

Expanding your opportunities



eikon[®] e1s

FR

Manuel d'utilisation CE

Section 2 : Guide d'installation et d'utilisation



Table des matières

Informations sur le document	4
Contrôle de version	4
Objectif du document	4
Documents associés.....	4
Comment utiliser ce guide.....	4
Symboles et leurs significations.....	4
2A. Introduction au modèle e1s	5
Identification de votre four combiné à micro-ondes.....	5
Éléments de l'appareil et leurs fonctions.....	6
Équipements et accessoires fournis.....	7
2B. Installation de l'appareil	8
Déballage	8
Sortir l'appareil de la palette	8
Exigences concernant l'emplacement d'installation	9
Exigences relatives à l'installation électrique	10
Règles de sécurité.....	10
Équipements fournis par le client et réglementations d'installation électrique.....	10
Les exigences et spécifications pour le modèle e1s.....	10
2C. Pour débiter	12
Pose du filtre à air.....	12
Insertion de la plaque de cuisson.....	12
Allumage et extinction du four.....	12
Réglages lors de la première utilisation.....	13
Sélection d'ustensiles appropriés.....	14
Préchauffage du four	14
Comprendre le menu et le clavier	15
2D. Procédures de cuisson	16
Comment effectuer une cuisson.....	16
Utilisation d'un profil de cuisson – mode service rapide.....	17
Utilisation d'un profil de cuisson – mode service complet.....	18
Choix des profils de cuisson pour le menu Press&Go.....	19
Lancer un profil de cuisson à partir du menu Press&Go.....	19
Changer la température de l'enceinte de cuisson.....	20
2E. Profils de cuisson	21
Créer un profil de cuisson	21
Visualisation et édition des profils de cuisson	22
Déplacement d'un profil de cuisson dans un groupe de profils de cuisson	22



Déplacement d'un profil de cuisson dans une liste.....	23
Ajout d'un nouveau groupe de profils de cuisson.....	23
Ajout d'un profil de cuisson à un groupe de profils de cuisson.....	24
Suppression d'un groupe de profils de cuisson.....	24
Modification d'un nom de groupes de profils de cuisson sélectionné	25
2F. Changements de réglages	26
Procédure de changement de réglages	26
Mode de fonctionnement / réglages de navigation	27
Réglages de langue	27
Réglages de température d'enceinte et étiquettes	28
Informations d'entretien et journaux d'erreurs.....	29
Compteurs de profils de cuisson	29
Réglage de date et heure	30
Réglages sonores	31
Réglage de minuteur de température.....	32
Téléchargement de programmes par USB	33
Réglage de plage de température	33
Changement de mot de passe de réglage / d'accès d'entretien	34
Configurer l'économiseur d'écran	34
2G. Procédures de refroidissement	36
2H. Procédures de nettoyage.....	37
Opérations de nettoyage quotidiennes	37
Produits de nettoyage	37
Instructions de nettoyage	38
Liste de contrôle avant nettoyage	38
Processus de nettoyage	38
2I. Opérations de fin de journée	42
Extinction du four	42
2J. Informations sur l'entretien	43
Informations de garantie et contact avec le service après-vente	43
Information nécessaire	43
Coordonnées	43
Détection de pannes	44



Informations sur le document

Contrôle de version

Date	Numéro de publication	Description	Publié par
14 septembre 2018	1.5	Instructions et procédures d'installation et d'utilisation pour eikon e1s	Merrychef

Objectif du document

Ce guide est une brève introduction au four Merrychef eikon e1s. Il est destiné à vous mettre en route ainsi qu'à fournir des instructions sur la façon d'utiliser couramment le système.

Documents associés

Ce document est une partie du manuel d'utilisation global du Merrychef eikon e1s. Le manuel complet est séparé en trois sections :




- Section 1 : Guide de sécurité
- Section 2 : Guide d'installation et d'utilisation
- Section 3 : Guide d'entretien et de réparation

Comment utiliser ce guide





Ce guide doit être lu avant l'installation et l'utilisation de l'appareil. Il doit aussi être utilisé en association avec le Guide de sécurité (Section 1) et le Guide d'entretien et de réparation (Section 3).

Symboles et leurs significations

Les informations importantes sont mises en évidence dans toute cette section par des symboles et des avis d'avertissement.

Symbole	Signification
	Avertissement sur des blessures potentielles. Respecter tous les avertissements apparaissant après ce symbole pour éviter des blessures potentielles voire la mort.
	Voir la section ou le guide correspondant.
	Noter ces informations.

Notifications d'avertissement

Niveau de risque	Conséquences	Probabilité
	Mort / blessure grave (irréversible)	Risque immédiat
	Mort / blessure grave (irréversible)	Risque potentiel
	Blessure mineure (réversible)	Risque potentiel
	Dompage matériel	Risque potentiel



2A. Introduction au modèle e1s

Le four combiné à micro-ondes Merrychef eikon e1s offre toute la souplesse de la cuisson combinée, avec un contrôle supplémentaire sur la vitesse du ventilateur et la puissance des micro-ondes.

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

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

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



Figure 2.1 : Vue avant du four e1s

Identification de votre four combiné à micro-ondes

Les données suivantes sont indiquées à l'arrière du four sur la plaque signalétique :

- Marque et nom (Merrychef)
- Gamme de modèles (e1s)
- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Tension d'alimentation
- Intensité maximale par phase
- Puissance maximale appelée
- Puissance de sortie micro-ondes
- Puissance de sortie par convection
- Fréquence de micro-ondes
- Fabricant
- Site de fabrication
- Siège social de la marque

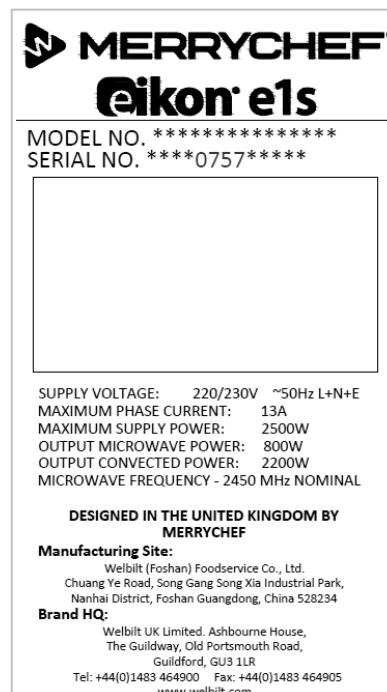


Figure 2.2 : Plaque signalétique e1s



Éléments de l'appareil et leurs fonctions

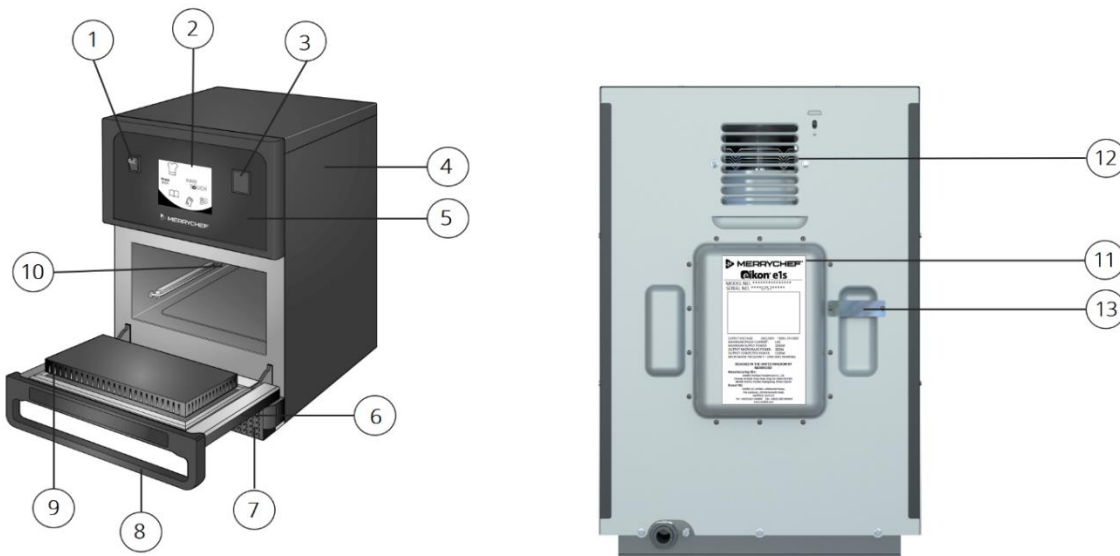


Figure 2.3 : Éléments de l'appareil et leurs fonctions

- 1) **Interrupteur marche/arrêt de l'appareil** – Sert à allumer ou éteindre le four combiné à micro-ondes. L'appareil n'est pas isolé de l'alimentation électrique lorsque cet interrupteur est sur ARRÊT.
- 2) **Panneau de service easyTOUCH®** – Lorsque l'appareil est allumé, l'écran easyTOUCH® éclaire l'interface utilisateur.
- 3) **Port USB** – Une prise USB située sous le capot permet de mettre à jour les programmes enregistrés sur l'appareil.
- 4) **Capot de protection** – Le capot ne peut être déposé qu'avec des outils spéciaux. Il empêche de toucher accidentellement les pièces sous tension et l'accès au ventilateur mobile. Toujours s'assurer que le capot est bien fixé en position.
- 5) **Panneau de commande** – Empêche de pouvoir toucher accidentellement les pièces sous tension. S'assurer que le panneau est toujours en position.
- 6) **Porte de l'appareil** – C'est une barrière énergétique de précision avec trois dispositifs de sécurité contre les micro-ondes. La tenir toujours propre et ne pas l'utiliser pour soutenir des objets lourds.
- 7) **Filtre à air** – Situé en bas à l'avant de l'appareil, le filtre à air s'intègre dans le système de ventilation. Il ne doit pas être obstrué et doit être nettoyé quotidiennement comme indiqué dans la *Section 2G : Procédures de nettoyage*.
- 8) **Poignée de la porte** – Barre rigide que l'on tire vers le bas en l'éloignant de l'appareil pour l'ouvrir.
- 9) **Joints de la porte** – Assurent une fermeture hermétique de la porte. Les tenir toujours propres et contrôler régulièrement tout signe de dommage.
- 10) **Enceinte** – Aussi appelée chambre de cuisson, l'enceinte est fabriquée en acier inoxydable et sert à la cuisson des produits.
- 11) **Plaque signalétique** – Plaque à l'arrière du four indiquant le numéro de série, le type de modèle et les caractéristiques électriques.
- 12) **Sorties d'air** – À l'arrière, servent à refroidir les composants internes et permettent l'échappement de la vapeur de l'enceinte. Les sorties d'air doivent rester dégagées et ne laissent pas l'énergie des micro-ondes s'échapper dans l'environnement.
- 13) **Tuyau de vapeur et capot** – Un tuyau avec capot sort de l'enceinte vers l'arrière du four pour évacuer la vapeur pendant la cuisson et éviter l'accumulation de pression.

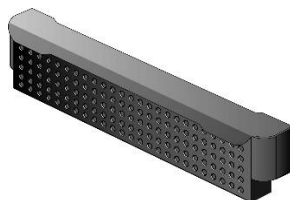
Équipements et accessoires fournis

Le four combiné à micro-ondes e1s est fourni avec les équipements et accessoires suivants.



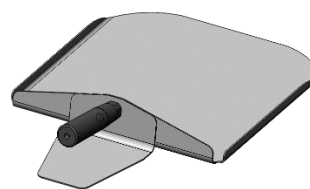
Plaque de cuisson

La plaque de cuisson s'insère dans l'appareil pour placer les aliments dessus avec des feuilles de cuisson ou paniers adaptés. Elle est amovible pour le nettoyage.



Filtre à air

Le filtre à air situé en bas à l'avant de l'appareil s'intègre dans le système de ventilation et doit être maintenu propre et exempt de toute obstruction.



Pelle

La pelle sert à sortir les aliments du four.



Un certain nombre d'accessoires Merrychef en option sont proposés aux clients pour utilisation avec le four combiné à micro-ondes. Contacter les fournisseurs Merrychef pour en savoir plus.



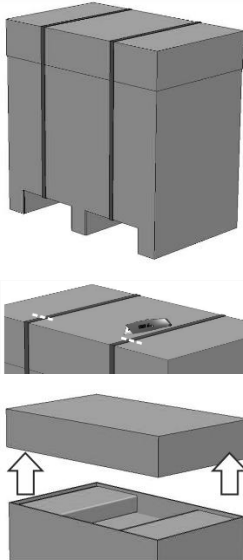
2B. Installation de l'appareil



Les utilisateurs doivent lire la *Section 1 : Guide de sécurité* avant d'installer ou d'utiliser le four à micro-ondes.

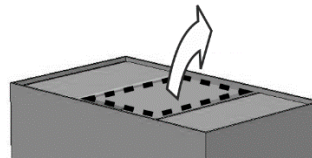
Déballage

1. Couper les sangles de cerclage du carton et retirer le couvercle.

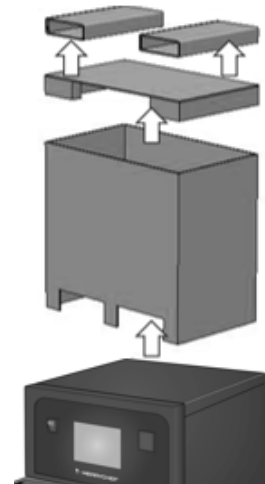


2. Enlever la documentation client et tout accessoire du produit :

- 1 filtre à air
- 1 plaque de cuisson
- 1 Guide de sécurité
- 1 Guide d'installation et d'utilisation



3. Retirer les matériaux de calage pour accéder à votre four combiné à micro-ondes.



Contrôler les éventuels dommages à l'appareil avant de signer le bon de livraison. Signaler tout dommage sur le bon de livraison et avvertir le transporteur ainsi que le constructeur.



WARNING Ne jamais installer ni mettre en service un appareil endommagé, en aucune circonstance.

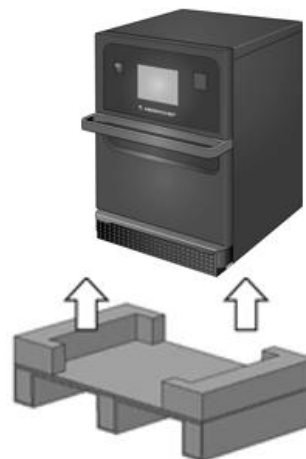
Sortir l'appareil de la palette

1. Identifier les points de levage appropriés.



- Porter des équipements de protection individuelle adéquats.
- **Ne pas lever le four par la poignée.**
- Risque d'écrasement si l'appareil bascule. Prendre les précautions nécessaires.

2. Lever l'appareil hors de l'emballage. Cet appareil est maintenant prêt à l'installation.



Exigences concernant l'emplacement d'installation

Espace minimal nécessaire

La Figure 2.4 présente l'espace nécessaire pour installer l'appareil. Elle indique également les distances minimales horizontales par rapport aux surfaces et murs adjacents. Le dégagement de sécurité au-dessus doit aussi être toujours respecté.

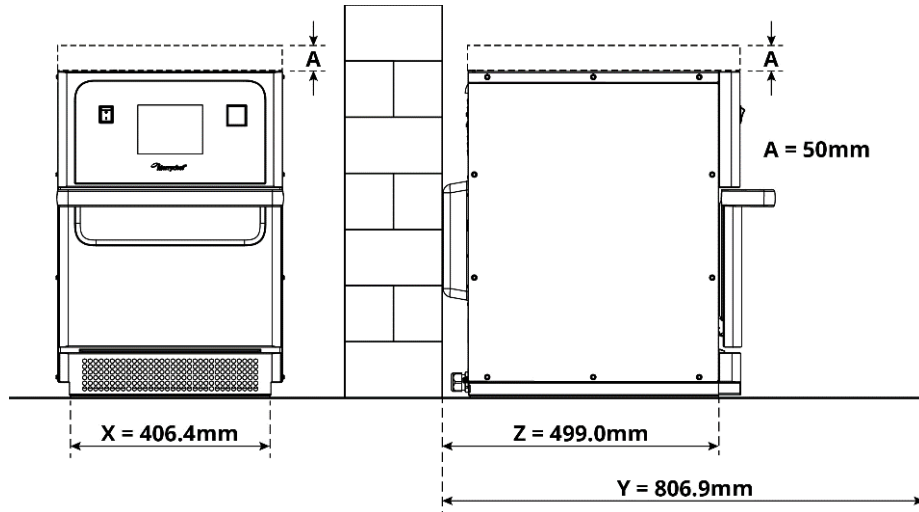


Figure 2.4 : Exigences minimales d'encombrement

- Dégagement de sécurité depuis le haut (A) = 50 mm (2")
- Exigence de profondeur :
 - Largeur de l'appareil (X) = 406,4 mm (16")
 - Profondeur totale avec porte ouverte (Y) = 806,9 mm (31.8")
 - Profondeur de plan de travail (Z) = 499,0 mm (19,6")
- Dégagement de sécurité côté gauche/droit / à l'arrière : 0 mm

Espace réellement nécessaire

Une zone bien plus grande que l'espace minimum requis est nécessaire devant les appareils pour que les fours combinés à micro-onde fonctionnent en sécurité, en particulier pour manipuler les aliments chauds en toute sécurité. De plus grands intervalles par rapport aux murs sont généralement recommandés pour permettre l'accès pour l'entretien.

Sur le lieu de l'installation, les pièces suivantes ne doivent être ni couvertes, ni déplacées ni obstruées :

- Manchon d'évacuation à l'arrière de l'appareil
- Filtre à air sur le devant de l'appareil

Montage de l'appareil sur un plan de travail

L'appareil peut être monté sur un plan de travail adéquat susceptible de supporter son poids.

Respecter les règles suivantes pour s'assurer que l'appareil est installé en position stable :

- Le revêtement de plan travail doit avoir une surface antidérapante.
- La surface portante doit posséder les propriétés suivantes :
 - La surface portante doit être plane et de niveau.
 - La surface portante doit être à même de supporter le poids en service de l'appareil plus le poids de la structure supportant l'appareil comme suit : 50 Hz = 46 kg /101 lbs et 60 Hz = 45 kg / 99 lbs.



Exigences relatives à l'installation électrique

Règles de sécurité

⚠ DANGER Respecter les règles suivantes afin d'éviter les risques engendrés par tout raccordement électrique incorrect :

- Seuls les électriciens qualifiés au sens de la norme EN 50110-1 et d'une société de service agréée sont autorisés à effectuer des travaux sur les équipements électriques.
- L'alimentation électrique doit être raccordée conformément aux réglementations locales applicables des associations professionnelles et du fournisseur d'électricité concerné.
- Le coffret de l'appareil doit être mis à la terre de manière adéquate et raccordé à un système de liaison équipotentielle.
- Dans le cas de l'installation de deux fours combinés à micro-ondes en kit de superposition, les deux coffrets des appareils ainsi que le kit de superposition doivent être mis à la terre de manière adéquate et raccordés à un système de liaison équipotentielle.
- Porter les équipements de protection individuelle comme indiqué dans le *Guide de sécurité – Section 1F*.

Équipements fournis par le client et réglementations d'installation électrique

Le tableau 2.1 indique les équipements devant être fournis par le client ainsi que les réglementations devant être observées lors du raccordement de l'appareil.

Équipement	Réglementations
Fusible	La protection par fusible et le raccordement de l'appareil doivent satisfaire aux réglementations locales et aux exigences nationales relatives à l'installation.
Liaison équipotentielle	L'appareil doit être intégré à un système de liaison équipotentielle. Liaison équipotentielle : raccordement électrique assurant que les châssis des équipements électriques et tous composants externes conducteurs sont à un potentiel identique (ou pratiquement identique).
Dispositif différentiel (DD)	Les prescriptions d'installation nécessitent une protection par dispositif à courant résiduel ou différentiel (DD). Utiliser des dispositifs différentiels satisfaisant aux réglementations nationales concernées. Si l'installation comporte plus d'un appareil, un dispositif différentiel doit être prévu pour chaque appareil.
Dispositif de coupure	Un dispositif de coupure omnipolaire, facilement accessible, avec une séparation des contacts de 3 mm au minimum, doit être installé à proximité de l'appareil. L'appareil doit être raccordé par le dispositif de coupure. Le dispositif de coupure sert à isoler l'appareil de l'alimentation électrique, pour les travaux de nettoyage, de réparation et d'installation.

Tableau 2.1 : Équipements et règlements électriques

Les exigences et spécifications pour le modèle e1s

Convertisseur de fréquence installé

- L'appareil est équipé d'un convertisseur de fréquence (CF) et d'un filtre d'entrée secteur CEM.
- Ces dispositifs peuvent conduire à un courant de fuite de plus de 3,5 mA par convertisseur CF.
- Utiliser un DD adapté à la tension nominale.

Propriétés du dispositif différentiel

Le dispositif différentiel (DD) doit posséder les propriétés suivantes :



- Filtre, pour filtrer les courants de radiofréquences.
- Caractéristique de déclenchement « Retardé » pour les dispositifs différentiels avec seuil de déclenchement > 30 mA : évite au DD d'être déclenché par les courants de charge de condensateurs et capacités parasites au démarrage de l'appareil.
- Caractéristique de déclenchement « Protection courant de fuite, type SI » pour les DD à seuil de déclenchement 30 mA : insensible aux déclenchements intempestifs.

Disjoncteurs

- Les établissements équipés de disjoncteurs standard (type « B ») sont sensibles aux « pics » survenant lors du démarrage de congélateurs, réfrigérateurs et autres équipements utilisés pour la restauration, y compris fours combinés à micro-ondes. Par conséquent, il faut installer un disjoncteur de type « D » (conçu spécialement pour ce type d'appareil). Un disjoncteur individuel de calibre nominal approprié doit être prévu pour chaque appareil installé.

Alimentation électrique basse impédance

- Ce four combiné à micro-ondes est conforme à la norme EN 61000-3-11. Toutefois, lorsque l'utilisateur raccorde un équipement sensible à la même source d'alimentation que l'appareil, il doit déterminer, après avoir consulté le fournisseur, le cas échéant, si une alimentation basse impédance doit être utilisée.

Alimentation électrique

- Le four combiné à micro-ondes e1s n'est disponible que comme modèle monophasé et est conçu pour consommer 13 A au maximum dans toutes les configurations, comme indiqué sur le Tableau 2.2.

Illustration	Signification
<p>UK / EU</p>	<p>Phase : Mono</p> <p>Disjoncteur 16 A pour configurations de fiches 15/16 A, temporisé, type pour démarrage de moteur (Type européen D).</p> <p>Les modèles britanniques 13 A sont équipés d'une prise moulée conforme à la norme BS1363, protégée par fusible 13 A. Les modèles européens sont équipés d'une prise moulée conforme CEE 7/7 (type Schuko F) d'intensité nominale 13 A.</p> <p>Les modèles ROW 13 A sont équipés de fiches 15/16 A spécifiques du pays.</p> <p>Contactez votre représentant Welbilt local pour en savoir plus.</p>
<p>Latin / South America</p>	
<p>China</p>	

Tableau 2.2 : caractéristiques électriques e1s

Liaison équipotentielle

- Un point de liaison équipotentielle est prévu au niveau du panneau arrière de l'appareil pour une mise à la terre indépendante.



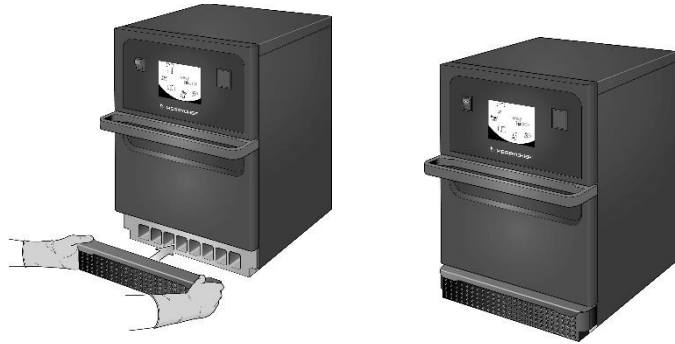
2C. Pour débiter



Avant de démarrer le four, les utilisateurs doivent lire la *Section 1G : Dangers et précautions de sécurité lors de la préparation de l'appareil à l'utilisation* dans le Guide de sécurité.

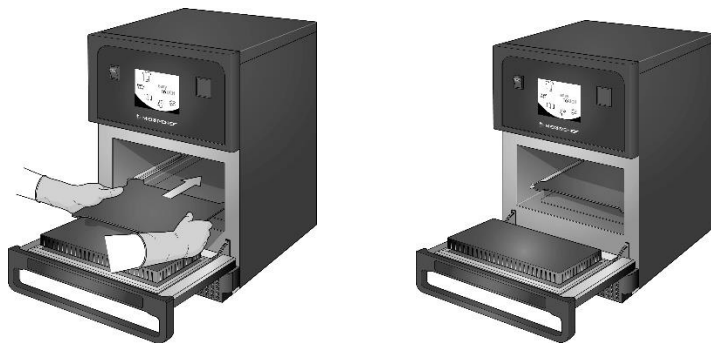
Pose du filtre à air

Le filtre à air se pose à un emplacement situé sous la porte de l'enceinte. Il est à fixation magnétique.



Insertion de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson s'insère dans l'enceinte, par simple coulissement sur les supports à glissière.



Allumage et extinction du four

Pour démarrer le four, s'assurer que l'appareil est propre et vide, avec seulement la plaque de cuisson à l'intérieur. Allumer ensuite l'appareil par l'interrupteur marche/arrêt à l'avant.



Quand le four est allumé, l'écran easyTouch® s'allume et affiche brièvement le numéro de série et les données concernant l'appareil. Pour conserver les données à l'écran, toucher légèrement l'écran pour figer l'affichage. Toucher à nouveau pour continuer.

Réglages lors de la première utilisation

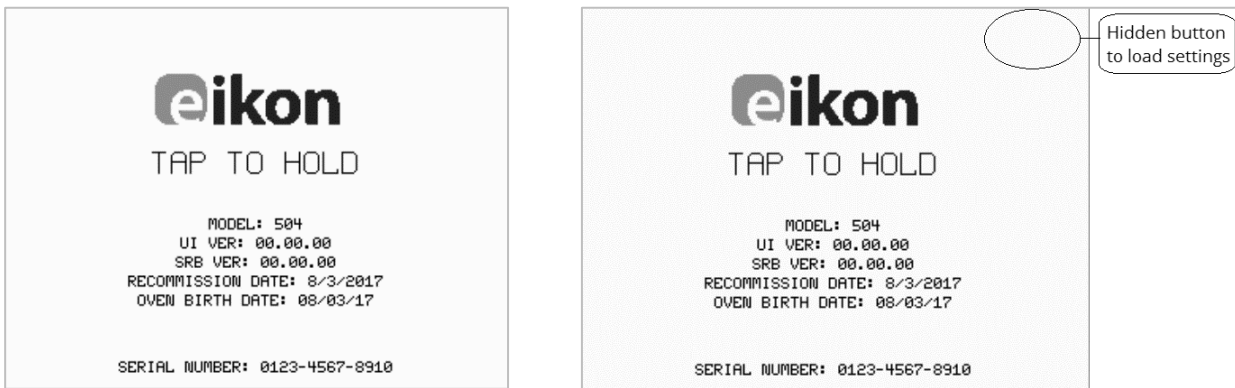
Le système est préconfiguré avec tous les réglages nécessaires pour démarrer la cuisson immédiatement après l'installation. Mais vous pouvez souhaiter configurer les éléments suivants avant d'utiliser le four.

- Date et heure
- Alarmes
- Température
- Minuterie du four

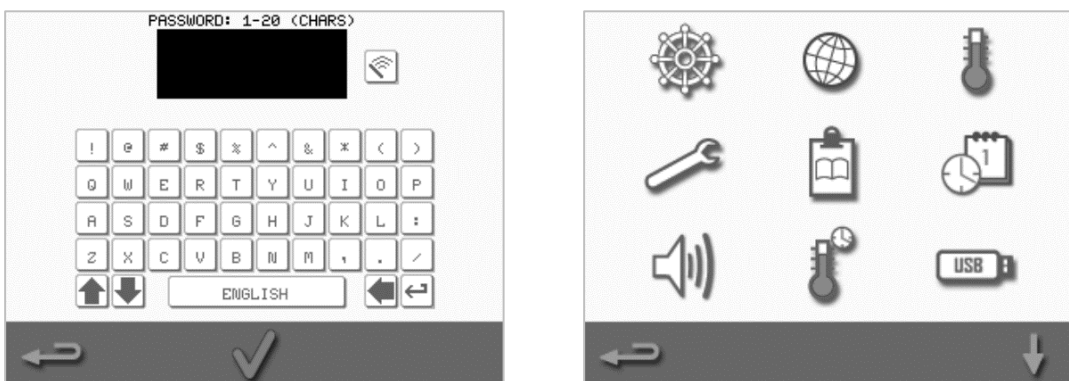
Les réglages se modifient en sélectionnant l'écran « Réglages » accessible depuis le menu principal.

Mais le menu principal n'est affiché qu'après le préchauffage du four et donc, pour modifier les réglages avant ou pendant le chauffage du four, par exemple avant la première utilisation, procéder comme suit :

- 1) Toucher le premier écran qui apparaît à l'allumage, avec le numéro de série.
- 2) Appuyer sur le bouton masqué en haut à droite pour afficher l'écran de mot de passe.



- 3) Saisir le mot de passe d'administration. Le mot de passe par défaut est « MANAGER ».
- 4) Sélectionner l'icône de réglage nécessaire pour apporter les modifications voulues.



Voir *Section 2F : Changement de réglages* pour des instructions.



Sélection d'ustensiles appropriés

Vous souhaitez vous assurer de disposer d'ustensiles appropriés avant d'utiliser le four. Utiliser uniquement des ustensiles convenant pour un four combiné à micro-ondes. Vérifier les instructions du fabricant et les caractéristiques thermiques afin de déterminer la compatibilité de différents récipients ou ustensiles.

Le Tableau 2.3 fournit des directives générales :

Ustensiles de cuisine	Autorisé	Note
Récipients résistant à la chaleur		
Verre trempé	OUI	
Vitrocéramique compatible	OUI	Ne pas utiliser d'articles avec décoration métallique
Céramique (porcelaine et faïence)	OUI	
Métaux, films métalliques et plastiques		
Barquettes métalliques et à film et récipients	NON	
Récipients plastiques bi-four	OUI	Utiliser uniquement des récipients approuvés par le fabricant
Articles jetables		
Combustibles (papier, carton, etc.)	OUI	Utiliser uniquement des combustibles approuvés par le fabricant
Autres ustensiles		
Étiquettes autocollantes	NON	
Couverts	NON	Ne pas laisser d'ustensiles dans un produit alimentaire pendant sa cuisson
Sondes de température	NON	

Tableau 2.3 : Ustensiles appropriés

Préchauffage du four

Le four préchauffe automatiquement à la température définie dès qu'il est allumé. Mais s'il est configuré avec deux ou plusieurs températures de préchauffage, un choix apparaît à l'allumage. Sélectionner la température voulue.

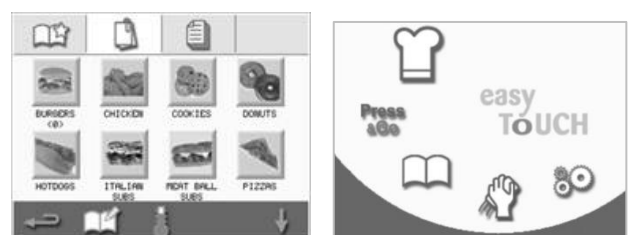
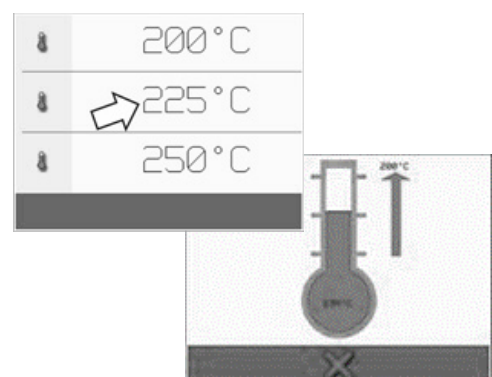


Vous verrez peut-être une flèche de défilement en bas de l'écran signalant qu'il y a d'autres choix de température.

Pendant le préchauffage, l'affichage indique la progression du réchauffage de l'enceinte jusqu'à la température réglée. Pour arrêter le chauffage de l'enceinte, toucher le symbole « X » rouge en bas de l'écran.

L'appareil est prêt à utiliser lorsque le « livre de cuisine » ou le menu principal s'affiche.

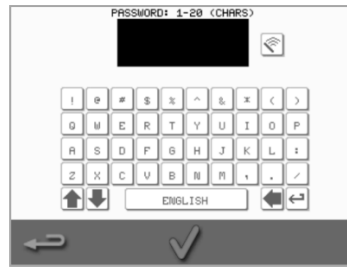
Si le livre de cuisine apparaît, appuyer sur la touche Retour en bas à gauche de l'écran pour afficher le menu principal.



Comprendre le menu et le clavier



Menu principal



Clavier



L'affichage, la disposition et les icônes de l'écran easyTouch® présentés dans ce manuel ont une fonction purement indicative et ne sont pas une représentation exacte de ceux fournis avec l'appareil.

Touche	Signification	Fonction
Menu principal		
	Mode développement	Le « Mode développement » permet de développer des profils de cuisson à plusieurs étapes, puis de les enregistrer sous un nom et un symbole afin de pouvoir les réutiliser ultérieurement.
	Press&Go	« Press&Go » permet un accès rapide pour utiliser les profils de cuisson déjà enregistrés.
	Livre de cuisine	Le « Livre de cuisine » contient les profils de cuisson enregistrés en mémoire dans l'appareil.
	Nettoyage/Changement de température	« Nettoyage/Changement de température » permet de modifier la température de l'enceinte et de préparer l'appareil en vue d'un nettoyage.
	Réglages	Les « Réglages » permettent de contrôler les paramètres et fonctions de l'appareil, et d'effectuer des opérations d'entretien et de maintenance.
Clavier		
	Écran de clavier	L'« écran de clavier » permet de saisir un mot de passe et d'insérer les données des programmes.
	Effacer l'écran	Sélectionner la touche « Effacer l'écran » pour effacer le texte de l'écran de clavier.
	Clavier	Utiliser le « clavier » pour saisir du texte.
	Espace	Choisir la touche « Espace » pour insérer un espace.
	Entrée	Choisir la touche « Entrée » pour commencer une nouvelle ligne.
	Défilement du clavier	Choisir les flèches vers le haut/vers le bas pour faire défiler l'écran de clavier.
	Entrée / OK	Choisir la coche verte pour confirmer les réglages et poursuivre.
	Écran précédent	Choisir la touche « Retour » pour revenir à un écran précédent.

Tableau 2.4 : Menu principal et choix de clavier

Nombre de caractères

- Il peut y avoir de 1 à 20 caractères sur deux lignes au maximum pour les noms de profil de cuisson, les groupes de profils de cuisson et les mots de passe.
- Il peut y avoir de 1 à 54 caractères sur cinq lignes au maximum pour les instructions d'étape des profils de cuisson individuels.



2D. Procédures de cuisson

Comment effectuer une cuisson



1. Sur un four préchauffé, sélectionner un profil de cuisson dans le livre de cuisine ou saisir un nom de nouveau profil.

Voir la Section 2E pour des instructions de saisie d'un nouveau profil de cuisson.



2. Ouvrir la porte de l'appareil et placer les aliments préparés sur la plaque de cuisson.

⚠ WARNING Surface chaude

S'assurer que tous les matériaux d'emballage ont été retirés.



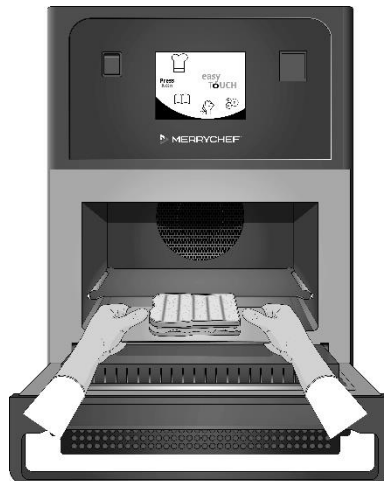
3. Refermer la porte de l'appareil.

La procédure de cuisson démarre automatiquement si le programme a été sélectionné à l'étape 1. Il est aussi possible de sélectionner ou de modifier le programme à ce moment.



4. Attendre la fin de la cuisson. Un signal sonore retentit lorsque la cuisson est terminée. Suivre les messages affichés par le logiciel.

Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson des aliments.



5. Ouvrir la porte de l'appareil et sortir les aliments.

⚠ WARNING Surface chaude

Ne pas retirer la plaque de cuisson, sauf pour nettoyage.


Ne jamais laisser d'aliments dans le four, car ils continueraient à cuire.



6. Fermer la porte de l'appareil après la sortie des aliments.

Le programme de cuisson est réinitialisé et il est possible de sélectionner un nouveau profil de cuisson pour réutiliser le four.

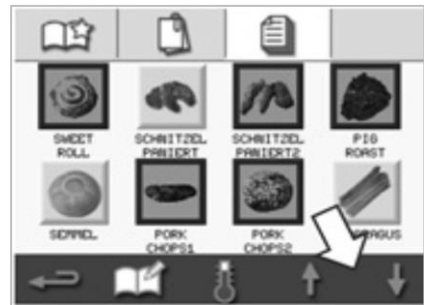
Utilisation d'un profil de cuisson - mode service rapide

1. Sélectionner le symbole « livre de cuisine »  sur l'écran de menu principal puis sélectionner l'option Tous les menus.



2. Utiliser les flèches de défilement haut/bas pour trouver le profil de cuisson.

Remarque : Si une image est entourée d'un cadre rouge, la température de l'enceinte est trop élevée ou trop basse pour ce profil de cuisson. La température de l'enceinte devrait être modifiée pour utiliser cette option. Voir Changer la température de l'enceinte de cuisson.



3. Sélectionner le profil de cuisson requis pour démarrer la cuisson. Par exemple : « ITALIAN SUB x 1 ».



4. Suivre les instructions à l'écran, le cas échéant, et appuyer sur la coche verte pour démarrer la procédure de cuisson.

Remarque : Si les aliments n'ont pas été placés dans le four, ouvrir la porte du four à ce moment pour les placer sur la plaque de cuisson avant d'appuyer sur la coche verte.

⚠ WARNING Surfaces chaudes sur la porte et dans l'enceinte.




5. Le temps de cuisson commence un compte à rebours pour chaque étape. Lorsque le profil de cuisson se termine, une barre rouge s'affiche généralement en émettant un son. Ouvrir la porte ou toucher le « X » rouge pour revenir au profil de cuisson

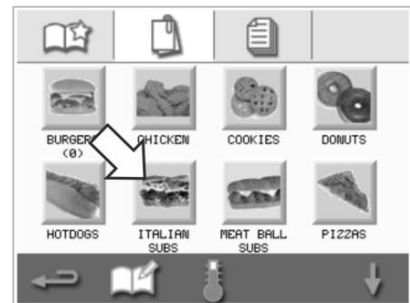
Remarque :

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



Utilisation d'un profil de cuisson - mode service complet

1. Sélectionner le symbole « Livre de cuisine »  sur l'écran de menu principal puis sélectionner un groupe de profils de cuisson, par exemple « ITALIAN SUBS » pour afficher les profils de cuisson individuels.



2. Sélectionner un profil de cuisson dans les options disponibles dans le groupe sélectionné, par exemple « ITALIAN SUB x 2 ».



3. Suivre les instructions qui s'affichent à l'écran, le cas échéant. Appuyer sur la coche verte pour démarrer la procédure de cuisson.

Remarque : Si le produit n'a pas été placé dans le four, ouvrir à ce moment la porte du four pour placer les aliments sur la plaque de cuisson puis appuyer sur la coche verte pour démarrer la cuisson.

⚠ WARNING Surfaces chaudes sur la porte et dans l'enceinte.

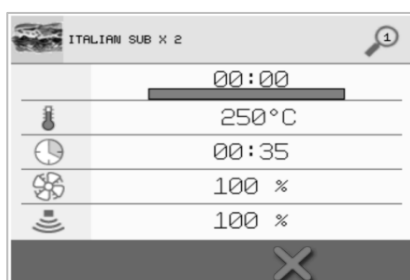
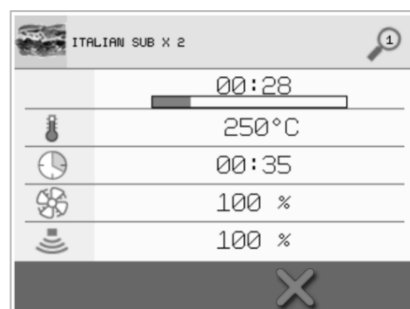


4. Le temps de cuisson commence un compte à rebours pour chaque étape du programme. Lorsque le profil de cuisson se termine, une barre rouge s'affiche généralement en émettant un son. Ouvrir la porte ou toucher le « X » rouge pour revenir au profil de cuisson


⚠ WARNING Surfaces chaudes sur la porte et dans l'enceinte.

Remarque :

- Pour vérifier la température de l'enceinte pendant la cuisson, toucher légèrement la température affichée. La température de l'enceinte s'affiche alors avec un astérisque.
- L'ouverture de la porte de l'appareil pendant la cuisson interrompt le profil de cuisson et affiche un message d'avertissement. Éviter d'ouvrir la porte pendant la procédure de cuisson.
- Fermer la porte permet à l'utilisateur de poursuivre ou d'annuler le profil de cuisson.

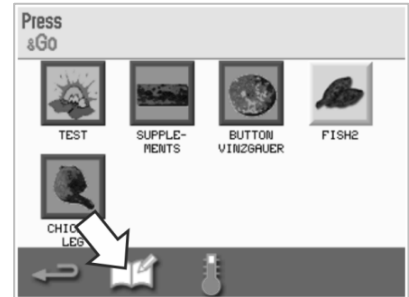


Choix des profils de cuisson pour le menu Press&Go

1. Sélectionner « Press&Go »  sur l'écran du menu principal, puis sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine ».

Deux listes s'affichent.

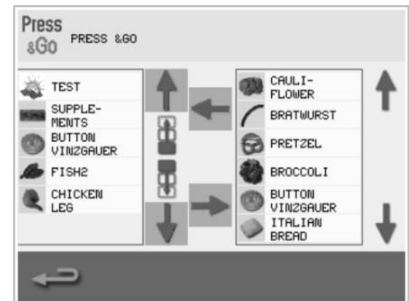
- La liste de gauche présente les profils de cuisson intégrés dans le menu « Press&Go ».
- La liste de droite présente d'autres profils de cuisson disponibles.



Vous pouvez faire défiler les deux listes vers le haut ou vers le bas à l'aide des flèches bleues à droite de chaque liste.


2. Choisir un profil de cuisson dans la liste de gauche.

- Choisir de changer sa position dans la liste ou de le supprimer vers la liste de droite.
- Pour changer l'ordre des profils de cuisson dans la liste de gauche, utiliser les flèches bleues haut/bas situées au milieu.
- Pour déplacer un profil de cuisson sélectionné vers ou depuis le menu « Press&Go », utiliser les flèches vertes/rouge au milieu.
- Pour mettre à disposition du menu « Press&Go » un profil de cuisson de la liste de droite, le déplacer dans la liste de gauche.



3. Sélectionner Retour pour revenir à l'écran du menu « Press&Go » une fois terminé.

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

1. Sélectionner « Press&Go »  sur l'écran de menu principal puis sélectionner le profil de cuisson nécessaire pour la cuisson.

Remarque : Suivre les instructions qui s'affichent à l'écran, le cas échéant. Si le produit n'a pas été placé dans le four, ouvrir à ce moment la porte du four pour placer les aliments sur la plaque de cuisson puis appuyer sur la coche verte pour démarrer la cuisson.



2. Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche sur l'écran. La barre du minuteur devient rouge pour indiquer la fin du cycle de cuisson.



Changer la température de l'enceinte de cuisson

Vous devrez peut-être modifier la température de l'enceinte en fonction des aliments à cuire. Si la température de l'enceinte est réglée à une valeur ne convenant pas à un profil de cuisson, il faudra la modifier avant de pouvoir utiliser ce profil de cuisson. Les profils de cuisson inadaptés à la température réglée sont mis en évidence par un cadre rouge.

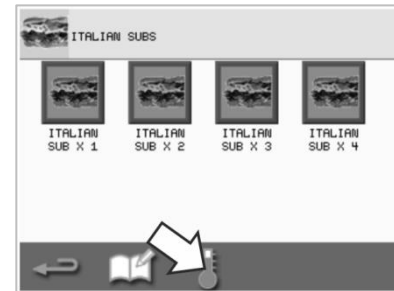
Pour changer la température de l'enceinte de cuisson :

1. Noter la température de l'enceinte nécessaire pour le profil de cuisson puis appuyer sur la coche verte pour continuer.

Remarque : Vous pouvez trouver la température nécessaire en sélectionnant un profil de cuisson mis en évidence par un cadre rouge.



2. Sélectionner le symbole « Température » dans l'écran de profil de cuisson sélectionné.



3. Un astérisque à côté de la valeur de température indique la température actuelle de l'enceinte. Sélectionner la température d'enceinte nécessaire pour le profil de cuisson.



2E. Profils de cuisson

Créer un profil de cuisson

1. Entrer en mode de développement

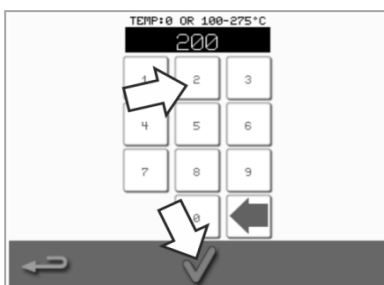
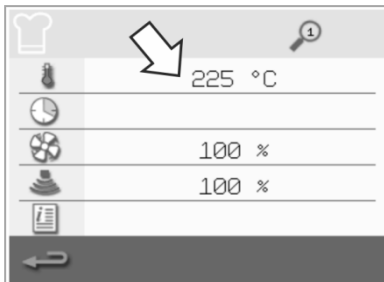
Sélectionner l'icône « Toque du chef » sur l'écran du menu principal pour passer en Mode développement.



2. Régler la puissance micro-ondes

La valeur de température affiche la température de préchauffage réglée. Pour modifier la température, sélectionner le symbole « Température », puis saisir une valeur dans les limites affichées.

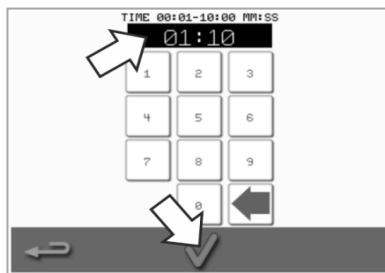
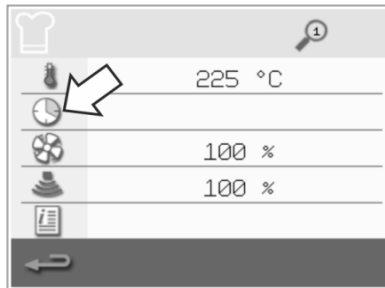
Sélectionner la coche verte pour continuer.



3. Définir le temps de cuisson

Sélectionner le symbole « Horloge » et saisir le temps de cuisson pour chaque étape, jusqu'à 10 minutes au maximum. Exemple : Entrer 110 = 1 minute et 10 secondes.

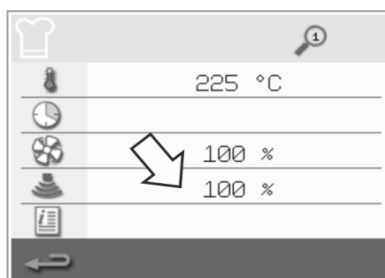
Sélectionner la coche verte pour enregistrer la valeur saisie.



4. Régler la puissance micro-ondes

Sélectionner le symbole « Micro-ondes » et régler la puissance micro-ondes (0 et 5-100%).

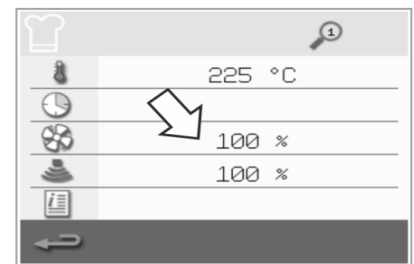
Sélectionner la coche verte pour enregistrer la valeur saisie.



5. Régler la vitesse du ventilateur

Sélectionner le symbole « Ventilateur » pour régler la vitesse du ventilateur dans les limites indiquées à l'écran.

Sélectionner la coche verte pour enregistrer la valeur saisie.

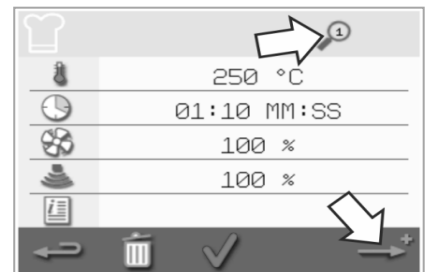


6. Saisir des instructions pour une étape (facultatif)

Sélectionner le symbole « Informations » pour entrer une instruction d'étape. Exemple : « Étape 1 - placer un aliment dans l'enceinte ».

Sélectionner la coche verte pour enregistrer l'instruction insérée.

Sélectionner la flèche vers la droite avec un symbole « plus » en bas pour ajouter une étape en répétant les instructions ci-dessus.



Remarque :

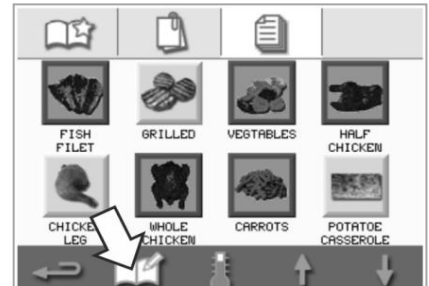
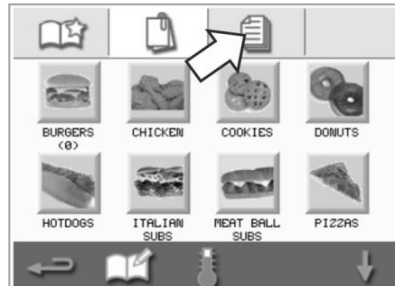
- Les profils de cuisson peuvent avoir jusqu'à six étapes au maximum.
- Le symbole « Loupe » en haut indique l'étape actuellement affichée.
- Sélectionner la flèche



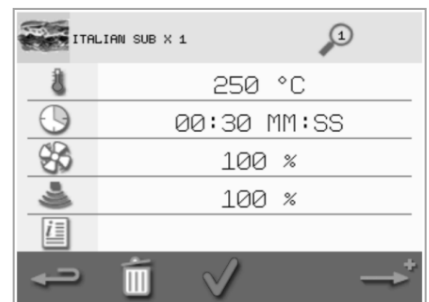
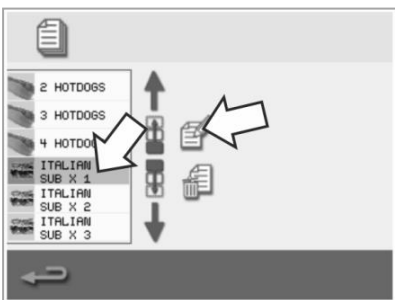
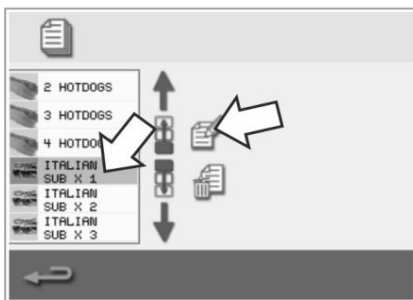
gauche/droite en bas pour basculer entre les étapes.

Visualisation et édition des profils de cuisson

1. Sélectionner le symbole « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal.
2. Sélectionner le symbole « Tous les menus » sur l'écran de livre de cuisine.
3. Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine ».



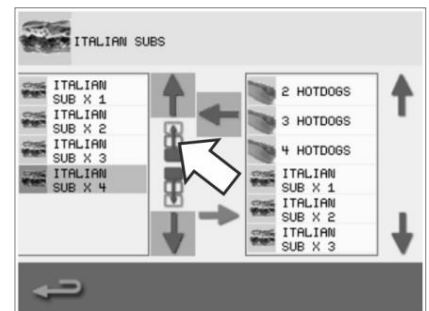
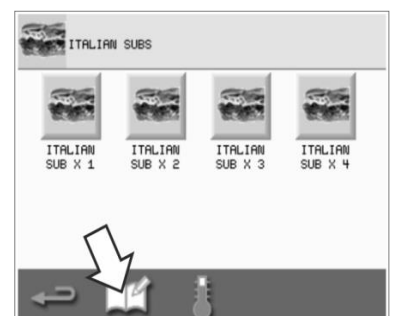
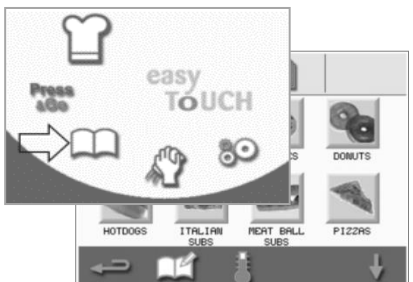
4. Utiliser les flèches de défilement haut/bas pour trouver le profil de cuisson.
5. Sélectionner le symbole « Visualiser/éditer profil de cuisson ».
6. Visualiser ou ajuster le profil de cuisson selon les besoins.



Voir *Création d'un profil de cuisson* pour des instructions sur la façon de modifier les entrées de profils de cuisson.

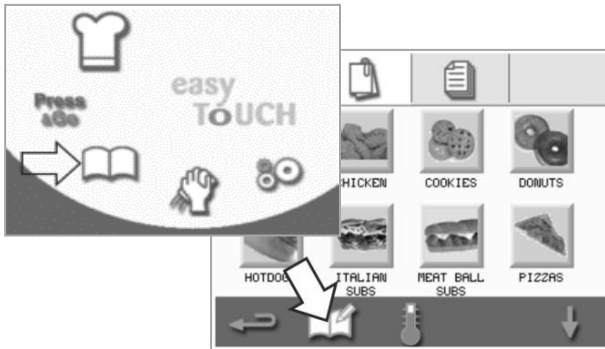
Déplacement d'un profil de cuisson dans un groupe de profils de cuisson

1. Sélectionner le symbole « Livre de cuisine » sur le menu principal et sélectionner le groupe de profils de cuisson à déplacer, par exemple « ITALIAN SUBS ».
2. Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine » dans l'écran de profils de cuisson sélectionné.
3. Sélectionner le profil de cuisson à déplacer et utiliser les plus petites flèches haut et bas pour le déplacer dans le groupe.

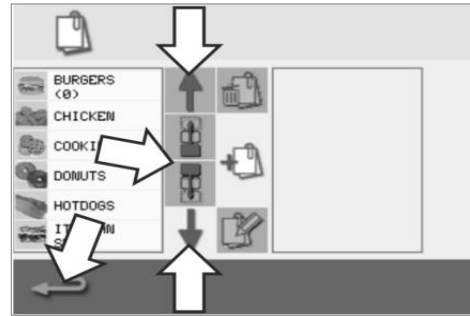


Déplacement d'un profil de cuisson dans une liste

1. Sélectionner le symbole « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal puis sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine » dans l'écran de livre de cuisine.

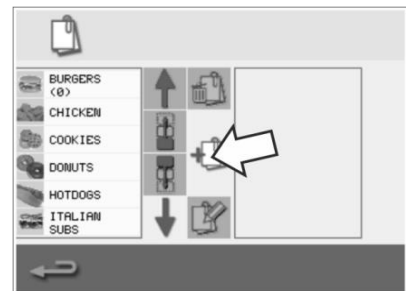
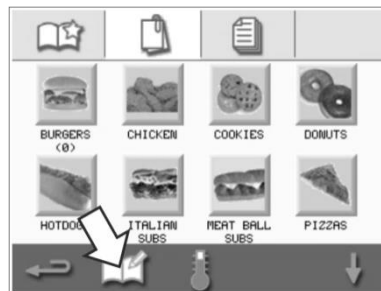


2. Utiliser les grandes flèches de défilement pour trouver les groupes de profils de cuisson puis utiliser les petites flèches au centre de l'écran pour déplacer le profil de cuisson sélectionné dans la liste. Utiliser la touche retour pour revenir à l'écran de livre de cuisine.

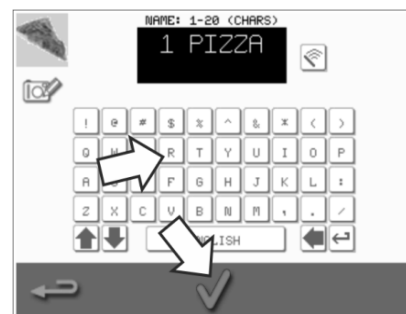
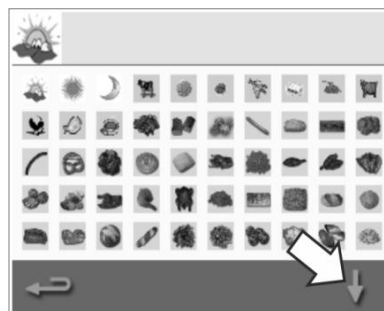
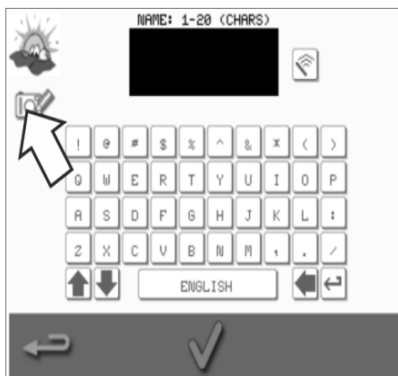


Ajout d'un nouveau groupe de profils de cuisson

1. Sélectionner « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal.
2. Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine » sur l'écran de livre de cuisine.
3. Sélectionner le symbole « Ajouter un nouveau groupe de profils de cuisson ».



4. Sélectionner le symbole « Appareil photo » pour ouvrir une base de données d'images
5. Sélectionner une image pour le groupe de profils de cuisson. Utiliser les flèches de défilement en bas de l'écran pour obtenir plus d'images.
6. Saisir un nom pour le nouveau groupe de profils de cuisson (20 caractères maxi) et appuyer sur la coche verte pour l'enregistrer.



Ajout d'un profil de cuisson à un groupe de profils de cuisson

1. Sélectionner « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal.



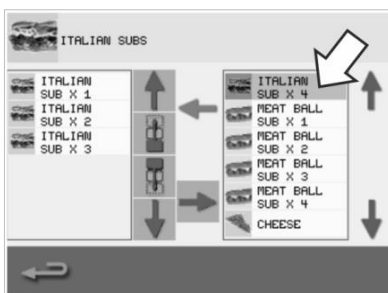
2. Sélectionner le groupe de profils de cuisson auquel vous souhaitez ajouter.



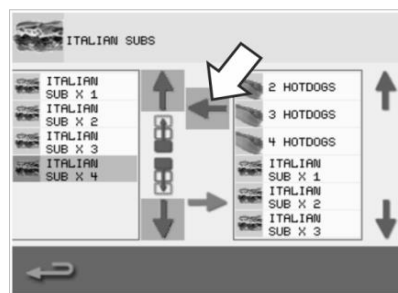
3. Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine » dans l'écran de profils de cuisson.



4. Utiliser les flèches de défilement haut/bas à droite pour trouver et sélectionner le profil de cuisson à ajouter.



5. Sélectionner la flèche verte « gauche » pour ajouter le profil de cuisson sélectionné, qui apparaîtra maintenant à gauche.

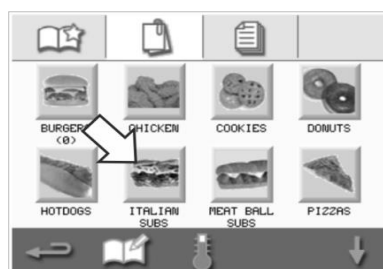


Suppression d'un groupe de profils de cuisson

1. Sélectionner « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal.



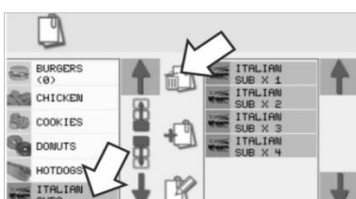
2. Sélectionner le groupe de profils de cuisson à supprimer.



3. Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine ».



4. Sélectionner le symbole « Supprimer groupe de profils de cuisson ».



5. Toucher la coche verte pour supprimer le groupe de profils de cuisson.

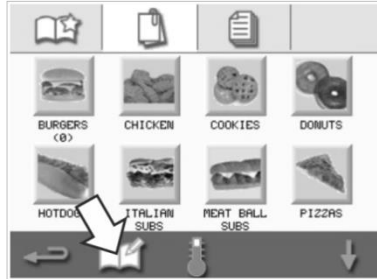


Modification d'un nom de groupes de profils de cuisson sélectionné

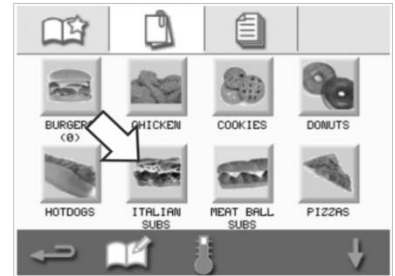
1. Sélectionner « Livre de cuisine » sur l'écran du menu principal.



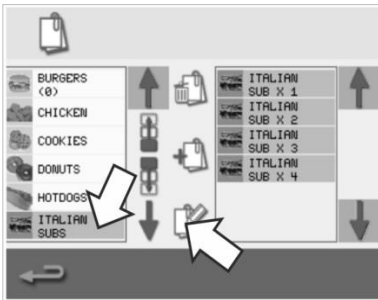
2. Sélectionner le symbole « Édition livre de cuisine » sur l'écran de livre de cuisine.



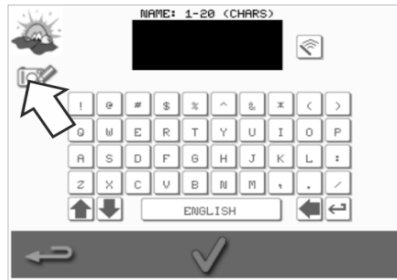
3. Sélectionner le groupe de profils de cuisson à modifier.



4. Sélectionner le symbole « Éditer groupe de profils de cuisson ».



5. Saisir le nouveau nom du groupe de profils de cuisson et sélectionner la coche verte pour continuer.

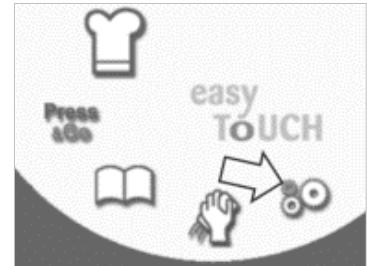


2F. Changements de réglages

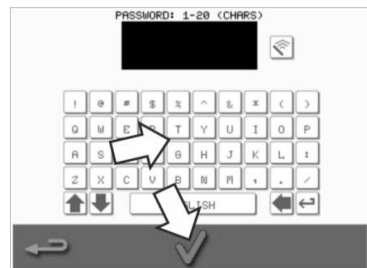
Procédure de changement de réglages

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

Remarque : Le menu principal apparaît après le préchauffage du four. Pour modifier les réglages sans préchauffer le four, par exemple modifier les réglages avant la première utilisation, vous devez commencer par toucher le premier écran pour le figer puis appuyer sur la touche masquée en haut à droite pour accéder à l'écran de mot de passe, présenté à l'étape 2.



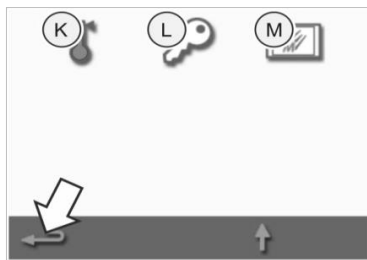
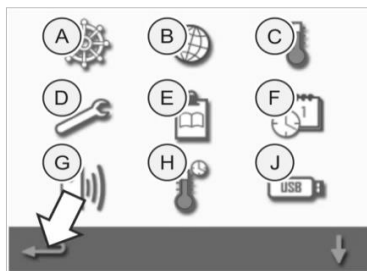
2. Saisir votre mot de passe et sélectionner la coche verte pour afficher les options « Réglages ».



3. Apporter les modifications nécessaires. Utiliser les flèches de défilement haut/bas en bas de l'écran pour afficher toutes les fonctions du menu « Réglages ».

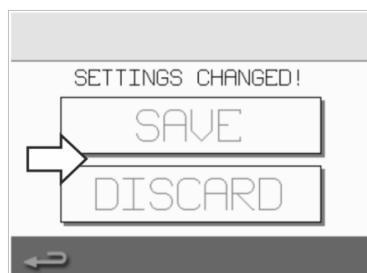
Le menu « Réglages » comporte les fonctions suivantes :

- A. Réglages de mode de fonctionnement / navigation
- B. Options linguistiques
- C. Réglages de température d'enceinte et étiquettes
- D. Informations d'entretien et journaux d'erreurs
- E. Compteurs de profils de cuisson
- F. Réglages de date et heure
- G. Réglages de haut-parleur et de niveau sonore
- H. Minuterie (température / marche / arrêt)
- J. Téléchargement de programmes par USB
- K. Réglages de plage de température
- L. Changement de mots de passe de réglages / d'accès d'entretien
- M. Économiseur d'écran



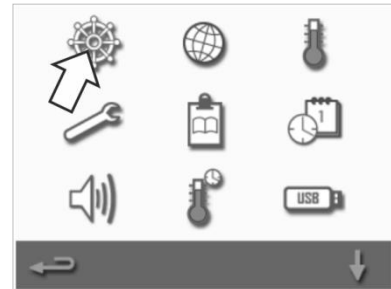
Quand vous avez terminé un réglage, sélectionner la touche retour pour revenir au menu principal de réglages et apporter d'autres modifications.

4. Appuyer sur la touche Retour pour sortir du menu « Réglages ». Une invite apparaît pour soit enregistrer « SAVE », soit annuler « DISCARD » tout réglage modifié.

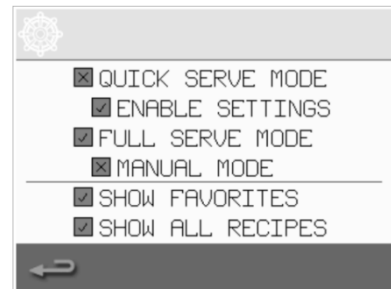


Mode de fonctionnement / réglages de navigation

1. Sélectionner le symbole mode de fonctionnement / navigation dans le menu « Réglages ».



2. Sélectionner « Mode service rapide » (« QUICK SERVE MODE ») pour cuisson uniquement.
Sélectionner « Mode service complet » (« FULL SERVE MODE ») pour créer des profils de cuisson.
Sélectionner « Mode manuel » (« MANUAL MODE ») pour la cuisson manuelle uniquement avec le symbole « Toque du chef » sur l'écran du menu principal.
Sélectionnez « Activer réglages » (« ENABLE SETTINGS ») pour afficher un symbole de « Déverrouillage » sur l'écran Mode service rapide afin de pouvoir accéder au menu « Réglages ».



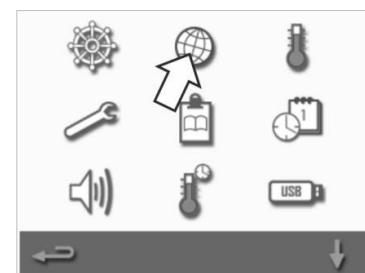
Remarque : Si une coche verte s'affiche, la fonction correspondante est active.

3. Sélectionner « Retard énergie magnétron » (« MAGNETRON ENERGY DELAY ») pour permettre une période de réchauffage pour tous les profils de cuisson.

Sélectionner « Économie d'énergie » (« ENERGY SAVING ») pour permettre le mode Hibernation lorsque le four est inactif.

Réglages de langue

1. Sélectionner le symbole « Globe » sur le menu Réglages



2. Cocher la ou les cases des langues voulues dans la liste affichée.

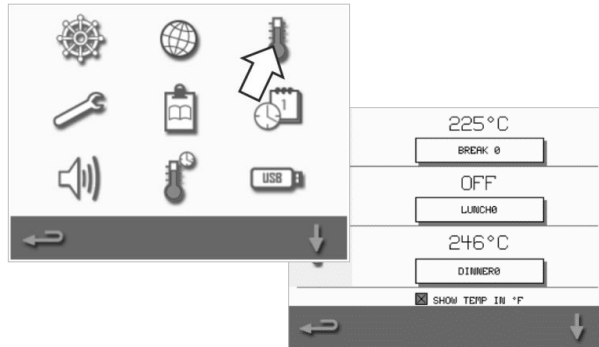


Réglages de température d'enceinte et étiquettes

1. Sélectionner le symbole « Température » sur le menu Réglages.

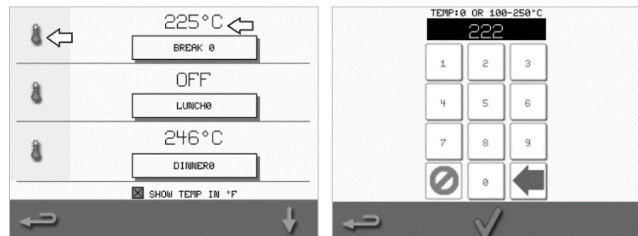
L'écran de température apparaît si deux ou plusieurs températures d'enceinte sont réglées au-dessus du minimum. Vous pouvez maintenant :

- A) Modifier un réglage de température
- B) Modifier les étiquettes de température existantes
- C) Ajouter une nouvelle température
- D) Changer d'unité de mesure



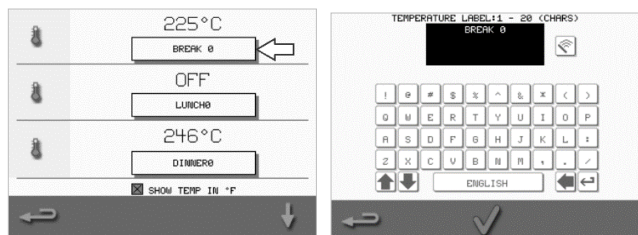
A) Modifier un réglage de température

1. Sélectionner la température à modifier en touchant la valeur ou le symbole de température rouge en regard.
2. Modifier la température selon les besoins à l'aide du clavier.
3. Sélectionner la coche pour continuer.



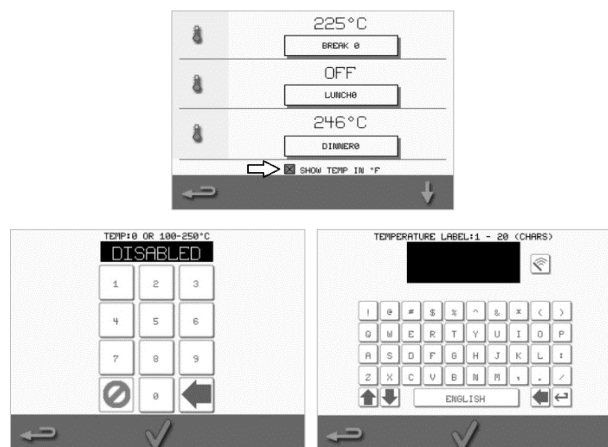
B) Modifier les étiquettes de température

1. Sélectionner l'étiquette voulue sous la température.
2. Modifier l'étiquette selon les besoins à l'aide du clavier.
3. Sélectionner la coche pour continuer.



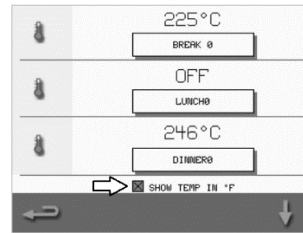
C) Ajouter une nouvelle température

1. Sélectionner une option de température désactivée sur l'écran (faites défiler à l'aide de la flèche si nécessaire).
2. Sélectionner la zone de température repérée comme « désactivée » ou le symbole de température rouge.
3. Saisir une valeur de température à l'aide du clavier et sélectionner la coche pour continuer.
4. Cocher la case « Étiquette facultative » pour attribuer une étiquette à la température et sélectionner la coche pour continuer.



D) Changer d'unité de mesure

Vous pouvez changer l'unité de mesure de température de Celsius en Fahrenheit et de Fahrenheit en Celsius en simplement cochant ou décochant la case d'unité.



Informations d'entretien et journaux d'erreurs

La fonction d'informations d'entretien et de journaux d'erreurs est nécessaire pour l'entretien et la réparation du système et elle est donc traitée dans la *Section 3 : Guide d'entretien et de réparation*.

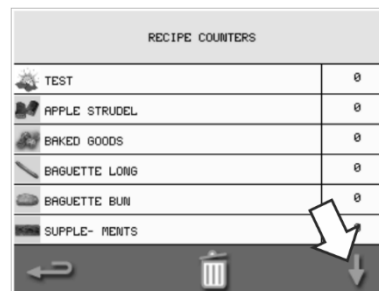


Compteurs de profils de cuisson

1. Sélectionner le symbole presse-papiers pour afficher une liste des compteurs de profils de cuisson.



2. Les nombres de recettes sont indiqués à droite de l'écran. Utiliser les flèches haut/bas en bas de l'écran pour faire défiler jusqu'à la recette voulue.



Ajout de recettes

Les recettes peuvent être chargées depuis une clé USB. Voir *Téléchargement de programmes par USB*.

Suppression de recettes

Vous pouvez supprimer une recette en la sélectionnant puis en sélectionnant le symbole de corbeille.

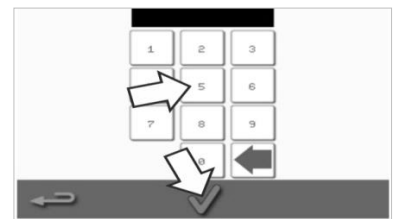
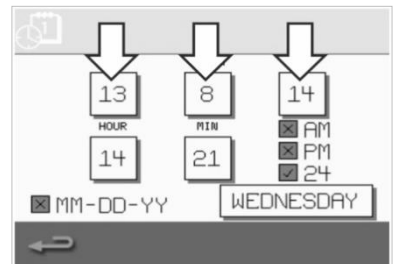
Réglage de date et heure

1. Sélectionner le symbole « Heure/date » sur le menu Réglages pour afficher les options de réglage.



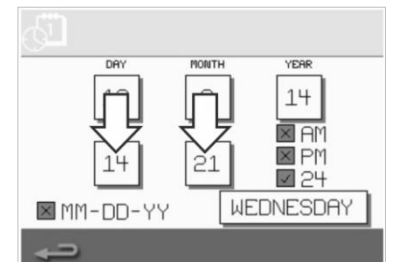
Modifier la date :

2. Sélectionner « Mois » (« MONTH »), entrer le mois en cours à l'aide du pavé numérique et sélectionner OK.
3. Sélectionner « Jour » (« DAY »), entrer la date du jour à l'aide du pavé numérique et sélectionner OK.
4. Sélectionner « Année » (« YEAR »), entrer les deux derniers chiffres de l'année à l'aide du pavé numérique et sélectionner OK.
Pour afficher le mois en premier, suivi par le jour et l'année, cocher la case « MM-DD-YY ».
Une date correcte permet le service après-vente car les journaux d'erreurs sont enregistrés avec ces réglages de date.

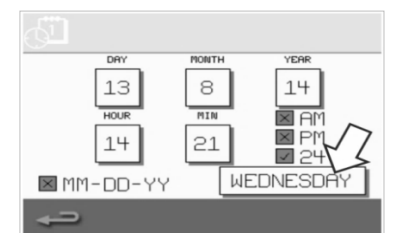


Modifier l'heure :

5. Sélectionner « Heure » (« HOUR »), entrer l'heure à l'aide du pavé numérique et sélectionner OK.
6. Sélectionner « MIN », entrer les minutes à l'aide du pavé numérique et sélectionner OK.



7. Sélectionner le nom du jour.



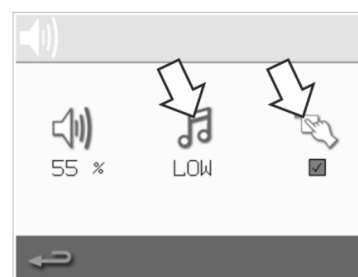
Réglages sonores

1. Sélectionner le symbole « Haut-parleur » pour accéder aux réglages du volume, de la tonalité et autres sons.



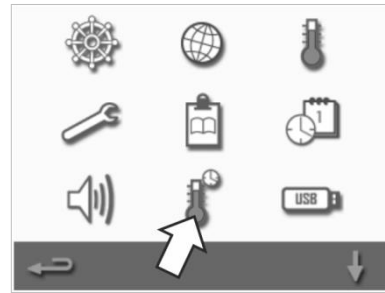
2. Apporter les modifications nécessaires :

- a) Sélectionner le symbole « Haut-parleur » pour régler un volume approprié à l'environnement entre aucun (OFF) et maximum (100%).
- b) Sélectionner le symbole « Note de musique » pour régler la tonalité LOW (BASSE), MED (MOYEN) ou HIGH (HAUTE).
- c) Sélectionnez le symbole « Pavé numérique » pour activer ou désactiver le son lorsque vous touchez l'écran tactile.

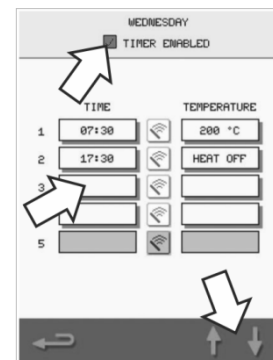


Réglage de minuteur de température

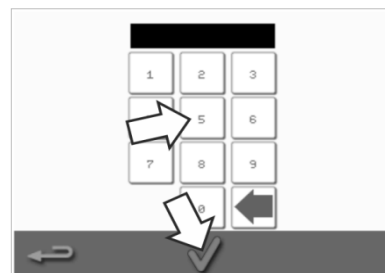
1. Sélectionner le symbole « Thermomètre/minuteur » sur le menu Réglages.



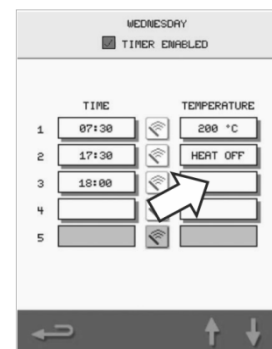
2. Cocher la case « Minuteur activé » (« TIMER ENABLED ») (coche verte).
3. Sélectionner un jour de la semaine à l'aide des flèches haut/bas situées en bas de l'écran.
4. Sélectionner une case « Heure » vide (au maximum cinq par jour) ou effacer une case « Heure » existante par le symbole « Raclette » en regard.



5. Saisir l'heure de départ sur le pavé numérique. Toucher la coche verte pour continuer.



6. Sélectionner une case « Température » vide en regard de la case « Heure » correspondante ou effacer la case « Température » à l'aide du symbole « Raclette » en regard.

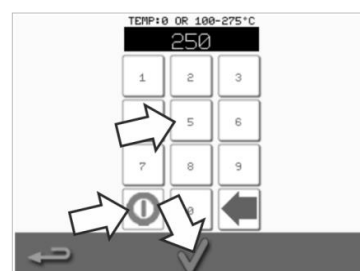


7. Saisir sur le pavé numérique la température d'enceinte requise.

Vous pouvez aussi :

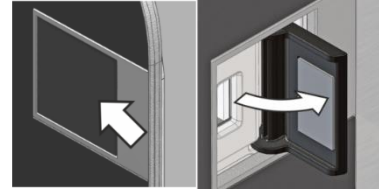
- Sélectionner zéro pour arrêter le chauffage.
- Sélectionner le cercle rouge pour arrêter l'appareil.

Toucher la coche verte pour continuer.



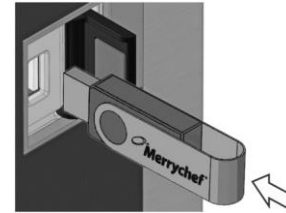
Téléchargement de programmes par USB

1. Éteindre l'appareil et ouvrir le capot du port USB sur le panneau de commande à droite.



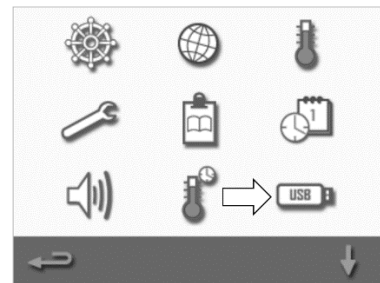
2. Enficher la clé USB et allumer le four.

Remarque : Si la clé de mémoire USB est trop grande, utiliser un câble adaptateur standard.



3. Sélectionner le symbole « USB » sur le menu Réglages.

Remarque : Vérifier que la clé USB a le code/numéro correct pour les programmes à charger en mémoire (un fichier « .cbr » et « autoupdate »).



4. Sélectionner le type de fichier téléchargé (micrologiciel ou recettes). Le téléchargement des fichiers se fait automatiquement depuis la clé USB, avec indication de l'avancement et écrans de confirmation pour la mise à jour.



IMPORTANT : Télécharger à partir d'une clé USB effacera tous les programmes existants dans la mémoire de l'appareil.



Le capot USB protège le port USB de sorte que ni l'eau ni la vapeur ne puisse pénétrer dans l'électronique de commande. Lors de la cuisson et du nettoyage, il ne doit se trouver aucune clé USB enfichée et le port USB doit être fermé par le capot.

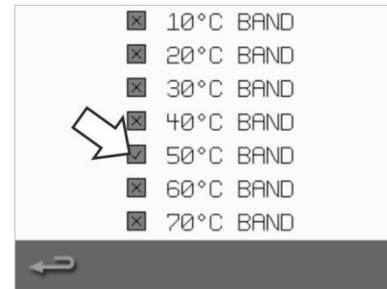
Réglage de plage de température

1. Sélectionner le symbole « Plage de température ».



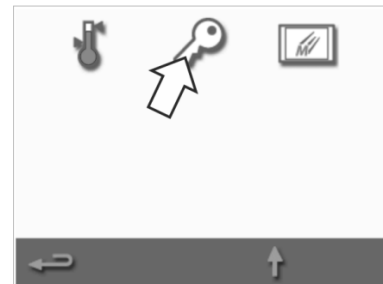
- Sélectionner la case correspondant à la plage de température requise, indiquée par une coche verte.

Remarque : Il faut généralement choisir la « Plage temp. » pratique la plus faible. Si la température d'enceinte réglée chute plus que la valeur de « Plage temp. » sélectionnée, le mode Prêt à cuire et « Plage temp. » sont désactivés jusqu'à ce que l'enceinte atteigne la température de préchauffage.

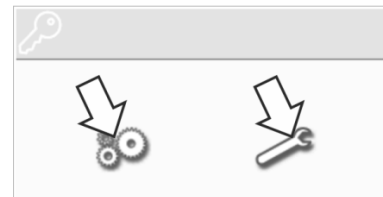


Changement de mot de passe de réglage / d'accès d'entretien

- Sélectionner le symbole de la clé pour changer les mots de passe de l'appareil.



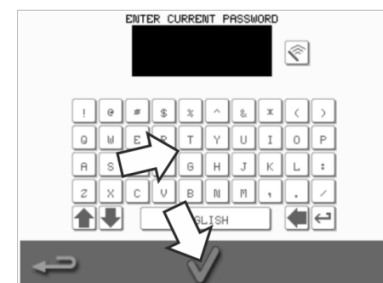
- Sélectionner le symbole « Réglages » ou « Entretien ».



- Saisir le mot de passe existant et toucher la coche verte pour confirmer.

- Saisir un nouveau mot de passe et toucher la coche verte.

- Confirmer le nouveau mot de passe et toucher à nouveau la coche verte.

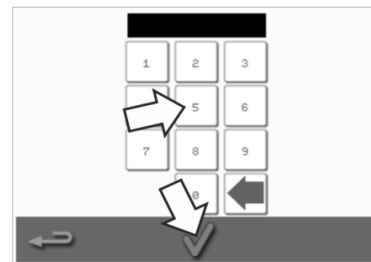


Configurer l'économiseur d'écran

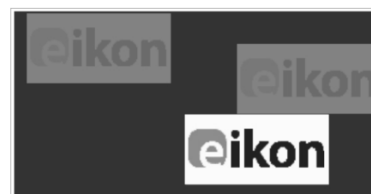
- Cocher la case « ENABLED » pour activer ou désactiver l'économiseur d'écran et sélectionner la case « Durée » dessous.



2. Saisir un délai entre 1 et 60 minutes au pavé numérique avant que l'économiseur d'écran ne soit activé. Appuyer sur la coche verte pour confirmer.



3. 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.



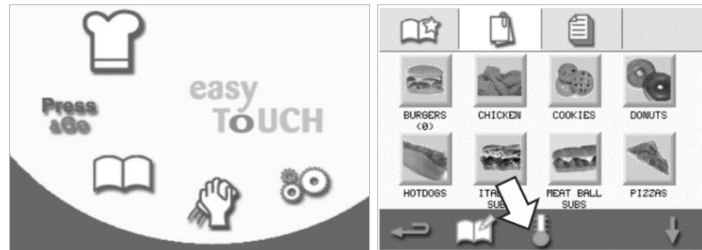
2G. Procédures de refroidissement



Le four combiné à micro-ondes doit être refroidi correctement avant toute opération de nettoyage, d'entretien ou de réparation. Les utilisateurs doivent lire le *Guide de sécurité - Section 1J : Dangers et précautions de sécurité lors de l'entretien et de la réparation* et *Section 1K : Dangers et précautions de sécurité lors de la mise hors service de l'appareil*.

Pour refroidir l'appareil :

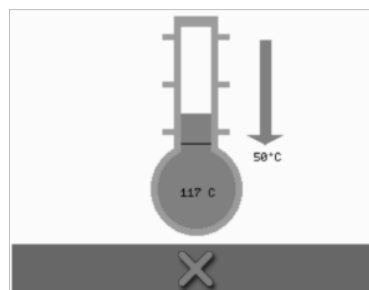
1. Sélectionner le symbole de thermomètre du livre de cuisine ou le symbole de nettoyage du menu principal (mode service complet).



2. Dans l'écran de température, sélectionner le symbole du thermomètre bleu pour désactiver le chauffage et démarrer le cycle de refroidissement.



3. La progression du refroidissement est affichée et dure environ 20 minutes. Pour réduire le temps de refroidissement, laisser la porte de l'appareil légèrement ouverte pendant le refroidissement.



4. Une fois le processus de refroidissement achevé, apparaît un écran « Clean Cavity » (Nettoyer l'enceinte). Le four est alors prêt au nettoyage, à l'entretien ou la réparation.



Les instructions de nettoyage se trouvent dans la *Section 2H : Procédures de nettoyage*.

L'entretien et la réparation sont traités dans la *Section 3 : Guide d'entretien et de réparation*.



2H. Procédures de nettoyage

Opérations de nettoyage quotidiennes

Que faut-il nettoyer ?	Procédure	Produits de nettoyage
Enceinte	Nettoyer à la main avec un linge doux ou de l'essuie-tout	Produits de nettoyage et de protection approuvés par le constructeur
Extérieur de l'appareil	Nettoyer à la main avec un linge doux	Nettoyant ménager habituel pour inox ou nettoyant pour surface dure
Récipients, plaques de cuisson, grilles et autres accessoires utilisés pour la cuisson	Nettoyer à la main avec une éponge douce non abrasive et rincer ensuite à l'eau	Détergent ménager habituel
Filtre à air	Essuyer ou laver à l'eau savonneuse	Détergent ménager habituel

Tableau 2.5 : Opérations de nettoyage

Produits de nettoyage

Utiliser uniquement les produits de nettoyage spécifiés dans le Tableau 2.6 pour nettoyer le four combiné à micro-ondes et ses accessoires.



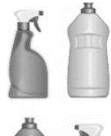






Produit		Utilisation
Nettoyant Merrychef Cleaner		Nettoyage de l'enceinte de cuisson et de la porte de l'appareil
Merrychef Protector		Protection de l'enceinte de cuisson et de la porte de l'appareil
Nettoyant ménager habituel pour inox ou nettoyant pour surface dure		Entretien des surfaces extérieures du four combiné à micro-ondes
Détergent ménager habituel : doux pour la peau, non alcalin, pH neutre et sans odeur		Nettoyage des composants/équipements et accessoires selon les instructions correspondantes
Gants de protection en caoutchouc		Pour protéger les mains des produits de nettoyage
Tampon en nylon non abrasif		Pour tous les nettoyages des surfaces et de la porte
Chiffons de nettoyage et torchons		Pour tous les nettoyages des surfaces et de la porte
Protection oculaire		Pour protéger les yeux des produits de nettoyage
Masque à poussière (facultatif)		Pour protéger contre l'inhalation de produits de nettoyage

Tableau 2.6 : Produits de nettoyage



Instructions de nettoyage



- S'assurer que le four a refroidi selon les instructions de la *Section 2G : Procédures de refroidissement*.
- Les utilisateurs doivent lire la *Section 11 : Dangers et précautions de sécurité lors du nettoyage* dans le Guide de sécurité.
- Porter des lunettes de protection ainsi que des gants de protection en caoutchouc lors du nettoyage.

CAUTION

- Ne jamais utiliser d'ustensiles tranchants ou de produits très abrasifs, sur toute partie de l'appareil.
- Ne pas utiliser de nettoyant caustique, sur aucune partie de l'appareil ou de l'enceinte.
- Ne pas récurer la voûte (plaque de gicleurs) ni le joint de porte.
- N'utiliser en aucun cas de tampons de récurage métalliques sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- Ne pas pulvériser directement de produit de nettoyage dans l'enceinte de cuisson.
- Ne pas utiliser l'appareil sans qu'un filtre à air propre soit installé.

Liste de contrôle avant nettoyage

- L'appareil est bien refroidi
- Aucun aliment n'a été laissé dans l'enceinte.
- Tous les récipients, plaques de cuisson, grilles et autres accessoires ont été retirés de l'enceinte.

Processus de nettoyage

Le processus de nettoyage s'effectue en plusieurs étapes :

Étape 1 : Nettoyer et sécher le four et ses éléments

Étape 2 : Appliquer un protecteur de four (facultatif)

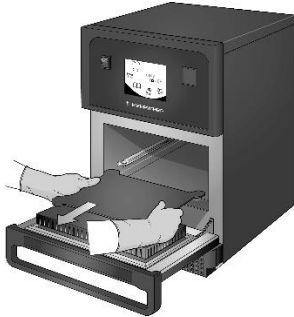
Étape 3 : Nettoyer le filtre à air et les surfaces externes

Étape 4 : Laisser durcir le produit chimique de protection (en cas d'application de protecteur de four)

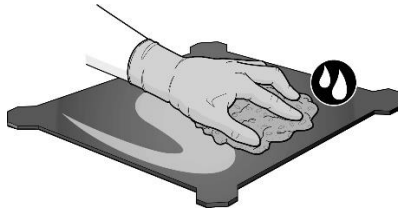


Étape 1 : Nettoyer et sécher le four et ses éléments

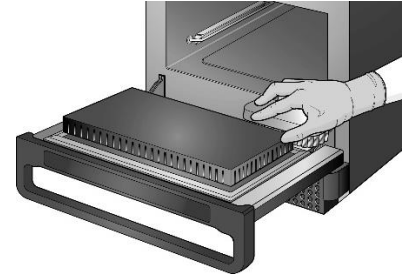
1. Dans un four refroidi (voir section 2G), ouvrir la porte et retirer la plaque de cuisson et tous les autres accessoires de cuisson éventuels.



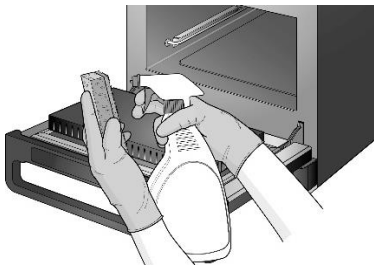
2. Nettoyer l'ensemble des composants retirés du four dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyer avec un chiffon propre et de l'eau chaude en abondance.



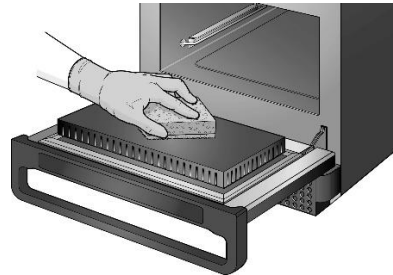
3. Utiliser une brosse propre et sèche pour retirer toute particule alimentaire restée entre le fond de l'enceinte et l'intérieur de la porte avant.



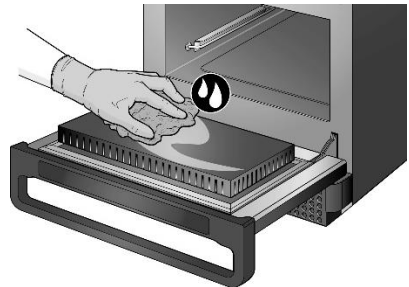
4. Pulvériser un nettoyant homologué par Merrychef sur une éponge et nettoyer toutes les surfaces internes **sauf la voûte de l'enceinte (plaque à gicleurs) et le joint de porte.**



5. Pour les zones difficiles, laisser tremper pendant 10 minutes avec la porte de l'appareil ouverte. Utiliser un tampon en nylon non abrasif.



6. Essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon propre et humide. La voûte de l'enceinte et le joint de porte peuvent être essuyés à l'aide d'un chiffon propre et humide.

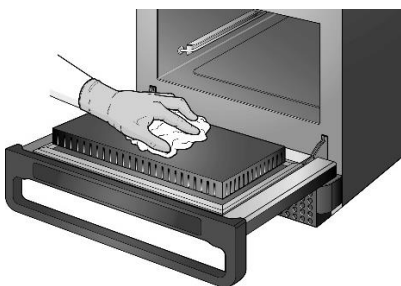


Ne pas pulvériser directement dans l'enceinte de cuisson.



Ne pas récuser.

7. Sécher toutes les surfaces et composants du four avec un chiffon propre ou un papier essuie-tout.

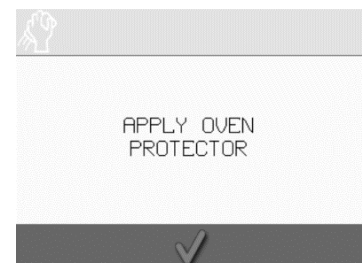


8. Appuyer sur la coche sur l'écran « Clean cavity »



(Nettoyer l'enceinte) pour continuer.

9. Une invite apparaît pour appliquer le protecteur de four (facultatif).

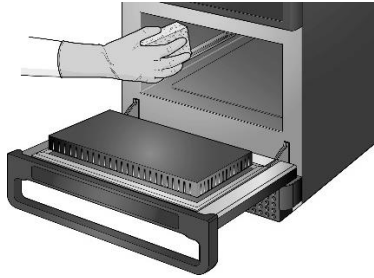


Étape 2 : Appliquer un protecteur de four (facultatif)

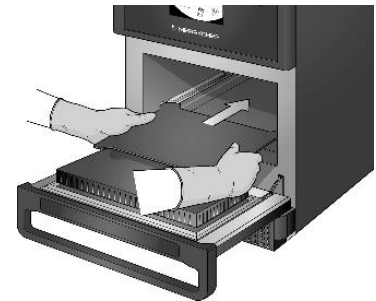
1. Pulvériser sur une éponge propre le produit protecteur Merrychef ou un autre produit approuvé par Merrychef.



2. Répartir le produit protecteur légèrement sur toutes les surfaces internes, en évitant la voûte et le joint de porte.



3. Reposer la plaque de cuisson nettoyée et séchée.



4. Appuyer sur la coche sur l'écran Apply oven protector (Appliquer le protecteur de four) pour continuer.

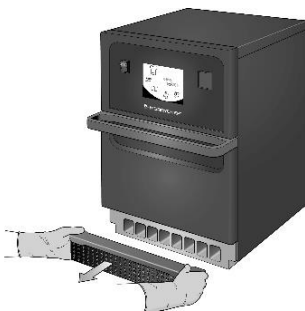


5. Une invite apparaît pour nettoyer le filtre à air.

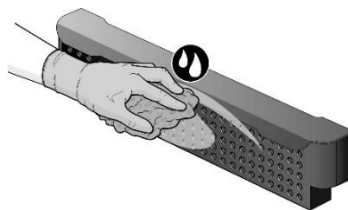


Étape 3 : Nettoyer le filtre à air et les surfaces externes

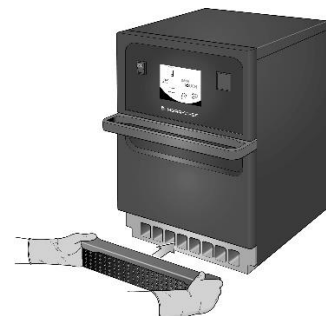
1. Retirer le filtre à air en tirant doucement dessus.



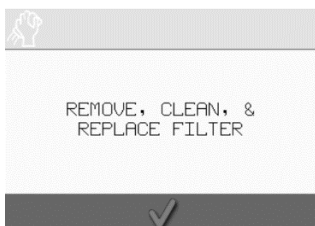
2. Essuyer le filtre à air ou le laver dans l'eau savonneuse.



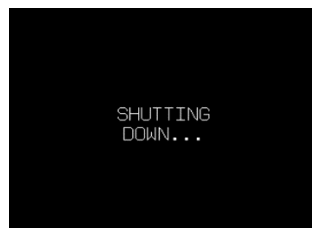
3. Sécher et reposer le filtre à air.



4. Toucher la coche verte pour confirmer que le filtre à air a été nettoyé.



5. Le four s'éteint automatiquement.



6. Essuyer les surfaces externes du four avec un chiffon humide.

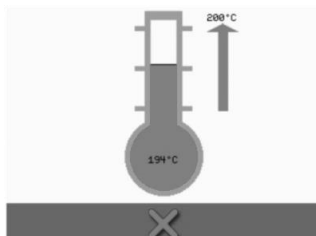


Étape 4 : Laisser durcir le produit chimique de protection (en cas d'application de protecteur de four)

1. Allumer l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt.



2. Préchauffer l'enceinte. Une fois la température de travail prééglée atteinte, le produit protecteur prend environ 30 minutes pour agir.



3. Le produit protecteur devient marron clair après durcissement, le four est à nouveau prêt à l'utilisation.



2I. Opérations de fin de journée

Extinction du four

1.



Arrêter le four combiné à micro-ondes à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt à l'avant de l'appareil.

2.



Laisser ouverte la porte de l'appareil pour laisser s'échapper l'humidité.

Remarque : Couper l'alimentation du site avant toute pause prolongée.



2J. Informations sur l'entretien

Informations de garantie et contact avec le service après-vente

Pour tout recours en garantie pour le four combiné à micro-ondes, l'appareil doit être installé conformément aux instructions données dans le Guide d'installation et d'utilisation, par un ingénieur services venant d'une société de service agréée.

La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mise en place, installation, utilisation, de nettoyage, utilisation de produits de nettoyage, opération d'entretien ou réparation incorrecte.

Information nécessaire

Veillez disposer des données suivantes de l'appareil avant de contacter le service après-vente Welbilt :

- Numéro de série de votre appareil
- Référence si vous appelez à propos d'une pièce particulière de l'appareil

Ce numéro de série de l'appareil se trouve à l'arrière du four sur la plaque signalétique, comme indiqué sur la Figure 2.5.



Figure 2.5 : vue arrière du e1s avec plaque signalétique

Coordonnées

Welbilt UK Ltd.
Ashbourne House, The Guildway,
Old Portsmouth Road
Guildford, GU3 1LR
Royaume-Uni
Tél : +44 (0) 1483 464900
Télécopie : +44 (0) 1483 464905
Site Web : www.merrychef.com et www.welbilt.com



Pour plus d'informations sur l'entretien, la maintenance et la réparation, consulter la *Section 3 : Guide d'entretien et de réparation*.



Détection de pannes

Bien que tous les efforts aient été mis en œuvre pour veiller à ce que votre four continue à assurer des performances élevées, veuillez consulter le Tableau 2.7 pour savoir si le problème peut être facilement résolu avant de contacter votre réparateur.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas et l'écran d'affichage est vide	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas alimenté 	<ul style="list-style-type: none"> Rechercher une éventuelle coupure de courant Vérifier que l'interrupteur d'isolement est sur ON ou que l'appareil est correctement branché Vérifier que l'interrupteur d'appareil est sur ON
Certaines commandes de l'écran ne fonctionnent pas.	<ul style="list-style-type: none"> Accès non autorisé 	<ul style="list-style-type: none"> Contactez un utilisateur autorisé
L'écran affiche un message d'avertissement	<ul style="list-style-type: none"> L'écran affiche les détails 	<ul style="list-style-type: none"> Suivre les instructions affichées
L'appareil ne cuit pas les aliments correctement	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas propre L'aliment n'est pas à la température correcte Le programme sélectionné a été modifié ou est incorrect L'aliment est emballé L'aliment a été retiré trop tôt 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer l'appareil Utiliser le programme de cuisson correct Déballer les aliments S'assurer que toutes les étapes de cuisson ont été correctement suivies
L'appareil ne termine pas la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Un message d'avertissement apparaît La porte de l'appareil est ouverte Le filtre à air est absent ou est mal installé Surchauffe de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> Fermer la porte de l'appareil Reposer le filtre à air Laisser l'appareil refroidir Vérifier et retirer toute obstruction autour des manchons d'évacuation
L'écran affiche un code d'erreur	<ul style="list-style-type: none"> Dysfonctionnement de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> Noter le code d'erreur et contacter votre réparateur

Tableau 2.7 : Directives de dépannage



Pour plus d'informations sur l'entretien, la maintenance et la réparation, consulter la *Section 3 : Guide d'entretien et de réparation*.





eikon[®] e1s

Four combiné à micro-ondes

Welbilt est un des plus grands fabricants et fournisseurs d'appareils professionnels de gastronomie. Nous fournissons à nos clients des technologies économes en énergie, fiables et en pointe du marché auprès d'un fournisseur unique.

Pour en savoir plus sur Welbilt et ses marques, consulter notre site à l'adresse www.welbilt.com