

Expanding your opportunities



eikon[®] e1s

NO

Brukerhåndbok CE

Del 2: Drifts- og installasjonshåndbok



Innholdsfortegnelse

Dokumentinformasjon	4
Versjonskontroll.....	4
Dokumentets formål.....	4
Beslektede dokumenter	4
Slik bruker du denne håndboken.....	4
Symboler og deres betydning.....	4
2A. Introduksjon til e1s	5
Oversikt over mikrokombiovnene.....	5
Apparatets deler og funksjoner	6
Utstyr og tilbehør som følger med.....	7
2B. Installasjon av apparatet	8
Utpakking	8
Ta apparatet av pallen	8
Krav til installasjonsstedet.....	9
Krav til den elektriske installasjonen.....	10
Sikkerhetsregler.....	10
Utstyr som leveres av kunden og regelverk for elektrisk installasjon	10
Krav og spesifikasjoner for e1s	10
2C. Komme i gang.....	12
Montere luftfilteret.....	12
Sette inn stekeplaten.....	12
Slå ovnen på og av.....	12
Innstillinger ved første gangs bruk.....	13
Velge egnet kjøkkenutstyr	14
Forvarming av ovnen.....	14
Forstå hovedmenyen og tastaturet.....	15
2D. Tilberedningsprosedyrer	16
Slik lager du mat	16
Bruke en tilberedningsprofil – quick serve mode (modus for rask betjening).....	17
Bruke en tilberedningsprofil – full serve mode (modus for full betjening)	18
Velge tilberedning profiler for Press&Go-menyen.....	19
Kjøre en tilberedningsprofil fra Press&Go-menyen.....	19
Endre kammertemperatur	20
2E. Tilberedningsprofiler	21
Opprette en tilberedningsprofil.....	21
Vise og redigere tilberedningsprofiler	22

Flytte en tilberedningsprofil i en tilberedningsprofilgruppe	22
Flytte en tilberedningsprofil i en liste	23
Legge til en ny tilberedningsprofilgruppe	23
Legg til en tilberedningsprofil i tilberedningsprofilgruppen	24
Slette en tilberedningsprofilgruppe	24
Redigere navnet til en valgt tilberedningsprofilgruppe	25
2F. Endre innstillinger	26
Prosess for å endre innstillinger	26
Driftsmodus/navigasjonsinnstillinger	27
Språkinnstillinger	27
Kammertemperaturinnstillinger og -merker	28
Serviceinformasjon og feillogger	29
Tilberedningsprofiltellere	29
Stille inn dato og klokkeslett	30
Lydinnstillinger	31
Temperaturtidsinnstilling	32
USB-nedlasting av programmer	33
Temperaturområdeinnstilling	34
Endre passord for innstillinger/servicetilgang	34
Angi skjerm-sparer	35
2G. Nedkjølingsprosedyrer	36
2H. Rengjøringsprosedyrer	37
Daglige rengjøringsoppgaver	37
Rengjøre elementer	37
Rengjøringsinstruksjoner	38
Sjekkliste før rengjøring	38
Rengjøringsprosessen	38
2I. Rutiner på slutten av dagen	42
Slik slår du av ovnen	42
2J. Serviceinformasjon	43
Garantiinformasjon og kontakt med kundeservice	43
Påkrevd informasjon	43
Kontaktinformasjon	43
Feilsøking	44



Dokumentinformasjon

Versjonskontroll

Dato	Utstedelsesnummer	Beskrivelse	Utstedt av
17. september 2018	05	Installasjons- og driftsinstruksjoner og -prosedyrer for eikon e1s	Merrychef

Dokumentets formål

Formålet med denne håndboken er å gi en kort introduksjon til Merrychef eikon e1s-ovnen. Den er beregnet for å hjelpe deg i gang og for å gi deg informasjon om hvordan du betjener systemet til vanlig.

Beslektede dokumenter

Dette dokumentet utgjør en del av den generelle brukerhåndboken for Merrychef eikon e1s. Hele håndboken er delt i tre deler:




- Del 1: Sikkerhetshåndbok
- Del 2: Drifts- og installasjonshåndbok
- Del 3: Service- og reparasjonshåndbok

Slik bruker du denne håndboken





Denne håndboken skal leses før du installerer og bruker apparatet. Den må også brukes sammen med sikkerhetshåndboken (del 1) og service- og reparasjonshåndboken (del 3).

Symboler og deres betydning

Viktig informasjon har blitt fremhevet i denne delen ved hjelp av symboler og varselskilter.

Symbol	Betydning
	Advarer mot potensielle skader. Vær oppmerksom på alle advarsler som vises etter dette symbolet, for å unngå potensielle personskader eller dødsfall.
	Se angitt del eller håndbok.
	Merk deg denne informasjonen.

Advarsler

Farenivå	Konsekvenser	Sannsynlighet
 DANGER	Dødsfall / alvorlig personskade (varig)	Umiddelbar fare
 WARNING	Dødsfall / alvorlig personskade (varig)	Mulig fare
 CAUTION	Mindre personskade (ikke varig)	Mulig fare
 DAMAGE	Skade på utstyr	Mulig fare

2A. Introduksjon til e1s

Merrychef eikon e1s mikrokombiovn gir deg fleksibiliteten ved kombinasjonstilberedning med ekstra kontroll over viftehastighet og mikrobølgeeffekt.

Kombinasjonstilberedning gjør det mulig å oppnå resultater av høy kvalitet på en brøkdel av tiden det ville tatt med vanlig tilberedning, spesielt for baking, bruning, steking og grilling av retter.

Nøyaktige instruksjoner for kombinasjons- eller konveksjonstilberedning av valgte elementer kan programmeres inn i ovnens minne, slik at de kan gjentas enkelt og nøyaktig. Opptil 1024 programmer kan lagres og lastes inn enkelt.

Kontrollfunksjonene til ovnen gir deg enda større fleksibilitet ved å tillate programmering med flere faser. Dette gjør at nøyaktige vilkårene som kreves for kvalitetsresultater, kan stilles inn i henhold til matvaren. Ett tilberedningsprogram kan ha opptil seks faser, og hvert trinn kontrolleres med sine egne innstillinger for tid, viftehastighet og mikrobølgeeffekt.

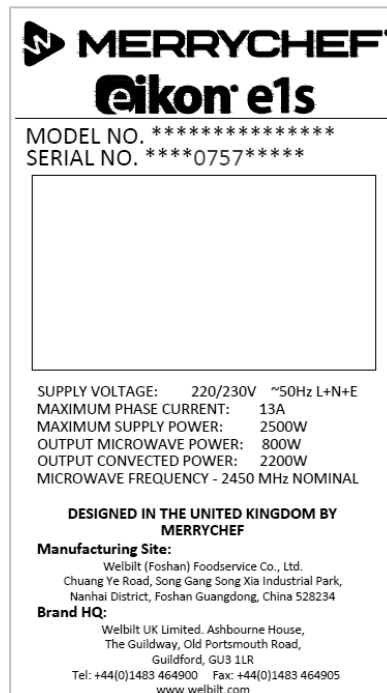


Figur 2.1: e1s-ovnen sett forfra

Oversikt over mikrokombiovn

Følgende informasjon er inkludert på baksiden av ovnen på navneplaten:

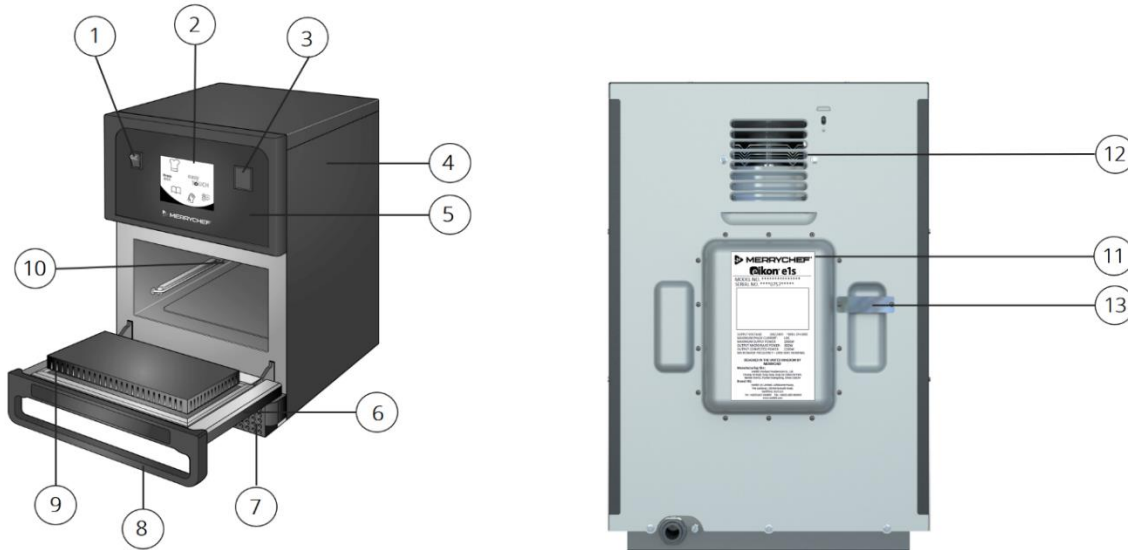
- Merke og navn (Merrychef)
- Modellserie (e1s)
- Modellnummer
- Serienummer
- Tilkoblingsspenning
- Maksimal fasestrøm
- Maksimal inngangseffekt
- Mikrobølgeeffekt
- Konveksjonseffekt
- Mikrobølgefrequens
- Produsent
- Produksjonssted
- Hovedkontor for merket



Figur 2.2: e1s-navneplate



Apparatets deler og funksjoner



Figur 2.3: Apparatets deler og funksjoner

- 1) **PÅ/AV-bryter** – Brukes til å slå mikrokombiovnens på og av. Selv om du setter bryteren til av, er ikke apparatet isolert fra den elektriske forsyningen.
- 2) **easyToUCH®-skjermkontrollpanel** – Når apparatet er slått på, lyser easyToUCH®-skjermen opp brukergrensesnittet.
- 3) **USB-port** – En USB-port er plassert under dekselet. Denne kan du bruke til å oppdatere programmene som er lagret på apparatet.
- 4) **Beskyttelsesdeksel** – Dekselet kan bare fjernes med bestemte verktøy. Det forhindrer strømførende deler fra å bli berørt ved et uhell og forhindrer tilgang til den bevegende viften. Sørg alltid for at dekselet sitter godt på plass.
- 5) **Driftspanel** – Forhindrer at strømførende deler berøres ved et uhell. Kontroller alltid at panelet er på plass.
- 6) **Apparatets dør** – Døren er en presisjonslagd energibarriere med tre sikkerhetssperrer for mikrobølger. Hold den alltid ren, og ikke bruk den til å støtte tunge gjenstander.
- 7) **Luftfilter** – Luftfilteret er plassert nederst foran på apparatet og er del av ventilasjonssystemet. Hold det fritt for hindringer, og rengjør det daglig som beskrevet under *Del 2G: Rengjøringsprosedyrer*.
- 8) **Dørhåndtak** – Dørhåndtaket er en stiv stang som du drar ned og ut fra apparatet for å åpne døren.
- 9) **Dørtetninger** – Dørtetningene ligger rundt døren og gjør at døren er tett. Hold dem alltid rene, og sjekk dem regelmessig for tegn på skade.
- 10) **Kammeret** – Kammeret, også kalt tilberedningskammeret, er laget av rustfritt stål og brukes til tilberedning av produkter.
- 11) **Merkeplate** – en plate bak på ovnen som angir serienummer, modelltype og elektriske spesifikasjoner.
- 12) **Luftuttak** – på baksiden og brukes til å kjøle ned interne komponenter og la dampen fra kammeret slippe ut. Luftuttakene må holdes fri for hindringer, og de vil ikke slippe mikrobølgeenergi ut i miljøet.
- 13) **Dampør og deksel** – et dekket rør fra kammeret til baksiden av ovnen for å slippe ut damp under tilberedning og hindre oppbygging av trykk.

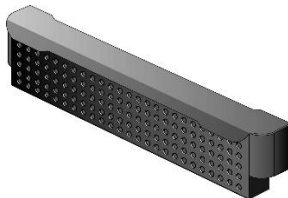
Utstyr og tilbehør som følger med

Mikrokombiovenn e1s leveres med følgende utstyr og tilbehør.



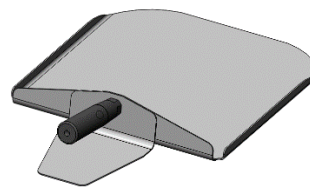
Stekebrett

Stekebrettet står i apparatet, og mat settes oppå denne, ved hjelp av passende matter og kurver. Den kan fjernes for å rengjøres.



Luftfilter

Luftfilteret nederst på forsiden av apparatet er del av ventilasjonssystemet og holdes rent og fritt for hindringer.



Bakespade

Bakespaden brukes til å fjerne mat fra ovnen.



Det finnes en rekke andre valgfrie Merrychef-tilbehør som kunder kan kjøpe til bruk med mikrokombiovenn. Kontakt Merrychef-leverandører for mer informasjon.

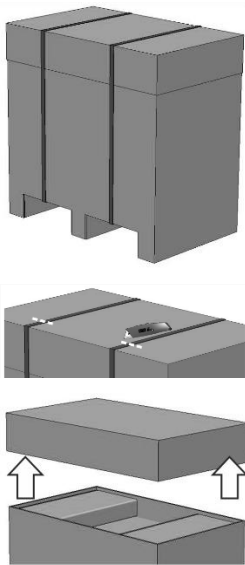
2B. Installasjon av apparatet



Brukere må lese *Del 1: Sikkerhetshåndbok* før installasjon eller bruk av mikrobølgeovnen.

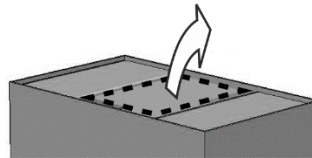
Utpakking

1. Klipp av stroppebåndet og ta av lokket.

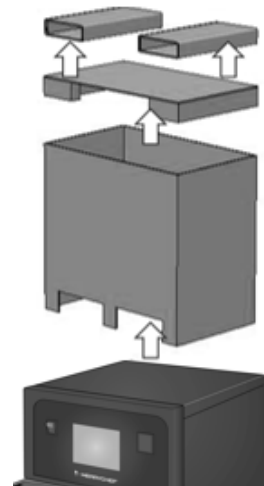


2. Fjern kundedokumentasjonen og eventuelt produkttilbehør:

- 1 luftfilter
- 1x stekeplate
- 1x sikkerhetshåndbok
- 1x drifts- og installasjonshåndbok



3. Fjern emballasjen for å se mikrokombiovnens.



Undersøk apparatet for skade før du signerer følgeseddelen. Registrer eventuell skade på følgeseddelen, og gi beskjed til transportøren og produsenten.



WARNING Ikke under noen omstendigheter monter eller ta i bruk et skadet apparat.

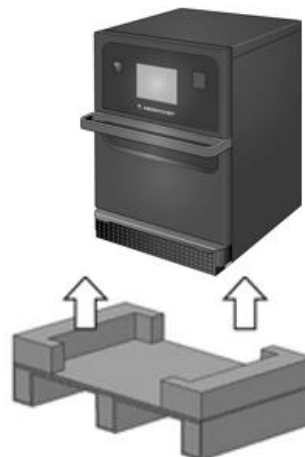
Ta apparatet av pallen

1. Identifiser passende løftepunkter.



- Bruk passende personlig verneutstyr.
- **Ikke løft ovnen etter håndtaket.**
- Fare for knusing hvis apparatet velter. Ta forholdsregler.

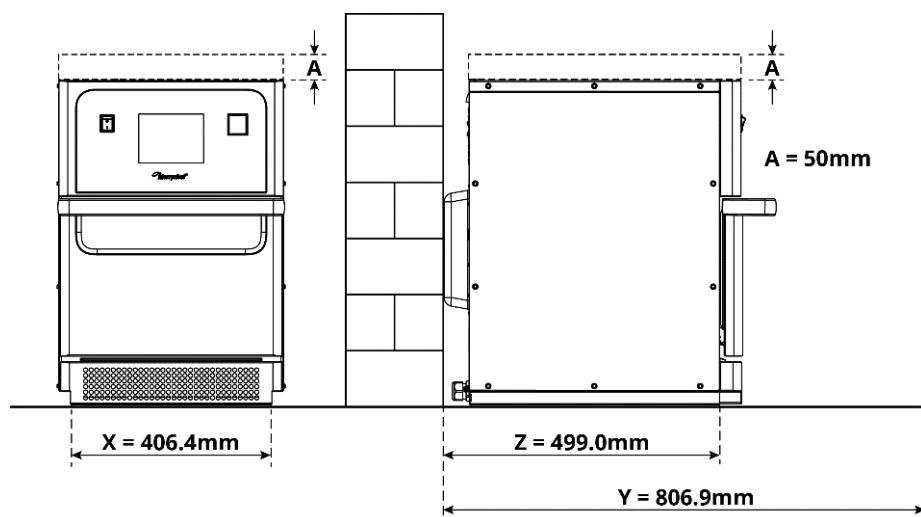
2. Løft apparatet ut av emballasjen. Apparatet er nå klart for installasjon.



Krav til installasjonsstedet

Nødvendig minsteplass

Figur 2.4 viser plassen som kreves for å installere apparatet. De viser også den horisontale minimumsavstanden fra tilstøtende vegger og overflater. Sikkerhetsavstanden på toppen må også alltid følges.



Figur 2.4: Nødvendig minsteplass

- Sikkerhetsklaring fra toppen (A) = 50 mm
- Dybdekrav:
 - Bredder på apparatet (X) = 406,4 mm
 - Total dybde med dør åpen (Y) = 806,9 mm
 - Benkedybde (Z) = 499,0 mm
- Sikkerhetsklaring på venstre side, høyre side og bak: 0 mm

Faktisk plasskrav

Det kreves langt mer plass enn oppgitt som minstekrav foran apparatene for trygg bruk av mikrokombiovnene, særlig for å jobbe trygt med varm mat. Større avstander til vegg blir generelt anbefalt for bedre tilgang ved vedlikehold.

På installasjonsstedet må følgende deler ikke tildekkes, justeres eller blokkeres:

- Luftventil bak på apparatet
- Luftfilter foran på apparatet

Montere apparatet på en arbeidsflate

Apparatet kan monteres på en egnet arbeidsflate som kan bære vekten.

Overhold følgende regler for å sikre at apparatet monteres stabilt:

- Arbeidsflaten må ha en sklissikker overflate.
- Underlaget må ha følgende egenskaper:
 - Underlaget må være flatt og plant.
 - Underlaget må kunne tåle vekten av apparatet i bruk pluss vekten av strukturen som apparatet står på, som følger: 50Hz = 46 kg og 60Hz = 45 kg.



Krav til den elektriske installasjonen

Sikkerhetsregler

⚠ DANGER Overhold følgende regler for å unngå farer forårsaket av feilmonterte elektriske koblinger:

- Kun kvalifisert elektriker som oppfyller betingelsene i EN 50110-1, og som kommer fra et autorisert serviceselskap, har tillatelse til å utføre arbeid på elektrisk utstyr.
- Strømtilførselen må kobles i samsvar med gjeldende lokale regler fra fagforeninger og det aktuelle strømforsyningselskapet.
- Huset til apparatet må være jordet på korrekt måte og koblet til et system for potensialutligning.
- Hvis to mikrokombiover monteres i et stablesett, skal begge husene til apparatene og selve stablesettet jordes på en passende måte og kobles til et system for potensialutligning.
- Bruk personlig verneutstyr som angitt i *Sikkerhetshåndboken – Del 1F*.

Utstyr som leveres av kunden og regelverk for elektrisk installasjon

Tabell 2.1 viser hvilket utstyr som må tilveiebringes av kunden, og hvilke forskrifter som må følges når du kobler til apparatet.

Utstyr	Forskrifter
Sikring	Sikringsbeskyttelse og tilkobling av apparatet skal overholde lokalt regelverk og nasjonale installasjonskrav.
Potensialutligning	Apparatet må være innebygd i et system for potensialutligning. Potensialutligning: Elektrisk forbindelse som sikrer at rammene på elektrisk utstyr og eventuelle eksterne ledende komponenter har lik (eller tilnærmet lik) spenning.
Reststrømenhet (RCD)	Monteringsforskriftene krever beskyttelse via en reststrømenhet (RCD). Egnede reststrømenheter som tilfredsstiller de relevante nasjonale forskriftene, skal brukes. Hvis installasjonen omfatter mer enn ett apparat, skal én reststrømsenhet monteres for hvert apparat.
Frakoblingsenhet	En lett tilgjengelig frakoblingsenhet for alle poler med en minste kontaktavstand på 3 mm må være installert i nærheten av apparatet. Apparatet må være tilkoblet via denne frakoblingsenheten. Frakoblingsenheten brukes til å koble apparatet fra strømforsyningen ved rengjøring, reparasjoner og monteringsarbeid.

Tabell 2.1: Elektrisk utstyr og forskrifter

Krav og spesifikasjoner for e1s

Montert frekvensomformer

- Apparatet er utstyrt med én frekvensomformer (FC) og et EMC-inngangsfiler for nettstrøm.
- Disse enhetene kan føre til strømlekkasje på mer enn 3,5 mA per frekvensomformer.
- Bruk en egnet RCD for merkespenningen.



Egenskaper for reststrømenheten

Reststrømenheten (RCD) må ha følgende egenskaper:

- Filter for å filtrere ut RF-strømmer.
- «Tidsforsinket» utløserkarakteristikk for RCD-enheter med utløserterskel > 30 mA: forhindrer at RCD utløses av ladestrømmer på kondensatorer og parasittiske kapasitanser når apparatet slås på.
- «Strømlekkasjebeskyttelse, type SI»-utløserkarakteristikk for RCD-enheter med utløserterskel >30 mA: påvirkes ikke av utilsiktet utløsning.

Effektbrytere

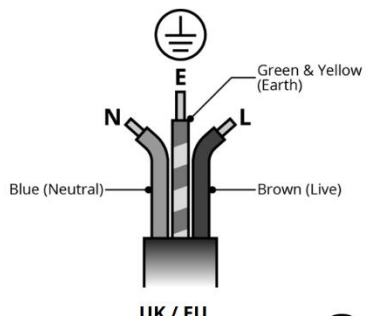
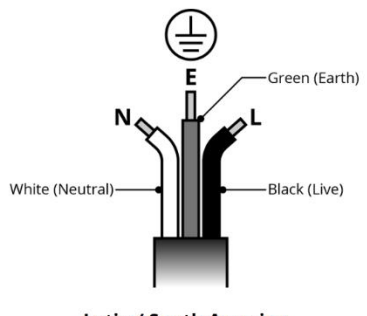
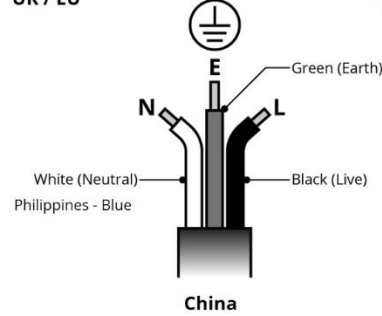
- Anlegg med standardeffektbrytere (type B) er følsomme for støt som skjer ved påslåing av fryserer, kjøleskap og annet cateringutstyr, inkludert mikrokombiovn. På grunn av dette skal en effektbryter av type D (utformet spesifikt for denne typen utstyr) monteres. En egen effektbryter med egnet merkeytelse skal monteres for hvert apparat som monteres.

Lavohmig strømforsyning

- Denne kommersielle mikrokombiovn overholder EN 61000-3-11. Men når du kobler sensitivt utstyr til samme forsyning som apparatet, skal brukeren avgjøre, i konsultasjon med strømleverandøren hvis nødvendig, om en lavohmig strømforsyning må brukes.

Elektrisk forsyning

- Mikrokombiovn e1s er kun tilgjengelig som enfasemodell og er utformet for å trekke 13 ampere i alle konfigurasjoner, som vist i tabell 2.2.

Illustrasjon	Betydning
 <p>UK / EU</p>	<p>Fase: Enkel</p> <p>16 A-sikring for konfigurasjoner med 15/16 A-plugg og tidsforsinkelse, motorstarttype (europeisk type D).</p>
 <p>Latin / South America</p>	<p>Britiske 13 A-modeller er utstyrt med en støpt BS1363-plugg, med sikring på 13 A. Europeiske 13 A-modeller er utstyrt med en støpt CEE 7/7-plugg (type F Schuko) med kapasitet på 16 A.</p>
 <p>China</p>	<p>RAD 13 A modeller er utstyrt med landsspesifikke 15/16 A-plugger.</p> <p>Ta kontakt med din lokale Welbilt-representant for mer informasjon.</p>

Tabell 2.2: Elektriske spesifikasjoner for e1s

Potensialutligning

- Et punkt for potensialutligning finnes på bakpanelet på apparatet for uavhengig jordforbindelse (GND).



2C. Komme i gang



Før de slår på ovnen, må brukere lese *Del 1G: Farer og sikkerhetsforholdsregler* når du klargjør apparatet for bruk i Sikkerhetshåndboken.

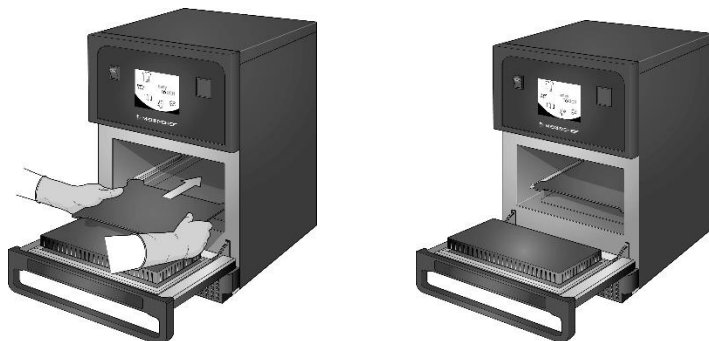
Montere luftfilteret

Luftfilteret monteres under døren til kammeret.
Den har et magnetisk feste.



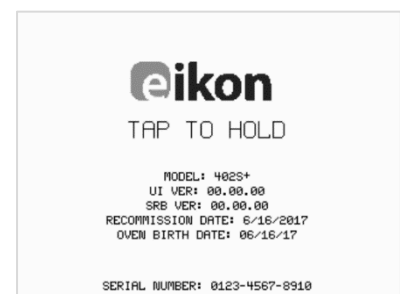
Sette inn stekeplaten

Stekeplaten settes inn i kammeret ved å skyve den inne på hylleskinnene.



Slå ovnen på og av

Påse at apparatet er rent og tomt og bare har en stekeplate i før du slår på ovnen. Deretter slår du på apparatet med på/av-bryteren foran på ovnen.



Når du slår på ovnen, lyser *easyTouch®*-skjermen opp og viser serienummeret og apparatdata en kort stund. Hvis du vil at dataene skal forbli på skjermen, kan du trykke lett på skjermen én gang for å fryse bildet. Trykk igjen for å fortsette.

Innstillinger ved første gangs bruk

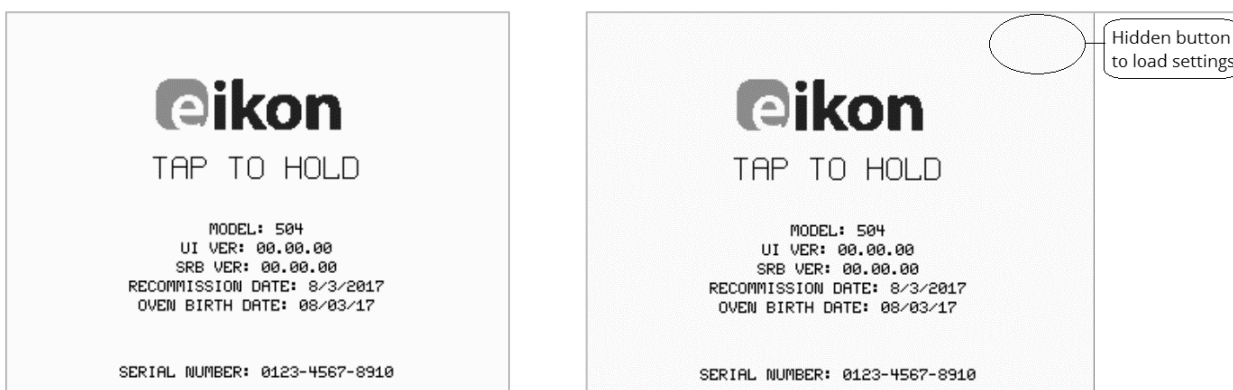
Systemet er forhåndskonfigurert med alle de nødvendige innstillingene for å starte tilberedningen umiddelbart etter installasjon. Det kan likevel hende at du ønsker å konfigurere følgende før du bruker ovnen.

- Dato og klokkeslett
- Alarmer
- Temperatur
- Ovnsklokken

Innstillingene endres ved å velge innstillinger-skjermen, som er tilgjengelig fra hovedmenyen.

Hovedmenyen vises imidlertid kun etter at ovnen er forvarmet. Hvis du vil endre innstillinger før eller mens ovnen varmes opp, for eksempel før første gangs bruk, gjør du følgende:

- 1) Trykk for å holde det første skjermbildet når apparatet slår på, der serienummeret vises.
- 2) Trykk på den skjult knappen øverst til høyre for å laste inn passordskjermbildet.



- 3) Skriv inn administrasjonspassordet. Standardpassordet er «MANAGER».
- 4) Velg det ønskede innstillingsikonet for å foreta endringer etter behov.



Se Del 2F: Endre innstillinger for instruksjoner.



Velge egnet kjøkkenutstyr

Det bør sørge for at du har egnet kjøkkenutstyr før du bruker ovnen. Bruk bare kjøkkenutstyr som er egnet for bruk i mikrokombiovner. Sjekk produsentens instruksjoner og temperaturområdet for å bestemme egnetheten for de enkelte beholderne eller kjøkkenutstyret.

Tabell 2.3 inneholder generelle retningslinjer:

Kjøkkenutstyr	Tillatt	Merk
Varmebestandige beholdere		
Herdet glass	JA	
Kompatibel glassaktig keramikk	JA	Ikke bruk elementer med metallisk dekorasjon
Keramikk (steingods, leirgods og porselen)	JA	
Metaller, folier og plast		
Metallbrett, foliebrett og beholdere	NEI	
Plastbeholdere som kan brukes i ovner	JA	Bruk kun beholdere som er godkjent av produsenten
Forbruksmateriell		
Brennbart stoff (papir, papp osv.)	JA	Bruk kun brennbart stoff godkjent av produsenten
Andre kjøkkenutstyr		
Merkelapper	NEI	
Bestikk	NEI	Ikke legg kjøkkenutstyr i et matprodukt mens det tilberedes
Temperaturmålere	NEI	

Tabell 2.3: Egnede kjøkkenutstyr

Forvarming av ovnen

Ovnen forvarmes automatisk til den valgte temperaturen når den slås på. Når apparatet er konfigurert med to eller flere forvarmingstemperaturer, vises imidlertid et valg når ovnen slås på. Velg ønsket temperatur.

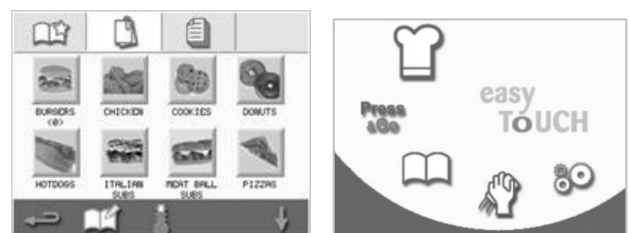
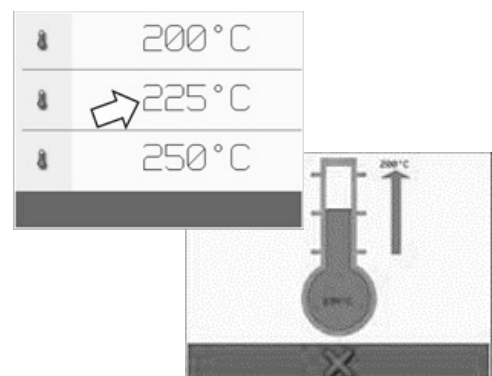


Det kan hende at du ser en rullepil nederst på skjermen som indikerer at det finnes flere temperaturvalg.

Under forvarmingen viser skjermen fremdriften etter hvert som kammeret varmes opp til angitt temperatur. Hvis du vil stoppe oppvarmingen av kammeret, trykker du på det røde X-symbolet nederst på skjermen.

Apparatet er klart til bruk når enten kokeboken eller hovedmenyen vises.

Hvis kokeboken vises, trykker du på Tilbake-knappen nederst til venstre på skjermen for å vise hovedmenyen.



Forstå hovedmenyen og tastaturet
















Hovedmeny



Tastatur



easyTouch®-skjermbildet, -oppsettet og -ikonene som vises her, er kun veiledende, og er ikke ment å være en nøyaktig fremstilling av disse slik de vises på apparatet.

Knapp	Betydning	Funksjon
Hovedmeny		
	Utviklingsmodus	Utviklingsmodus gjør det mulig å opprette tilberedningsprofiler med flere faser som kan lagres med navn og symbol for senere bruk.
	Press&Go	Press&Go gir rask tilgang til bruk av tilberedningsprofiler som allerede er lagret.
	Kokebok	Kokeboken inneholder tilberedningsprofilene som er lagret i minnet på apparatet.
	Rengjøring/ temperaturendring	Rengjøring/temperaturendring gjør det mulig å endre kammertemperaturen og klargjøre apparatet for rengjøring.
	Innstillinger	Innstillinger brukes til å styre apparatinnstillinger og -funksjoner og til service og vedlikehold.
Tastatur		
	Tastaturskjerm	Tastaturskjermen brukes til å skrive inn passord og til å sette inn data for programmer.
	Tøm skjerm	Velg Tøm skjerm-knappen for å slette tekst fra tastaturskjermen.
	Tastatur	Bruk tastaturet til å skrive inn tekst.
	Mellomrom	Velg mellomromstasten for å sette inn et mellomrom.
	Enter	Velg Enter-tasten for å starte en ny linje.
	Tastaturrulling	Velg opp-/nedpiler for å rulle på tastaturskjermen.
	Angi/OK	Velg det grønne kontrollmerket for å bekrefte innstillingene og fortsette.
	Førrige skjerm	Velg tilbaketasten for å gå tilbake til en tidligere skjerm.





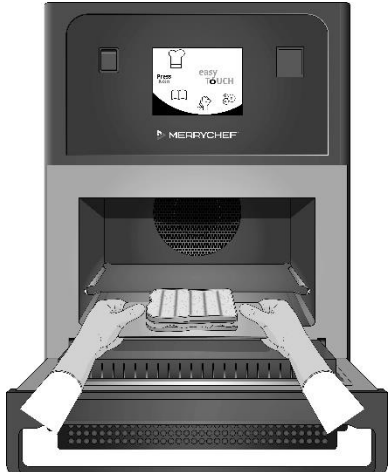

Tabell 2.4: Hovedmeny og tastaturelementer

Tegnlengde


- Bruk 1–20 tegn over maksimalt to linjer for navn på tilberedningsprofiler, tilberedningsprofilgrupper og passord.
- Bruk 1–54 tegn over maksimalt fem linjer for instruksjonsfaser i individuelle tilberedningsprofiler.

2D. Tilberedningsprosedyrer

Slik lager du mat

 <p>1. Når oven er forvarmet, velger du en tilberedningsprofil fra kokeboken eller lager en ny tilberedningsprofil.</p> <p><i>Se del 2E for instruksjoner om hvordan du angir en ny tilberedningsprofil.</i></p>	 <p>2. Åpne døren på apparatet og plasser den klargjorte maten på en stekeplate.</p> <p>⚠ WARNING Varm overflate Påse at all emballasjen er fjernet.</p>	 <p>3. Lukk apparatdøren igjen.</p> <p><i>Tilberedningsprosessen starter automatisk hvis programmet ble valgt i trinn 1. Alternativt kan programmet velges eller endres på dette stadiet.</i></p>
 <p>4. Vent til tilberedningsprosessen er ferdig. Et lydsignal høres når tilberedningsprosessen er fullført. Følg anvisningene som vises av programvaren.</p> <p><i>Ikke åpne ovnsdøren mens maten tilberedes.</i></p>	 <p>5. Åpne døren og ta ut maten.</p> <p>⚠ WARNING Varm overflate <i>Ikke fjern stekeplaten, med mindre du skal rengjøre den.</i> <i>La aldri maten stå i ovnen, da dette vil fortsette tilberedningen.</i></p>	 <p>6. Lukk døren når du har tatt ut maten.</p> <p><i>Tilberedningsprogrammet nullstilles nå, og en ny tilberedning profil kan velges for å kunne bruke ovnen igjen.</i></p>

Bruke en tilberedningsprofil – quick serve mode (modus for rask betjening)

1. Velg kokeboksymbolet  fra hovedmenyskjermen og velg alternativet Alle menyer.



2. Bruk opp-/nedpilene for å finne tilberedningsprofilen.

Merk: Hvis et bilde har en rød ramme rundt seg, er kammertemperaturen satt for høyt eller for lavt for denne tilberedningsprofilen. Kammer-temperaturen må endres for å bruke dette alternativet. Se Endre kammertemperatur.



3. Velg ønsket tilberedningsprofil for å starte tilberedningen. For eksempel: ITALIENSK SANDWICH x 1.



4. Følg eventuelle instruksjoner på skjermen, og trykk på den grønne haken for å starte tilberedningen.

Merk: Hvis maten ikke er plassert i ovnen, åpner du ovnsdøren på dette stadiet, plasserer maten på stekeplaten og trykker på den grønne haken.

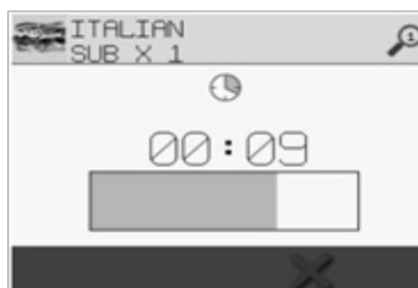
⚠ WARNING Varmer overflater på døren og i kammeret.




5. Tilberedningstiden teller ned for hver programfase. Når tilberedningsprofilen avsluttes, vises en rød strek, vanligvis med et lydsignal. Åpne døren eller trykk på den røde X-en for å gå tilbake til tilberedningsprofilen.

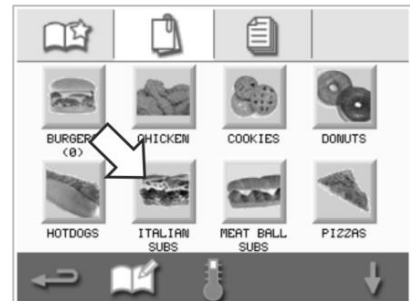
Merk:

- Hvis du åpner apparatdøren under tilberedning, vil tilberedningsprofilen stanse, og en advarsel vises. Unngå å åpne døren under tilberedningsprosessen.
- Hvis du lukker døren, kan du fortsette eller avbryte tilberedningsprofilen.



Bruke en tilberedningsprofil – full serve mode (modus for full betjening)

1. Velg kokeboks-symbolet  fra hovedmenyskjermen og velg en gruppe tilberedningsprofiler, for eksempel «ITALIENSK SANDWICH», for å vise de enkelte tilberedningsprofilene.



2. Velg en tilberedningsprofil fra de tilgjengelige alternativene i den valgte gruppen, for eksempel «ITALIENSK SANDWICH x 2».



3. Følg eventuelle instruksjoner på skjermen, hvis aktuelt. Trykk på den grønne haken for å starte tilberedningen.

Merk: Hvis produktet ikke er plassert i ovnen, åpner du ovnsdøren på dette stadiet, plasserer maten på stekeplaten og trykker på den grønne haken for å starte tilberedningen.

⚠WARNING Varme overflater på døren og i kammeret.

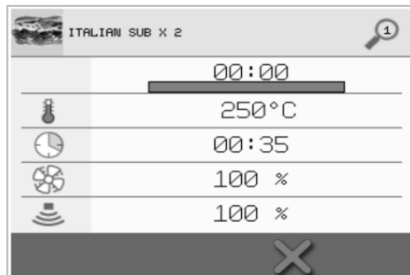
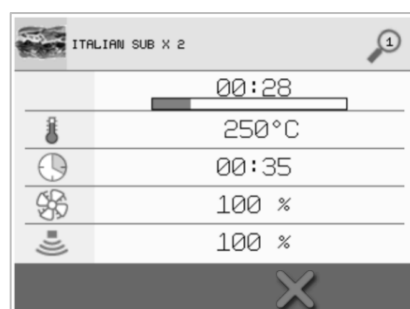


4. Tilberedningstiden teller ned for hver programfase. Når tilberedningsprofilen avsluttes, vises en rød strek, vanligvis med et lydsignal. Åpne døren eller trykk på den røde X-en for å gå tilbake til tilberedningsprofilen.


⚠WARNING Varme overflater på døren og i kammeret.

Merk:

- For å kontrollere kammertemperaturen under tilberedning, trykker du lett på temperaturen som vises. Kammertemperaturen vises med en stjerne.
- Hvis du åpner apparatdøren under tilberedning, vil tilberedningsprofilen stanse, og en advarsel vises. Unngå å åpne døren under tilberedningsprosessen.
- Hvis du lukker døren, kan du fortsette eller avbryte tilberedningsprofilen.

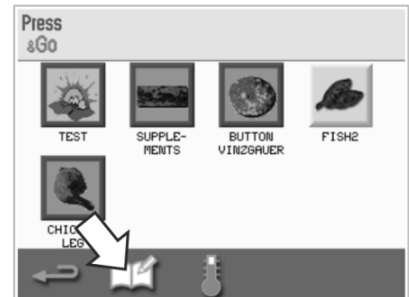


Velge tilberedning profiler for Press&Go-menyen

1. Velg Press&Go  fra hovedmenyskjermen og velg rediger kokebok-symbolet.

To lister vises.

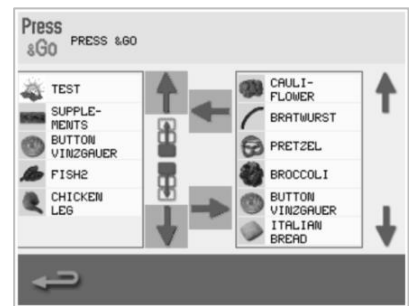
- Listen på venstre side viser tilberedningsprofiler som inngår i Press&Go-menyen.
- Listen på høyre side viser andre tilberedningsprofiler som er tilgjengelige.



Begge listene kan rulles opp eller ned ved hjelp av de blå pilene på høyre side av hver liste.


2. Velg en tilberedningsprofil fra listen på venstre side.

- Her kan du endre plasseringen i listen, eller flytte den til listen på høyre side.
- Bruk de blå opp-/nedpilene i midten for å endre rekkefølgen til tilberedningsprofilene i listen på venstre side.
- Bruk de grønne/røde pilene i midten for å flytte en valgt tilberedningsprofil til eller fra Press&Go-menyen.
- Hvis du vil gjøre en tilberedningsprofil i listen på høyre side tilgjengelig på Press&Go-menyen, må du flytte den til listen på venstre side.



3. Velg tilbaketasten for å gå tilbake til Press&Go-menyen når du er ferdig.

Kjøre en tilberedningsprofil fra Press&Go-menyen

1. Velg Press&Go  fra hovedmenyen og velg tilberedningsprofilen du trenger.

Merk: Følg eventuelle instruksjoner på skjermen, hvis aktuelt. Hvis produktet ikke er plassert i ovnen, åpner du ovnsdøren på dette stadiet, plasserer maten på stekeplaten og trykker på den grønne haken for å starte tilberedningen.



2. Skjermen viser en nedtelling for tilberedelsestiden. Tidtakersøylen blir rød for å indikere at tilberedningen er ferdig.



Endre kammertemperatur

Du må kanskje endre kammertemperaturen avhengig av maten du tilbereder. Hvis kammertemperaturen er satt til en verdi uegnet for en tilberedningsprofil, må den skiftes ut før tilberedningsprofilen kan brukes. Tilberedningsprofiler uegnet for den innstilte temperaturen utheves med rød ramme rundt.

Slik endrer du kammertemperaturen:

1. Merk deg kammertemperaturen som kreves for tilberedningsprofilen, og trykk på den grønne haken for å fortsette.

Merk: Du kan finne ut påkrevd temperatur ved å velge en tilberedningsprofil uthevet med en rød ramme.



2. Velg temperatursymbolet i skjermbildet for den valgte tilberedningsprofilen.



3. En stjerne ved siden av temperaturverdien angir den aktuelle kammertemperaturen. Velg ønsket kammertemperatur for tilberedningsprofilen.



2E. Tilberedningsprofiler

Opprette en tilberedningsprofil

1. Åpne utviklingsmodus

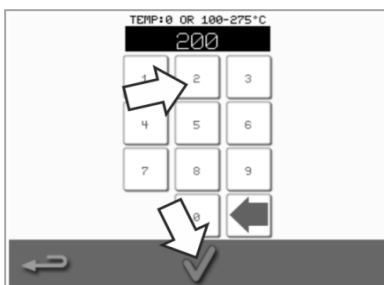
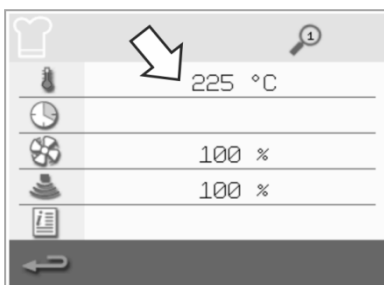
Velg kokkeluesymbolet fra hovedmenyen for å åpne utviklingsmodus.



2. Still inn mikrobølgeeffekten

Temperaturverdien viser den innstilte forvarmingstemperaturen. Hvis du vil forandre temperaturen, velger du temperatursymbolet og oppgir en verdi innenfor de viste grensene.

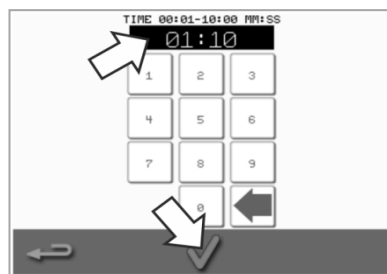
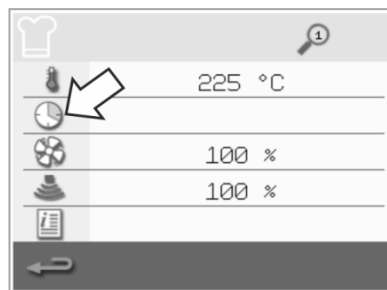
Trykk på den grønne haken for å fortsette.



3. Angi tilberedningstiden

Velg klokkesymbolet og angi tilberedningstiden for hver fase til maksimalt 10 minutter. *Eksempel: Angi 110 for 1 minutt og 10 sekunder.*

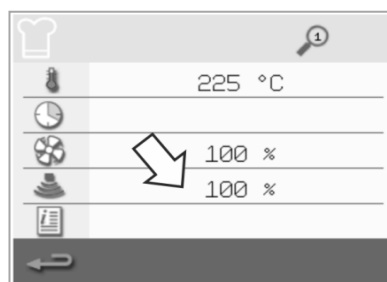
Velg den grønne haken for å lagre angitt verdi.



4. Still inn mikrobølgeeffekten

Velg mikrobølgesymbolet og still inn mikrobølgeeffekten (0 og 5–100 %).

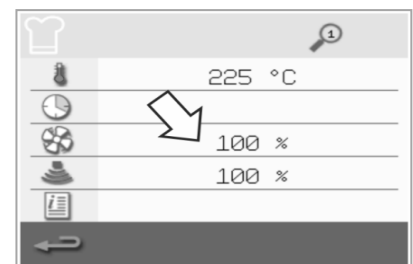
Velg den grønne haken for å lagre angitt verdi.



5. Still inn viftehastigheten

Velg viftesymbolet for å stille inn viftehastigheten innenfor grensene som vises på skjermen.

Velg den grønne haken for å lagre angitt verdi.

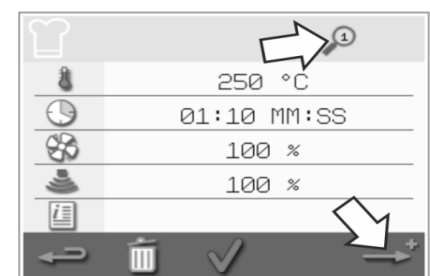


6. Angi instruksjoner for en fase (valgfritt)

Velg informasjon-symbolet for å angi instruksjoner for en fase. *Eksempel: Fase 1 – Sett matproduktet inn i kammeret.*

Velg den grønne haken for å lagre angitt instruksjon.

Velg høyrepilen med et plussymbol nederst på skjermen for å legge til en ny fase.



Merk:

- Tilberedningsprofiler kan ha opptil seks faser.
- Forstørrelsesglassymbolet øverst viser hvilken fase som vises.
- Velg venstre-/høyrepilene nederst for å veksle mellom fasene.

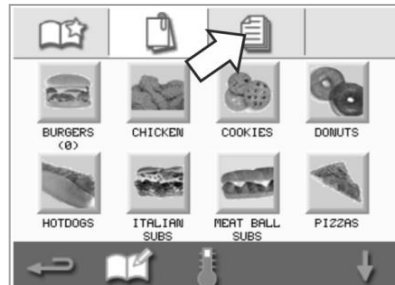


Vise og redigere tilberedningsprofiler

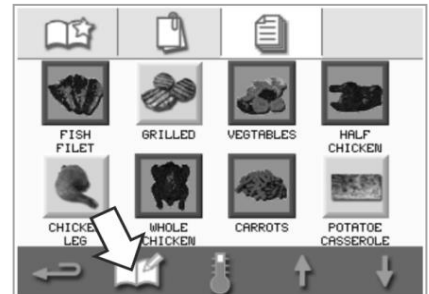
1. Velg kokeboksymbolet fra hovedmenyskjermen.



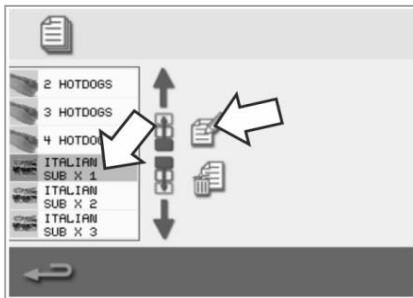
2. Velg Alle menyene-symbolen på kokebokskjermen.



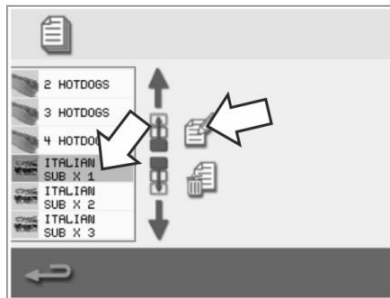
3. Velg «rediger kokebok»-symbolet.



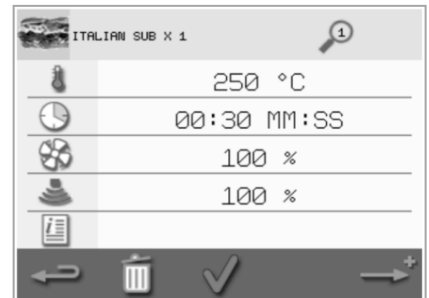
4. Bruk opp-/nedpilene for å få finne tilberedningsprofilen.



5. Velg symbolet for vis/rediger tilberedningsprofil.



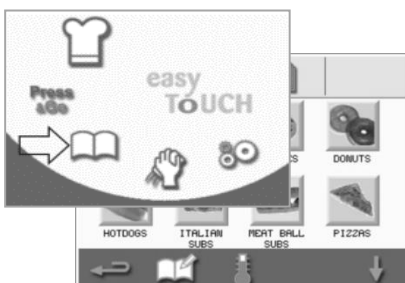
6. Vis eller endre tilberedningsprofilen etter behov.



Se *Opprette tilberedningsprofil* for instruksjoner om hvordan du endrer oppførte tilberedningsprofiler.

Flytte en tilberedningsprofil i en tilberedningsprofilgruppe

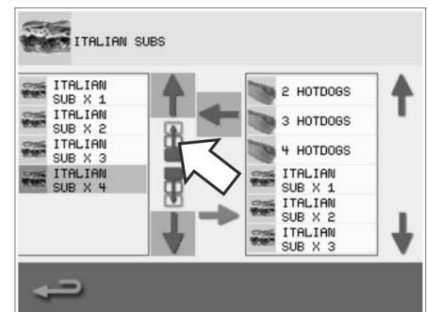
1. Velg kokebok-symbolet fra hovedmenyen og velg gruppen til tilberedningsprofilen som skal flyttes, f.eks. «ITALIENSK SANDWICH».



2. Velg redigere kokebok-symbol i den valgte tilberedningsprofilskjermen.

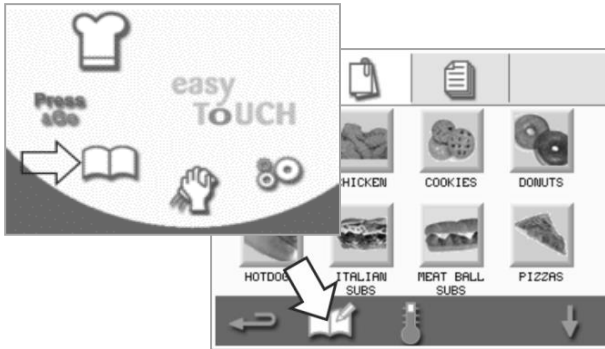


3. Velg tilberedningsprofilen som skal flyttes, og bruk de mindre opp-/nedpilene til å flytte den innenfor gruppen.

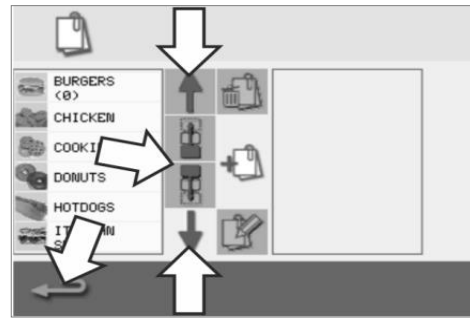


Flytte en tilberedningsprofil i en liste

1. Velg kokebok-symbolet fra hovedmenyskjermen og velg deretter redigere kokebok-symbolet på kokebokskjermen.

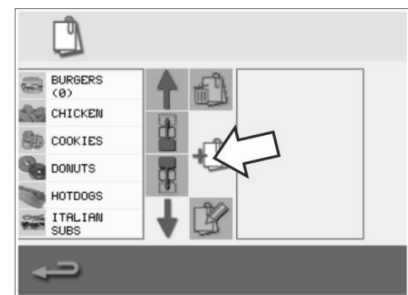
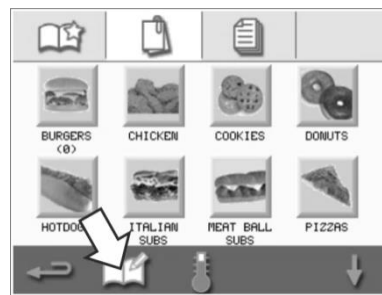


2. Bruk de store pilene til å finne tilberedningsprofil-gruppene og bruk deretter de små pilene i midten av skjermen til å flytte de valgte tilberedningsprofilene på listen. Bruk tilbaketasten for å gå tilbake til kokebokskjermen.

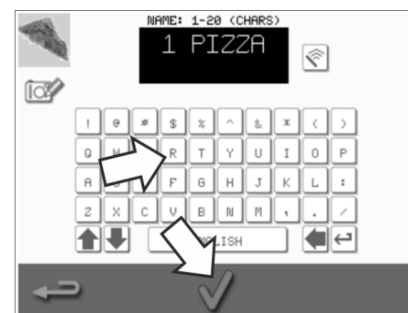
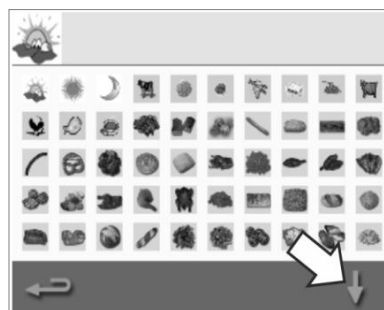
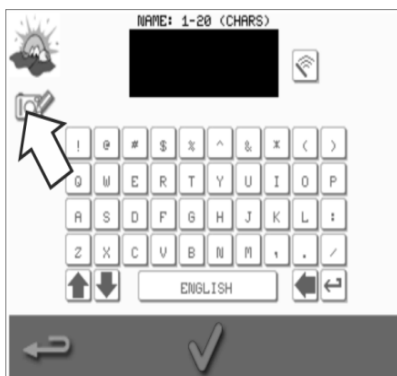


Legge til en ny tilberedningsprofilgruppe

1. Velg kokebok fra hovedmenyskjermen.
2. Velg rediger kokebok-symbolet på kokebokskjermen.
3. Velg symbolet for å legge til en ny tilberedningsprofilgruppe.

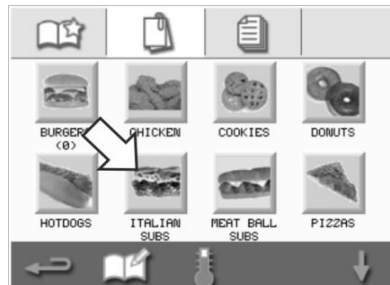


4. Velg kamerasymbolet for å åpne en bildedatabase.
5. Velg et bilde for tilberedningsprofilgruppen. Bruk pilene nederst på skjermen for å se flere bilder.
6. Angi et navn for den nye tilberedningsprofilgruppen (maks. 20 tegn), og trykk på den grønne haken for å lagre den.

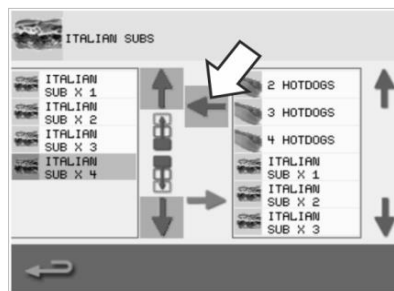
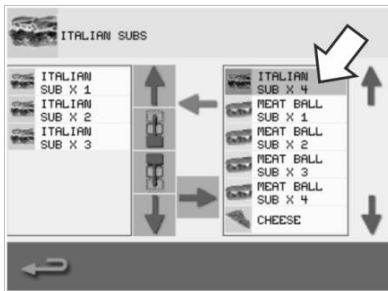


Legg til en tilberedningsprofil i tilberedningsprofilgruppen

1. Velg kokebok fra hovedmenyskjermen.
2. Velg tilberedningsprofilgruppen du legger til i.
3. Velg rediger kokebok-symbolet på tilberedningsprofilskjermen.

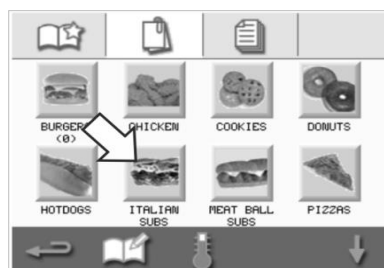


4. Bla med opp-/nedpilene til høyre for å finne og velge tilberedningsprofilen du vil legge til.
5. Velg den grønne venstrepilen for å legge til den valgte tilberedningsprofilen, som nå vil være oppført til venstre.

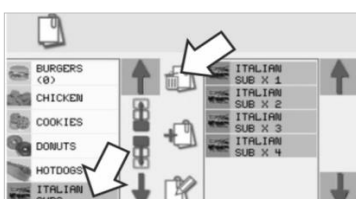


Slette en tilberedningsprofilgruppe

1. Velg kokebok fra hovedmenyskjermen.
2. Velg tilberedningsprofilgruppen du vil slette.
3. Velg «rediger kokebok»-symbolet.



4. Velg symbolet for sletting av tilberedningsprofilgruppe.
5. Velg den grønne haken for å slette tilberedningsprofilgruppen.



Redigere navnet til en valgt tilberedningsprofilgruppe

1. Velg kokebok fra hovedmenyskjermen.



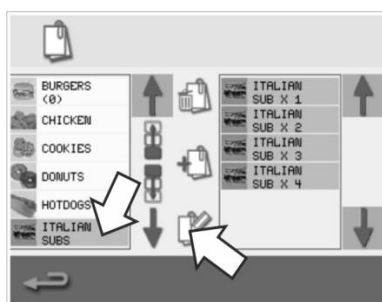
2. Velg rediger kokebok-symbolet på kokebokskjermen.



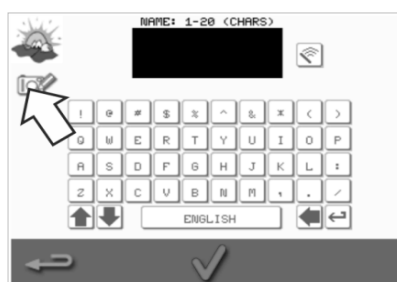
3. Velg tilberedningsprofilgruppe du vil redigere.



4. Velg symbolet for redigering av tilberedningsprofilgruppe.



5. Angi et nytt navn for tilberedningsprofilgruppen og velg den grønne haken for å fortsette.

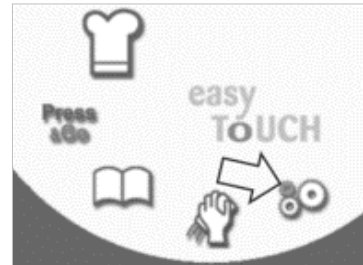


2F. Endre innstillinger

Prosess for å endre innstillinger

1. Velg symbolet for innstillinger  fra hovedmenyskjermen.

Merk: Hovedmenyen vises etter at ovnen er forvarmet. Hvis du vil endre innstillinger uten å forvarme ovnen, for eksempel endre innstillingene før første gangs bruk, må du trykke på det første skjermbildet for å holde det og deretter trykke på den skjulte knappen øverst til høyre for å laste inn passordskjermen, som vist i trinn 2.



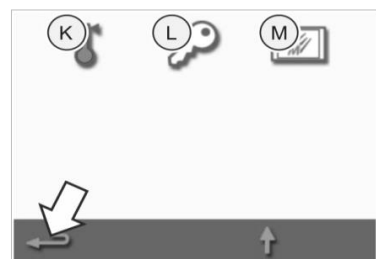
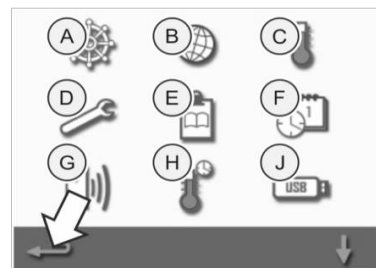
2. Tast inn passordet og velg den grønne haken for å vise alternativene for innstillinger.



3. Foreta endringer etter behov. Bruk opp-/nedpilene nederst på skjermen for å vise alle funksjoner i innstillingsmenyen.

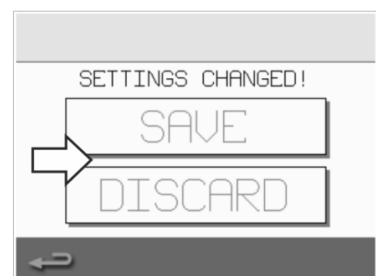
Innstillingsmenyen består av følgende funksjoner:

- A. Driftsmodus/navigasjonsinnstillinger
- B. Språkalternativer
- C. Kammertemperaturinnstillinger og -merker
- D. Serviceinformasjon og feillogger
- E. Tilberedningsprofiltegnere
- F. Dato- og tidsinnstillinger
- G. Høytaler- og lydnivåinnstillinger
- H. Tidtager (temperatur/PÅ/AV)
- J. USB-nedlastninger av program
- K. Temperaturområdeinnstillinger
- L. Endre passord for innstillinger/servicetilgang
- M. Skjermsparer



Når du er ferdig med en innstilling, velger du tilbakeknappen for å gå tilbake til hovedmenyen for innstillinger.

4. Trykk på tilbakeknappen for å lukke innstillinger-menyen. En melding vises om å lagre («SAVE») eller forkaste («DISCARD») eventuelle endrede innstillinger.

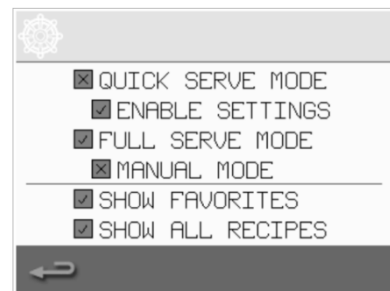


Driftsmodus/navigasjonsinnstillinger

1. Velg symbolet for driftsmodus/navigasjon fra innstillingsmenyen.



2. Velg «QUICK SERVE MODE» (modus for rask betjening) for kun tilberedning.
 Velg «FULL SERVE MODE» (modus for full betjening) for å opprette tilberedningsprofiler.
 Velg «MANUAL MODE» (manuell modus) for manuell tilberedning via kokkelue-symbolet på hovedmenyskjermen.
 Velg «ENABLE SETTINGS» (aktiver innstillinger) for å vise et opplåsing-symbol på skjermen «Quick Serve Mode» og få tilgang til innstillingsmenyen.



Merk: Hvis det vises en grønn hake, er den tilsvarende funksjonen aktiv.

3. Velg «MAGNETRON ENERGY DELAY» (forsinket magnetronenergi) for å aktivere en magnetronoppvarmingsperiode for alle tilberedningsprofiler.

 Velg «ENERGY SAVING» (energisparing) for å aktivere dvalemodus når ovnen er inaktiv.

Språkinnstillinger

1. Velg globussymbolet fra innstillingsmenyen



2. Velg avmerkingsboksen til ønsket/ønskede språk fra listen vist.

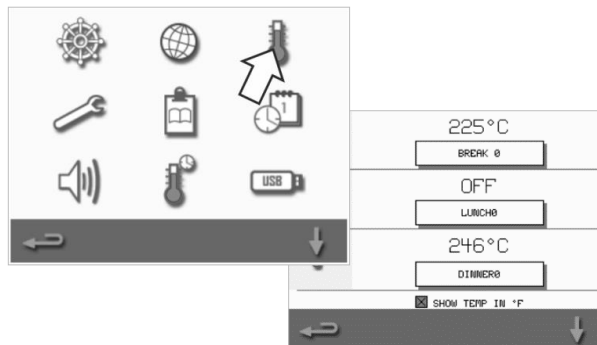


Kammertemperaturinnstillinger og -merker

1. Velg temperatursymbolet fra innstillingsmenyen.

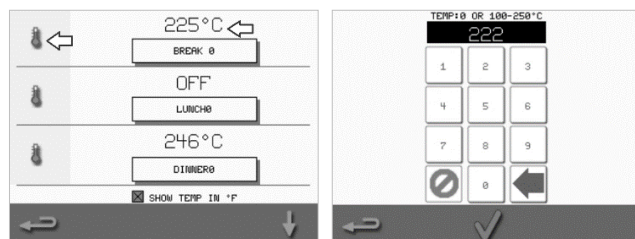
Temperaturskjermen vises hvis to eller flere kammertemperaturer er satt over minimumsgrensen. Du kan nå:

- A) Endre en temperaturinnstilling
- B) Rediger de eksisterende temperaturetikettene
- C) Legg til en ny temperatur
- D) Endre måleenheten



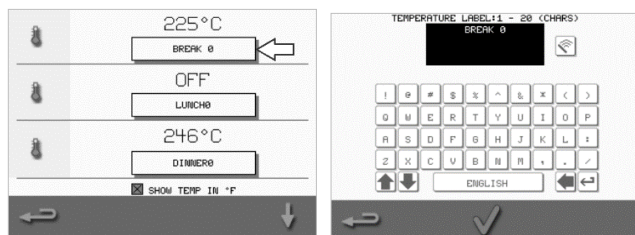
A) Endre en temperaturinnstilling

1. Velg den temperaturen du vil endre ved å trykke på verdien eller det røde temperatursymbolet ved siden av den.
2. Rediger temperaturen etter behov ved hjelp av tastaturet.
3. Klikk på haken for å fortsette.



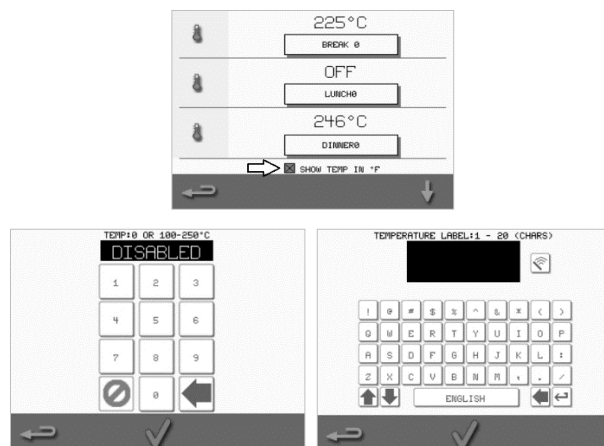
B) Rediger temperaturetiketter

1. Velg den nødvendige etiketten nedenfor temperaturen.
2. Rediger etiketten med tastaturet etter behov.
3. Klikk på haken for å fortsette.



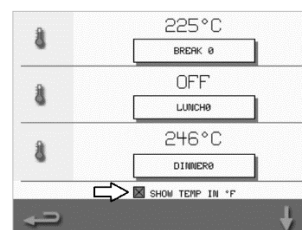
C) Legg til en ny temperatur

1. Velg et deaktivert temperaturalternativer på skjermen (bla nedover med pilen hvis nødvendig).
2. Velg temperaturområdet merket som deaktivert eller det røde temperatursymbolet.
3. Angi en temperaturverdi ved hjelp av tastaturet og velg haken for å fortsette.
4. Velg Valgfri etikett-boksen for å tilordne en etikett til temperaturen og velg haken for å fortsette.



D) Endre måleenhet

Du kan endre temperaturmåleenhet fra Celsius til Fahrenheit og fra Fahrenheit til Celsius ved å velge eller avvelge boksen for enheten.



Serviceinformasjon og feillogger

Serveinformasjon og feilloggfunksjonen er nødvendig for service og reparasjon av systemet og er derfor dekket i *Del 3: Service- og reparasjonshåndbok*.



Tilberedningsprofilere

1. Velg utklippstavlesymbolet for å vise en liste over tilberedningsprofilere.



2. Antall oppskrifter vises på høyre av skjermen. Bruk opp-/nedpilene nederst på skjermen for å bla til ønsket oppskrift.

RECIPE COUNTERS	
TEST	0
APPLE STRUDEL	0
BAKED GOODS	0
BAGUETTE LONG	0
BAGUETTE BUN	0
SUPPLE- MENTS	0

Legge til oppskrifter

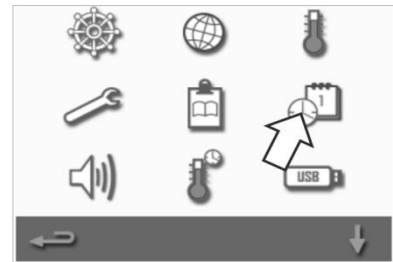
Oppskrifter kan lastes opp fra en USB-minnepinne. Se *USB-nedlasting av programmer*.

Fjerne oppskrifter

Du kan fjerne en oppskrift ved å velge den og deretter velge papirkurvsymbolet.

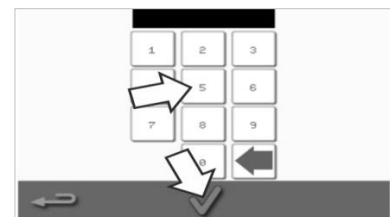
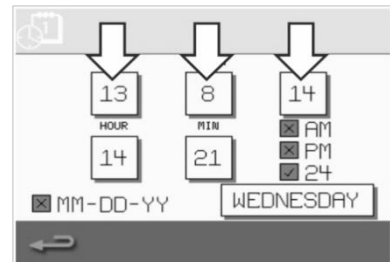
Stille inn dato og klokkeslett

1. Velg klokke/dato-symbollet for å vise innstillingsalternativene.



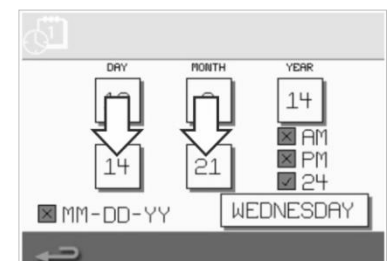
Endre dato:

2. Velg «MONTH» (måned), angi riktig måned med tastaturet og velg OK.
3. Velg «DAY» (dag), angi riktig dag med tastaturet og velg OK.
4. Velg «YEAR» (år), angi de to siste sifrene for det riktige året med tastaturet og velg OK.
Hvis du vil vise måned først, etterfulgt av dag og år, velger du avmerkingsboksen «MM-DD-YY».
Riktig datoinnstilling tilrettelegger for service da feillogger registreres ved hjelp av disse datoinnstillingene.

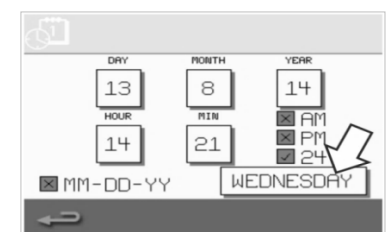


Endre tid:

5. Velg «HOUR» (time), angi riktig timeverdi med tastaturet og velg OK.
6. Velg «MIN» (minutter), angi riktig minuttverdi med tastaturet og velg OK.



7. Velg ukedag.



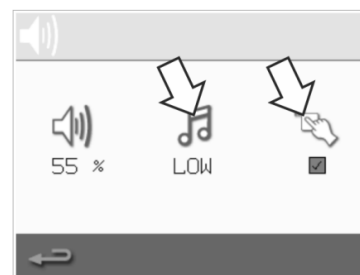
Lydinnstillinger

1. Velg høyttalersymbolet for å få tilgang til volum, tone og ytterligere lydinnstillinger.



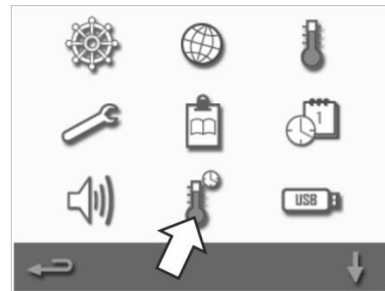
2. Foreta endringer etter behov:

- a) Velg høyttalersymbolet for å justere volumet etter hva som er passende for miljøet, fra ingen lyd (OFF) til høyest (100 %).
- b) Velg notesymbolet for å angi LOW (lav), MED (middels) eller HIGH (høy) tone.
- c) Velg tastatursymbolet for å slå lyden PÅ eller AV når berøringsskjermen trykkes på.

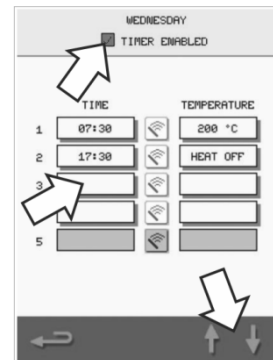


Temperaturtidsinnstilling

1. Velg termometer/tidsur-symbolet fra innstillingsmenyen.



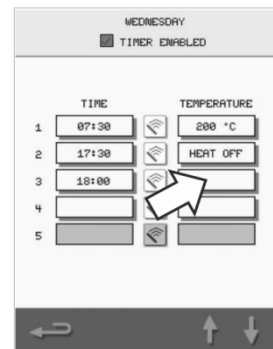
2. Velg avmerkingsboksen «timer enabled» (tidtaker aktivert) (grønn hake).
3. Velg en ukedag med opp-/nedpilene nederst på skjermen.
4. Velg en tom klokkeslettboks (maksimalt fem per dag) eller tøm en eksisterende klokkeslettboks ved hjelp av visk ut-symbolet ved siden av det.



5. Legg inn starttidspunkt med tastaturet. Trykk på den grønne haken for å fortsette.



6. Velg en tom temperaturboks overfor den tilhørende klokkeslettboksen eller tøm temperaturboken med visk ut-symbolet ved siden av.

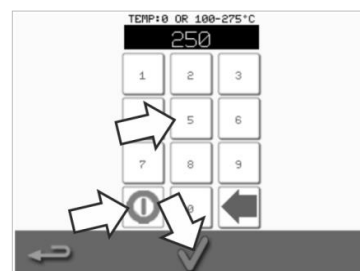


7. Angi påkrevd kammertemperatur med tastaturet.

Alternativt:

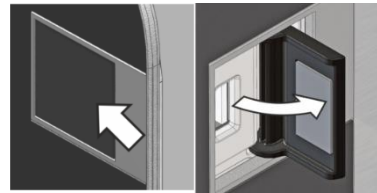
- Du kan også velge null for å slå av varmen.
- Du kan også velge det røde sirkelsymbolet for å slå av apparatet.

Trykk på den grønne haken for å fortsette.



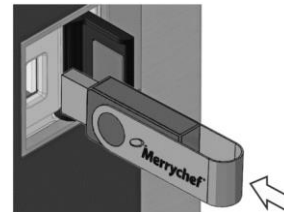
USB-nedlasting av programmer

1. Slå av apparatet og åpne dekselet til USB-porten på kontrollpanelet.



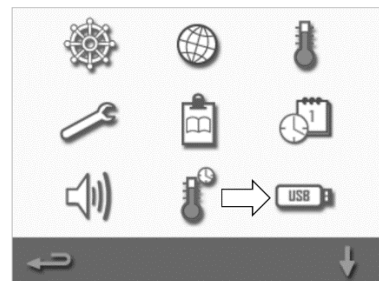
2. Koble til USB-minnepinnen og slå på ovnen.

Merk: Hvis en USB-minnepinne er for stor, kan du bruke en standard, kommersielt tilgjengelig adapterkabel.



3. Velg USB-symbolet fra innstillingsmenyen.

Merk: Sjekk at minnepinnen har riktig nummer/kode for programmene du vil laste inn i minnet (én CBR-fil og «autoupdate»).



4. Velg filtypen du laster ned (fastvare eller oppskrifter). Filene lastes automatisk ned fra USB-minnepinnen, og fremdriften og bekreftelsesskjermer for oppdateringen vises.



VIKTIG: Hvis du laster ned fra en USB-minnepinne, slettes alle eksisterende programmer i minnet på apparatet.



USB-dekselet beskytter USB-porten slik at det ikke kommer vanndamp inn i kontrollelektronikken. Under tilberedning og rengjøring skal det ikke være noen USB-minnepinne i porten, og USB-porten må beskyttes av dekselet.

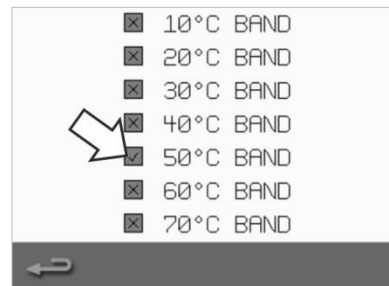
Temperaturområdeinnstilling

1. Velg temperaturområde-symbolet.



2. Velg boksen med ønsket temperaturområde. Valget vises med en grønn hake.

Merk: Normalt skal det praktisk laveste temperaturområdet velges. Hvis den angitte kammertemperaturen synker med mer enn valgt temperaturområde, blir klarmodus og temperaturområde deaktivert inntil kammeret når den forhåndsinnstilte forvarmingstemperaturen.

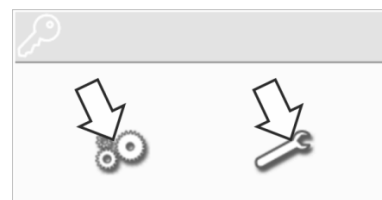


Endre passord for innstillinger/servicetilgang

1. Velg nøkkelsymbolet for å endre passord for apparatet.



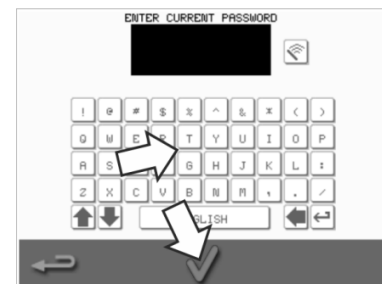
2. Velg apparatets innstillings- eller servicesymbol.



3. Angi det eksisterende passordet, og trykk på den grønne haken for å bekrefte.

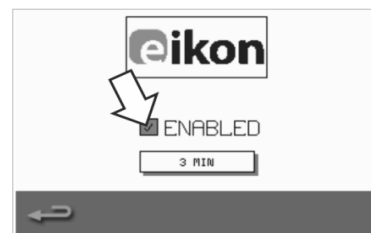
4. Angi et nytt passord, og trykk på den grønne haken.

5. Bekreft det nye passordet, og trykk på den grønne haken igjen.

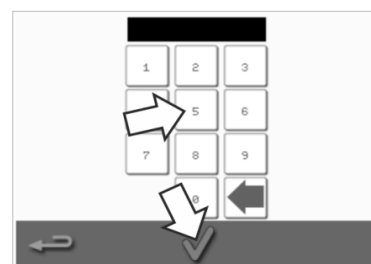


Angi skjermsparer

1. Velg avmerkingsboksen «ENABLED» (aktivert) for å slå skjermspareren PÅ eller AV og velg klokkeslettboxen under den.



2. Angi en tidsforsinkelse med tastaturet på 1 til 60 minutter før skjermsparereren starter. Trykk på den grønne haken for å bekrefte.



3. En aktiv skjermsparer vil endre skjermbildet til et bevegelig bilde. For å bruke berøringsskjermen skal du trykke på skjermen for å deaktivere skjermsparereren.



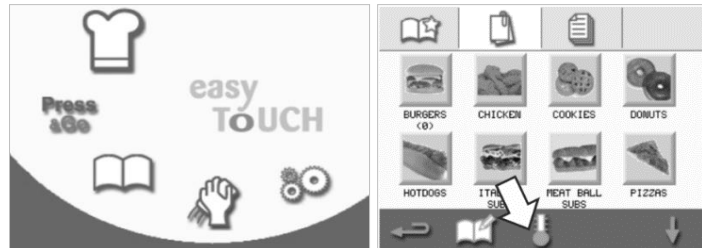
2G. Nedkjølingsprosedyrer



Mikrokombiovnene må kjøles ned på riktig måte før rengjøring, service eller reparasjon. Brukere må lese *Sikkerhetshåndboken – Del 1J: Farer og sikkerhetsforholdsregler ved service og reparasjon* og *Del 1K: Farer og sikkerhetsforholdsregler når du tar apparatet ut av drift*.

Slik kjøler du ned apparatet:

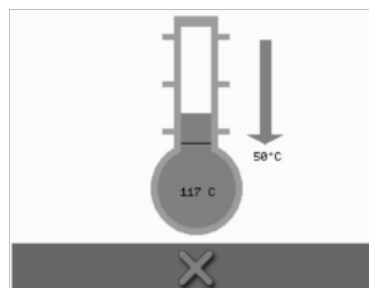
1. Velg termometersymbolet fra kokeboken eller rengjøringsymbolet fra hovedmenyen (modus for full betjening).



2. I temperaturskjermen velger du det blå termometersymbolet for å deaktivere oppvarming og start nedkjølingssyklusen.



3. Avkjølingsprosessen vises og tar ca. 20 minutter. Du kan redusere nedkjølingstiden ved å la apparatdøren stå på gløtt mens nedkjølingsprosessen pågår.



4. Når kjøleprosessen er fullført, vises et «Rengjør kammer»-skjerm bilde. Ovnen er nå klar for rengjøring, service og reparasjon.



Rengjøringsinstruksjoner finner du i *Del 2H: Rengjøringsprosedyrer*.

Service og reparasjon er dekket i *Del 3: Service- og reparasjonshåndbok*.

2H. Rengjøringsprosedyrer









Daglige rengjøringsoppgaver

Hva må rengjøres?	Prosedyre	Rengjøringskjemikalier
Kammer	Rengjør for hånd med en myk klut eller tørkepapir	Rengjøringskjemikalier og beskyttende kjemikalier godkjent av produsenten
Utenpå apparatet	Rengjør for hånd med en myk klut	Vanlig rengjøringsmiddel for rustfritt stål eller harde overflater
Beholdere, stekebrett, grillhyller og annet tilbehør som brukes for tilberedning	Rengjør for hånd med en myk, ikke-slipende svamp og skyll av med vann	Vanlige husholdningsvaskemiddel
Luftfilter	Tørk rent eller vask det i såpevann	Vanlige husholdningsvaskemiddel

Tabell 2.5: Rengjøringsoppgaver

Rengjøre elementer

Bruk kun rengjøringskjemikalier som er angitt i Tabell 2.6 for å rengjøre mikrokombiovenn og dens tilbehør.

Produkt		Bruk
Merrychef Cleaner		Rengjøre kammeret og apparatdøren
Merrychef Protector		Beskytte kammeret og apparatdøren
Vanlig rengjøringsmiddel for rustfritt stål eller harde overflater		Vedlikeholde den utvendige overflaten av mikrokombiovenn
Vanlig husholdningsvaskemiddel: mildt for huden, fri for alkaliske stoffer, pH-nøytral og luktfri		Rengjøre komponenter, tilbehør og beslag i henhold til relevante instruksjoner
Beskyttende gummihandsker		For å beskytte hendene mot rengjøringsmidler
Ikke-slitende skrubbesvamper av nylon		For all rengjøring av overflater og dører
Rengjøringshåndklær og -kluter		For all rengjøring av overflater og dører
Vernebriller		For å beskytte øynene mot rengjøringsmidler
Støvmaske (valgfritt)		For å beskytte mot inhalering av rengjøringsmidler

Tabell 2.6: Rengjøre elementer

Rengjøringsinstruksjoner



- Sørg for at ovnen har kjølt seg ned i henhold til instruksjoner i *Del 2G: Nedkjølingsprosedyrer*.
- Brukere må lese *Del 1I: Farer og sikkerhetsforholdsregler under rengjøring* i Sikkerhetshåndboken.
- Bruk vernebriller og beskyttende gummihandsker under rengjøringsprosedyren.

CAUTION

- Bruk aldri skarpe redskaper eller kraftige slipemidler på noen del av apparatet.
- Ikke bruk etsende rengjøringsmidler på noen av delene på apparatet eller i kammeret.
- Ikke skrubt taket (stråleplaten) eller dørtetningen.
- Bruk aldri metalliske rensedmidler på noen del av apparatet.
- Ikke spray rengjøringsmidler direkte inn i kammeret.
- Ikke bruk apparatet uten at et rent luftfilter er på plass.

Sjekkliste før rengjøring

- Apparatet er korrekt avkjølt
- Det er ikke mat igjen i kammeret.
- Alle beholdere, stekebrett, grillhyller og annet tilbehør er blitt fjernet fra kammeret.

Rengjøringsprosessen

Rengjøringsprosessen består av flere trinn:

Trinn 1: Rengjør og tørk ovnen og delene

Trinn 2: Bruk ovnsbeskyttelse (valgfritt)

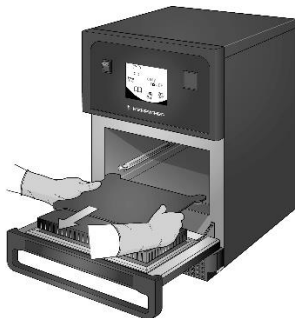
Trinn 3: Rengjør luftfilteret og ytre overflater

Trinn 4: Herde beskyttende kjemikalier (hvis ovnsbeskyttelse er brukt)

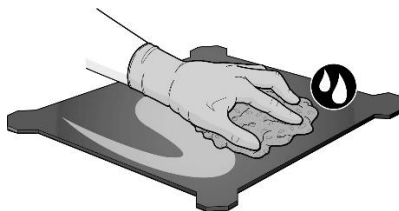


Trinn 1: Rengjør og tørk ovnen og delene

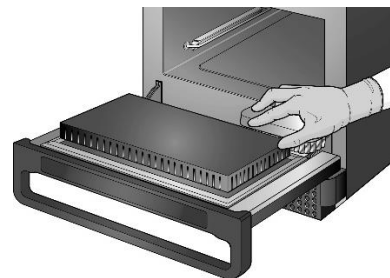
1. Når ovnen er nedkjølt (se del 2G), åpner du døren og fjerner stekeplate og annet tilbehør.



2. Vask alle ovnsdelene du har tatt ut, i varmt såpevann. Vask av med en ren klut og store mengder rent, varmt vann.



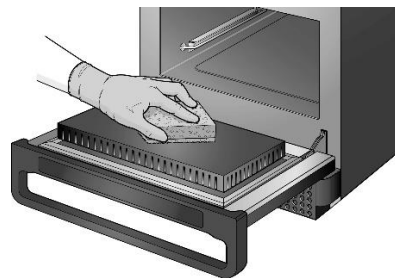
3. Bruk en tørr og ren kost for å fjerne eventuelle matrester mellom bunnen av kammeret og innsiden av døren.



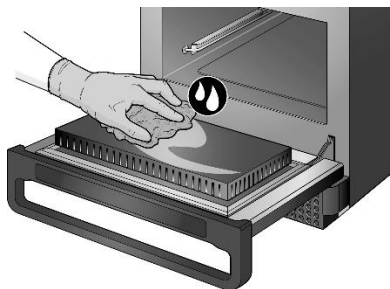
4. Spray Merrychef-godkjent rengjøringsmiddel på en svamp og rengjør alle indre overflater **unntatt kammerets tak (stråleplaten) og dørtetningen**.



5. Svært skitne områder kan du fukte og la stå i ti minutter med apparatdøren åpen. Bruk en ikke-slipende nylonbørste.



6. Vask alle overflater med en våt og ren klut. Kammertaket og dørtetningen tørkes med en våt, ren klut.

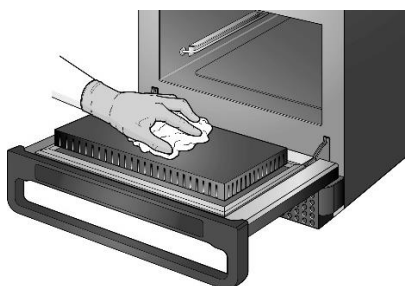


Ikke spray direkte inn i kammeret.



Ikke skrubb.

7. Tørk alle overflater og deler av ovnen med en ren klut eller et papirhåndkle.



8. Trykk på haken på rengjør kammeret-skjermbildet for å fortsette.

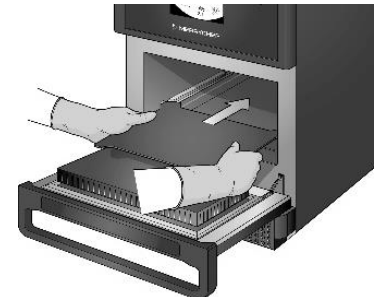
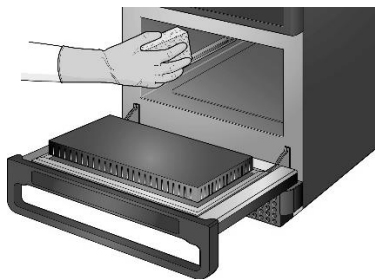
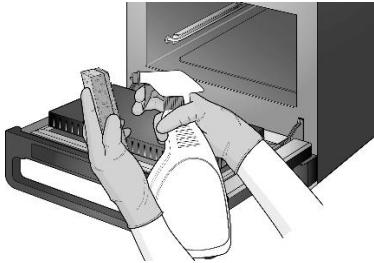


9. En melding vises om å bruke ovnen beskyttelse (valgfritt).

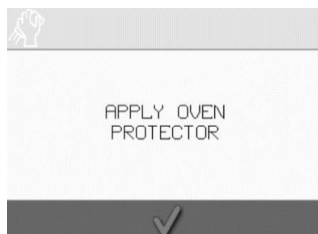


Trinn 2: Bruk ovnsbeskyttelse (valgfritt)

1. Spray Merrychef Protector eller et Merrychef-godkjent beskyttelsesmiddel på en ren svamp.
2. Fordel det beskyttende kjemikallet lett på alle innvendige overflater, men unngå taket (stråleplaten) og dørtetningen.
3. Sett tilbake stekeplaten når den er rengjort og tørket.

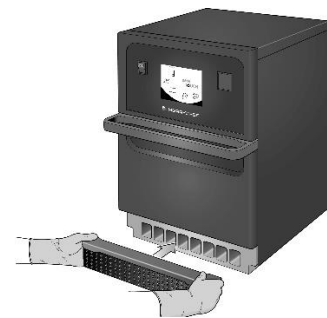
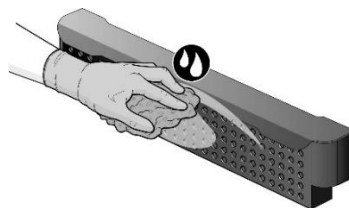
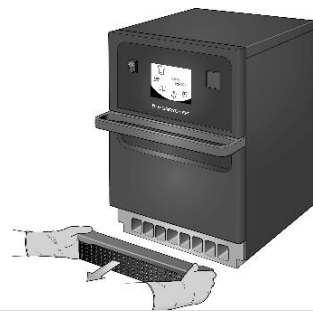


4. Trykk på haken på bruk ovnsbeskyttelse-skjermbildet for å fortsette.
5. En melding vises om å rengjøre luftfilteret.

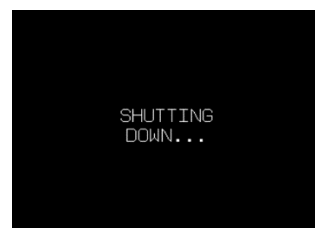
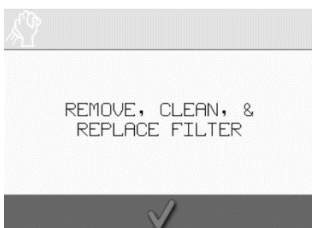


Trinn 3: Rengjør luftfilteret og ytre overflater

1. Fjern luftfilteret ved å trekke forsiktig i det.
2. Tørk av luftfilteret rent eller vask det i såpevann.
3. Tørk og skift ut luftfilteret.



4. Trykk på den grønne haken for å bekrefte rengjøring av luftfilteret.
5. Ovnslampen slår seg av automatisk.
6. Tørk av de utvendige overflatene på ovnen med en fuktig klut.

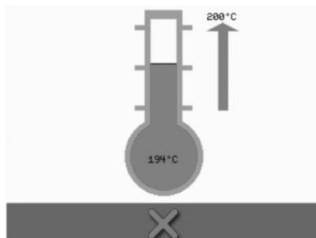


Trinn 4: Herde beskyttende kjemikalier (hvis ovnsbeskyttelse er brukt)

1. Slå på apparatet med på/av-knappen.



2. Forvarm kammeret. Når den forhåndsinnstilte driftstemperaturen er nådd, tar det omtrent 30 minutter for det beskyttende kjemikallet å herde.



3. De beskyttende kjemikaliene skifter farge til lysebrun når de er herdet og du kan bruke ovnen igjen.



21. Rutiner på slutten av dagen

Slik slår du av ovnen

1.



Slå av mikrokombiovn med på/av-bryteren foran på apparatet.

2.



La apparatdøren stå på gløtt for å la fuktigheten slippe ut.

Merk: Slå av strømmen på anlegget ved langvarige opphold i bruken.

2J. Serviceinformasjon

Garantiinformasjon og kontakt med kundeservice

For å kunne fremme krav under garantien for mikrokombiovnene må apparatet installeres i henhold til instruksjonene i drifts- og brukerhåndboken av en kvalifisert servicetekniker fra et autorisert serviceselskap.

Garantien dekker ikke skade som følge av feil oppsett, montering, bruk, rengjøring, bruk av rengjøringskjemikalier, service eller reparasjon.

Påkrevd informasjon

Ha følgende apparatdata for hånden når du tar kontakt med kundestøtte hos Welbilt:

- Serienummer for apparatet
- Delenummer hvis du ringer om en bestemt del av apparatet

Dette serienummeret på enheten kan finnes på merkeplaten på baksiden av ovnen, som vist i Figur 2.5.



Figur 2.5: e1s med merkeplate, sett bakfra

Kontaktinformasjon

Welbilt UK Ltd.
Ashbourne House, The Guildway,
Old Portsmouth Road
Guildford, GU3 1LR
Storbritannia
Tlf.: +44 (0) 1483 464900
Faks: +44 (0) 1483 464905
Nettside: www.merrychef.com og www.welbilt.com



For ytterligere informasjon om service, vedlikehold og reparasjon kan du se *Del 3: Service- og reparasjonshåndbok*.



Feilsøking

Selv om vi har gjort vårt ytterste for å sikre at ovnen vil fortsette å yte på høyt nivå, kan du bruke tabell 2.7 for å se om problemet enkelt kan løses før du kontakter serviceagenten din.

Problem	Mulig årsak	Tiltak
Apparatet fungerer ikke, og skjermen er tom	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatet har ikke strøm 	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk om det er strømstans • Sjekk om skillebryteren er PÅ, eller om apparatet er korrekt koblet til • Sjekk om apparatet er slått PÅ
Noen skjermkontroller fungerer ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Uautorisert tilgang 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta kontakt med en autorisert bruker
Displayet viser en varselmelding	<ul style="list-style-type: none"> • Informasjon vises på skjermen 	<ul style="list-style-type: none"> • Følg instruksjonene som vises
Apparatet tilbereder ikke maten riktig	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatet er ikke rent • Maten har ikke riktig temperatur • Endret eller feil program valgt • Maten er innpakket • Maten ble fjernet for tidlig 	<ul style="list-style-type: none"> • Rengjør apparatet • Bruk riktig tilberedingsprogram • Pakk opp maten • Sjekk om alle tilberedningsfasene har blitt fulgt korrekt
Apparatet fullfører ikke matlagingen	<ul style="list-style-type: none"> • En varselmelding vises • Apparatdøren er åpen • Intet luftfilter, eller det er feil montert • Overoppheting av apparatet 	<ul style="list-style-type: none"> • Lukk apparatdøren • Monter luftfilteret • La apparatet kjøle seg ned • Sjekk og fjern eventuelle blokkeringer rundt luftventilene
Displayet viser en feilkode	<ul style="list-style-type: none"> • Feil på apparatet 	<ul style="list-style-type: none"> • Noter feilkoden, og ta kontakt med serviceagenten

Tabell 2.7: Retningslinjer for å finne feil



For ytterligere informasjon om service, vedlikehold og reparasjon kan du se *Del 3: Service- og reparasjonshåndbok*.





eikon[®] e1s

Mikrokombiovn

Welbilt er en av verdens største produsenter og leverandører av profesjonelle gastronomiske apparater. Vi leverer energisparende, pålitelige og markedsledende teknologier til kundene våre fra én enkelt kilde.

Hvis du vil finne ut mer om Welbilt og selskapets merker, kan du besøke oss på www.welbilt.com