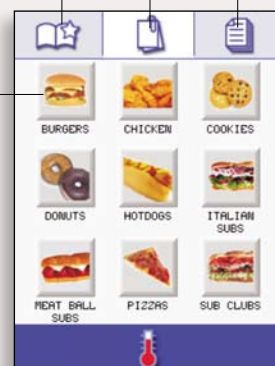
5. Le four est prêt à utiliser lorsque le livre de recettes s'affiche.



## AFFICHAGE DU LIVRE DE RECETTES

AFFICHE L'ENSEMBLE DES PROGRAMMES DE CUISSON (optionnel)  
AFFICHE LES GROUPES DE PROGRAMMES  
FAVORIS (optionnel)

GROUPES DE PROGRAMMES  
Chaque groupe contient une série de programmes de cuisson.



CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR (optionnel)

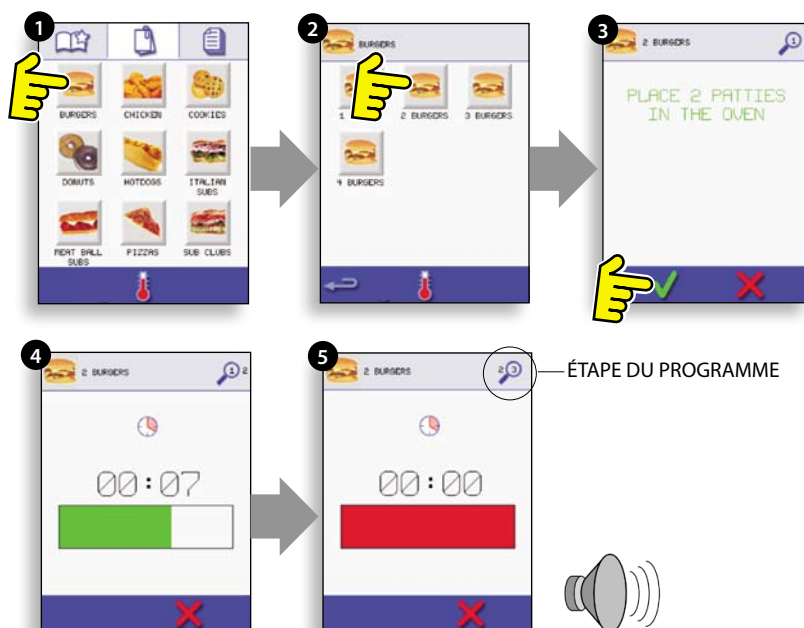
## UTILISER UN PROGRAMME DE CUISSON



En prenant toutes les précautions nécessaires pour veiller à ne pas vous brûler, ouvrez la porte du four pour placer les aliments dans le four chaud puis refermez la porte.

1. Sélectionnez un groupe de programmes (par exemple « BURGERS ») pour afficher les différents programmes de cuisson.
2. Sélectionnez un programme de cuisson pour démarrer, par exemple « 2 BURGERS ».
3. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran, le cas échéant.
4. Touchez la coche verte pour lancer la cuisson. Le temps de cuisson commence un compte à rebours pour chaque étape du programme.
5. Lorsque le programme se termine, une barre rouge s'affiche généralement en émettant un son ; ouvrez la porte ou touchez le « X » rouge pour revenir au programme de cuisson.

*NB : ouvrir la porte du four pendant la cuisson interrompt le programme de cuisson et affiche un message d'alerte. Fermer la porte permet à l'utilisateur de continuer ou d'annuler le programme de cuisson.*



### FILTRE À AIR

#### IMPORTANT :

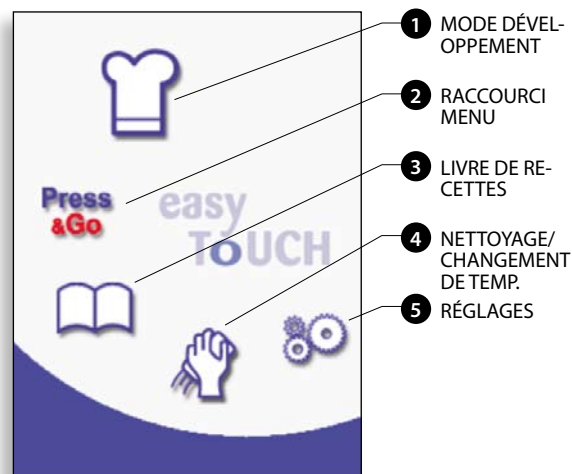
Nettoyez quotidiennement le **FILTRE À AIR (6)** situé dans la base du four et veillez à ce qu'il soit en place avant d'utiliser le four. Cf. « NETTOYAGE & ENTRETIEN ».



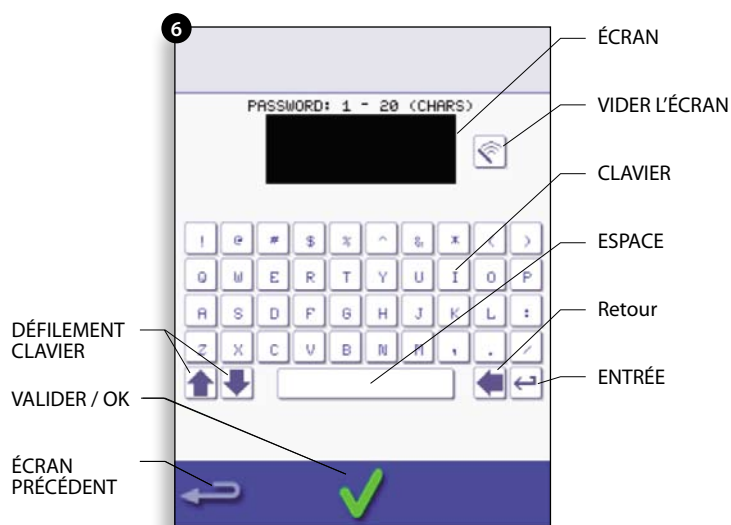
## MENU PRINCIPAL easyToUCH & ÉCRAN CLAVIER

ÉCRAN MENU PRINCIPAL :

1. Le MODE DÉVELOPPEMENT permet de développer des programmes de cuisson échelonnés, puis de les sauvegarder en leur attribuant un nom et un symbole afin de pouvoir les réutiliser ultérieurement.
2. PRESS & GO permet un accès rapide pour utiliser les programmes de cuisson déjà sauvegardés.
3. Le livre de recettes contient les programmes de cuisson du four. Il permet d'afficher les favoris, les groupes de programmes de cuisson et une liste complète de l'ensemble des programmes de cuisson disponibles.
4. Permet de modifier la température du four et de préparer le four en vue d'un nettoyage avec affichage de rappels pendant le processus de nettoyage.
5. Permet de contrôler les réglages et les fonctions du four, y compris l'heure et la langue, de charger des programmes de cuisson et d'effectuer des opérations d'entretien et de maintenance.
6. Est utilisé pour entrer un mot de passe autorisé pour accéder aux données relatives aux programmes et peut restreindre l'accès de l'opérateur à certaines fonctions.



- i** Pour les noms de programmes, les noms des groupes de programmes et les mots de passe, utilisez 1 à 20 caractères sur 2 lignes max.  
 Pour les instructions relatives aux étapes, utilisez 1 à 54 caractères sur 5 lignes max.



## MODE DÉVELOPPEMENT : CRÉER UN PROGRAMME DE CUISSON

1. Sélectionnez le symbole de la toque dans le menu principal pour entrer dans le mode développement.

### Entrez l'étape 1 du programme

2. La température affiche la température de préchauffe réglée du four.

Pour augmenter ou réduire la température requise, sélectionnez le symbole température (2), entrez la température à l'aide du pavé numérique dans les limites affichées et sélectionnez OK.

3. Sélectionnez et réglez le temps de cuisson jusqu'à un maximum de 10 minutes.

Par exemple : Entrez 110 (1 minute et 10 secondes).

4. Sélectionnez et réglez la puissance du micro-ondes [0,5 à 100%]

5. Sélectionnez et réglez une vitesse de ventilateur (le cas échéant) dans les limites indiquées.

6. Sélectionnez l'icône informations pour entrer une instruction (optionnel). Les instructions s'affichent au début de cette étape.

Par exemple : « Étape 1 placer le produit dans le four ».

### Entrez l'étape 2 du programme (optionnel).

7. Les programmes peuvent avoir jusqu'à un maximum de 6 étapes.

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

### Lancer et sauvegarder le programme

1. Sélectionnez OK pour confirmer le programme.

2. Lancez le programme (optionnel).

**ATTENTION : VEILLEZ À CE QUE LE PRODUIT SOIT DANS LE FOUR ET À CE QUE TOUTES LES PRÉCAUTIONS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SOIENT OBSERVÉES AVANT DE LANCER LE PROGRAMME.**

Si les résultats ne sont pas satisfaisants, sélectionnez Retour, modifiez les réglages de cuisson et testez à nouveau.

3. Sélectionnez le symbole « Save Cookbook » pour sauvegarder le programme dans le livre de recettes.

4. Sélectionnez une image pour représenter le programme.

(Utilisez les flèches de défilement pour plus d'images).

5. Entrez le nom pour le programme de cuisson, en utilisant un maximum de 20 caractères, par exemple « 1 BURGER », puis sélectionnez OK pour sauvegarder le programme dans le livre de recettes.

6. Un symbole avec une coche verte sur un livre s'affiche pour indiquer que le programme a bien été sauvegardé dans le livre de recettes.

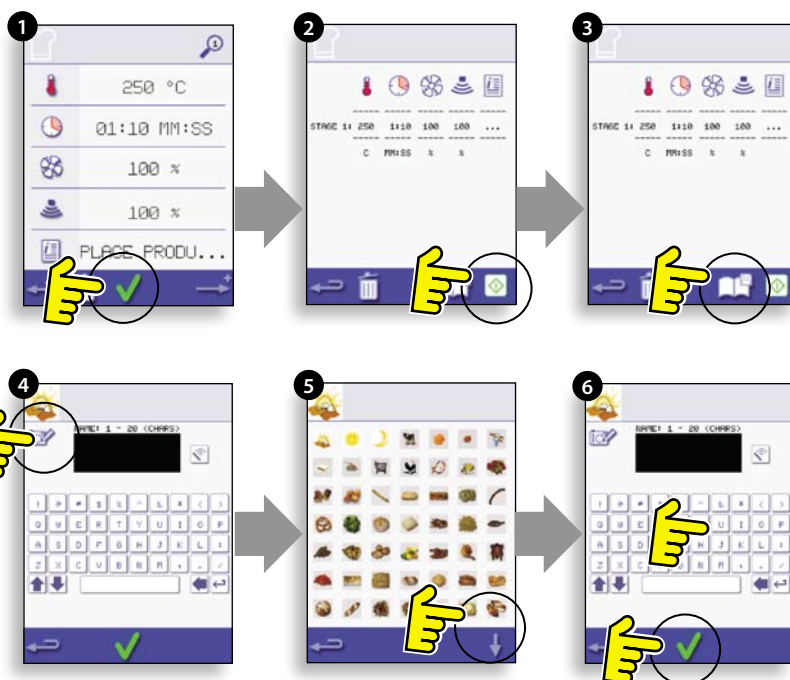
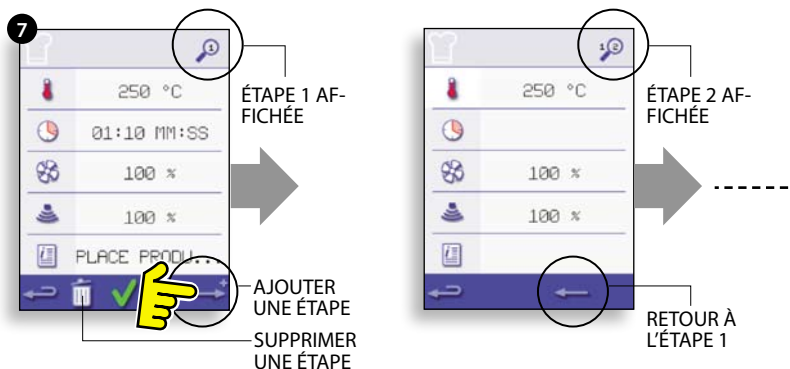
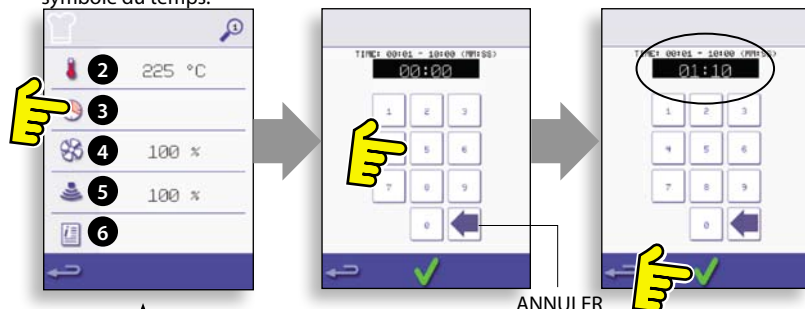


Exemple ci-dessous : réglage du temps de cuisson (étape 3) :

Pour régler le temps de cuisson, sélectionnez le symbole du temps.

Entrez le temps de cuisson à l'aide du pavé.

Sélectionnez OK pour accepter le temps.



## PRESS & GO

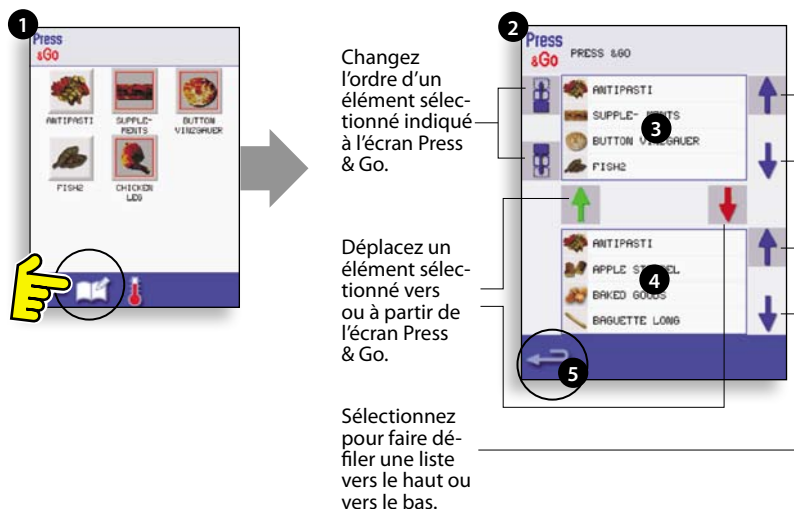
### Lancer un programme de cuisson à partir du menu Press & Go.

1. Sélectionnez « PRESS & GO » à partir de l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez l'élément à cuire.
3. L'affichage indique la température, le temps de cuisson, la puissance du micro-ondes et la vitesse du ventilateur pendant que le minuteur fait le compte à rebours. La barre du minuteur devient rouge pour indiquer la fin du cycle de cuisson.



### Choisir quels programmes de cuisson sont affichés sur l'écran du menu « PRESS & GO ».

1. Après avoir sélectionné « PRESS & GO » à partir de l'écran du menu principal, sélectionnez le symbole EDIT.
2. Deux listes s'affichent : la liste supérieure indique les éléments du menu « PRESS & GO » et la liste inférieure affiche les autres éléments disponibles du menu. Vous pouvez faire défiler les deux listes vers le haut ou vers le bas à l'aide des flèches tout à droite.
3. Sélectionnez un élément, puis choisissez de changer sa position dans le menu ou de le déplacer dans la liste inférieure.
4. Sélectionnez un élément à déplacer dans la liste supérieure, le rendant disponible dans le menu « PRESS & GO ».
5. Sélectionnez Retour pour revenir à l'écran du menu une fois terminé.



## UTILISER UN PROGRAMME DU LIVRE DE RECETTES

Pour trouver le programme requis dans le livre de recettes.



**ATTENTION : VEILLEZ À CE QU'IL Y AIT DES ALIMENTS DANS LE FOUR AVANT DE LANCER UN PROGRAMME DE CUISSON.**

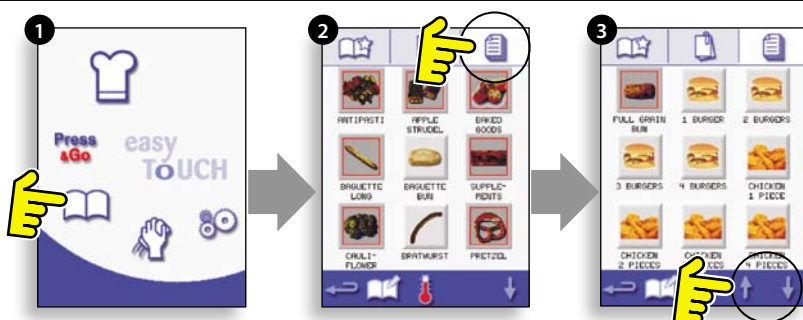
1. Sélectionnez sur l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez le symbole ALL MENUS (tous les menus).
3. Utilisez les flèches de défilement haut/bas pour trouver le programme.

NB : si une image est entourée d'une ligne rouge, la température du four est trop élevée ou trop basse pour cette recette. Cf. « CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR ».

En prenant l'ensemble des précautions nécessaires pour veiller à ne pas vous brûler, placez les aliments dans la cavité du four chaud et fermez la porte.



**ATTENTION : SURFACE CHAUDE, DANGER !**



4. Sélectionnez le programme de cuisson requis pour démarrer la cuisson.

Par exemple « 1 BURGER ».

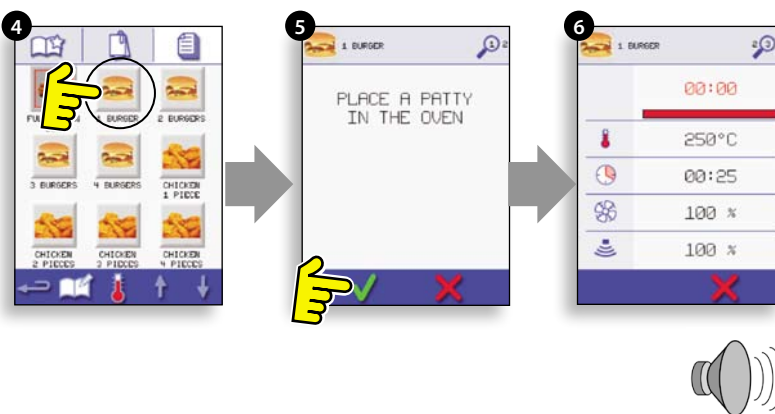
5. Le programme débute immédiatement en affichant un compte à rebours, ou une instruction s'affiche d'abord ; suivez les instructions spécifiques à cette étape, puis sélectionnez OK pour démarrer la cuisson. Si la porte du four n'est pas ouverte dans un délai de 30 secondes, un message d'alerte s'affiche.

6. Le minuteur de cuisson fait le 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'une phase ou d'un programme de cuisson.

À la fin du programme de cuisson, ouvrir la porte du four pour retirer les aliments fait revenir l'affichage à l'écran « COOKBOOK ».

*NB : ouvrir la porte du four pendant la cuisson arrête le programme de cuisson et affiche un message d'alerte. Fermer la porte permet à l'utilisateur de poursuivre ou d'annuler le programme de cuisson.*

*Pour vérifier la température du four pendant la cuisson, effectuez une légère pression sur la température affichée, la température de la cavité du four s'affiche alors avec un astérisque.*



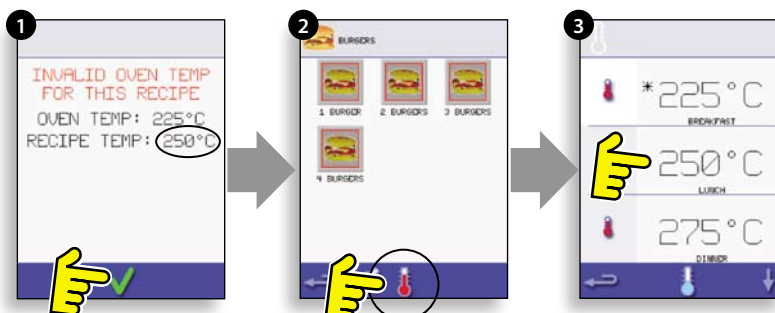
## CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR

1. Notez la température requise pour la recette et sélectionnez OK.

2. Sélectionnez le symbole température.

3. Un astérisque à côté du nombre indique la température actuelle du four, sélectionnez la température requise du four pour la recette.

Lorsque le four a atteint la température requise, continuez à partir de la sélection du « COOKBOOK » à l'étape 1.



## PROGRAMMES DE VISUALISATION ET D'ÉDITION

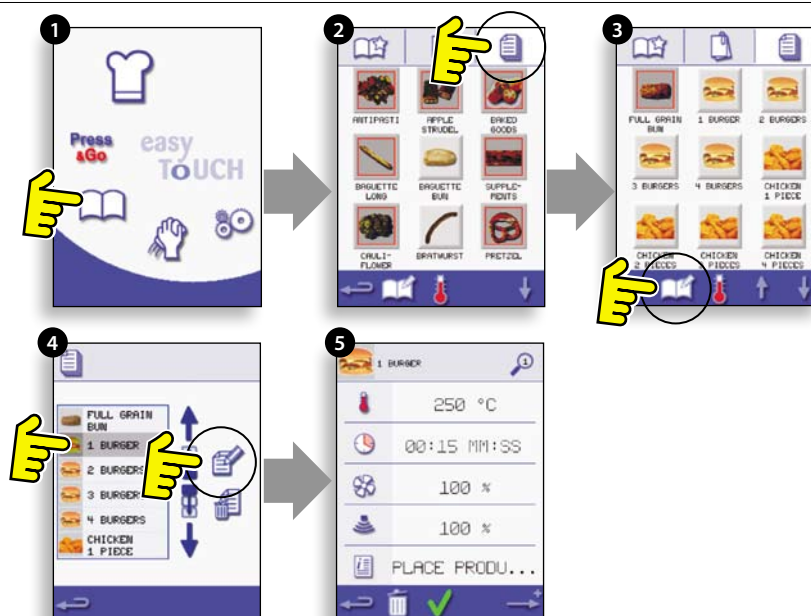
1. Sélectionnez « COOKBOOK » à partir de l'écran du menu principal.

2. Sélectionnez le symbole « ALL MENUS ».

3. Sélectionnez « EDIT COOKBOOK ».

4. Utilisez les flèches de défilement haut/bas sur le côté droit de l'écran pour trouver le programme de cuisson, par exemple 1 BURGER, et sélectionnez le symbole « view/edit cooking program » (visualiser/éditer le programme de cuisson).

5. Visualisez ou réglez le programme selon les besoins, cf. le Mode développement pour de plus amples informations.



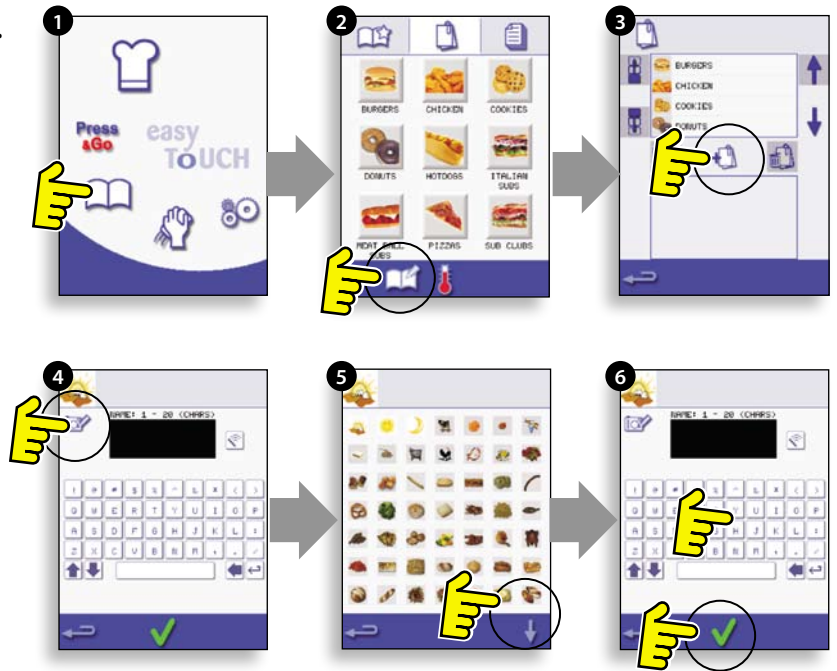


## AJOUTER UN NOUVEAU GROUPE DE PROGRAMMES

### Ajouter un nouveau groupe de programmes.

1. Sélectionnez « COOKBOOK » à partir de l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez « EDIT COOKBOOK ».
3. Sélectionnez le symbole « ADD A NEW GROUP » (ajouter un nouveau groupe).
4. Entrez un nom pour le nouveau groupe de programmes (max. 20 caractères).
5. Sélectionnez une image pour représenter le groupe. (Utilisez les flèches de défilement pour plus d'images).
6. Sélectionnez OK pour sauvegarder le groupe de programmes dans le livre de recettes.

Sélectionnez Retour pour revenir au « COOKBOOK ».

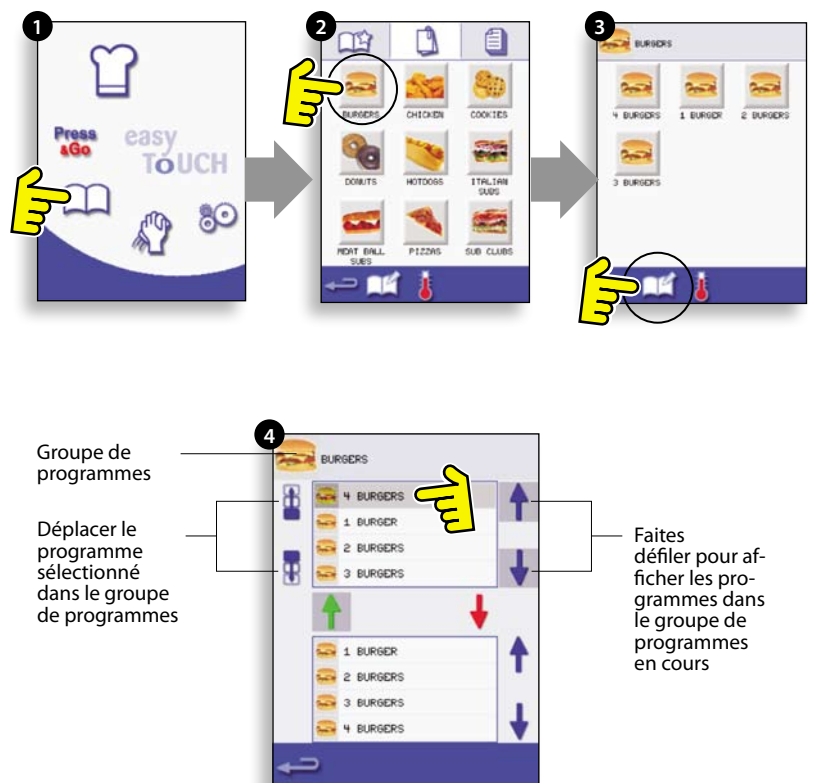


## DÉPLACER UN PROGRAMME DANS UN GROUPE DE PROGRAMMES

Exemple : changer la position du programme de cuisson « 4 BURGERS » dans le groupe de programmes appelé « BURGERS ».

1. Sélectionnez « COOKBOOK » à partir de l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez le groupe de programmes « BURGERS ».
3. Sélectionnez « EDIT COOKBOOK ».
4. Utilisez les flèches de défilement haut/bas sur le côté droit de l'écran d'édition pour visualiser les programmes de cuisson dans le groupe. Sélectionnez ensuite le programme de cuisson à déplacer (« 4 BURGERS ») et utilisez les flèches haut/bas sur le côté gauche de l'écran supérieur pour déplacer le programme sélectionné dans le groupe de programmes.

Sélectionnez Retour pour revenir à l'écran « COOKBOOK ».

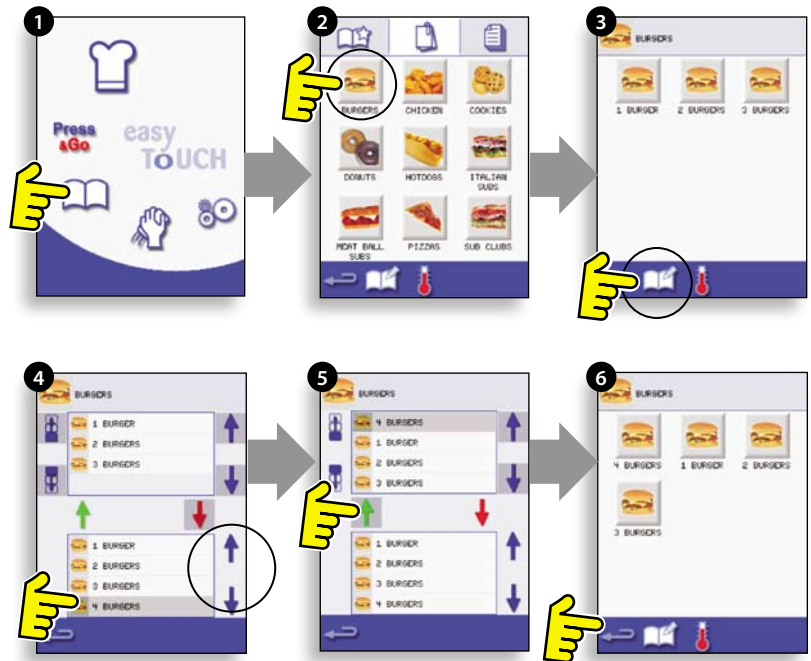


## AJOUTER UN PROGRAMME À UN GROUPE

### Ajouter un programme de cuisson à un GROUPE DE PROGRAMMES existant.

Exemple : ajouter le programme « 4 BURGERS » au groupe de programmes « BURGERS ».

1. Sélectionnez « COOKBOOK » à partir de l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez le groupe de programmes « BURGERS ».
3. Sélectionnez « EDIT COOKBOOK ».
4. Dans la partie inférieure de l'écran, utilisez les flèches de défilement haut/bas à droite pour trouver et sélectionner le programme de cuisson « 4 BURGERS ».
5. Sélectionnez la flèche HAUT verte pour ajouter le programme « 4 BURGERS » au groupe de programmes dans la partie supérieure de l'écran, puis sélectionnez Retour pour revenir aux programmes de cuisson.
6. Sélectionnez à nouveau Retour pour revenir au « COOKBOOK ».



## GÉRER LES GROUPES DE PROGRAMMES

### Pour changer la position d'un programme dans un groupe de programmes

1. Sélectionnez « COOKBOOK » à partir de l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez « EDIT COOKBOOK ».
3. Utilisez les flèches de défilement haut et bas sur le côté droit de l'écran pour localiser l'ensemble des groupes de programmes.
4. Sélectionnez le groupe de programmes à déplacer et utilisez les flèches haut et bas sur le côté gauche de l'écran pour déplacer le programme sélectionné.
5. Sélectionnez Retour pour revenir au « COOKBOOK ».

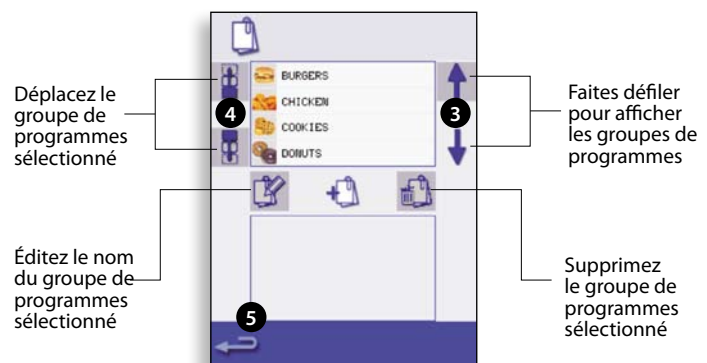


### Pour changer le nom du groupe de programmes.

Sélectionnez le groupe de programmes.  
Sélectionnez EDIT PROGRAM GROUP.  
Entrez le nouveau nom et sélectionnez OK.

### Pour supprimer un groupe de programmes

Sélectionnez le groupe de programmes.  
Sélectionnez le symbole SUPPRIMER le groupe de programmes.  
Sélectionnez OK pour supprimer le groupe.



# RÉGLAGES DE CONTRÔLE DU FOUR

1. Sélectionnez le symbole « réglages » à l'écran du menu principal.

2. Entrez le mot de passe et sélectionnez OK pour afficher le menu Réglages (3) comprenant :

A. Mode du four/réglages de la navigation.

B. Options linguistiques.

C. Réglages de la température du four et étiquettes.

D. Informations relatives à l'entretien et journaux d'erreurs (mot de passe requis).

E. Compteurs de recettes.

F. Réglages de la date et de l'heure.

G. Niveaux de volume du haut-parleur.

H. Minuteur du four (température/ON/OFF).

J. Connexion programmes USB.

K. Réinitialiser les réglages aux valeurs par défaut « sortie d'usine ».

L. Plage de températures.

M. Changer les Réglages/mots de passe d'accès à l'Entretien.

Une fois qu'un réglage est effectué, sélectionnez Retour pour revenir au menu des réglages principal.

Pour quitter le menu des réglages, sélectionnez **Réglages mode de navigation du four (A)** sauvegarder (« SAVE ») ou à annuler (« DISCARD »). Sélectionnez le symbole mode navigation du four (A) dans le menu « Settings ».

Sélectionnez « Quick Serve Mode » pour la cuisson uniquement, ou « Full Serve Mode » pour les programmes cuisson & développement.

Sélectionnez « Enable Settings » pour afficher un symbole de « déverrouillage » sur l'écran Quick Serve Cookbook afin de pouvoir accéder au menu « Settings ».

## Options linguistiques (B)

Sélectionnez le symbole du globe (B).

Sélectionnez la case correspondant à la langue souhaitée dans la liste indiquée.

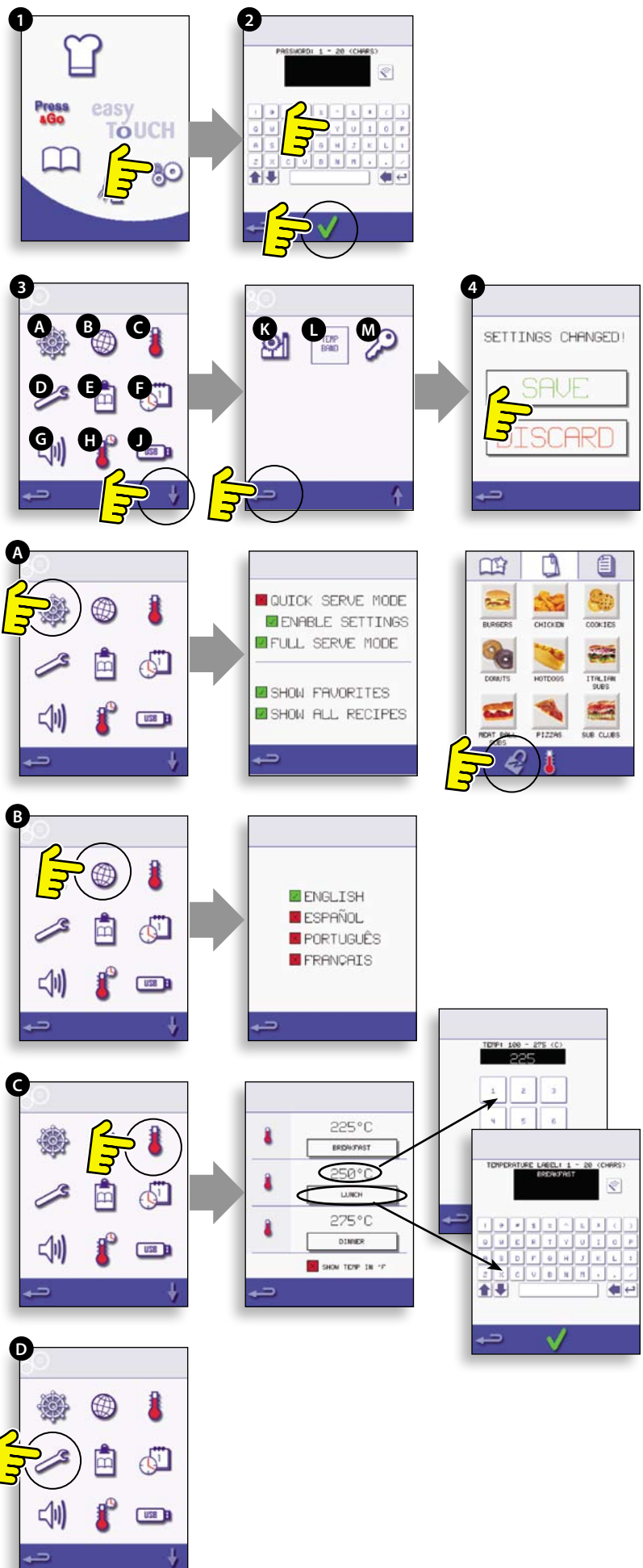
## Réglages de la température du four et étiquettes (C)

Pour modifier la température de préchauffage du four, sélectionnez le symbole température (C) pour afficher le pavé numérique, entrez la température souhaitée et sélectionnez OK.

NB : L'écran des options de température s'affiche uniquement au démarrage lorsqu'au moins deux températures réglées sont supérieures à la valeur minimale.

Pour modifier une étiquette de température, sélectionnez l'étiquette pour afficher le clavier, entrez le nom souhaité pour l'étiquette et sélectionnez OK.

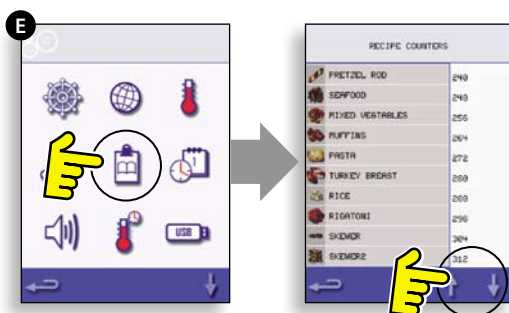
**Pour des informations concernant l'entretien et les journaux d'erreurs (D), veuillez vous référer à la section Entretien.**



## Compteurs de recettes (E)

Sélectionnez le symbole presse-papiers pour afficher une liste des compteurs de recettes.

En cas d'affichage, utilisez les flèches (en bas à droite) pour faire défiler la liste vers le haut et vers le bas.



## Réglages de la date et de l'heure (F)

Sélectionnez le symbole heure/date pour afficher les options de réglage.

**MODIFIER LA DATE :** Sélectionnez « MONTH », entrez le mois en cours à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK.

Sélectionnez « DAY », entrez la date du jour à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK.

Sélectionnez « YEAR », entrez les deux derniers chiffres de l'année à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK.

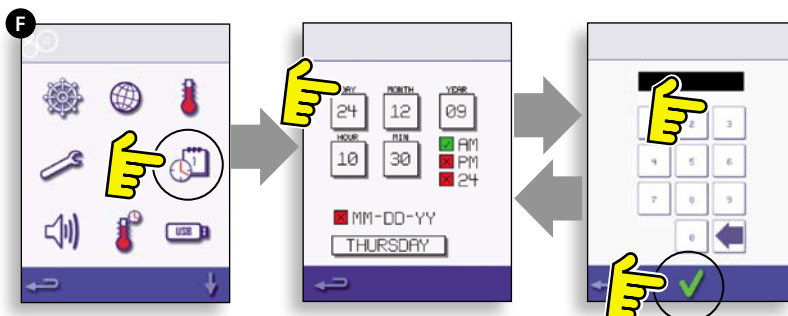
Pour afficher le mois en premier, suivi par la date et l'année, sélectionnez la case « MM-DD-YY ». NB : les journaux d'erreurs sont sauvegardés en utilisant ces paramètres.

**MODIFIER L'HEURE :** Sélectionnez « HOUR », entrez le nombre correspondant aux heures à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK.

Sélectionnez « MIN », entrez le nombre correspondant aux minutes à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK.

Sélectionnez la case « AM » ou « PM » pour un affichage 12 heures ou bien « 24 » pour un affichage 24 heures.

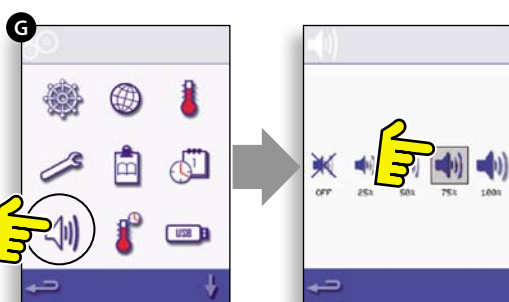
Sélectionnez le nom du jour indiqué pour afficher le jour de la semaine.



## Niveaux des sons (G)

Sélectionnez le symbole haut-parleur pour afficher les niveaux de volume.

Sélectionnez un niveau de volume approprié pour l'environnement entre aucun (OFF) et maximum (100%).



## Minuteur du four (H)

Sélectionnez le symbole thermomètre/minuteur.

Sélectionnez la case « Timer Enabled » (coche verte).

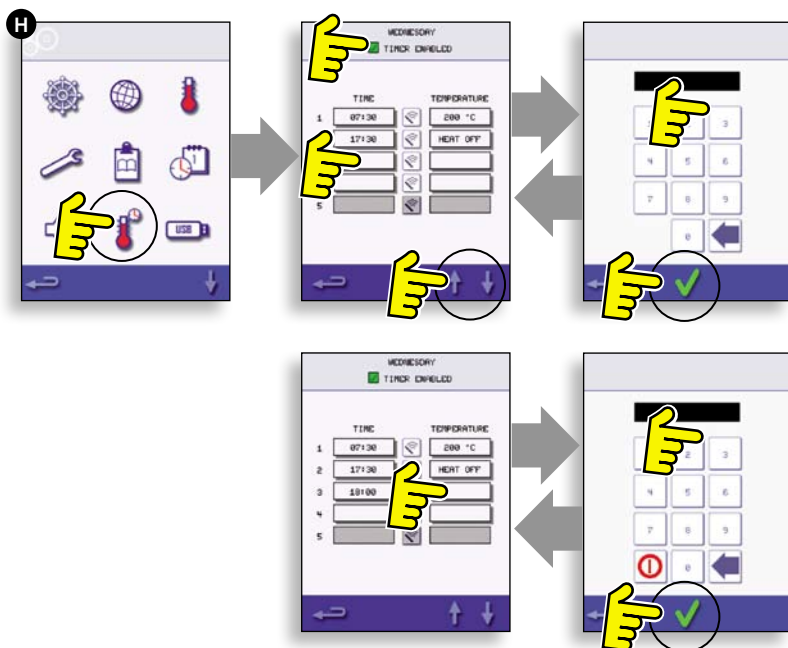
Sélectionnez un jour de la semaine à l'aide des flèches haut/bas.

Sélectionnez une case « Time » vide (5 maximum par jour) ou videz la case à l'aide du symbole lingette.

Entrez l'heure de départ à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK.

Sélectionnez une case « Temperature » vide en face de la case Time affichant l'heure qui vient d'être entrée, ou videz la case à l'aide du symbole lingette à côté.

Entrez la température de cavité requise à l'aide du pavé numérique et sélectionnez OK. NB : vous pouvez également sélectionner zéro pour arrêter la chauffe. Sélectionnez le symbole du cercle rouge pour éteindre le four.



**Programmes de cuisson USB (J)**

**IMPORTANT :** Télécharger à partir d'une clé USB effacera tous les programmes existants. Assurez-vous que la clé a le bon numéro/code pour les programmes que vous souhaitez charger dans la mémoire du four.

Sélectionnez USB sur l'écran des réglages. Faites glisser le capuchon de la clé USB (logo à l'avant du four) vers le haut pour insérer la clé dans la fente. Lorsque la clé USB insérée s'arrête de clignoter, sélectionnez le symbole USB requis, par exemple RECIPES.

Sélectionnez le nouveau fichier à l'aide des flèches de défilement en cas de besoin pour localiser le fichier. Nb : une bande colorée au-dessus d'un nom de fichier indique que le fichier ne peut pas être utilisé.

Vérifiez bien qu'il s'agit du bon fichier avant de sélectionner OK ; dans le cas contraire, sélectionnez « X » et localisez le fichier approprié.

L'avancement de la mise à jour du fichier s'affiche. Une fois la mise à jour terminée, le four redémarre et commence à chauffer jusqu'à ce que la température de PRÉCHAUFFAGE soit atteinte ; le four est alors prêt pour la cuisson.

Retirez la clé USB et rangez-la dans un endroit sûr. Remettez en place le capuchon de la clé USB.

**Réinitialiser les paramètres par défaut (K)**

Sélectionnez le symbole de l'usine pour remplacer les paramètres actuels du four par les paramètres d'origine du four à la sortie de l'usine. Nb : cette action est irréversible.

Sélectionnez OK ou bien sélectionnez la croix rouge pour annuler et conserver les paramètres existants.

**Plage de température (L)**

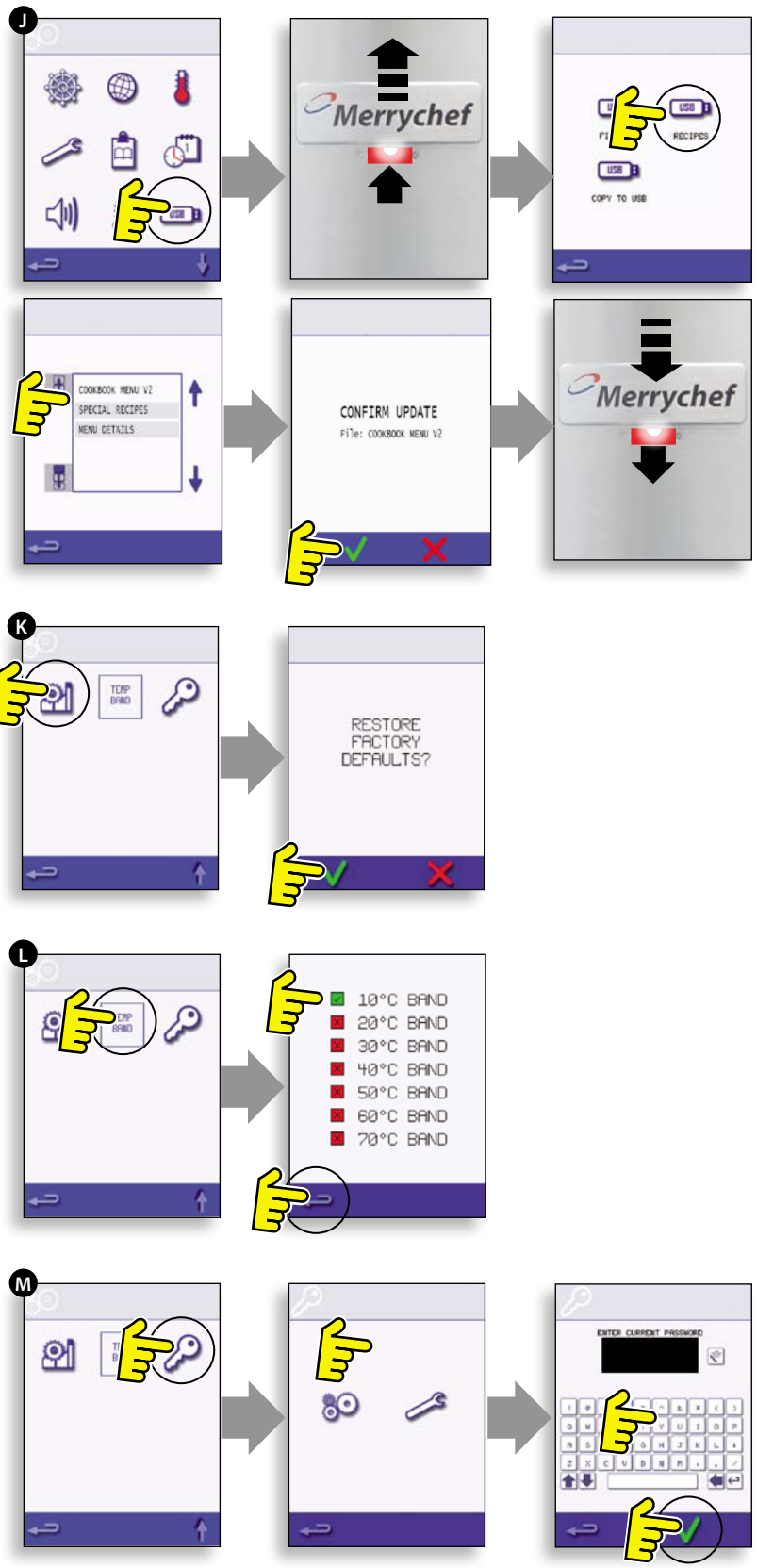
Sélectionnez le symbole « Temp Band » du four : ±10°C.

Sélectionnez la case correspondant à la plage de température requise, indiquée par une coche verte. Nb : bien qu'il convienne d'utiliser la Temp Band la plus basse possible, si la température réglée du four baisse plus que la Temp Band sélectionnée, le mode prêt à cuire et Temp Band sont désactivés jusqu'à ce que le four atteigne la température de préchauffage.

**Changer le mot de passe (M)**

Sélectionnez le symbole de la clé pour changer les mots de passe du four.

Sélectionnez le symbole Settings ou Service. Entrez le mot de passe existant et sélectionnez OK pour confirmer. Entrez le nouveau mot de passe et sélectionnez OK. Confirmez le nouveau mot de passe et sélectionnez OK.

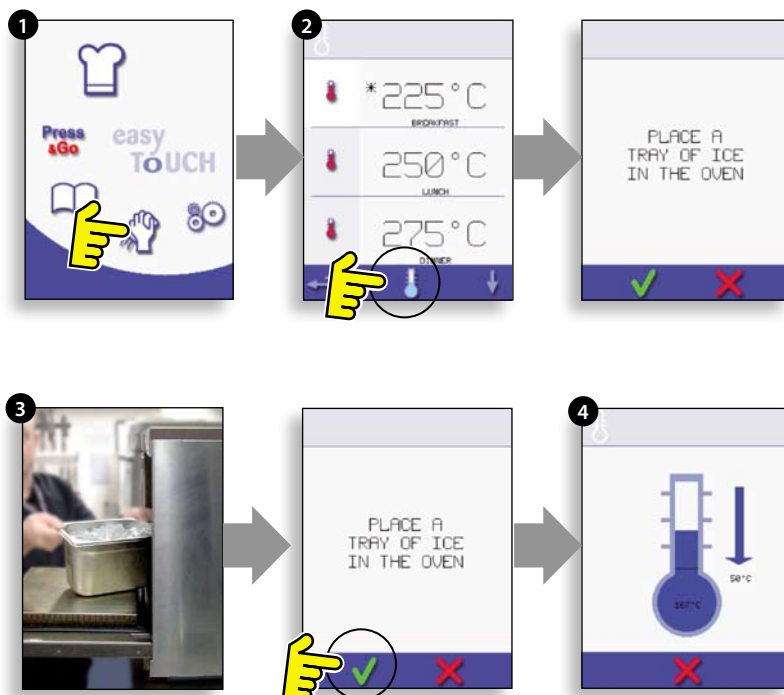


# REFROIDISSEMENT DU FOUR AVANT NETTOYAGE

## Refroidissement du four

**IMPORTANT :** vous devez laisser refroidir le four avant d'effectuer des processus de nettoyage.

1. En mode Full Serve, sélectionnez le symbole NETTOYAGE à partir du menu principal.
2. En mode Full ou Quick Serve, sélectionnez le symbole du thermomètre bleu pour désactiver le chauffage et démarrer le cycle de refroidissement.
3. En prenant l'ensemble des précautions nécessaires, placez un récipient approprié rempli de glace dans la cavité du four chaud. Sélectionnez le symbole OK pour continuer.
4. La progression du refroidissement est affichée et dure environ 30 minutes.
5. Le four est à présent prêt en vue d'être nettoyé. Sélectionnez OK sur l'écran après avoir effectué chaque étape.



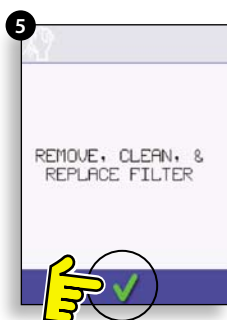
## Préparatifs pour nettoyer le four

Pour optimiser l'efficacité du four, la cavité, la porte, le filtre à air et le filtre à graisses doivent être gardés propres.

Une routine de nettoyage quotidienne veillera à ce que vous vous conformiez aux normes d'hygiène en vigueur et vous aidera à entretenir et à prolonger l'efficacité de votre four.

### Équipement requis (non fourni) :

Produit d'entretien non caustique de marque déposée, gants résistants à la chaleur, gants de protection en caoutchouc, tampon à récurer non abrasif en nylon, torchons, protection oculaire et masque à poussière (optionnel).



**ATTENTION : VOUS DEVEZ IMPÉRATIVEMENT PORTER DES GANTS DE PROTECTION EN CAOUTCHOUC LORSQUE VOUS NETTOYEZ LE FOUR.**

N'utilisez JAMAIS d'ustensiles tranchants ou de produits très abrasifs sur toute partie du four.

**ATTENTION : N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DES PRODUITS D'ENTRETIEN CAUSTIQUES SUR TOUTE PARTIE DU FOUR OU DANS LA CAVITÉ DU FOUR, CELA ENDOMMAGERAIT DE FAÇON PERMANENTE LES CONVERTISSEURS CATALYTIQUES !**



# e3 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e3

Lancez la procédure de REFROIDISSEMENT et laissez refroidir le four et les accessoires avant de commencer le nettoyage.



**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DES OUTILS !**

## RETIREZ ET NETTOYEZ les composants du four :

1. Retirez le filtre à air situé à la base du four.
2. Ouvrez la porte du four et retirez le plateau tournant.
3. Pour les fours équipés d'un convertisseur catalytique : ouvrez la porte du four et desserrez les fixations de manière à retirer le convertisseur catalytique en cas de besoin ou au moins une fois par mois.

Nettoyez l'ensemble des composants dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez avec un chiffon propre et de l'eau propre et chaude en abondance.

Séchez à l'aide d'un torchon propre et frais.

## NETTOYER LE FOUR :

1. Retirez tout liquide ou aliment renversé à l'aide de lingettes en papier jetables.

Utilisez une brosse de nettoyage à sec pour retirer toute particule alimentaire restée entre le fond du four et l'intérieur de la porte avant.

2. Portez des gants de protection en caoutchouc ainsi que des lunettes de protection. Vaporisez soigneusement un produit d'entretien non caustique de marque déposée sur l'ensemble des surfaces internes du four, à l'exception de la garniture de la porte (A).

**Ne vaporisez JAMAIS directement dans l'ouverture du ventilateur à l'arrière de l'intérieur du four.**

3. Pour les zones difficiles, laissez tremper pendant 10 minutes avec la porte du four ouverte.

Utilisez un tampon ou une éponge à récurer non abrasive en nylon pour nettoyer la cavité, le haut et l'intérieur de la porte. Ne récurer pas la garniture de la porte et n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques.

4. Nettoyez avec un chiffon propre et de l'eau chaude et propre en abondance, et séchez avec un torchon propre et frais ou de l'essuie-tout.

Remettez en place l'ensemble des composants nettoyés du four.

Fermez la porte du four et essuyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.



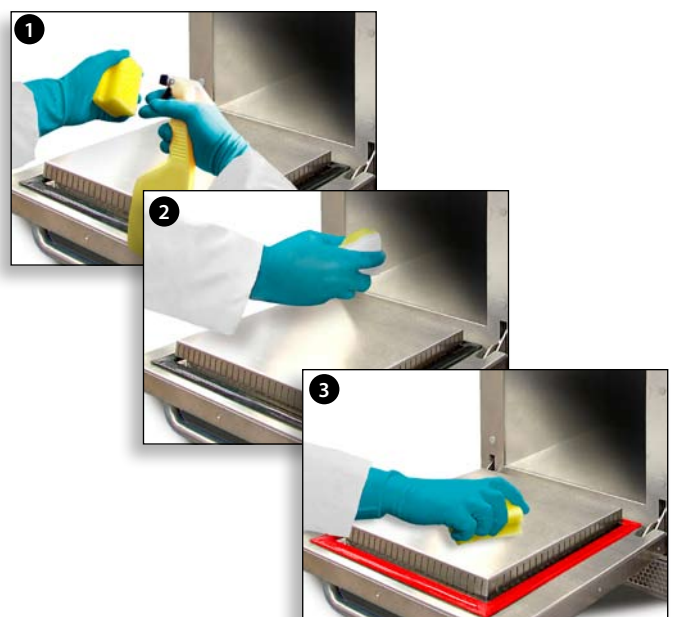
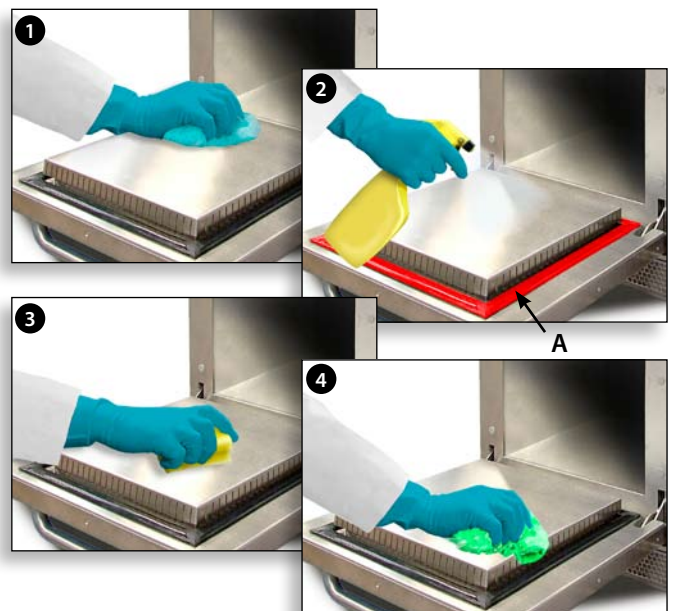
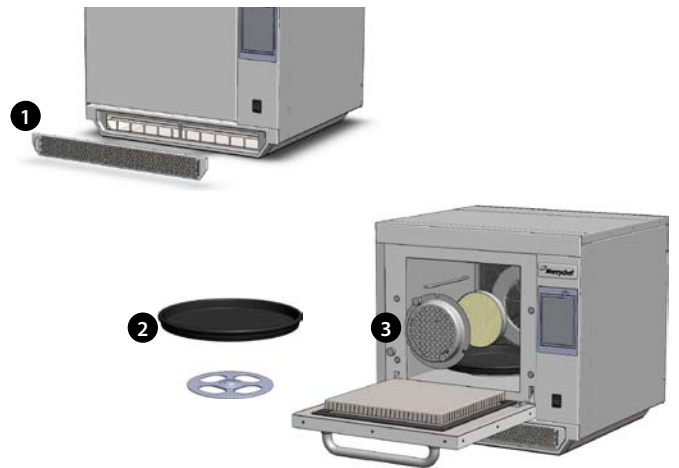
**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS LE FOUR SANS QU'UN FILTRE À AIR PROPRE SOIT INSTALLÉ !**

## APPLICATION D'UN AGENT PROTECTEUR :

1. À appliquer uniquement sur un four propre. Vaporisez un agent protecteur de marque déposée sur une éponge.
2. Étalez le produit légèrement sur l'ensemble des surfaces internes du four.
3. Étalez le produit légèrement sur la surface interne de la porte du four en évitant la garniture de la porte.

Allumez le four et préchauffez-le. Lorsque le four aura atteint sa température de fonctionnement, il faudra compter environ 30 mn pour que le produit fasse effet.

**NB : L'agent protecteur devient marron clair lorsqu'il a fait effet.**



# e4 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e4

Lancez la procédure de REFROIDISSEMENT et laissez refroidir le four et les accessoires avant de commencer le nettoyage.



**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DES OUTILS !**

## RETIREZ ET NETTOYEZ les composants du four :

1. Retirez le filtre à air situé à la base du four.
2. Ouvrez la porte du four, retirez la grille, tirez la poignée du filtre à graisses vers le bas et retirez-le.
3. Desserrez les fixations assurant la plaque d'impact supérieure.
4. Retirez la plaque d'impact supérieure et retirez la plaque d'impact inférieure.

Nettoyez l'ensemble des composants dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez à l'aide d'un chiffon propre et de l'eau propre et chaude en abondance.

Séchez à l'aide d'un torchon frais et propre.

## NETTOYER LE FOUR :

1. Retirez tout liquide ou aliment renversé à l'aide de lingettes en papier jetables.

Utilisez une brosse de nettoyage à sec pour retirer toute particule alimentaire restée entre le fond du four et l'intérieur de la porte avant.

2. Portez des gants de protection en caoutchouc ainsi que des lunettes de protection. Vaporisez soigneusement un produit d'entretien non caustique de marque déposée sur l'ensemble des surfaces internes du four, à l'exception de la garniture de la porte (A).

**Ne vaporisez JAMAIS directement dans l'ouverture du ventilateur à l'arrière de l'intérieur du four.**

3. Pour les zones difficiles, laissez tremper pendant 10 minutes avec la porte du four ouverte.

Utilisez un tampon ou une éponge à récurer non abrasive en nylon pour nettoyer la cavité, le haut et l'intérieur de la porte. Ne récurer pas la garniture de la porte et n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques.

4. Nettoyez avec un chiffon propre et de l'eau chaude et propre en abondance, et séchez avec un torchon propre et frais ou de l'essuie-tout.

Remettez en place l'ensemble des composants nettoyés du four.

Fermez la porte du four et essuyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.



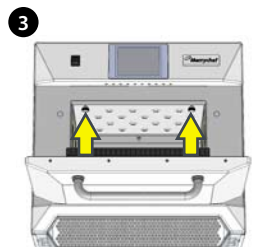
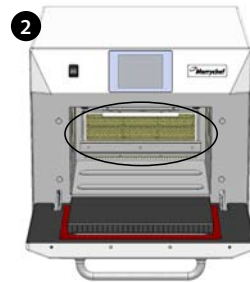
**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS LE FOUR SANS QU'UN FILTRE À AIR PROPRE SOIT INSTALLÉ !**

## APPLICATION D'UN AGENT PROTECTEUR :

1. À appliquer uniquement sur un four propre. Vaporisez un agent protecteur de marque déposée sur une éponge.
2. Étalez le produit légèrement sur l'ensemble des surfaces internes du four.
3. Étalez le produit légèrement sur la surface interne de la porte du four en évitant la garniture de la porte.

Allumez le four et préchauffez-le. Lorsque le four aura atteint sa température de fonctionnement, il faudra compter environ 30 mn pour que le produit fasse effet.

**NB : L'agent protecteur devient marron clair lorsqu'il a fait effet.**





# e5 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e5

Lancez la procédure de REFROIDISSEMENT et laissez refroidir le four et les accessoires avant de commencer le nettoyage.



**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DES OUTILS !**

## RETIREZ ET NETTOYEZ les composants du four :

1. Retirez le filtre à air situé à la base du four.
2. Ouvrez la porte du four pour retirer tout plateau/grille de cuisson. Nettoyez l'ensemble des composants dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez avec un chiffon propre et de l'eau chaude propre en abondance. Séchez à l'aide d'un torchon propre et frais.

## NETTOYER LE FOUR :

1. Retirez tout liquide ou aliment renversé à l'aide de lingettes en papier jetables.

Utilisez une brosse de nettoyage à sec pour retirer toute particule alimentaire restée entre le fond du four et l'intérieur de la porte avant.

2. Portez des gants de protection en caoutchouc ainsi que des lunettes de protection. Vaporisez soigneusement un produit d'entretien non caustique de marque déposée sur l'ensemble des surfaces internes du four, à l'exception de la garniture de la porte (A).

**Ne vaporisez JAMAIS directement dans l'ouverture du ventilateur à l'arrière de l'intérieur du four.**

3. Pour les zones difficiles, laissez tremper pendant 10 minutes avec la porte du four ouverte.

Utilisez un tampon ou une éponge à récurer non abrasive en nylon pour nettoyer la cavité, le haut et l'intérieur de la porte. Ne récurer pas la garniture de la porte et n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques.

4. Nettoyez avec un chiffon propre et de l'eau chaude et propre en abondance, et séchez avec un torchon propre et frais ou de l'essuie-tout.

Remettez en place l'ensemble des composants nettoyés du four.

Fermez la porte du four et essuyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.



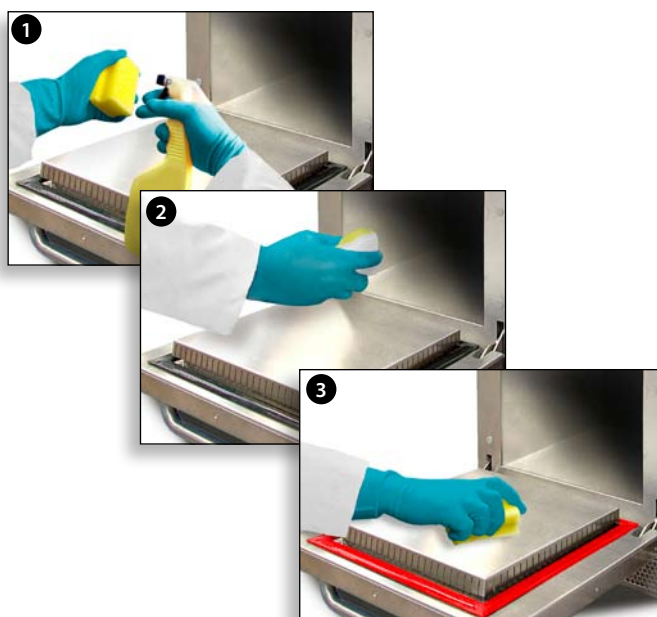
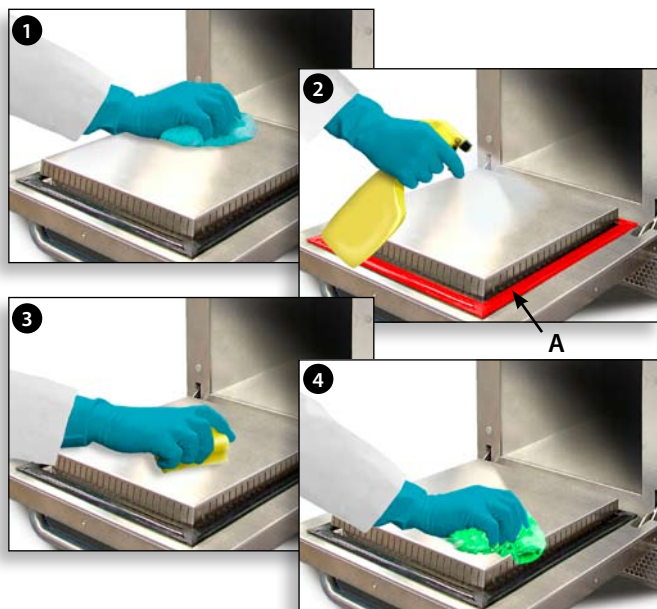
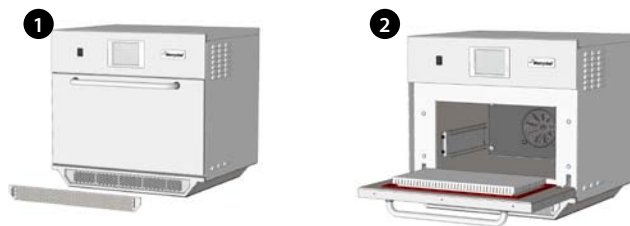
**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS LE FOUR SANS QU'UN FILTRE À AIR PROPRE SOIT INSTALLÉ !**

## APPLICATION D'UN AGENT PROTECTEUR :

1. À appliquer uniquement sur un four propre. Vaporisez un agent protecteur de marque déposée sur une éponge.
2. Étalez le produit légèrement sur l'ensemble des surfaces internes du four.
3. Étalez le produit légèrement sur la surface interne de la porte du four en évitant la garniture de la porte.

Allumez le four et préchauffez-le. Lorsque le four aura atteint sa température de fonctionnement, il faudra compter environ 30 mn pour que le produit fasse effet.

**NB : L'agent protecteur devient marron clair lorsqu'il a fait effet.**



# TABLEAU DE DÉTECTION DE PANNES

Bien que tous les efforts soient mis en œuvre pour veiller à ce que votre four continue à fournir des performances élevées, veuillez consulter le tableau afin de déterminer si le problème peut être facilement résolu avant de contacter votre réparateur.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas et l'écran d'affichage est vide	Le four n'est pas alimenté	Assurez-vous qu'il n'y a pas de coupure de courant. Assurez-vous que le sectionneur est sur ON ou que le four est branché correctement. Assurez-vous que l'interrupteur du four est sur ON.
Certaines commandes de l'écran ne fonctionnent pas	Accès non autorisé	Contactez l'utilisateur autorisé.
Un message d'alerte s'affiche, signalant que la porte est ouverte	La porte du four n'est pas fermée	Retirez toute obstruction et fermez la porte du four.
Un message d'alerte s'affiche, signalant que le filtre à air a été retiré	Filtre à air manquant ou mal installé	Réinstallez correctement le filtre à air.
Le four ne cuit pas correctement les aliments	Le four n'est pas propre Les aliments ne sont pas à la bonne température Programme modifié ou mauvais programme sélectionné Aliments emballés Aliments retirés trop tôt	Nettoyez le four (cf. nettoyage). Utilisez le programme de cuisson approprié. Déballez les aliments pour une cuisson sans micro-ondes. Assurez-vous que toutes les étapes de cuisson ont été correctement suivies.
Le four ne termine pas la cuisson	Porte du four ouverte Filtre à air absent ou mal installé Surchauffe du four	Fermez la porte du four. Réinstallez le filtre à air. Laissez refroidir le four. Vérifiez et retirez toute obstruction autour des prises d'air.
L'écran affiche un code d'erreur	Dysfonctionnement du four	Notez le code d'erreur et contactez votre réparateur.



Réparateur agréé.

## 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 destinés à être éliminés.

Station Road West

Ash Vale, Aldershot

Hampshire GU12 5XA

Royaume-Uni

Tél. : +44 (0) 1252 371000

Fax : +44 (0) 1252 371007

e-mail : [info@merrychef.com](mailto:info@merrychef.com)

[www.merrychef.com](http://www.merrychef.com)

Merrychef se réserve le droit de modifier les caractéristiques du produit sans préavis et ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour toute inexactitude, erreur ou omission dans les présentes.