



Cikon° e1s



Gebruikershandleiding CE Rubriek 2: Bedienings- en installatiegids







Inhoud

Info	rmatie over dit document	4
	Versiebeheer	4
	Doel van dit document	4
	Gerelateerde documenten	4
	Deze gids gebruiken	4
	Symbolen en hun betekenis	4
2A.	Inleiding tot de e1s	5
	Identificatie van uw combinatieoven	5
	Onderdelen van het apparaat en hun functies	6
	Geleverde apparatuur en accessoires	7
2B.	Het apparaat installeren	8
	Uitpakken	8
	Het apparaat van de pallet nemen	8
	Vereisten aan installatielocatie	9
	Vereisten aan de elektrische installatie	10
	Veiligheidsregels	10
	Materiaal geleverd door de klant en regels mbt de elektrische installatie	10
	De vereisten en specificaties voor de e1s	10
2C.	Aan de slag	12
	Het luchtfilter plaatsen	12
	De kookplaat plaatsen	12
	De oven in- en uitschakelen	12
	Instellingen bij het eerste gebruik	13
	Geschikt keukengerei kiezen	14
	De oven voorverwarmen	14
	Werking van het hoofdmenu en het toetsenbord	15
2D.	Kookprocedures	16
	Manieren om te koken	16
	Een kookprofiel gebruiken in de snelservicemodus	17
	Een kookprofiel gebruiken in de volledige servicemodus	18
	Kookprofielen kiezen voor het Press&Go-menu	19
	Een kookprofiel starten vanuit het Press&Go-menu	19
	De temperatuur van de ovenruimte wijzigen	20
2E.	Kookprofielen	21
	Een kookprofiel aanmaken	21
	Kookprofielen bekijken en bewerken	22



	Een kookprofiel naar een groep van kookprofielen verplaatsen	22
	Een kookprofiel verplaatsen binnen een lijst	23
	Een nieuwe groep met kookprofielen toevoegen	23
	Een kookprofiel toevoegen aan een groep met kookprofielen	24
	Een groep met kookprofielen verwijderen	24
	De naam van een geselecteerde groep kookprofielen bewerken	25
2F.	Instellingen wijzigen	26
	Proces om instellingen te wijzigen	26
	Instellingen voor de bedrijfsmodus / navigatie	27
	Taalinstellingen	27
	Instellingen temperatuur ovenruimte en labels	
	Onderhoudsinformatie en foutenlogboeken	29
	Kookprofieltellers	29
	De datum en tijd instellen	
	Geluidsinstellingen	
	Instellingen temperatuurtimer	
	USB-programmadownloads	
	Instellingen temperatuurbereik	
	Instellingen / toegangswachtwoorden wijzigen	
	Schermbeveiliging instellen	35
2G.	Afkoelprocedures	
2H.	Reinigingsprocedures	
	Dagelijkse reinigingstaken	
	Reinigingsproducten	
	Reinigingsinstructies	
	Controlelijst voor reiniging	
	Reinigingsproces	
21.	Handelingen aan het einde van de dag	42
	De oven uitschakelen	42
2J.	Informatie over onderhoud	43
	Garantiegegevens en contact opnemen met de klantenservice	43
	Vereiste informatie	43
	Contactgegevens	43
	Foutopsporing	44



Informatie over dit document

Versiebeheer

Datum	Uitgavenummer	Beschrijving	Uitgegeven door
17 september 2018	05	Installatie- en bedieningsinstructies voor de eikon e1s	Merrychef

Doel van dit document

Het doel van deze gids is een korte introductie te geven over de Merrychef eikon e1s oven. Dit document is bedoeld om u op weg te helpen en instructies te geven over hoe het systeem moet worden gebruikt.

Gerelateerde documenten

Dit document vormt één deel van de totale Merrychef eikon e1s gebruikershandleiding. De volledige handleiding is onderverdeeld in drie rubrieken:

- Rubriek 1: Veiligheidshandleiding
- Rubriek 2: Bedienings- en installatiegids
- Rubriek 3: Onderhouds- en reparatiegids

Deze gids gebruiken

Lees deze gids voordat u het apparaat gaat installeren en gebruiken. Gebruik deze gids samen met de Veiligheidshandleiding (rubriek 1) en de Onderhouds- en reparatiegids (rubriek 3).

Symbolen en hun betekenis

Belangrijke informatie is aangeduid met symbolen en waarschuwingsberichten.

Symbool	Betekenis
\triangle	Waarschuwing voor mogelijk letsel. Neem alle waarschuwingen die bij dit symbool staan in acht om mogelijk letsel en overlijden te vermijden.
	Zie de gespecificeerde rubriek of gids.
	Lees deze informatie goed door.

Waarschuwingsberichten

Gevaarniveau	Gevolgen	Waarschijnlijkheid
	Overlijden / ernstig letsel (onomkeerbaar)	Onmiddellijk risico
A WARNING	Overlijden / ernstig letsel (onomkeerbaar)	Mogelijk risico
	Licht letsel (omkeerbaar)	Mogelijk risico
	Schade aan eigendommen	Mogelijk risico



2A. Inleiding tot de e1s

De Merrychef eikon e1s combinatiemagnetronoven biedt u de flexibiliteit van combinatiebereiding met extra regulering van de ventilatorsnelheid en het magnetronvermogen.

Combinatiebereiding zorgt ervoor dat u resultaten van hoge kwaliteit kunt bereiken in een fractie van de tijd die traditioneel koken kost, met name bij het bakken, bruinen, roosteren en grillen van gerechten.

Zodra u een routine hebt vastgesteld, kunt u precieze instructies voor combinatie- of conventionele bereiding van geselecteerde producten in het geheugen van de oven programmeren zodat de routine eenvoudig en nauwkeurig kan worden herhaald. U kunt tot wel 1024 programma's opslaan en eenvoudig weer oproepen.

De oven biedt zelfs nog meer flexibiliteit doordat programma's met meerdere fases mogelijk zijn. Hierdoor kunnen de exacte condities die vereist zijn voor kwaliteitsresultaten ingesteld worden naar het soort voedsel. Een enkel kookprogramma kan bestaan uit zes fases en elke fase wordt gereguleerd met eigen instellingen voor de tijd, ventilatorsnelheid en magnetronvermogen.



Afbeelding 2.1: vooraanzicht e1s

oven

Identificatie van uw combinatieoven

De volgende informatie staat op het naamplaatje aan de achterkant van de oven:

- Merk en naam (Merrychef)
- Modelreeks (e1s)
- Modelnummer
- Serienummer
- Toevoerspanning
- Maximale fasestroom
- Maximaal toevoervermogen
- Output magnetronvermogen
- Output convectievermogen
- Microgolffrequentie
- Fabrikant
- Locatie van fabrikant
- Hoofdkantoor van merk



Afbeelding 2.2: Naamplaatje e1s



Onderdelen van het apparaat en hun functies



Afbeelding 2.3: Onderdelen van het apparaat en hun functies

- 1) **AAN-/UIT-schakelaar van het apparaat:** gebruikt om de combinatieoven in en uit te schakelen. Als u deze schakelaar uitschakelt, is het apparaat niet geïsoleerd van de elektrische voeding.
- easyTouch®-bedieningspaneel met aanraakscherm: zodra het apparaat is ingeschakeld, licht het easyTouch®scherm op.
- 3) **USB-poort:** met de USB-poort die zich onder de klep bevindt, kunnen de programma's die op het apparaat zijn opgeslagen, worden bijgewerkt.
- 4) Beschermkap: de kap kan uitsluitend worden verwijderd met speciaal gereedschap. De kap voorkomt dat onderdelen die onder stroom staan per ongeluk kunnen worden aangeraakt en voorkomt toegang tot de bewegende ventilator. Zorg er altijd voor dat de kap stevig op zijn plaats zit.
- 5) **Bedieningspaneel:** voorkomt dat onderdelen die onder stroom staan, per ongeluk worden aangeraakt. Zorg er altijd voor dat het paneel op zijn plaats zit.
- 6) **Deur van het apparaat:** dit is een met precisie vervaardigde energiebarrière met veiligheidsinterlocks voor microgolven. Houd de deur schoon en gebruik deze niet om zware voorwerpen op te laten steunen.
- 7) **Luchtfilter**: het luchtfilter bevindt zich onderaan de voorkant van het apparaat en maakt onderdeel uit van het ventilatiesysteem. Houd het vrij van obstructies en reinig het dagelijks zoals beschreven in *Rubriek 2G: Reinigingsprocedures*.
- 8) Deurhendel: een balk die u omlaag en naar u toe moet trekken om het apparaat te openen.
- 9) **Deurafdichtingen:** zorgen ervoor dat de deur goed afgedicht blijft. Houd deze schoon en controleer regelmatig op tekenen van schade.
- 10) **Ovenruimte:** ook wel ovenkamer genoemd, is vervaardigd uit roestvrij staal en wordt gebruikt voor het koken van producten.
- 11) **Naamplaatje:** een plaatje dat op de achterkant van de oven is bevestigd en waarop het serienummer, het type- en modelnummer en de elektrische specificaties staan aangegeven.
- 12) **Luchtopeningen:** bevinden zich aan de achterkant en dienen om de interne onderdelen te koelen en om stoom uit de ovenruimte te laten ontsnappen. De luchtopeningen moeten vrij worden gehouden van obstructies en laten geen microgolfenergie ontsnappen.
- 13) **Stoompijp en afdekking:** een afgedekte pijp vanuit de ovenruimte naar de achterkant van de oven om stoom af te laten tijdens het koken en te voorkomen dat er te veel druk opbouwt.



Geleverde apparatuur en accessoires

De e1s combinatiemagnetronoven wordt geleverd met de volgende apparatuur en accessoires.



Kookplaat

De kookplaat bevindt zich in het apparaat en het voedsel wordt erbovenop geplaatst met geschikte onderleggers of steunen. De plaat kan verwijderd worden om deze te reinigen.

Luchtfilter

Het luchtfilter bevindt zich onderaan de voorkant van het apparaat en maakt deel uit van het ventilatiesysteem. Het moet schoon gehouden worden en vrij van obstructies.



Peddel

De peddel wordt gebruikt om voedsel uit te oven te halen.



Er zijn diverse andere optionele Merrychef accessoires die klanten kunnen aanschaffen om met de combinatieoven te gebruiken. Neem contact op met de leveranciers van Merrychef voor meer informatie.



Het apparaat installeren 2B.

Gebruikers moeten Rubriek 1: Veiligheidshandleiding lezen voor het installeren of gebruiken van de magnetronoven.

Uitpakken

Snijd de banden rond de doos los en 1. verwijder het deksel.



- Verwijder de klantendocumentatie 2. en eventuele productaccessoires:
 - 1 x luchtfilter
 - 1x kookplaat
 - 1x veiligheidshandleiding
 - 1x bedienings- en installatiegids



Verwijder de verpakking om 3. uw combinatiemagnetronoven.



Controleer het apparaat op beschadigingen voordat u de pakbon ondertekent. Noteer eventuele beschadigingen op de pakbon en breng de transporteur en fabrikant op de hoogte.

WARNING Installeer en gebruik nooit een apparaat dat beschadigd is.

Het apparaat van de pallet nemen

Lokaliseer de geschikte hefpunten. 1.



WARNING

- Draag geschikte persoonlijke veiligheidsuitrusting.
- Til de oven niet op aan de handgreep.
- Risico op verplettering indien het apparaat omkantelt. Neem voorzorgsmaatregelen.

Hef het apparaat uit de verpakking. Het apparaat is nu 2. klaar om te worden geïnstalleerd.



Vereisten aan installatielocatie

Minimale benodigde ruimte

In afbeelding 2.4 ziet u de benodigde ruimte om het apparaat te installeren. Hierin wordt ook de minimale horizontale afstanden tot de naastgelegen muren en oppervlakken. Er moet ook altijd worden voldaan aan de veiligheidsafstand aan de bovenkant.



Afbeelding 2.4: Minimale benodigde ruimte

- Veiligheidsafstand vanaf de bovenkant (A) = 50 mm
- Dieptevereisten:
 - Breedte van het apparaat (X)= 406,4 mm
 - Totale diepte met de deur open (Y) = 806,9 mm
 - Aanrechtdiepte (Z) = 499,0 mm
- Veiligheidsafstand links/rechts/achterkant: 0 mm

Werkelijke benodigde ruimte

Er is veel meer ruimte nodig aan de voorkant van het apparaat om de combinatieoven veilig te gebruiken, met name om veilig met heet voedsel te werken. Over het algemeen wordt aangeraden om meer ruimte tussen het apparaat en de muur te laten zodat het apparaat eenvoudiger kan worden onderhouden.

Op de installatielocatie mogen de volgende onderdelen niet worden afgedekt, aangepast of geblokkeerd:

- De luchtopeningen aan de achterkant van het apparaat
- Het luchtfilter aan de voorkant van het apparaat

Het apparaat op een werkoppervlak plaatsen

Het apparaat kan op een geschikt werkoppervlak worden geplaatst dat het gewicht kan dragen.

Houd u aan de volgende regels om ervoor te zorgen dat het apparaat stabiel wordt geïnstalleerd:

- Het werkblad moet een antislip-oppervlak hebben.
- Het ondersteuningsoppervlak de volgende eigenschappen hebben:
 - Het ondersteuningsoppervlak moet vlak en waterpas zijn.
 - Het ondersteuningsoppervlak moet in staat zijn om het gewicht van het apparaat te dragen terwijl het apparaat in gebruik is, plus het gewicht van de structuur die het apparaat ondersteunt, zoals volgt: 50 Hz = 46 kg en 60 Hz = 45 kg.



A Welbilt Brand

Vereisten aan de elektrische installatie

Veiligheidsregels

ADANGER Houd u aan de volgende regels om gevaar door onjuiste elektrische aansluitingen te voorkomen:

- Uitsluitend elektriciens van een erkend servicebedrijf die bevoegd zijn volgens de voorwaarden van EN 50110-1 mogen werkzaamheden aan elektrische apparatuur uitvoeren.
- De elektrische voeding moet worden aangesloten in overeenstemming met de toepasselijke plaatselijke regelgeving van beroepsorganisaties en van het betreffende nutsbedrijf.
- De behuizing moet op een correcte manier worden geaard en worden aangesloten op een potentiaalvereffeningssysteem.
- Indien twee combinatieovens door middel van een stapelset bovenop elkaar zijn geplaatst, moeten beide behuizingen en de stapelset zelf op een correcte manier worden geaard en worden aangesloten op een potentiaalvereffeningssysteem.
- Draag de persoonlijke veiligheidsuitrusting zoals gespecificeerd in de Veiligheidshandleiding Rubriek 1F.

Materiaal geleverd door de klant en regels mbt de elektrische installatie

Tabel 2.1 toont welk materiaal moet worden geleverd door de klant en welke regels in acht moeten worden genomen bij het aansluiten van het apparaat.

Materiaal	Regels	
Zekering	De zekering en aansluiting van het apparaat moet voldoen aan de plaatselijke wet- en regelgeving en de nationaal geldende installatievereisten.	
Potentiaalvereffening	Het apparaat moet worden aangesloten op een potentiaalvereffeningssysteem. Potentiaalvereffening: elektrische aansluiting die ervoor zorgt dat het frame van elektrische apparatuur en eventuele externe geleidende onderdelen een gelijk (of bijna gelijk) potentiaal hebben.	
Aardlekschakelaar (ALS)	Volgens de installatieregelgeving is er bescherming nodig door een aardlekschakelaar (ALS). Er moeten geschikte aardlekschakelaars worden gebruikt die voldoen aan de relevante landelijke regelgeving. Indien de installatie meer dan één apparaat beslaat, moet er voor elk apparaat een afzonderlijke aardlekschakelaar worden geleverd.	
Ontkoppelvoorziening	Er moet vlakbij het apparaat een eenvoudig toegankelijke ontkoppelvoorziening op alle polen met een minimale afstand tussen de polen van 3 mm worden geïnstalleerd. Het apparaat mag niet via deze ontkoppelvoorziening worden aangesloten.	
	De ontkoppelvoorziening wordt gebruikt om het apparaat van de voedingsbron los te koppelen tijdens reinigings-, reparatie- en onderhoudswerkzaamheden.	

Tabel 2.1: Elektrische apparatuur en regelgeving

De vereisten en specificaties voor de e1s

Uitgerust met frequentie-omvormer

- Het apparaat is uitgerust met een frequentie-omvormer en een EMC-filter.
- Deze voorzieningen kunnen resulteren in een lekstroom van meer dan 3,5 mA per FC-drive.
- Gebruiken een geschikte aardlekschakelaar voor de nominale spanning.



Eigenschappen van de aardlekschakelaar

De aardlekschakelaar moet de volgende eigenschappen hebben:

- Filter voor het uitfilteren van RF-stromen.
- Tijdvertraagde uitschakelkarakteristieken voor ALS-voorzieningen met uitschakeldrempel >30 mA: voorkomt dat de ALS wordt uitgeschakeld door laadstromen van condensatoren en parasitaire capaciteiten als het apparaat is ingeschakeld.
- Uitschakelkarakteristieken met lekstroombescherming, type SI voor ALS-voorzieningen met uitschakeldrempel >30 mA: ongevoelig voor ongewenst uitschakelen.

Stroomonderbrekers

 Vestigingen met standaard stroomonderbrekers (type B) zijn gevoelig voor pieken die plaatsvinden bij het inschakelen van vriezers, koelkasten en overige keukenapparatuur, waaronder combinatieovens. Daarom moet er een stroomonderbreker van type D dat speciaal ontworpen is voor dit soort apparatuur worden gebruikt. Er moet een afzonderlijke stroomonderbreker met een geschikt vermogen worden gebruikt voor elk geïnstalleerd apparaat.

Elektrische voeding met lage impedantie

• Deze commerciële combinatieoven voldoet aan EN 61000-3-11. Bij het aansluiten van gevoelige apparatuur op dezelfde voeding als het apparaat, moet de gebruiker echter samen met de fabrikant van de voeding bepalen of er een voeding met lage impedantie moet worden gebruikt.

Elektrische voeding

• De e1s combinatiemagnetronoven is uitsluitend verkrijgbaar als een enkelfasig model en is ontworpen om maximaal 13 A te trekken in alle configuraties, zoals getoond in tabel 2.2.





Potentiaalvereffening

• Het achterpaneel van het apparaat is voorzien van een potentiaalvereffeningspunt voor een onafhankelijke aardaansluiting (GND).



Aan de slag **2C**.



Voordat de oven ingeschakeld wordt, moeten gebruikers Rubriek 1G: Gevaren en veiligheidsvoorzorgsmaatregelen tijdens installeren en instellen lezen.

Het luchtfilter plaatsen

Het luchtfilter moet onder de deur van de ovenruimte worden geplaatst. Het wordt bevestigd met magneten.



De kookplaat plaatsen

De kookplaat moet in de ruimte worden geplaatst door deze op de plankenleggers te schuiven.



De oven in- en uitschakelen

Controleer voordat u de oven opstart of het apparaat schoon en leeg is en alleen de kookplaat bevat. Schakel het apparaat vervolgens in met de aan-/uit-schakelaar aan de voorkant van de oven.









Zodra de oven wordt ingeschakeld, licht het easyTouch®-scherm op en worden het serienummer en de gegevens van het apparaat weergegeven. Om deze gegevens op het scherm te houden, moet u voorzichtig op het scherm tikken om de weergave stil te zetten. Tik opnieuw om verder te gaan.



Instellingen bij het eerste gebruik

Het systeem is vooraf geconfigureerd met alle benodigde instellingen zodat u meteen na de installatie kunt gaan koken. Mogelijk wilt u echter de volgende instellingen configureren voordat u de oven gebruikt.

- Datum en tijd
- Alarmen
- Temperatuur
- Oventijd

De instellingen kunnen worden gewijzigd door het scherm met instellingen te selecteren vanuit het hoofdmenu.

Het hoofdmenu wordt echter uitsluitend weergegeven indien de oven is voorverwarmd. Daarom moet u als volgt te werk gaan indien u instellingen wilt wijzigen voordat de oven is voorverwarmd of tijdens dat proces, bijvoorbeeld vóór het eerste gebruik:

- 1) Tik bij het opstarten op het scherm om de eerste weergave met het serienummer stil te zetten.
- 2) Druk op de verborgen knop in de rechter bovenhoek om het wachtwoordscherm te laden.



- 3) Voer het administratorwachtwoord in. Het standaardwachtwoord is 'MANAGER'.
- 4) Selecteer het pictogram voor de gewenste instelling om de benodigde wijzigingen te kunnen doorvoeren.



Zie Rubriek 2F: Instellingen wijzigen voor instructies.





Geschikt keukengerei kiezen

Mogelijk wilt u controleren of uw keukengerei geschikt is voordat u de oven gebruikt. Gebruik uitsluitend keukengerei dat geschikt is voor gebruik in combinatieovens. Raadpleeg de instructies van de fabrikant en het temperatuurbereik om vast te stellen of bepaalde containers of keukengerei geschikt zijn.

In tabel 2.3 staan algemene richtlijnen:

Keukengerei	Toegestaan	Let op
Hittebestendige containers		
Gehard glas	JA	
Compatibel glasachtig keramiek	JA	Gebruik geen items met metalen decoratie.
Aardewerk (o.a. porselein)	JA	
Metalen, folie en plastic		
Dienbladen en containers van metaal en kunststof	NEE	
Plastic containers geschikt voor gebruik in magnetron en oven	JA	Gebruik uitsluitend door de fabrikant goedgekeurde containers.
Wegwerpartikelen		
Brandbaar (papier, karton, enz.)	JA	Gebruik uitsluitend door de fabrikant goedgekeurde brandbare materialen.
Overig keukengerei		
Bevestigingslabels	NEE	
Bestek	NEE	Laat geen bestek in een voedselproduct achter terwijl het voedsel gekookt wordt
Temperatuurvoelers	NEE	

Tabel 2.3: Geschikt keukengerei

De oven voorverwarmen

De oven wordt na het inschakelen automatisch voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur. Indien het apparaat echter is ingesteld met twee of meer voorverwarmingstemperaturen, wordt er een keuzemenu weergegeven zodra de oven wordt ingeschakeld. Selecteer de gewenste temperatuur.



U ziet mogelijk een schuifpijl onder aan het scherm die aangeeft dat er meer temperatuuropties zijn.

Tijdens het voorverwarmen toont het display de voortgang terwijl de ovenruimte wordt voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur. Om het voorverwarmen van de oven te stoppen, drukt u op het rode symbool 'X' aan de onderkant van het scherm.

Het apparaat is klaar voor gebruik op het moment dat ofwel het kookboek ofwel het hoofdmenu wordt weergegeven.

Indien het kookboek wordt weergegeven, drukt u op de toets Backspace links onder op het scherm om het hoofdmenu weer te geven.



Cikon els



Werking van het hoofdmenu en het toetsenbord





Het easyTouch®-scherm, de lay-out en de pictogrammen die hier worden weergegeven, zijn bedoeld als richtlijn en komen mogelijk niet exact overeen met die op uw apparaat.

Hoofdmenu

Кпор	Betekenis	Functie
Hoofdmenu		
ĩ	Ontwikkelmodus	In de ontwikkelmodus kunnen kookprofielen met meerdere fases worden ontwikkeld en vervolgens worden opgeslagen met een naam en symbool voor hergebruik.
AGo	Press&Go	Met deze functie hebt u snel toegang tot de kookprofielen die al opgeslagen zijn.
\square	Kookboek	'Het kookboek bevat de kookprofielen die in het geheugen van het apparaat zijn opgeslagen.
S?	Reinigen / temperatuur wijzigen	Met deze functie kan de temperatuur in de ovenruimte worden gewijzigd en het apparaat worden voorbereid voor reiniging.
80	Instellingen	Hiermee u de instellingen van het apparaat veranderen. Bevat ook functies voor onderhoudswerkzaamheden.
Toetsenbord		
PASSWORD	Toetsenbordscherm	Dit scherm wordt gebruikt om een wachtwoord in te voeren en om gegevens voor programma's in te voegen.
 	Scherm wissen	Selecteer deze toets om tekst uit het toetsenbordscherm te verwijderen.
	Toetsenbord	Gebruik het toetsenbord om tekst in te typen.
	Spatiebalk	Selecteer de spatiebalk om een spatie in te voegen.
\leftarrow	Enter-toets	Selecteer de Enter-toets om naar een nieuwe regel te gaan.
	Pijltjes omhoog en omlaag	Selecteer de pijlen om door het toetsenbordscherm te schuiven.
\checkmark	Invoeren / OK	Druk op het groene vinkje om de instellingen te bevestigen en verder te gaan.
	Vorige scherm	Selecteer de Backspace-toets om terug te keren naar een vorig scherm.

Tabel 2.4: Hoofdmenu en toetsenbord

Tekenlengte

- Gebruik 1-20 tekens op maximaal twee regels voor de namen van kookprofielen, groepen met kookprofielen en wachtwoorden.
- Gebruik 1-54 tekens op maximaal vijf regels voor de instructies van de fases van afzonderlijke kookprofielen.

2D. Kookprocedures

Manieren om te koken



 Selecteer op een voorverwarmde oven een kookprofiel uit het kookboek of voer een nieuw kookprofiel in.

> Zie Rubriek 2E voor instructies over het invoeren van een nieuwe kookprofiel.



 Open de deur van het apparaat en plaats het bereide voedsel op de kookplaat.

> **AWARNING** Heet oppervlak Zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen zijn verwijderd.



3. Sluit de deur van het apparaat weer.

Het kookproces wordt automatisch gestart indien het programma is geselecteerd in stap 1. Het programma kan in deze fase ook worden geselecteerd of gewijzigd.



 Wacht tot het kookproces voltooid is. Er klinkt een waarschuwingssignaal zodra het kookproces voltooid is. Volg de meldingen op die door de software worden weergegeven.

Open de deur van de oven niet terwijl het eten wordt gekookt.



5. Open de deur van het apparaat en neem het voedsel eruit.



Verwijder de kookplaat niet, behalve om deze te reinigen.

Laat nooit voedsel in de oven achter, omdat het kookproces verder blijft gaan.



6. Sluit de deur van het apparaat weer nadat u het voedsel uit hebt genomen.

Het kookprogramma is nu opnieuw ingesteld en er kan een nieuw kookprofiel worden geselecteerd om de oven opnieuw te gebruiken.

72

Een kookprofiel gebruiken in de snelservicemodus

1. Selecteer het kookboeksymbool in het hoofdmenu en selecteer vervolgens de optie 'All Menus' (Alle menu's).

2. Gebruik de pijlen om het kookprofiel te vinden.

Opmerking: Als er een rood kader wordt weergegeven rond een pictogram, betekent dit dat de temperatuur van de ovenruimte te hoog of te laag is ingesteld voor dat kookprofiel. De temperatuur van de ovenruimte moet worden gewijzigd om die optie te kunnen gebruiken. Zie Temperatuur van de ovenruimte wijzigen.

3. Selecteer het gewenste kookprofiel om het kookproces te starten. Bijvoorbeeld: 'ITALIAN SUB x 1' (Italiaans broodje x 1).

4. Volg de instructies op het scherm, indien deze worden weergegeven en druk op het groene vinkje om het kookproces te starten.

Opmerking: Indien er geen voedsel in de oven is geplaatst, kunt u tijdens deze fase de deur van de +oven openen en het voedsel op de kookplaat plaatsen en op het groene vinkje drukken.

AWARNING Hete oppervlakken bij de deur en in de ovenruimte.

 De kooktijd telt terug voor elke fase. Zodra het kookprofiel ten einde loopt, wordt er een rode balk weergegeven en klinkt er meestal een waarschuwingssignaal. Open de deur of druk op het rode symbool 'X' om terug te keren naar het kookprofiel.

Opmerking:

- De deur van het apparaat openen tijdens het koken onderbreekt het kookprofiel. Er wordt een waarschuwing weergegeven. Voorkom dat u de deur moet openen tijdens het kookproces.
- Als u de deur echter sluit, kan de gebruiker het kookprofiel verder laten gaan of annuleren.



PRODUCT IN OVEN?



Een kookprofiel gebruiken in de volledige servicemodus

- Selecteer het kookboeksymbool in het hoofdmenu en selecteer vervolgens een groep kookprofielen, bijvoorbeeld 'ITALIAN SUBS' (Italiaanse broodjes) om de afzonderlijke kookprofielen weer te geven.
- 2. Selecteer een kookprofiel uit de beschikbare opties in de geselecteerde groep, bijvoorbeeld 'ITALIAN SUB x 2' (Italiaans broodje x 2).

3. Indien er instructies op het scherm verschijnen, moet u die opvolgen. Druk op het groene vinkje om het kookproces te starten.

Opmerking: Indien het product nog niet in de oven is geplaatst, kunt u tijdens deze fase de deur van de oven openen en het voedsel op de kookplaat plaatsen. Druk vervolgens op het groene vinkje om het kookproces te starten.

AWARNING Hete oppervlakken bij de deur en in de ovenruimte.

4. De kooktijd telt terug voor elke fase van het programma. Zodra het kookprofiel ten einde loopt, wordt er een rode balk weergegeven en klinkt er meestal een waarschuwingssignaal. Open de deur of druk op het rode symbool 'X' om terug te keren naar het kookprofiel.

AWARNING Hete oppervlakken bij de deur en in de ovenruimte.

Opmerking:

- Om de temperatuur van de ovenruimte te controleren tijdens het koken, moet u voorzichtig op de weergegeven temperatuur tikken. De temperatuur van de ovenruimte wordt weergegeven met een sterretje.
- De deur van het apparaat openen tijdens het koken onderbreekt het kookprofiel. Er wordt een waarschuwing weergegeven. Voorkom dat u de deur moet openen tijdens het kookproces.
- Als u de deur echter sluit, kan de gebruiker het kookprofiel verder laten gaan of annuleren.









ITR	LIAN SUB X 2	
	00:00	
8	250°C	
\bigcirc	00:35	
5F	100 %	
=)))	100 %	
	\times	

Cikon[•] e1s

Kookprofielen kiezen voor het Press&Go-menu

Press

1. Selecteer 'Press&Go' ⁴⁶⁶ in het hoofdmenu en selecteer vervolgens het symbool 'Kookboek bewerken'.

Er worden twee lijsten weergegeven.

- De lijst aan de linkerkant toont de kookprofielen die onderdeel uitmaken van het 'Press&Go'-menu.
- De lijst aan de rechterkant toont de overige kookprofielen die beschikbaar zijn.

U kunt door beide lijsten bladeren met de blauwe pijlen aan de rechterkant van de lijst.

- 2. Selecteer een kookprofiel in de lijst aan de linkerkant.
 - Kies of u de positie ervan in de lijst wilt wijzigen of het kookprofiel naar de lijst aan de rechterkant wilt verplaatsen.
 - Gebruik de blauwe pijlen in het midden om de volgorde van de kookprofielen in de linkerlijst te wijzigen.
 - Gebruik de groen/rode pijlen in het midden om het geselecteerde kookprofiel in het Press&Go-menu te zetten of juist eruit te verwijderen.
 - Om een kookprofiel uit de rechterlijst beschikbaar te maken in het Press&Go-menu, verplaatst u het kookprofiel naar de linkerlijst.
- 3. Selecteer de Backspace-toets om terug te keren naar het 'Press&Go'menuscherm nadat u klaar bent.

Een kookprofiel starten vanuit het Press&Go-menu



1. Selecteer 'Press&Go' in het hoofdmenu en selecteer vervolgens het gewenste kookprofiel.

Opmerking: Indien er instructies op het scherm verschijnen, moet u die opvolgen. Indien het product nog niet in de oven is geplaatst, kunt u tijdens deze fase de deur van de oven openen en het voedsel op de kookplaat plaatsen. Druk vervolgens op het groene vinkje om het kookproces te starten.

 Op het scherm verschijnt de aftelfunctie voor de kooktijd. De tijdbalk wordt rood om aan te geven dat de kookcyclus voltooid is.











De temperatuur van de ovenruimte wijzigen

U moet mogelijk de temperatuur van de ovenruimte wijzigen, afhankelijk van het voedsel dat u aan het koken bent. Indien de temperatuur van de ovenruimte is ingesteld op een waarde die ongeschikt is voor een bepaald kookprofiel, moet de temperatuur worden gewijzigd voordat dat kookprofiel kan worden gebruikt. Kookprofielen die ongeschikt zijn voor de ingestelde temperatuur worden met een rood kader weergegeven.

Ga als volgt te werk om de temperatuur van de ovenruimte te wijzigen:

1. Onthoud de benodigde ovenruimtetemperatuur voor het gewenste kookprofiel en druk vervolgens op het groene vinkje om door te gaan.

Selecteer het temperatuursymbool in het scherm van het geselecteerde kookprofiel.





 De temperatuur van de ovenruimte wordt weergegeven met een sterretje.. Selecteer de gewenste temperatuur voor het kookprofiel.



2.

Opmerking: U kunt achter de benodigde temperatuur komen door een kookprofiel met een rood kader te selecteren.

2E. Kookprofielen

Een kookprofiel aanmaken

1. Ontwikkelmodus openen

Selecteer het symbool met de koksmuts in het hoofdmenu om de ontwikkelmodus te openen.



2. Het magnetronvermogen instellen

De temperatuurwaarde geeft de ingestelde voorverwarmingstemperatuur weer. Om de temperatuur te wijzigen, selecteer het temperatuursymbool en voer een waarde in binnen de weergegeven limieten.

Selecteer het groene vinkje om door te gaan.





3. De kooktijd instellen

Selecteer het kloksymbool en voer de kooktijd voor elke fase met een maximum van 10 minuten. *Voorbeeld: Als u 110 invult, is dat 1 minuut en 10 seconden.*

Druk op het groene vinkje om de ingevoerde waarde op te slaan.





4. Het magnetronvermogen instellen

Selecteer het magnetronsymbool en stel het magnetronvermogen in (0 en 5-100%).

Selecteer het groene vinkje om de ingevoerde waarde op te slaan.



5. De ventilatorsnelheid instellen

Selecteer het ventilatorsymbool en stel de ventilatorsnelheid in binnen de limieten die op het scherm worden weergegeven.

Selecteer het groene vinkje om de ingevoerde waarde op te slaan.



6. Voer de instructie voor een fase in (optioneel)

Selecteer het informatiesymbool om de instructie voor een fase in te voeren. Voorbeeld: 'Fase 1: plaats een voedselproduct in de ovenruimte'.

Selecteer het groene vinkje om de ingevoerde instructie op te slaan.

Selecteer de rechter pijl met een plussymbool onderaan om een nieuwe fase toe te voegen. Doe dit door de bovenstaande stappen te herhalen.



Opmerking:

- Kookprofielen kunnen uit maximaal zes fases bestaan.
- In het vergrootglassymbool bovenaan staat welke fase wordt weergegeven.
- Selecteer de pijl naar links of rechts onderaan om tussen de verschillende fases te wisselen.



Kookprofielen bekijken en bewerken

A Welbilt Brand

1. Selecteer het kookboeksymbool in het hoofdmenu.

MERRYCHEF



 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om het kookprofiel te vinden.



2. Selecteer het symbool 'Alle menu's' in het kookboekscherm.



5. Selecteer het symbool 'Kookprofiel bekijken/bewerken'.



3. Selecteer het symbool 'Kookboek bewerken'.



6. U kunt indien gewenst het kookprofiel bekijken of aanpassen.

ITA	LIAN SUB X 1	L	1)
8		250	°C	
\bigcirc	e	30:30	MM:SS	
\$		100	%	
ی		100	%	
<u>i</u> =				
÷	Ó	\checkmark		→

Zie Een kookprofiel aanmaken voor instructies over het wijzigen van kookprofielen.

Een kookprofiel naar een groep van kookprofielen verplaatsen

 Selecteer het kookboeksymbool in het hoofdmenu en selecteer de groep kookprofielen die u wilt verplaatsen, bijvoorbeeld 'ITALIAN SUBS' (Italiaanse broodjes).



2. Selecteer het symbool 'Kookboek bewerken' in het scherm van het geselecteerde kookprofiel.



 Selecteer het kookprofiel dat u wilt verplaatsen en gebruik de pijltjes omhoog/omlaag om het kookprofiel te verplaatsen binnen de groep.





Een kookprofiel verplaatsen binnen een lijst

1. Selecteer het kookboeksymbool in het hoofdmenu en selecteer vervolgens het symbool 'Kookboek bewerken' in het kookboekscherm.



 Gebruik de grote pijlen om groepen met kookprofielen te vinden en gebruik de kleinere pijltjes in het midden van het scherm om het geselecteerde kookprofiel te verplaatsen binnen de lijst. Gebruik de Backspace-toets om terug te keren naar het scherm met kookboeken.



Een nieuwe groep met kookprofielen toevoegen

- 1. Selecteer het kookboek in het hoofdmenu.
- 2. Selecteer het symbool 'Kookboek bewerken' in het kookboekscherm.



 Selecteer het camerasymbool om een databank met afbeeldingen te openen.



- Image: Construction of the second second
- 5. Selecteer een afbeelding voor de groep met kookprofielen. U kunt de schuifpijlen onder aan het scherm gebruiken om meer afbeeldingen te zien.



 Selecteer het symbool 'Een nieuwe groep met kookprofielen toevoegen'.



 Voer een naam in voor de nieuwe groep met kookprofielen (max. 20 tekens) en druk op het groene vinkje om op te slaan.





Een kookprofiel toevoegen aan een groep met kookprofielen

1. Selecteer het kookboek in het hoofdmenu.



 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag aan de rechterkant om het kookprofiel dat u wilt toevoegen, te vinden en te selecteren. Selecteer een groep kookprofielen waar u het kookprofiel aan wilt toevoegen.



 Selecteer de groene pijl naar links om het geselecteerde kookprofiel toe te voegen. Dit wordt nu in de linkerlijst weergegeven. Selecteer het symbool 'Kookboek bewerken' in het scherm met kookprofielen.







Een groep met kookprofielen verwijderen

1. Selecteer het kookboek in het hoofdmenu.



4. Selecteer het symbool 'Groep met kookprofielen verwijderen'.



2. Selecteer de groep met kookprofielen die u wilt verwijderen.



 Selecteer het groene vinkje om de groep met kookprofielen te verwijderen.



3. Selecteer het symbool 'Kookboek bewerken'.





De naam van een geselecteerde groep kookprofielen bewerken

1. Selecteer het kookboek in het hoofdmenu.



4. Selecteer het symbool 'Groep met kookprofielen bewerken'.



2. Selecteer het symbool 'Kookboek bewerken' in het kookboekscherm.



- Voer de nieuwe naam in voor de groep met kookprofielen en druk vervolgens op het groene vinkje om door te gaan.
 - HHME: 1-20 (CHARS)

3. Selecteer de groep met kookprofielen die u wilt bewerken.





A Welbilt Brand

Instellingen wijzigen 2F.

Proces om instellingen te wijzigen

Selecteer het symbool 'Instellingen' ⁶⁰⁰ in het hoofdmenu. 1.

Opmerking: Het hoofdmenu verschijnt nadat de oven is voorverwarmd. Als u instellingen wilt wijzigen zonder de oven voor te verwarmen, bijvoorbeeld voor het eerste gebruik, moet u op het eerste scherm tikken om dat stil te zetten en vervolgens op de verborgen toets in de hoek rechtsboven te drukken, zoals wordt getoond in stap 2.

Voer uw wachtwoord in en selecteer het groene vinkje om te optie 2. 'Instellingen' te selecteren.

3. Voer de benodigde wijzigingen door. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag onder aan het scherm om alle functies van het menu 'Instellingen' weer te geven.

Het instellingenmenu bevat de volgende functies:

- A. Instellingen voor de bedrijfsmodus / navigatie
- **B.** Taalopties
- C. Instellingen temperatuur ovenruimte en labels
- D. Onderhoudsinformatie en foutenlogboeken
- E. Kookprofieltellers
- F. Instellingen voor datum en tijd
- G. Instellingen voor luidspreker en geluidsniveau
- H. Timer (Temperatuur / AAN / UIT)
- J. USB-programmadownloads
- K. Instellingen temperatuurbereik
- L. Instellingen / toegangswachtwoorden wijzigen
- M. Schermbeveiliging

Zodra u klaar bent met een instelling, selecteert u de Backspace-toets om terug te keren naar het Instellingen-menu om overige wijzigingen door te voeren.

4. Druk op de Backspace-toets om het instellingenmenu te verlaten. Er verschijnt een bericht waarin gevraagd wordt of u de gewijzigde instellingen wilt 'SAVE' (Opslaan) of 'DISCARD' (Annuleren).



Instellingen voor de bedrijfsmodus / navigatie

1. Selecteer het symbool voor de bedrijfsmodus/navigatie in het instellingenmenu.

 Selecteer 'QUICK SERVE MODE' (Snelservicemodus) als u alleen wilt koken. Selecteer 'FULL SERVE MODE' (Volledige servicemodus) om kookprofielen aan te maken.

Selecteer om handmatig te koken 'MANUAL MODE' (Handmatige modus) via het symbool met de koksmuts in het hoofdmenu. Selecteer 'ENABLE SETTINGS' (Instellingen inschakelen) om een ontgrendelingssymbool weer te geven op het snelservicescherm zodat u snel toegang hebt tot het instellingenmenu

Opmerking: Indien er een groen vinkje wordt weergegeven, is de betreffende functie actief.

3. Selecteer 'MAGNETRON ENERGY DELAY' (Magnetronenergievertraging) om een opwarmperiode in te schakelen voor alle kookprofielen.

Selecteer 'ENERGY SAVING' (Energiebesparing) om de oven over te laten gaan naar slaapstand op het moment dat de oven niet wordt gebruikt.

Taalinstellingen

1. Selecteer het symbool met de wereldbol in het instellingenmenu

2. Selecteer de vakjes van de gewenste talen in de weergegeven lijst.











Instellingen temperatuur ovenruimte en labels

A Welbilt Brand

1. Selecteer het temperatuursymbool in het instellingenmenu.

MERRYCHEF

Het temperatuurscherm wordt weergegeven zodra twee of meer temperaturen voor de ovenruimte boven het minimum zijn ingesteld. U kunt nu de volgende dingen doen:

- A) Een ingestelde temperatuur wijzigen
- B) De bestaande temperatuurlabels bewerken
- C) Een nieuwe temperatuur toevoegen
- D) De meeteenheid wijzigen

A) Een ingestelde temperatuur wijzigen

- Selecteer de temperatuur die u wilt wijzigen door op de waarde of op het rode temperatuursymbool te tikken.
- 2. Bewerk de temperatuur met behulp van het toetsenblok.
- 3. Selecteer het vinkje om door te gaan.

B) De temperatuurlabels bewerken

- 1. Selecteer het gewenste label onder de temperatuur.
- 2. Bewerk het gewenste label met behulp van het toetsenblok
- 3. Selecteer het vinkje om door te gaan.

C) Een nieuwe temperatuur toevoegen

- 1. Selecteer een uitgeschakelde temperatuuroptie in het scherm (schuif indien nodig omlaag met de pijl).
- 2. Selecteer het temperatuurgebied dat is aangegeven als 'uitgeschakeld' of het rode temperatuursymbool.
- 3. Voer een temperatuurwaarde in met behulp van het toetsenblok en selecteer het vinkje om door te gaan.
- Selecteer het vakje 'Optional Label' (Optioneel label) om een label toe te wijzen aan de temperatuur en selecteer het vinkje om door te gaan.

Cikon[•] e1s-











D) Meeteenheid wijzigen

U kunt de meeteenheid van de temperatuur wijzigen van Celsius in Fahrenheit en van Fahrenheit in Celsius door het vakje naast die meeteenheid te selecteren of uit te schakelen.

Onderhoudsinformatie en foutenlogboeken

De functie met onderhoudsinformatie en foutenlogboeken is nodig voor het onderhouden en repareren van het systeem en wordt daarom behandeld in *Rubriek 3: Onderhouds- en reparatiegids.*

Kookprofieltellers

Recepten toevoegen

Recepten verwijderen

USB-programmadownloads.

1. Selecteer het klembordsymbool om een lijst met kookprofieltellers weer te geven.

2. De receptentellers bevinden zich aan de rechterkant van het scherm. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag onder aan het scherm om naar het gewenste recept te schuiven.

U kunt recepten uploaden vanaf een USB-stick. Zie

U kunt een recept verwijderen door het te selecteren en vervolgens het prullenbaksymbool te selecteren.













De datum en tijd instellen

1. Selecteer het klok/datumsymbool in het instellingenmenu om de opties voor instellingen weer te geven.



De datum wijzigen:

- 2. Selecteer 'MONTH' (Maand), voer de juiste maand in op het toetsenblok en selecteer OK.
- 3. Selecteer 'DAY' (Dag), voer de juiste dag in op het toetsenblok en selecteer OK.
- 4. Selecteer 'YEAR' (Jaar), voer de juiste laatste twee cijfers van het jaar in op het toetsenblok en selecteer OK.

Om de maand als eerste weer te geven, gevolgd door de dag en dan het jaar, selecteert u het vakje 'MM-DD-YY'.

Een juiste datuminstelling helpt bij het onderhoud omdat de foutenlogboeken voorzien worden van een datum volgens deze datuminstellingen.





De tijd wijzigen:

- 5. Selecteer 'HOUR' (Uur), voer het juiste uur in op het toetsenblok en selecteer OK.
- 6. Selecteer 'MIN' (Minuut), voer de juiste minuten in op het toetsenblok en selecteer OK.







7. Selecteer de juiste dag van de week.

USB B

Geluidsinstellingen

1. Selecteer het luidsprekersymbool om de instellingen voor volume, toon en overige geluidsinstellingen te wijzigen.

- 2. Voer de benodigde wijzigingen door:
 - a) Selecteer het luidsprekersymbool om het volumeniveau aan te passen tot een geschikt geluidsniveau voor de omgeving, van het allerzachtst 'OFF' (Uit) tot het allerhardst (100%).
 - b) Selecteer het symbool met het muzieknootje om de tooninstelling te wijzigen in LOW (Laag), MED (Gemiddeld) of HIGH (Hoog).
 - c) Selecteer het toetsenbloksymbool om het geluid op ON (Aan) of OFF (Uit) te zetten zodra er op het aanraakscherm wordt gedrukt.





USB

Instellingen temperatuurtimer

1. Selecteer het thermometer/timersymbool in het instellingenmenu.

- 2. Selecteer het vakje 'Timer enabled' (Timer ingeschakeld) (groen vinkje).
- 3. Selecteer een dag van de week met de pijlen omhoog/omlaag onder aan het scherm.
- 4. Selecteer een leeg tijdvak (maximaal vijf per dag) of wis een bestaand tijdvak met het wissymbool dat ernaast staat.
- 5. Voer de starttijd in op het toetsenblok. Druk op het groene vinkje om door te gaan.

 Selecteer een leeg temperatuurvak naast het betreffende tijdvak of wis een bestaand temperatuurvak met het wissymbool dat ernaast staat.

7. Voer de benodigde temperatuur van de ovenruimte in op van het toetsenblok.

U kunt ook als volgt te werk gaan:

- Selecteer nul om de warmte uit te schakelen (OFF).
- Selecteer het rode cirkelsymbool om het apparaat uit te schakelen (OFF).

Druk op het groene vinkje om door te gaan.









USB-programmadownloads



2. Plug de USB-stick in en schakel de oven weer in.

Opmerking: Indien de USB-stick te groot is, kunt u een standaard adapterkabel gebruiken.

3. Selecteer het USB-symbool in het instellingenmenu.

Opmerking: Controleer of de USB-stick de juiste nummers/codes bevat voor de programma's die u in het geheugen wilt laden (een '.cbr'-bestand en 'autoupdate').

 Selecteer het soort bestand dat u gaat downloaden (firmware of recepten). De bestanden worden nu automatisch gedownload van de USB-stick en de voortgang en bevestigingsschermen voor de update worden getoond.



(1)



BELANGRIJK: Bij het downloaden vanaf een USB-stick worden alle bestaande programma's in het geheugen van het apparaat gewist.



De USB-kap beschermt de USB-poort zodat er geen waterdamp in de besturingselektronica. Tijdens koken en reinigen mag er geen USB-stick geplaatst zijn en de USB-poort moet zijn afgedekt met de kap.



Instellingen temperatuurbereik

1. Selecteer het temperatuurbereiksymbool.

2. Selecteer het vakje met het gewenste temperatuurbereik.Dit wordt weergegeven met een groen vinkje.

Opmerking: Over het algemeen moet het laagst mogelijke temperatuurbereik worden geselecteerd. Indien de ingestelde temperatuur van de ovenruimte met meer dan het geselecteerde temperatuurbereik afneemt, worden de modus 'Ready To Cook' (Gereed om te koken) en het temperatuurbereik uitgeschakeld totdat de ovenruimte de vooraf ingestelde voorverwarmtemperatuur bereikt.

Instellingen / toegangswachtwoorden wijzigen

1. Selecteer het sleutelsymbool om de wachtwoorden van het apparaat te wijzigen.

- 2. Selecteer het symbool voor de instellingen of voor onderhoud van het apparaat.
- 3. Voer het bestaande wachtwoord in druk dan op het groene vinkje om te bevestigen.
- 4. Voer een nieuwe wachtwoord in en druk op het groene vinkje om door te gaan.
- 5. Bevestig het nieuwe wachtwoord en druk nogmaals op het groene vinkje.

Cikon[•] e1s-

34



50°C BAND

60°C BAND

70°C BAND

X

 \times







eikon

ENABLED 3 MIN

Schermbeveiliging instellen

- 1. Selecteer het vakje 'ENABLED' (Ingeschakeld) om de schermbeveiliging in of uit te schakelen en selecteer het tijdvakje eronder.
- 2. Voer op het toetsenblok een waarde in tussen 1 en 60 minuten voor de tijdvertraging voordat de schermbeveiliging start. Druk op het groene vinkje om te bevestigen.
- Een actieve schermbeveiliging maskeert het scherm door het tonen van een bewegend beeld.
 Om het aanraakscherm te gebruiken, tikt u op het scherm om de

schermbeveiliging weer uit te schakelen.





2G. Afkoelprocedures

De combinatieoven moet goed afgekoeld zijn voordat de oven wordt gereinigd, onderhouden of gerepareerd. Gebruikers moeten de volgende documenten lezen: Veiligheidshandleiding: Rubriek 1J: Gevaren en veiligheidsvoorzorgsmaatregelen tijdens onderhoud en reparatie en Rubriek 1K: Gevaren en veiligheidsvoorzorgsmaatregelen tijdens het buiten bedrijf stellen van het apparaat.

â

â

â

Het apparaat laten afkoelen:

1. Selecteer het thermometersymbool in het kookboek of het reinigingssymbool in het hoofdmenu (volledige servicemodus).



225°C

OFF

BREAK Ø

_____ 246°(

2. Selecteer het blauwe thermometersymbool in het temperatuurscherm om de verwarming uit te schakelen en de koelcyclus te starten.





 Zodra het koelproces is voltooid, wordt het scherm 'Reinig ovenruimte' getoond. De oven is nu klaar om gereinigd, onderhouden of gerepareerd te worden.

Reinigingsinstructies vindt u in *Rubriek* 2H: Reinigingsprocedures.

Informatie over onderhoud en reparaties treft u aan in *Rubriek 3: Onderhouds- en reparatiegids.*



2H. Reinigingsprocedures

Dagelijkse reinigingstaken

Wat moet worden gereinigd?	Procedure	Reinigingsmiddelen
Ovenruimte	Reinig handmatig met een zachte doek of keukenpapier	Reinigingsmiddelen en beschermende chemicaliën goedgekeurd door de fabrikant
Buitenkant van het apparaat	Reinig handmatig met een zachte doek	Algemeen huishoudelijk reinigingsmiddel voor roestvrij staal of harde oppervlakken
Containers, bakplaten, roosters en overige kookaccessoires	Reinig handmatig met een zachte niet- schurende spons, afspoelen met water	Algemeen huishoudelijk reinigingsmiddel
Luchtfilter	Schoonvegen of reinigen met water en zeep	Algemeen huishoudelijk reinigingsmiddel

Tabel 2.5: Reinigingstaken

Reinigingsproducten

Gebruik alleen de in tabel 2.6 gespecificeerde reinigingsmiddelen om de combinatieoven en de accessoires ervan te reinigen.

Product		Gebruik
Merrychef Cleaner	דל דל	Voor reinigen van de ovenruimte en deur van het apparaat
Merrychef Protector		Voor bescherming van de ovenruimte en deur van het apparaat
Algemeen huishoudelijk reinigingsmiddel voor roestvrij staal of harde oppervlakken	K Â	Verzorging voor de buitenkant van de combinatieoven
Algemeen huishoudelijk reinigingsmiddel: zacht voor de huid, zuurvrij, pH-neutraal en geurvrij		Reinigen van onderdelen en accessoires en aansluitingen volgens de relevante instructies
Beschermende rubberen handschoenen		Om de handen te beschermen tegen reinigingsmiddelen
Niet-schurende nylon schuurspons		Voor het reinigen van alle oppervlakken en de deur
Reinigingsdoek en doeken	0	Voor het reinigen van alle oppervlakken en de deur
Oogbescherming	~?	Om de ogen te beschermen tegen reinigingsmiddelen
Stofmasker (optioneel)	0	Om ervoor te zorgen dat reinigingsmiddelen niet worden ingeademd

Tabel 2.6: Reinigingsproducten



Reinigingsinstructies

- Controleer of de oven is afgekoeld volgens de instructies in Rubriek 2G: Afkoelprocedures.
 - Gebruikers moeten Rubriek 11: Gevaren en veiligheidsvoorzorgsmaatregelen tijdens reinigen lezen in de Veiligheidshandleiding.
- Draag een veiligheidsbril en beschermende rubberen handschoenen tijdens het reinigen.

ACAUTION

- Gebruik nooit scherpe voorwerpen of schuurmiddelen op delen van het apparaat.
- Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddel op delen van het apparaat of de ovenruimte. •
- De bovenzijde van de ovenruimte en de deurafdichting niet schrobben. •
- Gebruik nooit metalen schuursponsjes op delen van het apparaat. •
- Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks in de ovenruimte.
- Gebruik het apparaat niet zonder een schoon gemonteerd luchtfilter.

Controlelijst voor reiniging

- Het apparaat werd correct afgekoeld
- Er is geen voedsel in de ovenruimte achtergebleven.
- Alle containers, bakplaten, roosters en alle andere accessoires zijn uit de ovenruimte verwijderd.

Reinigingsproces

Het reinigingsproces bestaat uit verschillende fases:

Fase 1: De oven en de ovenonderdelen reinigen en drogen

Fase 2: Ovenbeschermer aanbrengen (optioneel)

Fase 3: Luchtfilter en buitenvlakken reinigen.

Fase 4: Laat het beschermende middel uitharden (indien er ovenbeschermer is aangebracht)



Fase 1: De oven en de ovenonderdelen reinigen en drogen

 Wacht tot de oven voldoende is afgekoeld (zie rubriek 2G), open de deur en verwijder de kookplaat en alle overige kookaccessoires uit de oven.



 Was alle verwijderde onderdelen van de oven in warm zeepwater. Afwassen met een schone doek en veel warm water.



 Gebruik een droge schone borstel om alle voedselresten tussen de bodem van de ovenruimte en de binnenkant van de deur aan de voorkant te verwijderen.



 Sproei door Merrychef goedgekeurd reinigingsmiddel op een spons en reinig alle interne oppervlakken behalve de bovenzijde van de ovenruimte en de deurafdichting.



Sproei niet direct in de ovenruimte.

<u>/[</u>

 Droog alle oppervlakken en onderdelen van de oven af met een schone doek of keukenpapier.



 Laat moeilijk te reinigen gedeeltes gedurende 10 minuten inweken met de deur van het apparaat open. Gebruik een niet-schurende nylon schuurspons.





 Druk op het vinkje op het scherm 'Reinig ovenruimte' om



verder te gaan.

 Reinig alle oppervlakken met een schone, vochtige doek. De bovenzijde en de deurafdichting mogen ook met een schone, vochtige doek worden afgenomen.



 Er verschijnt een bericht om u te herinneren aan het aanbrengen van de ovenbeschermer (optioneel).

APPLY (
PROTEC	TOR	
0		



Fase 2: Ovenbeschermer aanbrengen (optioneel)

Sproei door Merrychef goed-1. gekeurde reinigingsmiddelen op een schone spons.



Spreid het beschermingsmiddel 2. licht uit ver alle inwendige oppervlakken van het apparaat en vermijd de bovenzijde van de ovenruimte en de deurafdichting.



Plaats de gereinigde en gedroogde 3. kookplaat terug.



Druk op het vinkje op het scherm 4. 'Ovenbeschermer aanbrengen' om verder te gaan.

APPLY OVEN PROTECTOR

Er verschijnt een melding met de 5. vraag om het luchtfilter te reinigen.

REMOVE, CLEAN, & REPLACE FILTER



1. Verwijder het luchtfilter door er voorzichtig aan te trekken.



2. Veeg het luchtfilter schoon of reinig het met water en zeep.



De oven wordt automatisch



Veeg de buitenvlakken van het 6. apparaat af met een vochtige doek.



Druk op het groene vinkje om het 4. reinigen van het luchtfilter te bevestigen.



5. uitgeschakeld (OFF).

> SHUTTING DOWN...





Fase 4: Laat het beschermende middel uitharden (indien er ovenbeschermer is aangebracht)

1. Schakel het apparaat vervolgens in met de aan-/uit-schakelaar.



2. Verwarm de ovenruimte voor. Bij het bereiken van de ingestelde bedrijfstemperatuur zal het ongeveer 30 minuten duren om het beschermingsmiddel uit te harden.



 Het beschermingsmiddel wordt lichtbruin zodra het is uitgehard en de oven is weer klaar voor gebruik.





2I. Handelingen aan het einde van de dag

De oven uitschakelen



Schakel de combinatieoven uit met de aan-/uit-schakelaar aan de voorkant van het apparaat.

Laat de deur van het apparaat op een kier staan om vocht te laten ontsnappen.

Opmerking: Schakel de stroom op de locatie uit als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt.



1.



2J. Informatie over onderhoud

Garantiegegevens en contact opnemen met de klantenservice

Om een claim onder de garantie in te kunnen dienen voor de combinatieoven, moet het apparaat worden geïnstalleerd door een bevoegde onderhoudsmonteur van een erkend servicebedrijf in overeenstemming met de instructies in de Bedienings- en installatiegids.

De garantie dekt geen schade die veroorzaakt is door onjuist(e) installatie, gebruik, reiniging, gebruik van reinigingsmiddelen, onderhoud of reparatie.

Vereiste informatie

Zorg ervoor dat u de volgende apparaatgegevens bij de hand hebt als u contact opneemt met de klantenservice van Welbilt:

- Het serienummer van uw apparaat
- Het onderdeelnummer, indien u belt over een specifiek onderdeel van het apparaat.

Het serienummer van het apparaat staat op het naamplaatje aan de achterkant van de oven, zoals getoond in afbeelding 2.5:



Afbeelding 2.5: Achteraanzicht e1s met naamplaatje

Contactgegevens

Welbilt UK Ltd. Ashbourne House, The Guildway, Old Portsmouth Road Guildford, GU3 1LR Verenigd Koninkrijk Tel.: +44 (0) 1483 464900 Fax: +44 (0) 1483 464905 Website: www.merrychef.com en www.welbilt.com



Voor meer informatie over service, onderhoud en reparatie, raadpleegt u Rubriek 3: Onderhouds- en reparatiegids.



Foutopsporing

Hoewel er alle mogelijke moeite is gestoken in ervoor te zorgen dat uw oven op hoog niveau blijft presteren, moet u tabel 2.7 raadplegen om te controleren of het probleem eenvoudig is op te lossen voordat u contact opneemt met uw onderhoudsmonteur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet en het displayscherm is leeg.	• Het apparaat heeft geen voeding	 Controleer of er een stroomstoring is Controleer of de hoofdschakelaar is ingeschakeld (ON) en of het apparaat correct is aangesloten. Controleer of de schakelaar van het apparaat is ingeschakeld (ON).
Enkele besturingselementen op het scherm werken niet	Ongeoorloofde toegang	• Neem contact op met een bevoegde gebruiker
Op het scherm staat een waarschuwingsbericht	• De details worden weergegeven op het scherm	• Volg de weergegeven instructies op.
Het apparaat verwarmt het voedsel niet correct	 Het apparaat is niet schoon Het voedsel heeft niet de correcte temperatuur Aangepast of verkeerd programma geselecteerd Voedsel ingepakt Voedsel te vroeg verwijderd 	 Reinig het apparaat Gebruik het juiste kookprogramma Verwijder de verpakking van het voedsel Controleer of alle kookfases correct zijn gevolgd.
Het apparaat voltooit het koken niet	 Er wordt een waarschuwingsbericht weergegeven De deur van het apparaat staat open. Geen luchtfilter geplaatst of luchtfilter niet goed geplaatst Het apparaat is oververhit 	 Sluit de deur van het apparaat Plaats het luchtfilter (terug) Laat het apparaat afkoelen. Controleer of er geen obstructies zijn rond de luchtopeningen
Op het scherm staat een foutcode	Storing in het apparaat	 Noteer de foutcode en neem contact op met uw onderhoudsmonteur.

Tabel 2.7: Richtlijnen voor foutopsporing



Voor meer informatie over service, onderhoud en reparatie, raadpleegt u Rubriek 3: Onderhouds- en reparatiegids.



Ceikon° e1s

Combinatieoven

Welbilt is één van de grootste fabrikanten en leveranciers van professionele keukenapparatuur ter wereld. Wij leveren onze klanten energiebesparende, betrouwbare en marktleidende technologie uit een enkele bron.

Bezoek de website www.welbilt.com als u meer wilt weten over Welbilt en de merken van het bedrijf

Welbilt UK Limited, Ashbourne House, The Guildway, Old Portsmouth Rd, Guildford GU3 1LR, Verenigd Koninkrijk +44 1483 464 900; Fax: +44 (0) 1483 464905; www.welbilt.uk