

Expanding your opportunities



eikon[®] e1s

DE

Betriebsanleitung CE

Abschnitt 2: Betriebs- und Installationshandbuch



Inhaltsverzeichnis

Dokumentinformation	4
Versionskontrolle.....	4
Zweck des Dokuments	4
Zugehörige Dokumente	4
Verwendung dieses Handbuchs	4
Symbole und ihre Bedeutung.....	4
2A. Einführung zum e1s	5
Identifikation Ihres Mikrowellen-Kombigeräts.....	5
Geräteteile und deren Funktion.....	6
Ausstattung und im Lieferumfang enthaltenes Zubehör	7
2B. Installation des Geräts	8
Auspacken	8
Gerät von der Palette nehmen.....	8
Anforderungen an den Aufstellort.....	9
Anforderungen an die Elektroinstallation.....	10
Sicherheitsregeln	10
Bauseitige Einrichtungen und Regeln zur Elektroinstallation	10
Anforderungen und Spezifikationen für e1s	10
2C. Erste Schritte	12
Einbau des Luftfilters.....	12
Einbau der Kochplatte.....	12
Gerät ein- und ausschalten	12
Einstellungen bei der ersten Nutzung.....	13
Geeignete Garutensilien auswählen.....	14
Backofen vorheizen	14
Funktion des Hauptmenüs und der Tastatur	15
2D. So gehen Sie vor beim Garen	16
So garen Sie	16
Ein Garprofil benutzen – Schnellservice-Modus	17
Ein Garprofil benutzen – Vollservice-Modus	18
Auswahl eines Garprofils aus dem Menü Press&Go.....	19
Verwendung eines Garprofils aus dem Menü Press&Go.....	19
Die Temperatur im Garraum ändern	20
2E. Garprofile	21
Ein Garprofil erstellen	21
Garprofile ansehen und bearbeiten.....	22
Ein Garprofil in eine Garprofilgruppe verschieben.....	22

Ein Garprofil in eine Liste verschieben.....	23
Eine neue Garprofilgruppe hinzufügen	23
Ein Garprofil zu einer Garprofilgruppe hinzufügen.....	24
Eine Garprofilgruppe löschen	24
Den Namen einer ausgewählten Garprofilgruppe bearbeiten	25
2F. Einstellungen ändern	26
Vorgehensweise zum Ändern der Einstellungen	26
Betriebsmodus / Navigationseinstellungen	27
Spracheinstellung	27
Einstellungen und Bezeichnungen Garraumtemperatur.....	28
Serviceinformationen und Fehlerprotokolle	29
Garprofilzähler	29
Datum und Uhrzeit einstellen	30
Toneinstellungen	31
Einstellung Temperatur-Zeitschaltuhr	32
Download USB-Programme.....	33
Einstellung Temperaturbereich.....	34
Passwörter für die Einstellungen und den Zugang zum Servicebereich ändern	34
Bildschirmschoner einstellen	35
2G. Abkühlvorgang	36
2H. So gehen Sie vor beim Reinigen	37
Tägliche Reinigungen	37
Reinigungsobjekte	37
Reinigungsplan.....	38
Checkliste zur Vorreinigung.....	38
Reinigungsvorgang	38
2I. Nach der Verwendung	42
Gerät ausschalten	42
2J. Wartungsinformation	43
Garantiehinweise und Kundendienst kontaktieren.....	43
Erforderliche Informationen.....	43
Kontaktdaten	43
Störungssuche.....	44



Dokumentinformation

Versionskontrolle

Datum	Ausgabe-Nr.	Beschreibung	Ausgestellt durch
17. September 2018	05	Installations- und Betriebsanweisungen und Verfahren für den eikon e1s	Merrychef

Zweck des Dokuments

Dieses Handbuch gibt eine kurze Einführung in den Merrychef eikon e1s Backofen. Es soll Ihnen bei der Erstinbetriebnahme helfen als auch eine Anleitung bei dem regelmäßigen Betrieb des Systems bieten.

Zugehörige Dokumente

Dieses Dokument ist ein Bestandteil der gesamten Betriebsanleitung des Merrychef eikon e1s. Die gesamte Betriebsanleitung ist in drei Abschnitte aufgeteilt:




- Abschnitt 1: Sicherheitshinweise
- Abschnitt 2: Betriebs- und Installationshandbuch
- Abschnitt 3: Service- und Reparaturhandbuch

Verwendung dieses Handbuchs

Lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Gerät einbauen und verwenden. Es sollte auch in Verbindung mit den Sicherheitshinweisen (Abschnitt 1) und dem Service- und Reparaturhandbuch (Abschnitt 3) verwendet werden.

Symbole und ihre Bedeutung

Wichtige Information in diesem Abschnitt sind durch Symbole und Warnhinweise hervorgehoben.

Symbol	Bedeutung
	Warnung vor potenziellen Verletzungen. Befolgen Sie alle Warnhinweise, die nach diesem Symbol stehen, um mögliche, auch tödlich Verletzungen abzuwenden.
	Siehe angegebener Abschnitt oder Handbuch.
	Beachten Sie diese Information.

Warnhinweise

Gefahrstufe	Folgen	Wahrscheinlichkeit
⚠ DANGER	Tödliche / schwere Verletzung (irreversibel)	Hohe Gefahr
⚠ WARNING	Tödliche / schwere Verletzung (irreversibel)	Potenzielle Gefahr
⚠ CAUTION	Leichtere Verletzung (reversibel)	Potenzielle Gefahr
⚠ DAMAGE	Sachschäden	Potenzielle Gefahr



2A. Einführung zum e1s

Das Merrychef eikon e1s Mikrowellen-Kombigerät bietet Ihnen die Flexibilität des Kombinationskochens mit zusätzlichen Einstellmöglichkeiten der Lüfterdrehzahl und Mikrowellenleistung.

Kombinationskochen ermöglicht eine hohe Qualität der Kochresultate in einem Bruchteil der Zeit, die für konventionelle Kochvorgänge benötigt wird, insbesondere beim Backen, Gratинieren, Rösten und Grillen von Speisen.

Nach der Einrichtung können präzise Anweisungen für das Kombi- oder Konvektionsgaren für ausgewählte Garvorgänge in den Speicher des Backofens programmiert werden, damit diese später einfach und exakt wiederholt werden können. Bis zu 1024 Programme können gespeichert und auf einfache Weise abgerufen werden.

Durch die mehrstufige Programmierung ist die Bedienung des Backofens noch flexibler. Dies ermöglicht die genauen Voraussetzungen für die Qualität der Kochresultate, die je nach Lebensmittelarten eingestellt werden können. Einzelne Garprogramme können bis zu sechs Schritte enthalten, wobei jede Stufe mit seiner eigenen Gardauer, Lüfterdrehzahl und Mikrowellenleistung gesteuert werden kann.



Abbildung 2.1: e1s Backofen Vorderansicht

Identifikation Ihres Mikrowellen-Kombigeräts

Die folgenden Informationen sind auf der Rückseite des Ofens auf dem Typenschild enthalten:

- Marke und Name (Merrychef)
- Modellreihe (e1s)
- Modellnummer
- Seriennummer
- Versorgungsspannung
- Maximaler Phasenstrom
- Maximale Versorgungsleistung
- Mikrowellen-Ausgabeleistung
- Konvektions-Ausgabeleistung
- Mikrowellenfrequenz
- Hersteller
- Herstellungsort
- Weltweiter Hauptsitz

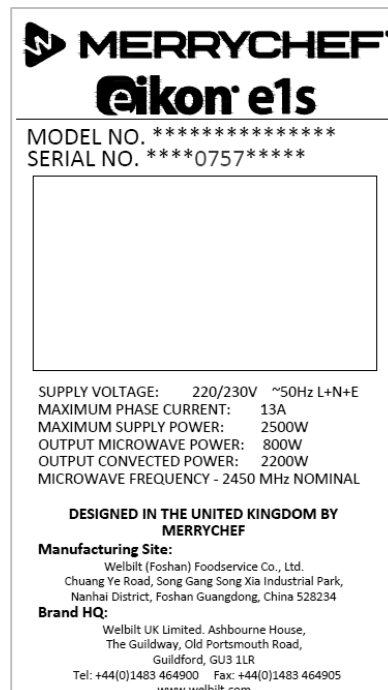


Abbildung 2.2: e1s Typenschild



Geräteteile und deren Funktion

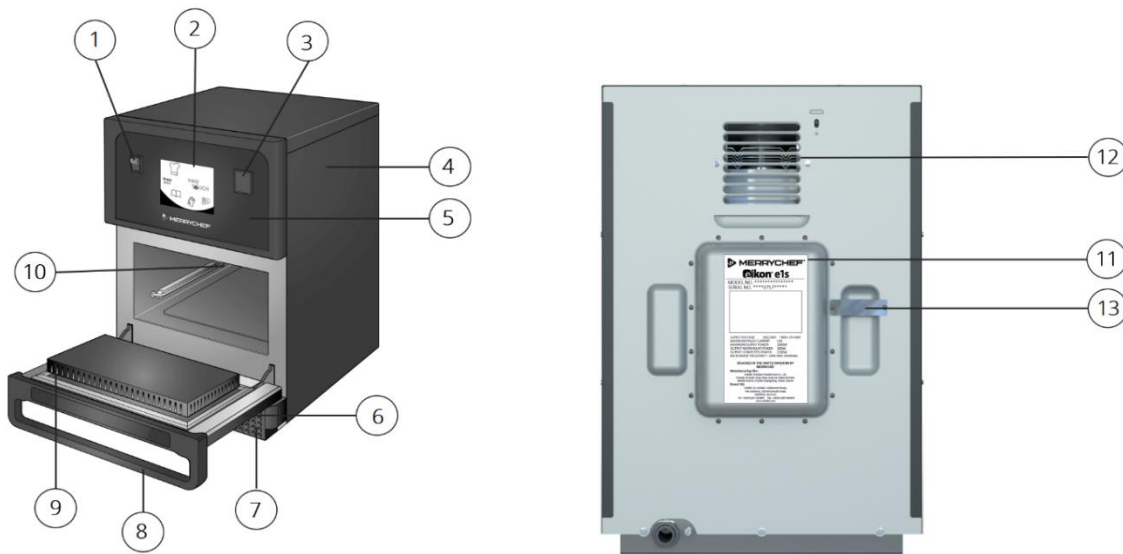


Abbildung 2.3: Geräteteile und deren Funktion

- 1) **EIN/AUS-Geräteschalter** – Schaltet das Mikrowellen-Kombigerät ein und aus. Durch Drücken des AUS-Schalters wird das Gerät nicht von der Stromversorgung getrennt.
- 2) **easyTouch® Bedienblende** – Durch Einschalten des Geräts beleuchtet die easyTouch®-Bildschirmanzeige die Bedienoberfläche.
- 3) **USB-Schnittstelle** – Eine USB-Buchse befindet sich unter der Abdeckung und ermöglicht Aktualisierungen der auf dem Gerät gespeicherten Programme.
- 4) **Schutzhaube** – Die Haube kann nur mit speziellen Werkzeugen entfernt werden. Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile sowie den sich drehenden Lüfter. Stellen Sie sicher, dass die Haube sicher angebracht ist.
- 5) **Bedienblende** – Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile. Achten Sie stets darauf, dass die Bedienblende angebracht ist.
- 6) **Gerätetür** – Die Gerätetür ist eine präzisionsgefertigte Energiebarriere mit drei Mikrowellen-Sicherheitsabschirmungen. Gerätetür stets sauber halten und keine schweren Gegenstände darauf abstellen.
- 7) **Luftfilter** – Der Luftfilter befindet sich unten an der Vorderseite des Geräts und ist Teil des Belüftungssystems. Halten Sie ihn frei von Verstopfungen, und reinigen Sie ihn täglich wie beschrieben unter *Abschnitt 2G: Reinigungsarbeiten*.
- 8) **Türgriff** – Der Türgriff besteht aus der Querstange, die zum Öffnen nach außen gezogen und nach unten geklappt wird.
- 9) **Türdichtungen**, gewährleisten die sichere Abdichtung rund um die Ofentür. Halten Sie die Dichtungen stets sauber und prüfen Sie sie regelmäßig auf Anzeichen für Beschädigungen.
- 10) **Garraum** – Auch Garkammer genannt, besteht aus Edelstahl und wird zum Garen der Produkte verwendet.
- 11) **Typenschild** – Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Geräts und gibt die Seriennummer, das Modell und die Leistungsdaten an.
- 12) **Luftauslässe** auf der Rückseite dienen dazu, interne Komponenten zu kühlen und den Dampf aus dem Garraum entweichen zu lassen. Die Luftaustrittsöffnungen dürfen nicht blockiert sein und sie lassen keine Mikrowellenenergie nach außen austreten.
- 13) **Dampfrohr und Abdeckung** – Ein abgedecktes Rohr vom Garraum auf die Rückseite des Ofens, um den Dampf sowie einen Druckaufbau während des Kochens abzuleiten.

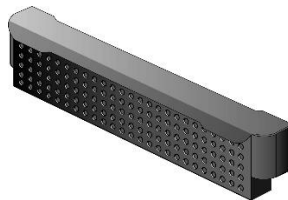
Ausstattung und im Lieferumfang enthaltenes Zubehör

Das e1s Mikrowellen-Kombigerät wird mit folgender Ausrüstung und Zubehör geliefert.



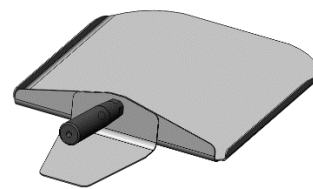
Kochplatte

Die Kochplatte befindet sich im Gerät und das Gargut wird darauf in geeigneten Schüsseln oder Tellern platziert. Die Kochplatte kann zur Reinigung abgenommen werden.



Luftfilter

Der Luftfilter befindet sich unten an der Vorderseite des Geräts und ist Teil des Belüftungssystems. Dieser sollte stets sauber und frei von Obstruktionen sein.



Heber

Mithilfe des Hebers kann das heiße Gargut aus dem Ofen gehoben werden.



Es gibt eine Vielzahl von weiteren optionalen Merrychef Zubehör, welches Sie als Kunde mit Ihrem Mikrowellen-Kombigerät nutzen können. Wenden Sie sich an Ihren Merrychef Vertragshändler, um mehr Informationen zu erhalten.

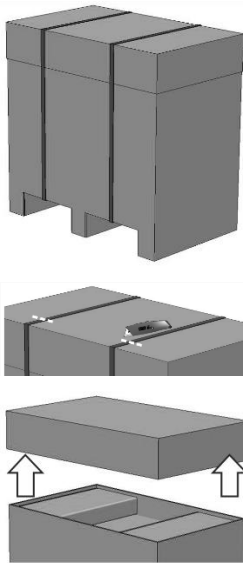
2B. Installation des Geräts



Bediener müssen Abschnitt 1 lesen: Sicherheitshinweise bevor Sie das Mikrowellen-Kombigerät installieren oder verwenden.

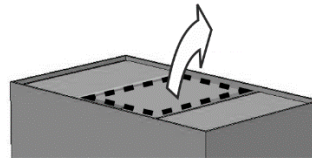
Auspacken

1. Schneiden Sie Kistenumreifungsbänder durch und entfernen Sie den Deckel.

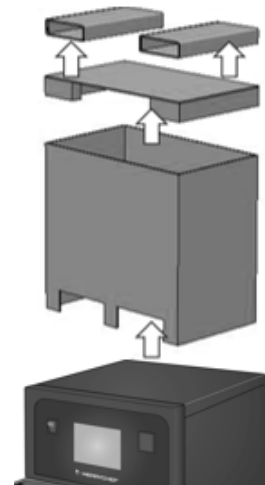


2. Die Kundendokumentation und jegliches Produktzubehör herausnehmen:

- 1x Luftfilter
- 1x Kochplatte
- 1x Sicherheitshinweise
- 1x Betriebs- und Installationshandbuch



3. Entfernen Sie die Verpackung, um das Mikrowellen-Kombigerät freizulegen.



Prüfen Sie das Gerät auf Schäden vor Abzeichnung des Lieferscheins. Dokumentieren Sie Schäden auf dem Lieferschein und informieren Sie den Spediteur und Hersteller.

⚠ WARNING Beschädigte Geräte dürfen keinesfalls installiert und in Betrieb genommen werden.

Gerät von der Palette nehmen

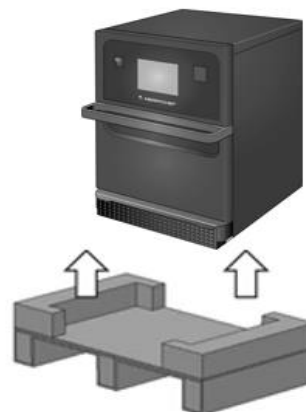
1. Die angemessenen Hebepunkte identifizieren.



⚠ WARNING

- Angemessene persönliche Schutzausrüstung tragen.
- **Das Gerät nicht am Griff anheben.**
- Quetschgefahr durch Umkippen des Geräts. Gehen Sie vorsichtig vor.

2. Das Gerät aus der Verpackung heben. Das Gerät ist jetzt bereit für die Installation.



Anforderungen an den Aufstellort

Minimaler Platzbedarf

Abbildung 2.4 zeigt den erforderlichen Platzbedarf zum Einbau des Geräts. Weiterhin sind die horizontalen Mindestabstände zu benachbarten Wänden und Flächen angegeben. Der Sicherheitsabstand nach oben muss stets eingehalten werden.

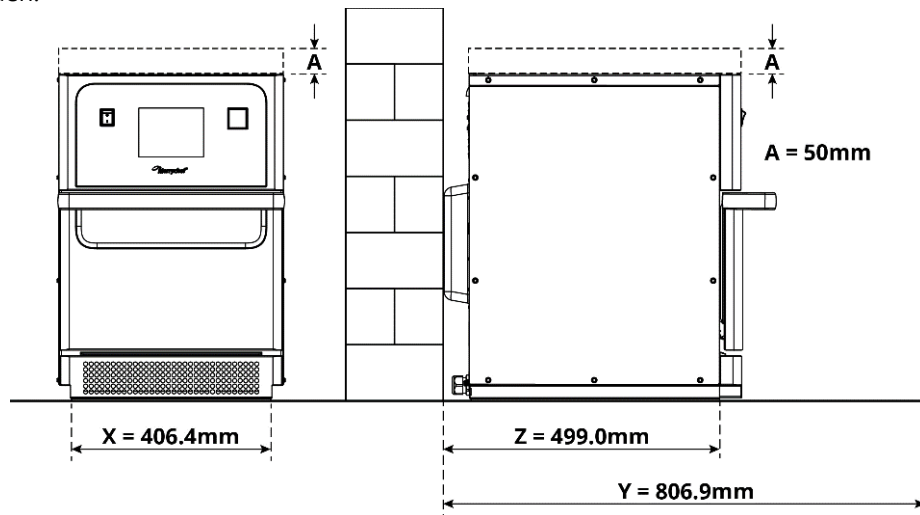


Abbildung 2.4: Minimale Platzanforderungen

- Sicherheitsabstand nach oben (A) = 50 mm
- Einbautiefe:
 - Gerätebreite (X) = 406,4 mm
 - Gerätetiefe (gesamt) mit offener Garraumtür (Y) = 806,9 mm
 - Tischtiefe (Z) = 499,0 mm
- Sicherheitsabstand nach links/rechts / hinten: 0 mm

Prinzipieller Platzbedarf

Für die sichere Bedienung der Geräte, insbesondere für die sichere Handhabung des heißen Garguts, ist vor den Geräten erheblich mehr Platz notwendig als der angegebene Platzbedarf. Für die Zugänglichkeit zwecks Wartung werden generell größere Wandabstände empfohlen.

Die folgenden Geräteteile dürfen am Aufstellort nicht abgedeckt, verändert oder blockiert werden:

- Luftaustrittsöffnungen an der Geräterückseite
- Luftfilter an der Gerätevorderseite

Gerät auf Arbeitstisch aufstellen

Das Gerät muss auf einer geeigneten Arbeitsfläche aufgestellt werden, welche das Gewicht des Geräts tragen kann.

Um die Standfestigkeit des Geräts zu gewährleisten, sind folgende Regeln zu beachten:

- Die Arbeitsplatte muss eine rutschhemmende Oberfläche aufweisen.
- Die Abstellfläche unter dem Aufstellort muss die folgenden Eigenschaften aufweisen:
 - Die Abstellfläche muss eben und neigungsfrei sein.
 - Die Abstellfläche muss das Gewicht des Geräts in Betrieb sowie das Gewicht des Unterbaus des Geräts tragen können: 50 Hz = 46 kg und 60 Hz = 45 kg.



Anforderungen an die Elektroinstallation

Sicherheitsregeln

⚠ DANGER Beachten Sie die folgenden Regeln, um Gefahren vorzubeugen, die durch fehlerhafte elektrische Anschlüsse verursacht werden:

- Nur Elektrofachkräfte eines autorisierten Servicebetriebs im Sinne von EN 50110-1 dürfen Arbeiten an elektrischen Einrichtungen vornehmen.
- Die Stromversorgung muss in Übereinstimmung mit den jeweils vor Ort geltenden Vorschriften der jeweiligen Berufsgenossenschaften und des zuständigen Energieversorgungsunternehmens angeschlossen werden.
- Das Gehäuse des Geräts muss in geeigneter Weise geerdet und an ein System für den Potenzialausgleich angeschlossen sein.
- Wenn zwei Mikrowellen-Kombigeräte in einem Stapelgestell untergebracht sind, müssen sowohl die Gehäuse beider Geräte als auch das Stapelgestell selbst in geeigneter Weise geerdet und an ein System für den Potenzialausgleich angeschlossen sein.
- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung, wie in den *Sicherheitshinweisen - Abschnitt 1F* angegeben.

Bauseitige Einrichtungen und Regeln zur Elektroinstallation

Tabelle 2.1 zeigt, welche elektrischen Einrichtungen vom Kunden bereitgestellt und welche Vorschriften beim Anschließen des Geräts beachtet werden müssen.

Einrichtung	Regeln
Sicherung	Das Gerät ist gemäß den geltenden lokalen Vorschriften und länderspezifischen Installationsvorschriften abzusichern und anzuschließen.
Potenzialausgleich	Das Gerät ist in ein Potenzialausgleichssystem einzubeziehen. Potenzialausgleich: Ein elektrischer Anschluss, der sicherstellt, dass die Rahmen der elektrischen Anlage sowie alle externen, leitenden Komponenten ein gleiches (oder fast gleiches) Potenzial aufweisen.
FI-Schutzschalter (FI)	Die Installationsvorschriften fordern einen Schutz mittels eines Fehlerstromschutzschalters (FI). Es müssen geeignete Fehlerstromschutzschalter, die den relevanten, nationalen Vorschriften genügen, eingesetzt werden. Wenn die Installation mehrere Geräte umfasst, ist ein FI-Schutzschalter je Gerät vorzusehen.
Trenneinrichtung	Eine leicht zugängliche allpolige Trenneinrichtung mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm muss in der Nähe des Geräts installiert sein. Das Gerät ist über diese Trenneinrichtung anzuschließen. Mit der Trenneinrichtung wird das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Installationsarbeiten spannungsfrei geschaltet.

Tabelle 2.1: Elektrische Anlagen und Vorschriften

Anforderungen und Spezifikationen für e1s

Eingebauter Frequenzumrichter

- Das Gerät ist mit einem Frequenzumrichter (FU) und einem EMV-Netzfilter ausgerüstet.
- Diese Ausstattung kann zu einem Ableitstrom von über 3,5 mA je FU führen.
- Setzen Sie in Abhängigkeit der Bemessungsspannung einen geeigneten FI-Schutzschalter ein.

Eigenschaften des Fehlerstrom-Schutzschalters



Der Fehlerstrom-Schutzschalter (FI) muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- Filter zur Filterung von HF-Strömen.
- „Zeitverzögert“ Auslösungseigenschaft für FI-Einrichtungen mit Auslöseschwelle >30mA: Verhindert das Auslösen von FI durch Ladestrom von Kondensatoren und parasitären Kapazitäten, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- „Ableitstrom-Schutz, Typ SI“ Auslösungseigenschaft für FI-Einrichtungen mit Auslöseschwelle > 30mA: Unempfindlich gegen Fehlauflösungen.

Leistungsschalter

- Geräteaufbauten mit Standard-(Typ „B“)-Leistungsschaltern reagieren empfindlich auf Überspannungen, die beim Einschalten von Kühl- und Gefrierschränken und sonstigen Küchengeräten, einschließlich Mikrowellen-Kombigeräten, auftreten können. Aus diesem Grund muss ein separater Typ „D“-Leistungsschalter (speziell für diese Art von Geräten entwickelt) eingebaut sein. Für jedes installierte Gerät muss jeweils ein Leistungsschalter der entsprechenden Einstufung eingebaut werden.

Niederohmige Stromversorgung

- Das Mikrowellen-Kombigerät für die gewerbliche Nutzung erfüllt die Norm EN 61000-3-11. Wenn jedoch empfindliche Geräte an die gleiche Stromversorgung wie das Gerät angeschlossen werden, muss der Benutzer in Abstimmung mit dem Stromversorger gegebenenfalls ermitteln, ob alternativ eine niederohmige Stromversorgung verwendet werden sollte.

Elektrischer Anschluss

- Das Mikrowellen-Kombigerät e1s ist nur als einphasige Ausführung erhältlich. Der Strombedarf beträgt bei allen Konfigurationen maximal 13 A, wie in Tabelle 2.2 aufgeführt.

Abbildung	Bedeutung
	<p>Phase: Einphasig</p> <p>Leistungsschalter mit 16 A für Netzsteckerausführung und eine Zeitverzögerung, Typ Motoranlauf (europäischer Typ D).</p> <p>GB-Modelle mit 13 A sind mit einem Spritzgussstecker an BS1363 angeschlossen und mit 13 A gesichert. EU-Modelle mit 13 A sind mit einem Spritzgussstecker an CEE 7/7 (Schuko-Stecker F) angeschlossen und mit 16 A eingestuft.</p> <p>ROW 13 A Modelle sind mit landesspezifischen 15/16 A Netzsteckern versehen.</p> <p>Ihr Welbilt-Vertragshändler ist Ihnen bei Fragen gerne behilflich.</p>

Tabelle 2.2: Elektrische Spezifikationen des e1s

Potenzialausgleich

- Ein Potenzialausgleichspunkt zum Potenzialausgleich befindet sich auf der Rückseite des Geräts, für einen unabhängigen Erdungsanschluss (Masse).



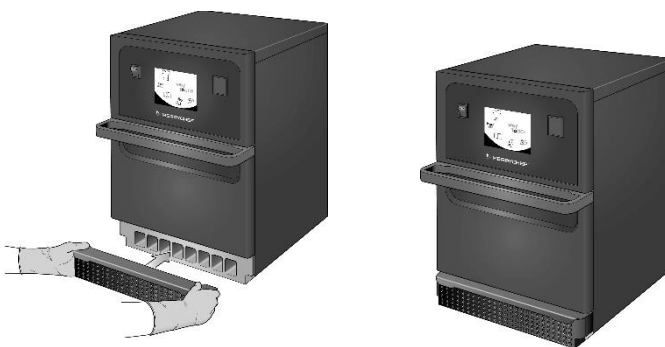
2C. Erste Schritte



Vor dem Einschalten des Backofens muss jeder Benutzer das *Abschnitt 1G* lesen: *Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Inbetriebnahme des Geräts* in den Sicherheitshinweisen.

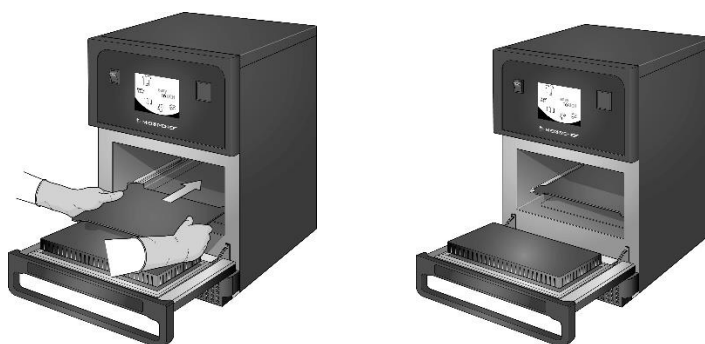
Einbau des Luftfilters

Der Luftfilter wird unterhalb der Gerätetür eingesetzt. Die Befestigung erfolgt magnetisch.



Einbau der Kochplatte

Die Kochplatte wird durch einfaches Einschieben auf die Schienen eingebaut.



Gerät ein- und ausschalten

Achten Sie vor dem Einschalten des Geräts darauf, dass dieses sauber und leer und nur die Kochplatte darin enthalten ist. Schalten Sie nun das Gerät über den Ein/Aus-Schalter an der Bedienseite des Ofens ein.



Nach dem Einschalten des Ofens leuchtet der EasyTouch® Bildschirm auf, und das Display zeigt kurz die Seriennummer und die Gerätedaten an. *Berühren Sie gegebenenfalls den Bildschirm einmal leicht, um die Anzeige zu halten. Berühren Sie ihn nochmals, um fortzufahren.*

Einstellungen bei der ersten Nutzung

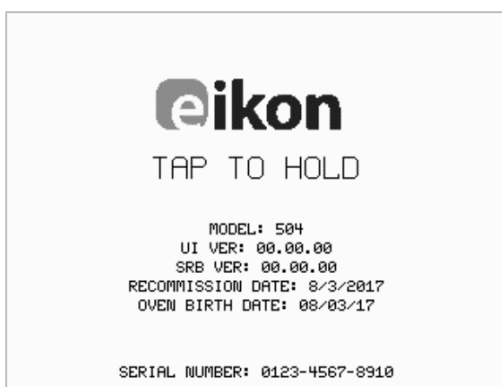
Das System ist mit allen erforderlichen Einstellungen vorkonfiguriert, damit Sie nach der Installation sofort mit dem Kochen beginnen können. Jedoch können Sie vor der Nutzung des Ofens folgendes konfigurieren.

- Datum und Uhrzeit
- Alarmer
- Temperatur
- Zeitschaltuhr

Einstellungen können über die Auswahl „Einstellungen“ auf der Hauptmenüanzeige geändert werden.

Die Hauptmenüanzeige wird aber erst nach dem Vorheizen des Ofens angezeigt. Möchten Sie die Einstellungen vor oder während des Vorheizens des Ofens einstellen, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Berühren und halten Sie den Bildschirm nach dem Einschalten gedrückt, bis die Seriennummer angezeigt wird.
- 2) Betätigen Sie die versteckte Schaltfläche in der oberen rechten Ecke des Bildschirms, um den Passwort-Bildschirm zu laden.



- 3) Geben Sie das Administrator-Passwort ein. Das standardmäßige Passwort lautet „MANAGER“.
- 4) Wählen Sie das gewünschte Einstellungssymbol aus, um die erforderlichen Einstellungen vorzunehmen.



Siehe Kapitel 2F: Einstellungen ändern für Anweisungen.



Geeignete Garutensilien auswählen

Vergewissern Sie sich, dass Sie die geeigneten Utensilien vorliegen haben, bevor Sie den Ofen nutzen. Verwenden Sie ausschließlich Garutensilien, die für die Verwendung in Mikrowellen-Kombigeräten geeignet sind. Überprüfen Sie die Anweisungen des Herstellers bezüglich der zulässigen Temperatur, um die Eignung der einzelnen Behälter bzw. Garutensilien zu ermitteln.


Tabelle 2.3 enthält allgemeine Richtlinien:

Garutensilien	Zulässig	Hinweis
Hitzebeständige Behälter		
Gehärtetes Glas	JA	
Kompatible Glaskeramik	JA	Benutzen Sie keine Gegenstände mit Metalldekoration
Tonware (Porzellan, Tonware und Porzellan)	JA	
Metalle, Folien und Kunststoffe		
Metall- und Folienbleche sowie Behälter	NEIN	
Mikrowellen- und heißluftgeeignete Kunststoffbehälter	JA	Verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassene Behälter
Einwegartikel		
Entflammbare Gegenstände (Papier, Karton usw.)	JA	Nur entflammbare Gegenstände verwenden, die vom Hersteller zugelassen wurden
Sonstige Utensilien		
Verschlussketten	NEIN	
Besteck	NEIN	Lassen Sie niemals Kochutensilien während des Garvorgangs im Gargut
Temperaturfühler	NEIN	

Tabelle 2.3: Geeignete Utensilien

Backofen vorheizen

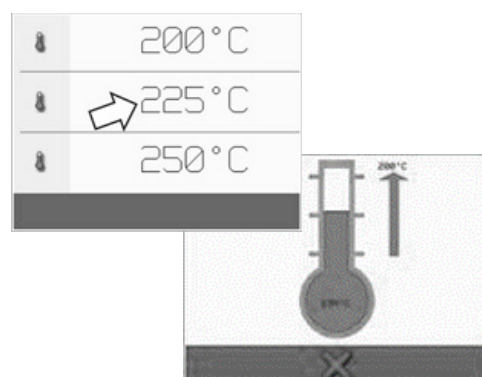
Der Ofen wird nach dem Einschalten automatisch auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt. Wenn für das Gerät zwei oder mehr Vorheiztemperaturen eingestellt worden sind, wird nach dem Einschalten des Ofens eine Auswahlmöglichkeit angezeigt. Wählen Sie die gewünschte Temperatur aus.

 Ein Scroll-Pfeil unten auf dem Bildschirm weist auf weitere Auswahlmöglichkeiten der Temperatur hin.

Während des Vorheizens zeigt das Display den Fortschritt an, bis der Garraum auf die eingestellte Temperatur erhitzt ist. Zum Anhalten des Aufheizens des Garraums drücken Sie auf das rote „X“-Symbol unten auf dem Bildschirm.

Das Gerät ist einsatzbereit, wenn entweder das „Kochbuch“-Symbol oder das Hauptmenü angezeigt wird.

Wird das „Kochbuch“-Symbol angezeigt, betätigen Sie im unteren rechten Bildschirm die Schaltfläche „Zurück“, um das Hauptmenü einzublenden.



Funktion des Hauptmenüs und der Tastatur



Hauptmenü



Tastatur



Die hier gezeigte EasyTouch® Bildschirmanzeige, Bedienoberfläche und die Symbole dienen lediglich der Orientierung und können in ihrer Darstellung von denjenigen Bedienelementen abweichen, die mit Ihrem Gerät geliefert werden.

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
Hauptmenü		
	Eingabemodus	Im „Eingabemodus“ können mehrschrittige Garprofile eingegeben und dann unter einer Bezeichnung und einer Schaltfläche zur Wiederverwendung gespeichert werden.
	Press&Go	„Press&Go“ ermöglicht schnellen Zugriff auf die bereits gespeicherten Garprofile.
	Kochbuch	Das „Kochbuch“ enthält im Gerätespeicher abgelegte Garprofile.
	Reinigung / Temp.-Änderung	Mit „Reinigung / Temp.-Änderung“ kann die Garraum-Temperatur geändert und das Gerät zum Reinigen vorbereitet werden.
	Einstellungen	„Einstellungen“ wird für Geräteeinstellungen und -funktionen sowie für Service- und Wartungszwecke verwendet.
Tastatur		
	Tastaturbildschirm	Über den Tastaturbildschirm kann das Passwort sowie Daten für Programme eingegeben werden.
	Bildschirm löschen	Die Schaltfläche „Bildschirm löschen“ anwählen, um den Text auf dem Tastaturbildschirm zu entfernen.
	Tastatur	Verwenden Sie die Tastatur, um Text einzugeben.
	Leertaste	Auf die „Leertaste“ tippen, um ein Leerzeichen einzugeben.
	Return	Die Schaltfläche „Return“ anwählen, um eine neue Zeile zu beginnen.
	Tastatur scrollen	Die Auf-/Abwärts-Pfeile anwählen, um durch die Bildschirmanzeige zu scrollen.
	Eingabe/OK	Das grüne Häkchen anwählen, um Einstellungen zu bestätigen und fortzufahren.
	Vorheriger Bildschirm	Die Schaltfläche „Zurück“ anwählen, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

Tabelle 2.4: Hauptmenü und Tastaturelemente

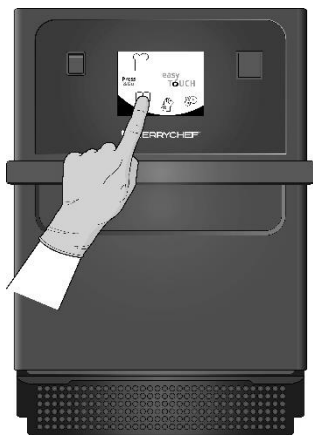
Zeichenlänge

- Sie können für die Benennung von Garprofilen, Garprofilgruppen und Passwörter 1-20 Zeichen in bis zu zwei Zeilen eingeben.
- Sie können für die Schrittanweisungen einzelner Garprofile 1-54 Zeichen in bis zu fünf Zeilen eingeben.



2D. So gehen Sie vor beim Garen

So garen Sie



1. Rufen Sie bei einem vorgeheizten Ofen ein Garprofil aus dem Kochbuch auf oder geben Sie ein neues Garprofil ein.

Anweisungen zur Eingabe eines neuen Garprofils finden Sie in Abschnitt 2E.



2. Öffnen Sie die Gerätetür und legen Sie das vorbereitete Gargut auf die Kochplatte.

⚠ WARNING Heiße Oberflächen

Stellen Sie sicher, dass sämtliche Verpackungsmaterialien entfernt wurden.



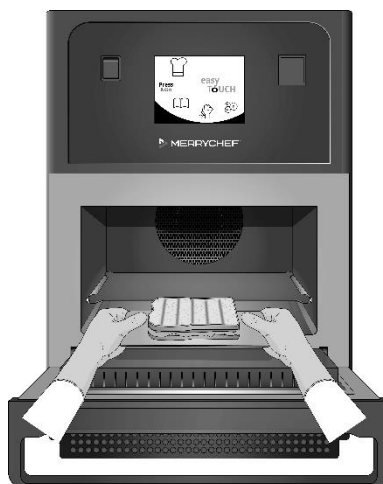
3. Schließen Sie die Gerätetür wieder.

Der Garvorgang startet automatisch, wenn das Programm zuvor in Schritt 1 ausgewählt wurde. Alternativ kann das Programm in diesem Schritt ausgewählt oder geändert werden.



4. Warten Sie den Garvorgang ab. Wenn der Garprozess beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.

Öffnen Sie niemals die Gerätetür während das Gargut gekocht wird.



5. Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Gargut.

⚠ WARNING Heiße Oberflächen

Entfernen Sie die Kochplatte nur während der Reinigung.


Lassen Sie nie das Gargut im Ofen stehen, da es weiter gegart wird.



6. Schließen Sie die Gerätetür wieder, nachdem Sie das Gargut entnommen haben.

Das Kochprogramm wird nun zurückgesetzt und ein neues Garprofil kann ausgewählt werden, um den Ofen nutzen zu können.

Ein Garprofil benutzen – Schnellservice-Modus

1. Wählen Sie die Schaltfläche „Kochbuch“  auf der Hauptmenüanzeige und wählen Sie dann die Option „Alle Menüs“.



2. Suchen Sie das Garprofil mithilfe der Scroll-Pfeile.

Hinweis: Wenn ein Bild einen roten Rahmen hat, ist die Garraumtemperatur für dieses Garprofil zu hoch oder zu niedrig eingestellt. Die Temperatur des Garraums muss geändert werden, um diese Option zu nutzen. Siehe „Temperatur im Garraum ändern“.



3. Wählen Sie das gewünschte Garprofil, um den Garvorgang zu starten. Zum Beispiel: „ITALIAN SUB x 1“.



4. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, sofern diese angezeigt werden, betätigen Sie dann den grünen Haken, um mit dem Garvorgang zu beginnen.

Hinweis: Wenn das Gargut noch nicht in den Backofen gelegt worden ist, öffnen Sie die Ofentür und legen Sie das Gargut auf die Kochplatte, betätigen Sie dann den grünen Haken.

⚠️WARNING Heiße Oberflächen an der Gerätetür und im Garraum.




5. In jeder Stufe wird die Garzeit rückwärts gezählt. Ist das Garprofil abgeschlossen, wird normalerweise ein roter Balken angezeigt und ein akustisches Signal ertönt. Öffnen Sie die Gerätetür oder berühren Sie das rote „X“, um zum Garprofil zurückzukehren.

Hinweis:

- Durch das Öffnen der Gerätetür während der Zubereitung wird das Garprofil gestoppt und eine Warnung wird angezeigt. Öffnen Sie niemals die Tür während des Garvorgangs.
- Durch Schließen der Gerätetür kann der Benutzer das Garprofil fortsetzen oder abbrechen.



Ein Garprofil benutzen – Vollservice-Modus

1. Wählen Sie die Schaltfläche „Kochbuch“  auf der Hauptmenüanzeige und anschließend eine Garprofilgruppe aus, z. B. „ITALIAN SUBS“, um die einzelnen Garprofile anzuzeigen.



2. Wählen Sie ein Garprofil aus den verfügbaren Auswahlmöglichkeiten der ausgewählten Gruppe aus, z. B. „ITALIAN SUB x 2“.



3. Folgen Sie allen Anweisungen, die auf dem Bildschirm erscheinen. Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um den Garvorgang zu beginnen.

Hinweis: Wenn das Gargut noch nicht in den Backofen gelegt worden ist, öffnen Sie die Ofentür und legen Sie das Gargut auf die Kochplatte, betätigen Sie dann den grünen Haken, um mit dem Garvorgang zu beginnen.

⚠WARNING Heiße Oberflächen an der Gerätetür und im Garraum.

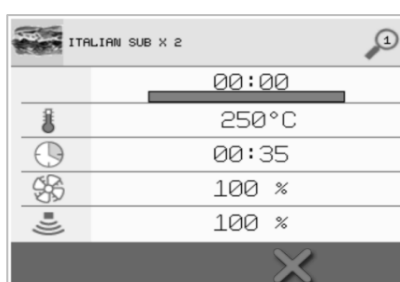
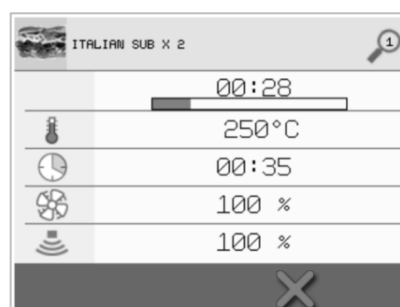


4. In jeder Programmphase wird die Garzeit rückwärts gezählt. Ist das Garprofil abgeschlossen, wird normalerweise ein roter Balken angezeigt und ein akustisches Signal ertönt. Öffnen Sie die Gerätetür oder berühren Sie das rote „X“, um zum Garprofil zurückzukehren.


⚠WARNING Heiße Oberflächen an der Gerätetür und im Garraum.

Hinweis:

- Um die Garraumtemperatur während des Garens zu überprüfen, tippen Sie leicht auf die Temperaturanzeige. Die Temperatur im Garraum wird mit einem Sternchen angezeigt.
- Durch das Öffnen der Gerätetür während der Zubereitung wird das Garprofil gestoppt und eine Warnung wird angezeigt. Öffnen Sie niemals die Tür während des Garvorgangs.
- Durch Schließen der Gerätetür kann der Benutzer das Garprofil fortsetzen oder abbrechen.



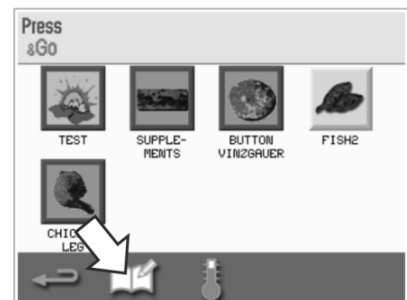
Auswahl eines Garprofils aus dem Menü Press&Go.

1. Wählen Sie „Press&Go“  auf der Hauptmenüanzeige und betätigen Sie anschließend die Schaltfläche „Kochbuch bearbeiten“.

Es werden zwei Listen angezeigt.

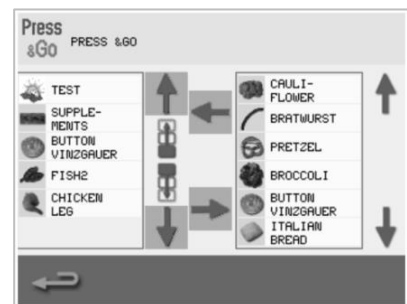
- Die Liste links zeigt Garprofile, die zum „Press&Go“-Menü gehören.
- Die Liste rechts zeigt weitere Garprofile, die verfügbar sind.

Beide Listen können mithilfe der blauen Pfeile auf der rechten Seite jeder Liste durchgeblättert werden.




2. Wählen Sie ein Garprofil aus der linken Liste aus.

- Wählen Sie, ob dessen Stellung in der Liste geändert werden soll oder ob das Profil in die rechte Liste verschoben werden soll.
- Um die Reihenfolge der Garprofile in der linken Liste zu ändern, benutzen Sie die blauen Scroll-Pfeile in der Mitte.
- Um ein ausgewähltes Garprofil in das „Press&Go“-Menü zu verschieben oder es daraus zu entfernen, benutzen Sie die grünen/roten Pfeile in der Mitte.
- Um ein Garprofil aus der rechten Liste im Menü „Press&Go“ verfügbar zu machen, verschieben Sie es in die linke Liste.



3. Zum Schluss kehren Sie mit der Schaltfläche „Zurück“ zur „Press&Go“-Menüanzeige zurück.

Verwendung eines Garprofils aus dem Menü Press&Go.

1. Wählen Sie „Press&Go“  auf der Hauptmenüanzeige und betätigen Sie anschließend das für die Zubereitung erforderliche Garprofil aus.

Hinweis: Folgen Sie allen Anweisungen, die auf dem Bildschirm erscheinen. Wenn das Gargut noch nicht in den Backofen gelegt worden ist, öffnen Sie die Ofentür und legen Sie das Gargut auf die Kochplatte, betätigen Sie dann den grünen Haken, um mit dem Garvorgang zu beginnen.



2. Die Anzeige zeigt das Ablaufen der Garzeit an. Wenn der Zeitbalken eine rote Farbe annimmt, ist der Garzyklus beendet.



Die Temperatur im Garraum ändern

Sie müssen die Gartemperatur im Garraum entsprechend auf das zu kochende Gargut einstellen. Wird die Gartemperatur im Garraum auf einen ungeeigneten Wert für ein Garprofil gestellt, muss diese Einstellung geändert werden, bevor das Garprofil verwendet werden kann. Für die eingestellte Gartemperatur ungeeignete Garprofile sind mit einem roten Rahmen hervorgehoben.

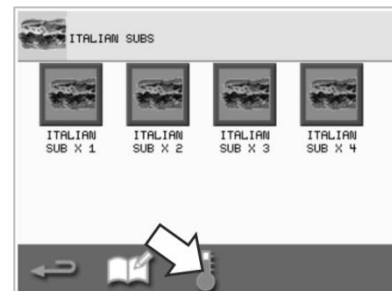
Die Temperatur im Garraum ändern:

1. Merken Sie sich die für das Garprofil benötigte Temperatur im Garraum und drücken Sie anschließend auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.

Hinweis: Wählen Sie ein Garprofil aus, das mit einem roten Rahmen hervorgehoben ist, um die erforderliche Gartemperatur zu erfahren.



2. Wählen Sie die Schaltfläche „Temperatur“ auf dem ausgewählten Bildschirm des Garprofils.



3. Ein Sternchen neben dem Temperaturwert zeigt die vorliegende Temperatur des Garraums an. Wählen Sie die für das Garprofil nötige Temperatur im Garraum aus.



2E. Garprofile

Ein Garprofil erstellen

1. Eingabemodus aufrufen

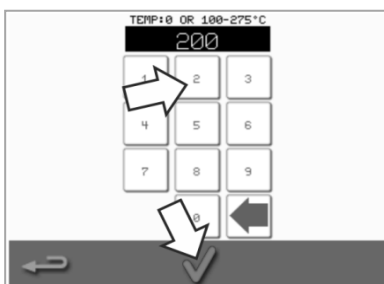
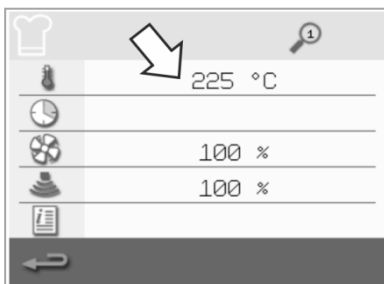
Wählen Sie im Hauptmenü- bildschirm die Schaltfläche „Kochmütze“, um in den Eingabemodus zu gelangen.



2. Mikrowellenleistung einstellen

Die Temperaturanzeige zeigt die eingestellte Vorheiztemperatur an. Um die Temperatur zu verändern, wählen Sie die Schaltfläche „Temperatur“ und geben Sie die Temperatur innerhalb der angezeigten Grenzen ein.

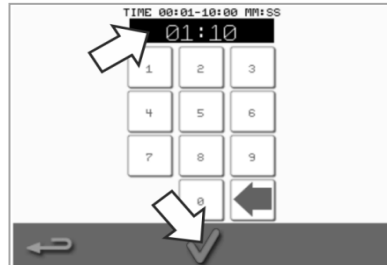
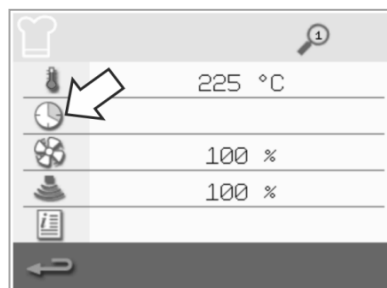
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.



3. Gardauer einstellen

Wählen Sie die Schaltfläche „Uhr“ und geben Sie für jeden Garschritt die Garzeit von bis zu maximal 10 Minuten ein. *Beispiel: Geben Sie 110 = 11 Minute und 10 Sekunden ein.*

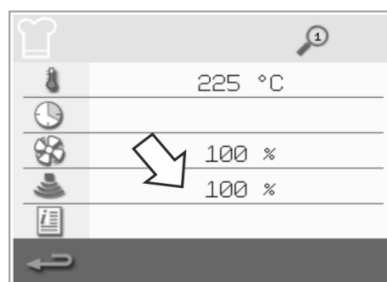
Wählen Sie das grüne Häkchen, um den eingegebenen Wert zu speichern.



4. Mikrowellenleistung einstellen

Wählen Sie die Schaltfläche „Mikrowelle“ und stellen Sie die Mikrowellenleistung (0 und 5-100%) ein.

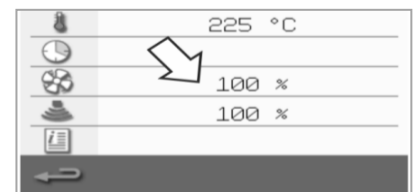
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um den eingegebenen Wert zu speichern.



5. Lüfterdrehzahl einstellen

Wählen Sie die Schaltfläche „Lüfter“ und stellen Sie die Lüfterdrehzahl innerhalb der angezeigten Grenzen ein.

Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um den eingegebenen Wert zu speichern.

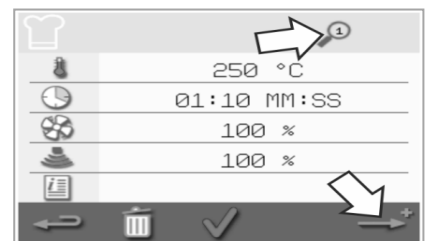


6. Anweisungen für eine Garstufe eingeben (optional)

Wählen Sie die Schaltfläche „Information“ und geben Sie eine Anweisung für die Garstufe ein. *Beispiel: „Phase 1 - Gargut in den Garraum stellen“.*

Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um den eingegebenen Wert zu speichern.

Um einen neuen Garschritt hinzuzufügen, wählen Sie unten die Schaltfläche „Rechts-Pfeil“ mit einem „Plus“ an und wiederholen Sie die oben aufgeführten Schritte.



Hinweis:

- Die Garprofile können bis zu sechs Garschritte beinhalten.
- Die Schaltfläche „Ansicht Garschritte“ oben zeigt an, welcher Garschritt auf dem Bildschirm dargestellt wird.
- Um zwischen den eingegebenen Garschritten zu wechseln, wählen Sie den Links-/Rechts-Pfeil unten auf dem Bildschirm.

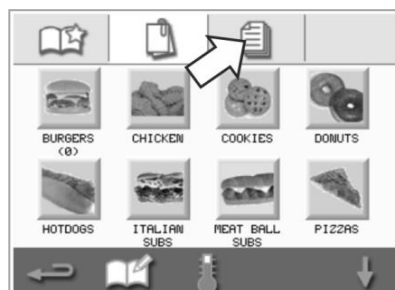


Garprofile ansehen und bearbeiten

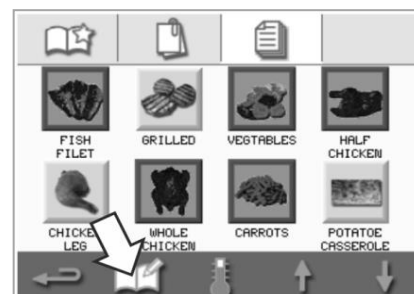
1. Wählen Sie die Schaltfläche „Kochbuch“ auf der Hauptmenü-anzeige.



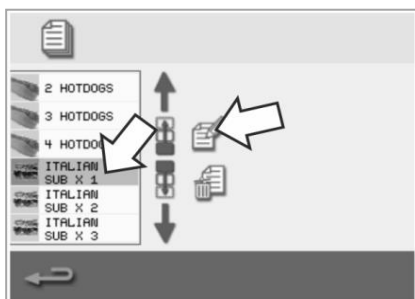
2. Wählen Sie die Schaltfläche „Alle Menüs“ auf der Kochbuchanzeige.



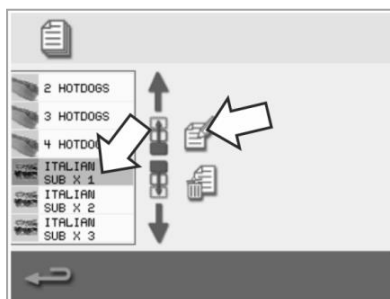
3. Wählen Sie die Schaltfläche „Kochbuch bearbeiten“.



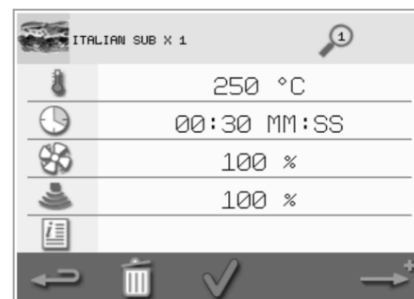
4. Suchen Sie das Garprofil mithilfe der Auf/Ab Scroll-Pfeile.



5. Wählen Sie die Schaltfläche „Garprofil ansehen/bearbeiten“.



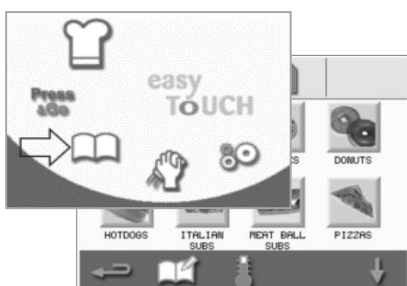
6. Bei Bedarf können Sie das Garprofil ansehen oder anpassen.



Weitere Informationen zum Ändern der Garprofileinträge finden Sie unter *Garprofil erstellen*.

Ein Garprofil in eine Garprofilgruppe verschieben

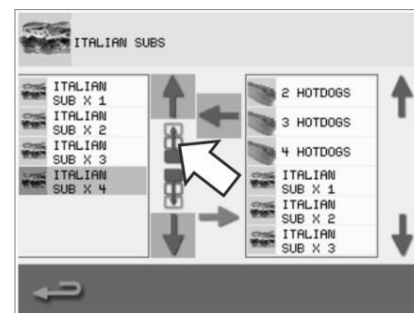
1. Wählen Sie die Schaltfläche „Kochbuch“ auf der Hauptmenü-anzeige und anschließend die Garprofilgruppe aus, z. B. „ITALIAN SUBS“, die Sie verschieben möchten.



2. Wählen Sie die Schaltfläche „Kochbuch bearbeiten“ auf dem ausgewählten Bildschirm des Garprofils.

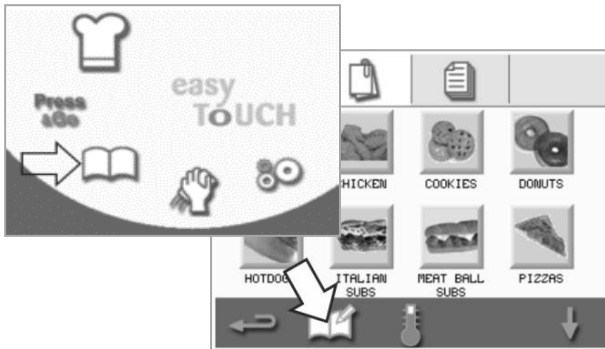


3. Wählen Sie das zu verschiebende Garprofil aus und verschieben Sie es mit den kleineren Auf/Ab-Pfeilen innerhalb der Gruppe.

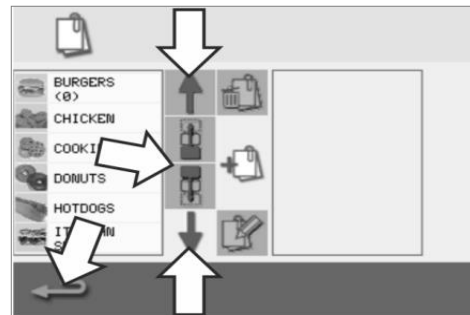


Ein Garprofil in eine Liste verschieben

1. Wählen Sie die Schaltfläche „Kochbuch“ auf der Hauptmenüanzeige und anschließend die Schaltfläche „Kochbuch bearbeiten“ auf dem Bildschirm des Garprofils.

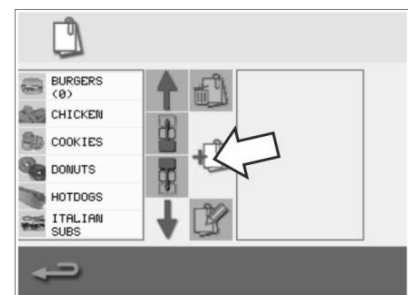
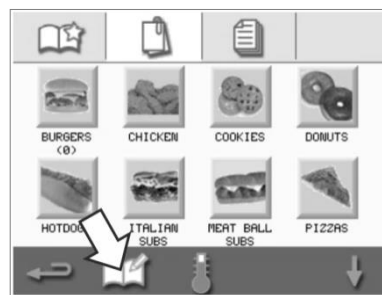


2. Suchen Sie mithilfe der großen Pfeile nach den Garprofilgruppen und verschieben Sie mithilfe der kleinen Pfeile in der Mitte des Bildschirms das ausgewählte Garprofil innerhalb der Liste. Drücken Sie die Schaltfläche „Zurück“, um in die Kochbuchanzeige zurückzukehren.

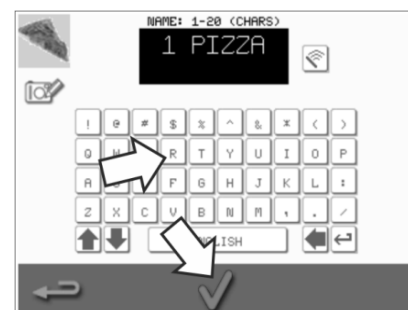
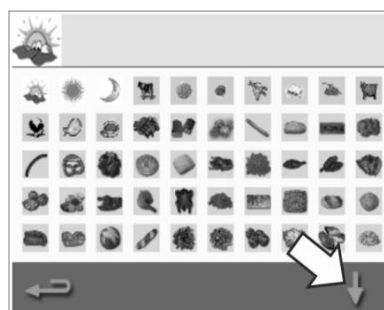
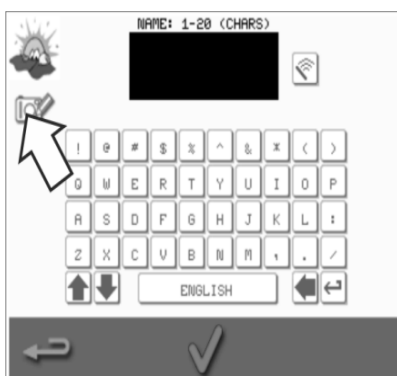


Eine neue Garprofilgruppe hinzufügen

1. Wählen Sie „Kochbuch“ auf der Hauptmenüanzeige.
2. Wählen Sie die Schaltfläche „Kochbuch bearbeiten“ auf der Kochbuchanzeige.
3. Wählen Sie die Schaltfläche „Neue Garprofilgruppe hinzufügen“.

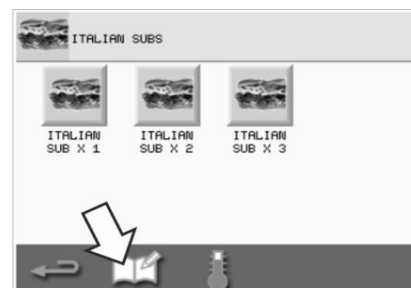


4. Wählen Sie die Schaltfläche „Kamera“, um zur Bilderdatenbank zu gelangen.
5. Wählen Sie ein Bild für die Garprofilgruppe aus. Über die Scroll-Pfeile unten auf dem Bildschirm können Sie weitere Bilder sehen.
6. Geben Sie eine Bezeichnung für die neue Garprofilgruppe ein (max. 20 Zeichen) und betätigen Sie dann den grünen Haken, um diese zu speichern.

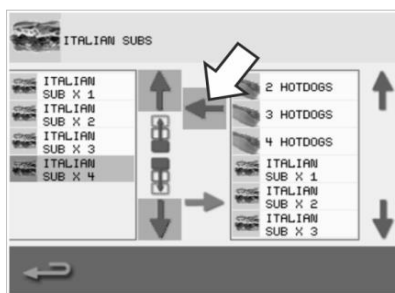
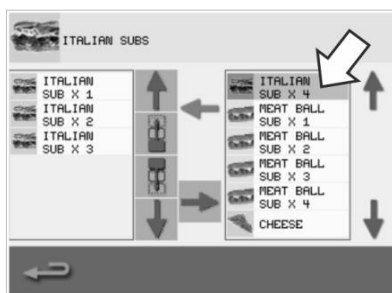


Ein Garprofil zu einer Garprofilgruppe hinzufügen

1. Wählen Sie „Kochbuch“ auf der Hauptmenüanzeige.
2. Wählen Sie die Garprofilgruppe aus, die Sie hinzufügen möchten.
3. Wählen Sie die Schaltfläche „Kochbuch bearbeiten“ auf dem ausgewählten Bildschirm des Garprofils.

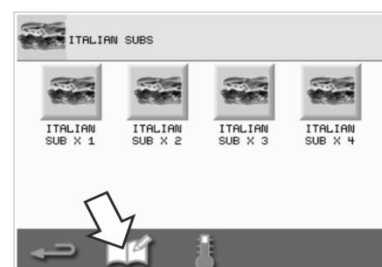


4. Suchen Sie das Garprofil mithilfe der Scroll-Pfeile rechts am Bildschirmrand und wählen Sie das Garprofil aus, das Sie hinzufügen möchten.
5. Betätigen Sie den grünen „linken“ Pfeil, um das ausgewählte Garprofil hinzuzufügen, welches dann links angezeigt wird.

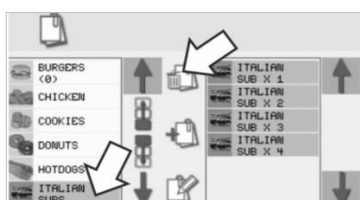


Eine Garprofilgruppe löschen

1. Wählen Sie „Kochbuch“ auf der Hauptmenüanzeige.
2. Wählen Sie das Garprofil aus, das Sie löschen möchten.
3. Wählen Sie die Schaltfläche „Kochbuch bearbeiten“.



4. Wählen Sie die Schaltfläche 'Garprofilgruppe löschen'.
5. Wählen Sie das grüne Häkchen, um die Garprofilgruppe zu löschen.



Den Namen einer ausgewählten Garprofilgruppe bearbeiten

1. Wählen Sie „Kochbuch“ auf der Hauptmenüanzeige.



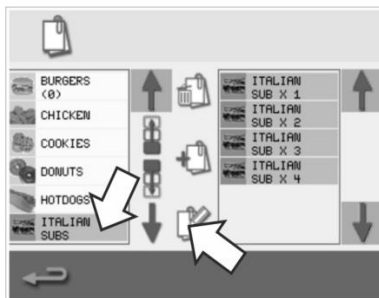
2. Wählen Sie die Schaltfläche „Kochbuch bearbeiten“ auf der Kochbuchanzeige.



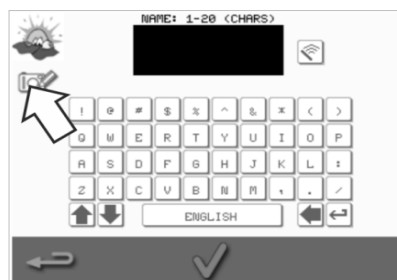
3. Wählen Sie die Garprofilgruppe aus, die Sie bearbeiten möchten.



4. Wählen Sie die Schaltfläche 'Garprofilgruppe bearbeiten'.



5. Geben Sie den neuen Namen der Garprofilgruppe ein und drücken Sie anschließend auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.

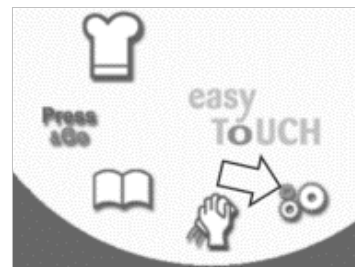


2F. Einstellungen ändern

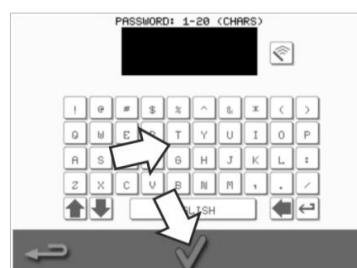
Vorgehensweise zum Ändern der Einstellungen

1. Wählen Sie die Schaltfläche „Einstellungen“  auf der Hauptmenüanzeige.

Hinweis: Nachdem der Ofen vorgeheizt ist, wird die Hauptmenüanzeige eingeblendet. Wenn Sie die Einstellungen ohne vorheriges Vorheizen des Ofens ändern möchten, beispielsweise vor der ersten Verwendung, sollten Sie den Startbildschirm berühren und gedrückt halten. Betätigen Sie dann die versteckte Schaltfläche in der oberen rechten Ecke des Bildschirms, um den Passwort-Bildschirm zu laden, wie in Schritt 2 gezeigt.



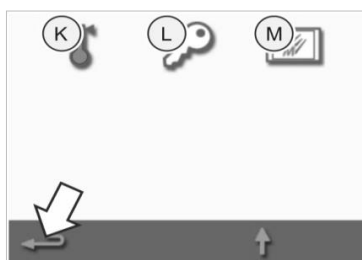
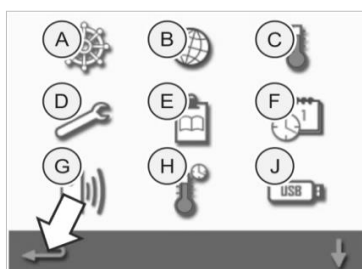
2. Geben Sie das Passwort ein, und Sie das grüne Häkchen, um die Option "Einstellungen" anzuzeigen.



3. Nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen vor. Über die Scroll-Pfeile unten auf dem Bildschirm können Sie weitere Funktionen des Menüs „Einstellungen“ sehen.

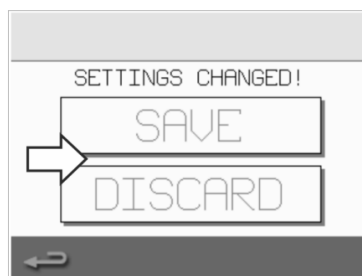
Das Menü „Einstellungen“ beinhaltet folgende Funktionen:

- A. Betriebsmodus / Navigationseinstellungen
- B. Sprachoptionen
- C. Einstellungen und Bezeichnungen Garraumtemperatur
- D. Serviceinformationen und Fehlerprotokolle
- E. Garprofilzähler
- F. Einstellung von Datum und Uhrzeit
- G. Lautsprecher- und Lautstärkeinstellungen
- H. Zeitschaltuhr (Temperatur / EIN / AUS)
- J. Download USB-Programme
- Einstellung Temperaturbereich
- L. Passwörter für die Einstellungen und den Zugang zum Servicebereich ändern
- M. Bildschirmschoner



Wenn eine Einstellung beendet ist, kehren Sie mit der Schaltfläche 'Zurück' zur Hauptmenüanzeige zurück, um weitere Änderungen vorzunehmen.

4. Drücken Sie die Schaltfläche „Zurück“, um das Menü „Einstellungen“ zu verlassen. Sie werden aufgefordert, die geänderten Einstellungen entweder zu speichern („SAVE“) oder zu verwerfen („DISCARD“).

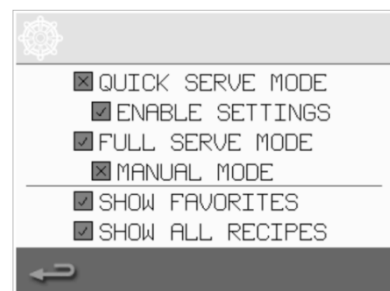


Betriebsmodus / Navigationseinstellungen

1. Wählen Sie im Menü „Einstellungen“ das Schaltzeichen „Betriebsmodus / Navigation“.



2. Wählen Sie den Schnellservice-Modus („QUICK SERVE MODE“) nur zur Zubereitung.
Wählen Sie den Vollservice-Modus („FULL SERVE MODE“) zur Erstellung neuer Garprofile.
Wählen Sie den manuellen Modus („MANUAL MODE“), um manuell nur über die Schaltfläche „Kochmütze“ in der Hauptmenüanzeige zu garen.
Wählen Sie „Einstellungen aktivieren“ („ENABLE SETTINGS“), um ein Entsperrungs-Schaltzeichen auf der Schnellservice-Modus-Anzeige anzuzeigen und somit Zugang zum Menü „Einstellungen“ zu erhalten.



Hinweis: Wird ein grünes Häkchen angezeigt, dann ist die entsprechende Funktion eingeschaltet.

3. Wählen Sie „Magnetron Energieverzögerung“ („MAGNETRON ENERGY DELAY“), um eine Magnetron-Aufwärmzeit für alle Garprofile einzuschalten.

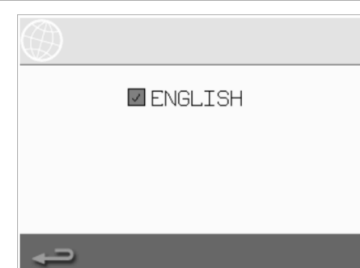
Wählen Sie „Energieeinsparung“ („ENERGY SAVING“), um den Ruhemodus einzuschalten, wenn das Gerät außer Betrieb ist.

Spracheinstellung

1. Wählen Sie die Schaltfläche „Globus“ aus dem Menü „Einstellungen“



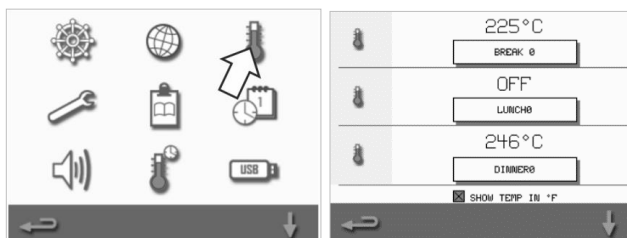
2. Wählen Sie das/die Auswahlkästchen der gewünschten Sprache in der angezeigten Liste an.



Einstellungen und Bezeichnungen Garraumtemperatur

1. Wählen Sie die Schaltfläche „Temperatur“ aus dem Menü „Einstellungen“

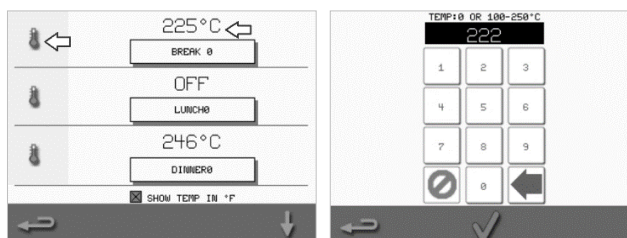
Die Temperaturanzeige wird eingeblendet, wenn zwei oder mehr Temperaturen des Garraums über den Minimalwert eingestellt sind. Sie können nun:



- A) Temperatureinstellung ändern
- B) Bearbeiten Sie die vorhandenen Temperaturbezeichnungen
- C) Neue Temperatur hinzufügen
- D) Ändern der Maßeinheit

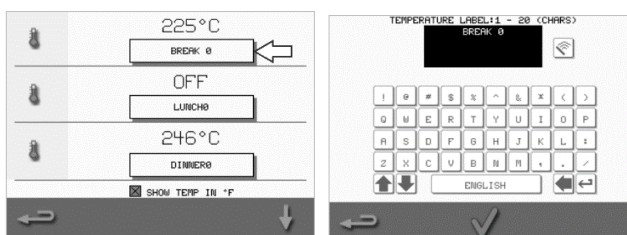
A) Temperatureinstellung ändern

1. Wählen Sie die Temperatur aus, die Sie ändern möchten, indem Sie den Wert oder das danebenstehende rote Temperatursymbol berühren.
2. Geben Sie die neue Temperatur auf der Tastatur ein.
3. Wählen Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.



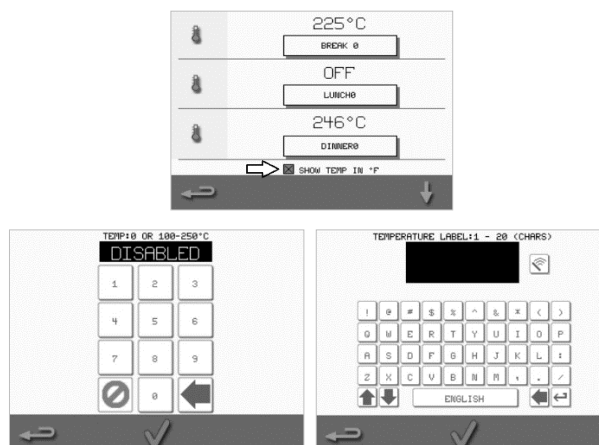
B) Temperaturbezeichnungen ändern

1. Wählen Sie die gewünschte Bezeichnung unterhalb der Temperatur aus.
2. Geben Sie die neue Bezeichnung über die Tastatur ein.
3. Wählen Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.



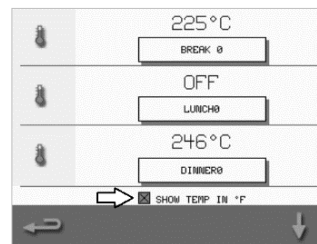
C) Neue Temperatur hinzufügen

1. Wählen Sie eine deaktivierte Temperatureoption auf dem Bildschirm aus (ggf. mit dem Pfeil nach unten scrollen).
2. Wählen Sie den mit „deaktiviert“ gekennzeichneten Temperaturbereich oder das rote Temperatursymbol aus.
3. Geben Sie den neuen Temperaturwert über die Tastatur ein und drücken Sie anschließend auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.
4. Wählen Sie das Kästchen Optionale Bezeichnung“, um eine Bezeichnung einer Temperatur zuzuweisen und drücken Sie anschließend auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.



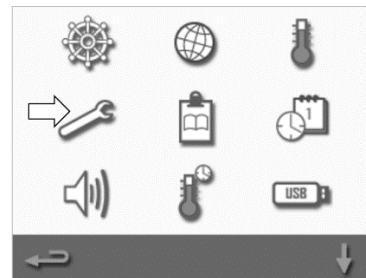
D) Maßeinheiten ändern

Sie können die Maßeinheit der Temperatur von Celsius zu Fahrenheit und von Fahrenheit zu Celsius ändern, indem Sie einfach das Kontrollkästchen der entsprechenden Maßeinheit an- oder abwählen.



Serviceinformationen und Fehlerprotokolle

Die Serviceinformationen- und Fehlerprotokollfunktion ist für die Wartung und die Reparatur des Systems erforderlich und in Abschnitt 3 erläutert: Service- und Reparaturhandbuch.

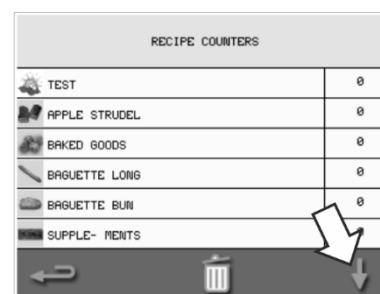


Garprofilzähler

1. Wählen Sie die Schaltfläche 'Notizbrett', um eine Liste mit Garprofilzählern anzuzeigen.



2. Die Anzahl der Rezepte wird auf der rechten Bildschirmseite angezeigt. Über die Auf/Ab-Pfeile unten auf dem Bildschirm können Sie zum gesuchten Rezept scrollen.



Rezepte hinzufügen

Rezepte können von einem USB-Stick geladen werden. Siehe *Download USB-Programme*.

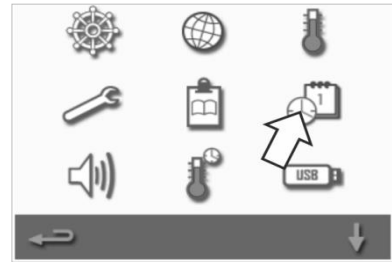
Rezepte löschen

Sie können ein Rezept löschen, indem Sie dieses auswählen und dann die Schaltfläche „Papierkorb“ betätigen.



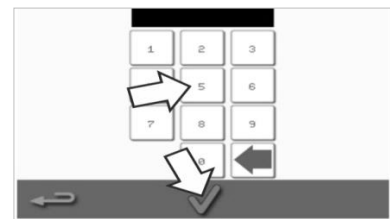
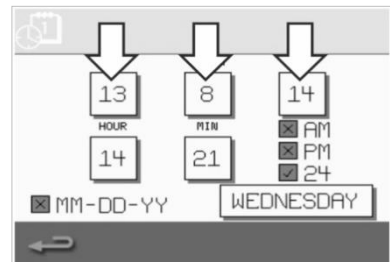
Datum und Uhrzeit einstellen

1. Wählen Sie die Schaltfläche „Uhr/Datum“ aus dem Menü „Einstellungen“ aus, um die Einstellungsoptionen anzuzeigen.



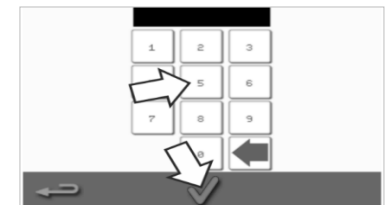
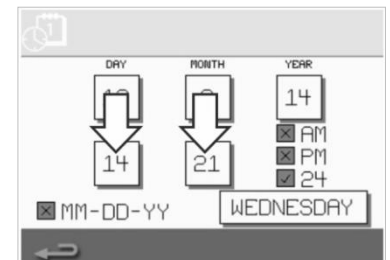
Datum ändern:

2. Wählen Sie „Monat“ („MONTH“), geben Sie den jeweiligen Monat auf der Tastatur ein und bestätigen Sie mit OK.
3. Wählen Sie „Tag“ („DAY“), geben Sie den jeweiligen Tag auf der Tastatur ein und bestätigen Sie mit OK.
4. Wählen Sie „Jahr“ („YEAR“), geben Sie die letzten beiden Ziffern des jeweiligen Jahres auf der Tastatur ein und bestätigen Sie mit OK. Wählen Sie das Kontrollkästchen „MM-DD-YY“, um das Datum in der Reihenfolge, Monat, Tag und Jahr darzustellen. Ein korrektes Datum fördert die Wartung, da die Fehlerprotokolle diese Dateneinstellungen verwenden.

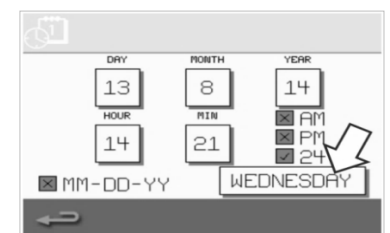


Uhrzeit ändern:

5. Wählen Sie „Stunde“ („HOUR“), geben Sie die jeweilige Stunde auf der Tastatur ein und bestätigen Sie mit OK.
6. Wählen Sie „Minute“ „MIN“, geben Sie die jeweiligen Minuten auf der Tastatur ein und bestätigen Sie mit OK.



7. Wählen Sie den Wochentag aus.



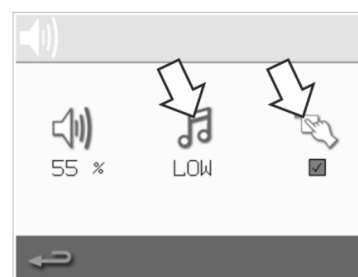
Toneinstellungen

1. Wählen Sie die Schaltfläche „Töne“, um Zugriff auf die Lautstärke, den Ton und weitere Klangeinstellungen zu erhalten.



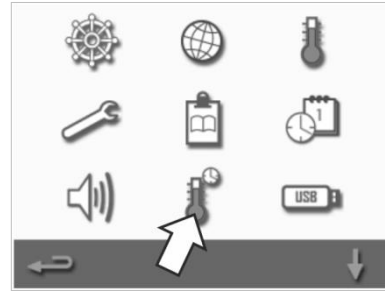
2. Nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen vor:

- a) Wählen Sie die Schaltfläche „Lautstärke“, um die Lautstärke des Signaltons an die Umgebung anzupassen, von stumm (OFF) bis maximale Lautstärke (100 %).
- b) Wählen Sie die Schaltfläche „Musik“, um den Ton leise (LOW), mittel (MED) oder laut (HIGH) einzustellen.
- c) Wählen Sie die Schaltfläche „Tastatur“, um den Ton beim Berühren des Touchscreens ein- oder auszuschalten.



Einstellung Temperatur-Zeitschaltuhr

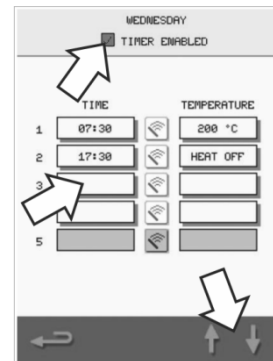
1. Wählen Sie die Schaltfläche „Thermometer / Zeitschaltuhr“ aus dem Menü „Einstellungen“



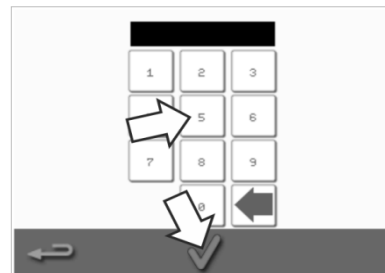
2. Wählen Sie das Feld „Zeitschaltuhr aktiviert“ („timer enabled“) an (grünes Häkchen).

3. Wählen Sie über die Pfeile unten auf dem Bildschirm einen Wochentag aus.

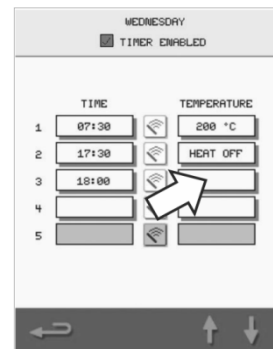
4. Wählen Sie ein leeres „Zeit“-Kontrollkästchen aus (maximal fünf pro Tag) oder löschen Sie ein bereits vorhandenes „Zeit“-Kontrollkästchen mithilfe der danebenstehenden Schaltfläche „Löschen“.



5. Geben Sie die Startzeit auf der Tastatur ein. Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.



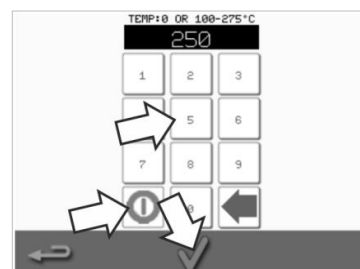
6. Wählen Sie ein leeres „Temperatur“-Kontrollkästchen gegenüber dem jeweiligen „Zeit“-Kontrollkästchen oder löschen Sie ein bereits vorhandenes „Temperatur“-Kontrollkästchen mithilfe der danebenstehenden Schaltfläche „Löschen“.



7. Geben Sie die gewünschte Garraumtemperatur auf der Tastatur ein.

Alternativ:

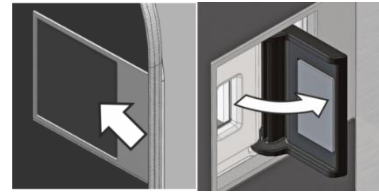
- Wählen Sie null, um die Hitze auszuschalten.
- Wählen Sie das Symbol mit dem roten Kreis, um das Gerät auszuschalten.



Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.

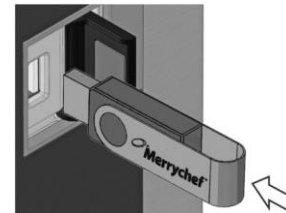
Download USB-Programme

1. Schalten Sie das Gerät AUS und öffnen Sie an der Bedienblende die Abdeckklappe des USB-Anschlusses.



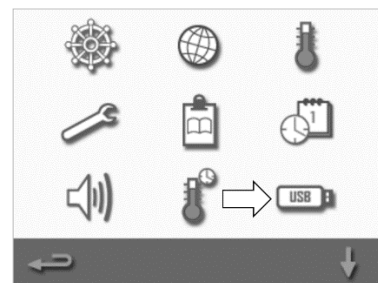
2. Stecken Sie den USB-Stick ein und schalten Sie den Ofen ein.

Hinweis: Ist der USB-Stick zu groß, ein normales, handelsübliches Adapterkabel benutzen.



3. Wählen Sie die Schaltfläche „USB“ aus dem Menü „Einstellungen“

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Speicherstick die richtige Nummer/den richtigen Code für die Programme hat, die Sie in den Speicher laden möchten (eine .cbr“-Datei und „autoupdate“).



4. Wählen Sie den Dateityp aus, den Sie herunterladen möchten (Firmware oder Rezepte). Die Dateien werden automatisch vom USB-Stick heruntergeladen, wobei der Fortschritt und die Bestätigung der Aktualisierung auf dem Bildschirm angezeigt werden.



WICHTIG: Durch Herunterladen von einem USB-Stick werden alle bestehenden Programme im Gerätespeicher gelöscht.



Die USB-Abdeckung schützt den USB-Anschluss, so dass kein Wasserdampf in die Steuerelektronik eindringen kann. Während des Garens und Reinigens darf kein USB-Stick angeschlossen und der USB-Anschluss muss durch die USB-Klappe verschlossen sein.

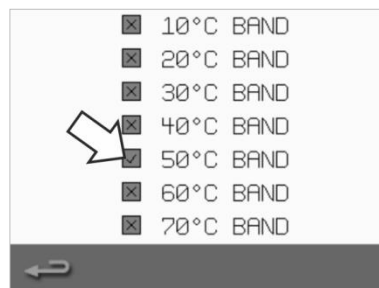
Einstellung Temperaturbereich

1. Wählen Sie die Schaltfläche "Temperaturbereich".



2. Wählen Sie das Auswahlkästchen des gewünschten Temperaturbereichs, zu sehen an einem grünen Häkchen.

Hinweis: Ganz allgemein sollte der niedrigste praktikable „Temp.-Bereich“ gewählt werden. Fällt die Temperatur im Garraum um mehr als dem gewählten Temperaturbereichswert, werden der Kochbereitschaftsmodus und der Temperaturbereich deaktiviert, bis die Temperatur im Garraum den voreingestellten Vorheizwert erreicht hat.

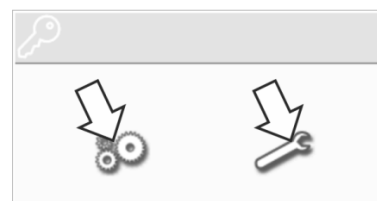


Passwörter für die Einstellungen und den Zugang zum Servicebereich ändern

1. Wählen Sie die Schaltfläche „Passwort“, um die Passwörter des Geräts zu ändern.



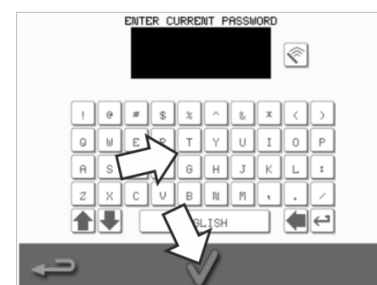
2. Wählen Sie die Schaltfläche „Einstellungen“ oder „Wartung“.



3. Geben Sie das aktuelle Passwort ein und bestätigen Sie mit dem grünen Häkchen.

4. Geben Sie ein neues Passwort ein und drücken Sie auf das grüne Häkchen.

5. Bestätigen Sie das neue Passwort und betätigen Sie das grüne Häkchen.

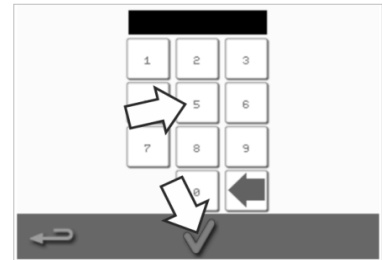


Bildschirmschoner einstellen

1. Wählen Sie das Auswahlkästchen „Aktiviert“ („ENABLED“) aus, um den Bildschirmschoner ein- oder auszuschalten und wählen Sie das darunterliegende Kontrollkästchen „Zeit“ aus.



2. Über die Tastatur eine Zeitverzögerung zwischen 1 bis 60 Minuten einzugeben, bevor der Bildschirmschoner aktiviert wird. Bestätigen Sie, indem Sie auf das grüne Häkchen drücken.



3. Ein aktiver Bildschirmschoner deckt den Bildschirm ab und zeigt ein sich bewegendes Bild. Wenn Sie den Bildschirm benutzen möchten, tippen Sie ihn an; dadurch wird der Bildschirmschoner deaktiviert.



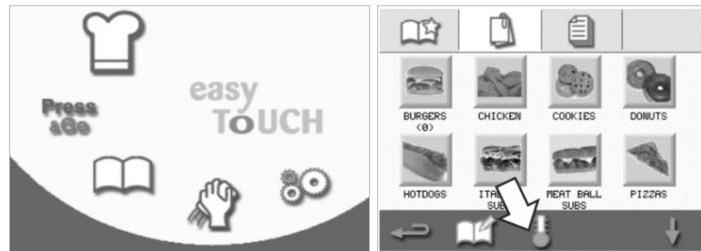
2G. Abkühlvorgang



Das Mikrowellen-Kombigerät muss ordnungsgemäß abgekühlt sein, bevor mit Reinigungs-, Service- oder Reparaturarbeiten begonnen werden darf. Benutzer müssen *die Sicherheitshinweise - Abschnitt 1J* lesen: Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Wartungs- und Reparaturarbeiten und *Abschnitt 1K: Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Außerbetriebnahme*.

Gerät abkühlen:

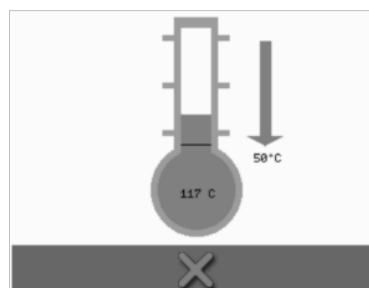
1. Wählen Sie die Schaltfläche „Thermometer“ aus der Kochbuchanzeige oder die Schaltfläche „Reinigen“ aus der Hauptmenüanzeige (Vollservice-Modus).



2. Wählen Sie in der Temperaturanzeige das Symbol „blaues Thermometer“, um die Heizung zu deaktivieren und den Kühlbetrieb zu starten.



3. Der Kühlfortschritt wird angezeigt und dauert ca. 20 Minuten. Um die Abkühlzeit auf ca. 20 Minuten zu reduzieren, lassen Sie die Gerätetür während des Abkühlungsprozesses leicht geöffnet.



4. Wenn der Abkühlvorgang abgeschlossen ist, wird der Bildschirm „Garraum reinigen“ angezeigt. Das Gerät ist jetzt bereit für die Reinigung bzw. Service- oder Reparaturarbeiten.



Hinweise zur Reinigung finden Sie im *Abschnitt 2H: So gehen Sie vor beim Reinigen*.

Wartungs- und Reparaturarbeiten werden in *Abschnitt 3* erläutert: *Service- und Reparaturhandbuch*.



2H. So gehen Sie vor beim Reinigen

Tägliche Reinigungen

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Chemische Reinigungsmittel
Garraum	Manuell mit einem weichen Tuch oder Papiertuch reinigen	Chemische Reinigungs- und Pflegemittel, die vom Hersteller zugelassen wurden
Gerätegehäuse außen	Manuell mit weichem Lappen reinigen	Normaler Haushaltsreiniger für Edelstahl oder harte Oberflächen.
Behälter, Bleche, Roste und weiteres zum Garen verwendetes Zubehör	Manuell mit weichem, nicht scheuern- dem Schwamm reinigen und mit Wasser abspülen	Haushaltsübliches Spülmittel
Luftfilter	Abwischen oder waschen mit Seifenwasser auswaschen	Haushaltsübliches Spülmittel

Tabelle 2.5: Reinigungsarbeiten

Reinigungsobjekte

Verwenden Sie ausschließlich die in Tabelle 2.6 spezifizierten chemischen Reinigungsmittel zur Reinigung des Mikrowellen-Kombigeräts und seines Zubehörs.

Produkt		Verwendung
Merrychef Reinigungsmittel		Reinigung des Garraums und der Gerätetür
Merrychef Pflegemittel		Pflege des Garraums und der Gerätetür
Normaler Haushaltsreiniger für Edelstahl oder harte Oberflächen.		Pflege der Außenwände des Mikrowellen-Kombigeräts
Haushaltsübliches, hautverträgliches, alkali-freies, pH- und geruchsneutrales Spülmittel		Reinigen von Bauteilen, Zubehör und Anschlussstücken entsprechend jeweiliger Anleitungen.
Gummi-Schutzhandschuhe		Um die Hände vor Reinigungsmitteln zu schützen
Nichtscheuernder Reinigungsschwamm aus Nylon		Zur Reinigung aller Oberflächen und Türen
Reinigungstücher und -lappen		Zur Reinigung aller Oberflächen und Türen
Augenschutz		Um die Augen vor Reinigungsmitteln zu schützen
Staubmaske (optional)		Um das Einatmen von Reinigungsmitteln zu vermeiden

Tabelle 2.6: Reinigungsobjekte



Reinigungsplan



- Stellen Sie sicher, dass der Ofen gemäß den Anweisungen in *Abschnitt 2G* abgekühlt ist: *Abkühlvorgang*.
- Bediener müssen *Abschnitt 1I* lesen: *Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigung* in den Sicherheitshinweisen.
- Tragen Sie eine Schutzbrille und Schutzhandschuhe aus Gummi beim Reinigen.

CAUTION

- Benutzen Sie niemals scharfe Gegenstände oder aggressive Scheuermittel zur Reinigung irgendeines Geräteteils.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel auf irgendeinem Teil des Geräts oder des Garraums.
- Scheuern Sie nicht die Deckplatte (Düsenplatte) und die Türdichtung.
- Verwenden Sie niemals metallische Topfkratzer oder Scheuerschwämme auf irgendeinem Teil des Geräts.
- Sprühen Sie niemals Reinigungsmittel direkt in den Garraum.
- Benutzen Sie das Gerät NUR mit eingebautem, sauberem Luftfilter.

Checkliste zur Vorreinigung

- Das Gerät ist kalt
- Es befindet sich kein Gargut im Garraum.
- Alle Behälter, Backbleche, Grillroste und sonstiges Zubehör wurden aus dem Garraum genommen.

Reinigungsvorgang

Der Reinigungsvorgang beinhaltet mehrere Stufen:

Schritt 1: Reinigen und trocknen Sie den Herd und alle Herdteile

Schritt 2: Tragen Sie das Pflegemittel auf (optional)

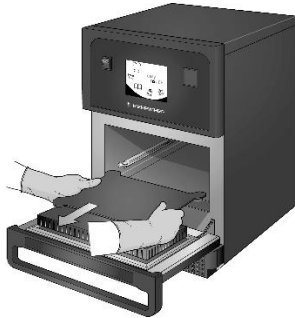
Schritt 3: Reinigen Sie den Luftfilter und die äußeren Flächen

Schritt 4: Abtrocknen des chemischen Pflegemittels (wenn das Pflegemittel aufgetragen ist)

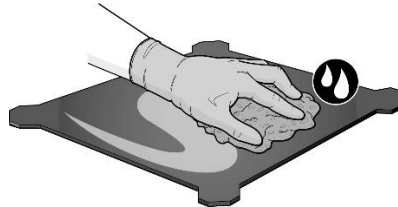


Schritt 1: Reinigen und trocknen Sie den Herd und alle Herdteile

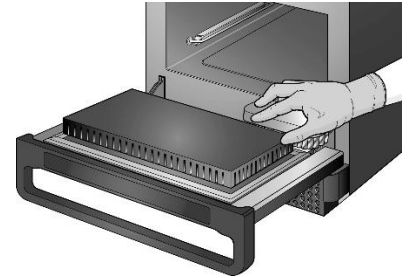
1. Öffnen Sie am abgekühlten Ofen (siehe Abschnitt 2G) die Gerätetür und entnehmen Sie die Kochplatte und andere Kochutensilien.



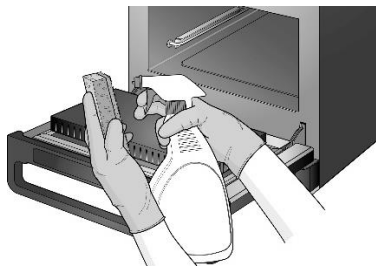
2. Alle abgebauten Geräteteile mit warmem Seifenwasser abwaschen. Spülen Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch und viel warmem Wasser ab.



3. Verwenden Sie einen trockenen, sauberen Pinsel/eine Bürste, um Essensreste zwischen dem Garraumboden und der Innenseite der Gerätetür zu entfernen.

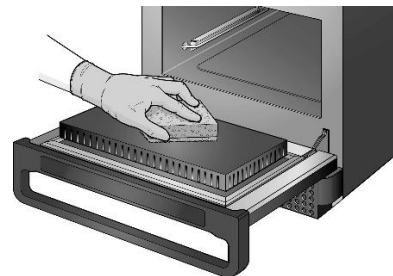


4. Tragen Sie einen von Merrychef zugelassenen Reiniger auf einen Schwamm auf und reinigen Sie alle Innenflächen des Geräts, **mit Ausnahme der Deckplatte (Düsenplatte) und der Türdichtung.**



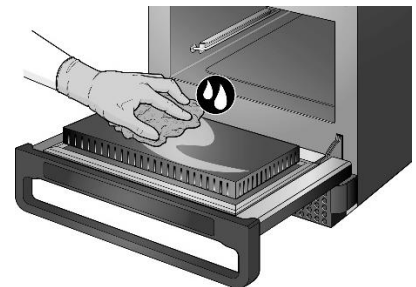
⚠ *Sprühen Sie nicht direkt in den Garraum.*

5. Bei schwer zugänglichen Stellen lassen Sie den Reiniger bei geöffneter Gerätetür 10 Minuten einwirken. Verwenden Sie einen nicht-scheuernden Reinigungsschwamm aus Nylon

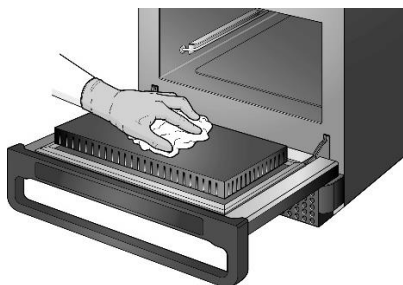


⚠ *Nicht scheuern.*

6. Wischen Sie mit einem feuchten, sauberen Tuch alle Oberflächen ab. Wischen Sie die Deckplatte des Garraums und die Türdichtung mit einem feuchten Reinigungstuch ab.



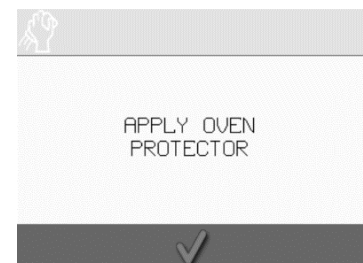
7. Trocknen Sie alle Oberflächen und Teile des Ofens mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch ab.



8. Drücken Sie auf das grüne Häkchen am Bildschirm „Garraum reinigen“, um fortzufahren.



9. Es erscheint eine Aufforderung, das Pflegemittel (optional) für den Ofen aufzutragen.

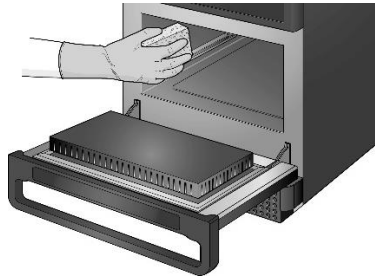


Schritt 2: Tragen Sie das Pflegemittel auf (optional)

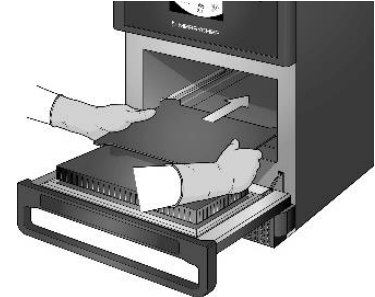
1. Sprühen Sie vorsichtig Merrychef Pflegemittel oder ein den Merrychef-Anforderungen entsprechendes chemisches Pflegemittel auf einen sauberen Schwamm.



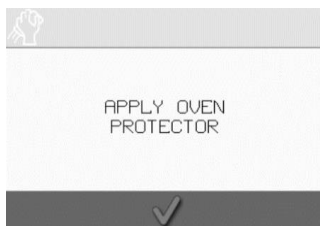
2. Tragen Sie das chemische Pflegemittel dünn auf alle Innenflächen auf, mit Ausnahme der Deckplatte (Düsenplatte) und der Türdichtung.



3. Tauschen Sie die gesäuberte und trockene Kochplatte aus.



4. Drücken Sie auf das grüne Häkchen am Bildschirm „Pflegemittel auftragen“, um fortzufahren.

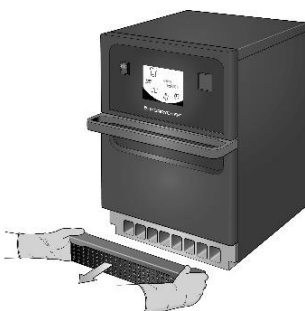


5. Es erscheint eine Aufforderung, den Luftfilter zu reinigen.

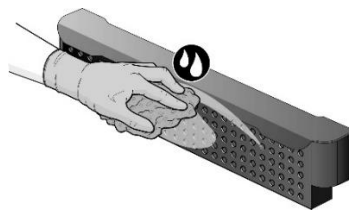


Schritt 3: Reinigen Sie den Luftfilter und die äußeren Flächen

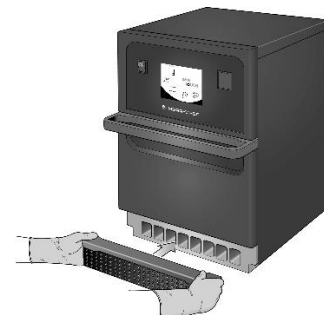
1. Entfernen Sie den Luftfiltereinsatz durch leichtes Herausziehen.



2. Wischen Sie den Luftfilter ab oder waschen Sie ihn mit Seifenwasser aus.



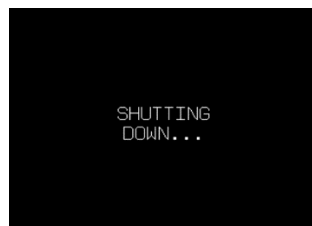
3. Trocknen und wechseln Sie den Luftfilter aus.



4. Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um die Reinigung des Luftfilters zu bestätigen.



5. Das Gerät schaltet sich automatisch AUS.



6. Wischen Sie die äußeren Flächen des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

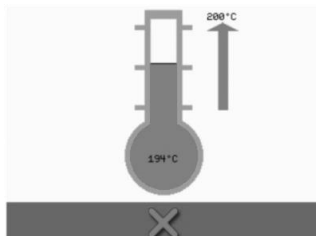


Stufe 4: Abtrocknen des chemischen Pflegemittels (wenn das Pflegemittel aufgetragen ist)

1. Schalten Sie das Gerät über den Ein/Aus-Schalter EIN.



2. Heizen Sie den Garraum vor. Sobald die voreingestellte Betriebstemperatur erreicht wurde, dauert es ca. 30 Minuten, bis das chemische Pflegemittel getrocknet ist.



3. Das Pflegemittel verfärbt sich nach dem Austrocknen leicht bräunlich und der Ofen ist wieder einsatzbereit.



2I. Nach der Verwendung

Gerät ausschalten

1.



Schalten Sie das Mikrowellen-Kombigerät über den Ein/Aus-Schalter an der Bedienseite des Ofens aus.

2.



Lassen Sie die Gerätetür offen, um Feuchtigkeit entweichen zu lassen.

Hinweis: Schalten Sie vor längeren Betriebspausen den Strom bauseitig ab.



2J. Wartungsinformation

Garantiehinweise und Kundendienst kontaktieren

Um Garantieansprüche für das Mikrowellen-Kombigerät geltend machen zu können, muss das Gerät gemäß den Angaben in der Installations- und Betriebsanleitung von einem qualifizierten Servicetechniker eines autorisierten Servicebetriebs installiert sein.

Bei Schäden, die auf eine unsachgemäße Aufstellung, Installation, Gebrauch, Reinigung, Reinigungsmittelverwendung, Wartung oder Reparatur zurückzuführen sind, erlischt die Garantie.

Erforderliche Informationen

Beim Kontakt mit unserem Welbilt-Kundendienst halten Sie bitte folgende Gerätedaten bereit:

- Seriennummer Ihres Geräts
- Teilenummer, wenn Sie wegen eines bestimmten Teils des Geräts anrufen

Die Seriennummer des Geräts befindet sich auf der Rückseite des Ofens auf dem Typenschild, wie in Abbildung 2.5 dargestellt.



Abbildung 2.5: e1s Backofen Rückansicht mit Typenschild

Kontaktdaten

Welbilt UK Ltd.

Ashbourne House, The Guildway,

Old Portsmouth Road

Guildford, GU3 1LR

Großbritannien

Tel: +44 (0) 1483 464900

Fax: +44 (0) 1483 464905

Website: www.merrychef.com und www.welbilt.com



Weitere Informationen zur Wartung, Instandhaltung und Reparatur finden Sie in *Abschnitt 3: Service- und Reparaturhandbuch*.



Störungssuche

Auch wenn wir alles unternehmen, um sicherzustellen, dass Ihr Gerät weiterhin einwandfrei funktioniert, überprüfen Sie bitte die Tabelle 2.7, um zu sehen, ob das Problem leicht behoben werden kann, bevor Sie Ihren Kundendiensttechniker kontaktieren.

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht und der Anzeigebildschirm ist leer	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt Überprüfen Sie, ob der Trennschalter auf EIN steht oder das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist Überprüfen Sie, ob der Geräteschalter auf EIN steht
Einige Steuerungsfunktionen auf dem Bildschirm funktionieren nicht	<ul style="list-style-type: none"> Unbefugter Zugriff 	<ul style="list-style-type: none"> Einen autorisierten Benutzer kontaktieren
Die Anzeige zeigt eine Warnmeldung	<ul style="list-style-type: none"> Details werden auf dem Bildschirm angezeigt 	<ul style="list-style-type: none"> Befolgen Sie die angezeigten Anweisungen
Das Gerät gart das Gargut nicht korrekt	<ul style="list-style-type: none"> Das Gerät ist nicht sauber Falsche Temperatur für das Gargut Verändertes oder falsches Programm ausgewählt Gargut verpackt Gargut zu früh entnommen 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen Sie das Gerät Verwenden Sie das korrekte Garprogramm Gargut entpacken Überprüfen Sie, ob alle Garphasen korrekt befolgt wurden
Das Gerät beendet den Garvorgang nicht	<ul style="list-style-type: none"> Eine Warnmeldung wird angezeigt Die Gerätetür ist geöffnet Kein Luftfilter oder falsch eingesetzter Luftfilter Überhitzung des Geräts 	<ul style="list-style-type: none"> Schließen Sie die Gerätetür Den Luftfilter erneut einbauen Lassen Sie das Gerät abkühlen Überprüfen und entfernen Sie mögliche Blockaden der Luftaustrittsöffnungen
Die Anzeige zeigt einen Fehlercode an	<ul style="list-style-type: none"> Gerätestörung 	<ul style="list-style-type: none"> Notieren Sie den Fehlercode und wenden Sie sich an Ihren Kundendiensttechniker

Tabelle 2.7: Leitfaden zur Störungssuche



Weitere Informationen zur Wartung, Instandhaltung und Reparatur finden Sie in *Abschnitt 3: Service- und Reparaturhandbuch*.





eikon[®] e1s

Mikrowellen-Kombigerät

Welbilt ist weltweit einer der größten Hersteller und Anbieter von professionellen gastronomischen Geräten. Wir beliefern unsere Kunden mit energiesparenden, zuverlässigen und marktführenden Technologien aus einer Hand.

Wenn Sie mehr über Welbilt und seine Unternehmensmarken erfahren möchten, besuchen Sie uns auf www.welbilt.com.