

eikon e3, e4 & e5

GB

Quick Start Guide

IMPORTANT INFORMATION - READ BEFORE USE - FULL GUIDE AVAILABLE FROM THE MERRYCHEF WEBSITE

FR

Guide de mise en route rapide

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

DE

Schnelles Anfangsführer

WICHTIGE INFORMATIONEN - VOR GEBRAUCH GELESEN - VOLLER FÜHRER VERFÜGBAR VON DER MERRYCHEF WEBSITE

ES

Guía de inicio rápido

INFORMACIÓN IMPORTANTE - LEER ANTES DE USAR - GUÍA COMPLETA DISPONIBLE EN EL SITIO WEB DE MERRYCHEF

DK

Kvik-start Guide

VIGTIG INFORMATION - LÆS FØR ANVENDELSE - DEN FULDE GUIDE ER TIL RÅDIGHED PÅ MERRYCHEFS HJEMMESIDE

FI

Pika-aloitusopas

TÄRKEÄÄ TIETOA - LUE ENNEN KÄYTTÖÄ - KOKO OPAS LÖYTYY MERRYCHEFIN INTERNET-SIVUILTA

NL

Gids snel starten

BELANGRIJKE INFORMATIE - LEZEN VOOR GEBRUIK - DE VOLLEDIGE HANDLEIDING IS BESCHIKBAAR OP DE MERRYCHEF-WEBSITE

INTRODUCTION

These ovens offer operators the flexibility of combination cooking with additional control over fan speed and microwave power.

Combination cooking enables high quality results to be achieved in a fraction of the time taken by conventional cooking, particularly when baking, browning, roasting and grilling dishes.

Once established, precise instructions for combination or convection cooking of selected items may be programmed into the oven's memory so that they can be repeated easily and accurately. Up to 1024 programs can be stored and simply recalled.

Multistage Programming

The oven controls offer even greater flexibility by allowing multistage programming. This enables the exact conditions required for quality results to be set according to the food type.

A single cooking program can have up to 6 stages, each stage controlled with its own time, fan speed and microwave power settings, (model dependent).



WARNING:
THIS IS A CLASS A PRODUCT. IN A DOMESTIC ENVIRONMENT THIS PRODUCT MAY CAUSE RADIO INTERFERENCE IN WHICH CASE THE USER MAY BE REQUIRED TO TAKE ADEQUATE MEASURES.



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door (bent) (2) hinges and latches (broken or loosened) (3) door seals and sealing surfaces.
- d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

The instructions outlined in this guide are intended to ensure the safety and long life of your Merrychef oven.

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY

CONTENTS

IMPORTANT INFORMATION READ BEFORE USE

Users are cautioned that maintenance and repairs should be performed by a Merrychef authorized service agent using genuine Merrychef replacement parts. Merrychef will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents. For a list of authorized service agents, please refer to the back page of this booklet. The information contained herein (including design and parts specifications) may be superseded and is subject to change without notice.

The easyToUCH screen display, layout and icons shown herein, are for guidance purposes only and are not intended to be an exact representation of those supplied with the oven.

This is a Quick Start Guide only. For further information refer to the relevant Installation and Operating instructions available from www.merrychef.com

INTRODUCTION	2
SAFETY & REGULATIONS	
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
PRECAUTIONS TO BE OBSERVED	6
SUITABLE COOKING UTENSILS	7
PRODUCT DETAILS	
MAIN FEATURES	8
TECHNICAL SPECIFICATIONS	10
Specifications	10
Serial Number (Rating Plate):	11
Compliances:	11
INSTALLATION	12
OVEN LOCATION AND POSITIONING	12
OPERATION & CONTROLS	
QUICK START GUIDE: QUICK SERVICE OVEN	13
START UP	13
USING A COOKING PROGRAM	14
OPERATING GUIDE: FULL SERVICE OVEN	15
easyToUCH MAIN MENU & KEYBOARD SCREEN	15
PRESS & GO	16
USING A COOKBOOK PROGRAM	17
CHANGING THE OVEN TEMPERATURE	18
CLEANING & MAINTENANCE	
COOLING THE OVEN DOWN BEFORE CLEANING	19
Oven cool down	19
Preparing to clean the oven	19
Cold oven CLEANING INSTRUCTIONS e3	20
Cold oven CLEANING INSTRUCTIONS e4	21
Cold oven CLEANING INSTRUCTIONS e5	21
FAULT FINDING	
FAULT FINDING CHART	24

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on the Introduction page.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See "ELECTRICAL INSTALLATION".
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers — for example, closed jars — may explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapours in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. This appliance should not be used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 10 Do not cover or block any openings on the appliance including air vents/filters and steam outlet.

11 Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water — for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.

12. Do not immerse the cord or plug in water.

13. Keep the cord away from heated surfaces.

14. Do not let cord hang over edge of table or counter.

15. Either:

i) When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild non-abrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.

ii) When separate cleaning instructions are provided, see door surface cleaning instructions.

16. To reduce risk of fire in the cavity:

i) Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

ii) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven

iii) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord , or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

iv) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.

17. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the

microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

18. DO NOT operate using microwave only or combination function without food or liquid inside the oven as this may result in overheating and may cause damage.

19. NEVER remove the exterior of the oven.

20. NEVER remove any fixed internal parts of the oven.

21. NEVER tamper with the control panel, door, seals, or any other oven part.

22. DO NOT obstruct air vents/filters or steam outlet.

23. NEVER hang dish towels or cloths on any part of the oven.

24. If the door seals are damaged, the oven must be repaired by an approved Service Agent.

25. If the power cable is damaged in any way it MUST be replaced by an approved Service Agent.

26. When handling hot liquids, foods, and containers, care should be taken to avoid scalds and burns.

27. When heating liquids using microwave only or combination function, the contents should be stirred prior to heating to avoid eruptive boiling.

28. Feeding bottles and baby food jars should not be heated with this appliance.

29. Never use the oven to heat alcohol, e.g. Brandy, rum etc. Food containing alcohol can more easily catch fire if overheated, observe caution and do not leave the oven unattended.

30. Never attempt to deep fry in the oven.

31. The appliance is not intended for use by infants, children or infirm persons without supervision.

32. Infants and children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO BE OBSERVED

1. Read this manual before using your oven.
2. As with all electrical appliances, it is wise to have the electrical connections inspected at least once a year.
3. The oven interior, door seals should be cleaned frequently, following the instructions described in the cleaning section, failure to do so could possibly result in a hazardous situation.
4. Switch off the oven at the end of all the cooking sessions for that day.
5. The oven should not be used to dry linen.
6. As with any cooking appliance, care should be taken to avoid combustion of the items within the oven.
7. Food in combustible plastic or paper containers should be transferred to a microwave/oven proof containers to avoid the possibility of ignition.
8. Items should be unwrapped when using convection and combination functions.
9. Eggs in shells and whole hard-boiled eggs should not be heated in the oven as they may explode.
10. Food with a skin, e.g. Potatoes, apples, sausages etc. should be pierced before heating.
11. Food should not be heated in a completely sealed container as the build-up of steam may cause it to explode.
12. Excess fat should be removed during 'roasting' and before lifting heavy containers from the oven.
13. In the event of glass breaking or shattering within the oven, ensure that food is totally free of glass particles. If in doubt, dispose of any food that was in the oven at the time of the breakage.
14. DO NOT attempt to operate the oven with: object caught in door, that does not close properly or damaged door, hinge, latch, sealing surface or without food in the oven.

If smoke is observed:

- Switch off
- Isolate from the electrical supply
- Keep the door closed to stifle any flames

SUITABLE COOKING UTENSILS

Manufacturer's instructions should be checked to determine the suitability of individual containers or utensils using each of the cooking functions. The following chart provides general guidelines:

Heat resistant containers		
Toughened glass Vitreous ceramics Earthenware (porcelain/crockery/china etc.)	✓ ✓ ✓	Do not use items with metallic decoration.
Metallic & Foil Trays		
Metallic trays DO NOT USE ANY OTHER METAL OR FOIL CONTAINERS	✓	Metallic trays may only be used when placed on the VITREOUS RACK in the oven cavity
Plastic containers		
Dual-ovenable plastic containers	✓	(up to certain temperatures) are now available. Check manufacturer's instructions before use.
Disposables		
DO NOT USE Combustibles (paper/card etc.)	✗	
Other utensils		
Tie tags Cutlery Temperature probes	✗ ✗ ✗	No kitchen utensil should be left in food while it is cooking in the oven.

MAIN FEATURES

1 ON/OFF SWITCH

When switched ON the easyToUCH screen illuminates the oven controls. Note; turning this switch OFF does not isolate the oven from the electricity supply.

2 easyToUCH SCREEN CONTROL PANEL

See 'OPERATION & CONTROLS' for details.

3 RATING PLATE

Located on the rear panel of the oven states the serial number, model type & electrical specifications.

4 MenuConnect

A USB socket located under the Merrychef logo allows changes to programs stored on the oven (See 'USB MenuConnect', Operation & Controls section, for details of updating oven programs).

5 AIR OUTLETS

Air used to cool internal components and steam from the cavity escape through the air outlet vents located on the rear of the oven and side panel of the e5 model. The air outlets must be kept free from obstruction and they will not allow microwave energy to escape into the environment.

6 AIR INLET FILTER

The air filter situated at the lower front of the oven is part of the ventilation system and must be kept free of obstruction and cleaned daily as described under 'Cleaning & Maintenance'. Note, the oven will not operate without the air filter fitted.

7 DOOR HANDLE

This is a rigid bar which is pulled downwards and away from the oven to open.

8 OVEN DOOR

This is a precision-made energy barrier with three microwave safety interlocks. The door must be kept clean (see 'CLEANING') and should NOT be used to support heavy objects.

9 DOOR SEALS

These ensure a tight seal around the door. They should be kept clean and checked regularly for signs of damage. At the first sign of wear they should be replaced by a Merrychef approved Service Agent.

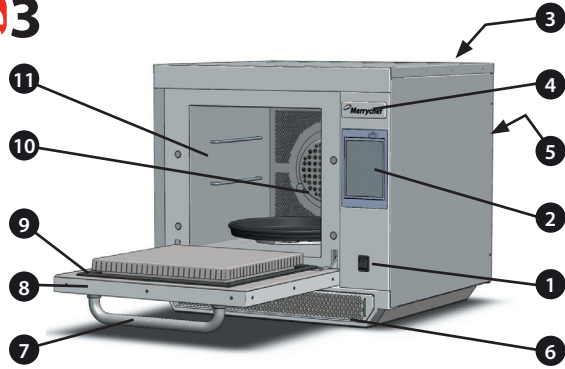
10 CONVECTION FAN, GREASE FILTER & CATALYTIC CONVERTOR (model dependant)

The metal grease filter grill covering the convection fan must be kept clean and free of debris. Great care should be taken when cleaning this area of the oven noting the different oven requirements shown under 'Cleaning & Maintenance' in this manual.

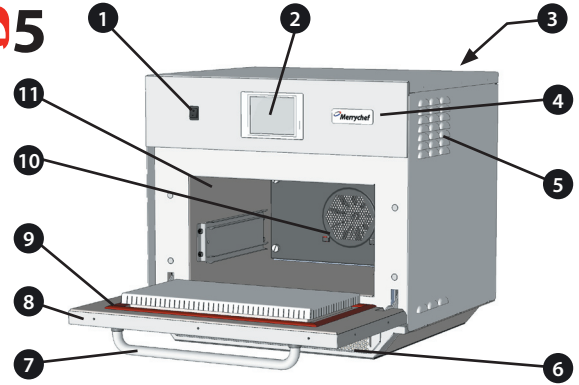
11 OVEN CAVITY

The oven cavity is constructed from stainless steel and must be kept clean by following the cleaning instructions in the 'Cleaning & Maintenance' section of this manual.

e3

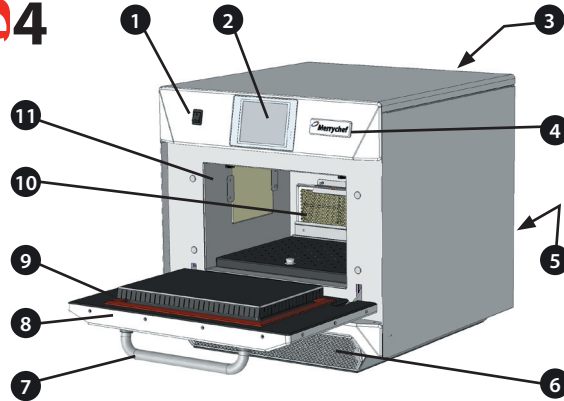


e5



PRODUCT DETAILS

e4



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specifications

PRODUCT DETAILS

Description	unit	e3	e4	e5
Touch screen controls	programs	1024	1024	1024
Ambient operating temperature	°C	<40	<40	<40
External HxWxD	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
External HxWxD	inches	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Internal HxWxD	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Internal HxWxD	inches	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Cooking chamber	Ltr (cu.ins)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Power output microwave	Watts	700/1000	1500	1400
Power output convection	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Power supply	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Power supply	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Unpackaged oven weight nett	Kg (lbs)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Sound pressure level	dB(A)	<70	<70	<70
Stacking (with kit)	oven	0	1	0

EC Declaration of Conformity

Manufacturer

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

Equipment details

Generic Model Numbers eikon e3, eikon e4, eikon e5
Description Commercial Combination Microwave Oven

Declaration of Conformity with directives and standards

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

Compliance with Directives

The commercial combination microwave ovens comply with the relevant provisions of the following European Directives

EMC 2004/108/CE LVD 2006/95/EC RoHS 2002/95/EC MD 2006/42/EC

Harmonised Standards Applied

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

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

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

Mains terminal disturbance voltage	Table 2a
Radiated disturbance, magnetic field*	Table 5a
Radiated disturbance, electric field	Table 5a
Radiated disturbance, electric field*	Tables 6, 7 and 8
- AS/NZS CISPR 11

Radiated disturbance	CISPR 11:2003:A1:2004
Conducted disturbance	CISPR 11:2003:A1:2004

Quality and environmental management

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

Serial Number (Rating Plate):

Serial number: MM YY SITE SERIAL
 i.e. 06 10 2070 12345
 (0610207012345)

Oven manufactured in June 2010 at Sheffield (UK), production number 12345.

Model Number: MODEL
 CONVECTION MICROWAVE
 VOLTAGE HERTZ LEAD PLUG
 COMMUNICATION VERSION
 CUSTOMER/ACCESSORY COUNTRY

i.e. e4C S V 30 5 H E U 1 GM EU
 (e4CSV305HEU1GMEU)

model e4C, 3200W, 1500W, 230V,
 50Hz, L+N+E(4mm EU), 3-pin plug,
 USB, 1, General Market, European.

Compliances:

EU Directives
 EMC 2004/108/EC
 LVD 2006/95/EC
 RoHS 2002/95/EC
 MD 2006/42/EC



INSTALLATION

OVEN LOCATION AND POSITIONING

Choose a site away from major heat sources.

DO NOT position so that hot air is drawn in from fryers, grills, griddles, etc.

A heat barrier to the height of the oven must be installed if sited next to a burner, stove or range.

Place the oven on a permanent nonslip/nonflammable flat surface that is LEVEL, STABLE and STRONG enough for the oven and contents.

Allow a minimum clearance (A) of 2 inches (50mm) around the oven for hot air to escape.

Allow sufficient clearance (B), in front of the oven for the door to open fully.

The air intake is located at the lower front of the oven (1) and it is important that the airflow is as cool as possible and not preheated by other appliances such as burners, stoves, ranges, fryers, grills and griddles as this will deteriorate the life and performance of the oven.

Do not affix labels/stickers to oven other than those applied or approved by the manufacturer.



The oven will not operate without the AIR FILTER correctly fitted in place.

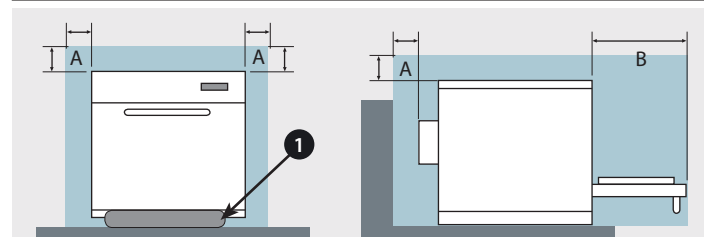


DANGER!
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED. FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN ELECTRIC SHOCK AND DEATH.

The oven must be connected to a separate electrical supply installed by a qualified and approved electrician.

A suitably rated isolating switch with a 3mm contact gap on all poles should be fitted for each oven installed.

If you are in any doubt about your electrical supply, seek the advice of a qualified electrician.



HANDLING & STORAGE:

When moving an oven always observe and follow National and local requirements for lifting and moving heavy objects. Do not use the oven door handle to lift oven.

When not in use, electrically disconnect the oven and store safely in a dry cool place, do not stack ovens.

QUICK START GUIDE: QUICK SERVICE OVEN

START UP

1. Switch the oven on;

Make all the relevant safety checks and ensure the oven is clean and empty before pressing the oven switch down to activate the oven.

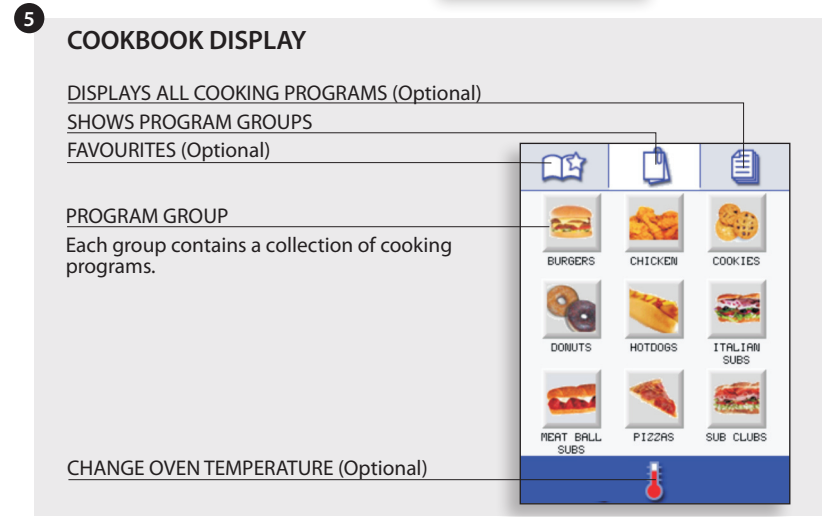
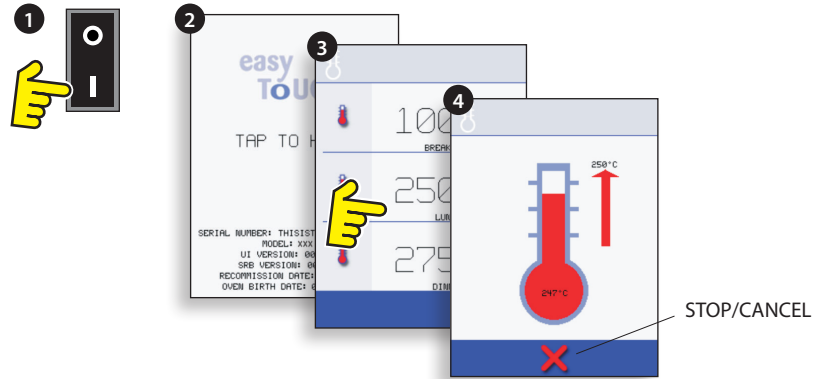
2. The easyToUCH screen illuminates with the display briefly showing the serial number and oven data. Lightly tap the screen once to freeze the display, tap again to continue.

3. When the oven is setup with two or more preheating temperatures a choice is displayed.

Scroll arrows at the bottom of the screen indicates there are more temperature choices not shown on screen, if necessary, use the scroll arrows, then select the temperature required to start preheating the oven.

4. During preheating the display shows the progress as the oven heats up to the set temperature. (To stop the oven heating touch the red 'X' symbol.)

5. The oven is ready to use when the 'COOKBOOK' is displayed.



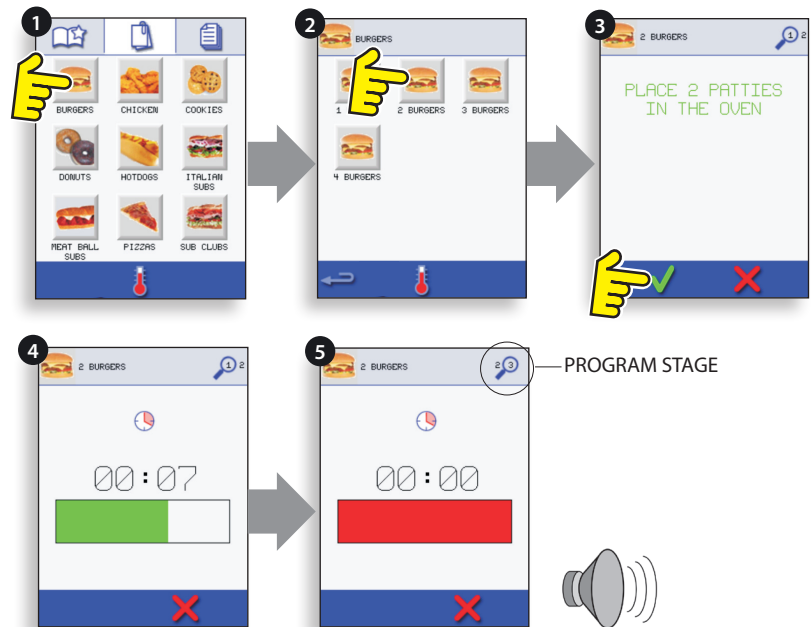
USING A COOKING PROGRAM



Taking all the necessary precautions to ensure you do not burn yourself, open the oven door to place the food into the hot oven and close the door.

1. Select a program group, for example, 'BURGERS' to display the individual cooking programs.
 2. Select a cook program to start, for example, 2 BURGERS.
 3. Follow instructions if displayed on the screen.
 4. Touch the green tick to cook.
- The cooking time counts down for each program stage.
5. When the program ends a red bar is displayed usually with an audible sound - open the door or touch the red 'X' to return to the cook program.

Note; opening the oven door during cooking stops the cooking program and displays a warning. Closing the door allows the user to continue or cancel the cooking program.



OPERATING GUIDE: FULL SERVICE OVEN

easyToUCH MAIN MENU & KEYBOARD SCREEN

MAIN MENU SCREEN:

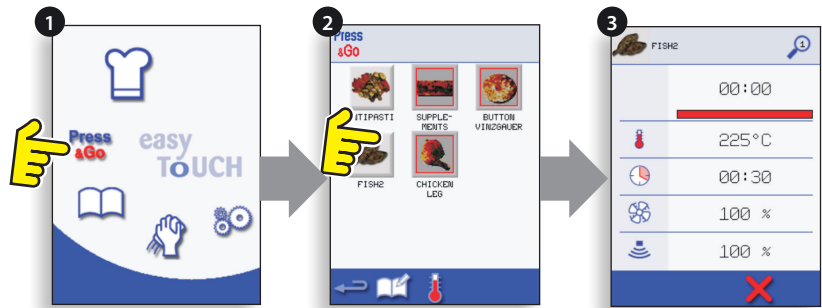
1. DEVELOPMENT MODE enables multistage cooking programs to be developed, then stored under a name and symbol for reuse.
2. PRESS & GO allows quick access to use the cooking programs that are already stored.
3. COOKBOOK contains the oven's cooking programs. It displays Favourites, Cooking Program Groups and a complete listing of all cooking programs available.
4. CLEANING/TEMP CHANGE allows the oven temperature to be changed and the oven to be prepared for cleaning with reminders displayed to assist during the cleaning process.
5. SETTINGS are used to control the oven settings and functions including time and language, loading cooking programs and for service and maintenance purposes.
6. KEYBOARD SCREEN is used to enter an authorised password to enter data for programs and may restrict operator access to some functions.



PRESS & GO

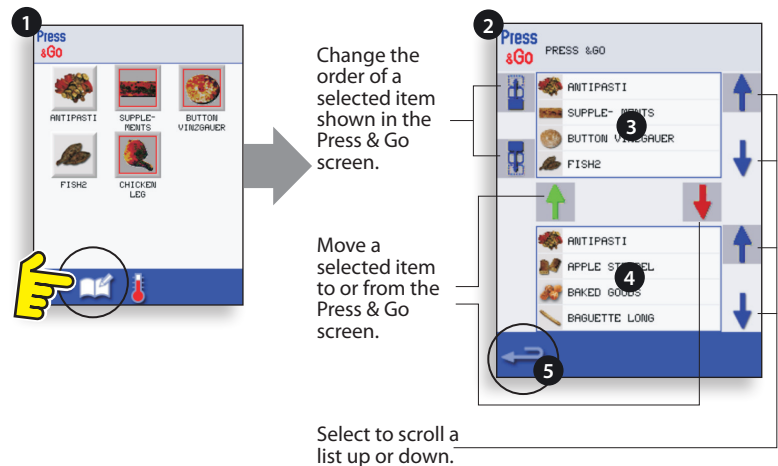
Running a cooking program from the Press & Go menu.

1. Select 'PRESS & GO' from the main menu screen.
2. Select the item required to cook.
3. The display shows the temperature, cooking time, microwave power and fan speed while the timer counts down. The timer bar turns red to indicate the cooking cycle has finished.



Choosing which cooking programs are shown in the 'PRESS & GO' menu screen.

1. After selecting 'PRESS & GO' from the main menu screen, select the EDIT symbol.
2. Two lists are displayed, the 'PRESS & GO' menu items are shown in the upper list and the lower list shows other menu items which are available. Both lists can be scrolled up or down using the arrows on the extreme right.
3. Select an item, then choose whether to change its order within the menu or to remove it into the lower list.
4. Select an item to move into the upper list, making it available in the 'PRESS & GO' menu.
5. Select backspace to return to the menu screen when finished.



USING A COOKBOOK PROGRAM



WARNING: ENSURE THERE IS FOOD PRODUCT IN THE OVEN BEFORE STARTING A COOKING PROGRAM.

To find the required Program in the cookbook.

1. Select 'COOKBOOK' from the main menu screen.
2. Select the ALL MENUS symbol.
3. Use scroll up/down arrows to find the program.

NOTE: if an image has a red line around it the oven temperature is set too high or too low for that recipe. See 'CHANGING THE OVEN TEMPERATURE'.

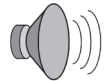
Taking all the necessary precautions to ensure you do not burn yourself, place the food product into the hot oven cavity and close the door.



**WARNING:
HOT SURFACE HAZARD**

4. Select the required cooking program to start cooking.
For example, '1 BURGER'.

5. The program either starts immediately displaying a countdown timer, or an instruction is displayed first; follow the stage instruction then select OK to start cooking. If the oven door is not opened within 30 seconds a warning message appears.



6. The cooking timer counts down to zero and makes a sound to indicate an operator action is required at the end of a cooking stage or the end of a cooking program.

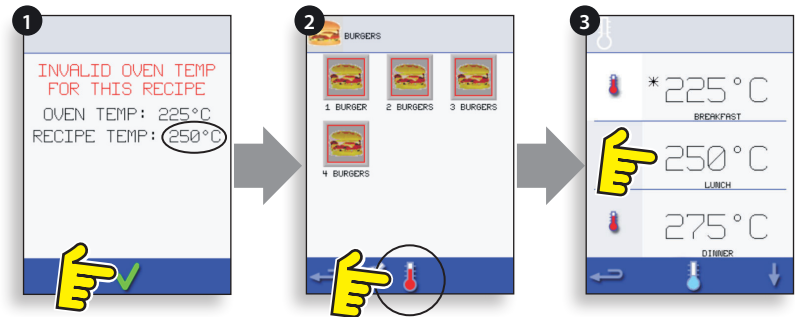
Once the cooking program has finished, opening the oven door to remove the food returns the display to the 'COOKBOOK' screen.

Note; opening the oven door during cooking stops the cooking program and displays a warning. Closing the door allows the user to continue or cancel the cooking program.

To check the oven temperature when cooking, lightly tap the temperature displayed, the oven cavity temperature is shown with an asterisk.

CHANGING THE OVEN TEMPERATURE

1. Take note of the temperature required for the recipe and select OK.
2. Select the temperature symbol.
3. An asterisk next to the number indicates the present oven temperature, select the required oven temperature for the recipe. Once the oven is at the required temperature continue from selecting the 'COOKBOOK' in step 1.

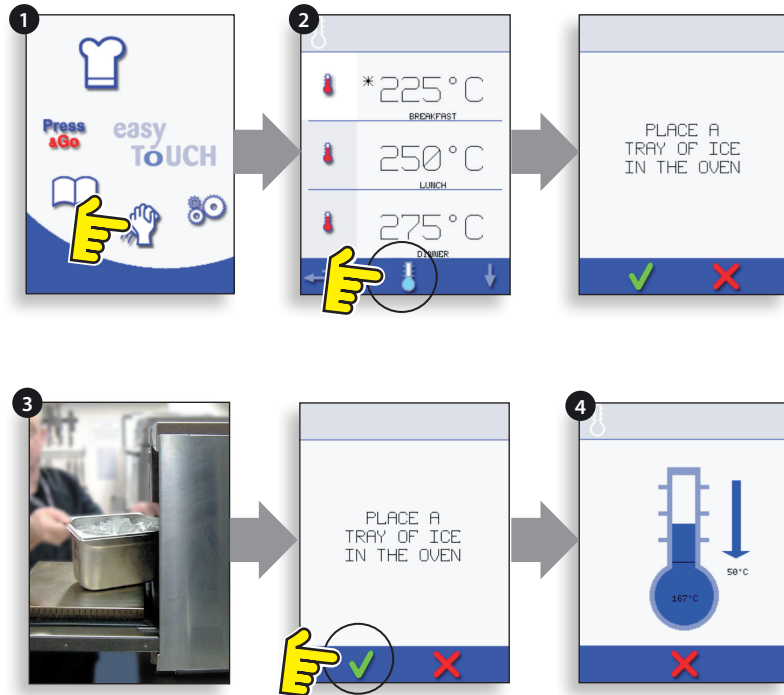


COOLING THE OVEN DOWN BEFORE CLEANING

Oven cool down

IMPORTANT: the oven must be cooled down before the cleaning processes are carried out.

1. In Full Serve mode, select the CLEANING symbol from the main menu.
2. In Full or Quick Serve mode, select the blue thermometer symbol to disable heating and start the cooling cycle.
3. Taking all necessary precautions place a suitable heaped container of ice, into the hot oven cavity. Select the OK symbol to continue.
4. The cooling progress is displayed and takes approximately 30 minutes.
5. The oven is now ready for cleaning. Select OK on the screen after completing each stage.



Preparing to clean the oven

For the oven to operate at peak efficiency, the cavity, door, air filter and grease filter must be kept clean.

A daily cleaning routine will ensure that you comply with the required hygiene standards and will help to maintain and prolong the efficiency of your oven.

Equipment required (not supplied):

Non-caustic proprietary branded oven cleaner, heat proof gloves, protective rubber gloves, non-abrasive nylon scrub pad, cleaning towel and cloths, eye protection and dust mask (optional).

CAUTION: WEAR PROTECTIVE RUBBER GLOVES WHEN CLEANING THE OVEN.

NEVER use sharp implements or harsh abrasives on any part of the oven.



WARNING: DO NOT USE CAUSTIC CLEANERS ON ANY PART OF THE OVEN OR OVEN CAVITY AS IT WILL CAUSE PERMANENT DAMAGE TO THE CATALYTIC CONVERTORS

Complete COOL DOWN procedure and allow the oven and accessories to cool before commencing cleaning.



DO NOT USE TOOLS

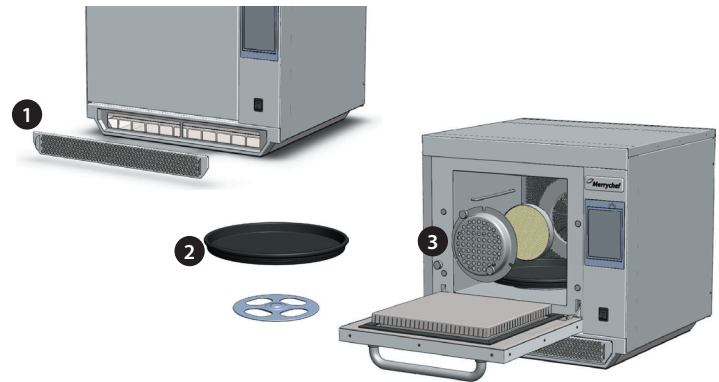
e3 Cold oven **CLEANING INSTRUCTIONS e3**

REMOVE & CLEAN Oven Parts:

1. Remove the air filter at the base of the oven.
2. Open the oven door and lift out the turntable.
3. For ovens with a catalytic converter; open the oven door and undo fasteners to remove the catalytic convertor when required or at least once a month.

Wash all parts in warm soapy water. Wash off using a clean cloth and plenty of clean, warm water.

Dry using a fresh, clean cloth.



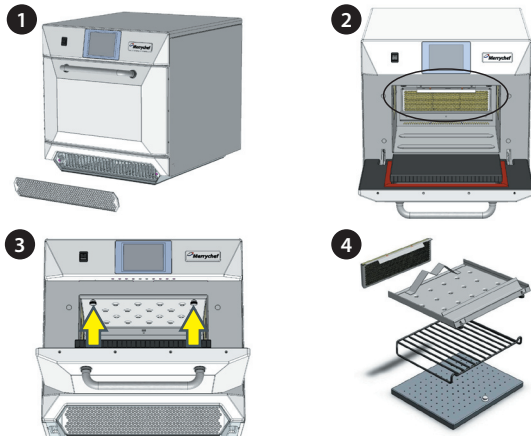
e4 Cold oven CLEANING INSTRUCTIONS e4

REMOVE & CLEAN Oven Parts:

1. Remove the air filter at the base of the oven.
2. Open the oven door, remove the rack, pull the grease filter handle downwards and lift out.
3. Undo the fasteners securing the top impinger plate.
4. Remove top impinger plate and lift out bottom impinger plate.

Wash all parts in warm soapy water. Wash off using a clean cloth and plenty of clean, warm water.

Dry using a fresh, clean cloth.



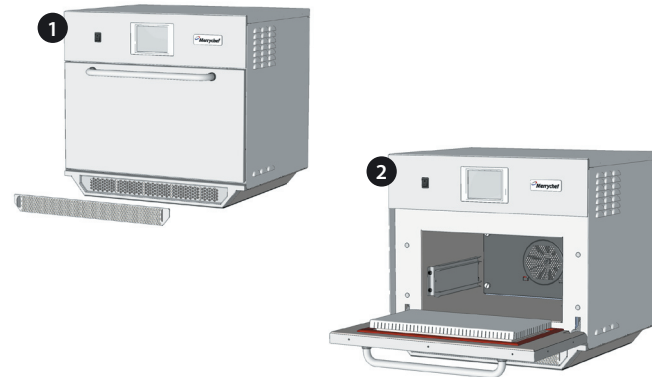
e5 Cold oven CLEANING INSTRUCTIONS e5

REMOVE & CLEAN Oven Parts:

1. Remove the air filter at the base of the oven.
2. Open the oven door to remove any cooking trays/rack.

Wash all parts in warm soapy water. Wash off using a clean cloth and plenty of clean, warm water.

Dry using a fresh, clean cloth.



CLEAN THE OVEN:

1. Remove any spillages with disposable paper wipes.

Use a dry clean brush to remove any food particles from between the oven floor and the inside of the front door.

2. Wear protective rubber gloves and protective glasses, carefully spray a non-caustic proprietary branded Oven Cleaner onto all the internal surfaces of the oven except the door seal (A).

DO NOT spray directly into the fan opening at the rear inside of the oven.

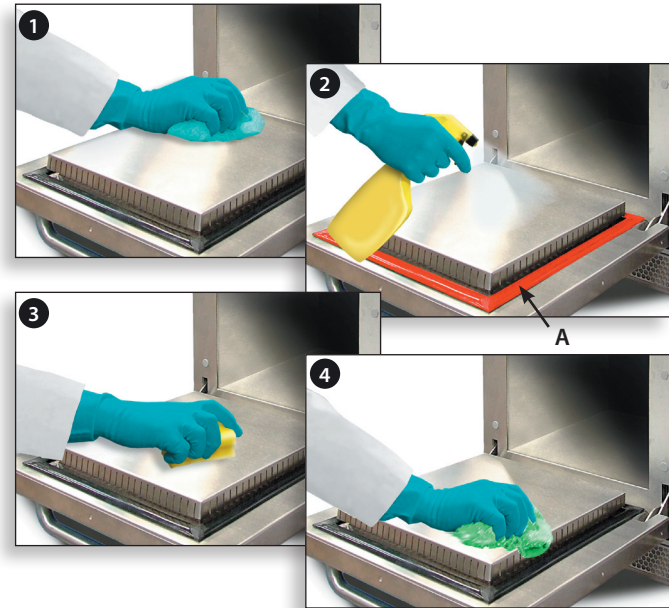
3. For difficult areas, leave to soak for 10 minutes with the oven door open.

Use a non-abrasive nylon scrub pad/sponge to clean the cavity, roof and the inside of the door. Do not scrub the door seal or use metallic scourers.

4. Wash off using a clean cloth and plenty of clean warm water and dry using a fresh clean cloth or paper towel.

Replace all the cleaned oven parts.

Close the oven door and wipe the outside of the oven with a damp cloth.



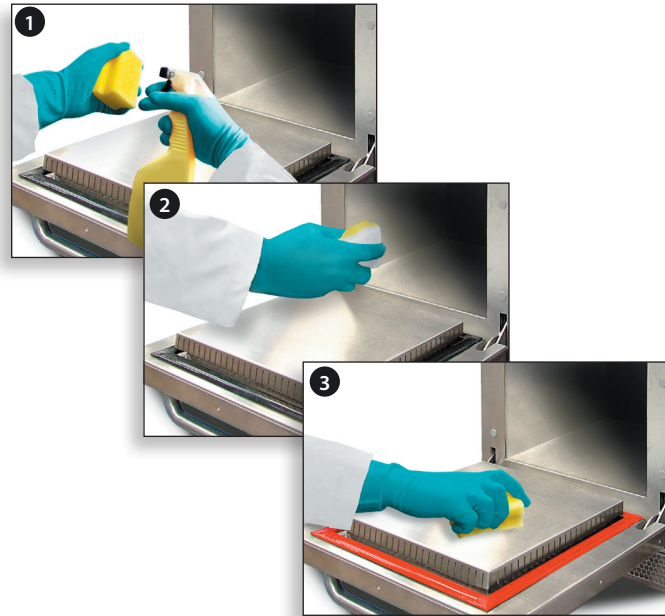
DO NOT USE THE OVEN WITHOUT A CLEAN AIR FILTER IN PLACE

APPLY OVEN PROTECTOR:

1. Only apply to a clean oven. Spray proprietary branded Oven Protector onto a sponge.
2. Spread Oven Protector lightly onto all internal surfaces of the oven.
3. Spread Oven Protector lightly onto the internal surface of the oven door avoiding the door seal.

Switch on the oven and preheat. When the oven has reached operating temperature it will take about 30mins to cure the Oven Protector.

Note: Oven protector turns light brown when cured.



FAULT FINDING CHART

Although every effort is made to ensure your oven will continue to perform to a high standard, please check the chart to see if the problem can be easily resolved before contacting your service agent.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The oven does not work and the display screen is blank	The oven has no power	Check if there is a power cut. Check the isolator switch is ON or the oven is plugged in correctly. Check the oven switch is ON.
Some screen controls do not work	Unauthorised access	Contact the authorised user.
Display warning message that the door is open	Oven door not closed	Remove any restriction and close the oven door.
Display warning message that the air filter is removed	Air filter missing or incorrectly fitted	Refit air filter correctly.
The oven does not cook the food correctly	Oven not clean Food not at correct temperature Modified or wrong program selected Food wrapped Food removed early	Clean the oven (see cleaning). Use the correct cooking program. Unwrap food for non-microwave cooking. Check all the cooking stages have been followed correctly.
The oven does not finish cooking	Oven door opened No air filter or incorrectly fitted Oven overheating	Close oven door. Refit air filter. Allow the oven to cool down. Check and remove any restrictions around the air vents.
Display shows an error code	Oven malfunction	Note the error code and contact your Service Agent.

Correct disposal of this product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems.

This marking shown on the product or its literature indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Merrychef®

Station Road West

Ash Vale, Aldershot

Hampshire GU12 5XA

United Kingdom

Phone: +44 (0) 1252 371000

Fax: +44 (0) 1252 371007

e-mail: info@merrychef.com

www.merrychef.com

Merrychef reserves the right to change product specifications without notice and accepts no liability for any inaccuracies, errors or omissions contained herein.

INTRODUCTION

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

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

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

Programmation échelonnée

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

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



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



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

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

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

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUIVANTES !

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	26
SÉCURITÉ & DIRECTIVES	
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	28
PRÉCAUTIONS À OBSERVER	30
USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS	31
CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	
PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS	32
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	34
Spécifications	34
Numéro de série (plaque signalétique) :	35
Prescriptions :	35
INSTALLATION	36
EMPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DU FOUR	36
FONCTIONNEMENT & COMMANDES	
GUIDE DE MISE EN ROUTE RAPIDE : FOUR À MODE RAPIDE	37
MISE EN ROUTE	37
UTILISER UN PROGRAMME DE CUISSON	38
GUIDE DE FONCTIONNEMENT : FOUR À SERVICE COMPLET	39
MENU PRINCIPAL easyToUCH & ÉCRAN CLAVIER	39
PRESS & GO	40
UTILISER UN PROGRAMME DU LIVRE DE RECETTES	41
CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR	42
NETTOYAGE & ENTRETIEN	
REFROIDISSEMENT DU FOUR AVANT NETTOYAGE	43
Refroidissement du four	43
Préparatifs pour nettoyer le four	43
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e3	44
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e4	45
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e5	45
DÉTECTION D'ERREURS	
TABLEAU DE DÉTECTION DE PANNES	48

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

1. Lisez l'ensemble des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et observez les « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION POTENTIELLE À UN EXCÈS D'ÉNERGIE DÉGAGÉE PAR LES MICRO-ONDES » sur la page d'introduction.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Raccordez-le uniquement à une prise secteur mise à la terre. Cf. « INSTALLATION ÉLECTRIQUE ».
4. Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits comme les œufs entiers et les récipients hermétiques (par exemple pots en verre fermés) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement pour l'utilisation prévue mentionnée dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou de vapeurs dans cet appareil. Ce type de four est conçu spécialement pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou pour être utilisé en laboratoire.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
8. N'utilisez pas cet appareil si sa prise ou son cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
9. Cet appareil doit être entretenu exclusivement par des réparateurs

qualifiés. Contactez le centre agréé le plus proche de chez vous en vue de le faire examiner, réparer ou régler.

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

11 Ne stockez pas cet appareil dehors. N'utilisez pas ce produit à proximité d'une source d'alimentation en eau, par exemple près d'un évier, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine, etc.

12. N'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau.

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

14. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir.

15. Soit :

i) Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui entrent en contact lorsque vous fermez la porte, utilisez uniquement des savons ou des détergents doux non abrasifs appliqués avec une éponge ou un tissu doux.

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

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

i) Ne laissez pas trop cuire les aliments. Intervenez au niveau de l'appareil si du papier, du plastique ou d'autres matériaux inflammables sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.

ii) Retirez les liens torsadés des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.

iii) Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four fermée, éteignez-le et débranchez le cordon d'alimentation ou

coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

iv) N'utilisez pas la cavité pour ranger des objets. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsque vous n'utilisez pas le four.

17. Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé risquent de surchauffer au-delà du point d'ébullition sans même sembler bouillir. La formation de bulles ou l'ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque le récipient est retiré du micro-ondes. **CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDES BOUILLANTS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST REMUÉ OU SI UN USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**

18. N'utilisez EN AUCUN CAS uniquement la fonction micro-ondes ou cuisson combinée sans un aliment ou un liquide à l'intérieur du four, cela risquerait d'entraîner une surchauffe et de provoquer des dégâts.

19. Ne retirez JAMAIS l'extérieur du four.

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

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

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

23. Ne suspendez JAMAIS de torchons sur toute partie du four.

24. Si les joints de la porte sont endommagés, le four doit être réparé par un technicien agréé.

25. Si le câble d'alimentation est endommagé de quelque manière que ce soit, il doit IMPÉRATIVEMENT être remplacé par un technicien agréé.

26. Lorsque vous manipulez des liquides, des aliments et des récipients chauds, veillez à ne pas vous ébouillanter ou vous brûler.

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

28. N'utilisez EN AUCUN CAS cet appareil pour réchauffer des biberons ou des pots de nourriture pour bébés.

29. N'utilisez EN AUCUN CAS le four pour chauffer de l'alcool, par ex. eau-de-vie, rhum, etc. Les aliments contenant de l'alcool sont plus susceptibles de prendre feu s'ils sont surchauffés ; vous devez donc faire preuve de la plus grande vigilance et ne pas laisser le four sans surveillance.

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

31. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants en bas âge, de jeunes enfants ou des infirmes sans surveillance.

32. Les enfants en bas âge et les jeunes enfants doivent être surveillés afin de veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS À OBSERVER

1. Lisez ce manuel avant d'utiliser votre four.
2. Comme pour tous les appareils électriques, il est judicieux de faire vérifier les raccordements électriques au moins une fois par an.
3. L'intérieur du four et les garnitures des portes doivent être nettoyés régulièrement, conformément aux instructions contenues dans la section Nettoyage ; tout défaut de nettoyage est susceptible d'entraîner des risques.
4. Éteignez le four à la fin des séances de cuisson de la journée.
5. Le four ne doit en aucun cas être utilisé pour sécher du linge.
6. Comme pour tous les appareils de cuisson, veillez à éviter toute combustion des éléments placés à l'intérieur du four.
7. Les aliments conditionnés dans du plastique inflammable ou des emballages en papier doivent être transvidés dans des récipients compatibles avec la cuisson au micro-ondes/au four afin d'éviter tout embrasement potentiel.

Si vous voyez de la fumée :

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

8. Les aliments doivent être déballés lorsque vous utilisez les fonctions convection et cuisson combinée.
9. Les œufs avec leur coquille ainsi que les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le four car ils risqueraient d'exploser.
10. Les aliments avec de la peau, par ex. pommes de terre, pommes, saucisses, etc. doivent être percés avant d'être chauffés.
11. Les aliments ne doivent pas être chauffés dans un récipient totalement hermétique car l'accumulation de vapeur pourrait le faire exploser.
12. Retirer tout excès de matière grasse pendant le « rôtissage » et avant de sortir des récipients lourds du four.
13. En cas de bris de verre dans le four, assurez-vous que les aliments sont totalement exempts de particules de verre. En cas de doute, éliminez tout aliment qui se trouvait dans le four au moment de la casse.
14. Ne tentez EN AUCUN CAS de faire fonctionner le four : lorsque des objets sont coincés dans la porte, lorsque la porte ne ferme pas correctement ou lorsque vous constatez des dégâts au niveau de la porte, des charnières, du loquet ou de la surface d'étanchéité, ou bien lorsqu'il n'y a pas d'aliments dans le four.

USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS

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

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

PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS

1 INTERRUPTEUR ON/OFF

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

2 PANNEAU DE CONTRÔLE DE L'ÉCRAN easyToUCH

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

3 PLAQUE SIGNALÉTIQUE

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

4 MenuConnect

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

5 SORTIES D'AIR

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

6 FILTRE D'ADMISSION D'AIR

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

7 POIGNÉE DE LA PORTE

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

8 PORTE DU FOUR

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

9 GARNITURES DE LA PORTE

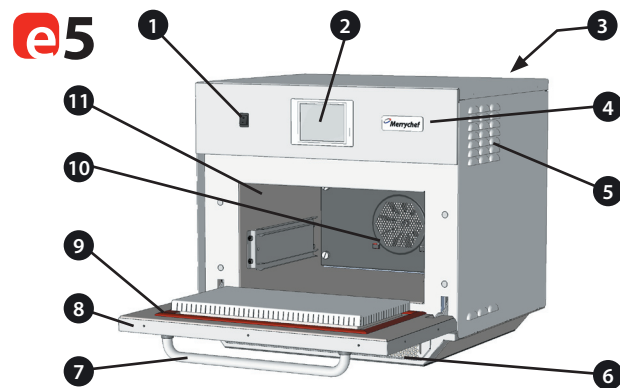
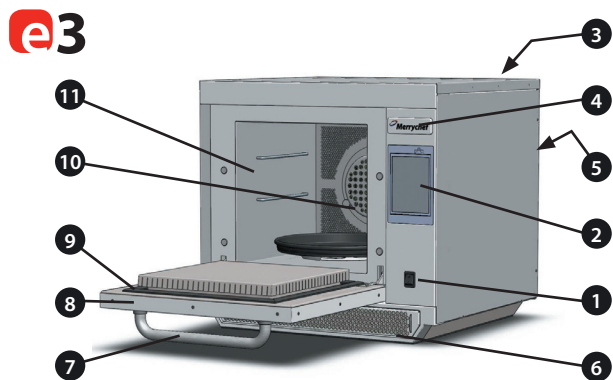
Elles assurent une fermeture hermétique de la porte. Elles doivent rester propres et être vérifiées régulièrement afin de déceler d'éventuels signes de dégâts. Au premier signe d'usure, elles doivent être remplacées par un réparateur Merrychef agréé.

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

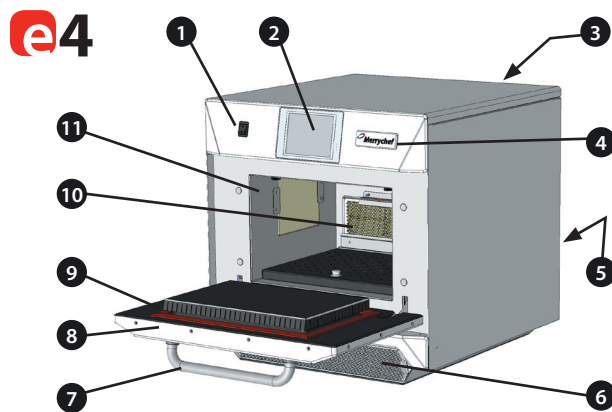
La grille du filtre à graisses métallique couvrant le ventilateur à convection doit rester propre et exempt de débris. Vous devez faire tout particulièrement attention lorsque vous nettoyez cette zone du four et tenir compte des différentes caractéristiques du four indiquées dans la section « Nettoyage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

11 CAVITÉ DU FOUR

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



CARACTÉRISTIQUES
DU PRODUIT



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Spécifications

CARACTÉRISTIQUES
DU PRODUIT

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

Déclaration de conformité CE

Fabricant

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

Détails de l'équipement

Numéros de modèles génériques eikon e3, eikon e4, eikon e5

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 :

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

Normes harmonisées en vigueur

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

- EN 60335-2-90: 2006
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 y compris A2:2008 conformément aux exigences de la Catégorie IV

Décharge électrostatique	CEI 61000-4-2:1995
Interférence de RF rayonnées	CEI 61000-4-3:1996
Mode commun de transitoires rapides, accès CA	CEI 61000-4-4:1995
Surintensité secteur, accès CA	CEI 61000-4-5:1995
Courant RF, mode commun, accès CA	CEI 61000-4-6:1996
Creux et coupures de la tension secteur	CEI 61000-4-11:1994
- Papillotement CEI 61000-3-11:2000
- Classification EN 55011:2007 : Classe A, Groupe 2

Tension perturbatrice aux bornes du réseau	Tableau 2a
Perturbation rayonnée, champ magnétique*	Tableau 5a
Perturbation rayonnée, champ électrique	Tableau 5a
Perturbation rayonnée, champ électrique*	Tableaux 6, 7 et 8
- AS/NZS CISPR 11

Perturbation rayonnée	CISPR 11:2003:A1:2004
Perturbation induite	CISPR 11:2003:A1:2004

Gestion de la qualité et de l'environnement

Merrychef Limited et Viscount Catering ont recours à un système de gestion de la qualité certifié conformément à la norme EN ISO 9001:2008 et Viscount Catering a recours à un système de gestion de l'environnement certifié conformément à la norme EN ISO 14001.

Numéro de série (plaque signalétique) :

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

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

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

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

c.-à-d. e4C S V 30 5 H E U 1 GM UE
(e4CSV305HEU1GMEU)

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

Prescriptions :

Directives UE

CEM 2004/108/CE

DBT 2006/95/CE

RoHS 2002/95/CE

DM 2006/42/CE



INSTALLATION

EMPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DU FOUR

Choisissez un endroit éloigné de toute source de chaleur importante.

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

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

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

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

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

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

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



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

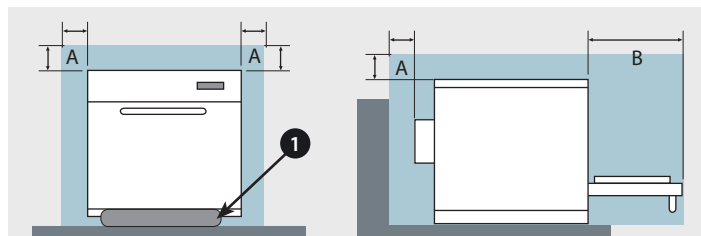


DANGER !
CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE. DANS LE CAS CONTRAIRE, CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, VOIRE LA MORT.

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

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

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



MANUTENTION & STOCKAGE :

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

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

GUIDE DE MISE EN ROUTE RAPIDE : FOUR À MODE RAPIDE

MISE EN ROUTE

1. Allumez le four.

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

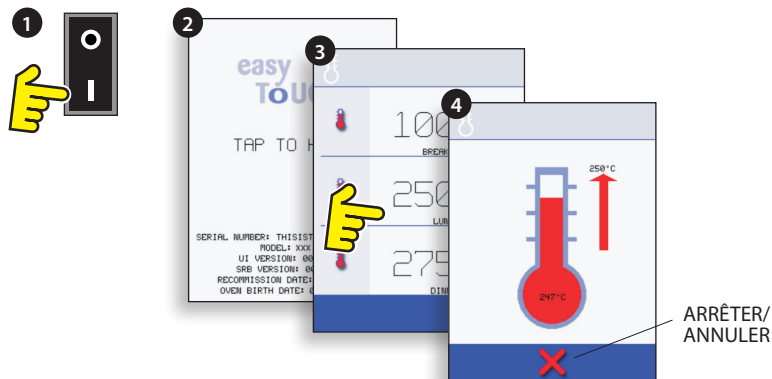
2. L'écran easyToUCH s'allume et affiche brièvement le numéro de série ainsi que les données relatives au four. Effectuez une légère pression sur l'écran pour geler l'affichage, et une seconde pour continuer.

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

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

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

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



5 AFFICHAGE DU LIVRE DE RECETTES

AFFICHE L'ENSEMBLE DES PROGRAMMES DE CUISSON (optionnel)

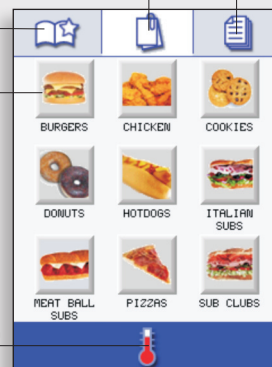
AFFICHE LES GROUPES DE PROGRAMMES

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, ouvrez la porte du four pour placer les aliments dans le four chaud puis refermez la porte.

1. Sélectionnez un groupe de programmes (par exemple « BURGERS ») pour afficher les différents programmes de cuisson.
2. Sélectionnez un programme de cuisson pour démarrer, par exemple « 2 BURGERS ».
3. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran, le cas échéant.
4. Touchez la coche verte pour lancer la cuisson.

Le temps de cuisson commence un compte à rebours pour chaque étape du programme.

5. Lorsque le programme se termine, une barre rouge s'affiche généralement en émettant un son ; ouvrez la porte ou touchez le « X » rouge pour revenir au programme de cuisson.

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

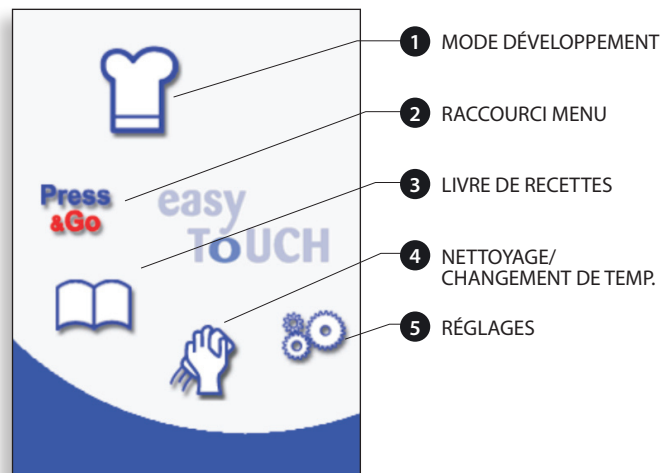


GUIDE DE FONCTIONNEMENT : FOUR À SERVICE COMPLET

MENU PRINCIPAL easyToUCH & ÉCRAN CLAVIER

ÉCRAN MENU PRINCIPAL :

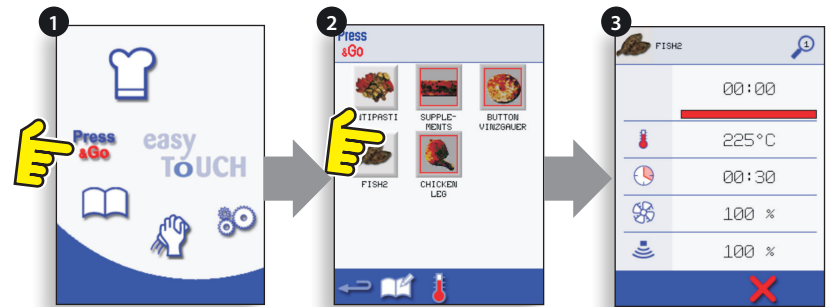
1. Le MODE DÉVELOPPEMENT permet de développer des programmes de cuisson échelonnés, puis de les sauvegarder en leur attribuant un nom et un symbole afin de pouvoir les réutiliser ultérieurement.
2. PRESS & GO permet un accès rapide pour utiliser les programmes de cuisson déjà sauvegardés.
3. Le livre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



PRESS & GO

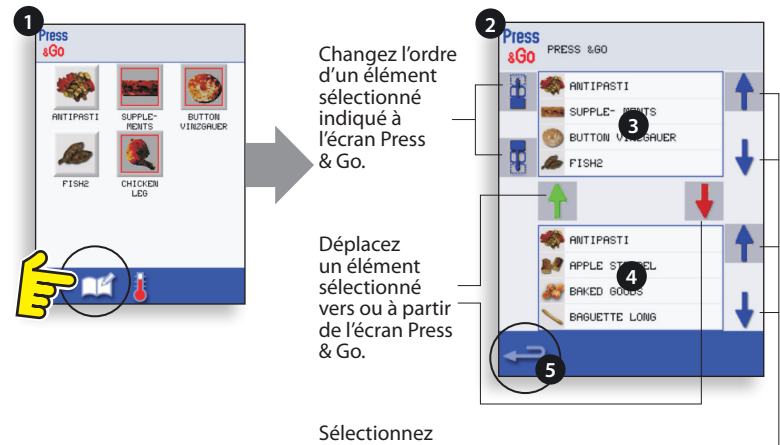
Lancer un programme de cuisson à partir du menu Press & Go.

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



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

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



Changez l'ordre d'un élément sélectionné indiqué à l'écran Press & Go.

Déplacez un élément sélectionné vers ou à partir de l'écran Press & Go.

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

UTILISER UN PROGRAMME DU LIVRE DE



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

RECETTES

Pour trouver le programme requis dans le livre de recettes.

1. Sélectionnez sur l'écran du menu principal.
2. Sélectionnez le symbole TOUS LES MENUS.
3. Utilisez les flèches de défilement haut/bas pour trouver le programme.

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

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

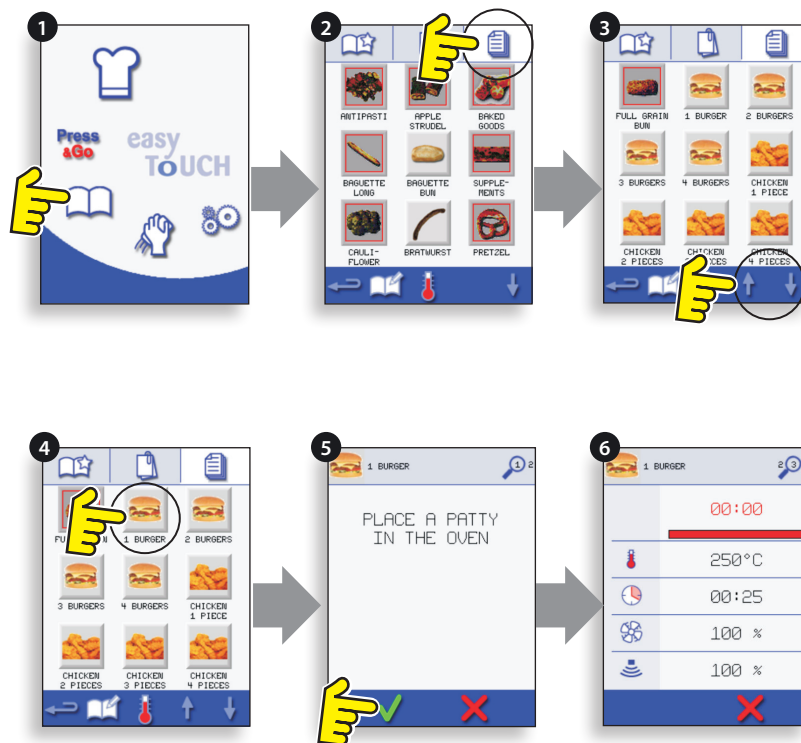


ATTENTION : SURFACE CHAUDE, DANGER !

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

Par exemple « 1 BIFTECK HACHÉ ».

5. Le programme débute immédiatement en affichant un compte à rebours, ou une instruction s'affiche d'abord ;



suivez les instructions spécifiques à cette étape, puis sélectionnez OK pour démarrer la cuisson. Si la porte du four n'est pas ouverte dans un délai de 30 secondes, un message d'alerte s'affiche.

6. Le minuteur de cuisson fait le compte à rebours jusqu'à zéro et fait retentir un son pour indiquer qu'une action de l'opérateur est requise à la fin d'une phase ou d'un programme de cuisson.

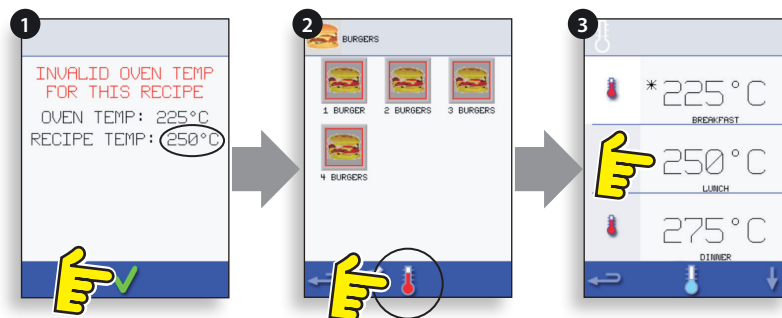
À la fin du programme de cuisson, ouvrir la porte du four pour retirer les aliments fait revenir l'affichage à l'écran « LIVRE DE RECETTES ».

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

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

CHANGER LA TEMPÉRATURE DU FOUR

1. Notez la température requise pour la recette et sélectionnez OK.
2. Sélectionnez le symbole température.
3. Un astérisque à côté du nombre indique la température actuelle du four, sélectionnez la température requise du four pour la recette. Lorsque le four a atteint la température requise, continuez à partir de la sélection du « LIVRE DE RECETTES » à l'étape 1.



REFROIDISSEMENT DU FOUR AVANT NETTOYAGE

Refroidissement du four

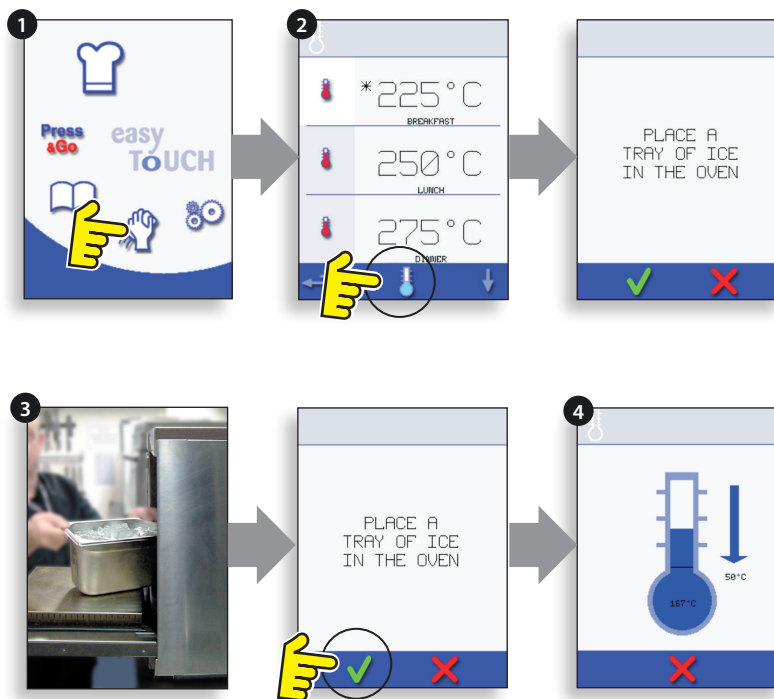
IMPORTANT : vous devez laisser refroidir le four avant d'effectuer des processus de nettoyage.

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

Préparatifs pour nettoyer le four

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

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



Équipement requis (non fourni) :

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

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

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



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

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



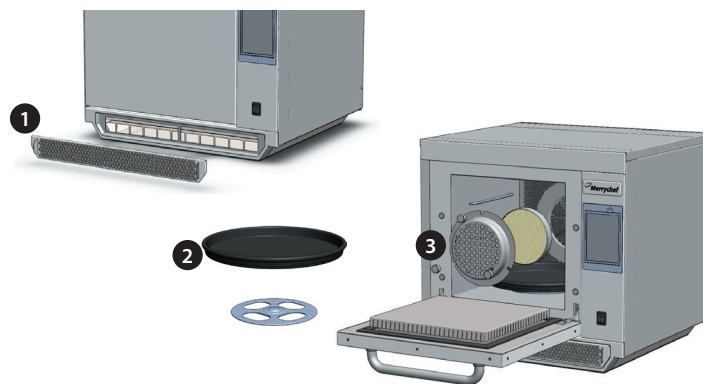
N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DES OUTILS !

e3 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e3**RETIREZ ET NETTOYEZ les composants du four :**

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

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

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



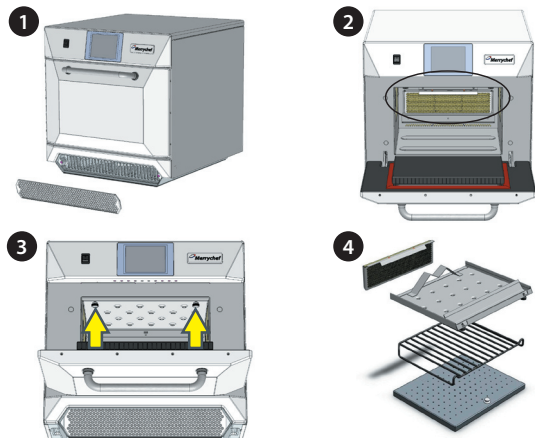
e4 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e4

RETIREZ ET NETTOYEZ les composants du four :

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

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

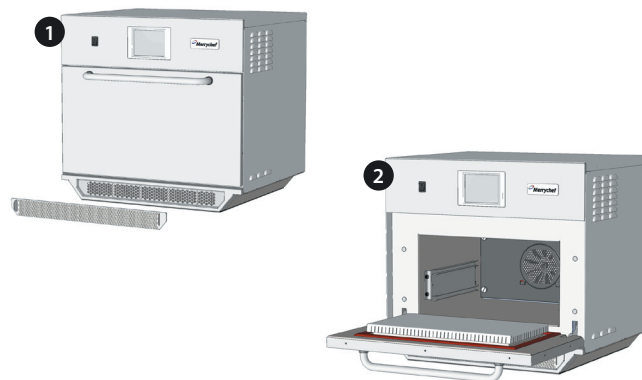
Séchez à l'aide d'un torchon frais et propre.



e5 INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE du four froid e5

RETIREZ ET NETTOYEZ les composants du four :

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



NETTOYER LE FOUR :

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

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

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

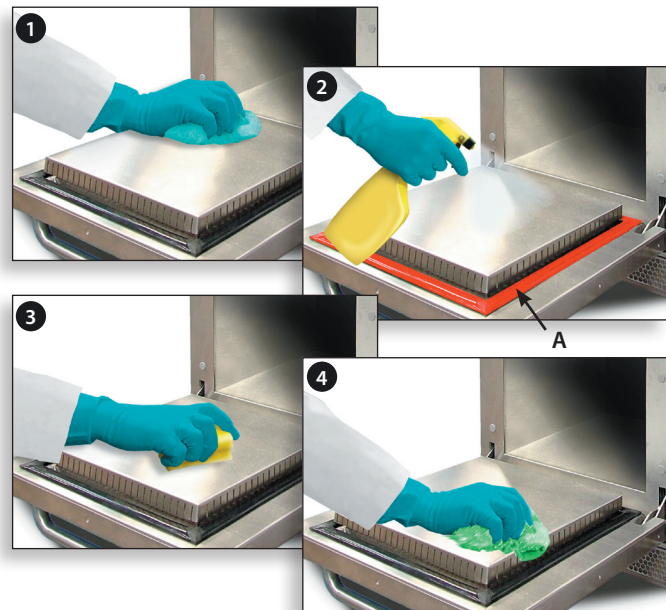
Ne vaporisez JAMAIS directement dans l'ouverture du ventilateur à l'arrière de l'intérieur du four.

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

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

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

Remettez en place l'ensemble des composants nettoyés du four.
Fermez la porte du four et essuyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.



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

APPLICATION D'UN AGENT PROTECTEUR :

1. À appliquer uniquement sur un four propre. Vaporisez un agent protecteur de marque déposée sur une éponge.

2. Étalez le produit légèrement sur l'ensemble des surfaces internes du four.

3. Étalez le produit légèrement sur la surface interne de la porte du four en évitant la garniture de la porte.

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

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

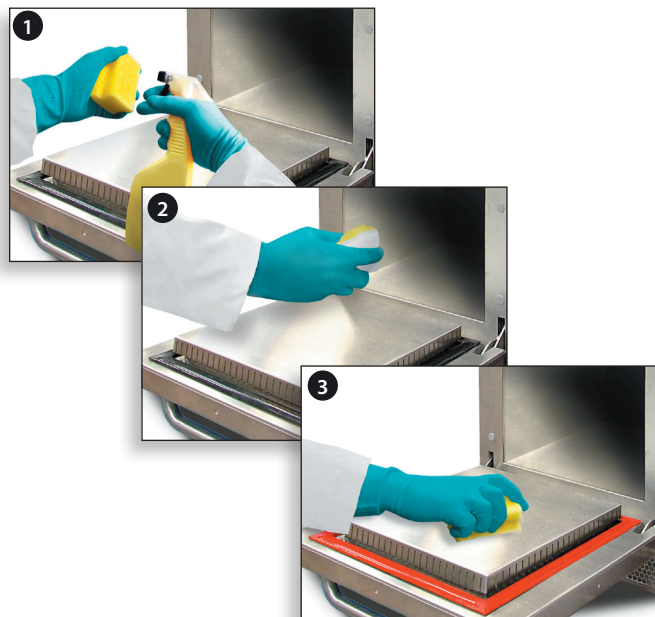


TABLEAU DE DÉTECTION DE PANNES

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

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

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



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

Ce marquage sur le produit ou dans la documentation de ce dernier indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie.

Afin d'éviter toute dégradation de l'environnement ou de la santé de l'homme suite à une élimination non conforme des déchets, veuillez éliminer ce produit séparément d'autres types de déchets et le recycler de manière responsable afin de promouvoir la valorisation durable des ressources matérielles.

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

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

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.



Merrychef

Station Road West

Ash Vale, Aldershot

Hampshire GU12 5XA

Royaume-Uni

Tél. : +44 (0) 1252 371000

Fax : +44 (0) 1252 371007

e-mail : info@merrychef.com

www.merrychef.com



Manitowoc

EINLEITUNG

Diese Öfen bieten den Benutzern die Möglichkeit zur flexiblen Kombination von Garvorgängen mit zusätzlicher Regelung der Lüfterdrehzahl und der Mikrowellenleistung.

Die Kombination von Garvorgängen ermöglicht hochqualitative Ergebnisse, die in einem Bruchteil der Zeit erreicht werden können im Vergleich zum herkömmlichen Garen, besonders bei Back-, Bräun-, Röst- und Grillgerichten.

Einmal eingerichtet, können genaue Anweisungen zur Kombination oder zum Umluftgaren ausgewählter Gerichte in den Ofenspeicher eingegeben werden, sodass sie einfach und präzise wiederverwendet werden können. Bis zu 1024 Programme können gespeichert und einfach wiederaufgerufen werden.

Mehrstufige Programmierung Der Ofen bietet noch wesentlich größere Flexibilität durch die mehrstufige Programmierung. Dadurch werden genaue Bedingungen geschaffen, die für hochqualitative Ergebnisse erforderlich sind und für bestimmte Speisen eingestellt werden können.

Ein einzelnes Garprogramm kann bis zu 6 Stufen umfassen, jede Stufe wird durch die jeweilige Zeiteinstellung, Lüfterdrehzahl und Mikrowellenleistungseinstellungen geregelt, (modellabhängig).



WARNUNG:
DIES IST EIN PRODUKT DER KLASSE A. IM PRIVATHAUSHALT KANN DIESES PRODUKT ZU FUNKSTÖRUNGEN FÜHREN. IN DIESEM FALLE MUSS DER BENUTZER UNTER UMSTÄNDEN ENTSPRECHENDE MASSNAHMEN ERGREIFEN.



VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLEN-ENERGIE

- a) Versuchen Sie nicht, diesen Ofen mit geöffneter Tür in Betrieb zu setzen. Der Betrieb mit offener Tür kann zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellen-Energie führen. Die Sicherungsverriegelungen der Tür dürfen auf keinen Fall funktionsunfähig gemacht, bzw. manipuliert werden.
- b) Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die offene Vorderseite des Ofens und die Tür und vermeiden Sie unbedingt die Ablagerung von Verschmutzungen oder Reinigungsmittelresten auf den Oberflächen der Dichtungen.
- c) Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn dieser beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Ofentür richtig schließt und dass keine Beschädigungen der (1) Tür (verbogen) (2) Scharniere und Verriegelungen (zerbrochen oder locker) (3) Türdichtungen und Dichtungsoberflächen vorliegen.
- d) Der Ofen darf nur von Wartungstechnikern mit ausreichender Qualifikation nachreguliert oder repariert werden.

Die Anleitungen in diesem Handbuch sollen die sichere Benutzung und eine lange Lebensdauer Ihres Merrychef-Ofens gewährleisten.

BITTE LESEN SIE DIE FOLGENDEN SICHERHEITSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG

INHALT

WICHTIGE INFORMATIONEN VOR GEBRAUCH LESEN

Benutzer sollten alle Wartungs- und Reparaturarbeiten von einem befugten Merrychef-Kundendienstmitarbeiter und mit Ersatzteilen von Merrychef ausführen lassen. Merrychef übernimmt keinerlei Verpflichtungen bezüglich jeglicher Produkte, welche nicht gemäß den nationalen oder regionalen Bestimmungen bzw. den Anweisungen auf dem Produkt ordnungsgemäß angeschlossen, eingestellt, bedient oder gewartet oder für jegliche Produkte, deren Seriennummer unlesbar, überdeckt oder entfernt wurde, oder Produkte, die unter Verwendung nicht autorisierter Teile, bzw. von unbefugten Kundendiensttechnikern modifiziert oder repariert wurden. Eine Liste der befugten Kundendiensttechniker finden Sie auf der Rückseite dieses Handbuchs. Die hierin enthaltenen Informationen (einschließlich Design und Teile-Spezifikationen) können durch andere ersetzt und ohne Benachrichtigung geändert werden.

Die easyToUCH-Bildschirmanzeige, auf der Layout und Zeichen angezeigt werden, dient lediglich zu Orientierungszwecken und muss nicht exakt mit dem Lieferumfang übereinstimmen.

Dieses ist nur ein schnelles Anfangsführer. Beziehen Sie für weitere Informationen sich die auf relevanten Installations- und Bedienungsanleitungen, die von www.merrychef.com verfügbar sind.

<u>EINLEITUNG</u>	50
SICHERHEIT & RICHTLINIEN	
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	52
<u>ZU BEACHTENDE VORSICHTSMASSNAHMEN</u>	54
GEEIGNETE GARUTENSILIEN	55
PRODUKT-BESCHREIBUNGEN	
HAUPTMERKMALE	56
<u>TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN</u>	58
Spezifikationen	58
Seriennummer (Tyenschild):	59
Erfüllung:	59
<u>INSTALLATION</u>	60
STANDORT UND AUFSTELLUNG DES OFENS	60
BEDIENUNG & STEUERUNG	
<u>SCHNELLSTARTANLEITUNG: SCHNELLSERVICE OFEN</u>	61
IN BETRIEB NEHMEN	61
EIN GARPROGRAMM VERWENDEN	62
<u>BETRIEBSLEITFADEN: VOLLSTÄNDIGER SERVICEMODUS</u>	63
easyToUCH HAUPTMENÜ & TASTATURBILDSCHIRM	63
DRÜCKEN & LOS	64
VERWENDEN EINES KOCHBUCH-PROGRAMMS	65
ÄNDERUNG DER OFENTEMPERATUR	66
REINIGUNG & WARTUNG	
<u>KÜHLEN SIE DEN OFEN AB, BEVOR SIE IHN REINIGEN</u>	67
Ofen abkühlen	67
Vor der Ofenreinigung	67
REINIGUNGSANWEISUNGEN bei kaltem Ofen, Modell e3	68
REINIGUNGSANWEISUNGEN bei kaltem Ofen, Modell e4	69
REINIGUNGSANWEISUNGEN bei kaltem Ofen, Modell e5	69
STÖRUNGSSUCHE	
MÖGLICHE STÖRUNGEN	72

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Einsatz von Elektrogeräten sollten einige Grundmaßnahmen zur Sicherheit befolgt werden, einschließlich der folgenden:

WARNUNG Zur Reduzierung des Risikos von Verbrennungen, Elektroschock, Feuer, Verletzungen oder der Belastung durch übermäßige Mikrowellen-Energie:

1. Lesen Sie die Anweisungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
2. Lesen und befolgen Sie die speziellen Anweisungen auf der Einleitungsseite: "VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLEN-ENERGIE".
3. Dieses Gerät muss geerdet werden. Es muss mit einem ordnungsgemäß geerdeten Anschluss verbunden werden. Siehe "ELEKTROINSTALLATION".
4. Befolgen Sie bei der Installation oder Aufstellung dieses Geräts stets der mitgelieferten Installationsanleitung.
5. Einige Produkte wie ganze Eier und verschlossene Behälter — zum Beispiel Gläser mit Drehverschluss — können explodieren und dürfen in diesem Ofen nicht erhitzt werden.
6. Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich für seinen ausgewiesenen Zweck, wie im Handbuch beschrieben. Verwenden Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Ofentyp wurde speziell zum Erhitzen, Garen oder Trocknen von Speisen konzipiert. Er wurde nicht für die Verwendung in der Industrie oder im Labor entwickelt.
7. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
8. Dieses Gerät darf nicht benutzt werden, wenn ein Kabel oder ein Stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert

oder beschädigt wurde, bzw. zu Boden gefallen ist.

9. Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker gewartet werden. Wenden Sie sich an eine befugte Fachhandlung in ihrer Nähe, um Ihr Gerät untersuchen, reparieren oder nachregeln zu lassen.

10 Die Öffnungen des Geräts dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden, einschließlich der Lüftungsöffnungen/-filterfilters und des Dampfauslasses.

11 Lagern Sie dieses Gerät nicht im Außenbereich. Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser – zum Beispiel neben einer Spüle, in einem feuchten Keller, neben einem Schwimmbecken oder dergleichen.

12. Das Kabel oder der Stecker dürfen niemals von Wasser bedeckt werden.

13. Halten Sie das Kabel von erhitzten Oberflächen fern.

14. Lassen Sie das Kabel nicht über die Ecke eines Tisches oder einer Theke hängen.

15. Entweder:

i) Bei der Reinigung von Oberflächen von Tür und Ofen, die beim Schließen der Tür aufeinander treffen, nutzen Sie ausschließlich milde, nicht scheuernde Seifen oder Reinigungsmittel mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch.

ii) Wenn separate Anleitungen zur Reinigung existieren, siehe die Anleitungen zur Reinigung der Türoberfläche.

16. Zur Reduzierung der Brandgefahr im Garraum:

i) Speisen nicht übergaren. Überwachen Sie das Gerät gewissenhaft, wenn sich Karton, Kunststoff oder sonstige brennbare Materialien im

Garraum befinden, um das Garen zu erleichtern.

ii) Entfernen Sie Bindedraht von Papier- oder Plastikhüllen, bevor Sie diese in den Ofen setzen.

iii) Falls Materialien sich im Ofen entzünden, halten Sie die Tür geschlossen, schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie das Netzkabel vom Stromnetz, oder drehen Sie die Sicherung heraus, bzw. trennen die Stromversorgung mit dem Trennschalter.

iv) Benutzen Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen. Lassen Sie keine Papier- oder Kartonprodukte, Garutensilien oder Speisen im Garraum, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

17. Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können bis über den Siedepunkt erhitzt werden, auch wenn dies nicht unbedingt sichtbar wird. Nicht immer ist bei der Entnahme des Behälters aus dem Gerät sichtbares Sprudeln oder Kochen der Flüssigkeit zu sehen **DIES KANN ZU SEHR HEISSEN FLÜSSIGKEITEN FÜHREN, DIE ÜBERKOCHEN, WENN DER BEHÄLTER BERÜHRT WIRD ODER WENN EIN KÜCHENUTENSIL IN DIE FLÜSSIGKEIT EINGETAUCHT WIRD.**

18. **BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT** mit der reinen Mikrowellenfunktion oder der Kombifunktion, wenn sich keine Speisen oder Flüssigkeiten im Ofen befinden. Dies kann zu Überhitzung führen und Schäden verursachen.

19. Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Ofens.

20. Entfernen Sie **NIEMALS** feste Teile aus dem Innenraum des Ofens.

21. Manipulieren Sie **NIEMALS** das Bedienfeld, die Tür, die Dichtungen oder andere Ofenteile.

22. Blockieren Sie **NIEMALS** die Belüftungsöffnungen/-filter oder den

Dampfauslass.

23. Hängen Sie **NIEMALS** Geschirrtücher oder andere Tücher über irgendein Teil des Ofens.

24. Wenn die Türdichtungen beschädigt werden, muss der Ofen von einem befugten Kundendiensttechniker repariert werden.

25. Wenn das Netzkabel in irgendeiner Weise beschädigt wird, **MUSS** es von einem befugten Kundendiensttechniker ersetzt werden.

26. Beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten, Speisen und Behältern ist höchste Vorsicht angebracht, um Verbrühungen und Verbrennungen zu vermeiden.

27. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten mit der Mikrowellenfunktion allein oder mit der Kombifunktion sollte der Inhalt vor dem Erhitzen gerührt werden, um ein plötzliches Hochkochen zu vermeiden.

28. Babyflaschen und -gläschen sollten nicht mit diesem Gerät erhitzt werden.

29. Benutzen Sie den Ofen niemals zum Erhitzen von Alkohol, z.B. Brandy, Rum usw. Bei Lebensmittel und Getränke, die Alkohol enthalten, besteht bei Überhitzung eine höhere Brandgefahr. Seien Sie stets vorsichtig und lassen Sie den Ofen nie unbeaufsichtigt.

30. Versuchen Sie niemals, den Ofen zum Frittieren zu verwenden.

31. Das Gerät ist nicht zur Benutzung durch Kleinkinder, Kinder oder gebrechliche Menschen gedacht, es sei denn, die Benutzung des Geräts wird überwacht.

32. Kleinkinder und Kinder sollten beaufsichtigt werden, so dass diese auf keinen Fall mit dem Gerät spielen.

DIESE ANLEITUNG SPEICHERN

ZU BEACHTENDE VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie Ihren Ofen benutzen.
2. Wie bei allen Elektrogeräten sollten die Elektroanschlüsse mindestens einmal pro Jahr überprüft werden.
3. Der Innenraum des Ofens sowie die Türdichtungen sollten häufig gereinigt werden. Dabei sind die Anleitungen im Abschnitt Reinigung zu befolgen, sonst können Gefahrensituationen entstehen.
4. Schalten Sie den Ofen aus, nachdem alle Garvorgänge für diesen Tag abgeschlossen sind.
5. Der Ofen darf nicht zum Trocknen von Wäsche benutzt werden.
6. Wie bei jedem Gerät zum Garen von Speisen sollte darauf geachtet werden, dass die Gegenstände im Ofen kein Feuer fangen.
7. Speisen in brennbaren Kunststoffbehältern oder Kartons sollten in mikrowellen-/ backofengeeignete Behältnisse gegeben werden, um die Gefahr der Entzündung auszuschließen.

Wenn Rauch zu sehen ist:

- Schalten Sie das Gerät ab
- Trennen Sie es von der Stromversorgung
- Halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken.

8. Die Verpackungen sollten entfernt werden, wenn Umluft- oder Kombi-Funktionen genutzt werden.
9. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen nicht im Ofen erhitzt werden. Sie könnten explodieren.
10. Lebensmittel in der Schale, z.B. Kartoffeln, Äpfel, Würste usw. sollten vor dem Erhitzen eingestochen werden.
11. Lebensmittel dürfen nicht in einem völlig geschlossenen Behälter erhitzt werden, da dieser durch die Dampfentwicklung explodieren kann.
12. Überschüssiges Fett sollte während des Röstens [roasting] und vor dem Heben von schweren Behältern aus dem Ofen entfernt werden.
13. Im Falle von Glasbruch oder -zersplitterung im Ofen überprüfen Sie mit größter Sorgfalt, ob die Speisen völlig frei von Glasteilchen sind. Wenn irgendein Zweifel besteht, entsorgen Sie bitte jegliche Speisen, die sich zur Zeit des Glasbruches im Ofen befanden.
14. Der Ofen darf NIEMALS BENUTZT WERDEN, wenn: sich ein Gegenstand in der Tür verfangen hat, die Tür nicht richtig schließt oder beschädigt ist, wenn Scharnier, Verriegelung oder Dichtungsoberfläche beschädigt sind oder wenn sich keine Speisen im Ofen befinden.

GEEIGNETE GARUTENSILIEN

Die Anweisungen des Herstellers sollten überprüft werden, um bei jedem Garvorgang die Tauglichkeit von einzelnen Behältern und anderen Utensilien zu bestimmen. Die folgende Auflistung gibt eine umfassende Leitlinie:

Hitzebeständige Behälter		
Gehärtetes Glas Glasemaille Töpferware (Porzellan/ Steingut usw.)	✓ ✓ ✓	Benutzen Sie keine Gegenstände mit Metalldekoration.
Metall- und Folienbleche		
Metallbleche BENUTZEN SIE KEINE BEHÄLTER AUS METALL ODER FOLIE	✓	Metallbleche dürfen nur benutzt werden, wenn diese auf die FORM AUS GLASEMAILLE im Garraum gesetzt werden.
Kunststoffbehälter		
Kunststoffbehälter für Backofen/Mikrowelle	✓	(bis zu bestimmten Temperaturen) sind jetzt erhältlich. Konsultieren Sie vor der Benutzung die Anleitung des Herstellers.
Einwegartikel		
VERWENDEN SIE KEINE Entflammaren Gegenstände (Papier, Karton usw.)	✗	
Sonstige Utensilien		
Plastikverschlussbänder Besteck Temperatursonden	✗ ✗ ✗	Kein Küchenutensil darf in der Speise verbleiben, wenn diese im Ofen gegart wird.

HAUPTMERKMALE

1 AN/AUS

Durch Anschalten wird die leuchtende easyToUCH-Bildschirmanzeige zur Bedienung des Ofens eingeschaltet. Hinweis: durch Drücken der AUS-Taste wird der Ofen nicht von der Stromversorgung getrennt.

2 easyToUCH-BILDSCHIRMSTEUERUNG

Für weitere Angaben gehen Sie auf 'BETRIEB & STEUERUNG'.

3 TYPENSCHILD

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Ofens und gibt die Seriennummer, Modell & Leistungsdaten an.

4 Verbindungsmenü

Unter dem Merrychef-Logo befindet sich ein USB-Anschluss, mit dem die im Ofen gespeicherten Programme geändert werden können (Für zusätzliche Informationen zur Aktualisierung der Ofenprogramme siehe unter 'USB MenuConnect', Abschnitt Betrieb & Steuerung).

5 LÜFTUNGSÖFFNUNGEN

Die Luft zur Kühlung der inneren Bestandteile und der Dampf aus dem Garraum werden durch Lüftungsöffnungen auf der Rückseite des Ofens und der Seitenwand beim Modell e5 ausgeleitet. Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verstopft sein und sie verhindern den Austritt von Mikrowellenenergie nach außen.

6 LUFTEINLASSFILTER

Der Luftfilter befindet sich auf der unteren Vorderseite des Ofens und ist Teil des Belüftungssystems. Er darf nicht verstopft sein und muss täglich gesäubert werden, wie unter 'Reinigung & Wartung' beschrieben. Hinweis: Der Ofen arbeitet nur mit eingesetztem Filter.

7 TÜRGRIFF

Zum Öffnen des Ofens muss der starre Hebelgriff nach unten und vom Ofen weg gezogen werden.

8 OFENTÜR

Diese präzisionsgefertigte Energiesperrschicht besteht aus drei Mikrowellen-Sicherheitsverriegelungen. Die Tür muss sauber gehalten werden (siehe 'REINIGUNG') und darf nicht als Auflage für schwere Gegenstände genutzt werden.

9 TÜRABDICHTUNGEN

Die Abdichtungen garantieren eine vollständige Isolierung der Tür nach außen. Die Dichtungen müssen sauber gehalten werden und regelmäßig auf Schäden untersucht werden. Sobald Verschleißerscheinungen auftreten, sollten sie durch einen von Merrychef zugelassenen Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.

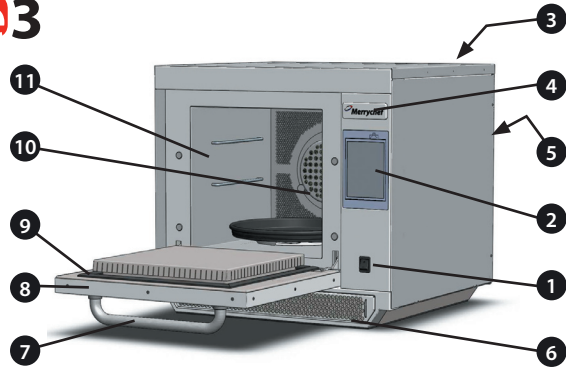
10 UMLUFTGEBLÄSE, FETTFILTER & KATALYSATOR (modellabhängig)

Der metallische Grillfettfilter, der das Umlaufgebläse abdeckt, muss von Verschmutzungen jeglicher Art sauber gehalten werden. Mit besonderer Sorgfalt sollte die Säuberung dieses Ofenbereiches erfolgen, unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Ofenanforderungen, die in dieser Bedienungsanleitung im Abschnitt 'Reinigung & Wartung' erläutert werden.

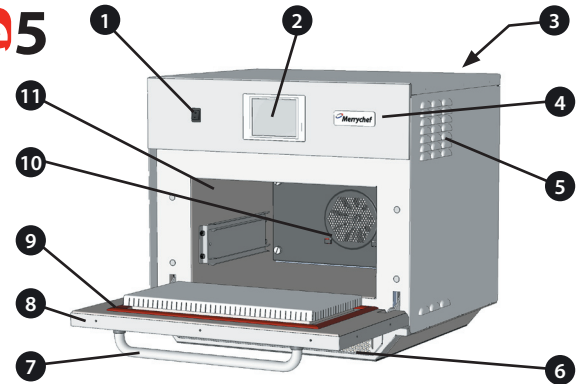
11 OFENGARRAUM

Der Ofengarraum ist aus Edelstahl und muss gemäß den Reinigungsanweisungen im Abschnitt 'Reinigung & Wartung' sauber gehalten werden.

e3

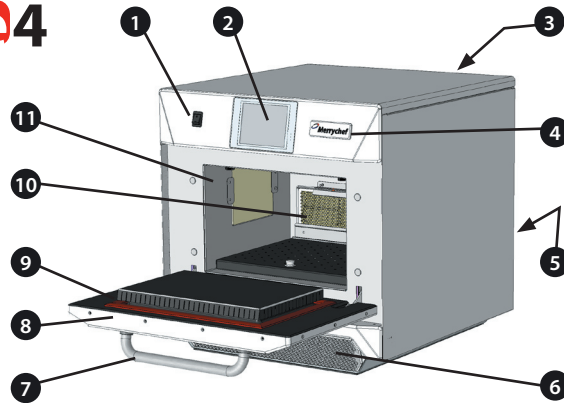


e5



PRODUKT-
BESCHREIBUNGEN

e4



TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spezifikationen

PRODUKT-
BESCHREIBUNGEN

Beschreibung	Einheit	e3	e4	e5
Touchscreensteuerungen	Programme	1024	1024	1024
Umgebungstemperatur	°C	<40	<40	<40
Außenmaße HxBxT	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Außenmaße HxBxT	Zoll	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Innenmaße HxBxT	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Innenmaße HxBxT	Zoll	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Garraum	Liter	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Mikrowellenausgangsleistung	Watt	700/1000	1500	1400
Umluftausgangsleistung	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Stromversorgung	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Stromversorgung	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Ofenleergewicht	kg	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Geräuschpegel	dB	<70	<70	<70
Stapeln (mit Ausrüstung)	Ofen	0	1	0

EG-Konformitätserklärung

Hersteller

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

Angaben zur Ausstattung

Generische Modellnummern eikon e3, eikon e4, eikon e5

Beschreibung Mikrowellen-Kombigerät für die gewerbliche Nutzung

Erklärung der Konformität mit Richtlinien und Normen

Der Hersteller erklärt hiermit, dass seine oben aufgelisteten Mikrowellen-Kombigeräte für die gewerbliche Nutzung den folgenden Richtlinien und Normen entsprechen.

Konformität mit den Richtlinien

Die Mikrowellen-Kombigeräte für die gewerbliche Nutzung erfüllen die relevanten Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien

EWG 2004/108/EG LVD 2006/95/EG RoHS 2002/95/EG MD 2006/42/EG

Erfüllte harmonisierte Normen

Die Mikrowellen-Kombigeräte für die gewerbliche Nutzung erfüllen die relevanten Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien

- EN 60335-2-90: 2006
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 einschl. A2:2008 gemäß den Anforderungen von Kategorie IV
Elektrostatische Entladung IEC 61000-4-2:1995
Abgestrahlte HF-Interferenz IEC 61000-4-3:1996
Schnelle Transienten/ Gleichtakt AC-Anschluss IEC 61000-4-4:1995
Stoßspannung, AC-Anschluss IEC 61000-4-5:1995
HF-Strom/ Gleichtakt AC-Anschluss IEC 61000-4-6:1996
Netzseitige Spannungsumbrüche & -unterbrechungen IEC 61000-4-11:1994
- Flackern IEC 61000-3-11:2000
- EN 55011:2007 Klassifizierung: Klasse A, Gruppe 2
Leitungsgeführte Störspannung Tabelle 2a
Abgestrahlte Störung, magnetisches Feld* Tabelle 5a
Abgestrahlte Störung, elektrisches Feld Tabelle 5a
Abgestrahlte Störung, elektrisches Feld* Tabellen 6, 7 und 8
- AS/NZS CISPR 11
Abgestrahlte Störung CISPR 11:2003:A1:2004
Leitungsgeführte Störung CISPR 11:2003:A1:2004

Qualitätssicherung und Umweltschutz

Merrychef Limited und Viscount Catering wenden ein zertifiziertes Qualitätssicherungssystem gemäß EN ISO 9001:2008 an und Viscount Catering wendet ein zertifiziertes Umweltschutzprogramm gemäß EN ISO 14001 an.

Seriennummer (Tyenschild):

Seriennummer: MM JJ SITE SERIAL

d.h. 06 10 2070 12345
(0610207012345)

Ofen wurde hergestellt im Juni 2010 in Sheffield (UK),
Produktionsnummer 12345.

Modell-Nummer: MODELL
UMLUFT MIKROWELLE SPANNUNG
HERTZ LEITUNG STECKER
KOMMUNIKATION VERSION KUNDE/
ZUBEHÖR LAND

i.e. e4C S V 30 5 H E U 1 GM EU
(e4CSV305HEU1GMEU)

Modell e4C, 3200W, 1500W, 230V,
50Hz, L+N+E(4mm EU), 3-poliger
Stecker, USB, 1, Allgemeiner Markt,
Europäisch.

Erfüllung:

EU-Richtlinien

EMC 2004/108/EG

LVD 2006/95/EG

RoHS 2002/95/EG

MD 2006/42/EG



PRODUKT-
BESCHREIBUNGEN

INSTALLATION

STANDORT UND AUFSTELLUNG DES OFENS

Wählen Sie einen Standort in ausreichender Entfernung von großen Wärmequellen.

Stellen Sie das Gerät **NIEMALS SO AUF**, dass heiße Luft von Fritteusen, Grills, Brättern usw eindringen kann.

Wenn das Gerät neben einer Heizplatte oder einem Herd aufgestellt wird, muss eine Hitzbarriere in Höhe des Ofens errichtet werden.

Stellen Sie den Ofen auf eine dauerhaft rutschfeste/nicht-entflammare flache Oberfläche, die **EBEN, STABIL** und **STARK** genug ist, um den Ofen mit Inhalt zu tragen.

Schaffen Sie einen Mindestabstand (A) von 50mm um den Ofen herum, so dass die heiße Luft entweichen kann.

Sorgen Sie für ausreichend Spielraum (B), vor dem Ofen, um die Tür weit öffnen zu können.

Der Lufteinzug befindet sich unten auf der Vorderseite des Ofens (1) und es ist wichtig, dass die Luftströmung so kalt wie möglich und nicht von anderen Geräten wie Heizplatten, Herden, Fritteusen, Grills und Brättern aufgeheizt wird. Dies wirkt sich nachteilig auf Lebensdauer und Leistung des Ofens aus.

Bringen Sie keine Aufkleber/Kennzeichnungen am Ofen an, außer den vom Hersteller angebrachten oder zugelassenen.



Der Ofen funktioniert erst, wenn der **LUFTFILTER** ordnungsgemäß eingesetzt wurde.

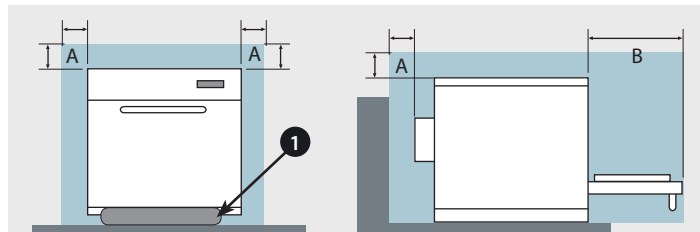


GEFAHR!
DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.
GESCHIEHT DIES NICHT, BESTEHT
ELEKTROSCHOCK- ODER TODESGEFAHR.

Der Ofen muss mit einem separaten elektrischen Anschluss verbunden werden, der von einem qualifizierten und zugelassenen Elektriker eingerichtet wurde.

Für jeden installierten Ofen muss ein geeigneter Trennschalter zur Verfügung stehen, der an beiden Polen über ein Kontaktspiel von 3mm verfügt.

Wenn Sie nicht genau über ihre Stromversorgung Bescheid wissen, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.



HANDHABUNG & LAGERUNG:

Befolgen Sie beim Wechseln des Standorts des Ofens stets die nationalen und lokalen Bestimmungen zum Heben und Bewegen schwerer Gegenstände. Benutzen Sie nicht den Ofen-Türgriff, um Ofen anzuheben.

Wenn der Ofen nicht benutzt wird, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und bewahren Sie den Ofen an einem trockenen kühlen Ort auf. Die Öfen dürfen nicht aufeinander gestapelt werden.

SCHNELLSTARTANLEITUNG: SCHNELLSERVICE OFEN

IN BETRIEB NEHMEN

1. Schalten Sie den Ofen an;

Führen Sie alle betreffenden Sicherheitsprüfungen durch und vergewissern Sie sich, dass der Ofen sauber und leer ist, bevor Sie die Einschalttaste am Ofen betätigen.

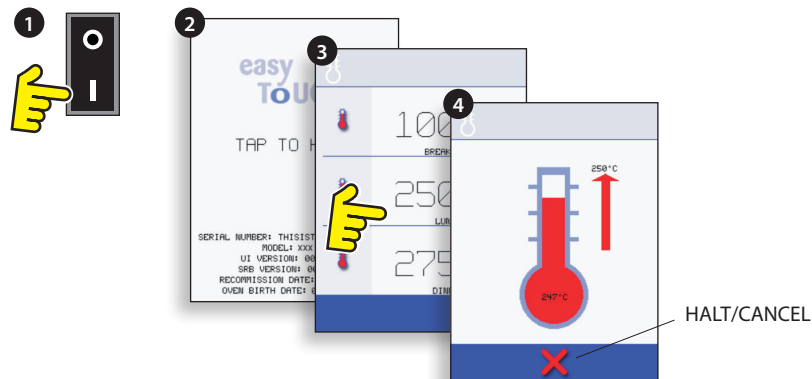
2. Der easyToUCH-Bildschirm leuchtet auf und zeigt kurz die Seriennummer und die Ofenkenndaten an. Berühren Sie den Bildschirm einmal leicht, um die Anzeige zu halten, berühren Sie ihn nochmals, um fortzufahren.

3. Wenn der Ofen zwei oder mehrere voreingestellte Vorheiztemperaturen besitzt, wird die Wahlmöglichkeit angezeigt.

Pfeile zum Scrollen am unteren Bildschirmrand zeigen, dass mehrere Temperaturauswahlmöglichkeiten existieren, die nicht alle auf dem Bildschirm angezeigt werden. Nutzen Sie diese Pfeile, Wenn erforderlich, und wählen Sie dann die nötige Temperatur aus, um den Ofen vorzuheizen.

4. Während des Vorheizens wird auf dem Bildschirm der Fortschritt angezeigt, der sich zum Aufheizen des Ofens auf die festgelegte Temperatur vollzieht. (Zum Anhalten der Ofenvorheizung drücken Sie auf das rote 'X'-symbol.)

5. Der Ofen ist bereits einsatzbereit, wenn das 'KOCHEBUCH' angezeigt wird.



BEDIENUNG & STEUERUNG

EIN GARPROGRAMM VERWENDEN



Wenden Sie alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen an, um sich nicht zu verbrennen und öffnen Sie die Ofentür, um die Speise in den heißen Ofen zu stellen und schließen Sie die Tür.

1. Wählen Sie eine Programmgruppe aus, z. B. 'BURGERS', um die einzelnen Garprogramme anzuzeigen zu lassen.

2. Wählen Sie ein Garprogramm, um den Vorgang zu beginnen, z. B. 2 BURGERS.

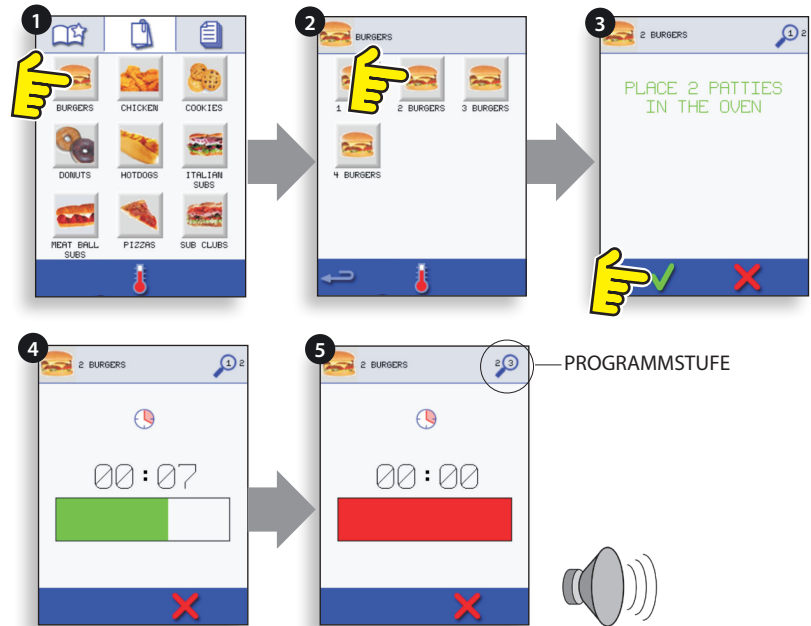
3. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

4. Berühren Sie das grüne Häkchen um den Garvorgang zu starten.

Die Garzeitschaltuhr zählt bei jeder Programmstufe runter.

5. Wenn das Programm endet wird normalerweise ein roter Balken angezeigt und es ertönt ein Ton - öffnen Sie die Ofentür oder drücken Sie das rote 'X', um zum Garprogramm zurückzukehren.

Hinweis; durch das Öffnen der Ofentür während des Garprogramms wird der Vorgang gestoppt und eine Warnung angezeigt. Durch Schließen der Ofentür kann der Benutzer das Garprogramm fortsetzen oder abbrechen.

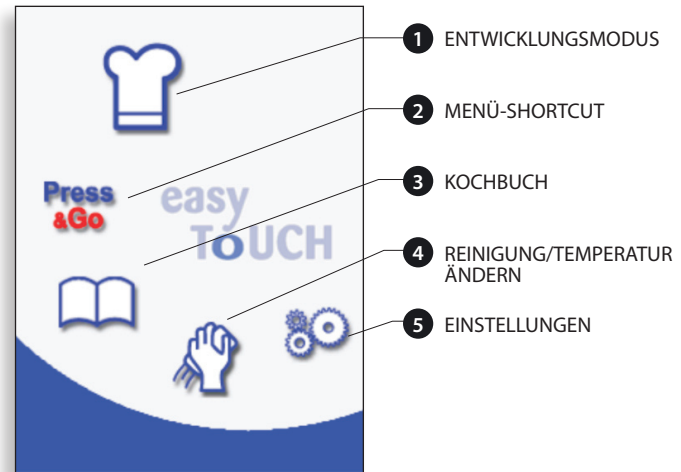


BETRIEBSLEITFADEN: VOLLSTÄNDIGER SERVICEMODUS

easyToUCH HAUPTMENÜ & TASTATURBILDSCHIRM

HAUPTMENÜBILDSCHIRM:

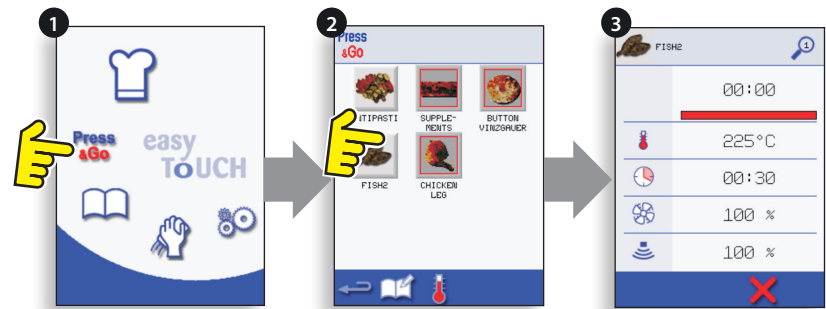
1. Der ENTWICKLUNGSMODUS ermöglicht mehrstufige Garprogramme einzugeben, das dann unter einem bestimmten Namen und Symbol abgespeichert und wiederverwendet werden kann.
2. DRÜCKEN & LOS ermöglicht den schnellen Zugriff auf bereits abgespeicherte Garprogramme.
3. KOCHBUCH beinhaltet Ofengarprogramme. Es zeigt Favoriten, Garprogrammgruppen und eine vollständige Liste aller verfügbaren Garprogramme an.
4. REINIGUNG/TEMPERATUR ÄNDERN ermöglicht eine Änderung der Ofentemperatur und die Vorbereitung des Ofens zur Reinigung mit zusätzlich angezeigten Hilfestellungen, die durch den Reinigungsvorgang führen.
5. EINSTELLUNGEN Hier können Ofeneinstellungen und -funktionen vorgenommen, Zeit und Sprache eingestellt, Garprogramme geladen sowie Service- und Wartungszwecke genutzt werden.
6. TASTATURBILDSCHIRM dient zur Eingabe eines Passworts, um Programmdateien einzupflegen und beschränkt u.U. den Benutzerzugang zu einigen Funktionen.



DRÜCKEN & LOS

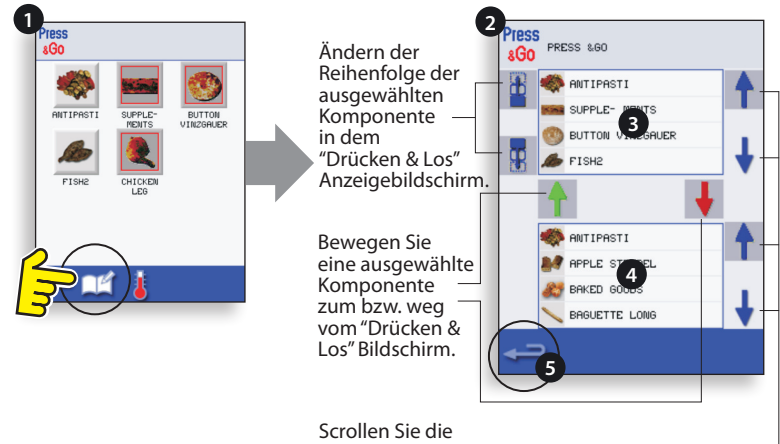
Starten eines Kochprogramms im "Drücken & Los" Menü.

1. Wählen Sie 'DRÜCKEN & LOS' im Hauptmenü aus.
2. Wählen Sie die zum Garen benötigte Komponente.
3. Auf dem Bildschirm erscheint die Temperatur, die Gardauer, die Mikrowellenleistung und die Lüfterdrehzahl, während die Zeitschaltuhr rückwärts läuft. Die Leiste mit der Zeitschaltuhr wird rot, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist.



Eines der im 'DRÜCKEN & LOS' Menü angezeigten Kochprogramme auswählen.

1. Nachdem Sie im Hauptmenü 'DRÜCKEN & LOS' gedrückt haben, wählen Sie nun das Symbol Bearbeiten.
2. Zwei Listen werden angezeigt, die 'DRÜCKEN & LOS' Menükomponenten werden in der oberen Liste angezeigt und in der unteren Liste werden andere auswählbare Menükomponenten angezeigt. Mit den Pfeilen auf der rechten Seite des Bildschirms kann man in beiden Listen hoch- und runterscrollen.
3. Wählen Sie eine Komponente aus und entscheiden Sie, ob Sie die Reihenfolge im Menü ändern oder ob Sie die Komponente in die untere Liste verschieben möchten.
4. Wählen Sie eine Komponente aus, die Sie in die obere Liste verschieben und somit im "DRÜCKEN & LOS" Menü sichtbar machen.
5. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Rückstelltaste, um wieder ins Hauptmenü zu gelangen.



Ändern der Reihenfolge der ausgewählten Komponente in dem "Drücken & Los" Anzeigebildschirm.

Bewegen Sie eine ausgewählte Komponente zum bzw. weg vom "Drücken & Los" Bildschirm.

Scrollen Sie die Liste nach oben oder unten.

VERWENDEN EINES KOCHBUCH-PROGRAMMS



WARNUNG: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS SICH EIN SPEISEPRODUKT IM OFEN BEFINDET, BEVOR SIE EIN GARPROGRAMM STARTEN.

Finden des gewünschten Programms im Kochbuch.

1. Wählen Sie 'KOCHBUCH' im Hauptmenü.
2. Drücken Sie das Symbol ALLE MENÜS.
3. Scrollen mit den Pfeilen nach unten/oben, um das entsprechende Programm zu finden.

HINWEIS: Wenn ein Bild rot umrahmt ist, ist die Ofentemperatur zu hoch bzw. zu niedrig für das jeweilige Rezept eingestellt. Schauen Sie dafür unter 'OFENTEMPERATUR ÄNDERN'.

Nachdem Sie alle nötigen Vorkehrungen getroffen haben, um Brandverletzungen auszuschließen, stellen Sie die Speise in den heißen Ofengarraum und schließen Sie die Ofentür.

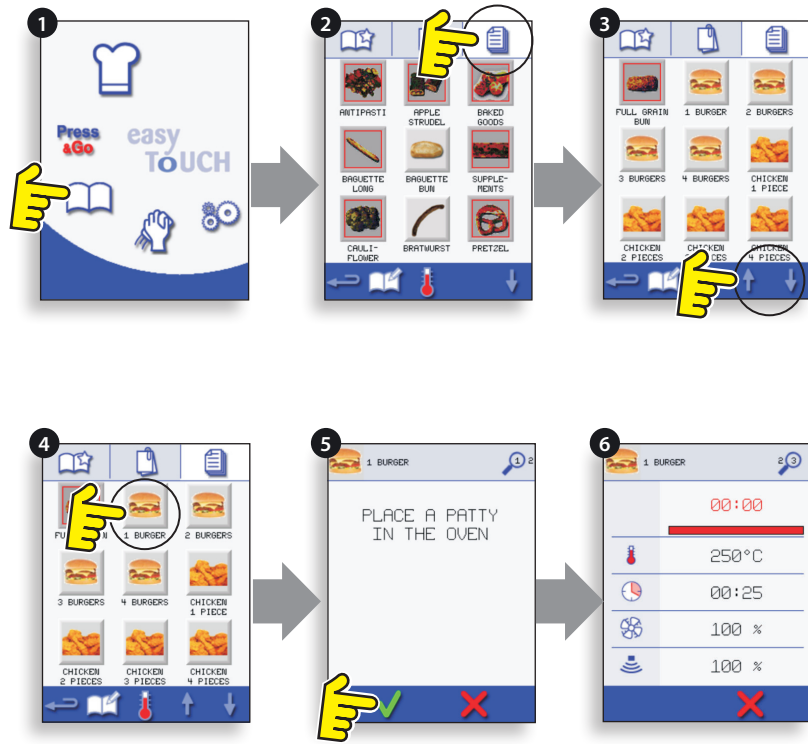


WARNUNG: GEFAHRENQUELLE DURCH HEISSE OBERFLÄCHE

4. Wählen Sie das entsprechende Garprogramm aus, um mit dem Garvorgang zu beginnen.

Für das Beispiel '1 BURGER'.

5. Entweder beginnt das Programm sofort und zeigt die Countdown-Zeitschaltuhr an, oder es wird erst eine



Anweisung angezeigt; folgen Sie der Anweisung und drücken Sie dann auf OK, um den Garvorgang zu beginnen. Wenn die Ofentür nicht innerhalb von 30 Sekunden geöffnet wird, erscheint eine Warnmeldung.

6. Die Garzeitschaltuhr zählt auf Null herunter und es ertönt ein Signal, damit der Benutzer am Ende der Garstufe bzw. des Garprogramms wieder eingreift.

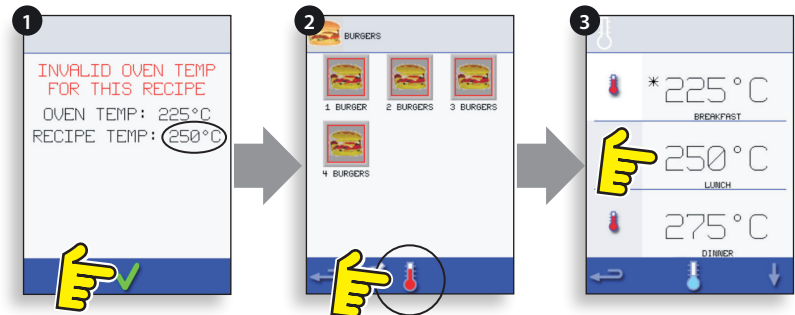
Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie die Ofentür, um das Essen herauszunehmen und die Anzeige kehrt auf den 'KOCHBUCH' Bildschirm zurück.

Hinweis: Wird während des Garvorgangs die Ofentür geöffnet, wird das Garprogramm gestoppt und eine Warnung angezeigt. Nach Schließen der Ofentür kann der Benutzer das Garprogramm fortsetzen oder abbrechen.

Um die Ofentemperatur während des Garens zu überprüfen, tippen Sie leicht auf die angezeigte Temperatur und es wird die Ofengarraumtemperatur mit einem Sternchen angezeigt.

ÄNDERUNG DER OFENTEMPERATUR

1. Notieren Sie sich die erforderliche Temperatur für das Rezept und wählen Sie OK.
2. Wählen Sie das Temperatursymbol.
3. Ein Sternchen neben der Zahl zeigt die momentane Ofentemperatur an, wählen Sie die erforderliche Temperatur für das Rezept. Wenn der Ofen die erforderliche Temperatur erreicht hat, fahren Sie mit der Auswahl des 'KOCHBUCHS' in Schritt 1 fort.

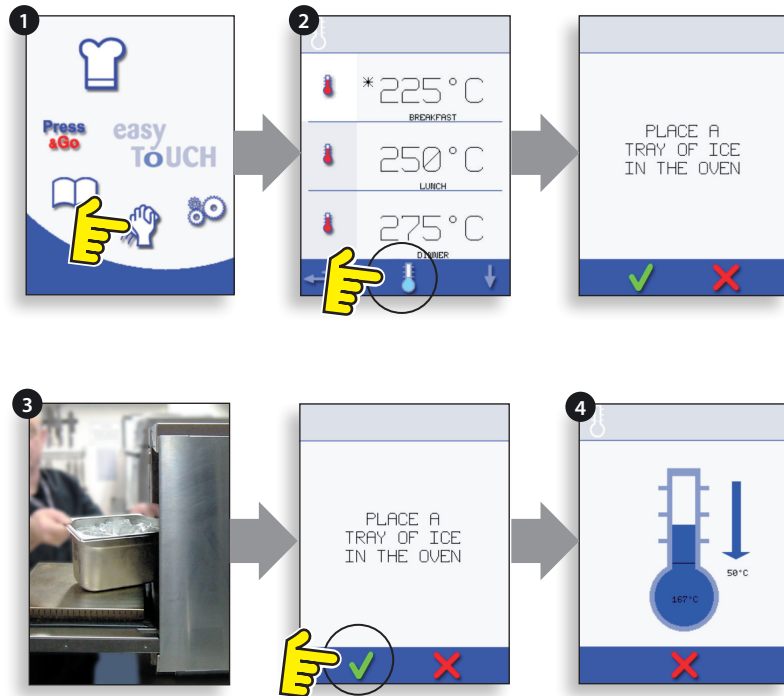


KÜHLEN SIE DEN OFEN AB, BEVOR SIE IHN REINIGEN

Ofen abkühlen

WICHTIG: der Ofen muss unten abgekühlt werden, bevor die Reinigungsprozesse durchgeführt werden.

1. Wählen Sie im Vollständigen Servicemodus das Symbol REINIGUNG aus dem Hauptmenü.
2. Wählen Sie im Vollständigen Servicemodus oder im Schnellen Servicemodus das blaue Thermometersymbol aus, um die Heizung abzuschalten und die Kühlung zu starten.
3. Nachdem alle nötigen Vorkehrungen durchgeführt sind, stellen Sie einen passenden vollen Behälter mit Eis in den Ofengarraum. Wählen Sie das Symbol OK, um fortzufahren.
4. Der Kühlprozess wird angezeigt und dauert etwa 30 Minuten.
5. Nun ist der Ofen bereit zur Reinigung. Drücken Sie OK auf dem Bildschirm nach Beendigung jedes Schrittes.



Vor der Ofenreinigung

Damit der Ofen mit Höchstleistung arbeitet, müssen der Garraum, die Tür, der Türfilter und der Fettfilter sauber gehalten werden.

Durch die tägliche Reinigung werden die erforderlichen Hygienestandards sichergestellt und es wird für eine lange Haltbarkeit sowie Leistungsfähigkeit des Ofens gesorgt.

Erforderliche Ausrüstung (nicht im Lieferumfang enthalten):
nicht-ätzender, markengeschützter Ofenreiniger, hitzebeständige Handschuhe, Gummischutzhandschuhe, nichtscheuender Scheuerlappen aus Nylon, Reinigungstücher, Augenschutz und Staubmaske (optional).

ACHTUNG: TRAGEN SIE BEI DER REINIGUNG DES OFENS SCHUTZHANDSCHUHE.

Benutzen Sie **NIEMALS** scharfe Gegenstände oder aggressive Scheuermittel zur Reinigung irgendeines Teils des Ofens.



WARNUNG: VERWENDEN SIE KEINE ÄTZENDEN REINIGUNGSMITTEL AUF IRGEND EINEM TEIL DES OFENS ODER DES GARRAUMS. DIES FÜHRT ZU PERMANENTEN BESCHÄDIGUNGEN DER KATALYSATOREN

Beginnen Sie die Reinigung erst, wenn der **ABKÜHLPROZESS** beendet ist und der Ofen und alle Bestandteile abgekühlt sind.



BENUTZEN SIE KEINE WERKZEUGE

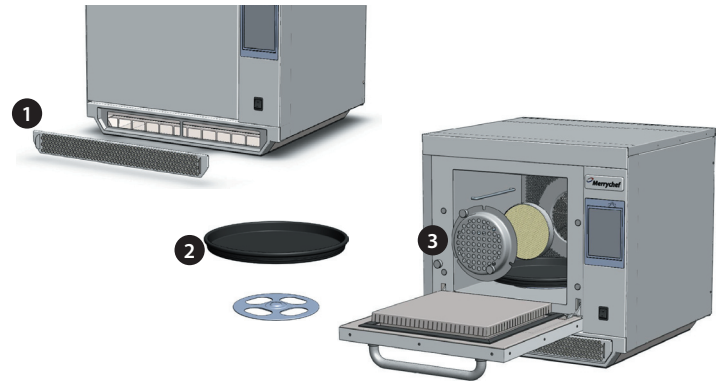
e3 REINIGUNGSANWEISUNGEN bei kaltem Ofen, Modell e3

ENTFERNEN & REINIGEN der Ofenteile:

1. Entfernen Sie den Luftfilter im unteren Teil des Ofens.
2. Öffnen Sie die Ofentür und heben Sie den Drehtisch heraus.
3. Bei Öfen mit Katalysator: Öffnen Sie die Ofentür und lösen Sie die Spannverschlüsse, um den Katalysator bei Bedarf bzw. mindestens einmal im Monat zu entnehmen.

Waschen Sie alle Teile in warmen Seifenwasser. Verwenden Sie dabei ein sauberes Tuch und ausreichend sauberes und warmes Wasser.

Trocknen Sie danach alle Teile mit einem frischen, sauberen Tuch.



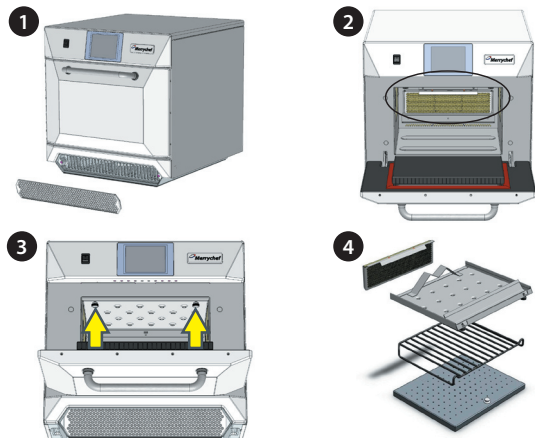
e4 REINIGUNGSANWEISUNGEN bei kaltem Ofen, Modell e4

ENTFERNEN & REINIGEN der Ofenteile:

1. Entfernen Sie den Luftfilter im unteren Teil des Ofens.
2. Öffnen Sie die Ofentür, entnehmen Sie die Garform, ziehen Sie den Fettfilter mit dem Griff nach unten und nehmen Sie ihn heraus.
3. Lösen Sie die Spannverschlüsse und sichern Sie dabei die obere Impinger-Platte.
4. Entfernen Sie Spitzenimpinger Platte und heben Sie untere impinger Platte heraus.

Waschen Sie alle Teile in warmen Seifenwasser. Verwenden Sie dabei ein sauberes Tuch und ausreichend sauberes und warmes Wasser.

Trocknen Sie danach alle Teile mit einem frischen, sauberen Tuch.



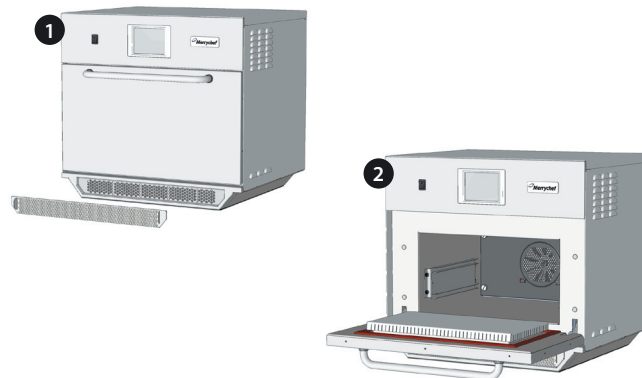
e5 REINIGUNGSANWEISUNGEN bei kaltem Ofen, Modell e5

ENTFERNEN & REINIGEN der Ofenteile:

1. Entfernen Sie den Luftfilter im unteren Teil des Ofens.
2. Öffnen Sie die Ofentür, um alle Garbleche und -formen herauszunehmen.

Waschen Sie alle Teile in warmen Seifenwasser. Verwenden Sie dabei ein sauberes Tuch und ausreichend sauberes und warmes Wasser.

Trocknen Sie danach alle Teile mit einem frischen, sauberen Tuch.



REINIGUNG DES OFENS:

1. Entfernen Sie Garrückstände mit wegwerfbaren Papierwischtüchern.

Verwenden Sie eine trockene Bürste, um Essensreste zwischen dem Ofenboden und die Innenseite der Ofentür zu entfernen.

2. Tragen Sie Gummischutzhandschuhe und eine Schutzbrille, sprühen Sie vorsichtig einen nicht-ätzenden und markengeschützten Ofenreiniger auf alle Innenoberflächen des Ofens außer der Türabdichtung (A).

Sprühen Sie NICHT direkt in die Lüfteröffnung auf der Rückinnenwandseite des Ofens.

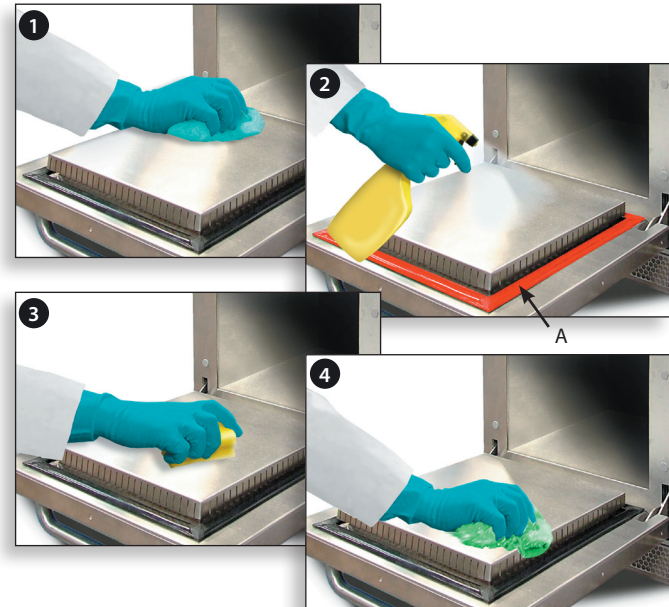
3. Bei schwer zugänglichen Stellen lassen Sie den Reiniger bei geöffneter Ofentür 10 Minuten einwirken.

Benutzen Sie ein abriebsfestes Nylon scheuern Auflage/Schwamm, um den Hohlraum, Dach und das Innere der Tür zu säubern. Scheuern Sie nicht die Profildichtung oder verwenden Sie metallische Reinigungsapparate.

4. Waschen Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch und in warmen, sauberen Seifenwasser ab und trocknen Sie danach alle Teile mit einem frischen, sauberen Tuch oder Handtuch.

Setzen Sie alle gesäuberten Ofenteile wieder ein.

Schließen Sie die Ofentür und wischen Sie die Außenseite des Ofens mit einem feuchten Lappen ab.



**BENUTZEN SIE DEN OFEN NICHT OHNE
EINGEBAUTEN SAUBEREN LUFTFILTER.**

ANWENDEN DES OFENSCHUTZMITTELS:

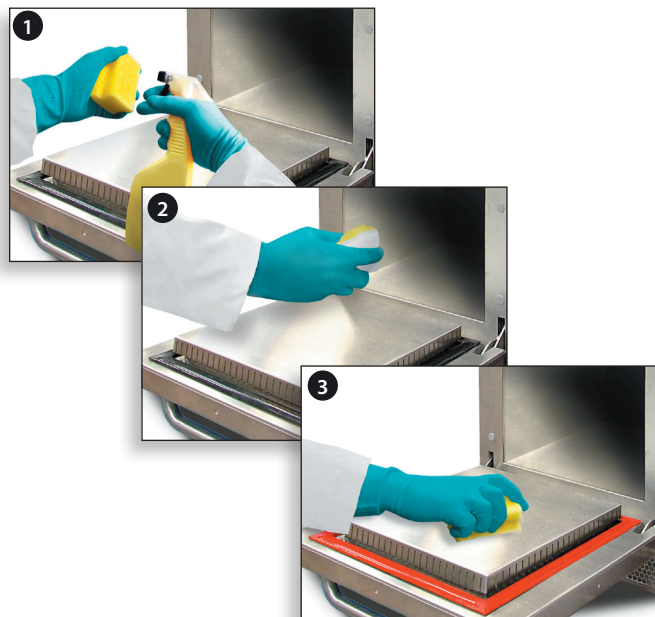
1. Nur bei sauberen Ofen anwenden. Den markengeschützten Ofenschutz auf einen Schwamm aufsprühen.

2. Tragen Sie den Ofenschutz dünn auf alle Innenoberflächen des Ofens auf.

3. Tragen Sie den Ofenschutz dünn auf die Innenoberfläche der Ofentür, aber nicht auf die Türdichtung auf.

Schalten Sie den Ofen ein und wärmen Sie ihn vor. Sobald der Ofen die Betriebstemperatur erreicht hat, dauert es noch etwa 30 Minuten, bis der Ofenschutz getrocknet ist.

Hinweis: Der Ofenschutz wird hellbraun, wenn er ausgehärtet ist.



MÖGLICHE STÖRUNGEN

Auch wenn wir alles unternehmen, damit Ihr Ofen weiterhin absolut einwandfrei funktioniert, gehen Sie die nachstehende Liste an Störfällen zur Lösungsfindung durch, bevor Sie Ihren Kundendiensttechniker kontaktieren.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Ofen funktioniert nicht und der Anzeigebildschirm ist leer.	Der Ofen ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall, bzw. eine Stromunterbrechung vorliegt. Überprüfen Sie, ob der Trennschalter eingeschaltet ist und ob der Ofen ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden ist. Überprüfen Sie, ob der Ofen eingeschaltet ist.
Einige Bildschirm-Steuerungsfunktionen arbeiten nicht korrekt.	Unbefugter Zugang	Wenden Sie sich an den befugten Benutzer.
Warnmeldung zeigt an, dass die Tür geöffnet ist.	Ofentür nicht geschlossen	Entfernen Sie jegliche Hindernisse und schließen Sie die Ofentür.
Warnmeldung zeigt an, dass der Luftfilter entfernt wurde.	Luftfilter fehlt oder wurde nicht ordnungsgemäß eingesetzt	Setzen Sie den Luftfilter korrekt ein.
Der Ofen gart die Speisen nicht richtig.	Ofen ist nicht sauber Nahrung nicht bei der korrekten Temperatur Modifiziertes oder falsches Programm Speisen eingewickelt Speise zu früh entnommen	Reinigen Sie den Ofen (siehe Reinigung). Nutzen Sie das richtige Garprogramm. Entpacken Sie die Speisen zum Garen in der Mikrowelle Überprüfen Sie, ob all Garstufen ordnungsgemäß ausgeführt wurden.
Der Ofen beendet den Garvorgang vorzeitig.	Ofentür geöffnet Kein Luftfilter oder falsch eingesetzter Luftfilter Überhitzung des Ofens	Schließen Sie die Ofentür. Setzen Sie den Luftfilter korrekt ein. Lassen Sie den Ofen abkühlen. Überprüfen Sie die Lüftungsöffnungen auf Verstopfungen und entfernen Sie diese nötigenfalls.
Anzeige zeigt Fehlercode.	Fehlfunktion des Ofens	Notieren Sie sich den Fehlercode und wenden Sie sich an Ihren Kundendiensttechniker.

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts (Waste Electrical & Electronic Equipment)



Dies gilt für die Europäische Union und andere Länder in Europa mit Mülltrennungssystemen.

Diese Kennzeichnung auf dem Produkt oder der Produktbeschreibung zeigt, dass es nicht am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um einer möglichen Schädigung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit aufgrund von unkontrollierter Müllentsorgung vorzubeugen, trennen Sie das Produkt bitte von anderen Müllarten. Handeln Sie verantwortlich und geben Sie das Produkt ins Recycling, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.

Private Nutzer sollten sich entweder an den Einzelhändler wenden, bei dem sie das Produkt gekauft haben oder ihre örtlichen Behörden, um zu erfahren, wo und wie dieses Produkt dem umweltfreundlichen Recycling zugeführt werden kann.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an ihren Lieferanten wenden und die Geschäftsbedingungen dieses Kaufvertrags konsultieren. Dieses Produkt sollte nicht mit anderen gewerblichen Abfällen entsorgt werden.

Merrychef behält sich das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Produktspezifikationen zu ändern und übernimmt keine Haftung für jegliche Nichtübereinstimmungen, Fehler oder Auslassungen in diesem Dokument.



Merrychef

Station Road West

Ash Vale, Aldershot

Hampshire GU12 5XA

Großbritannien

Telefon: +44 (0) 1252 371000

Fax: +44 (0) 1252 371007

E-Mail: info@merrychef.com

www.merrychef.com



Manitowoc

INTRODUCCIÓN

Estos hornos ofrecen a los operarios la flexibilidad de cocina combinada con un control adicional sobre la velocidad del ventilador y la potencia del microondas.

La cocina combinada permite conseguir resultados de alta calidad en una fracción del tiempo que tarda la cocina convencional, sobre todo a la hora de hornear, dorar, asar y gratinar platos.

Una vez colocado, se pueden programar instrucciones precisas para la cocina combinada o por convección de artículos seleccionados en la memoria del horno de manera que se puedan repetir con facilidad y de manera precisa. Se pueden almacenar hasta 1024 programas que podrá recuperar con sencillez.

Programación multietapa

Los controles del horno ofrecen incluso una mayor flexibilidad permitiendo la programación multietapa. Esto permite ajustar las condiciones exactas necesarias para conseguir resultados de calidad de acuerdo con el tipo de comida.

Un programa de cocinado puede tener hasta 6 etapas, cada etapa controlada con su propio tiempo, velocidad de ventilado y ajustes de potencia del microondas (según el modelo).



ADVERTENCIA:
ESTE ES UN PRODUCTO DE CLASE A. EN UN ENTORNO DOMÉSTICO PUEDE CAUSAR INTERFERENCIAS DE RADIO EN CUYO CASO EL USUARIO PUEDE QUE DEBA ADOPTAR LAS MEDIDAS CORRESPONDIENTES.



PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA MICROONDAS EXCESIVA

- a) No intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento a puerta abierta puede dar como resultado la exposición dañina a energía microondas. Es importante no violar o manipular los enclavamientos de seguridad.
- b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos en las superficies de sellado.
- c) No haga funcionar el horno si está dañado. Es de particular importancia que la puerta del horno se cierre adecuadamente y que no haya daños en la (1) puerta (curvada) (2) bisagras y cierres (rotos o flojos) (3) juntas de la puerta y superficies de sellado.
- d) Solamente el personal de servicio cualificado adecuadamente debe reparar o ajustar el horno.

Las instrucciones que se resumen en esta guía tienen como fin la seguridad y una larga vida de servicio para su horno Merrychef.

LEA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ATENTAMENTE.

CONTENIDO

INFORMACIÓN IMPORTANTE, LEER ANTES DE UTILIZAR

Se advierte a los usuarios que el mantenimiento y las reparaciones las debe realizar un agente de servicio autorizado por Merrychef utilizando piezas de repuesto auténticas de Merrychef. Merrychef no tendrá ninguna obligación respecto a cualquier producto que haya sido instalado, ajustado, funcionado o mantenido incorrectamente de acuerdo con los códigos nacionales y locales o las instrucciones de instalación proporcionadas con el producto, o cualquier producto que tenga su número de serie desgastado, borrado o eliminado, o que haya sido modificado o reparado utilizando piezas no autorizadas o por agentes de servicio no autorizados. Para obtener una lista de los agentes de servicio autorizados, consulte la última página de este folleto. La información que se incluye en este documento (incluyendo el diseño y las especificaciones de piezas) puede ser reemplazada y está sujeta a cambios sin previo aviso.

El diseño, disposición e iconos de la pantalla easyToUCH que se muestran aquí son meramente con fines de guía y no pretenden ser una representación exacta de los que se suministra con el horno.

Esto es exclusivamente una Guía de inicio rápido. Para obtener más información consulte las instrucciones de instalación y de funcionamiento pertinentes disponibles en www.merrychef.com

INTRODUCCIÓN	74
SEGURIDAD Y REGULACIONES	
INTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	76
PRECAUCIONES A SEGUIR	78
UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS	79
DETALLES DEL PRODUCTO	
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	80
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	82
Especificaciones	82
Número de serie (placa de datos):	83
Cumplimientos:	83
INSTALACIÓN	84
UBICACIÓN Y COLOCACIÓN DEL HORNO	84
FUNCIONAMIENTO Y CONTROLES	
GUÍA DE INICIO RÁPIDO: HORNO QUICK SERVICE	85
ARRANQUE	85
UTILIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCINADO	86
GUÍA DE FUNCIONAMIENTO: HORNO FULL SERVICE	87
MENÚ PRINCIPAL easyToUCH Y PANTALLA DEL TECLADO	87
PRESS & GO [PULSAR Y LISTO]	88
UTILIZACIÓN DE UN PROGRAMA DEL LIBRO DE COCINA	89
CAMBIO DE LA TEMPERATURA DEL HORNO	90
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
ENFRIADO DEL HORNO ANTES DE SU LIMPIEZA	91
Enfriado del horno	91
Preparación para limpiar el horno	91
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA horno frío e3	92
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA horno frío e4	93
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA horno frío e5	93
BÚSQUEDA DE FALLOS	
GRÁFICO DE BÚSQUEDA DE FALLOS	96

INTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar dispositivos eléctricos se deben seguir unas precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o la exposición a energía microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el dispositivo.
2. Lea y siga "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA MICROONDAS EXCESIVA" que se encuentra en la página de Introducción.
3. Este dispositivo debe tener conexión a tierra. Conéctelo solamente a una salida con una toma de tierra adecuada. Consulte "INSTALACIÓN ELÉCTRICA".
4. Instale o coloque este dispositivo exclusivamente siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como los huevos enteros y los contenedores sellados, por ejemplo tarros cerrados, puede explotar y no se deben calentar en este horno.
6. Utilice este dispositivo exclusivamente para su uso previsto según se describe en el manual. No utilice elementos químicos o vapores corrosivos en este dispositivo. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar comida. No está diseñado para un uso industrial o de laboratorio.
7. Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
8. No haga funcionar este dispositivo si tiene un cable o conector dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
9. Las labores de servicio de este dispositivo las debe realizar exclusivamente el personal de servicio cualificado. Póngase en

contacto con las instalaciones de servicio autorizado más cercanas para realizar un examen, una reparación o un ajuste.

10 No cubra o bloquee ninguna abertura del dispositivo incluyendo respiraderos/filtros y salida de vapor.

11 No almacene este dispositivo al aire libre. No utilice este producto cerca de agua, por ejemplo cerca del fregadero de una cocina, en un sótano húmedo, o cerca de una piscina y situaciones similares.

12. No sumerja el cable o el conector en agua.

13. Mantenga el cable separado de superficies calientes.

14. No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o encimera.

15. Además:

i) Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice solamente jabones no abrasivos o detergentes aplicados con una esponja o paño suave.

ii) Cuando se proporcionan instrucciones de limpieza por separado consulte las instrucciones de limpieza de superficies de la puerta.

16. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad:

i) No cocine en exceso la comida. Esté pendiente del dispositivo si se coloca papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar el cocinado.

ii) Retire los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.

iii) Si los materiales del interior del horno se prendieran fuego, mantenga la puerta cerrada, apague el horno, desconecte el cable de alimentación, o desconecte la alimentación en el fusible o en el panel del interruptor.

iv) No use la cavidad con fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en la cavidad cuando no esté en uso.

17. Los líquidos, como el agua, café o té puede sobrecalentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. Al sacar el contenedor del microondas no siempre es posible ver burbujas o ebullición. ESTO PODRÍA DAR COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE SALGAN AL HERVIR DE REPENTE CUANDO SE MANIPULA EL CONTENEDOR O CUANDO SE INSERTA UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

18. NO haga funcionar el horno utilizando el microondas solamente o la función de combinación sin tener comida o líquido dentro del horno ya que esto puede causar un sobrecalentamiento y producir daños.

19. NUNCA retire el exterior del horno.

20. NUNCA retire ninguna pieza interna fija del horno.

21. NUNCA manipule el panel de control, la puerta, las juntas o cualquier otra pieza del horno.

22. NO obstruya los respiraderos/filtros o salida de vapor.

23. NUNCA cuelgue paños o trapos en ninguna parte del horno.

24. Si las juntas de la puerta están dañadas, el horno debe ser reparado por un agente de servicio aprobado.

25. Si el cable de alimentación está dañado de cualquier manera DEBE ser reemplazado por un agente de servicio aprobado.

26. Al manejar líquidos, comidas y contenedores calientes debe tener cuidado para evitar escaldaduras y quemaduras.

27. Al calentar líquidos utilizando el microondas solamente o la

función de combinación, se deben revolver los contenidos antes de calentar para evitar que hierva en erupción.

28. No se debe calentar en este dispositivo ni biberones ni tarros de comida para bebés.

29. Nunca utilice el horno para calentar alcohol p. ej. brandy, ron etc. Las comidas que contienen alcohol tienen más probabilidades de incendiarse si se calientan en exceso, tenga precaución y no deje el horno desatendido.

30. Nunca intente freír en abundante aceite en el horno.

31. El dispositivo no está diseñado para que sea utilizado por bebés, niños o personas enfermas sin supervisión.

32. Los bebés y los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no juegan con el dispositivo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES A SEGUIR

1. Lea este manual antes de utilizar su horno.
2. Como sucede con todos sus dispositivos eléctricos, es recomendable inspeccionar las conexiones eléctricas al menos una vez al año.
3. Debe limpiarse con frecuencia el interior del horno y las juntas de la puerta, siguiendo las instrucciones que se describen en la sección de limpieza; el no hacerlo podría dar como resultado posible una situación peligrosa.
4. Desconecte el horno al final de todas las sesiones de cocinado del día.
5. No se debe utilizar el horno para secar mantelería.
6. Como sucede con cualquier dispositivo de cocina, se debe prestar atención para evitar la combustión de los artículos que se encuentran dentro del horno.
7. La comida en contenedores de plástico o de papel combustible se debe transferir a contenedores aptos para microondas/horno para evitar la posibilidad de que se incendien.
8. Se debe desenvolver los artículos cuando se utilicen las funciones de convección y de combinación.
9. Los huevos con cáscara y los huevos cocidos enteros no se deben calentar en el horno ya que pueden explotar.
10. Es necesario pinchar la comida que tenga piel, p. ej. patatas, manzanas, salchichas etc. antes de calentarla.
11. No se debe calentar la comida en un contenedor completamente cerrado ya que la acumulación de vapor puede hacer que explote.
12. Se debe retirar el exceso de grasa durante el 'asado' y antes de levantar contenedores pesados del horno.
13. Si un cristal se rompe o se hace añicos dentro del horno, asegúrese de que la comida esté totalmente libre de partículas de cristal. Si tiene dudas, deseche la comida que estaba en el horno en el momento de la rotura.
14. NO intente hacer funcionar el horno con un objeto atrapado en la puerta, que hace que no se cierre bien o con una puerta, bisagra, cierre o superficie de sellado dañada o sin comida en el horno.

Si se aprecia humo:

- Apagar
- Aislar del suministro eléctrico
- Mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama

UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

Se deben comprobar las instrucciones del fabricante para determinar la idoneidad de contenedores o utensilios concretos utilizando cada una de las funciones de cocinado. El siguiente gráfico proporciona unas directrices generales:

Contenedores resistentes al calor		
Vidrio templado Cerámica esmaltada Loza (porcelana/vajilla/porcelana china etc.)	✓ ✓ ✓	No utilice artículos con decoraciones metálicas.
Bandejas metálicas y de papel de aluminio		
Bandejas metálicas NO UTILICE NINGÚN OTRO CONTENEDOR DE METAL O DE PAPEL DE ALUMINIO	✓	Las bandejas metálicas solamente se pueden utilizar cuando se colocan en la REJILLA ESMALTADA en la cavidad del horno.
Contenedores de plástico		
Contenedores de plástico para uso común y para microondas	✓	(hasta ciertas temperaturas) ahora disponibles. Compruebe las instrucciones del fabricante antes del uso.
Desechables		
NO UTILIZAR Combustibles (papel/cartón etc.)	✗	
Otros utensilios		
Cierres Cubertería Sondas de temperatura	✗ ✗ ✗	No se debe dejar ningún utensilio de cocina en la comida mientras se está cocinando en el horno.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

1 INTERRUPTOR ON/OFF

Cuando se enciende (ON) la pantalla easyToUCH ilumina los controles del horno. Tenga en cuenta que al apagarlo (OFF) no se aísla el horno del suministro eléctrico.

2 PANEL DE CONTROL DE LA PANTALLA easyToUCH

Consulte 'FUNCIONAMIENTO Y CONTROLES' para obtener más detalles.

3 PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Situada en el panel trasero del horno especifica el número de serie, tipo de modelo y especificaciones eléctricas.

4 MenuConnect

Una toma USB situada bajo el logotipo de Merrychef permite realizar cambios a los programas almacenados en el horno (Consulte la sección "USB MenuConnect", "Funcionamiento y controles" para obtener detalles de cómo actualizar los programas del horno).

5 SALIDAS DE AIRE

El aire utilizado para enfriar los componentes internos y el vapor de la cavidad escapa por los respiraderos de salida de aire situados en la parte posterior del horno y el panel lateral en el modelo e5. Las salidas de aire deben mantenerse sin obstrucciones y no permiten que la energía microondas se escape al entorno.

6 FILTRO DE ENTRADA DE AIRE

El filtro de aire situado en la parte frontal inferior del horno es parte del sistema de ventilación y debe mantenerse sin obstrucciones y debe limpiarse a diario según se indica en 'Limpieza y mantenimiento'. Tenga en cuenta que el horno no funcionará sin un filtro de aire.

7 MANILLA DE LA PUERTA

Es una barra rígida de la que se tira hacia abajo alejándola del horno para abrirlo.

8 PUERTA DEL HORNO

Se trata de una barrera de energía hecha con precisión con tres enclavamientos de seguridad microondas. Hay que mantener la puerta limpia (consulte 'LIMPIEZA') y NO se debe utilizar para sujetar objetos pesados.

9 JUNTAS DE LA PUERTA

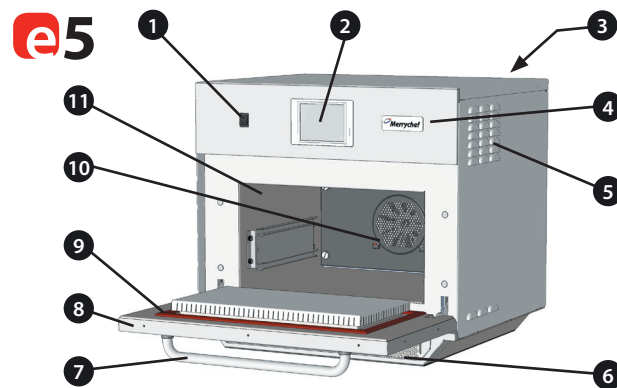
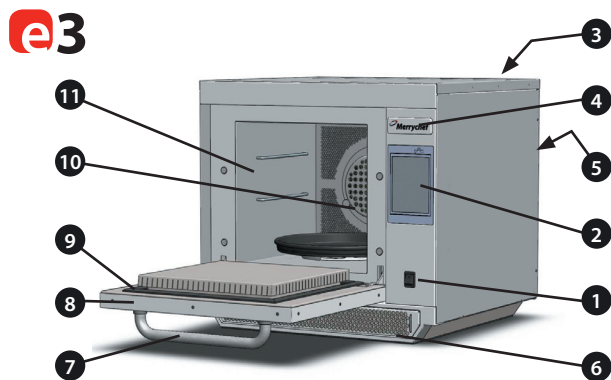
Aseguran que haya un cierre hermético alrededor de la puerta. Deben mantenerse limpias y deben comprobarse con regularidad si tienen signos de daños. A la primera señal de daño un agente de servicio aprobado Merrychef debe reemplazarlas.

10 VENTILADOR DE CONVECCIÓN, FILTRO DE GRASA Y CONVERTIDOR CATALÍTICO (según modelo)

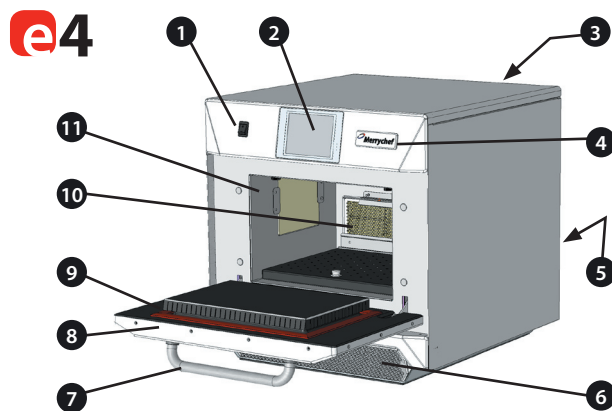
La rejilla de filtro de grasa metálica que cubre el ventilador de convección debe mantenerse limpia. Debe prestarse especial cuidado a la hora de limpiar esta zona del horno teniendo en cuenta los distintos requisitos del horno que aparecen en 'Limpieza y mantenimiento' en este manual.

11 CAVIDAD DEL HORNO

La cavidad del horno está fabricada con acero inoxidable y se debe mantener limpia siguiendo las instrucciones de limpieza de la sección 'Limpieza y mantenimiento' de este manual.



DETALLES DEL PRODUCTO



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones

DETALLES DEL PRODUCTO

Descripción	Unidad	e3	e4	e5
Controles de la pantalla táctil	programas	1024	1024	1024
Temperatura ambiente de funcionamiento	°C	<40	<40	<40
Al x An x Prof externas	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Al x An x Prof externas	pulgadas	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Al x An x Prof internas	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Al x An x Prof internas	pulgadas	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Cámara de cocinado	l (pulgadas cúbicas)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Salida de potencia microondas	Vatios	700/1000	1500	1400
Salida de potencia convección	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Alimentación	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Alimentación	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Peso neto del horno sin embalar	Kg (lbs)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Nivel de presión del sonido	dB (A)	<70	<70	<70
Apilado (con kit)	horno	0	1	0

Declaración de conformidad CE

Fabricante

1) Merrychef Limited Station Road West Ash Vale Aldershot Hampshire GU12 5XA Reino Unido	2) Viscount Catering Limited Provincial Park Nether Lane Ecclesfield Sheffield S35 9ZX Reino Unido
--	--

Detalles de los equipos

Números de modelo genéricos eikon e3, eikon e4, eikon e5

Descripción Horno de microondas combinación comercial

Declaración de conformidad con directivas y normas

Por este medio el fabricante declara que sus hornos de microondas combinación comerciales que se listan arriba cumplen con las siguientes directivas y normas.

Cumplimiento con directivas

Los hornos de microondas combinación comerciales cumplen con las estipulaciones relevantes de las siguientes directivas europeas

EMC 2004/108/CE (directiva sobre compatibilidad electromagnética)

LVD 2006/95/CE (directiva de baja tensión)

RoHS 2002/95/CE (restricción en el uso de ciertas sustancias peligrosas)

MD 2006/42/CE (directiva sobre maquinaria)

Normas armonizadas aplicadas

Los hornos de microondas combinación comerciales cumplen con los requisitos relevantes de las siguientes normas europeas.

- EN 60335-2-90: 2006
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 incluyendo A2:2008 de acuerdo con los requisitos de la categoría IV
- Descargas electrostáticas IEC 61000-4-2:1995
- Interferencias RF de radiación IEC 61000-4-3:1996
- Modo común de transitorios rápidos, puerto CA IEC 61000-4-4:1995
- Sobretensión de la red, puerto CA IEC 61000-4-5:1995
- Intensidad RF, modo común, puerto CA IEC 61000-4-6:1996
- Caldas e interrupción de la tensión de la red IEC 61000-4-11:1994
- EN 55011:2007 Clasificación: Clase A, Grupo 2 IEC 61000-3-11:2000
- Tensión de perturbación de la terminal de la red Tabla 2a
- Perturbación de radiación, campo magnético* Tabla 5a
- Perturbación de radiación, campo eléctrico Tabla 5a
- Perturbación de radiación, campo eléctrico* Tablas 6, 7 y 8
- AS/NZS CISPR 11 CISPR 11:2003:A1:2004
- Perturbación de radiación CISPR 11:2003:A1:2004
- Perturbación por conducción CISPR 11:2003:A1:2004

Gestión de la calidad y medioambiental

Merrychef Limited y Viscount Catering emplean un sistema de gestión de la calidad certificado de acuerdo con EN ISO 9001:2008 y Viscount Catering emplea un sistema de gestión medioambiental certificado de acuerdo con EN ISO 14001

Número de serie (placa de datos):

Número de serie: MM AA LUGAR SERIE

p. ej. 06 10 2070 12345 (0610207012345)

Horno fabricado en junio de 2010 en Sheffield (Reino Unido), número de producción 12345.

Número de modelo: MODELO CONVECCIÓN MICROONDAS TENSIÓN HERCIOS CONDUCTOR CONECTOR COMUNICACIÓN VERSIÓN CLIENTE/ACCESORIO PAÍS

p. ej. e4C S V 30 5 H E U 1 GM EU (e4CSV305HEU1GMEU)

modelo e4C, 3200 W, 1500 W, 230 V, 50 Hz, L+N+E (4 mm EU), conector de 3 clavijas, USB, 1, mercado general, europeo.

Cumplimientos:

Directivas UE

EMC 2004/108/CE (directiva sobre compatibilidad electromagnética)

LVD 2006/95/CE (directiva de baja tensión)

RoHS 2002/95/CE (restricción en el uso de ciertas sustancias peligrosas)

MD 2006/42/CE (directiva sobre maquinaria)



INSTALACIÓN

UBICACIÓN Y COLOCACIÓN DEL HORNO

Elija un lugar alejado de fuentes de calor.

NO lo coloque de manera que se atraiga aire caliente de freidoras, parrillas, planchas, etc.

Se debe instalar una barrera de calor a la altura del horno si este se coloca al lado de un quemador, estufa o cocina.

Coloque el horno en una superficie plana permanente que no resbale ni sea inflamable y que esté NIVELADA, sea ESTABLE y lo suficientemente RESISTENTE para el horno y sus contenidos.

Deje un espacio libre mínimo (A) de 50 mm alrededor del horno para que el aire caliente pueda escapar.

Deje suficiente espacio libre (B) delante del horno para que la puerta se pueda abrir completamente.

La toma de aire está ubicada en la parte frontal inferior del horno (1) y es importante que el flujo de aire sea tan fresco como sea posible y que no esté precalentado por otros dispositivos como quemadores, estufas, cocinas, freidoras, parrillas y planchas ya que se deteriorará la vida y el rendimiento del horno.

No coloque etiquetas/pegatinas en el horno excepto las aplicadas o aprobadas por el fabricante.



El horno no funcionará sin que el FILTRO DE AIRE este colocado correctamente.

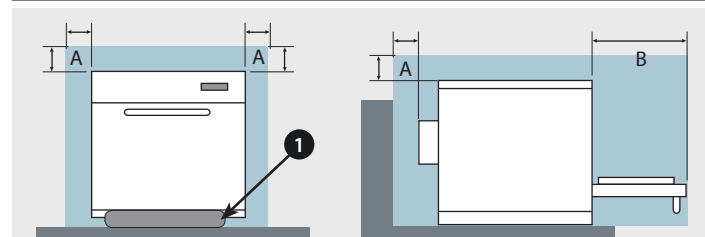


¡PELIGRO!
ESTE APARATO DEBE TENER CONEXIÓN A TIERRA.
SI NO LA TIENE PUEDE CAUSAR DESCARGAS
ELÉCTRICAS Y LA MUERTE.

El horno debe estar conectado a un suministro eléctrico separado instalado por un electricista cualificado y aprobado.

Se debe colocar en cada horno instalado un seccionador dimensionado adecuadamente con un hueco de contacto de 3 mm en todos los polos.

Si tiene alguna duda sobre su alimentación eléctrica, consulte a un electricista cualificado.



MANEJO Y ALMACENAMIENTO:

Al mover un horno respete siempre los requisitos nacionales y locales para el levantamiento y movimiento de objetos pesados. No utilice la manilla de la puerta del horno para levantarlo.

Cuando no esté en uso, desconecte eléctricamente el horno y almacénelo de manera segura en un lugar seco y fresco, sin apilar hornos.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO: HORNO QUICK SERVICE

ARRANQUE

1. Encienda el horno;

Realice todas las comprobaciones de seguridad pertinentes y asegúrese de que el horno esté limpio y vacío antes de pulsar el interruptor para activar el horno.

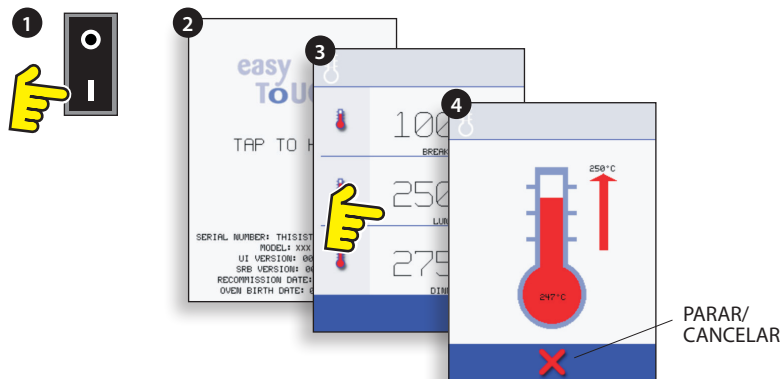
2. La pantalla easyToUCH se ilumina mostrando brevemente el número de serie y los datos del horno. Toque ligeramente la pantalla una vez para congelarla, vuelva a tocarla para continuar.

3. Cuando el horno se ha ajustado con dos o más temperaturas de precalentamiento se muestra la opción.

Las flechas de desplazamiento en la parte inferior de la pantalla indican que hay más opciones de temperatura que no se muestran en la pantalla. Si fuese necesario utilice las flechas de desplazamiento y a continuación seleccionar la temperatura necesaria para comenzar a precalentar el horno.

4. Durante el precalentamiento la pantalla muestra el progreso según se va calentando el horno hasta la temperatura ajustada. (Para que el horno deje de calentarse toque el símbolo rojo 'X')

5. El horno está listo para utilizarse cuando se muestra 'COOKBOOK' [LIBRO DE COCINA].



5 PANTALLA COOKBOOK

MUESTRA TODOS LOS PROGRAMAS DE COCINADO (Opcional)

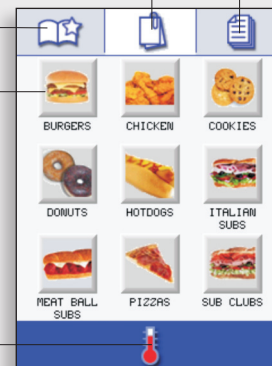
MUESTRA LOS GRUPOS DE PROGRAMAS

FAVORITOS (Opcional)

GRUPO DE PROGRAMAS

Cada grupo contiene un conjunto de programas de cocinado.

CAMBIAR LA TEMPERATURA DEL HORNO (Opcional)



UTILIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCINADO



Tomando todas las precauciones necesarias para asegurar que no se quema, abra la puerta del horno para colocar la comida dentro del horno caliente y cierre la puerta.

1. Seleccione un grupo de programas, por ejemplo, 'BURGERS' [HAMBURGUESAS] para mostrar los programas de cocinado individuales.

2. Seleccione un programa de cocinado para que comience, por ejemplo 2 BURGERS [2 HAMBURGUESAS].

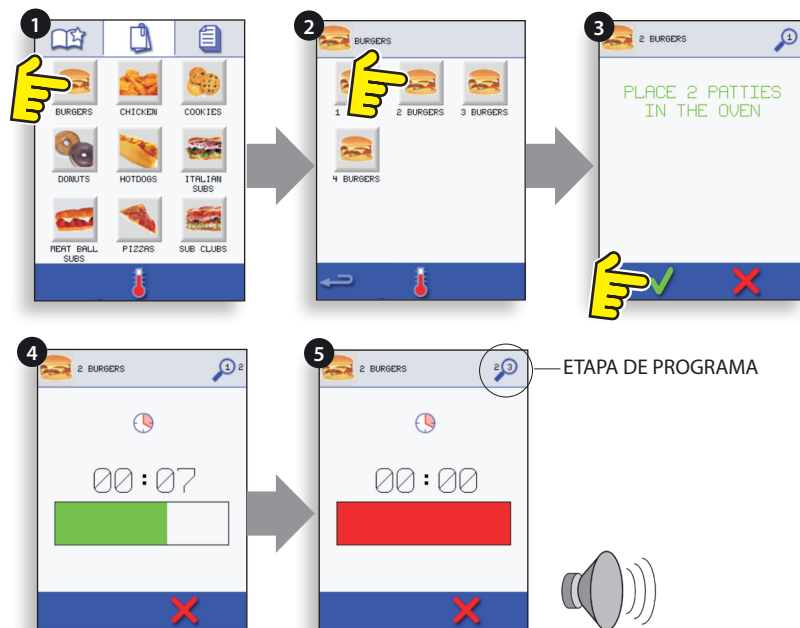
3. Siga las instrucciones si se muestran en pantalla.

4. Toque la marca de verificación verde para cocinar.

El tiempo de cocinado hace una cuenta atrás para cada etapa del programa.

5. Cuando termina el programa se muestra una barra roja normalmente con un sonido - abra la puerta o toque la 'X' roja para volver al programa de cocinado.

Tenga en cuenta que al abrir la puerta del horno durante el cocinado detiene el programa de cocinado y muestra una advertencia. Al cerrar la puerta el usuario puede continuar o cancelar el programa.

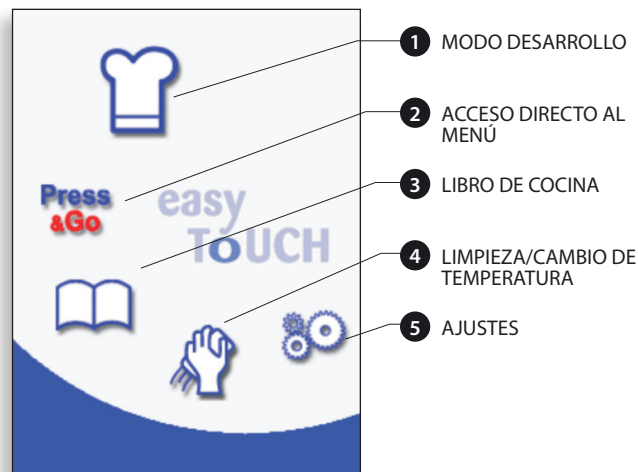


GUÍA DE FUNCIONAMIENTO: HORNO FULL SERVICE

MENÚ PRINCIPAL easyToUCH Y PANTALLA DEL TECLADO

PANTALLA DEL MENÚ PRINCIPAL:

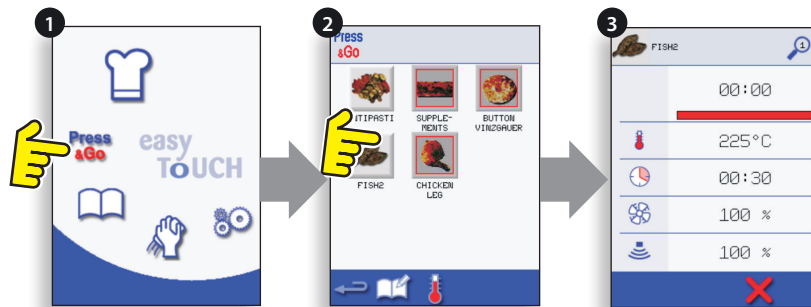
1. MODO DE DESARROLLO permite desarrollar programas de cocinado multietapa y almacenarlos bajo un nombre y un símbolo para volver a utilizarlos.
2. PULSAR Y LISTO permite un acceso rápido para utilizar los programas de cocinado que ya están almacenados.
3. LIBRO DE COCINA contiene los programas de cocinado del horno. Muestra Favoritos, Grupos de programas de cocinado y un listado completo de todos los programas de cocinado disponibles.
4. LIMPIEZA/CAMBIO DE TEMPERATURA permite cambiar la temperatura del horno y que el horno se prepare para la limpieza con recordatorios como ayuda durante el proceso de limpieza.
5. AJUSTES se utiliza para controlar los ajustes y funciones del horno incluyendo la hora y el idioma, la carga de programas de cocinado y para fines de servicio y mantenimiento.
6. PANTALLA DE TECLADO se utiliza para introducir una contraseña autorizada y datos para los programas y puede restringir el acceso del operario a algunas funciones.



PRESS & GO [PULSAR Y LISTO]

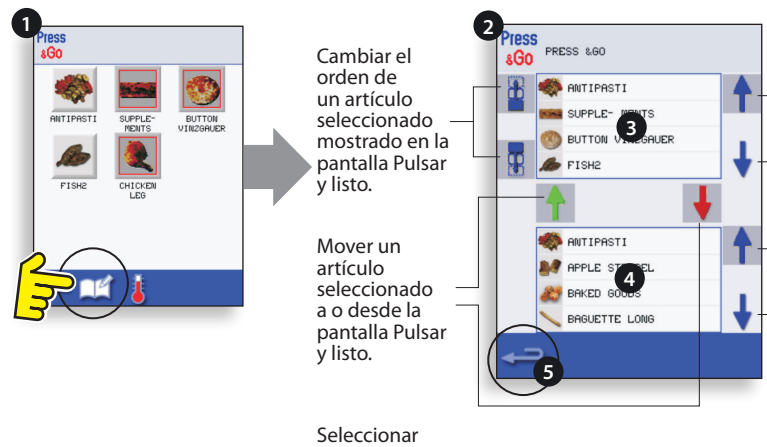
Ejecución de un programa de cocinado desde el menú PULSAR Y LISTO.

1. Seleccione PULSAR Y LISTO en la pantalla del menú principal.
2. Seleccione el elemento que va a cocinar.
3. La pantalla muestra la temperatura, tiempo de cocción, potencia microondas y velocidad del ventilador mientras el temporizador realiza una cuenta atrás. La barra del temporizador se vuelve roja para indicar que el ciclo de cocinado ha terminado.



Elección de qué programas de cocinado se muestran en el menú PULSAR Y LISTO.

1. Después de seleccionar PULSAR Y LISTO de la pantalla del menú principal, seleccione el símbolo EDITAR.
2. Se muestran dos listas, los elementos del menú PULSAR Y LISTO se muestran en la lista superior y la lista inferior muestra otros elementos de menú que están disponibles. Se puede desplazar hacia arriba y abajo por ambas listas utilizando las flechas del extremo derecho.
3. Seleccione un elemento, a continuación elija si cambia su orden dentro del menú o mandarlo a la lista inferior.
4. Seleccione un elemento para moverlo a la lista superior, haciendo que esté disponible en el menú PULSAR Y LISTO.
5. Seleccione la tecla de retorno para volver a la pantalla de menú cuando termine.



Cambiar el orden de un artículo seleccionado mostrado en la pantalla Pulsar y listo.

Mover un artículo seleccionado a o desde la pantalla Pulsar y listo.

Seleccionar para desplazarse por una lista arriba y abajo.

UTILIZACIÓN DE UN PROGRAMA DEL LIBRO



ADVERTENCIA: ASEGÚRESE DE QUE HAYA UN PRODUCTO DE COMIDA EN EL HORNO ANTES DE COMENZAR UN PROGRAMA DE COCINADO.

DE COCINA

Para encontrar el programa deseado en el libro de cocina.

1. Seleccione LIBRO DE COCINA en la pantalla del menú principal.
2. Seleccione el símbolo TODOS LOS MENÚS.
3. Utilice las flechas de desplazamiento arriba/abajo para encontrar el programa.

TENGA EN CUENTA QUE: Si una imagen tiene una línea roja alrededor del horno está ajustado demasiado alto o demasiado bajo para esa receta. Consulte 'CAMBIO DE LA TEMPERATURA DEL HORNO'.

Tomando todas las precauciones necesarias para asegurar que no se quema, coloque la comida en la cavidad del horno caliente y cierre la puerta.

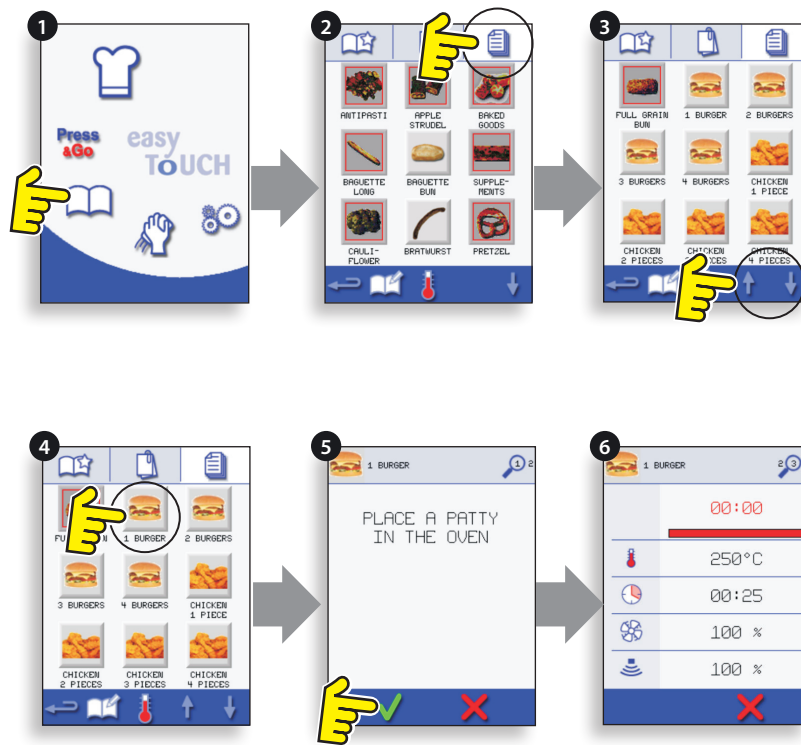


ADVERTENCIA: PELIGRO DE SUPERFICIE CALIENTE

4. Seleccione el programa de cocinado deseado para empezar a cocinar.

Por ejemplo, 1 HAMBURGUESA.

5. El programa arranca inmediatamente mostrando



una temporizador con una cuenta atrás o se muestra una instrucción primero; siga las instrucciones en etapas y a continuación seleccione OK para comenzar a cocinar. Si la puerta del horno no se abre en 30 segundos aparece un mensaje de advertencia.

6. El temporizador de cocinado cuenta hasta cero y produce un sonido para indicar que es necesaria la acción de un operario al final de una etapa de cocinado o el final de un programa de cocinado.

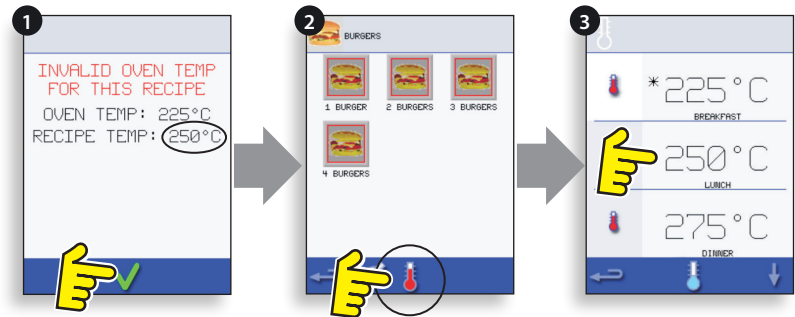
Cuando el programa de cocina haya terminado, al abrir la puerta del horno para retirar la comida devuelve la pantalla a la pantalla LIBRO DE COCINA.

Tenga en cuenta que al abrir la puerta del horno durante el cocinado se detiene el programa de cocinado y se muestra una advertencia. Al cerrar la puerta se permite que el usuario pueda continuar o cancelar el programa de cocinado.

Para comprobar la temperatura del horno al cocinar, toque ligeramente la temperatura que se muestra, se muestra la temperatura de la cavidad con un asterisco.

CAMBIO DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

1. Tome nota de la temperatura necesaria para la receta y seleccione OK.
2. Seleccione el símbolo de temperatura.
3. Un asterisco al lado del número indica la temperatura actual del horno, seleccione la temperatura requerida para la receta. Cuando el horno esté a la temperatura necesaria continúe seleccionando del LIBRO DE COCINA en la etapa 1.

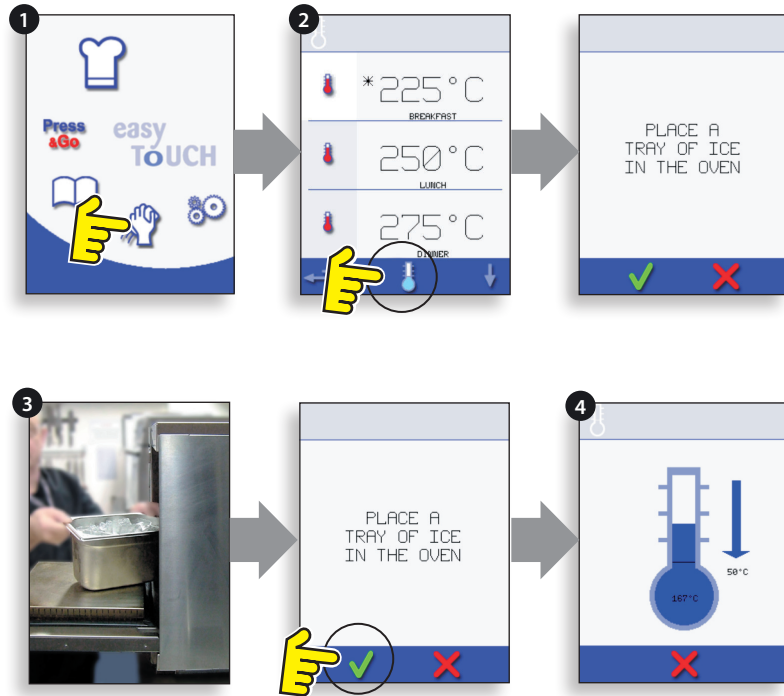


ENFRIADO DEL HORNO ANTES DE SU LIMPIEZA

Enfriado del horno

IMPORTANTE: es necesario enfriar el horno antes de realizar los procesos de limpieza.

1. En modo Full Serve, seleccione el símbolo de LIMPIEZA del menú principal.
2. En el modo Full o Quick Serve, seleccione el símbolo del termómetro azul para desactivar el calentamiento y comenzar el ciclo de enfriado.
3. Tomando todas las precauciones necesarias coloque un contenedor con el hielo adecuado en la cavidad caliente del horno. Seleccione el símbolo OK para seguir.
4. Se muestra el progreso del enfriado y dura aproximadamente 30 minutos.
5. El horno ya está listo para la limpieza. Seleccione OK en la pantalla después de completar cada fase.



Preparación para limpiar el horno

Para que el horno funcione a su mejor eficiencia, la cavidad, la puerta, el filtro de aire y el filtro de grasa deben estar limpios.

Una rutina de limpieza diaria asegurará que cumple todas las normas de higiene necesarias y ayudará a mantener y prolongar la eficiencia de su horno.

Equipo necesario (no provisto):

Limpiador para horno de marca comercial no cáustico, guantes resistentes al calor, guantes de goma protectores, estropajo de nylon no abrasivo, toallita limpiadora y paños, protección para los ojos y mascarilla (opcional).

PRECAUCIÓN: LLEVE GANTES DE GOMA PROTECTORES CUANDO LIMPIE EL HORNO.

NUNCA utilice herramientas afiladas o abrasivos fuertes en ninguna parte del horno.



ADVERTENCIA: NO UTILICE LIMPIADORES CÁUSTICOS EN NINGUNA ZONA DEL HORNO O DE LA CAVIDAD DEL HORNO YA QUE CAUSARÁ DAÑOS PERMANENTES EN LOS CONVERTIDORES CATALÍTICOS

Complete el procedimiento de ENFRIADO y deje que el horno y los accesorios se enfríen antes de comenzar la limpieza.



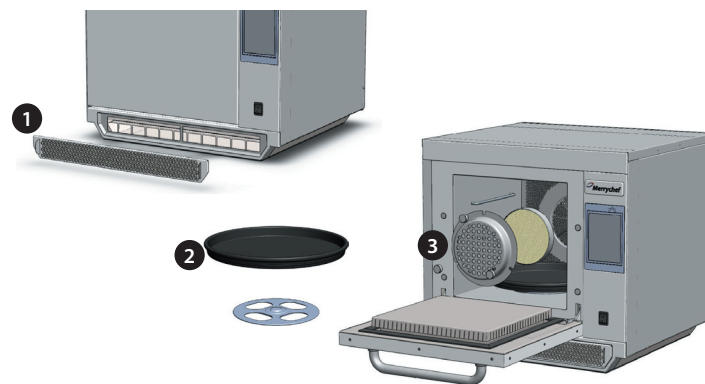
NO UTILICE HERRAMIENTAS

**INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA
horno frío e3****RETIRE Y LIMPIE las piezas del horno:**

1. Retire el filtro de aire de la base del horno.
2. Abra la puerta del horno y levante el plato giratorio.
3. Para hornos con un convertidor catalítico, abra la puerta del horno y abra los cierres para sacar el convertidor catalítico cuando sea necesario o al menos una vez al mes.

Lave todas las piezas en agua jabonosa templada. Aclárelas con un paño limpio y mucha agua templada limpia.

Séquelas utilizando otro paño limpio.



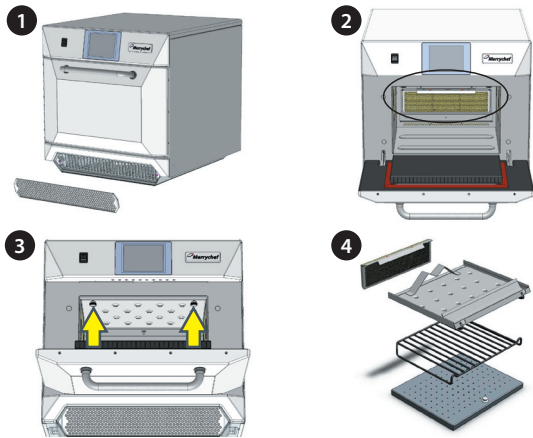
e4 INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA horno frío e4

RETIRE Y LIMPIE las piezas del horno:

1. Retire el filtro de aire de la base del horno.
2. Abra la puerta del horno, retire la rejilla, tire del asa del filtro de grasa hacia abajo y sáquelo.
3. Suelte los cierres que aseguran la placa del impactor superior.
4. Retire la placa del impactor superior y levante la placa del impactor inferior.

Lave todas las piezas en agua jabonosa templada. Aclárelas con un paño limpio y mucha agua templada limpia.

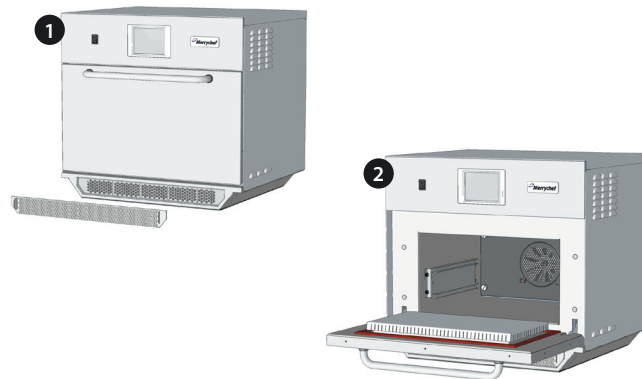
Séquelas utilizando otro paño limpio.



e5 INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA horno frío e5

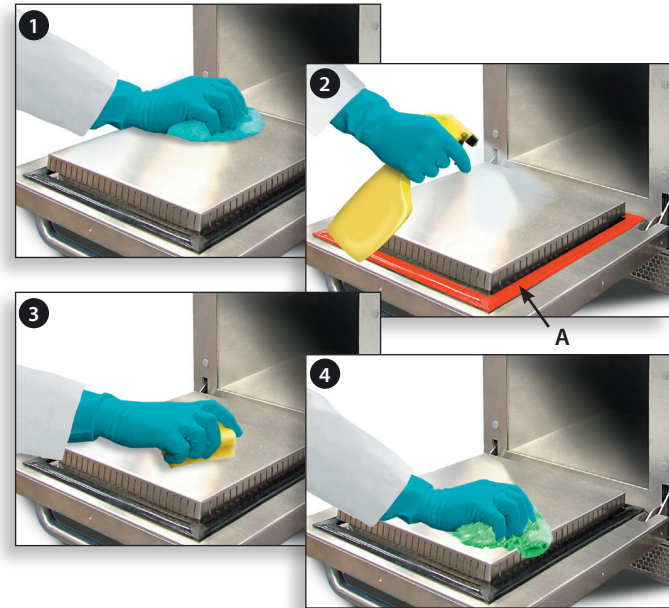
RETIRE Y LIMPIE las piezas del horno:

1. Retire el filtro de aire de la base del horno.
2. Abra la puerta del horno para sacar cualquier bandeja/rejilla. Lave todas las piezas en agua jabonosa templada. Aclárelas con un paño limpio y mucha agua templada limpia. Séquelas utilizando otro paño limpio.



LIMPIE EL HORNO:

1. Retire cualquier derrame con paños de papel desechables. Utilice un cepillo limpio seco para eliminar cualquier partícula de comida de entre el suelo del horno y el interior de la puerta frontal.
2. Lleve guantes de goma y gafas protectoras, pulverice con cuidado un limpiador de horno no cáustico de una marca comercial por todas las superficies internas del horno excepto por la junta de la puerta (A).
3. Para las zonas difíciles, deje empapar durante 10 minutos con la puerta del horno abierta.
4. Utilice un estropajo/esponja de nylon no abrasivo para limpiar la cavidad, el techo y el interior de la puerta. No restriegue la junta de la puerta ni utilice estropajos metálicos.
4. Aclárelo utilizando un paño limpio y mucha agua limpia y séquelo utilizando otro paño limpio o una toallita de papel. Vuelva a colocar todas las piezas del horno limpias.



NO UTILICE EL HORNO SIN UN FILTRO DE AIRE LIMPIO

Cierre la puerta del horno y limpie el exterior del horno con un paño húmedo.

APLIQUE PROTECTOR DE HORNO:

1. Aplicar solamente cuando el horno está limpio. Pulverice un protector de horno de marca comercial en una esponja.
2. Extienda el protector de horno ligeramente por todas las superficies internas del horno.
3. Extienda el protector de horno ligeramente por la superficie interna de la puerta del horno evitando la junta de la puerta.

Encienda el horno y precaliéntelo. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura de funcionamiento el protector del horno tardará 30 minutos en endurecerse.

Tenga en cuenta que el protector de horno se vuelve marrón claro cuando está duro.

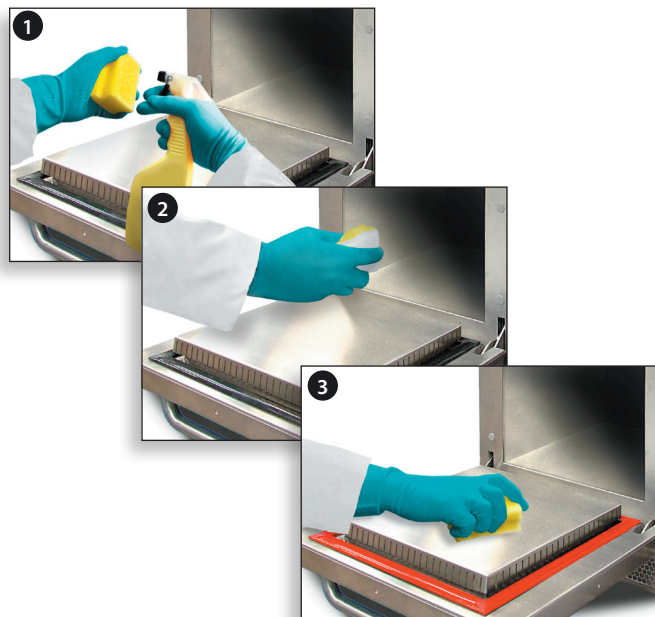


GRÁFICO DE BÚSQUEDA DE FALLOS

Aunque se realizan todos los esfuerzos posibles para asegurar que su horno continúe funcionando a un alto nivel, compruebe el gráfico para ver si el problema se puede resolver con facilidad antes de ponerse en contacto con su agente de servicio.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	REMEDIO
El horno no funciona y la pantalla está vacía	El horno no tiene alimentación	Compruebe si hay un corte de la alimentación. Compruebe que el seccionador esté ACTIVADO o que el horno esté conectado correctamente. Compruebe que el interruptor del horno esté ACTIVADO .
Algunos controles de la pantalla no funcionan	Acceso no autorizado	Póngase en contacto con el usuario autorizado.
Mensaje de error en la pantalla, puerta abierta	La puerta del horno no está cerrada	Retire cualquier restricción y cierre la puerta del horno.
Mensaje de error en la pantalla, falta el filtro de aire	Falta el filtro de aire o está colocado incorrectamente	Vuelva a colocar correctamente el filtro de aire.
El horno no cocina la comida correctamente	El horno no está limpio La comida no está a la temperatura correcta Se seleccionó un programa modificado o incorrecto La comida está envuelta La comida se retiró antes de tiempo	Limpie el horno (consulte la sección de Limpieza). Utilice el programa de cocinado correcto. Desenvuelva la comida para cocinarla sin microondas. Compruebe que se han seguido correctamente todas las etapas de cocinado.
El horno no termina de cocinar	Puerta del horno abierta No hay un filtro de aire o está colocado incorrectamente Sobrecalentamiento del horno	Cierre la puerta del horno. Vuelva a colocar el filtro de aire. Deje que el horno se enfríe. Compruebe si hay y retire cualquier restricción en las salidas de aire.
La pantalla muestra un código de error	Mal funcionamiento del horno	Tome nota del código de error y póngase en contacto con el agente de servicio.

Correct disposal of this product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

 **Merrychef**[®]

Station Road West

Ash Vale, Aldershot

Hampshire GU12 5XA

Reino Unido

Tel.: +44 (0) 1252 371000

Fax: +44 (0) 1252 371007

Correo elect.: info@merrychef.com

www.merrychef.com

 **Manitowoc**

Merrychef se reserva el derecho de cambiar las especificaciones del producto sin previo aviso y no acepta responsabilidad por cualquier imprecisión, errores u omisiones contenidos en este documento.

INTRODUKTION

Disse typer ovn giver operatøren fleksibiliteten ved kombinationskogning med supplerende kontrol over ventilatorhastighed og mikrobølgestyrke.

Kombinationsmadlavning gør det muligt at opnå høj kvalitetsresultater på en brøkdél af den tid, der kræves ved konventionel madlavning, især ved bagning, bruning, stegning, grilning af retter.

Efter etablering kan præcise vejledninger for kombinations- eller konvektionsmadlavning af udvalgte emner programmeres i ovnens hukommelse, så de kan gentages hurtigt og akkurat. Der kan gemmes op til 1024 programmer, som enkelt kan genkaldes.

Flertrins programmering

Ovnstyringen giver endnu større fleksibilitet ved at gøre flertrins programmering mulig. Dette muliggør nøjagtigt de forhold, der kræves til indstilling af kvalitetsresultater for hver madtype.

Et enkelt madlavningsprogram kan have op til 6 etaper, hvor hver etape styres med sin egen tid, ventilatorhastighed og mikrobølgeindstillinger (afhængigt af model).



ADVARSEL:
DETTE ER ET KLASSE A PRODUKT. I ET HJEMMEMILJØ KAN DETTE PRODUKT SKABE RADIOSTØJ. I SÅ TILFÆLDE KAN BRUGEREN VÆRE NØDT TIL AT TRÆFFE PASSENDE FORANSTALTNINGER.



FORHOLDSREGLER TIL AT UNDGÅ MULIG EKSPONERING AF OVERDREVEN MIKROBØLGEENERGI

- a) Forsøg ikke at køre denne ovn med åben låge, da åben-låge drift kan resultere i skadelig eksponering af mikrobølgeenergi. Det er vigtigt ikke at overvinde eller pille ved sikkerhedsaflysninger.
- b) Placer ikke genstande mellem ovnforsiden og døren, eller lade smuds eller rengøringsrester samle sig på forseglingsoverflader.
- c) Arbejd ikke med ovnen, hvis den er beskadiget. Det er især vigtigt, at ovnlågen lukker ordentligt, og at der ikke er skader på (1) lågen (bøjlet) (2) hængsler og låse (itu eller løse) (3) lågeforselinger og forseglingsoverflader.
- d) Ovnens bør ikke justeres eller repareres af andre end faglærte servicepersonale.

Vejledningerne, der beskrives i denne vejledning, har til hensigt at sikre sikkerhed og lang levetid for din Merrychef ovn.

LÆS VENLIGST FØLGENDE SIKKERHEDSINSTRUKSER OMHYGGELIGT

INDHOLD

VIGTIG INFORMATION LÆS FØR ANVENDELSE

Brugere advares om, at vedligehold og reparation bør udføres af en af Merrychef autoriseret servicetekniker, der bruger originale Merrychef udskiftningsdele. Merrychef påtager sig ikke noget ansvar, hvad angår et produkt, der er blevet forkert installeret, justeret, betjent eller ikke vedligeholdt i overensstemmelse med nationale og lokale normer eller installationsinstrukser, der leveres med produktet, eller et produkt, der har et ulæseligt, manglende eller fjernet serienummer, eller som er blevet ændret eller repareret med uautoriserede dele eller af uautoriserede serviceteknikere. Der henvises til sidste side i dette hæfte for en liste over autoriserede serviceteknikere. Den information, der er indeholdt heri (incl. design og del specifikationer) kan blive erstattet og kan ændres uden varsel.

Den easyToUCH skærmdisplay, layout og ikoner vist heri er kun til vejledning og er ikke en nøjagtig repræsentation af dem, der leveres med ovnen.

Dette er kun en Kvik-start guide. Der henvises til relevante installations- og driftsvejledninger på www.merrychef.com for yderligere oplysninger.

INTRODUKTION	98
SIKKERHED & FORSKRIFTER	
VIGTIGE SIKKERHEDSVEJLEDNINGER	100
SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER, DER SKAL OVERHOLDES	102
EGNEDE MADLAVNINGSPROGRAMER	103
PRODUKTDETALJER	
HOVEDTRÆK	104
TEKNISKE SPECIFIKATIONER	106
Specifikationer	106
Serienummer (Ydelsesskilt):	107
Compliances:	107
INSTALLATION	108
PLACERING OG ANBRINGELSE AF OVNE	108
DRIFT & STYRING	
KVIK-START GUIDE: KVIK-SERVICE OVNE	109
OPSTART	109
ANVENDELSE AF MADLAVNINGSPROGRAM	110
DRIFTSGUIDE: FULD SERVICE OVNE	111
easyToUCH HOVEDMENU & TASTATURSKÆRM	111
TRYK & GO	112
BRUG AF KOGEBOGSPROGRAM	113
ÆNDRING AF OVNTEMPERATUR	114
RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE	
NEDKØLING AF OVNE FØR RENGØRING	115
Ovnnedkøling	115
Klargøring til ovnrensning	115
Kold ovn RENGØRINGSVEJLEDNING e3	116
Kold ovn RENGØRINGSVEJLEDNING e4	117
Kold ovn RENGØRINGSVEJLEDNING e5	117
FEJLFINDING	
FEJLFINDINGSSKEMA	120

VIGTIGE SIKKERHEDSVEJLEDNINGER

Når der anvendes elektriske apparater, bør grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger følges, inklusive følgende:

ADVARSEL For at reducere risikoen for forbrænding, stød, brand, personskade, eller påvirkning af for megen mikrobølgeenergi:

1. Læs alle vejledninger før apparatet tages i anvendelse.
2. Læs og følg de specifikke "FORHOLDSREGLER TIL AT UNDGÅ MULIG PÅVIRKNING AF FOR MEGEN MIKROBØLGEENERGI", som findes på Introduktions-siden.
3. Dette apparat skal forbindes til jord. Forbind kun til et korrekt jordet stik. Se "EL-INSTALLATION".
4. Installer eller placere kun dette apparat i overensstemmelse med de leverede installationsvejledninger.
5. Nogle produkter, såsom hele æg og forseglede beholdere - for eksempel lukkede krukker - kan eksplodere og bør ikke opvarmes i denne ovn.
6. Anvend kun dette apparat til dets anvendelsesformål som beskrevet i manualen. Anvend ikke korrosive kemikalier eller dampe i dette apparat. Denne type ovn er specielt designet til opvarmning, stegning eller tørring af mad. Den er ikke designet til industriel eller laboratorieanvendelse.
7. Dette apparat bør ikke anvendes af børn.
8. Arbejd ikke med dette apparat, hvis det har en beskadiget ledning eller stik, hvis det ikke arbejder korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget eller tabt.
9. Dette apparat bør kun serviceres af uddannet servicepersonale. Kontakt nærmeste autoriserede servicetjeneste for undersøgelse, reparation eller justering.

10 Dæk eller bloker ikke åbninger på apparatet, inklusive udluftningsrør/filtre og dampåbninger.

11 Opbevar ikke dette apparat udendørs. Anvend ikke dette produkt nær vand - for eksempel i nærheden af en køkkenvask, en våd kælders eller nær et svømmebassin, og lignende.

12. Neddyp ikke ledningen eller stikket i vand.

13. Hold ledningen borte fra opvarmede overflader.

14. Lad ikke ledningen hænge over kanten af et bord eller disk.

15. Enten:

i) Når låge- og ovnoverflader, der mødes, når lågen lukkes, rengøres, må der kun anvendes milde ikke-slibende sæber, eller rengøringsmidler, der applikeres med svamp eller en blød klud.

ii) Når der findes separate rengøringsvejledninger, se rengøringsvejledning for døroverflade.

16. For at reducere risikoen for brand i ovnrummet:

i) Overkog ikke maden. Overvåg omhyggeligt apparatet, hvis der placeres papir, plastik eller andre brændbare materialer i ovnen for at lette madlavningen.

ii) Fjern ståltrådslukker fra papir- eller plastikposer, før de placeres i ovnen.

iii) Hvis materialer i ovnen antændes, hold ovnlågen lukket, sluk for ovnen, og afbryd strømlinjen, eller luk for strømmen ved sikringen eller strømafbryderpanelet.

iv) Anvend ikke ovnrummet til opbevaringsformål. Efterlad ikke papirprodukter, madlavningsredskaber eller mad i ovnrummet, når det ikke er i brug.

17. Væsker såsom vand, kaffe eller te kan blive overophedet til op over kogepunktet, uden at man kan se, det koger. Synlige bobler eller kogen, når beholderen er fjernet fra mikrobølgeovnen, kan ikke altid ses. **DETTE KAN RESULTERE I MEGET VARME VÆSKER, DER PLUDSELIG KOGER OVER, NÅR BEHOLDEREN BEVÆGES, ELLER ET REDSKAB SÆTTES I VÆSKEN.**

18. Lad **ALDRIG** mikroovnen alene eller kombi-funktionen være tændt uden mad eller væske i ovnen, da dette kan resultere i overophedning og kan forårsage skade.

19. Aftag **ALDRIG** ovnens ydre kasse.

20. Fjern **ALDRIG** faste indvendige dele af ovnen.

21. Pål **ALDRIG** ved kontrolpanel, låge, tætning eller andre ovndelev.

22. Bloker **IKKE** udluftningen/filtrene eller dampafgangen.

23. Hæng **ALDRIG** viskestykker eller tøj på nogen del af ovnen.

24. Hvis dørtætningerne er beskadigede, skal ovnen repareres af en godkendt servicetekniker.

25. Hvis strømkablet er beskadiget på nogen måde, **SKAL** det udskiftes af en godkendt servicetekniker.

26. Vær omhyggelig, når der håndteres varme væsker, mad og beholdere, så skoldning og forbrænding undgås.

27. Når væsker opvarmes med mikrobølger alene eller kombinationsfunktionen, bør indholdet omrøres før opvarmning for at undgå kogesprøjt.

28. Sutteflasker og baby madglas bør ikke opvarmes i apparatet.

29. Anvend aldrig ovnen til at opvarme alkohol, f.eks. cognac, rom etc. Mad, der indeholder alkohol, antændes nemmere, hvis den overophedes, vær opmærksom og lad ikke ovnen uden opsyn.

30. Forsøg aldrig at friturestege i ovnen.

31. Apparatet bør ikke anvendes af unge børn eller svagelige personer uden opsyn.

32. Børn bør være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med apparatet.

GEM DISSE VEJLEDNINGER

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER, DER SKAL OVERHOLDES

1. Læs denne manual før ovnen tages i brug.
2. Som med alle elektriske apparater, er det klogt at få de elektriske forbindelser inspiceret mindst en gang om året.
3. Ovnrummet, dørtætningerne bør rengøres jævnlige. Vejledningerne, der er beskrevet i rengøringsafsnittet, bør følges. Undladelse kan resultere i farlige situationer.
4. Sluk for ovnen ved afslutningen af dagens madlavning.
5. Ovnen bør ikke anvendes til at tørre tøj i.
6. Som det gælder for alle køkkenapparater, skal der udvises omhu, så der ikke sker antændelse af emner inde i ovnen.
7. Mad i brændbar plastik eller papirbeholdere bør overføres til mikrobølge/ovnsikre beholdere for at undgå mulig antændelse.
8. Emner bør pakkes ud, når konvektions- og kombinationsfunktionerne anvendes.
9. Æg i skal og hele hårdkogte æg bør ikke opvarmes i en mikroovn, da de kan eksplodere.
10. Fødevarer med skind, f.eks. kartofler, æbler, pølser osv., bør hules før opvarmning.
11. Fødevarer bør ikke opvarmes i en helt tæt lukket beholder, da opbygningen af damp kan forårsage eksplosion af denne.
12. Overskydende fedt bør fjernes under 'stegning' og før tunge beholdere løftes ud af ovnen.
13. I tilfælde af glas, der går itu eller knuses i ovnen, bør man sørge for, at fødevarerne er fuldstændig fri for glaspartikler. I tvivlstilfælde kasseres den mad, der var i ovnen på brudtidspunktet.
14. Forsøg IKKE at bruge ovnen, hvis: Der er noget i klemme i lågen, lågen ikke lukker helt eller er lågen, hængsel, lås, tætningsoverfladen er beskadiget, eller hvis der ikke er mad i ovnen.

Hvis der kommer røg:

- Sluk
- Isolér den fra elforsyningen.
- Hold lågen lukket for at kvæle eventuelle flammer.

EGNEDE MADLAVNINGSREDSKABER

Fabrikantens vejledninger bør checkes for at bestemme hver enkelt beholder eller redskabs egnethed til de enkelte kogefunktioner. Følgende skema giver de generelle retningslinier:

Varmebestandige beholdere		
Hærdet glas Glaskeramik Stentøj (porcelæn, stentøj osv.)	✓ ✓ ✓	Anvend ikke elementer med metaldekoration.
Metal- og foliebakker		
Metalbakker ANVEND IKKE ANDRE METAL- ELLER FOLIEBEHOLDERE	✓	Metalbakker må kun anvendes, hvis de placeres på GLASSTATIVET i ovnrummet
Plastikbeholdere		
Dobbelte plastikbeholdere beregnet til ovn	✓	(op til visse temperaturer) kan nu fås. Se fabrikantens instruktioner før anvendelse
Engangsartikler		
ANVEND IKKE Brændbare artikler (papir, karton, osv.)	✗	
Andre redskaber		
Bindemærker Bestik Temperaturfølere	✗ ✗ ✗	Ingen køkkenredskaber bør efterlades i maden, mens den koger

HOVEDTRÆK

1 NETAFBRYDER

Når der er tændt, ON, oplyser easyToUCH skærmen ovnstyringen. Bemærk; At slukke for denne kontakt, OFF, frakobler ikke ovnen fra el-forsyningen.

2 easyToUCH SCREEN KONTROLPANEL

Se 'DRIFT & STYRING' for detaljer.

3 YDELSESSKILT

Findes på bagpanelet på ovnen. Det angiver serienummer, modeltype & elektriske specifikationer.

4 MenuConnect

Et USB-stik placeret under Merrychef logoet gør det muligt at ændre programmer, der er gemt i ovnen (se 'USB MenuConnect', Drift & Styling afsnittet, for detaljer om opdatering af ovnprogrammer).

5 LUFTUDTAG

Luft der anvendes til at køle indvendige komponenter og damp fra ovnrummet kommer ud gennem luftudtagene, der er placeret bag på ovnen og sidepanelet på e% modellen. Luftudtagene skal friholdes for spærring, og de vil ikke lade mikrobølgeenergi komme ud i omgivelserne.

6 LUFTINDTAGSFILTER

Luftfilteret, der er placeret nederst foran på ovnen, er en del af ventilationssystemet og skal friholdes for spærring og rengøres dagligt som beskrevet under 'Rengøring & Vedligeholdelse'. Bemærk, ovnen vil ikke fungere uden påsat luftfilter.

7 LÅGEHÅNDTAG

Dette er en stiv stang, som trækkes nedad og væk fra ovnen for at åbne.

8 OVNLÅGE

Denne er en præcisionslavet energispærre med tre mikrobølge sikkerhedsaflysninger. Lågen skal holdes ren (se 'RENGØRING') og må IKKE anvendes til at støtte tunge objekter.

9 LÅGEFORSEGLINGER

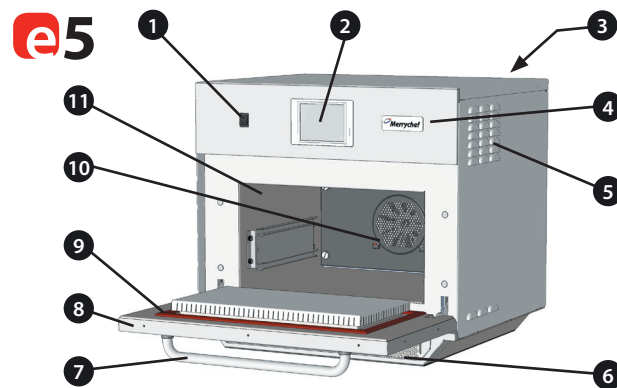
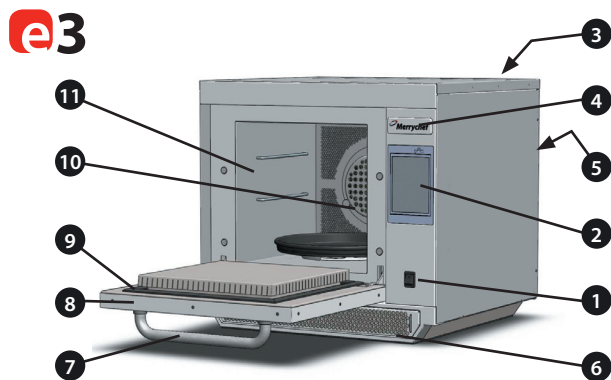
Disse sikrer en god tætning omkring lågen. De bør holdes rene og regelmæssigt undersøges for tegn på skade. Ved første tegn på slid, bør de udskiftes af en godkendt Merrychef servicetekniker.

10 KONVEKTIONSVENTILATOR, FEDTFILTER & KATALYSATOR (afhængigt af model)

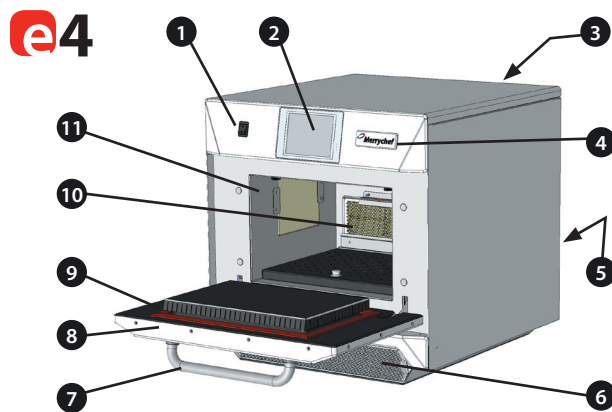
Metalfedtfiltteristen, der dækker ventilatoren, skal holdes ren og fri for madrester. Der skal udvises stor omhu, når dette område af ovnen rengøres, under iagttagelse af de ovnkrav, der er vist under 'Rengøring & Vedligeholdelse' i denne manual.

11 OVNRUM

Ovnrummet er udført i rustfrit stål og skal holdes ren ved at følge rengøringsvejledningerne i afsnittet 'Rengøring & Vedligeholdelse' i denne manual.



PRODUKTDETALJER



TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Specifikationer

Beskrivelse	Enhed	e3	e4	e5
Sensorskærmsstyring	Programmer	1024	1024	1024
Omgivende driftstemperatur	°C	<40	<40	<40
Udvendig HxBxD	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Udvendig HxBxD	tommer	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Indvendig HxBxD	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Indvendig HxBxD	tommer	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Madlavningsrum	L (cu.ins)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Mikrobølgeenergi ydelse	Watts	700/1000	1500	1400
Konvektionsenergi ydelse	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Strømforsyning	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Strømforsyning	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Udpakket ovnvægt netto	Kg (pund)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Lydtryksniveau	dB(A)	<70	<70	<70
Stabling (med udstyr)	ovn	0	1	0

EC Overensstemmelseserklæring

Fabrikant

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

Udstyrsdetaljer

Generiske modelnumre eikon e3, eikon e4, eikon e5

Beskrivelse Erhvervsmæssig kombinations mikroovn

Erklæring om overensstemmelse med direktiver og standarder

Fabrikanten erklærer herved, at deres ovenfor nævnte erhvervsmæssige kombinations mikroovne er i overensstemmelse med følgende direktiver og standarder.

Overensstemmelse med Direktiver

De erhvervsmæssige kombinations mikroovne er i overensstemmelse med relevante

bestemmelser i følgende Europadirektiver

EMC 2004/108/EC LVD 2006/95/EC RoHS 2002/95/EC MD 2006/42/EC

Anvendte harmoniserede standarder

De erhvervsmæssige kombinations mikroovne er i overensstemmelse med relevante krav i følgende Europadirektiver.

- EN 60335-2-90: 2006
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 inc A2:2008 i overensstemmelse med Kategori IV krav

Elektrostatisk udladning	IEC 61000-4-2:1995
RF Strålingsinterferens	IEC 61000-4-3:1996
Hurtig transient almen mode, AC del	IEC 61000-4-4:1995
Netspændings strømstød, AC del	IEC 61000-4-5:1995
RF strøm, almen mode, AC-del	IEC 61000-4-6:1996
Netspænding dyk & afbrydelser	IEC 61000-4-11:1994
Fluktuation	IEC 61000-3-11:2000
- EN 55011:2007 Klassifikation: Klasse A, Gruppe 2

Netterminal forstyrrelsesspænding	Tabel 2a
Strålingsforstyrrelse, magnetfelt*	Tabel 5a
Strålingsforstyrrelse, elektricitetsfelt	Tabel 5a
Strålingsforstyrrelse, elektricitetsfelt*	Tabel 6, 7 og 8
- AS/NZS CISPR 11

Strålingsforstyrrelse	CISPR 11:2003:A1:2004
Ledningsforstyrrelse	CISPR 11:2003:A1:2004

Kvalitet og miljøstyring

Merrychef Limited og Viscount Catering anvender et certificeret kvalitetsstyringssystem i overensstemmelse med EN ISO 9001:2008, og Viscount Catering anvender et certificeret miljøstyringssystem i overensstemmelse med EN ISO 14001

Serienummer (Ydelsesskilt):

Serienummer: MM ÅÅ STED SERIE

dvs. 06 10 2070 12345

(0610207012345)

Ovnen er fremstillet i juni 2010 i Sheffield (UK), produktionsnummer 12345.

Modelnummer: MODEL
KONVEKTIONS MIKROBØLGE
SPÆNDING HERTZ LEDNING STIK
KOMMUNIKATION VERSION KUNDE/
TILBEHØR LAND

dvs. e4C S V 30 5 H E U 1 GM EU
(e4CSV305HEU1GMEU)

model e4C, 3200W, 1500W, 230V,
50Hz, L+N+E(4 mm EU), 3-benet
stik, USB, 1, Generelt marked,
Europæisk.

Compliances:

EU Direktiver

EMC 2004/108/EC

LVD 2006/95/EC

RoHS 2002/95/EC

MD 2006/42/EC



INSTALLATION

PLACERING OG ANBRINGELSE AF OVNE

Vælg et sted i en god afstand fra større varmekilder.

Anbring den IKKE, så varm luft trækkes ind fra friturekogere, grill, pander, osv.

En varmeafskærmning til ovns højde skal monteres, hvis placeret ved siden af et komfur, ovn eller måleområde.

Placer ovnen på en permanent skridsikker/ubrændbar flad overflade, som er VANDRET, STABIL og STÆRK nok til ovnen og dens indhold.

Tillad et minimumsfritrum (A) på 2 tommer(50 mm) omkring ovnen, så den varme luft kan komme væk.

Tillad tilstrækkeligt fritrum (B) foran ovnen, så lågen kan åbnes helt.

Luftindtaget er placeret nederst på forsiden af ovnen (1), og det er vigtigt, at luftstrømmen er så kold som muligt og ikke forvarmet af andre apparater såsom brændere, brændeovne, komfurer, stegemaskiner, grill og pander, da dette vil forringe ovns levetid og ydelse.

Sæt ikke labels/mærkater på ovnen, udover dem, der er påsat eller godkendt af fabrikanten.



Ovnen kan ikke fungere uden det korrekt placeret LUFTFILTER.



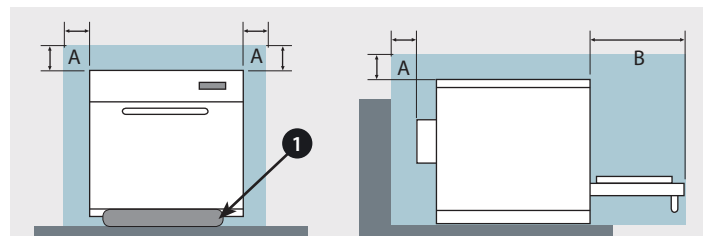
FARE!

DETTE APPARAT SKAL JORDES. MANGEL PÅ DETTE KAN RESULTERE I ELEKTRISK CHOK OG DØD.

Ovnen skal tilsluttes separat elforsyning, der er installeret af en faglært og godkendt elektriker.

En ledningsadskiller af passende klasse med en 3 mm kontaktafstand på alle poler bør monteres for hver ovn, der installeres.

Hvis du er i tvivl om din el-forsyning, bør du søge råd hos en uddannet elektriker.



HÅNTERING & OPBEVARING:

Når en ovn skal flyttes, skal nationale og lokale krav til løft og flytning af tunge genstande altid overholdes og følges. Løft aldrig ovnen i lågehåndtaget.

Når den ikke er i brug, afbrydes ovnen elektrisk og opbevares sikkert på et tørt køligt sted. Sæt ikke ovne oven på hinanden.

KVIK-START GUIDE: KVIK-SERVICE OVN

OPSTART

1. Tænd for ovnen;

Udfør alle relevante sikkerhedschecks og sørg for, at ovnen er ren og tom, før der trykkes på kontakten for at aktivere ovnen.

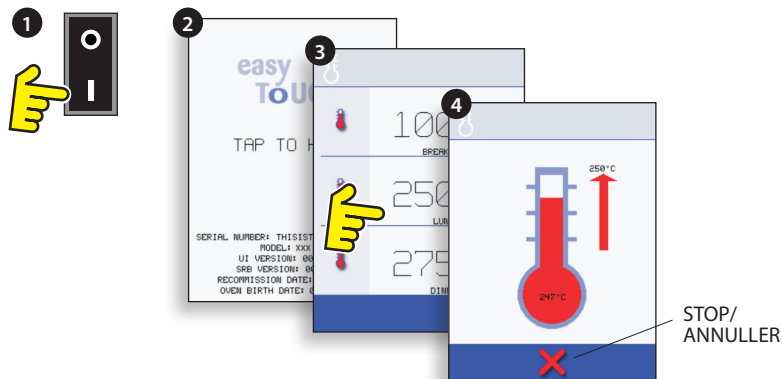
2. easyToUCH skærmen tændes, og displayet viser kort serienummer og ovndata. Prik let på skærmen en gang for at fryse displayet, prik igen for at fortsætte.

3. Når ovnen er sat op med to eller flere forvarmningstemperaturer, vises valgmulighederne.

Rullepilene i bunden af skærmen angiver, at der er flere temperaturmuligheder, end vist på skærmen, hvis nødvendigt anvendes rullepilene, og vælg derefter den ønskede temperatur for at forvarme ovnen.

4. Under forvarmning viser displayet fremskridtet, efterhånden som ovnen varmer op til den indstillede temperatur. (For at stoppe ovnopvarmningen trykkes på det røde 'X' symbol).

5. Ovnen er klar til brug, når 'KOGEBOG' vises.



5 KOGEBOG DISPLAY

VISER ALLE MADLAVNINGSPROGRAMMER (Valgfri)

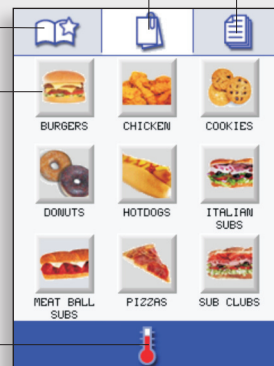
VISER SHOWS

FAVORITTER (Valgfri)

PROGRAMGRUPPE

Hver gruppe indeholder en samling af madlavningsprogrammer.

ÆNDRING AF OVNTEMPERATUR (Valgfri)



DRIFT & STYRING

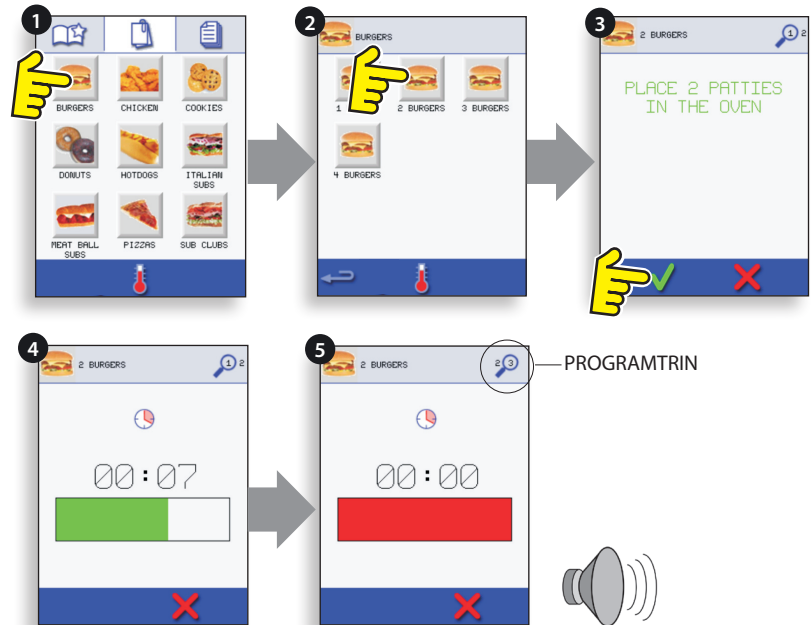
ANVENDELSE AF MADLAVNINGSPROGRAM



Træf alle nødvendige foranstaltninger for at sikre, at du ikke brænder dig, åbn lågen for at placere maden i den varme ovn og luk lågen.

1. Vælg en programgruppe, for eksempel 'BURGERE' for at få vist de individuelle madlavningsprogrammer.
2. Vælg et madlavningsprogram for at starte, for eksempel 2 BURGERE.
3. Følg de vejledninger, der måtte blive vist på skærmen.
4. Rør det grønne flueben for at stege.
Madlavningstiden tæller ned for hvert programtrin.
5. Når programmet slutter, vises en rød bjælke, normalt sammen med en lyd - åbn lågen eller tryk på det røde 'X' for at vende tilbage til madlavningsprogrammet.

Bemærk: Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, stopper madlavningsprogrammet, og der vises en advarsel. Når døre lukkes, kan brugeren fortsætte eller annullere madlavningsprogrammet.

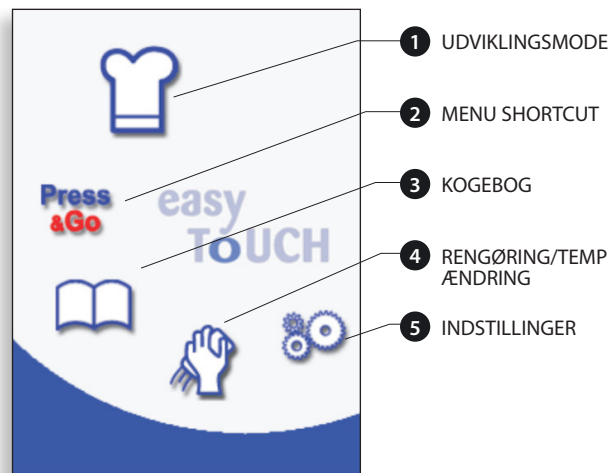


DRIFTSGUIDE: FULD SERVICE OVN

easyToUCH HOVEDMENU & TASTATURSKÆRM

HOVEDMENUSKÆRM:

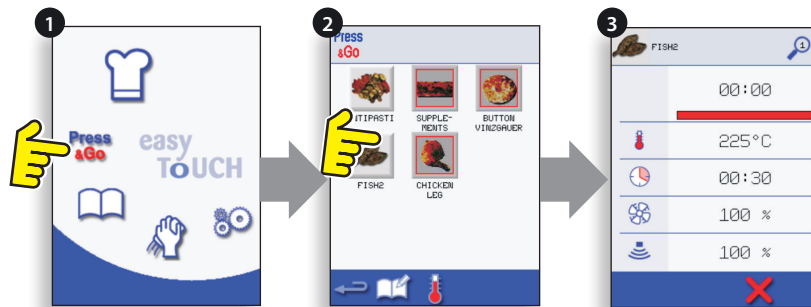
1. UDVIKLINGSMODE gør det muligt at udvikle flertrins madlavningsprogrammer, som derefter gemmes under et navn og symbol for genbrug.
2. TRYK & GO giver hurtig adgang til anvendelse af madlavningsprogrammer, som allerede er gemt.
3. KOGEBOG indeholder ovnens madlavningsprogrammer. Det viser Favoritter, Kogeprogramgrupper og en komplet liste over alle de til rådighed værende madlavningsprogrammer.
4. RENGØRING/TEMP ÆNDRING lader ovntemperaturen ændres og ovnen forberedes til rengøring med påmindelser, der vises for at hjælpe under rengøringsprocessen.
5. INDSTILLINGER anvendes til at styre ovnindstillinger og -funktioner, incl. tid og sprog, loading af madlavningsprogrammer og til service- og vedligeholdelsesformål.
6. TASTATURSKÆRM anvendes til at indtaste et autoriseret password for indtastning af data til programmer og kan begrænse operatøradgang til visse funktioner.



TRYK & GO

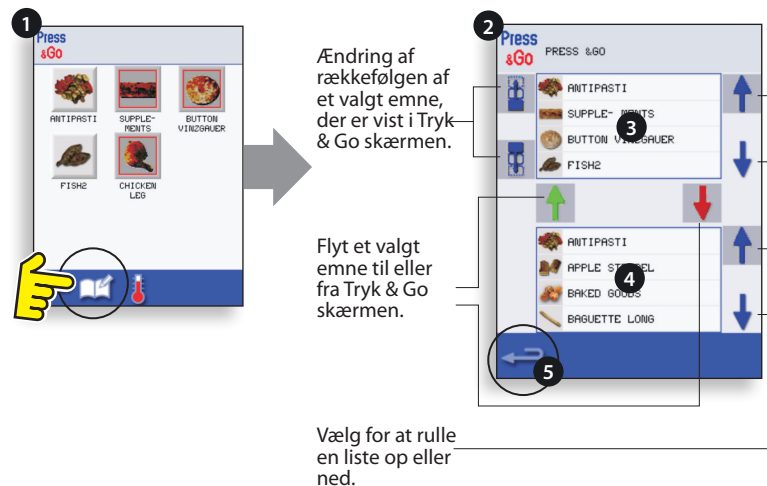
Kørsel af madlavningsprogram fra Tryk & Go menuen.

1. Vælg 'TRYK & GO' i hovedmenuskærmen.
2. Vælg det emne, der ønskes lavet.
3. Displayet viser temperatur, kogetid, mikrobølgestyrke og ventilatorhastighed, mens timeren tæller ned. Timer-bjælken bliver rød for at angive, at madlavningsforløbet er afsluttet.



Valg af det madlavningsprogram, der vises i 'TRYK & GO' menuskærmen.

1. Efter valg af 'TRYK & GO' i hovedmenuskærmen, vælges REDIGER symbolet.
2. Der vises to lister, 'TRYK & GO' menuenhederne vises i den øverste liste, og den nederste liste viser andre menuenheder, der er til rådighed. Der kan rulles op eller ned i begge lister med pilene yderst til højre.
3. Vælg en enhed, vælg derefter om dens plads i menuen skal ændres eller flyt den ned i den nederste liste.
4. Vælg en enhed, der skal flyttes til den øverste liste, hvorved den bliver tilgængelig fra 'TRYK & GO' menuen.
5. Vælg tilbage for at returnere til menuskærmen, når du er færdig.



BRUG AF KOGEBOGSPROGRAM



ADVARSEL: SØRG FOR, AT PRODUKTET ER I OVNNEN, OG AT ALLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FØLGES, FØR PROGRAMMET KØRES.

Hvordan man finder det ønskede program i kokebogen.

1. Vælg 'KOGEBOG' på hovedmenuen.
2. Vælg ALLE MENUER symbolet.
3. Brug op/ned rullepilene for at finde programmet.

BEMÆRK: Hvis der er en rød streg omkring et billede, er ovntemperaturen for højt eller for lavt indstillet til denne opskrift. Se 'ÆNDRING AF OVNTEMPERATUR'.

Træf alle nødvendige foranstaltninger for at sikre, at du ikke brænder dig, placer madproduktet i det varme ovnrum og luk lågen.

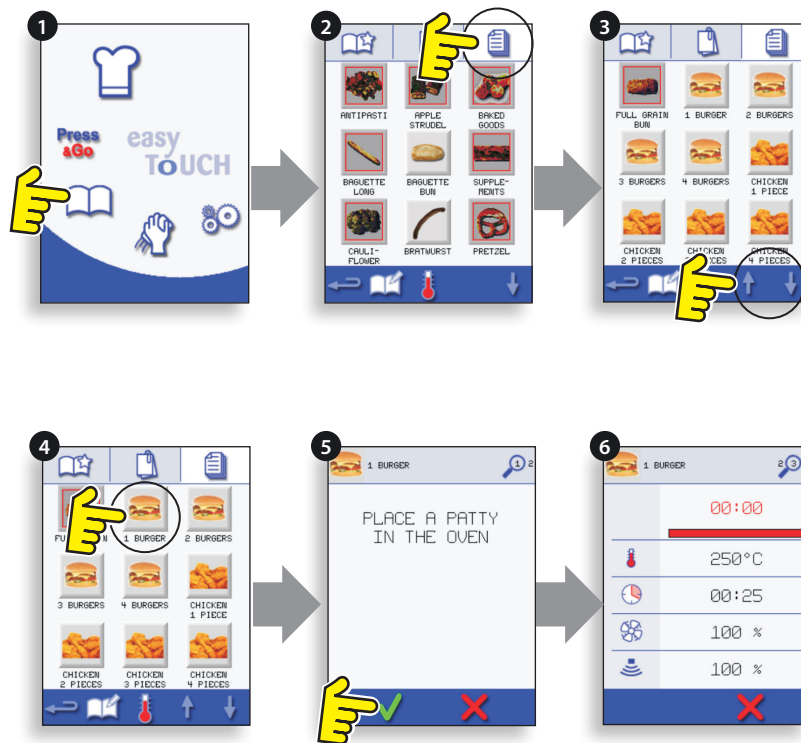


ADVARSEL: FARE VED VARM OVERFLADE

4. Vælg det ønskede madlavningsprogram for at påbegynde madlavningen.

For eksempel, '1 BURGER'.

5. Enten starter programmet straks ved at vise en nedtællingstimer, eller der vises først en vejledning; følg trinvejledningen, og vælg derefter OK for at påbegynde madlavning. Hvis ovnlågen ikke åbnes i løbet af 30 sekunder, vises en advarselsbesked.



DRIFT & STYRING



6. Madlavningstimeren tæller ned til nul og afgiver en lyd for at angive, at der er brug for en operatørhandling ved slutningen af et madlavningstrin eller ved slutningen af madlavningsprogrammet.

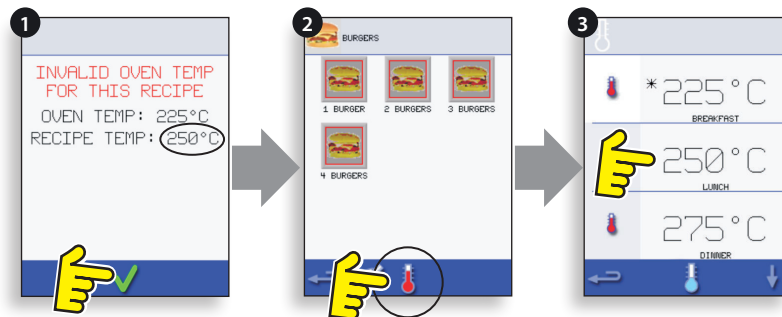
Når madlavningsprogrammet er afsluttet, vil åbning af ovnlågen for at fjerne maden få displayet til at vende tilbage til 'KOGEBOG' skærmen.

Bemærk: Hvis ovnlågen åbnes under madlavning, stopper madlavningsprogrammet, og der vises en advarsel. Når lågen lukkes, kan brugeren fortsætte eller annullere madlavningsprogrammet.

For at checke ovntemperaturen under madlavning, prikkes let på den temperatur, der vises, ovnrumstemperaturen vises med en stjerne.

ÆNDRING AF OVNTEMPERATUR

1. Noter den temperatur, der kræves til opskriften og vælg OK.
2. Vælg temperatursymbolet.
3. En stjerne ved siden af tallet angiver den nuværende ovntemperatur, vælg den ønskede ovntemperatur til opskriften. Når ovnen har nået den ønskede temperatur, fortsættes fra valg af 'KOGEBOG' i trin 1.

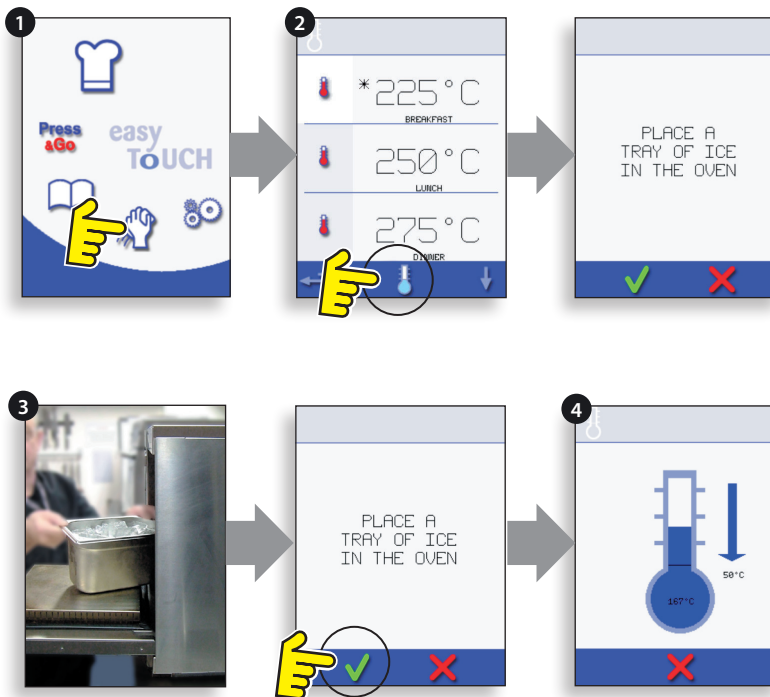


NEDKØLING AF OVNE FØR RENGØRING

Ovnedkøling

VIGTIGT: Ovnen skal være afkølet, før rengøringsprocesser udføres.

1. I fuld service-mode vælges RENGØRING symbolet på hovedmenuen.
2. I fuld eller Kvik-service mode vælges det blå termometer-symbol til at deaktivere opvarmning og starte kølingsforløbet.
3. Under alle nødvendige sikkerhedsforanstaltninger placeres en passende dyngede is i en beholder i ovnrummet. Vælg OK symbolet for at fortsætte.
4. Køleprocessen vises og tager cirka 30 minutter.
5. Ovnen er nu klar til rengøring. Vælg OK på skærmen efter afslutning af hvert trin.



Klargøring til ovenrensning

Hvis ovnen skal køre med højeste effektivitet, skal ovnrummet, lågen og luft- og fedtfiltere holdes rene.

En daglig rutine vil sikre, at du overholder den krævede hygiejnestandard og vil hjælpe til med at bibeholde og forlænge din ovns effektivitet.

Nødvendigt udstyr (ikke medleveret):

Ikke-kaustisk navnebeskyttet ovenrens, varmebestandige handsker, beskyttelses gummihandsker, ikke-slibende nylonsvamp, rengøringshåndklæde og klude, øjenbeskyttelse og støvmaske (valgfri)

ADVARSEL: BÆR BESKYTTENDE GUMMIHANDSKER, NÅR OVNEEN RENGØRES.

Anvend **ALDRIG** skarpe redskaber eller skrappe skuremidler på nogen del af ovnen.



ADVARSEL: ANVEND IKKE ÆTSENDE RENGØRINGSMIDLER PÅ NOGEN DEL AF OVNEEN ELLER I OVNRUMMET, DA DET VIL GØRE PERMANENT SKADE PÅ KATALYSATORERNE

Afslut **NEDKØLING** proceduren og lad ovnen og tilbehøret afkøle, før rengøring påbegyndes.

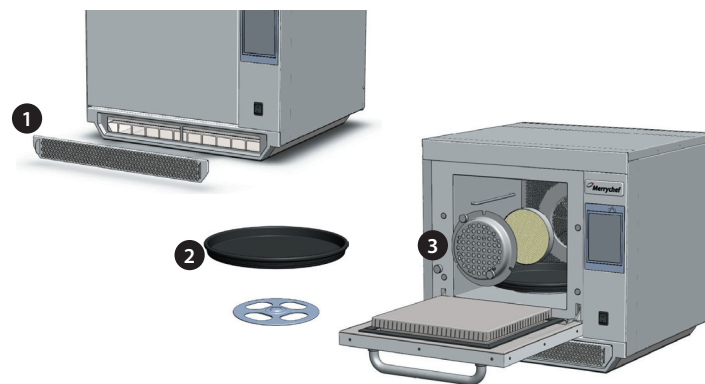


ANVEND IKKE VÆRKTØJ

e3 Kold ovn RENGØRINGSVEJLEDNING e3

FJERN & RENGØR ovndele:

1. Fjern luftfiltrene nederst i ovnen.
 2. Åbn ovnlågen og løft drejeskiven ud.
 3. For ovne med katalysatorer: Åbn ovnlågen og løs fastgørelserne for at fjerne katalysatoren, efter behov eller mindst en gang om måneden.
- Vask alle dele i varmt sæbevand. Vask af med en ren klud og rigeligt rent, varmt vand.
- Tør af med en ny ren klud.



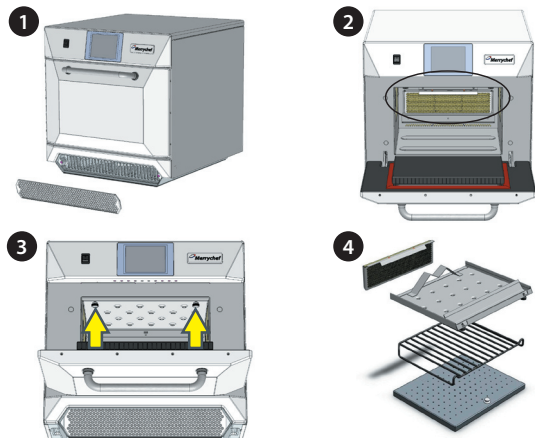
e4 Kold ovn RENGØRINGSVEJLEDNING e4

FJERN & RENGØR ovndele:

1. Fjern luftfiltrene nederst i ovnen.
2. Åbn ovnlågen, fjern stativet, træk fedtfilterhåndtaget nedad og løft det ud.
3. Løsn de fastgørelser, der sikrer topimpingerpladen.
4. Fjern topimpingerpladen og løft bundimpingerpladen ud.

Vask alle dele i varmt sæbevand. Vask af med en ren klud og rigeligt rent, varmt vand.

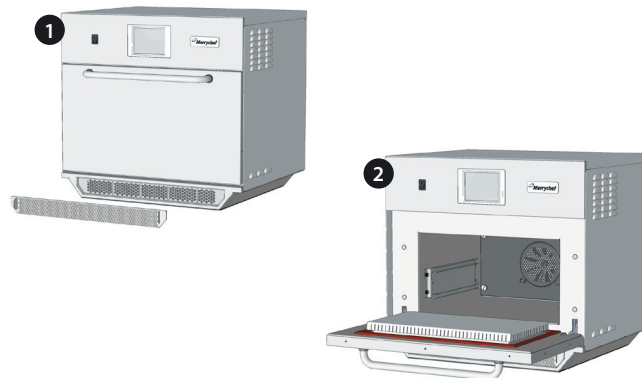
Tør af med en ny ren klud.



e5 Kold ovn RENGØRINGSVEJLEDNING e5

FJERN & RENGØR ovndele:

1. Fjern luftfiltrene nederst i ovnen.
 2. Åbn ovnlågen for at fjerne madlavningsbakker/stativ.
- Vask alle dele i varmt sæbevand. Vask af med en ren klud og rigeligt rent, varmt vand.
- Tør af med en ny ren klud.



RENGØRING AF OVNE

1. Fjern spild med engangspapirservietter.

Fjern madpartikler fra mellemrummet mellem ovngulvet og indersiden af frontlågen ved hjælp af en ren, tør børste.

2. Bær beskyttende gummihandsker og beskyttelsesbriller, spray omhyggeligt ikke-kaustisk ejermærkevare ovnrens på den indvendige sider af ovnen undtagen lågetætningen (A).

Spray IKKE direkte ind i ventilationsåbningen bag i ovnen

3. Lad sidde i 10 minutter for åben ovnlåge, hvis der er vanskelige pletter.

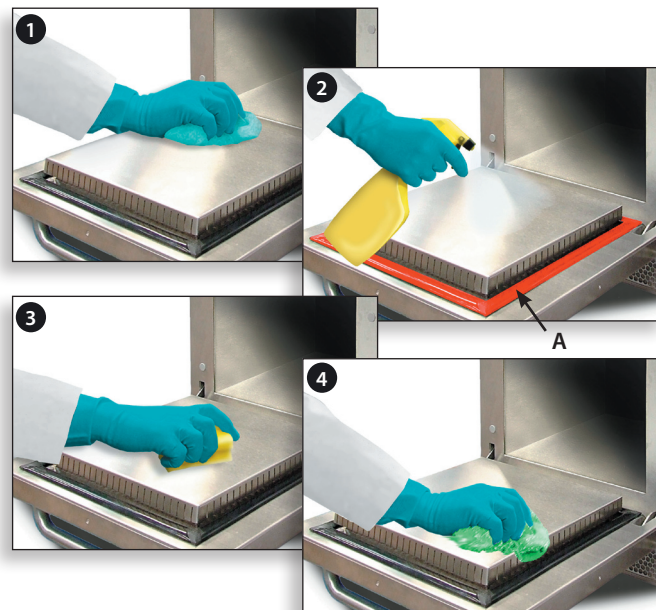
Brug en ikke-slibende nylonsvamp til at rengøre alle ovnrummet, loft og inderside af lågen. Skrub ikke dørtætningen eller anvendt metalliske skrubbere.

4. Vask med en ren klud og masser af rent, varmt vand og tør af med en ny ren klud eller papirhåndklæde.

Sæt alle rengjorte ovndele på plads.

Luk ovnlågen og tør ovnens yderside af med en fugtig klud.

ANVEND OVBESKYTTELSE:



**ANVEND IKKE OVNE UDEN AT DER ER ET
RENT LUFTFILTER PÅ PLADS**

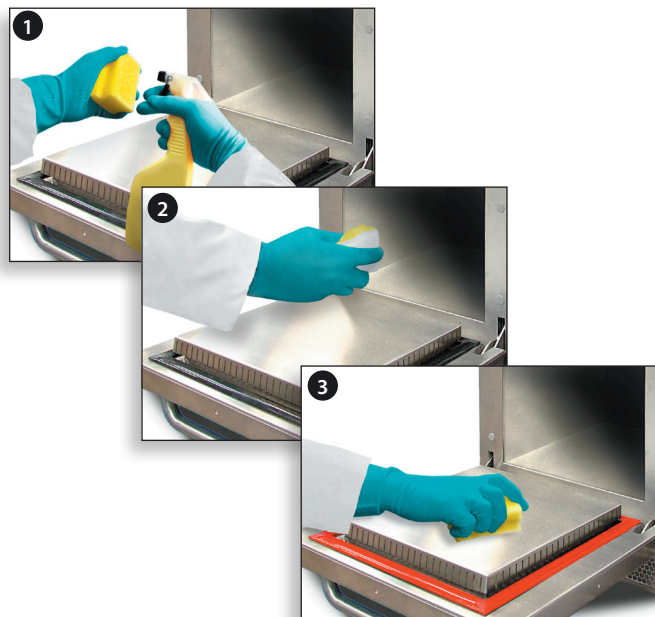
1. Anvendes kun på ren ovn. Spray ejermærkevarer
ovnbeskyttelse på en svamp.

2. Fordel ovnbeskyttelse let på alle indvendige overflader i
ovnen.

3. Fordel ovnbeskyttelse let på den indvendige overflade i
ovndøren, men undgå lågetætningen.

Tænd for ovnen og forvarm. Når ovnen har nået
driftstemperatur, vil det tage cirka 30 minutter at hærde
ovnbeskytteren.

**Bemærk: Ovnbeskyttelsen bliver lysebrun, når den er
hærdet.**



FEJLFINDINGSSKEMA

Selv om der gøres alt for at sikre, at din ovn fortsat vil levere en ydelse til højeste standard, bedes du checke skemaet for at se, om problemet nemt kan løses, før du kontakter din servicetekniker.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	UDBEDRING
Ovnen virker ikke, og displayskærmen er tom	Der er ikke strøm på ovnen	Check om der er strømafbrydelse. Check om ledningsadskillerkontakten er ON, eller om ovnen er korrekt sat til. Check at der er tændt for ovnen.
Nogle skærmkontroller virker ikke	Uautoreret adgang	Kontakt den autoriserede bruger.
Displayadvarsel om, at døren er åben	Ovnlågen er ikke lukket	Fjern forhindringer og luk ovnlågen.
Displayadvarsel om, at luftfilteret er fjernet	Der mangler luftfilter, eller det er forkert isat	Sæt luftfilteret korrekt på.
Ovnen steger ikke maden korrekt	Ovnen er ikke ren Maden har ikke den korrekte temperatur Ændret eller forkert program er valgt Mad er pakket ind Maden er taget for tidligt ud	Rengør ovnen (se rengøring). Brug det korrekte madlavningsprogram. Pak mad ud til ikke-mikrobølge stegning. Check, om alle madlavningsetaper er blevet korrekt fulgt.
Ovnen afslutter ikke stegning	Ovnlågen er åben Der mangler luftfilter, eller det er forkert isat Ovnen overopheder	Luk ovnlågen. Sæt luftfilter i igen. Lad ovnen køle af. Check og fjern mulige forhindringer omkring aftræksrør.
Display viser en fejlkode	Ovn funktionsfejl	Noter fejlkoden og kontakt din serviceagent.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (Elektrisk & elektronisk udstyr affald)



Gældende i den Europæiske Union og andre europæiske lande med separate affaldsindsamlingssystemer.

Mærkningen, der er vist på produktet eller angivet i dets litteratur, angiver, at det ikke bør bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald ved slutningen af dets levetid. For at undgå mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse, bedes det adskilt fra andre typer affald og forsvarligt genanvendes, så bæredygtigt genbrug af materialeressourcer fremmes.

Husholdningsbrugere bør kontakte enten forhandleren, hvor dette produkt blev købt, eller de lokale myndigheder for nærmere oplysninger om hvor og hvordan, de kan bringe dette produkt til en miljømæssigt sikkert genbrug.

Forretningsbrugere bør kontakte deres leverandør og checke handelsbetingelserne i købskontrakten. Dette produkt bør ikke blandes med andet forretningsmæssigt affald til bortskaffelse.

Merrychef forbeholder sig ret til at ændre produktspecifikationer uden varsel og accepterer ikke erstatningsansvar for unøjagtigheder, fejl eller udeladelser, der måtte være indeholdt heri.



Merrychef

Station Road West

Ash Vale, Aldershot

Hampshire GU12 5XA

United Kingdom

Telefon: +44 (0) 1252 371000

Fax: +44 (0) 1252 371007

E-mail: info@merrychef.com

www.merrychef.com



Manitowoc

ALKUSANAT

Nämä uunit tarjoavat käyttäjälle joustavuutta ruoanlaittoon ja mahdollistavat tuulettimen nopeuden ja mikroaaltotehon säädön.

Yhdistelmäkypsennys mahdollistaa korkealuokkaisen tuloksen murto-osassa siitä ajasta, jonka perinteinen kypsennys ja erityisesti leivonta, ruskistus, paahto tai grillaus vievät.

Tarkemmat ohjeet tiettyjen ruokien yhdistelmä- ja kiertoilmakypsennykselle voidaan ohjelmoida uunin muistiin, jolloin niiden toisto on helppoa ja täsmällistä. Muistiin mahtuu jopa 1024 helposti toistettavaa ohjelmaa.

Moniosainen ohjelmointi. Uunin ohjaimet mahdollistavat moniosaisen ohjelmoinnin. Tämän avulla tietyille ruoalle voidaan asettaa tarkasti sen tarvitsema ohjelma.

Yhdessä kypsennysohjelmassa saattaa olla jopa 6 vaihetta, joilla jokaisella on oma aika, tuulettimen nopeus ja mikroaaltoteho (mallikohtainen).



VAROITUS:
TÄMÄ ON A-LUOKAN TUOTE. TÄMÄ TUOTE VOI AIHEUTTAA RADIOSIGNAALIHÄIRIÖITÄ, JOTKA KÄYTTÄJÄN ON MAHDOLLISESTI KORJATTAVA SOPIVILLA TOIMENPITEILLÄ.



NOUDATA SEURAAVIA OHJEITA VÄLTÄÄKSESI LIALLISTA ALTISTUMISTA MIKROAALTOENERGIALLE

- Älä käytä laitetta luukku auki, sillä avonainen luukku altistaa vahingolliselle mikroaaltoenergialle altistumiselle. Älä tee mitään muutoksia turvalukitukseen.
- Älä aseta mitään esinettä luukun väliin tai päästä likaa tai puhdistusainetta kertymään tiivisteiden pinnalle.
- Älä koskaan käytä uunia, mikäli se on vioittunut. On erittäin tärkeää, että uunin luukku sulkeutuu kunnolla ja ettei (1) luukku ole vääntynyt, (2) saranat ja salvat ole murtuneita tai löystyneitä tai (3) luukun tiivisteet tai niiden pinnat ole vahingoittuneet.
- Uunin saa säätää tai korjata ainoastaan pätevä ja ammattitaitoinen huoltaja.

Näiden ohjeiden tarkoitus on varmistaa Merrychef-uunin turvallisuus ja pitkä käyttöikä.

LUE SEURAAVAT TURVAOHJEET HUOLELLISESTI

SISÄLTÖ

TÄRKEÄÄ TIETOA, LUE ENNEN KÄYTTÖÄ

Merrychef-uunit tulee aina huoltaa ja korjauttaa Merrychefin valtuuttamassa huoltoliikkeessä käyttäen ainoastaan Merrychefin alkuperäisvaraosia. Merrychef ei ole veloitettu vastaamaan tuotteista, jotka on asennettu tai joita on säädetty, käytetty tai huollettu kansallisten tai paikallisten säädösten tai laitteen yhteydessä toimitettujen asennusohjeiden vastaisesti; eikä mistään tuotteesta, jonka sarjanumero on tarvelty, hävitetty tai poistettu; tai tuotteista, joita on modifioitu tai huollettu käyttäen varaosia tai huoltoliikettä, jotka eivät ole Merrychefin valtuuttamia. Lista Merrychefin valtuuttamista huoltoliikkeistä löytyy tämän ohjeen takakannesta. Tämän ohjekirjan sisältämiä tietoja (mukaan lukien muotoilu ja osat) voidaan korvata tai muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Tässä esitetyt kosketusnäyttö, näkymä ja ikonit ovat ohjeelliset eivätkä ne välttämättä ole samanlaiset toimitetussa uunissa.

Tämä on pika-aloitusopas. Lisätietoja uunin asennus- ja käyttöohjeessa, joka löytyy osoitteesta www.merrychef.com

ALKUSANAT	122
TURVALLISUUS & SÄÄDÖKSET	
TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA	124
NOUDATA SEURAAVIA OHJEITA	126
SOPIVAT KEITTIÖVÄLINEET	127
TUOTETIEDOT	
PÄÄOMINAISUUDET	128
TEKNISET TIEDOT	130
Tiedot	130
Sarjanumero (Tehokilpi):	131
Määräysten mukainen:	131
ASENNUS	132
UUNIN SIJAINTI JA PAIKALLEEN ASETTELU	132
TOIMINTA & OHJAIMET	
PIKAKÄYNNISTYSOHJEET: PIKAUUNI	133
KÄYNNISTYS	133
OHJELMIEN KÄYTTÖ	134
KÄYTTÖOHJEET: FULL SERVICE -TILA	135
KOSKETUSVALIKKO & NÄYTTÖNÄPPÄIMISTÖ	135
PRESS & GO	136
KEITTOKIRJAN KÄYTTÖ	137
LÄMPÖTILAN SÄÄTÖ:	138
PUHDISTUS & HUOLTO	
UUNIN JÄÄHDYTYS ENNEN PUHDISTUSTA	139
Uunin jäähdytys	139
Puhdistukseen valmistautuminen	139
Kylmän uunin PUHDISTUSOHJEET e3	140
Kylmän uunin PUHDISTUSOHJEET e4	141
Kylmän uunin PUHDISTUSOHJEET e5	141
VIANETSINTÄ	
VIANETSINTÄAULUKKO	144

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä tulee noudattaa seuraavia turvaohjeita: VAROITUS Noudata seuraavia ohjeita pienentääksesi palovamman, sähköiskun, tulipalon, henkilövahingon, tai mikroaaltoenergialle altistumisen riskiä:

1. Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttöönottoa.
2. Lue ja noudata ohjeita aloitussivun kohdasta "NOUDATA SEURAAVIA OHJEITA VÄLTÄÄKSESI LIALLISTA ALTISTUMISTA MIKROAALTOENERGIALLE".
3. Laitteen on oltava maadoitettu. Liitä ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Ks."SÄHKÖASENNUS".
4. Asenna ja sijoita laite noudattaen annettuja asennusohjeita.
5. Jotkin tuotteet, kuten kokonaiset kananmunat ja suljetut astiat, saattavat räjähtää eikä niitä tule kuumentaa tällä uunilla.
6. Käytä laitetta ainoastaan ohjeissa kuvattuihin tarkoituksiin. Älä käytä syövyttäviä kemikaaleja tai höyryjä tässä laitteessa. Tämä uuni on suunniteltu ruokien kuumentamiseen, kypsentämiseen ja kuivaamiseen. Uunia ei ole tarkoitettu teollisuus- tai laboratorioikäyttöön.
7. Älä anna lasten käyttää laitetta.
8. Älä käytä laitetta, mikäli sen johto tai pistoke on vaurioitunut, se ei toimi normaalisti tai se on vahingoittunut tai pudonnut.
9. Laitteen saa huoltaa ainoastaan pätevä huoltohenkilö. Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen, jossa laite voidaan testata, korjata tai säätää.
- 10 Älä peitä laitteen aukkoja, mukaan lukien ilma-aukot/suodattimet ja höyrypoistoaukot.

11 Älä säilytä laitetta ulkona. Älä käytä laitetta veden läheisyydessä, esim. tiski- tai uima-altaan lähellä, kosteassa kellarissa tai vastaavassa paikassa.

12. Älä upota johtoa tai pistoketta veteen.

13. Pidä johto etäällä lämmönlähteistä.

14. Älä anna johdon roikkua pöydän tai tason reunan yli.

15. Noudata tilanteeseen sopivaa ohjetta:

i) Käytä luukun ja uunin vastakkaisten pintojen puhdistukseen ainoastaan mietoja, hankaamattomia pesuaineita. Käytä sientä tai pehmeää liinaa.

ii) Mikäli erilliset puhdistusohjeet on annettu, katso luukun pinnan puhdistusohjeet.

16. Pienentääksesi tulipalon riskiä uunin sisällä:

i) Älä ylikuumenna ruokia. Vahdi laitetta huolellisesti, mikäli sisällä on paperia, muovia tai muuta herkästi syttyvää materiaalia.

ii) Poista pussinsulkijat ennen pussin asettamista uuniin.

iii) Mikäli jokin materiaali uunin sisällä syttyy palamaan, älä aukaise luukkua, sammuta uuni ja irrota johto pistorasiasta tai katkaise virta sähkötaulun pääkytkimestä.

iv) Älä säilytä tavaroita uunin sisällä. Älä jätä paperia, keittiövälineitä tai ruokaa uuniin, kun sitä ei käytetä.

17. Nesteet, kuten vesi, kahvi tai tee voivat kuumentua yli kiehumispisteen ilman näkyvää kiehumista. Neste ei välttämättä kupli, kun astia otetaan uunista, mutta kuuma neste saattaa yllättäen kiehua yli, kun astiaan kosketaan tai nesteeseen asetetaan keittiöväline.

18. Älä käynnistä laitetta "vain mikro" tai "yhdistelmä" asetuksella, mikäli uunissa ei ole ruokaa tai nestettä, sillä tämä saattaa vahingoittaa uunia.

19. ÄLÄ koskaan poista uunin ulkokuorta.

20. ÄLÄ koskaan poista mitään kiinnitettyä osaa uunin sisällä.

21. ÄLÄ koskaan tee muutoksia uunin ohjainpaneeliin, oveen, tiivisteisiin tai muihin osiin.

22. ÄLÄ peitä ilma-aukkoja/suodattimia tai höyrynpoistoaukkoja.

23. Älä koskaan ripusta keittiöpyyhkeitä tai -liinoja mihinkään uunin osaan.

24. Mikäli oven tiivisteet ovat vaurioituneet, uuni on korjautettava valtuutetussa huoltoliikkeessä.

25. Mikäli johto on vahingoittunut millään tavoin, se on vaihdettava valtuutetussa huoltoliikkeessä.

26. Käsittele kuumia nesteitä, ruokia ja astioita varoen välttääksesi palovammat.

27. Kun nestettä kuumennetaan "vain mikro" tai "yhdistelmä" asetuksella, sekoita nestettä ennen kuumennusta välttääksesi ylikiehumisen.

28. Älä kuumenna tuttipulloja tai lastenruokapurkkeja tällä laitteella.

29. Älä koskaan käytä uunia alkoholijuomien, esim. brandy, rommi jne., kuumentamiseen. Alkoholilla sisältävät ruoat syttyvät ylikuumentuessa helpommin palamaan. Ole varovainen, älä jätä uunia päälle ilman valvontaa.

30. Älä koskaan uppoaista ruokia uunissa.

31. Älä anna lasten tai heikkokuntoisten ihmisten käyttää laitetta ilman valvontaa.

32. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.

SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET

NOUDATA SEURAAVIA OHJEITA

1. Lue käyttöohjeet ennen laitteen käyttöönottoa.
2. Kaikkien sähkölaitteiden sähkökytkennät on hyvä tarkistuttaa vähintään kerran vuodessa.
3. Puhdista uunin sisäosa ja oven tiivisteet tulee puhdistaa säännöllisesti noudattaen puhdistusta koskevia ohjeita. Näiden ohjeiden jättäminen huomiotta saattaa johtaa vaaratilanteeseen.
4. Sammuta uunista virta päivän päätteeksi.
5. Älä käytä uunia tekstiilien kuivaamiseen.
6. Pidä huoli, ettei mikään pääse syttymään uunin sisällä.
7. Syttymisherkässä muovi- tai paperiastiassa oleva ruoka tulee siirtää mikron/uuninkestävään astiaan syttymisen välttämiseksi.

Mikäli huomaat savua:

- Sammuta laite
- Kytke irti virranlähteestä
- Pidä luukku suljettuna, jotta mahdolliset liekit tukahtuvat

8. Kuumennettava ruoka tulee poistaa pakkauksestaan, kun käytetään kiertoilma- tai yhdistelmätoimintoja.
9. Älä kuumenna rikkomatonta tai kovaksi keitettyä munaa uunissa, sillä nämä saattavat räjähtää.
10. Kuorellisiin ruokiin esim. perunoihin, omenoihin ja makkaroihin tulee pistellä muutama reikä ennen kuumentamista.
11. Älä kuumenna ruokaa täysin suljetussa astiassa, sillä astian sisään muodostuva höyry saattaa räjäyttää sen.
12. Poista ylimääräinen rasva "paiston" aikana ja ennen raskaan astian nostamista pois uunista.
13. Mikäli lasiastia särkyy uunin sisällä varmista, ettei ruokaan ole päässyt yhtään lasinsiruja. Mikäli et ole varma, hävitä kaikki uunissa lasin särkymishetkellä ollut ruoka.
14. ÄLÄ KOSKAAN käynnistä uunia, mikäli: oven välissä on jokin esine ja luukku ei sulkeudu kunnolla; ovi, sarana, salpa tai tiivisteiden pinta on vaurioitunut tai uuni on tyhjä.

SOPIVAT KEITTIÖVÄLINEET

Tarkista astian tai muiden välineiden sopivuus tietyssä toiminnossa aina valmistajan ohjeista. Seuraava taulukossa yleiset ohjeet:

Kuumennusta kestävät astiat		
Karkaistu lasi Lasitettu keramiikka Keramiikka (posliini, savi jne..)	✓ ✓ ✓	Älä käytä astioita, joissa on metallisia koristeita.
Metalli- ja folioalustat		
Metallialusta ÄLÄ KÄYTÄ MUITA METALLI- TAI FOLIOASTIOITA	✓	Metallialustaa voidaan käyttää ainoastaan, kun ne asetetaan LASITETULLE TELINEELLE uunin sisällä
Muoviastiat		
Mikron/uuninkestävät muoviastiat	✓	(tiettyyn lämpötilaan asti) on saatavilla. Tarkista astian valmistajan ohjeet ennen käyttöä.
Kertakäyttöastiat		
ÄLÄ KÄYTÄ Syttyvää (paperi/pahvi jne.)	✗	
Muut esineet		
Sulkijat Ruokailuvälineet Lämpömittari	✗ ✗ ✗	Älä jätä keittiövälineitä astiaan kuumentamisen ajaksi.

PÄÄOMINAISUUDET

1 ON/OFF -KYTKIN

Kun laite kytketään päälle (ON) kosketusnäyttöön syttyy valo. Huom: uunin kytkeminen pois päältä (OFF) ei eristä sitä virranlähteestä.

2 KOSKETUSNÄYTÖN OHJAINPANEELI

Ks. tarkemmat ohjeet osiosta "KÄYTTÖ & OHJAIMET".

3 ARVOKILPI

Arvokilpi on sijoitettu uunin takaseinämään ja ilmoittaa uunin sarjanumeron, mallin & sähkötiedot.

4 MenuConnect

Merrychef logon alapuolella oleva USB-portti mahdollistaa muutosten tekemisen tallennettuihin ohjelmiin (Ks. "USB MenuConnect" osiosta "KÄYTTÖ & OHJAIMET" saadaksesi tarkempia ohjeita ohjelmien päivitykseen).

5 ILMA-AUKOT

Uunin sisäosia jäädyttävä ilma sekä sisällä syntyvä höyry poistuvat e5-mallissa taka- ja sivuosien ilma-aukoista. Ilma-aukkoja ei koskaan saa peittää. Aukoista ei pääse mikroaaltoenergiaa ympäristöön.

6 ILMAN SISÄÄNTULOAUKON SUODATIN

Uunin etuosassa sijaitseva ilmansuodatin on osa ilmastointijärjestelmää eikä sitä saa koskaan peittää. Suodatin on puhdistettava päivittäin, ks. ohjeet osiosta "Puhdistus & Huolto". Huom: uuni ei toimi ilman suodatinta.

7 LUUKUN KAHVA

Kiinteä kahva, jota vedetään alas- ja ulospäin luukku avatessa.

8 UUNIN LUUKKU

Luukku on tarkkamittainen energiasuoja, jossa kolme mikroaallon kestävää liitosta. Luukku on pidettävä puhtaana (Ks. "PUHDISTUS")

eikä sen päälle saa asettaa raskaita esineitä.

9 LUUKUN TIIVISTEET

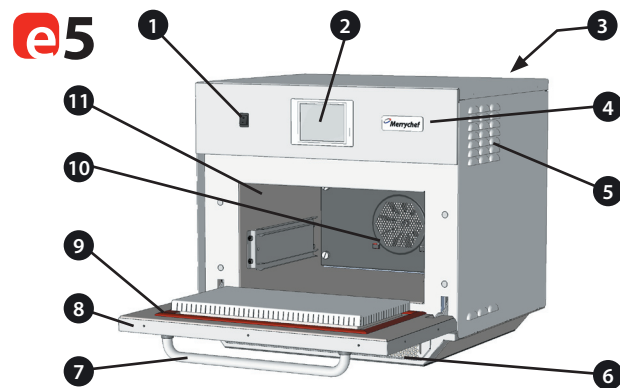
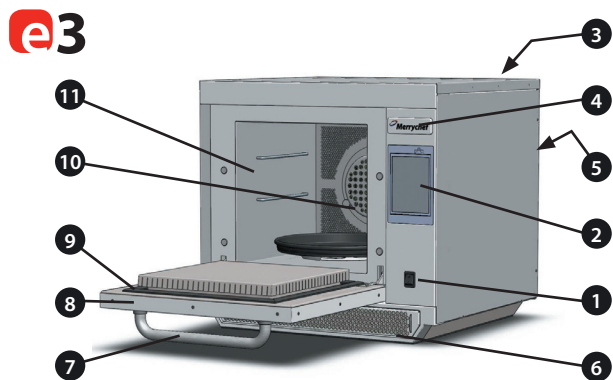
Tiivisteet varmistavat, että luukku sulkeutuu tiiviisti. Pidä tiivisteet puhtaine ja tarkista ne säännöllisesti vaurioiden varalta. Vaihda tiivisteet välittömästi Merrychefin valtuuttamassa huoltoliikkeessä, mikäli kulumista havaitaan.

10 KIERTOILMATUULETIN, RASVASUODATIN & KATALYSAATTORI (mallikohtainen)

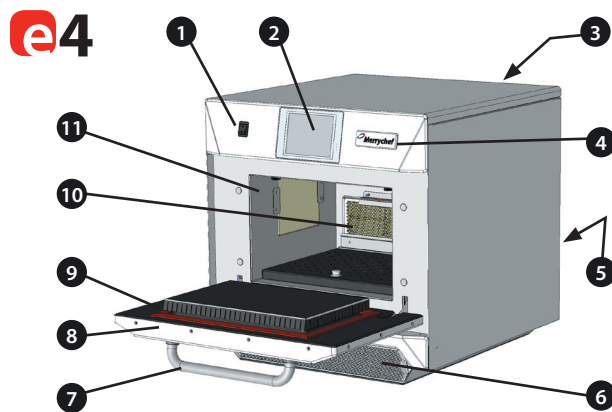
Metallinen rasvasuodattimen suojaverkko kiertoilmasuodattimen päällä on pidettävä puhtaana. Noudata erityistä varovaisuutta puhdistaessasi tätä osaa huomioiden eri uunien vaatimukset. Tarkempia ohjeita tämän käyttöohjeen osiosta "Puhdistus & Huolto".

11 UUNIN SISÄOSA

Uunin sisäosa on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja on pidettävä puhtaana. Noudata ohjeita tämän käyttöohjeen osiossa "Puhdistus & Huolto".



TUOTETIEDOT



TEKNISET TIEDOT

Tiedot

TUOTETIEDOT

Kuvaus	yksikkö	e3	e4	e5
Kosketusnäyttöohjaus	ohjelmat	1024	1024	1024
Uunin toimintalämpötila	°C	<40	<40	<40
Ulkoiset mitat KxLxS	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Ulkoiset mitat KxLxS	tuumaa	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Sisämitat KxLxS	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Sisämitat KxLxS	tuumaa	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Uunikammio	Ltr (in ³)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Mikron lähtöteho	Wattia	700/1000	1500	1400
Kiertoilmauunin lähtöteho	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Tehon syöttö	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Tehon syöttö	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Uunipaino paketissa	Kg (lb)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Äänenpainetaso	dB(A)	<70	<70	<70
Pinkkaus (pakkauksessa)	uuni	0	1	0

EY-Vaatumusten mukaisuusvakuutus**Valmistaja**

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

Koneen tiedot

Mallinumerot eikon e3, eikon e4, eikon e5

Kuvaus Teollinen yhdistelmämikroaaltouuni

Vakuutus EY-direktiivien ja standardien vaatimusten mukaisuudesta

Valmistaja vakuuttaa, että yllämainitut teolliset yhdistelmämikroaaltouunit täyttävät seuraavien direktiivien ja standardien määräykset.

Direktiivien mukaisuus

Teolliset yhdistelmämikroaaltouunit täyttävät seuraavien direktiivien määräykset

Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY

Pienjännittdirektiivi 2006/95/EY

Direktiivi tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa 2002/95/EY

Konedirektiivi 2006/42/EY

Sovelletut yhdenmukaistetut standardit

Teolliset yhdistelmämikroaaltouunit täyttävät seuraavien standardien määräykset.

- SFS-EN 60335-2-90: 2006
- SFS-EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- SFS-EN 62233:2008:
- SFS-EN 55014-2:1997 mukaan lukien A2:2008 luokan IV vaatimusten mukaisesti

Staatintinen purkaus	IEC 61000-4-2:1995
Säteilytetty radiotaajuushäiriö	IEC 61000-4-3:1996
Nopeiden transienttipurskeiden sieto, vaihtovirtaliitäntä	IEC 61000-4-4:1995
Pistokkeen jännitepiikki, vaihtovirtaliitäntä	IEC 61000-4-5:1995
Nopeiden transienttipurskeiden sieto, vaihtovirtaliitäntä	IEC 61000-4-6:1996
Jännitekuopat & jakelukeskeytykset	IEC 61000-4-11:1994
- Välykyntä IEC 61000-3-11:2000
- EN 55011:2007 Luokittelu: luokka A, ryhmä 2

Virtaterminaalin häiriöjännite	Taulukko 2a
Säteilytetty häiriö, magneettikenttä*	Taulukko 5a
Säteilytetty häiriö, sähkökenttä	Taulukko 5a
Säteilytetty häiriö, sähkökenttä*	Taulukot 6, 7 ja 8
- AS/NZS CISPR 11

Säteilytetty häiriö	CISPR 11:2003:A1:2004
Voimalinjaperäinen häiriösignaali	CISPR 11:2003:A1:2004

Laatu- ja ympäristöjohtaminen

Merrychef Limited ja Viscount Catering käyttävät EN ISO 9001:2008:n mukaista laadunhallintajärjestelmää ja Viscount Catering käyttää EN ISO 14001:n mukaista ympäristöjärjestelmää.

Sarjanumero (Tehokilpi):

Sarjanumero: KK VVVV

SIJAJINTISARJA

eli 06 10 2070 12345

(0610207012345)

Uuni valmistettu kesäkuussa 2010 Sheffieldissä (Iso-Britannia), valmistusnumero 12345.

Mallinumero: MALLI
KIERTOILMAMIKROALTOUUNI
JÄNNITE HERTSI JOHTO PISTOKE
TIEDONANTO VERSIO ASIAKAS/
LISÄVARUSTE MAA

eli e4C S V 30 5 H E U 1 GM EU
(e4CSV305HEU1GMEU)

malli e4C, 3200W, 1500W, 230V,
50Hz, L+N+E(4mm EU), 3-napainen
pistoke, USB, 1, Yleismarkkinat,
Eurooppa.

Määraysten mukainen:

EU Direktiivit

EMC 2004/108/EY

LVD 2006/95/EY

RoHS 2002/95/EY

MD 2006/42/EY



ASENNUS

UUNIN SIJAINTI JA PAIKALLEEN ASETTELU

Valitse sijainti, joka on mahdollisimman kaukana voimakkaista lämmönlähteistä.

ÄLÄ sijoita uunia siten, että se vetää kuumaa ilmaa pariloista, grilleistä, paistolaatoista tms.

Jos uuni sijaitsee tulipesän, liedien tai lämmitysuumin vieressä, on tämän ja uunin väliin asennettava uunin korkuinen lämpövälli.

Sijoita uuni pysyväälle luistamattomalle/syttymättömälle alustalle, joka on tarpeeksi TASAINEN, VAKAA ja KESTÄVÄ uunille ja sen irtaimistolle.

Uunin ympärillä on oltava ainakin 50 mm:n ilmarävi (A), josta kuuma ilma pääsee poistumaan.

Uunin edessä on oltava riittävästi tyhjää tilaa (B), jotta uunin luukun saa kokonaan auki.

Ilmanottoaukko on uunin etupuolen alaosassa (1); on tärkeää, että ilmavirta on mahdollisimman viileä, eikä mikään muu laite (kuten tulipesä, lämmitysuuni, liesi, keitin, grilli tai paistolaatta) esilämmitä uunia, sillä tämä lyhentää uunin käyttöaikaa ja heikentää sen tehoa.

Uuniin ei tule kiinnittää muita etikettejä/tarroja, kuin ne jotka ovat valmistajan kiinnittämisiä tai hyväksymiä.



Uuni ei toimi, mikäli **ILMANSUODATINTA** ei ole asennettu paikoilleen oikein.

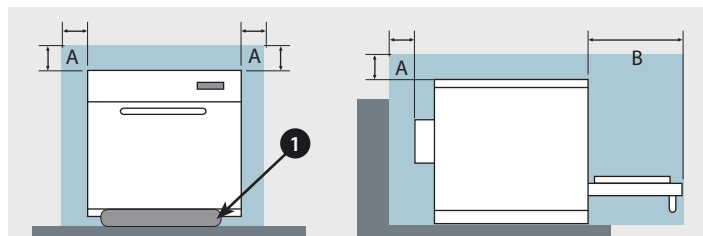


VAARA!
TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.
MAADOITUKSEN LAIMINLYÖNTI VOI JOHTAA
SÄHKÖISKUUN JA KUOLEMAAN

Ammatillisesti pätevän ja valtuutetun sähköasentajan on kytkettävä tämä uuni erilliseen virtalähteeseen.

Jokaiseen uuniin tulee asentaa asianmukainen erotuskytkin, jonka avausväli on vähintään 3 mm jokaisen koskettimen osalta.

Mikäli olet epävarma virtalähteestä, pyydä apua valtuutetulta sähköasentajalta.



KÄSITTELY JA VARASTOINTI:

Uunia siirrettäessä on noudatettava painavien tavaroiden nostamista ja siirtämistä koskevia kansallisia ja paikallisia vaatimuksia. Älä nosta uunia luukun kahvasta.

Kun uunia ei käytetä, irrota se vitapiiristä ja varastoi viileässä, kuivassa paikassa. Älä pinota uuneja.

PIKAKÄYNNISTYSOHJEET: PIKAUUNI

KÄYNNISTYS

1. Kytke uuni päälle;

Tarkista kaikki turvallisuuteen liittyvät tekijät ja varmista, että uuni on puhdas ja tyhjä ennen kytkimen painamista alas ja uunin aktivoimista.

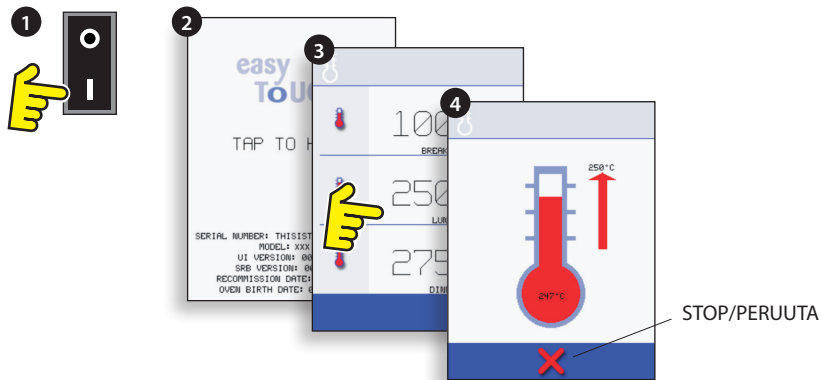
2. Kosketusruudun valo syttyy ja ruudulla näkyy hetken sarjanumero ja uunintiedot. Napauta ruutua kevyesti kerran pysäyttääksesi näytön, napauta uudestaan halutessasi siirtyä eteenpäin.

3. Mikäli uunissa on kaksi tai useampi esiohjelmoitu lämpötila, vaihtoehdot ilmestyvät ruutuun.

Nuolet ruudun alaosassa osoittavat, mikäli valittavana enemmän lämpötiloja kuin ruudulla näkyy. Käytä nuolia tarpeen tullen ja valitse oikea lämpötila, jolloin uuni alkaa lämmitä.

4. Esilämmityksen aikana näyttöruutu osoittaa lämmön kohoamisen valittuun lämpötilaan. (Sammuuta lämmitys painamalla punaista X-symbolia.)

5. Uuni on valmis käytettäväksi, kun "KEITTOKIRJA" ilmestyy näytölle.



5 KEITTOKIRJA NÄYTÖLLÄ

NÄYTTÄÄ KAIKKI KYPSENNYSOHJELMAT (Valinnainen)

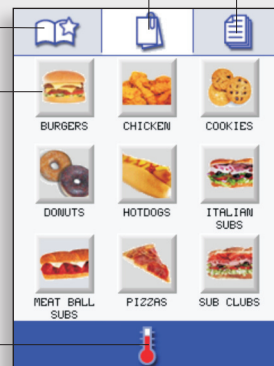
NÄYTTÄÄ OHJELMARYHMÄT

SUOSIKIT (Valinnainen)

OHJELMARYHMÄ

Joka ryhmä sisältää joukon kypsennysohjelmia.

VAIHA UUNIN LÄMPÖTILAA (Valinnainen)



OHJELMIEN KÄYTTÖ



Palovamman välttämiseksi noudata varovaisuutta: avaa uunin luukku, aseta ruoka kuumaan uuniin ja sulje luukku.

1. Valitse ohjelmaryhmä, esim. "HAMPURILAiset", jolloin näyttöön ilmestyy yksittäiset kypsennysohjelmat.

2. Valitse ohjelma, esim. 2 HAMPURILAiset.

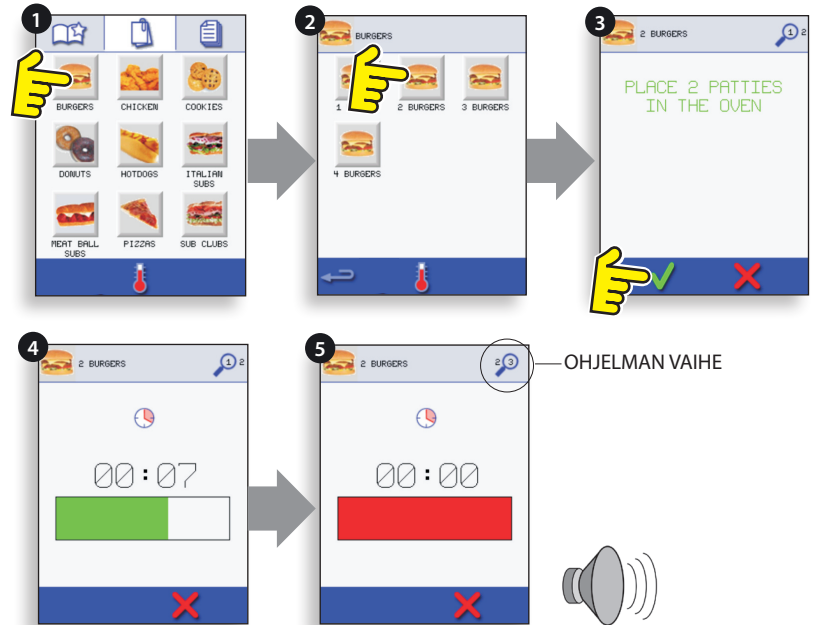
3. Seuraa näytölle mahdollisesti ilmestyviä ohjeita.

4. Paina vihreää merkkiä aloittaaksesi kypsennyksen.

Kypsennysaika näyttää kaikki ohjelman vaiheet.

5. Kun ohjelma päättyy, näytöllä näkyy punainen viiva ja yleensä kuuluu myös äänimerkki. Avaa luukku tai paina punaista X-merkkiä palataksesi kypsennysohjelmaan.

Huom: luukun avaaminen kesken ohjelman keskeyttää ohjelman ja näytölle ilmestyy varoitus. Kun luukku suljetaan, ohjelmaa voidaan jatkaa tai se voidaan peruuttaa.



KÄYTTÖOHJEET: FULL SERVICE -TILA

KOSKETUSVALIKKO & NÄYTTÖNÄPPÄIMISTÖ

PÄÄVALIKKO:

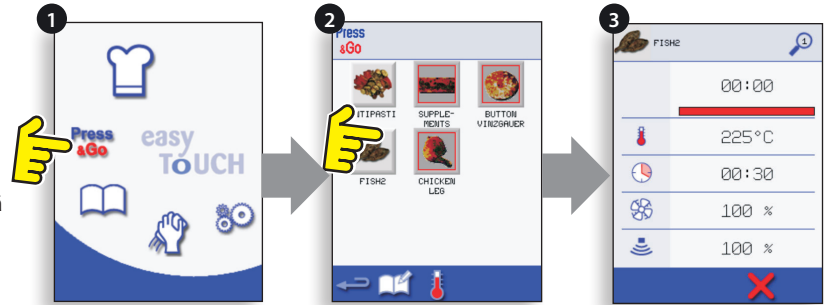
1. OHJELMOINTITOIMINTO mahdollistaa monivaiheisten kypsennysohjelmien luomisen ja tallentamisen omalla nimellä ja symbolilla helppoa toistoa varten.
2. PRESS & GO mahdollistaa helpon pääsyn kypsennysohjelmiin uunin muistissa.
3. KEITTOKIRJA sisältää tallennetut kypsennysohjelmat. Sisältää Suosikit, Ohjelmaryhmät ja listan kaikista käytössä olevista kypsennysohjelmista.
4. PUHDISTUS/LÄMPÖT. MUUTOS mahdollistaa uunin lämpötilan muuttamisen ja uunin valmistamisen puhdistukseen. Näyttää muistutuksia puhdistuksen aikana.
5. ASETUKSET ohjaa uunin asetuksia ja toimintoja mukaan lukien aika ja kieli, kypsennysohjelmien lataaminen ja huolto.
6. NÄYTTÖNÄPPÄIMISTÖ käytetään salasanan ja ohjelmatietojen syöttöön. Saattaa estää käyttäjän pääsyn tiettyihin ohjelmiin.



PRESS & GO

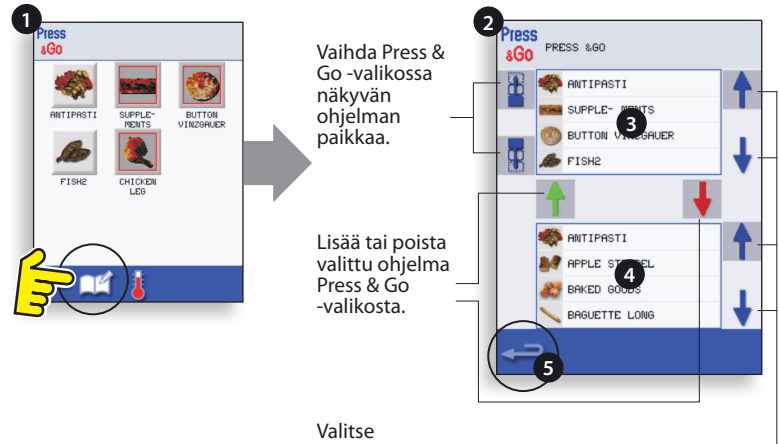
Kypsennsohjelman käynnistäminen Press & Go -valikosta.

1. Valitse 'PRESS & GO' päävalikosta.
2. Valitse kypsennettävä tuote.
3. Näytöllä näkyy lämpötila, kypsennysaika, mikroaaltoteho sekä tuulettimen nopeus ajastimen laskiessa aikaa. Ajastimessa viiva muuttuu punaiseksi, kun kypsennys on päättynyt.



Valitaksesi mitkä ohjelmat näkyvät "PRESS & GO" -valikosta.

1. Valitse "PRESS & GO" päävalikosta, valitse sitten "MUOKKAA".
2. Näyttöön ilmestyy kaksi listaa. "PRESS & GO" -valikon ohjelmat näkyvät ylempässä listassa ja alemmassa listassa näkyvät muut valittavissa olevat ohjelmat. Molempia listoja voidaan selata käyttämällä nuolia näytön ylälaidassa.
3. Valitse ohjelma. Valitse haluatko vaihtaa sen sijaintia listassa vai siirtää sen alempaan listaan.
4. Valitse ylempään listaan siirrettävä ohjelma, jolloin se on valittavissa "PRESS & GO" -valikossa.
5. Valitse Paluu palataksesi valikkoon.



Vaihda Press & Go -valikossa näkyvän ohjelman paikkaa.

Lisää tai poista valittu ohjelma Press & Go -valikosta.

Valitse selataksesi listaa.

KEITTOKIRJAN KÄYTTÖ



VAROITUS: VARMISTA, ETTÄ RUOKATUOTE ON UUNISSA ENNEN RUUANVALMISTUSOHJELMAN KÄYNNISTÄMISTÄ.

Löytääksesi oikea ohjelman keittokirjasta.

1. Valitse "KEITTOKIRJA" päävalikosta.
2. Valitse "KAIKKI OHJELMAT".
3. Käytä nuolia löytääksesi oikean ohjelman.

HUOM: Mikäli kuvan ympärillä on punainen viiva, uunin lämpötila on liian korkea tai alhainen kyseiselle ohjelmalle. Ks. "LÄMPÖTILAN SÄÄTÖ".

Noudattaen erityistä varovaisuutta, aseta tuote kuumaan uuniin ja sulje luukku.



VAROITUS: KUUMA PINTA

4. Valitse tarvittava kypsennysohjelma.

Esimerkiksi, "1 HAMPURILAISET".

5. Ajustin joko alkaa käymään välittömästi tai näytölle ilmestyy lisäohjeita; noudata ohjeita ja käynnistä kypsennys valitsemalla OK. Mikäli luukku ei avata seuraavaan 30 sekuntiin, näytölle ilmestyy varoitus.

6. Ajustin laskee nolleen ja antaa äänimerkin ilmaisten, että käyttäjän on valittava toiminto vaiheen tai ohjelman päätyttyä.



TOIMINTA & OHJAISET



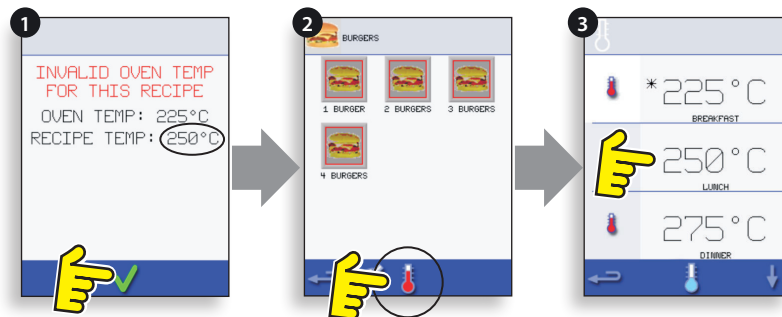
Kun ohjelma on päättynyt, luukun avaaminen palauttaa näytön "keittokirja" valikkoon.

Huom: luukun avaaminen kypsennyksen aikana pysäyttää ohjelman, ja näytölle ilmestyy varoitus. Luukun sulkemisen jälkeen ohjelmaa voidaan jatkaa tai se voidaan keskeyttää.

Mikäli haluat tarkistaa lämpötilan kypsennyksen aikana, napauta kevyesti näkyvää lämpötilaa, lämpötila uunin sisällä on merkitty tähdellä.

LÄMPÖTILAN SÄÄTÖ:

1. Tarkista tarvittava lämpötila ja valitse OK.
2. Valitse "Lämpötila".
3. Numeron viereinen tähti osoittaa senhetkisen lämpötilan, valitse tarvittava lämpötila. Kun uuni saavuttaa valitun lämpötilan, jatka valitsemalla "KEITTOKIRJA" kohdassa 1.

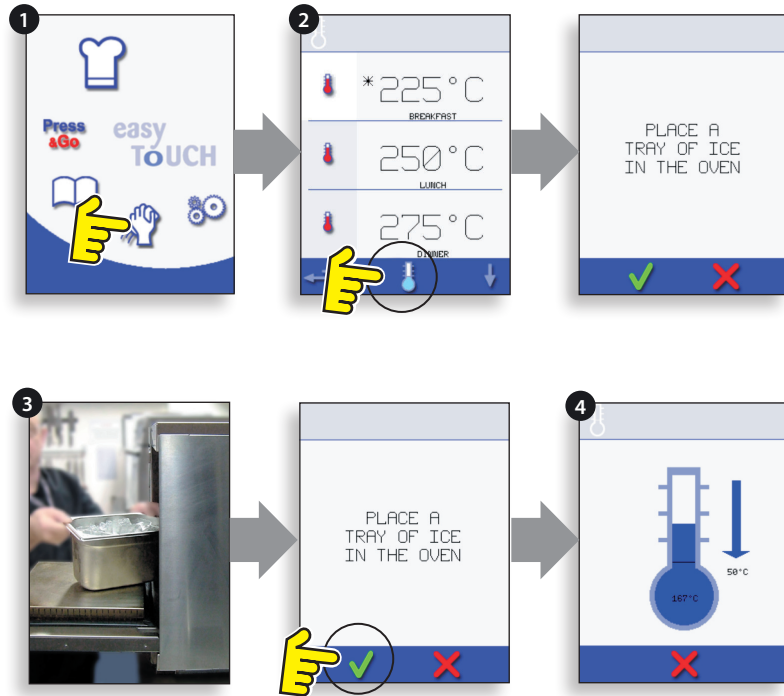


UUNIN JÄÄHDYTYS ENNEN PUHDISTUSTA

Uunin jäähdytys

TÄRKEÄÄ: uunin tulee olla jäähtynyt ennen kuin puhdistus aloitetaan.

1. Full service -tilassa valitse "PUHDISTUS" päävalikosta.
2. Full service- tai Quick service -tilassa valitse sininen lämpömittarisymboli kytkeäksesi lämmön pois päältä ja aloittaaksesi jäähtytyksen.
3. Huolellisuutta noudattaen aseta täysinäinen jääastia kuuman uunin sisälle. Valitse OK jatkaaksesi.
4. Näyttö seuraa jäähtymisprosessia, joka kestää noin 30 minuuttia.
5. Uuni on valmis puhdistettavaksi. Valitse OK joka vaiheen päätyttyä.



Puhdistukseen valmistautuminen

Jotta uuni pysyisi huippukunnossa, sen sisäosat, luukku, ilman- ja rasvansuodattimet on pidettävä puhtaina.

Päivittäinen puhdistus pitää yllä tarvittavaa hygieniatasoa ja auttaa ylläpitämään ja pidentämään uunin tehokasta käyttöikä.

Tarvittavat välineet (ei toimituksessa):

Suosittelut uuninpuhdistusaine (ei-syövyttävä), kuumankestävät käsinneet, muoviset suojakäsinneet, pehmeä nylon-pesulappu, puhdistusliinoja, silmä- ja hengityssuojus (valinnainen).

VARO: KÄYTÄ AINA KUMIHANSKOJA UUNIA PUHDISTAESSA.

ÄLÄ koskaan käytä millekään uunin pinnoille teräviä pesulappuja tai harjoja tai karkeita hiovia puhdistusaineita.



VAROITUS: ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ SYÖVYTTÄVIÄ PUHDISTUSAINEITA UUNIN OSIEN TAI SISÄPINTOJEN PUHDISTUKSEEN, SILLÄ NE VAHINGOITTAVAT KATALYSAATTOREITA.

Täydellinen JÄÄHDYTYS. Anna uunin ja muiden osien jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista.



ÄLÄ KÄYTÄ TYÖKALUJA

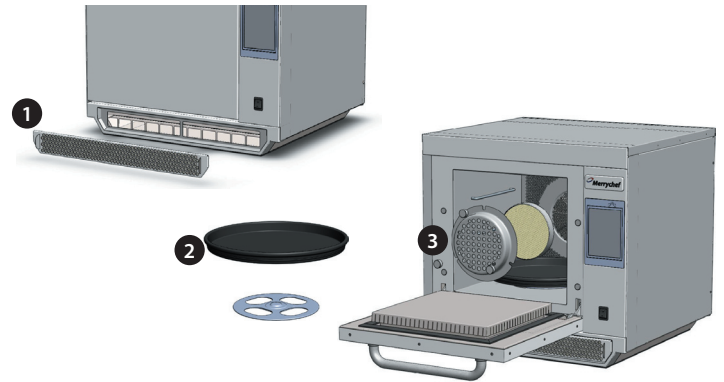
e3 CKylmän uunin PUHDISTUSOHJEET e3

IRROTA & PUHDISTA uunin osat:

1. Irrota ilmansuodatin uunin pohjasta.
2. Avaa uunin luukku ja nosta pyörivä alusta ulos.
3. Mikäli uunissa on katalyysaattori, avaa uunin luukku ja avaa kiinnikkeet irrottaaksesi katalyysaattorin tarpeen vaatiessa tai ainakin kerran kuukaudessa.

Pese kaikki osat lämpimällä vedellä ja saippualla. Pese saippua huolellisesti pois puhtaalla liinalla ja runsaalla puhtaalla ja lämpimällä vedellä.

Kuivaa puhtaalla liinalla.



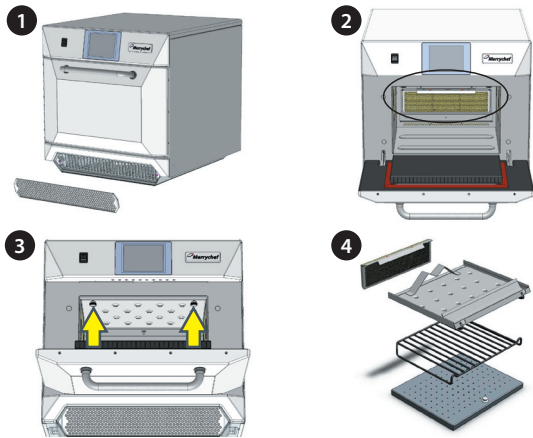
e4 Kylmän uunin PUHDISTUSOHJEET e4

IRROTA & PUHDISTA uunin osat:

1. Irrota ilmansuodatin uunin pohjasta.
2. Avaa uunin luukku, poista ritilä, vedä rasvansuodattimen kahvaa alaspäin ja vedä ulos.
3. Avaa ylemmän luukun lasin kiinnikkeet.
4. Irrota ylempi lasi ja nosta myös alempi lasi.

Pese kaikki osat lämpimällä vedellä ja saippualla. Pese saippua huolellisesti pois puhtaalla liinalla ja runsaalla puhtaalla ja lämpimällä vedellä.

Kuivaa puhtaalla liinalla.



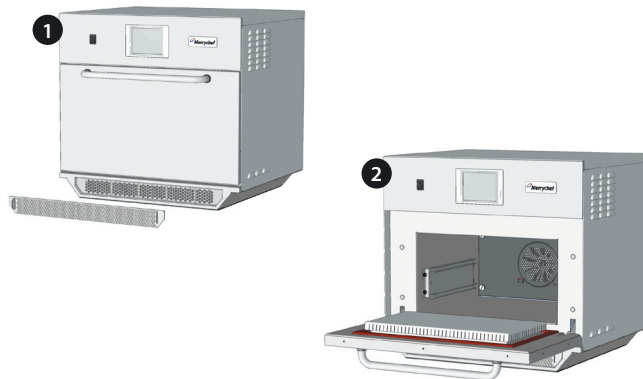
e5 Kylmän uunin PUHDISTUSOHJEET e5

IRROTA & PUHDISTA uunin osat:

1. Irrota ilmansuodatin uunin pohjasta.
2. Avaa uunin luukku ja irrota kaikki paistoalustat ja ritilät.

Pese kaikki osat lämpimällä vedellä ja saippualla. Pese saippua huolellisesti pois puhtaalla liinalla ja runsaalla puhtaalla ja lämpimällä vedellä.

Kuivaa puhtaalla liinalla.



PUHDISTA UUNI:

1. Pyyhi mahdolliset roiskeet talouspaperilla.

Poista lika puhtaalla kuivalla harjalla uunin pohjan ja luukun sisäosan välistä.

2. Käytä muovisia suojakäsineitä ja suojalaseja. Ruiskuta suositeltua, ei-syövyttävää uuninpuhdistusainetta kaikille uunin sisäpinoille paitsi luukun tiivisteisiin (A).

ÄLÄ ruiskuta suoraan tuulettimen aukkoon uunin takaosassa.

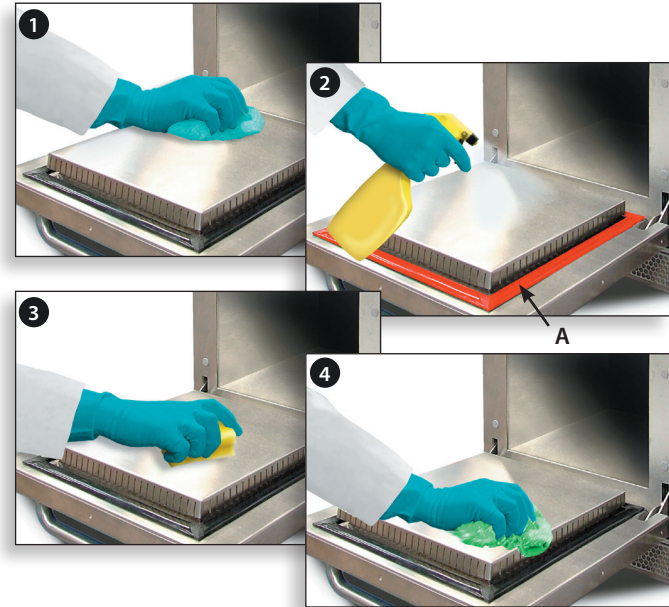
3. Jätä aine vaikuttamaan pinttyneisiin kohtiin 10 minuutiksi uunin luukku auki.

Käytä pehmeää nylon-pesulappua/sientä uunin ja luukun sisäosan puhdistukseen. Älä hankaa luukun tiivisteitä tai käytä metallista pesulappua.

4. Huuhtelee runsaalla puhtaalla vedellä käyttäen puhdasta liinaa ja kuivaa puhtaalla liinalla tai talouspaperilla.

Aseta puhdistetut osat paikoilleen.

Sulje luukku ja pyyhi uunin ulkoa kostealla liinalla.



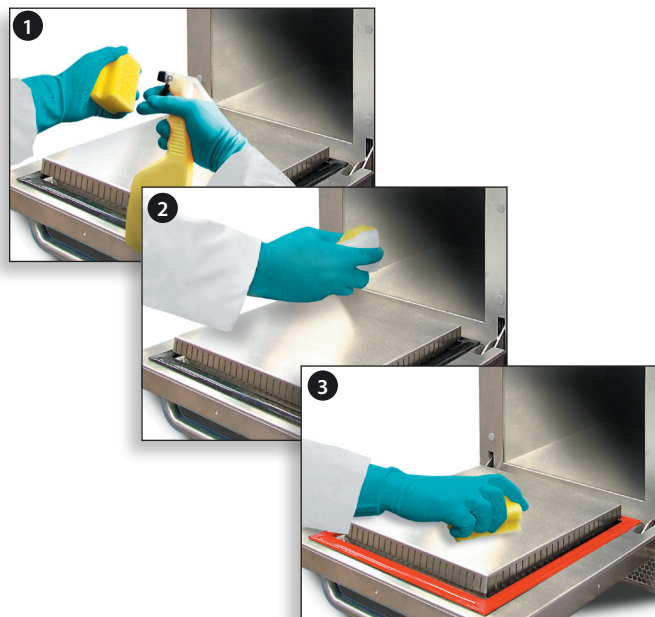
ÄLÄ KÄYTÄ UUNIA, JOS ILMANSUODATIN EI OLE PAIKOILLAAN.

KÄYTÄ UUNIN SUOJA-AINETTA:

1. Käsittele ainoastaan puhdasta uunia. Suihkuta suositeltua uunin suoja-ainetta sieneen.
2. Levitä suoja-ainetta kevyesti uunin sisäpinnoille.
3. Levitä suoja-ainetta kevyesti uunin luukun sisäpinnalle. Vältä koskemasta luukun tiivisteisiin.

Kytke uuni päälle ja esilämmitä se. Kun uuni on saavuttanut käyttölämpötilan, suoja-aineen kuivuminen kestää noin 30 minuuttia.

Huom: Suoja-aine muuttuu vaaleanruskeaksi kuivuessaan.



VIANETSINTÄTAULUKKO

Teemme kaikemme varmistaaksemme, että uuninne toimii moitteettomasti. Olkaa hyvä ja tarkistakaa mahdollisissa ongelmatilanteissa, ettei taulukosta löydy ratkaisua ongelmaanne ennen yhteydenottoa huoltopalveluumme.

ONGLEMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAAVA TOIMENPIDE
Uuni ei toimi ja näyttö on pimeänä	Uuniin ei tule virtaa	Tarkista onko kyseessä sähkökatkos. Tarkista, että pääkytkin on ON-asennossa ja uuni on kytketty pistorasiaan. Tarkista, että uunin katkaisija on ON-asennossa.
Jotkin näytönohjaimet eivät toimi	Käyttäjällä ei ole käyttö lupaa	Ota yhteys käyttäjään, jolla on käyttö lupa
Näytössä varoitus: luukku auki	Uunin luukku ei ole kiinni	Poista mahdolliset esteet ja sulje uunin luukku.
Näytössä varoitus: ilmansuodatin poistettu	Ilmansuodatin puuttuu tai se on asennettu väärin	Aseta ilmansuodatin oikein.
Uuni ei lämmitä/valmista ruokaa oikealla tavalla	Uuni ei ole puhdas Ruualle on valittu väärä lämpö Käyttäjä valinnut modifoidun tai väärän ohjelman Ruoka on pakkauksessa Ruoka poistettu uunista liian aikaisin	Puhdista uuni (katso puhdistus). Valitse oikea ohjelma. Poista ruoka pakkauksesta, jos et lämmitä sitä mikroaaltouunissa. Tarkista, että kaikki ruuanvalmistusvaiheet on suoritettu oikein.
Uuni ei lämmitä/valmista ruokaa	Uunin luukku on auki. Ilmansuodatin puuttuu tai se on asennettu väärin Uuni on ylikuumennut	Sulje uunin luukku. Aseta ilmansuodatin paikoilleen. Anna uunin jäähtyä. Tarkista ja poista mahdolliset esteet ilmanpoisto aukkojen ympäriltä.
Näytössä on virhekoodi	Uunissa toimintanatahäiriö	Merkitse virhekoodi muistiin ja ota yhteys huoltoliikkeeseen,

Laitteen oikea hävittäminen (SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMU)



Koskee Euroopan unionin jäsenmaita sekä muita Euroopan maita, joissa on keräys- ja käsittelyjärjestelmät.

Jos tuotteessa tai sen oheismateriaaleissa on tämä merkki, tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteiden mukana sen käyttöiän päätyttyä. Hävitettävät laitteet tulee erottaa muista jätteistä ja kierrättää vastuullisesti, jotta materiaaleja voidaan käyttää uudelleen ja estetään terveyshaitat ja säästetään luontoa.

Kotitalouksien tulee olla yhteydessä joko kauppiaseen, jolta tuote on ostettu tai paikallisviranomaisiin saadakseen tietoa siitä, missä ja miten laitteen voi kierrättää ympäristöystävällisesti.

Yritysten on oltava yhteydessä tuotetoimittajaansa ja tarkistettava ostoehdot. Tuotetta ei saa hävittää kaupallisten jätteiden seassa.

 **Merrychef**

Station Road West

Ash Vale, Aldershot

Hampshire GU12 5XA

United Kingdom

Puhelin: +44 (0) 1252 371000

Faksi: +44 (0) 1252 371007

e-mail: info@merrychef.com

www.merrychef.com

 **Manitowoc**

Merrychef varaa oikeuden muuttaa tuoteominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta eikä ota vastuuta näissä ohjeissa olevista mahdollisista epätarkkuuksista, virheistä tai puutteista.

INLEIDING

Deze ovens bieden de gebruikers de flexibiliteit van combinatiekoken met bijkomende controle over ventilatorsnelheid en microgolfermogen.

Combinatiekoken maakt het mogelijk om hoogkwalitatieve resultaten te realiseren in een fractie van de tijd voor conventioneel koken, in het bijzonder bij het bakken, roosteren en grillen van schotels.

Eenmaal opgesteld kunnen precieze instructies voor combinatiekoken of convectiekoken van geselecteerde items worden geprogrammeerd in het geheugen van de oven zodat ze gemakkelijk en nauwkeurig kunnen worden herhaald. Er kunnen tot 1024 programma's worden opgeslagen en eenvoudig worden opgeroepen.

Multitraps programmeren

De ovenbedieningen bieden een nog grotere flexibiliteit door multitraps programmeren mogelijk te maken. Dit maakt het mogelijk de exacte voorwaarden per voedseltype in te stellen die nodig zijn voor kwalitatieve resultaten.

Een enkel kookprogramma kan tot 6 stappen bevatten, waarbij elke stap wordt gecontroleerd met een eigen tijd, ventilatorsnelheid en microgolfermogen (afhankelijk van het model).



WAARSCHUWING:
DIT IS EEN PRODUCT VAN KLASSE A. IN EEN HUISELIJKE OMGEVING KAN DIT APPARAAT RADIO-INTERFERENTIE VEROORZAKEN, IN WELK GEVAL HET NODIG KAN ZIJN DAT DE GEBRUIKER TEGENMAATREGELEN MOET NEMEN.



VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVENENERGIE TE VOORKOMEN

- a) Tracht niet om de oven te bedienen met geopende deur omdat dit kan resulteren in schadelijke blootstelling aan microgolvenenergie. Het is belangrijk dat er niet aan de veiligheidsvergrendelingen wordt geknoeid.
- b) Plaats geen objecten tussen het front van de oven en de deur en laat niet toe dat vuil of reinigingsresidu verzamelen op de dichtingsoppervlakken.
- c) Gebruik de oven niet wanneer hij beschadigd is. Het is in het bijzonder van belang dat de ovendeur goed sluit en dat er geen schade is aan (1) de deur (gebogen), (2) de scharnieren en grendels (gebroken of los), (3) de deurdichtingen en dichtingsoppervlakken.
- d) De oven mag niet worden aangepast of hersteld door andere personen dan gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

De instructies beschreven in deze handleiding zijn bedoeld om de veiligheid en een lange levensduur van uw Merrychef-oven te garanderen.

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG.

INHOUD

BELANGRIJKE INFORMATIE - LEZEN VOOR GEBRUIK

Gebruikers worden erop gewezen dat onderhoud en herstellingen moeten worden uitgevoerd door een erkende Merrychef-onderhoudscentrum, met gebruik van originele Merrychef-onderdelen. Merrychef zal geen enkele verplichting hebben voor producten die foutief werden geïnstalleerd, aangepast of bediend, of die niet werden onderhouden volgens de nationale en lokale reglementen of de bij het product gevoegde installatie-instructies, noch voor producten met verwijderde of onleesbare serienummers of producten die werden aangepast of hersteld met niet erkende onderdelen of door een niet erkende technici. Voor een lijst met erkende onderhoudscentra: zie op de achterkant van dit document. De informatie in dit document (inclusief ontwerp- en onderdelenspecificaties) kan worden geüpdatet en is onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

Het easyTOUCH-scherm en zijn lay-out en pictogrammen in deze handleiding dienen enkel ter referentie en zijn niet bedoeld om een exacte weergave te zijn van die van uw specifieke oven.

Dit is enkel een gids om snel te starten. Voor meer informatie raadpleegt u de betreffende instructies voor installatie en bediening die verkrijgbaar is op www.merrychef.com.

INLEIDING	146
VEILIGHEID & REGLEMENTERING	
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	148
NA TE LEVEN VOORZORGSMATREGELEN	150
GESCHIKT KOOKGEREI	151
PRODUCTDETAILS	
HOOFDKENMERKEN	152
TECHNISCHE SPECIFICATIES	154
Specificaties	154
Serienummer (identificatieplaatje):	155
Conformiteit:	155
INSTALLATIE	156
OVENLOCATIE EN PLAATSING	156
BEDIENING & TOETSEN	
GIDS SNEL STARTEN: OVEN VOOR SNELLE SERVICE	157
OPSTARTEN	157
EEN KOOKPROGRAMMA GEBRUIKEN	158
BEDIENINGSHANDLEIDING: OVEN VOOR VOLLEDIGE SERVICE	159
easyToUCH HOOFDMENU & TOETSENBOORDSCHERM	159
DRUKKEN EN STARTEN	160
EEN KOOKBOEKPROGRAMMA GEBRUIKEN	161
DE OVENTEMPERATUUR WIJZIGEN	162
REINIGING & ONDERHOUD	
DE OVEN AFKOELEN VOOR HET REINIGEN	163
Oven afkoelen	163
Vorbereidingen om de oven te reinigen	163
REINIGINGSINSTRUCTIES voor een koude oven e3	164
REINIGINGSINSTRUCTIES voor een koude oven e4	165
REINIGINGSINSTRUCTIES voor een koude oven e5	165
FOUTOPSPORING	
FOUTOPSPORINGSTABEL	168

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten algemene veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd, waaronder de volgende:

WAARSCHUWING: om het risico op brandwonden, elektrische schokken, brand, persoonlijk letsel en blootstelling aan overmatige microgolvenenergie te verminderen:

1. Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.
2. Lees de paragraaf "VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVENENERGIE TE VOORKOMEN" op de inleidingspagina en volg de instructies op.
3. Dit apparaat moet worden geaard. Enkel aansluiten op een correct geaard stopcontact. Zie onder "ELEKTRISCHE INSTALLATIE".
4. Installeer op plaats dit apparaat enkel overeenkomstig de meegeleverde installatie-instructies.
5. Sommige producten zoals hele eieren en afgesloten containers - bv. gesloten potten - kunnen exploderen en mogen niet worden opgewarmd in deze oven.
6. Gebruik dit apparaat enkel voor zijn bedoelde gebruik zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik geen corrosieve chemicaliën of dampen in dit apparaat. Dit type oven is specifiek ontwikkeld om eten te koken, op te warmen of te drogen. Hij is niet bedoeld voor industrieel gebruik of gebruik in een laboratorium.
7. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
8. Gebruik dit apparaat niet wanneer het een beschadigde kabel of stekker heeft, wanneer het niet correct functioneert, wanneer het beschadigd is of is gevallen.
9. Dit apparaat mag enkel worden onderhouden door gekwalificeerd personeel. Neem contact op met het dichtstbijzijnde onderhoudscentrum voor onderzoek, herstelling of aanpassing.

10. Bedek of blokkeer geen openingen in het apparaat, inclusief ventilatieopeningen, luchtfilters en stoomuitlaat.

11. Sla dit apparaat niet buiten op. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van water, bijv. naast een keukengootsteen, in een natte kelder of nabij een zwembad, enz.

12. Dompel de elektriciteitskabel of de stekker niet onder in water.

13. Houd de kabel weg van verhitte oppervlakken.

14. Laat de kabel niet over de rand van een tafel of toog hangen.

15. i) Gebruik bij het reinigen van oppervlakken van oven en deur die tegen elkaar komen bij het sluiten van de deur enkel milde niet-schurende zeepsoorten of reinigingsmiddelen, aangebracht met een spons of zachte doek, of:

ii) raadpleeg de reinigingsinstructies voor de deuropervlakken wanneer er afzonderlijke reinigingsinstructies zijn voorzien.

16. Om het risico op brand in het kookvak te verminderen:

i) Kook het eten niet te lang. Houd zorgvuldig toezicht op het apparaat wanneer papier, plastic of andere brandbare materialen in de oven worden geplaatst om het koken te vergemakkelijken.

ii) Verwijder de binddraad van papieren of plastic zakken vooraleer ze in de oven te plaatsen.

iii) Wanneer materiaal in de oven toch zou ontvlammen, houd dan de ovendeur dicht, zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit bij de zekering of de onderbreker in de schakelkast.

iv) Gebruik het kookvak niet als opslagplaats. Laat geen papieren producten, kookgerei of eten in het kookvak liggen/staan wanneer de oven niet wordt gebruikt.

17. Vloeistoffen zoals water, koffie of thee kunnen worden oververhit tot voorbij het kookpunt zonder dat ze lijken te koken. Zichtbaar borrelen of koken wanneer de container uit de microgolfoven wordt gehaald is niet altijd zichtbaar. **DIT KAN ERTOE LEIDEN DAT ERG HETE VLOEISTOFFEN PLOTS OVERKOKEN WANNEER DE CONTAINER WORDT AANGERAAKT OF EEN GEBRUIKSVOORWERP IN DE VLOEISTOF WORDT GEHOUDEN.**

18. Gebruik de oven NIET met de microgolf- of combinatiefunctie zonder dat er zich eten of vloeistof in de oven bevindt omdat dit kan leiden tot oververhitting en mogelijke schade.

19. Verwijder NOOIT de buitenkant van de oven.

20. Verwijder NOOIT vaste onderdelen van de binnenkant van de oven.

21. Knoei NOOIT met het controlepaneel, de deur, de dichtingen of enig ander onderdeel van de oven.

22. Belemmer de ventilatieopeningen, luchtfilters of de stoomuitlaat NIET.

23. Hang NOOIT handdoeken of dergelijke aan/op delen van de oven.

24. Wanneer de deurdichtingen beschadigd zijn, moet de oven worden hersteld door een erkende onderhoudstechnicus.

25. Wanneer de stroomkabel op enigerlei manier beschadigd is, MOET hij worden hersteld door een erkende onderhoudstechnicus.

26. Bij het omgaan met hete vloeistoffen, voedingsmiddelen en containers moet er op worden gelet dat brandwonden worden vermeden.

27. Wanneer vloeistoffen worden opgewarmd met de microgolf- of combinatiefunctie moet de inhoud worden omgeroerd voorafgaand aan de opwarming om explosief koken te voorkomen.

28. Voedingsflessen en bokalen met babyvoeding mogen niet worden opgewarmd met dit apparaat.

29. Gebruik de oven nooit om alcohol, bv. cognac, rum, enz., op te warmen. Voedsel dat alcohol bevat kan gemakkelijker ontvlammen. Wees voorzichtig en laat de oven niet onbewaakt achter.

30. Tracht nooit te frituren in de oven.

31. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door (kleine) kinderen of (geestelijk) zwakke personen zonder toezicht.

32. Men moet erop toezien dat (kleine) kinderen niet met het apparaat spelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES!

NA TE LEVEN VOORZORGSMAATREGELEN

1. Lees deze handleiding vooraleer uw oven te gebruiken.
2. Zoals met alle elektrische apparaten is het verstandig de elektrische aansluitingen ten minste elk jaar te laten inspecteren.
3. De binnenkant van de oven en de deurdichtingen moeten regelmatig worden gereinigd volgens de instructies beschreven in het deel reiniging. Het niet naleven van deze instructie kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
4. Schakel de oven uit na afloop van alle kooksessies van de dag.
5. De oven mag niet worden gebruikt om linnengoed te drogen.
6. Zoals bij elk kooktoestel moet erop worden gelet dat er geen items kunnen ontvlammen in de oven.
7. Eten in containers van brandbaar plastic of papier moeten in containers worden gedaan die (microgolf)ovenbestendig zijn, om de kans op ontvlaming te vermijden.

Wanneer u rookontwikkeling ziet:

- De oven uitschakelen.
- De stroomtoevoer onderbreken.
- De deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven.

8. De op te warmen items moeten worden uitgepakt wanneer de convectie- of combinatiefunctie wordt gebruikt.
9. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in de oven omdat ze kunnen ontploffen.
10. Voedsel met een schil, bijv. aardappelen, appels, worsten, enz. moeten worden doorprikt vooraleer op te warmen.
11. Eten mag niet worden opgewarmd in een volledig afgesloten container omdat de opbouw van stoom kan leiden tot een ontploffing.
12. Overtollig vet moet worden verwijderd bij het “roosteren” en voordat zware containers uit de oven worden genomen.
13. Wanneer er glas breekt in de oven, zorg er dan voor dat het eten volledig vrij is van glasscherven. In geval van twijfel gooit u het eten dat zich in de oven bevond op het ogenblik van de glasbraak gewoon weg.
14. Tracht NIET om de oven te gebruiken wanneer er een voorwerp tussen de deur geklemd zit, wanneer de deur niet goed sluit, wanneer de deur, een scharnier, een grendel of een dichtingsoppervlak beschadigd is, of wanneer er zich geen eten in de oven bevindt.

GESCHIKT KOOKGEREI

De instructies van de fabrikant moeten worden gecontroleerd om de geschiktheid te bepalen van individuele containers of van kookgerei voor elk van de kookfuncties. De volgende tabel biedt algemene richtlijnen:

Hittebestendige containers		
Gehard glas Pyrexglas Aardewerk (porcelein en dergelijke)	✓ ✓ ✓	Gebruik geen items met metalen versiering.
Metalen schalen en folieschalen		
Metalen schalen GEBRUIK GEEN ANDERE METALEN SCHALEN OF FOLIESCHALEN.	✓	Metalen schalen mogen enkel worden gebruikt wanneer ze op het pyrexglazen rek in het kookvak worden geplaatst.
Plastic containers		
Dubbele voor de oven geschikte plastic containers	✓	(tot sommige temperaturen) zijn nu verkrijgbaar. Controleer de instructies van de fabrikant voor gebruik.
Wegwerpverpakkingen		
NIET GEBRUIKEN wegwerpverpakkingen (papier/karton enz.)	✗	
Andere gebruiksvoorwerpen		
Bindtags Bestek Temperatuursondes	✗ ✗ ✗	Er mag zich absoluut geen keukengerei in het eten bevinden terwijl het eten kookt in de oven.

HOOFDKENMERKEN

1 AAN/UIT-SCHAKELAAR

Wanneer ingeschakeld (AAN) zal het easyTOUCH-scherm oplichten en de bedieningstoetsen van de oven weergeven. Opmerking; het uitzetten van deze schakelaar (UIT) onderbreekt de stroomtoevoer naar de oven niet.

2 easyTOUCH-SCHERM CONTROLEPANEEL

Zie "BEDIENING & TOETSEN" voor details.

3 SPECIFICATIEPLAATJE

Dit bevindt zich op de achterkant van de oven en vermeldt het serienummer, het modeltype en de elektrische specificaties.

4 MenuConnect

Een USB-aansluiting onder het Merrychef-logo laat toe programma's opgeslagen op de oven te wijzigen (Zie "USB MenuConnect" in het hoofdstuk "Bediening & Toetsen" voor details over het updaten van ovenprogramma's).

5 LUCHTUITLATEN

Lucht gebruikt om interne onderdelen te koelen, en stoom uit het kookvak ontsnappen door de luchtuitlaten op de achterkant van de oven en in het zijpaneel van het e5-model. De luchtuitlaten moeten vrij blijven. Er kan geen microgolfenergie door naar buiten ontsnappen.

6 LUCHTINLAATFILTER

De luchtinlaatfilter onderaan de voorkant van de oven maakt deel uit van het ventilatiesysteem en moet altijd vrij blijven en dagelijks worden gereinigd zoals beschreven onder "Reiniging en Onderhoud". Opmerking: de oven zal niet werken wanneer de luchtfilter niet is geplaatst.

7 DEURHENDEL

Dit is een stijve stang die omlaag en weg van de oven moet worden getrokken om de deur te openen.

8 OVENDEUR

Dit is een precisiegemaakte energiebarrière met drie microgolffbeveiligingen. De deur moet in propere staat worden gehouden (zie onder "REINIGING") en mag NIET worden gebruikt om zware objecten te dragen.

9 DEURDICHTINGEN

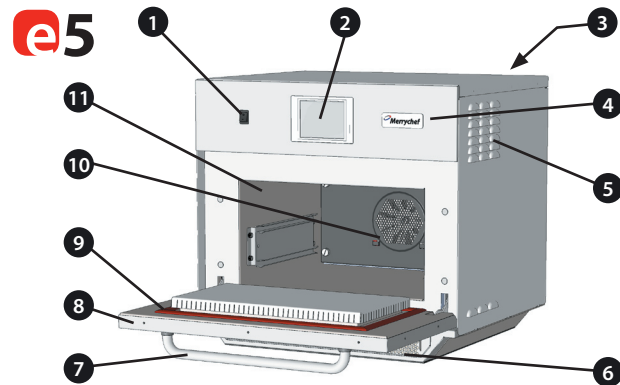
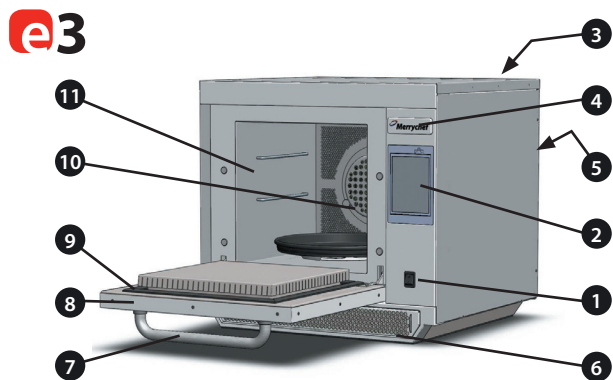
Deze verzekeren een goede dichting rond de deur. Ze moeten in propere staat worden gehouden en regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van schade. Bij het eerste teken van slijtage moeten ze worden vervangen door een door Merrychef erkende hersteldienst.

10 CONVECTIEVENTILATOR, VETFILTER & KATALYTISCHE CONVERTOR (afhankelijk van model)

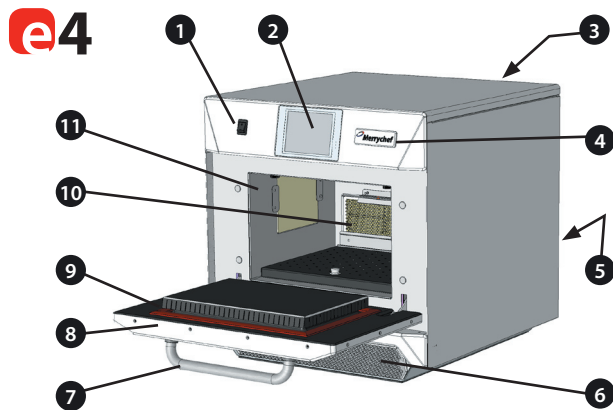
De metalen vetfiltergrille die de convectieventilator afdekt moet in propere staat worden gehouden en mag geen vuilresten of losse delen bevatten. Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan het reinigen van dit deel van de oven, rekening houdend met de verschillende vereisten onder "Reiniging & Onderhoud" in deze handleiding.

11 KOOKVAK

Het kookvak van de oven is gemaakt van roestvrij staal en moet in propere staat worden gehouden door het opvolgen van de reinigingsinstructies in het hoofdstuk "Reiniging & Onderhoud" in deze handleiding.



PRODUCTDETAILS



TECHNISCHE SPECIFICATIES

Specificaties

Omschrijving	eenheid	e3	e4	e5
Touchscreentoetsen	programma's	1024	1024	1024
Omgevingswerktemperatuur	°C	<40	<40	<40
Buitenafmetingen HxBxD	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Buitenafmetingen HxBxD	inch	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Binnenafmetingen HxBxD	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Binnenafmetingen HxBxD	inch	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Kookvak	liter (kub. inch)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Vermogen microgolfoven	Watt	700/1000	1500	1400
Vermogen convectie-oven	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Voeding	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Voeding	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Netto gewicht onverpakte oven	Kg (lbs)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Geluidsdrumniveau	dB(A)	<70	<70	<70
Afvoer (met set)	oven	0	1	0

EG Conformiteitsverklaring

Fabrikant

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

Details apparatuur

Generische modelnummers eikon e3, eikon e4, eikon e5

Omschrijving Commerciële combioven (microgolf- en convectieoven)

Conformiteitverklaring met richtlijnen en normen

Bovengenoemde fabrikant verklaart hierbij dat zijn commerciële combiovens (microgolf- en convectieovens) beantwoorden aan de volgende richtlijnen en normen.

Conformiteit met richtlijnen

De commerciële combiovens (microgolf- en convectieovens) beantwoorden aan de betreffende bepalingen van de volgende Europese richtlijnen:

EMC 2004/108/EG LVD 2006/95/EG RoHS 2002/95/EG MD 2006/42/EG

Geharmoniseerde normen toegepast:

De commerciële combiovens (microgolf- en convectieovens) beantwoorden aan de betreffende vereisten van de volgende Europese normen:

- EN 60335-2-90: 2006
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 incl. A2:2008 in overeenstemming met de vereisten van Categorie IV

Elektrostatische ontlading	IEC 61000-4-2:1995
Uitgestraalde RF-interferentie	IEC 61000-4-3:1996
Snelle transiënten, gewone modus, AC-poort	IEC 61000-4-4:1995
Stootspanningen, AC-poort	IEC 61000-4-5:1995
RF-stroom, gewone modus, AC-poort	IEC 61000-4-6:1996
Spanningsdalen & -onderbrekingen	IEC 61000-4-11:1994
- Flikkering IEC 61000-3-11:2000
- EN 55011:2007 Classificatie: Klasse A, Groep 2

Hoofdterminal storingsspanning	tabel 2a
Uitgestraalde storing, magnetisch veld*	tabel 5a
Uitgestraalde storing, elektrisch veld	tabel 5a
Uitgestraalde storing, elektrisch veld*	tabellen 6, 7 en 8
- AS/NZS CISPR 11

Uitgestraalde storing	CISPR 11:2003:A1:2004
Geleide storing	CISPR 11:2003:A1:2004

Kwaliteits- en milieubeheer

Merrychef Limited en Viscount Catering hanteren een gecertificeerd kwaliteitsbeheersysteem in overeenstemming met EN ISO 9001:2008 en Viscount Catering hanteert een gecertificeerd milieubeheersysteem in overeenstemming met EN ISO 14001.

Serienummer (identificatieplaatje):

Serienummer: MM JJ SITE
SERIENUMMER

bv. 06 10 2070 12345
(0610207012345)

Oven gefabriceerd in juni 2010, in Sheffield (VK), productienummer 12345.

Modelnummer: MODEL CONVECTIE MICROGOLFOVEN VOLTAGE HERTZ VOEDINGSTEKKER COMMUNICATIE VERSIE KLANT/TOEBEHOREN LAND

bv. e4C S V 30 5 H E U 1 GM EU
(e4CSV305HEU1GMEU)

model e4C, 3200W, 1500W, 230V, 50Hz, L+N+E(4mm EU), 3-pins stekker, USB, 1, algemene markt, Europees.

Conformiteit:

EU-richtlijnen
EMC 2004/108/EC
LVD 2006/95/EC
RoHS 2002/95/EC
MD 2006/42/EC



INSTALLATIE

OVENLOCATIE EN PLAATSING

Kies een plaats weg van grote hittebronnen.

Plaats de oven NIET zo dat er hete lucht wordt aangezogen van friteuses, grills, kookplaten, enz.

Een hittebarrière tot op de hoogte van de oven moet worden geplaatst wanneer de oven naast een kookpit of fornuis wordt geplaatst.

Plaats de oven op een permanent antislip-, onbrandbaar, effen oppervlak dat WATERPAS, STABIEL en STERK GENOEG is om de oven en zijn inhoud te dragen.

Laat rondom de oven een minimumruimte (A) van 50 mm vrij zodat de hete lucht kan ontsnappen.

Laat voldoende vrije ruimte (B) voor de oven zodat de deur volledig kan worden geopend.

De luchtaanzuiging bevindt zich onderaan aan de voorkant van de oven (1) en het is belangrijk dat de aanzuiglucht zo koel mogelijk is en niet wordt voorverwarmd door andere toestellen zoals kookpitten, fornuizen, friteuses, grills of kookplaten. Dit zal namelijk de levensduur en de prestaties van de oven nadelig beïnvloeden.

Breng geen labels / stickers aan op de oven behalve die goedgekeurd door de fabrikant.



De oven zal niet werken wanneer de LUCHTFILTER niet correct is geplaatst.

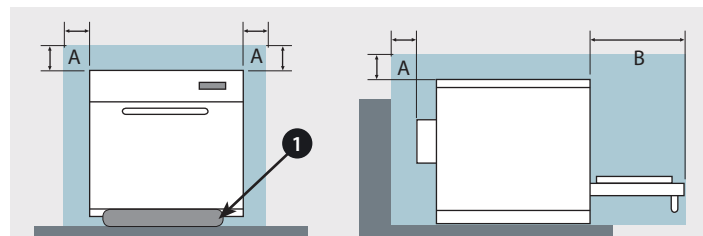


GEVAAR!
DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD. HET NIET NALEVEN VAN DEZE INSTRUCTIE KAN LEIDEN TOT EEN ELEKTRISCHE SCHOK EN ZELFS TOT DE DOOD.

De oven moet worden aangesloten op een afzonderlijke elektrische kring, geïnstalleerd door een erkende en gekwalificeerde elektricien.

Een onderbreker met afdoende nominale specificatie en met een contactspeling van 3 mm tussen alle polen moet worden geplaatst voor elke oven.

Wanneer u twijfelt over uw elektrische voeding, vraag dan een gekwalificeerde elektricien om hulp.



HANTERING & OPSLAG:

Neem bij het verplaatsen van een oven steeds de nationale en lokale vereisten voor het opheffen en verplaatsen van zware voorwerpen in acht. Hef de oven niet op bij het handvat van de deur.

Wanneer de oven niet in gebruik is, koppel hem dan van de elektriciteit en sla hem op op een droge koele plaats. Zet ovens niet op elkaar.

GIDS SNEL STARTEN: OVEN VOOR SNELLE SERVICE

OPSTARTEN

1. Zet de oven aan;

voer alle relevante veiligheidscontroles uit en zorg dat de oven proper en leeg is vooraleer de ovenschakelaar in te drukken om de oven aan te zetten.

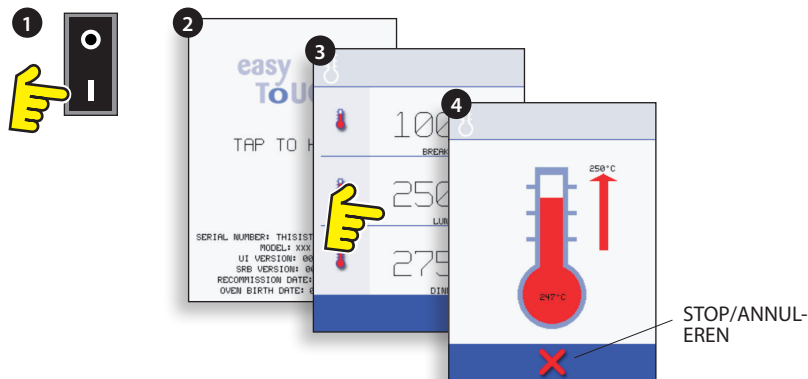
2. Het easyTOUCH-scherm zal oplichten waarbij het scherm kort het serienummer en de gegevens van de oven weergeeft. Raak het scherm eenmaal licht aan om de weergave te bevroeren. Raak het nogmaals aan om door te gaan.

3. Wanneer de oven is ingesteld met twee of meer voorverwarmingstemperaturen zal een keuze worden weergegeven.

Scrollpijlen onderaan het scherm geven aan dat er meer temperatuurkeuzes zijn, die niet worden getoond op het scherm. Gebruik de scrollpijlen indien nodig om de gewenste temperatuur te selecteren om het voorverwarmen van de oven op te starten.

4. Tijdens de voorverwarming geeft het scherm de voortgang weer terwijl de oven opwarmt tot de ingestelde temperatuur. (Om de voorverwarming van de oven te stoppen drukt u op het rode X-symbool.)

5. De oven is klaar voor gebruik wanneer het "KOOKBOEK" wordt getoond.



BEDIENING & TOETSSEN

EEN KOOKPROGRAMMA GEBRUIKEN



Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om uzelf niet te verbranden en open de ovendeur om het eten in de hete oven te plaatsen. Sluit de deur daarna terug.

1. Selecteer een programmagroep, bv. "BURGERS" om de individuele kookprogramma's weer te geven.
2. Selecteer een kookprogramma om te starten, bv. "2 BURGERS".
3. Volg eventueel de instructies die op het scherm verschijnen.
4. Raak het groene vinkje aan om te koken. De kooktijd telt af voor elke programmastap.
5. Wanneer het programma afloopt, wordt een rode balk weergegeven, gewoonlijkgepaard gaand met een geluid - open de deur of raak de "X" aan om terug te keren naar het kookprogramma.

Opmerking: wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens het koken stopt het kookprogramma en verschijnt er een waarschuwing. Het sluiten van de deur laat de gebruiker toe door te gaan of het kookprogramma te annuleren.



BEDIENINGSHANDLEIDING: OVEN VOOR VOLLEDIGE SERVICE

easyToUCH HOOFDMENU & TOETSENBOORDSCHERM

HOOFDMENU:

1. ONTWIKKELINGSMODUS laat toe multitraps kookprogramma's samen te stellen en onder een naam en symbool op te slaan voor hergebruik.
2. DRUKKEN & STARTEN laat een snelle toegang toe tot de reeds opgeslagen kookprogramma's.
3. KOOKBOEK bevat de kookprogramma's van de oven. Hier worden Favorieten, Kookprogrammagroepen en een volledige lijst met alle beschikbare kookprogramma's weergegeven.
4. REINIGEN / TEMPERATUUR WIJZIGEN laat toe de oventemperatuur te wijzigen en de oven voor te bereiden voor reiniging, met weergave van herinneringen tijdens het reinigingsproces.
5. INSTELLINGEN wordt gebruikt om de oveninstellingen en -functies te controleren, inclusief tijd en taal en het laden van kookprogramma's, en wordt verder gebruikt voor onderhoudsdoeleinden.
6. Het TOETSENBOORDSCHERM wordt gebruikt om een geautoriseerd paswoord in te voeren om programmeergegevens in te voeren en om de gebruikerstoegang tot sommige functies te beperken.

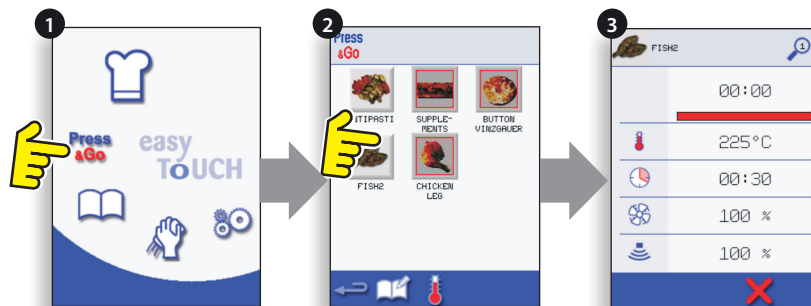


BEDIENING & TOETSEN

Drukken en Starten

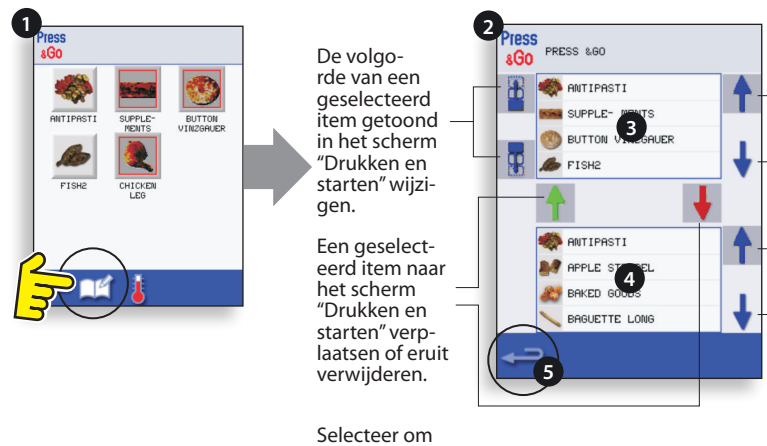
Een kookprogramma starten vanuit het menu **Drukken en Starten**.

1. Selecteer "Drukken en Starten" vanuit het hoofdmenuscherm (Hoofdmenu).
2. Selecteer het item dat u wenst te koken.
3. Het scherm toont de temperatuur, de kooktijd, het vermogen van de microgolfoven en de ventilatorsnelheid terwijl de timer aftelt. De balk van de timer zal rood worden wanneer de kookcyclus voltooid is.



Kiezen welke kookprogramma's worden getoond in het menuscherm "Drukken en Starten".

1. Selecteer het symbool WIJZIGEN nadat u "Drukken en Starten" hebt geselecteerd vanuit het hoofdmenuscherm (Hoofdmenu).
2. Er worden twee lijsten weergegeven, de "Drukken en Starten"-items worden weergegeven in de bovenste lijst, terwijl de onderste lijst andere menu-items toont die beschikbaar zijn. Men kan door beide lijsten scrollen met de pijlen omhoog/omlaag helemaal rechts.
3. Selecteer een item en kies dan om het te verplaatsen binnen de menulijst of om het te verwijderen naar de onderste lijst.
4. Selecteer een item om het naar de bovenste lijst te verplaatsen zodat het beschikbaar wordt in het menu "Drukken en Starten".
5. Selecteer wanneer u klaar bent de backspace-toets om terug te keren naar het menuscherm.



De volgorde van een geselecteerd item getoond in het scherm "Drukken en starten" wijzigen.

Een geselecteerd item naar het scherm "Drukken en starten" verplaatsen of eruit verwijderen.

Selecteer om omhoog of omlaag te scrollen door een lijst.

EEN KOOKBOEKPROGRAMMA GEBRUIKEN



WAARSCHUWING: ZORG ERVOOR DAT HET ETEN ZICH IN DE OVEN BEVINDT VOORALEER HET KOOKPROGRAMMA TE STARTEN.

Om het gewenste programma in het kookboek te vinden:

1. Selecteer "KOOKBOEK" uit het hoofdmenu.
2. Selecteer het symbool "ALLE MENU'S".
3. Gebruik de scrollpijlen (omhoog/omlaag) om het programma te vinden.

OPMERKING: Wanneer een afbeelding is omlijnd met een rode lijn wil dit zeggen dat de oventemperatuur te hoog is ingesteld voor dat recept. Zie "DE OVENTEMPORATUUR WIJZIGEN".

Plaats het eten in het hete kookvak van de oven en sluit de



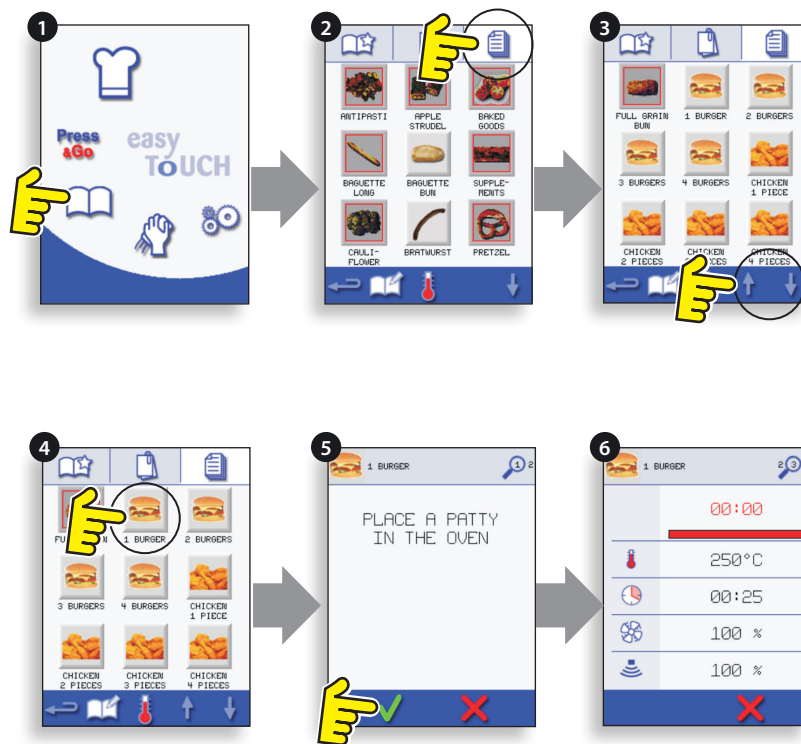
WAARSCHUWING: HEET OPPERVLAK!

deur en neem daarbij alle voorzorgsmaatregelen opdat u zich niet verbrandt.

4. Selecteer het gewenste kookprogramma om te beginnen koken.

Bijvoorbeeld: "1 BURGER".

5. Het programma start onmiddellijk en geeft een



BEDIENING & TOETSSEN



afteltimer weer, of er verschijnt eerst een instructie: volg de stapinstructie en selecteer dan OK om te beginnen met koken. Wanneer de ovendeur niet wordt geopend binnen 30 seconden verschijnt er een waarschuwing.

6. De kooktimer telt af tot nul en maakt een geluid aan het einde van een kookstap of aan het einde van het kookprogramma om aan te geven dat er een actie nodig is van de gebruiker.

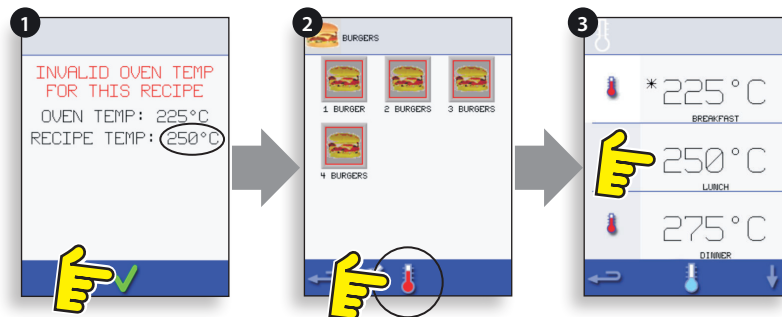
Wanneer nadat het kookprogramma is afgelopen de ovendeur wordt geopend om het eten te verwijderen springt het scherm terug naar het "KOOKBOEK"-scherm

Opmerking: het openen van de oven tijdens het koken stopt het kookprogramma en doet een waarschuwing verschijnen op het scherm. Het sluiten van de deur stelt de gebruiker in staat om door te gaan met het kookprogramma of om het te annuleren.

Om de oventemperatuur te controleren tijdens het koken, tikt u lichtjes tegen de weergegeven temperatuur, de kookvaktemperatuur wordt dan getoond met een asterisk.

DE OVENTEMPERATUUR WIJZIGEN

1. Let op de voor het recept vereiste temperatuur en selecteer OK.
2. Selecteer het temperatuursymbool.
3. Een asterisk naast het nummer duidt de huidige oventemperatuur aan. Selecteer de vereiste oventemperatuur voor het recept. Ga wanneer de oven de vereiste temperatuur heeft bereikt door vanaf het selecteren van het "KOOKBOEK" in stap 1.



DE OVEN AFKOELEN VOOR HET REINIGEN

Oven afkoelen

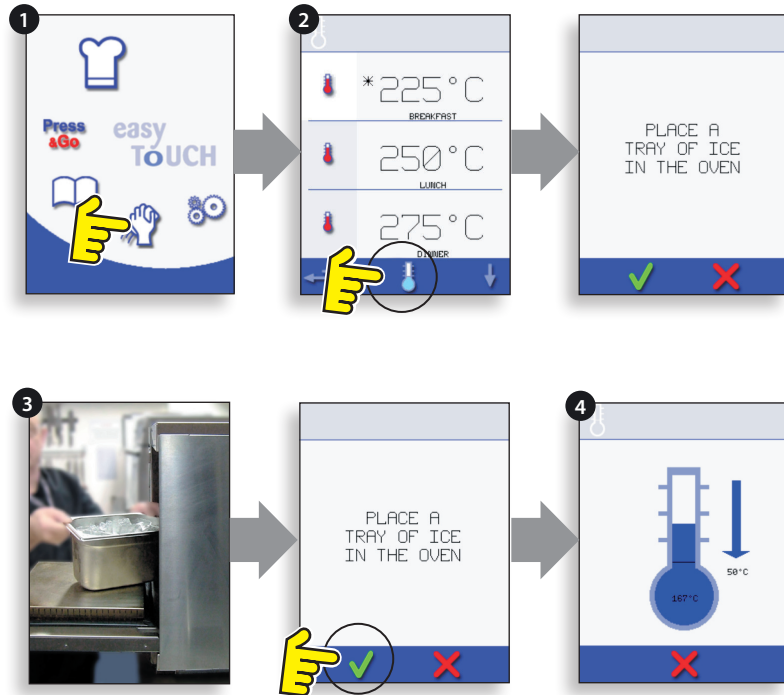
BELANGRIJK: de oven moet afgekoeld zijn voordat de reinigingsprocessen worden uitgevoerd.

1. Selecteer in de modus Volledige service het symbool "REINIGEN" uit het hoofdmenu.
2. Selecteer in de modi "volledige" of "snelle" service het blauwe thermometersymbool om de verwarming uit te schakelen en de koelcyclus te starten.
3. Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen en plaats een behoorlijk gevulde behouder met ijs in het hete kookvak van de oven. Selecteer het OK-symbool om door te gaan.
4. De voortgang van het koelproces wordt weergegeven en duurt ongeveer 30 minuten.
5. De oven is nu klaar om te worden gereinigd. Selecteer OK op het scherm na afloop van elke fase.

Vorbereidingen om de oven te reinigen

Opdat de oven zijn maximale efficiëntie zou behouden moet het kookvak, de deur, de luchtfilter en de vetfilter in een prope staat worden gehouden.

Een dagelijkse reinigingsroutine zal ervoor zorgen dat u beantwoordt aan de vereiste hygiënenormen en zal bijdragen tot het behouden en en verlengen van de efficiëntie van uw oven.



Vereiste uitrusting/materialen (niet meegeleverd):

Een niet bijtende merknaamovenreiniger, warmtebestendige handschoenen, rubberen beschermingshandschoenen, een niet-schurende nylon spons, een handdoek en doeken om te poetsen, oogbescherming en een stofmasker (optioneel).

OPGELET: DRAAG BESCHERMENDE RUBBERHANDSCHOENEN WANNEER U DE OVEN REINIGT.

Gebruik **NOOIT** scherpe voorwerpen of schurende materialen om een deel van de oven te reinigen.



WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN OM DE OVEN, EEN DEEL ERVAN OF HET KOOKVAK TE REINIGEN. DIT ZAL PERMANENTE SCHADE AANRICHTEN AAN DE KATALYTISCHE OMVORMERS.

Laat de AFKOELPROCEDURE aflopen en laat de oven en alle accessoires afkoelen vooraleer te beginnen met reinigen.



GEBRUIK GEEN GEREEDSCHAPPEN.

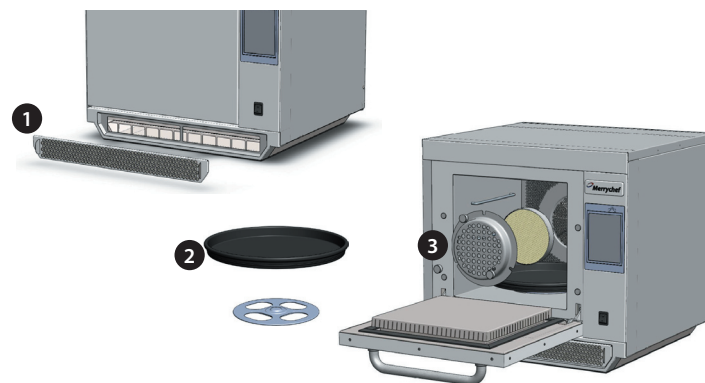
e3 REINIGINGSINSTRUCTIES voor een koude oven e3

VERWIJDER de volgende oventdelen & REINIG ze:

1. Verwijder de luchtfilter onderaan de oven.
2. Open de oventdeur en haal de draaiplaat uit de oven.
3. Voor ovens met een katalytische convertor: open de oventdeur en maak de bevestigingen van de katalytische convertor los om hem te verwijderen indien nodig, of ten minste eenmaal per maand.

Was alle onderdelen in warm water met zeep. Afspoelen met een schone doek en voldoende zuiver, warm water.

Afdrogen met een schone doek.



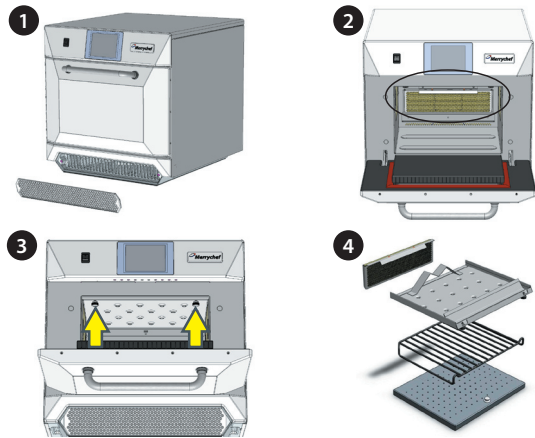
e4 REINIGINGSINSTRUCTIES voor een koude oven e4

VERWIJDER de volgende oventdelen & REINIG ze:

1. Verwijder de luchtfilter onderaan de oven.
2. Open de ovendeur, verwijder het rek, trek het handvat van de vetfilter omlaag en neem de vetfilter uit de oven.
3. Maak de bevestigingen los waarmee de bovenste impingerplaat vast zit.
4. Verwijder de bovenste impingerplaat en haal ook de onderste impingerplaat weg.

Was alle onderdelen in een warme zeep/wateroplossing. Afspoelen met een schone doek en voldoende zuiver, warm water.

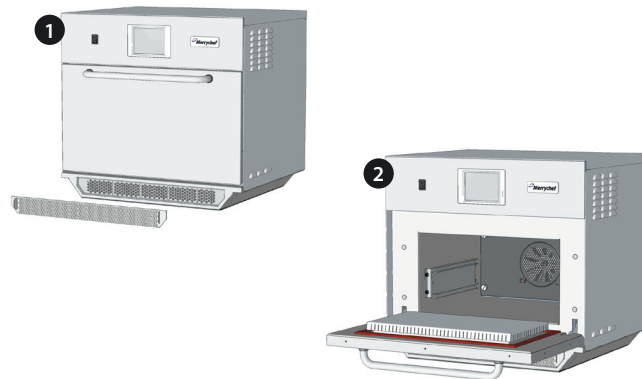
Afdrogen met een schone doek.



e5 REINIGINGSINSTRUCTIES voor een koude oven e5

VERWIJDER de volgende oventdelen & REINIG ze:

1. Verwijder de luchtfilter onderaan de oven.
 2. Open de ovendeur om kookplaten/-rekken te verwijderen.
- Was alle onderdelen met warm water en zeep. Afspoelen met een schone doek en voldoende zuiver, warm water.
- Afdrogen met een schone doek.



DE OVEN REINIGEN:

1. Verwijder mogelijk gemorst materiaal met papieren doeken. Gebruik een propere droge borstel om eventuele etensresten tussen de ovenbodem en de binnenkant van de ovendeur te verwijderen.

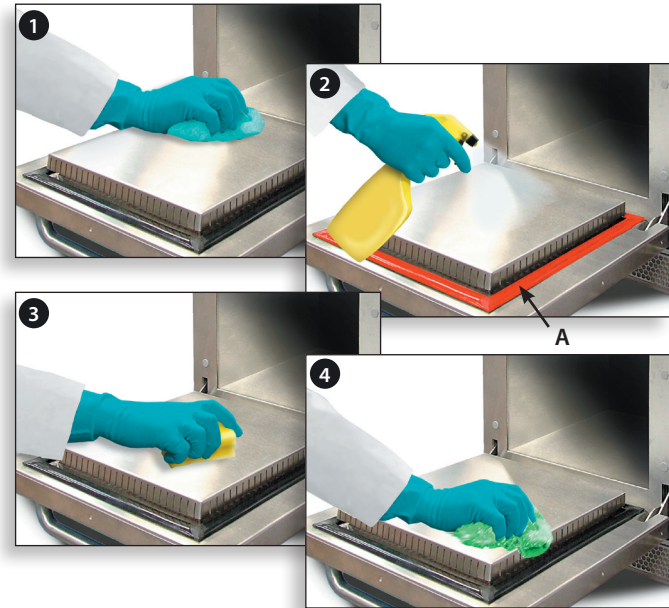
2. Draag beschermende rubberen handdoeken en een veiligheidsbril en spuit behoedzaam niet bijtende merksaamovenreiniger op alle interne oppervlakken van de oven, behalve op de dichting van de deur (A).

SPIJT NIET RECHTSTREKS IN DE VENTILATOROPENING achteraan in de oven.

3. Laat op moeilijke plaatsen 10 minuten inwerken met de ovendeur open.

Gebruik een niet-schurende nylon spons of iets dergelijks om het kookvak, de bovenkant en de binnenkant van de deur te reinigen. Wrijf niet over de dichting van de deur en gebruik geen metalen sponzen.

4. Afspoelen met een schone doek en voldoende zuiver, warm water. Drogen met een schone droge doek of papieren handdoekjes.



GEbruik DE OVEN NIET WANNEER ER GEEN PROPERE LUCHTFILTER IS GEPLAATST.

Herplaats alle gereinigde ovensdelen.

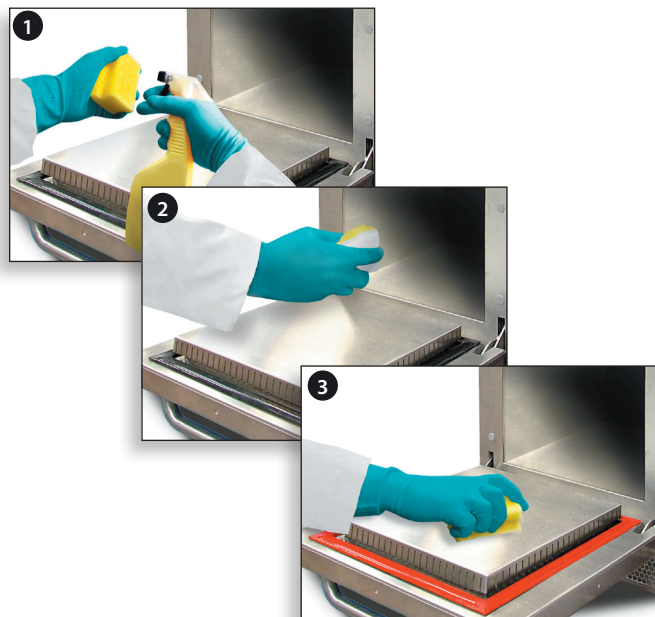
Sluit de ovendeur en maak de buitenkant van de oven schoon met een vochtige doek.

OVENBESCHERMING AANBRENGEN:

1. Enkel aanbrengen op een propere oven. Spuit een merknaamovenbeschermer op een spons.
2. Verspreid de ovenbescherming licht over alle interne oppervlakken van de oven.
3. Verspreid de ovenbescherming licht over het binnenoppervlak van de ovendeur. Let erop de deurdichtingen te vermijden.

Zet de oven aan en start de voorverwarming. Eenmaal de oven op bedrijfstemperatuur is, zal het ongeveer 30 minuten duren vooraleer de ovenbescherming is uitgewerkt.

Opmerking: de ovenbeschermer zal lichtbruin worden wanneer uitgewerkt.



FOUTOPSPORINGSTABEL

Hoewel elke inspanning werd gemaakt om ervoor te zorgen dat uw oven blijvend hoge prestaties zou leveren, kijkt u best even na in de tabel of het probleem gemakkelijk kan worden verholpen voordat u uw hersteldienst contacteert.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIE
De oven werkt niet en het scherm is blank.	De oven krijgt geen stroom.	Controleer of er een stroompanne is. Controleer of de onderbreker is ingeschakeld en of de oven correct is ingeplugd. Controleer of de oven is ingeschakeld.
Sommige schermtoetsen werken niet.	Niet geautoriseerde toegang	Contacteer de geautoriseerde gebruiker.
Schermdwaarschuwing dat de deur is geopend.	De ovendeur is niet dicht.	Verwijder eventuele hindernissen en sluit de ovendeur.
Schermdwaarschuwing dat de luchtfilter verwijderd is.	De luchtfilter ontbreekt of is niet correct geplaatst.	Herplaats de luchtfilter correct.
De oven kookt het eten niet correct.	De oven is niet proper. Het eten is niet op correcte temperatuur. Een aangepast of verkeerd programma geselecteerd. Eten verpakt. Eten te vroeg uit de oven gehaald.	Reinig de oven (zie onder reiniging). Gebruik het correcte kookprogramma. Haal het eten uit de verpakking wanneer niet met microgolven wordt gekookt. Controleer of alle kookstadia correct werden opgevolgd.
De oven stopt niet met koken.	De ovendeur staat open. De luchtfilter ontbreekt of is niet correct geplaatst. De oven oververhit.	Sluit de ovendeur. Herplaats de luchtfilter. Laat de oven afkoelen. Controleer of er iets de ventilatieopeningen blokkeert en verwijder zo nodig.
Het scherm toont een foutcode.	Oven defect.	Noteer de foutcode en neem contact op met uw onderhoudscentrum.

Correct afvoeren van dit product (afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur)



Van toepassing in de Europese Unie en in andere Europese landen met gescheiden afvalverwerkingssystemen.

Deze markering getoond op het product of in de documentatie ervan geeft aan dat het apparaat aan het einde van zijn levenscyclus niet mag worden weggegooid met ander huisvuil. Om mogelijke milieuschade of schade aan de menselijke gezondheid door ongecontroleerd weggooien als afval te voorkomen; gelieve te scheiden van andere types afval en op een verantwoorde manier te recycleren om een duurzaam hergebruik van de materialen te promoten.

Huishoudens moeten contact opnemen met de handelaar waar ze het product kochten of met de plaatselijke overheid voor details over waar en hoe ze dit product kunnen inleveren om het op een milieuvriendelijke manier te laten recycleren.

Professionele gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van het aankoopcontract controleren. Dit product mag niet met ander commercieel afval worden afgevoerd om te worden gestort.

Merrychef behoudt zich het recht voor om de productspecificaties te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving en aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor mogelijke onnauwkeurigheden, fouten of weglatingen die erin voorkomen.



Merrychef

Station Road West

Ash Vale, Aldershot

Hampshire GU12 5XA

VERENIGD KONINKRIJK

Telefoon: +44 (0) 1252 371000

Fax: +44 (0) 1252 371007

e-mail: info@merrychef.com

www.merrychef.com



Manitowoc