

eikon™ e2

FR

Guide de mise en route rapide

INFORMATIONS IMPORTANTES À LIRE AVANT TOUTE UTILISATION ! GUIDE COMPLET DISPONIBLE SUR LE SITE WEB DE MERRYCHEF.

INTRODUCTION

Ces fours offrent aux utilisateurs la flexibilité de la cuisson combinée avec en plus un contrôle de la vitesse du ventilateur et de 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 les répéter facilement et avec précision. Jusqu'à 1024 programmes peuvent être sauvegardés et appelés en toute simplicité.

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 ses propres réglages de durée, de vitesse de ventilateur et de puissance de micro-onde (en fonction du modèle).



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 de 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 loquets (cassés ou desserrés) (3) joints et surfaces d'étanchéité des portes.
- d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par des techniciens qualifiés.

Les instructions du présent mode d'emploi sont destinées à assurer la sécurité et la longévité de votre four Merrychef.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUIVANTES !

TABLE DES MATIÈRES

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.

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.

Ceci est purement un guide de mise en route rapide. Pour de plus amples informations, veuillez vous référer aux consignes d'installation et d'utilisation correspondantes, disponibles sur www.merrychef.com

INTRODUCTION	2
SÉCURITÉ ET DIRECTIVES	
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
PRÉCAUTIONS À OBSERVER	6
UTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS	7
DÉTAILS DES PRODUITS	
PRINCIPAUX ÉLÉMENTS	8
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	10
Spécifications	10
Exemple de numéro de série (plaque signalétique) :	11
Conformité :	11
INSTALLATION	12
EMPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DU FOUR	12
FONCTIONNEMENT ET COMMANDES	
GUIDE DE MISE EN ROUTE RAPIDE : FOUR EN MODE UTILISATION SIMPLIFIÉE	13
MISE EN ROUTE	13
UTILISER UN PROGRAMME DE CUISSON	14
GUIDE DE FONCTIONNEMENT : FOUR EN MODE UTILISATION COMPLÈTE	15
MENU PRINCIPAL easyToUCH ET ÉCRAN CLAVIER	15
PRESS & GO	16
UTILISER UN PROGRAMME DU LIVRE DE RECETTES	17
ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN	18
CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	
REFROIDISSEMENT DU FOUR AVANT NETTOYAGE	19
Refroidissement du four	19
Préparatifs pour nettoyer le four	19
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e2	20
RECHERCHE DE DÉFAUTS	
TABLEAU DE DÉTECTION DE PANNES	24

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. Lire l'ensemble des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et observer 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 branché à la terre. Le raccorder uniquement à une prise secteur mise à la terre. Cf. « INSTALLATION ÉLECTRIQUE ».
4. Installer ou placer cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
5. **ATTENTION :** 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. Utiliser cet appareil uniquement pour l'utilisation prévue mentionnée dans le manuel. Ne pas utiliser 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. Ne pas utiliser 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. **ATTENTION :** pour toute personne non compétente, il est dangereux d'effectuer tout entretien ou toute réparation impliquant de retirer un

capot offrant une protection contre l'exposition à l'énergie dégagée par les micro-ondes.

10 Ne pas couvrir/bloquer les ouvertures de l'appareil, y compris les prises et sorties d'air, les filtres et l'orifice d'évacuation de la vapeur.

11 Ne pas entreposer cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser cet équipement à proximité d'une source d'eau, par exemple près d'un évier, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine, etc.

12. Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau.

13. Garder le cordon à l'écart de surfaces chauffées.

14. Ne pas laisser 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 lors de la fermeture de la porte, utiliser uniquement des savons ou des détergents doux non abrasifs, appliqués avec une éponge ou un linge doux.

ii) Lorsque des instructions de nettoyage séparées sont fournies, lire les instructions relatives au nettoyage des surfaces concernées.

16. Afin de réduire le risque d'incendie dans la cavité :

i) lors de la cuisson d'aliments emballés dans du papier, du plastique ou d'autres matériaux inflammables, veiller constamment à ce que ceux-ci ne s'enflamment pas.

ii) Retirer 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, laisser la porte du four fermée, éteindre le four et débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

iv) Ne pas utiliser la cavité à des fins d'entreposage. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsque vous n'utilisez pas le four.

17. ATTENTION : Les boissons chauffées par micro-ondes peuvent bouillir soudainement et avec un certain retard, c'est pourquoi il faut manipuler leur récipient avec précaution.

18. N'utiliser 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 JAMAIS retirer les parties extérieures du four.

20. Ne JAMAIS retirer un composant interne fixe du four.

21. Ne JAMAIS trafiquer le panneau de contrôle, la porte, les joints ou toute autre partie du four.

22. Il ne faut EN AUCUN CAS bloquer les prises et sorties d'air, les filtres et l'orifice d'évacuation de la vapeur.

23. Ne JAMAIS suspendre de torchons ou de serviettes sur toute partie du four.

24. ATTENTION : Si la porte ou 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, veiller à ne pas vous ébouillanter ou vous brûler.

27. Lorsque vous réchauffez des liquides en utilisant uniquement la fonction micro-ondes ou cuisson combinée, remuer le contenu avant de le réchauffer afin d'éviter toute ébullition soudaine.

28. ATTENTION : Remuer ou secouer le contenu des biberons et

des pots d'aliments pour bébés et vérifier leur température avant consommation, afin d'éviter toute brûlure.

29. Ne jamais utiliser le four pour chauffer des alcools tels que spiritueux, rhum etc. Les aliments contenant de l'alcool peuvent prendre feu plus facilement s'ils sont surchauffés, faire attention et ne pas laisser le four sans surveillance.

30. Ne tenter en aucun cas de faire frire des aliments dans le four.

31. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (dont les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont déficientes ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont été instruites à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

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.

33. Le four ne doit pas fonctionner si le filtre à air n'est pas en place.

34. La hauteur minimum de l'espace libre nécessaire au-dessus de la surface supérieure du four est de 50 mm.

35. N'utiliser que des ustensiles convenant pour utilisation en four à micro-ondes.

36. En cas de dégagement de fumées, éteindre ou débrancher l'appareil et maintenir la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.

37. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliment doit être enlevé.

38. Tout manquement à maintenir le four à l'état propre peut conduire à détériorer la surface, ce qui en retour peut influencer sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement déboucher sur une situation dangereuse.

39. L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.

PRÉCAUTIONS À OBSERVER

1. Lire le présent 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. Éteindre le four à la fin des opérations 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, veiller 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, s'assurer que les aliments sont totalement exempts de débris de verre. En cas de doute, éliminer tout aliment qui se trouvait dans le four au moment de la casse.
14. Ne tenter 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 en l'absence d'aliments dans le four.

Si vous voyez de la fumée :

- Éteindre l'appareil
- Sectionner l'appareil de l'alimentation électrique
- Garder la porte fermée pour étouffer d'éventuelles flammes

UTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS

Se référer 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 :

Récipients résistant à la chaleur		
Verre trempé Vitrocéramique Poterie (porcelaine/vaisselle etc.)	✓ ✓ ✓	Ne pas utiliser d'articles avec décoration métallique.
Plateaux et barquettes métalliques		
Plateaux métalliques NE PAS UTILISER D'AUTRES RÉCIPIENTS OU BARQUETTES MÉTALLIQUES	✓	Seuls les plateaux métalliques peuvent être utilisés dans la cavité du four.
Récipients plastiques		
Des récipients plastiques bi-four	✓	sont maintenant disponibles (jusqu'à certaines températures). Suivre les instructions du fabricant avant utilisation.
Articles jetables		
NE PAS UTILISER les matériaux combustibles (papier/carton etc.)	✗	
Autres ustensiles		
Liens étiquettes couverts Sondes de température	✗ ✗ ✗	Aucun ustensile de cuisine ne doit être laissé dans les aliments lorsqu'ils sont en train de cuire dans le four.

PRINCIPAUX ÉLÉMENTS

1 INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT

Lorsque l'appareil est mis sous tension, l'écran easyToUCH éclaire les commandes du four. Remarque : basculer cet interrupteur sur arrêt (OFF) n'a pas pour effet d'isoler le four de son l'alimentation électrique.

2 PANNEAU DE COMMANDE A ÉCRAN easyToUCH

Voir au chapitre "FONCTIONNEMENT et COMMANDES" pour plus de détails.

3 PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Située sur le panneau côté droit du four, elle indique le numéro de série, le modèle ainsi que les spécifications électriques.

4 MenuConnect™

Une prise USB située sous le pictogramme Merrychef permet de modifier les programmes enregistrés sur le four (voir le manuel utilisateur MenuConnect™ USB, ainsi que le chapitre Fonctionnement et Commandes du présent manuel pour obtenir plus de détails sur la mise à jour de programmes du four).

5 SORTIES D'AIR

L'air utilisé pour refroidir les composants internes et la vapeur provenant de la cavité s'échappent à travers les ouïes de ventilation situées au dos du four et sur le panneau latéral du modèle e2. Les sorties d'air doivent être dégagées de toute obstruction, elles ne permettent pas à l'énergie dégagée par les micro-ondes de s'échapper dans l'environnement.

6 FILTRE D'ARRIVÉE D'AIR

Le filtre à air situé en haut à l'arrière du four fait partie du système de ventilation, il doit être tenu exempt de toute obstruction et nettoyé quotidiennement, comme il est décrit au chapitre "Nettoyage et Entretien". Le four ne doit pas fonctionner si le filtre à air n'est pas monté.

7 POIGNÉE DE PORTE

Il s'agit d'une barre rigide qui se tire vers le bas en s'écartant du four pour l'ouvrir.

8 PORTE DU FOUR

C'est une barrière de protection contre l'énergie, fabriquée avec précision, possédant trois verrouillage de sécurité contre les micro-ondes. La porte doit être tenue propre (voir "NETTOYAGE") et NE doit PAS servir à supporter des objets lourds.

9 JOINTS DE PORTE

Ceux-ci assurent une étanchéité tout autour de la porte. Ils doivent rester propres et être contrôlés régulièrement en vue de tout signe de dommage. Dès le premier signe d'usure, ils doivent être remplacés par un réparateur Merrychef agréé.

10 FILTRE A GRAISSE, PLAQUE D'IMPACTS ET PLAQUE DE CUISSON

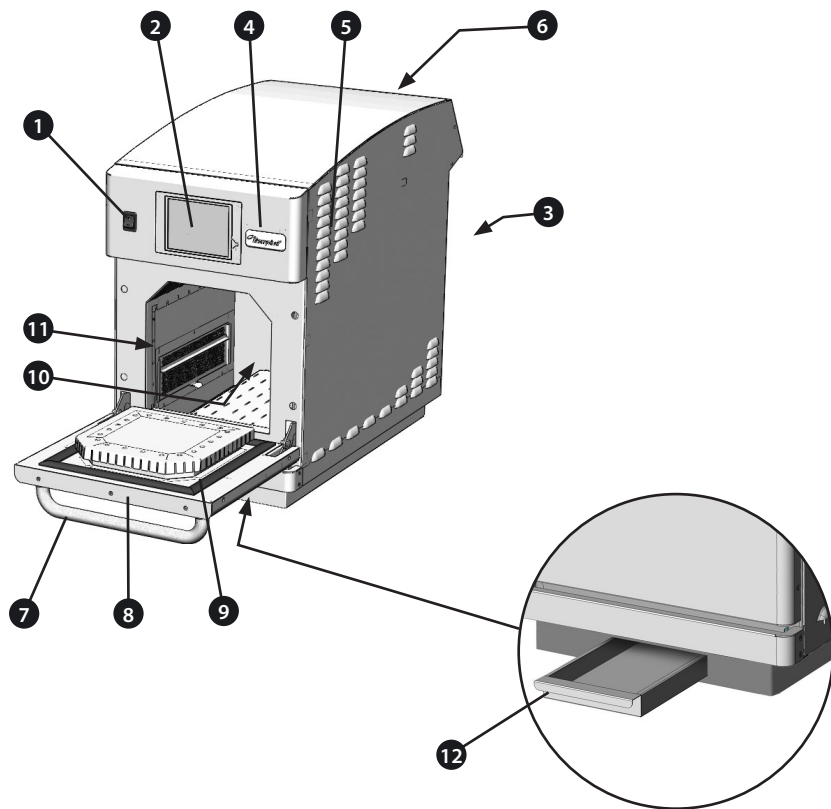
Les filtres métalliques à graisse recouvrant les trajectoires de convection dans les parois de la cavité du four doivent être maintenus propres et exempts de débris. Lors du nettoyage de cette partie du four, prendre grand soin en respectant les différentes exigences du four indiquées au chapitre "Nettoyage et maintenance" dans le présent manuel.

11 CAVITÉ DU FOUR

La cavité du four est construite en acier inox et doit être tenue propre, conformément aux instructions de nettoyage données au chapitre "Nettoyage et entretien" du présent manuel.

12 BAC A GRAISSE

Le bac à graisse, situé sous le four, doit être nettoyé quotidiennement. Pour le nettoyage, glisser soigneusement le bac vers l'avant, en l'écartant du four.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Spécifications

Description	Unité	e2
Commandes d'écran tactile	programmes	1024
Température ambiante de fonctionnement	°C/°F	<40/104
Hors tout HxLxP	mm	635x375x775
Hors tout HxLxP	pouces	25x14.8.5x30.5
Internes HxLxP	mm	244x244x305
Internes HxLxP	pouces	9,6x9,6x12
Enceinte de cuisson	l (pouces cube)	19,4 (1175)
Puissance micro-ondes	Watts	1000
Puissance convection	kW	2,2/0,9 (13A), 2,2/1,3 (15A), 2,2 (20A)
Alimentation électrique	Hz	50 / 60
Alimentation électrique	V	230 / 220
Alimentation électrique	kW	2.97 (13A), 3.37 (15A), 4.27 (20A), 6.74 (20A jumeaux)
Poids net du four, sans emballage	kg (lbs)	68 (150)
Niveau de pression acoustique	dB(A)	<70
Fréquence micro-ondes	MHz	Nominale 2450
Indice de Protection	s.o.	IPX3

Déclaration de conformité CE

Constructeur

1) Siège social de la marque

Manitowoc Foodservice UK Ltd.
Ashbourne House,
The Guildway,
Old Portsmouth Road,
Guildford.
GU3 1LR

2) Usine

Manitowoc Foodservice UK Ltd.
Provincial Park,
Nether Lane,
Ecclesfield,
Sheffield.
S35 9ZX

Détails des équipements

Numéros de modèles génériques eikon e2

Description Four à micro-ondes combiné

Déclaration de conformité aux directives et aux normes

Le fabricant déclare par la présente que ses fours à micro-ondes combinés dont la liste est énumérée ci-dessus sont conformes aux directives et aux normes suivantes :

Conformité aux directives

Les fours à micro-ondes combinés sont conformes aux dispositions en vigueur prévues par les directives européennes suivantes :

CEE 2004/108/CE DBT 2006/95/CE RoHS 2002/95/CE DM 2006/42/CE

Normes harmonisées appliquées

Les fours à micro-ondes combinés à usage commercial sont conformes aux exigences pertinentes prévues par les normes européennes suivantes :

- EN 60335-2-90 : 2006 + A1 (hors annexe EE exigences à bord d'un navire)
- EN60335-2-42:2003 + A1:2008
- EN 60335-1 : 2002 + A11 + A1 + A2 + A12 + A13 + A14
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 + errata:1997 + A1:2001 + A2:2008 en respect des exigences de la classe IV
- EN55014-1:2006+A1:2009
- EN61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
- EN61000-3-11-2000
- EN 55011:2009 + A1:2010 Classification : classe B, groupe 2
- Tension perturbatrice aux bornes du réseau
- Perturbation rayonnée, champ magnétique*
- Perturbation rayonnée, champ électrique
- AS/NZS CISPR 11
- Perturbation rayonnée
- Perturbation conduites
- AS/NZS CISPR 14

Tableau 6

Tableau 9

Tableau 9

CISPR 11:2011 Classe A

CISPR 11:2011 Classe A

Gestion de la qualité et de l'environnement

Manitowoc Foodservice UK Limited (Sheffield) emploie un système de gestion de la qualité selon la norme EN ISO 9001:2008 et un système de gestion environnementale certifié selon la norme EN ISO 14001.

Exemple de numéro de série (plaque signalétique) :

Numéro de série : AA MM SITE SÉRIE

par ex. 10 06 2130 12345
(1006213012345)

Four fabriqué en juin 2010 à Sheffield (R.U.), numéro de fabrication 12345.

Numéro du modèle : MODELE, CONFIGURATION, CONVECTION, MICRO-ONDE, TENSION, FRÉQUENCE, CONDUCTEUR SECTEUR, TYPE DE PRISE, COMMUNICATIONS, RÉVISION, CLIENT/ACCESSOIRES, RÉGION.

par ex. e2 B F X 30 5 A B U 2 GM EU
(e2BFX305ABU1GM EU)

modèle : e2 base étanche, 1300W, 1000W, 230V, 50Hz, L+N+E (2.5mm EU), prise 2 broches, USB, 2, General Market, Européen.

Conformité :

Directives UE

CEE 2004/108/CE

DBT 2006/95/CE

RoHS 2002/95/CE

DM 2006/42/CE



INSTALLATION

EMPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DU FOUR

Choisir un emplacement à distance des principales sources de chaleur. NE PAS le positionner de sorte que de l'air chaud soit tiré des friteuses, grils, etc.

Installer une barrière thermique sur la hauteur du four s'il est situé près d'un brûleur, d'un poêle ou d'une cuisinière.

Placer le four sur une surface plane antidérapante/ininflammable en permanence, qui soit DE NIVEAU, STABLE et suffisamment RIGIDE pour supporter le four et son contenu.

Prévoir un espace minimum (A) de 50 mm autour du four afin que l'air chaud puisse s'échapper.

Prévoir suffisamment d'espace (B) devant le four afin de permettre l'ouverture totale de la porte.

L'arrivée d'air est située à l'arrière, en haut du four (1) et il est important que le flux d'air soit aussi froid que possible, non préchauffé par d'autres appareils tels que brûleurs, poêles, cuisinières, friteuses, grils ou autres, cela pouvant dégrader la durée de vie et la performance du four.

Ne pas fixer d'étiquettes/autocollants sur le four, autres que celles appliquées ou autorisées par le constructeur.

L'appareil doit être alimenté à l'aide d'un dispositif différentiel résiduel (DDR) possédant un courant différentiel résiduel nominal de 30 mA.

Cet appareil est prévu pour les applications posables, il n'est pas recommandé de le poser sur des plans de travail de plus de 1100 mm de hauteur par rapport au sol ou en dessous d'une hauteur de nature à provoquer des blessures ou de contraintes répétées en raison de l'ergonomie de son installation.

Lors de l'installation, s'assurer qu'il soit en sécurité pour à la fois mettre en place et retirer des aliments dans le four sans provoquer de blessures.



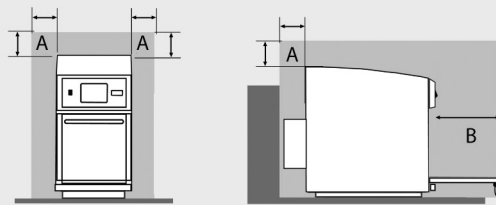
DANGER !

CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE. DANS LE CAS CONTRAIRE, CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN RISQUE DE CHOC 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.

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



MANUTENTION ET STOCKAGE :

Lors du déplacement d'un four, observer et se conformer impérativement aux directives nationales et locales applicables au levage et au déplacement d'objets lourds. N'utiliser en aucun cas la poignée de la porte du four pour le soulever.

Lorsque le four n'est pas utilisé, débrancher l'alimentation électrique et le ranger dans un endroit sec et frais. Ne pas empiler les fours.

GUIDE DE MISE EN ROUTE RAPIDE : FOUR EN MODE UTILISATION SIMPLIFIÉE

MISE EN ROUTE

1. Allumer le four.

Effectuer l'ensemble des contrôles de sécurité appropriés et s'assurer que le four est propre et vide avant d'appuyer sur l'interrupteur pour le mettre en marche.

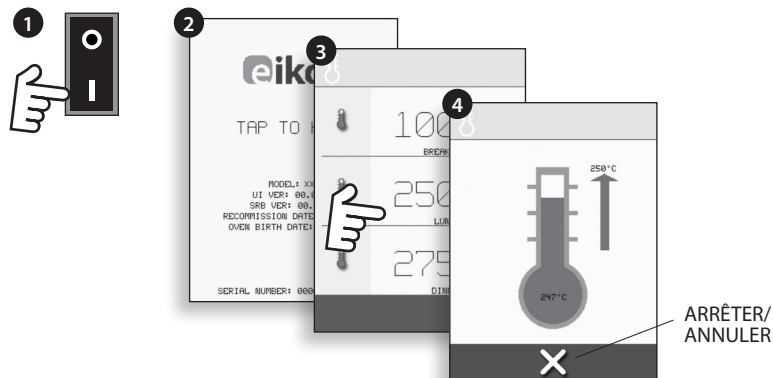
2. L'écran easyToUCH s'allume et affiche brièvement le numéro de série ainsi que les données relatives au four. Effectuer une légère pression sur l'écran pour maintenir l'affichage, et une seconde pour continuer.

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

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, utiliser les flèches, puis sélectionner 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, toucher le symbole « X » rouge).

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



5 AFFICHAGE DU LIVRE DE RECETTES

PLUSIEURS LANGUES INSTALLÉES

AFFICHE L'ENSEMBLE DES PROGRAMMES DE CUISSON (optionnel)

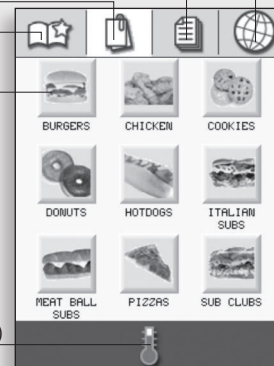
AFFICHE LES GROUPES DE PROGRAMMES

FAVORIS (optionnel)

GRUPE 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, ouvrir la porte du four pour placer les aliments dans le four chaud puis refermer la porte.

1. Sélectionner un groupe de programmes (par exemple « BURGERS ») pour afficher les différents programmes de cuisson.

2. Sélectionner un programme de cuisson pour démarrer, par exemple « 2 BURGERS ».

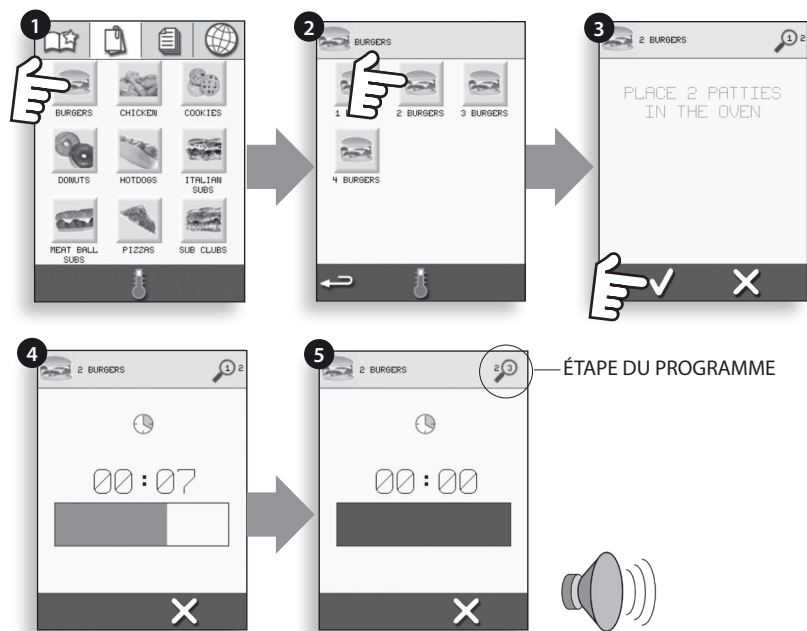
3. Suivre les instructions qui s'affichent à l'écran, le cas échéant.

4. Toucher 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 ; ouvrir la porte ou toucher 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.

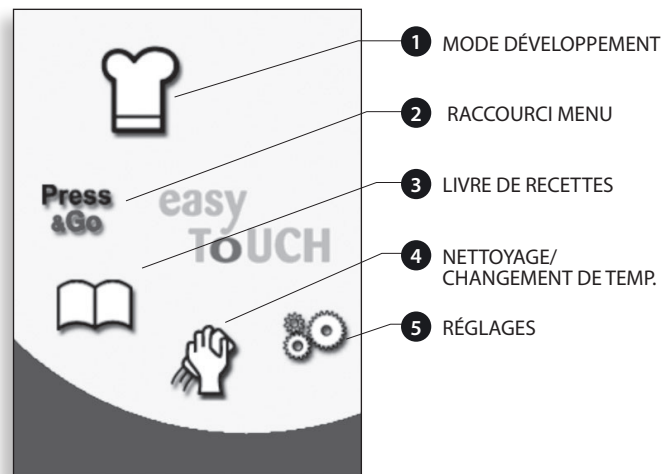


GUIDE DE FONCTIONNEMENT : FOUR EN MODE UTILISATION COMPLÈTE

MENU PRINCIPAL easyTOUCH ET ÉCRAN CLAVIER

ÉCRAN MENU PRINCIPAL :

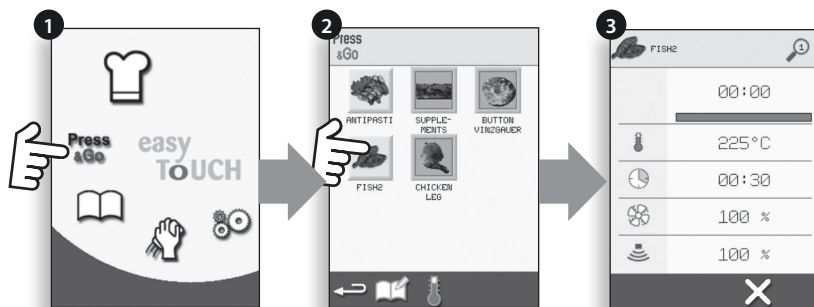
1. Le MODE DÉVELOPPEMENT permet de développer des programmes de cuisson échelonnés, puis de les sauvegarder en leur attribuant un nom et un symbole afin de pouvoir les réutiliser ultérieurement.
2. PRESS & GO permet un accès rapide pour utiliser les programmes de cuisson déjà sauvegardés.
3. Le livre 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.



PRESS & GO

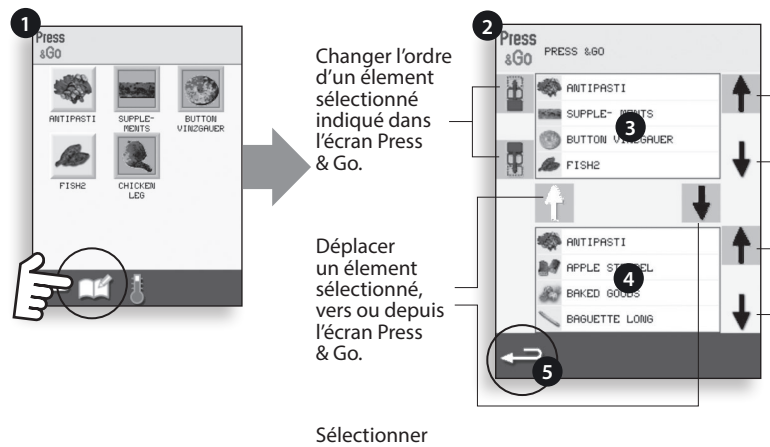
Lancer un programme de cuisson à partir du menu Press & Go.

1. Sélectionner « PRESS & GO » à partir de l'écran du menu principal.
2. Sélectionner 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, sélectionner 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. Sélectionner un élément, puis choisir de changer sa position dans le menu ou de le déplacer dans la liste inférieure.
4. Sélectionner un élément à déplacer dans la liste supérieure, le rendant disponible dans le menu « PRESS & GO ».
5. Sélectionner Retour pour revenir à l'écran du menu une fois terminé.



Sélectionner pour faire défiler une liste vers le haut ou vers le bas.

UTILISER UN PROGRAMME DU LIVRE DE RECETTES



ATTENTION : VEILLER À CE QUE DES ALIMENTS SE TROUVENT DANS LE FOUR AVANT DE LANCER UN PROGRAMME DE CUISSON.

Pour trouver le programme requis dans le livre de recettes.

1. Sélectionner LIVRE DE RECETTES sur l'écran du menu principal.
2. Sélectionner le symbole TOUS LES MENUS.
3. Utiliser 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. Lire « CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR ».

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

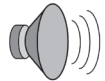
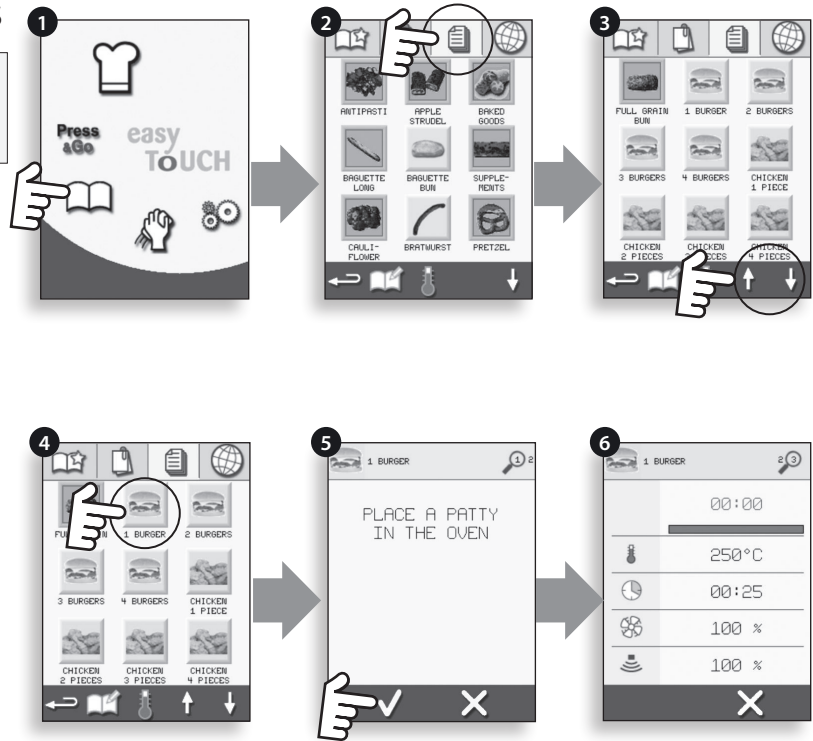


ATTENTION : SURFACE CHAUDE, DANGER !

4. Sélectionner 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 ; suivre les instructions spécifiques à cette étape, puis sélectionner 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 « LIVRE DE RECETTES ».

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.

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

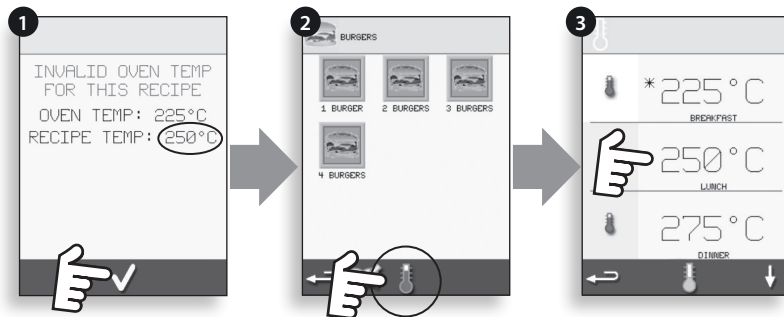
ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN

Un économiseur d'écran actif masque l'écran affichant une image en mouvement. Pour utiliser l'écran tactile, toucher l'écran pour désactiver l'économiseur d'écran.



CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR

1. Noter la température requise pour la recette et sélectionner OK.
2. Sélectionner le symbole température.
3. Un astérisque à côté de la valeur indique la température actuelle du four. Sélectionner la température du four requise pour la recette. Lorsque le four a atteint la température requise, continuer à partir de la sélection « LIVRE DE RECETTES » à l'étape 1.



REFROIDISSEMENT DU FOUR AVANT NETTOYAGE

Refroidissement du four

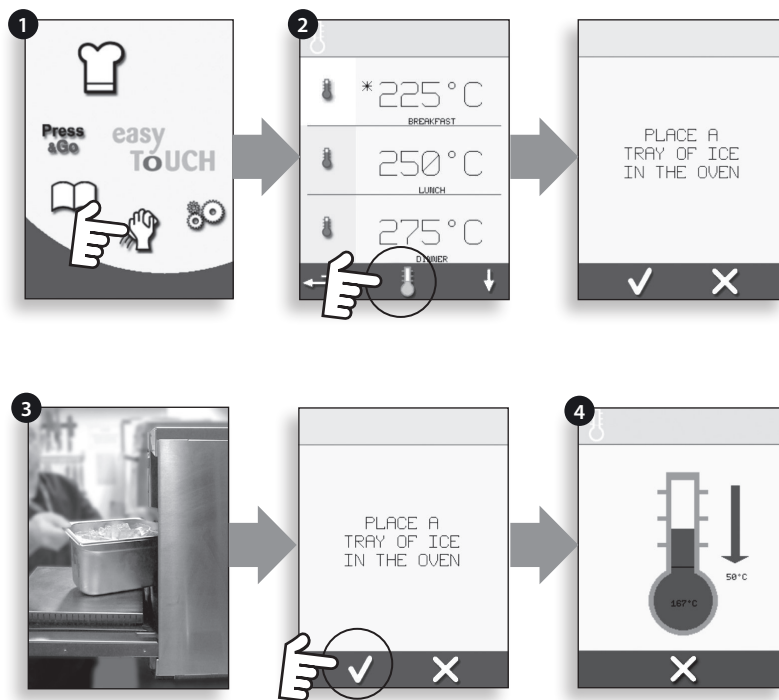
IMPORTANT : vous devez laisser refroidir le four avant d'effectuer des processus de nettoyage.

1. En mode UTILISATION COMPLÈTE, sélectionner le symbole NETTOYAGE à partir du menu principal.
2. En mode utilisation complète ou simplifiée, sélectionner le symbole du thermomètre bleu pour désactiver le chauffage et démarrer le cycle de refroidissement.
3. En prenant l'ensemble des précautions nécessaires, placer un récipient approprié rempli de glace dans la cavité chaude du four. Sélectionner le symbole OK pour continuer.
4. La progression du refroidissement s'affiche et dure environ 30 minutes.
5. Le four est à présent prêt à être nettoyé. Sélectionner 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 (en option).

PRUDENCE : PORTER DES GANTS DE PROTECTION EN CAOUTCHOUC POUR NETTOYER LE FOUR.

Ne JAMAIS utiliser d'outils ou d'accessoires coupants ni d'abrasifs durs sur toute partie du four.



ATTENTION : NE PAS UTILISER DE NETTOYANT CAUSTIQUE, SUR AUCUNE PARTIE DU FOUR OU DANS LA CAVITÉ DU FOUR, CECI PROVOCANT DES DOMMAGES IRRÉVERSIBLE AUX CONVERTISSEURS CATALYTIQUES

Effectuer la procédure de REFROIDISSEMENT du four et laisser refroidir le four et les accessoires avant de commencer le nettoyage.



NE PAS UTILISER D'OUTILS



NE PAS UTILISER DE JET D'EAU



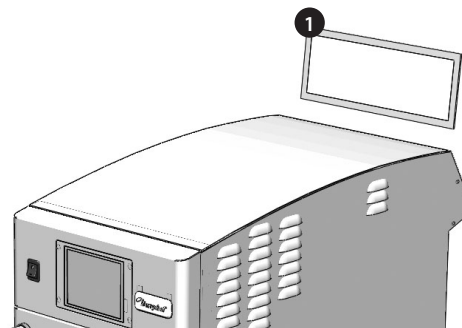
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e2

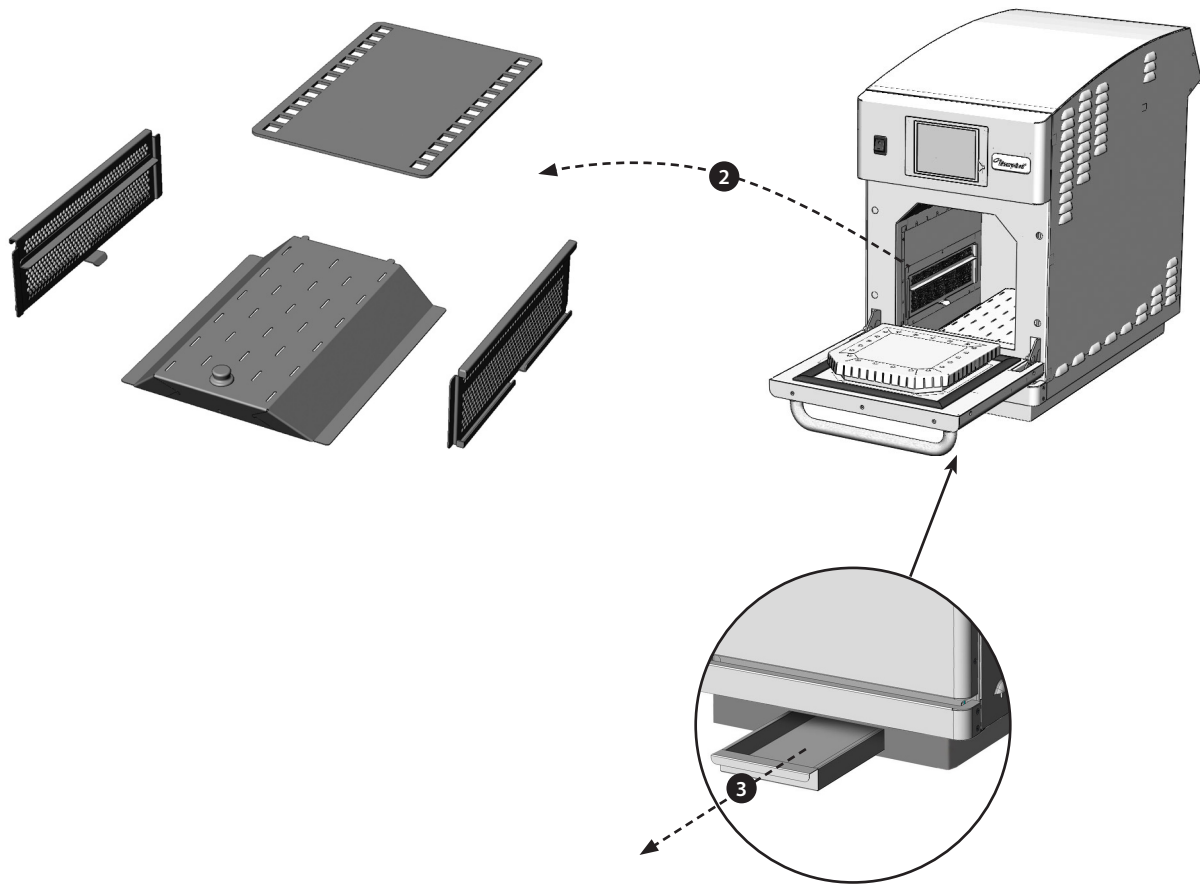
ENLEVER et NETTOYER les éléments du four :

1. Retirer le filtre à air au dos du four en le glissant vers le haut.
2. Ouvrir la porte du four et enlever les filtres à graisse, la plaque d'impacts et la plaque de cuisson.
3. Glisser soigneusement le plateau à graisse vers l'avant pour le retirer du four et en éliminer le contenu, en respect de toute directive ou législation applicable.

Laver toutes les pièces dans une eau chaude savonneuse. Rincer à l'aide d'un linge propre et d'eau chaude abondante.

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





NETTOYAGE DU FOUR :

1. Retirer toute substance répandue à l'aide d'essuie-tout papier jetable.

Utiliser une brosse propre et sèche pour enlever toute particule d'aliment située entre le fond du four et la face intérieure de la porte avant.

2. Porter des gants de protection en caoutchouc et des lunettes de protection, pulvériser soigneusement un nettoyant de four, non caustique, de marque, sur toutes les surfaces internes du four excepté le joint de porte (A).

NE PAS pulvériser dans l'ouverture du ventilateur à l'arrière, à l'intérieur du four.

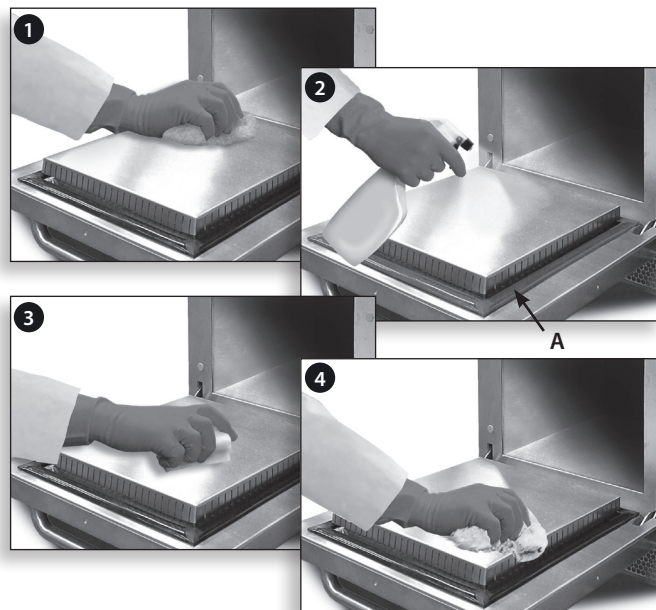
3. Pour les zones difficiles, laisser imprégner 10 minutes avec la porte du four ouverte.

Utiliser un tampon/une éponge nylon non abrasive pour nettoyer la cavité, le plafond et la face interne de la porte. Ne pas froter le joint de porte ni utiliser de tampon à récurer métalliques.

4. Laver abondamment à l'eau chaude propre avec un linge propre et sécher avec un linge frais et propre ou une serviette papier.

Remette en place toutes les pièces du four une fois nettoyées.

Fermer la porte du four et essuyer l'extérieur du four à l'aide d'un linge humecté.



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

APPLICATION D'UN AGENT DE PROTECTION DE FOUR :

1. Appliquer uniquement sur un four propre. Pulvériser un produit de protection de four d'une marque de qualité sur une éponge.
2. Étaler le produit légèrement sur les surfaces internes du four, en évitant les filtres à graisse et les plaques de cuisson.
3. Étaler le produit légèrement sur la face interne de la porte du four, en évitant le joint de porte.

Mettre le four en marche et le préchauffer. Après que le four ait atteint la température de fonctionnement, il prendra environ 30 minutes pour traiter le produit de protection du four.

Remarque : Le produit de protection du four devient légèrement marron lors du traitement.

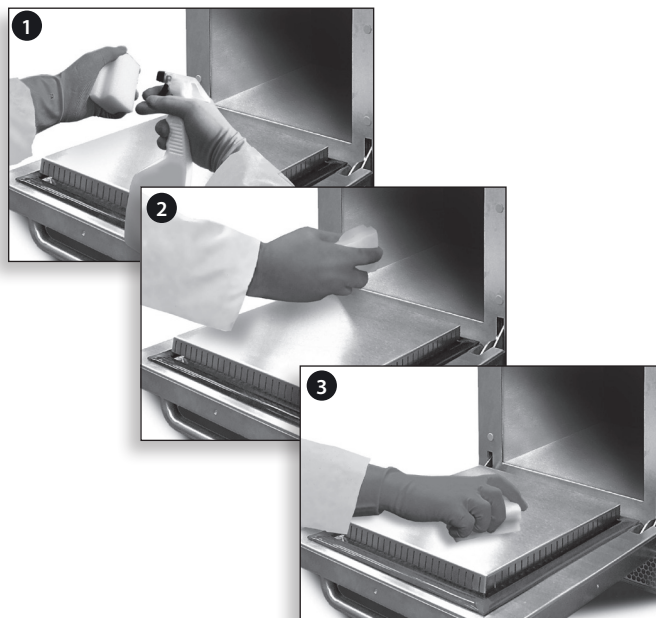


TABLEAU DE DÉTECTION DE PANNES

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.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	REMEDE
Le four ne fonctionne pas et l'écran est vierge	Le four n'est pas alimenté en électricité	Vérifier l'éventualité d'une panne de courant. Vérifier que le sectionneur soit sur ON et que le four soit correctement branché. Vérifier que l'interrupteur du four soit sur ON.
Certaines commandes à l'écran ne fonctionnent pas	Accès non autorisé	Contactez l'utilisateur autorisé.
L'écran affiche un message d'alerte	Les détails sont indiqués à l'écran	Suivre les instructions qui s'affichent.
Le four ne cuit pas les aliments correctement	Le four n'est pas propre Le four n'est pas à la température correcte Programme sélectionné a été modifié ou est incorrect Aliments emballés Aliments retirés trop tôt	Nettoyer le four (voir nettoyage). Utiliser le programme de cuisson adéquat. Déballer les aliments pour cuisson en four autre qu'à micro-ondes. Vérifier que toutes les étapes de cuisson ont été correctement suivies.
Le four ne termine pas la cuisson	Un message d'alerte s'affiche Porte du four ouverte Surchauffe du four	Fermer la porte du four Laisser le four refroidir. Vérifier et retirer toute obstruction autour des ouïes de ventilation.
L'écran affiche un code d'erreur	Dysfonctionnement du four	Noter le code d'erreur et contacter votre réparateur.

Élimination appropriée de ce produit (politique d'élimination des déchets 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.



Manitowoc Foodservice UK Limited,

Manitowoc, Ashbourne House,

The Guildway, Old Portsmouth Road,

Guildford, GU3 1LR

Tél : +44(0)1483 464900

Fax : +44(0)1483 464905

www.manitowocfoodservice.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.

