



# Guide de démarrage rapide

Découvrez votre nouveau four grande vitesse Merrychef. Ce guide a été créé pour vous aider à vous familiariser avec votre nouveau four grande vitesse Merrychef conneX® le plus rapidement possible.

**Important :** avant d'utiliser votre four, veuillez prendre connaissance et respecter les consignes de sécurité fournies avec l'appareil.



Un manuel d'installation et d'utilisation complet est disponible à l'adresse **www.merrychef.com** 

# Premier démarrage



Effectuer l'ensemble des contrôles de sécurité appropriés et s'assurer que l'appareil est propre et vide.

La première fois que vous connectez le four à l'alimentation électrique, une série d'écrans de configuration s'affiche.

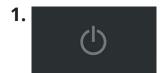


Appuyez sur l'icône d'alimentation pour mettre l'appareil sous tension. Vous serez invité à :

- sélectionner la langue que le four utilisera ;
- régler l'heure et la date ;
- vous connecter au Wi-Fi ou à l'Ethernet (cette opération peut être effectuée ultérieurement dans les « Réglages ») ;
- sélectionner une température de préchauffage.

Une fois le cycle de préchauffage terminé, l'écran « Mode de fonctionnement » s'affiche, et vous pouvez commencer à utiliser votre four.

#### Mise en route



Assurez-vous que l'appareil est branché. Effectuez l'ensemble des contrôles de sécurité appropriés et assurez-vous que la cavité est propre et vide.

Sélectionnez l'icône d'alimentation sur l'écran pour allumer le four.

MERRYCHEF



L'écran « easyTouch® » s'allume et fait défiler les marques Welbilt.

Une fois démarré, l'écran d'accueil Merrychef s'affiche et propose des raccourcis vers **« Informations » ou « Réglages »**.

Si l'écran reste inactif, il passe automatiquement à la sélection Préchauffage.

Si une seule température de préchauffage a été réglée, le four commence automatiquement à chauffer jusqu'à la température définie.

Référence: 32Z9230 Langue: MULTILINGUE



Lorsque l'appareil est paramétré avec au moins deux températures de préchauffage, un choix s'affiche.

Une barre de défilement sur le côté de l'écran indique qu'il existe d'autres températures possibles qui ne sont pas affichées.

Si nécessaire, faites glisser vers le haut ou vers le bas pour parcourir les options de préchauffage disponibles. Puis sélectionnez la température requise pour commencer à préchauffer la cavité.



Pendant le préchauffage, l'affichage montre la progression du réchauffage de la cavité jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Pour arrêter le réchauffage de la cavité appuyez sur la flèche de retour située en bas à gauche de l'écran (vous reviendrez alors à l'écran précédent).

Une fois le cycle de préchauffage terminé, l'écran « Mode de fonctionnement » s'affiche, et vous pouvez commencer à utiliser votre four.

#### Modes de fonctionnement









**En mode service complet**, l'écran d'accueil s'affiche. Les profils de cuisson sont accessibles dans le « Livre de recettes », et les recettes sont créées via la « Toque du chef ».

**En mode service rapide**, le « Livre de recettes » s'affiche immédiatement. Cela vous permet de gérer un programme à trois niveaux maximum, avec des regroupements de catégories.

**Le mode Press&Go** est idéal pour les petites entreprises et vous permet d'accéder rapidement aux fichiers de recette en appuyant simplement sur une touche.

**En mode manuel**, les profils de cuisson ne sont pas disponibles. Chaque cuisson est programmée individuellement.

Les modes de fonctionnement peuvent être sélectionnés en accédant aux paramètres de l'icône « Modes ». Vous pourrez également :

activer l'option « Afficher les favoris » pour afficher une icône « Favoris » dans le « Livre de recettes » et classer toutes vos recettes par ordre d'utilisation. (Uniquement disponible dans les modes service complet et service rapide.)

activer « Afficher toutes les recettes » pour afficher une icône « Toutes les recettes » dans le « Livre de recettes », qui montre toutes les recettes chargées dans le four. (Uniquement disponible dans les modes service complet et service rapide.)

sélectionner « Déverrouiller » pour pouvoir ajouter, modifier ou supprimer des recettes dans n'importe quel mode. (Maintenez enfoncé un profil ou une catégorie de cuisson jusqu'à ce que l'option « Supprimer/Modifier » s'affiche.)

#### Comment effectuer une cuisson

- 1. Choisir un profil de cuisson.
- 2. Suivre les messages affichés par le logiciel.
- 3. Ouvrir la porte de l'appareil.
- **4.** Placer dans le four combiné à micro-ondes les aliments préparés.
- **5.** Refermer la porte de l'appareil.
- 6. Lancer la cuisson.
- 7. Attendre que la cuisson soit terminée.
- **8.** Un signal sonore retentit lorsque la cuisson est terminée.
- 9. Suivre les messages affichés par le logiciel.
- 10. Ouvrir la porte de l'appareil.
- 11. Sortir les aliments.



#### Changer la température de la cavité de cuisson



Les recettes qui n'ont pas été créées pour la température de préchauffage actuelle du four sont inactives et grisées. Pour déterminer la température de préchauffage de ces recettes, maintenez enfoncée l'icône jusqu'à ce que l'option « Modifier/Supprimer » apparaisse sur la touche, puis sélectionnez « Modifier » pour examiner les paramètres des recettes. Revenez ensuite à l'écran d'accueil.

Remarque : cette opération ne peut être effectuée que lorsque le mode de fonctionnement est déverrouillé dans les « Modes ».



Sélectionnez l'icône « Préchauffage » sur l'écran « d'accueil ou appuyez sur la touche de préchauffage dans le coin inférieur gauche de l'écran si le four est en mode « Service rapide » ou « Press&Go ». (Si un seul type de préchauffage a été défini sur l'appareil, l'icône de préchauffage n'apparaît pas dans les modes « Service rapide » et « Press&Go ».



La valeur de température en surbrillance verte indique la température actuelle de la cavité.

Sélectionnez la température de cavité nécessaire pour le profil de cuisson, par exemple 250 °C (482 °F), et attendez que la cavité atteigne la température requise.

#### Écran d'accueil



Cet écran d'accueil s'affiche lorsque le four est en mode service complet.

Touche	Signification	Fonction
	Création de recettes/ Mode développement	« Création de recettes » permet de développer des profils de cuisson à plusieurs étapes, puis de les enregistrer sous un nom et une icône afin de pouvoir les réutiliser ultérieurement.
<b>    </b>	Press&Go	« Press&Go » permet un accès rapide pour utiliser les profils de cuisson déjà sauvegardés.
	Livre de recettes	Le « Livre de recettes » contient les profils de cuisson enregistrés en mémoire dans l'appareil. Il permet d'afficher les favoris, les catégories et une liste complète de l'ensemble des profils de cuisson disponibles dans « Toutes les recettes ».
	Nettoyage	« Nettoyage » permet de préparer l'appareil pour le nettoyage en proposant une aide illustrée pendant le processus de nettoyage.
	Changement de température	Les préchauffages permettent de contrôler la température de fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez enregistrer jusqu'à six modes de préchauffage de l'appareil.
$\Diamond$	Réglages	Les « Réglages » permettent de contrôler les paramètres et fonctions de l'appareil, y compris l'heure et la langue, de charger des profils de cuisson et d'effectuer des opérations d'entretien et de maintenance.

### Écran du clavier

#### Présentation





#### Les touches du clavier et leurs fonctions

Touche	Signification	Fonction
1	Écran du clavier	L'écran du clavier est utilisé pour entrer un mot de passe autorisé pour saisir des données relatives aux programmes et peut restreindre l'accès de l'opérateur à certaines fonctions.
<b>P</b>	Effacer l'écran	Sélectionner la touche « Effacer l'écran » pour effacer le texte de l'écran du clavier.
	Clavier	Taper du texte à l'aide du clavier.
123	Défilement du clavier	Choisir les flèches vers le haut/vers le bas pour faire défiler l'écran du clavier et choisir les minuscules, les chiffres, etc.
	Entrée/OK	Choisir la coche verte pour confirmer les réglages et poursuivre.
$\leftarrow$	Écran précédent	Choisir la touche « Retour » pour revenir à un écran précédent.

- Pour les noms de profils de cuisson, les noms des catégories, des groupes de profils de cuisson et les mots de passe, utiliser 1 à 20 caractères.
- Pour les instructions relatives aux étapes des profils individuels de cuisson, utiliser 1 à 54 caractères sur cinq lignes max.

#### Réglages



Sélectionnez l'icône « Réglages » sur l'écran du menu principal.

Saisissez le mot de passe de défaut « MANAGER » et sélectionnez la coche verte pour afficher le menu « Réglages ».

Dans les « Réglages », vous pouvez personnaliser votre appareil. Utilisez la barre de défilement pour afficher la liste complète des paramètres disponibles, puis suivez les instructions à l'écran pour appliquer les modifications que vous souhaitez.



Une barre ou un bouton vert indique que l'action est activée.



Une barre ou un bouton gris indique que l'action est désactivée.

Pour plus d'informations sur chacun des paramètres, reportez-vous au manuel d'installation et d'utilisation de l'appareil.

#### Connectivité



Sélectionnez l'option « Connectivité » dans le menu « Réglages ». Vous pouvez vous connecter via le WI-FI ou le port Ethernet situé à l'arrière du four.

Accédez à KitchenConnect® via le lien de QR code dans les réglages de KitchenConnect®.

## Procédures de nettoyage

Il est important que le four soit nettoyé tous les jours, afin d'éviter l'accumulation de graisse dans la cavité.



En « mode Service complet », sélectionnez le symbole « Nettoyage » du menu principal et suivez les instructions illustrées à l'écran. Vous pouvez les adapter à votre utilisation en modifiant les paramètres de nettoyage.



En « mode manuel », « Service rapide » ou « Press&Go », sélectionnez le symbole de bouton d'alimentation pour désactiver le réchauffage et démarrer le cycle de refroidissement.

Une fois la séquence de nettoyage terminée, le four s'éteint et revient à l'écran du bouton d'alimentation.

# MERRYCHEF

Pour obtenir plus de détails sur les lieux de vente et de service après-vente ou pour bénéficier de notre assistance culinaire réputée, rendez-vous sur **www.merrychef.com** 

#### Satisfaction de la clientèle

Votre satisfaction de nos produits est de la plus grande importance pour nous. Grâce à plus de 70 années expérience, nos appareils vous assurent une qualité élevée et une grande précision.