

eikon e3, e4 & e5

Installation- und Betriebsanleitung



EINLEITUNG

Diese Öfen bieten den Benutzern die Möglichkeit zur flexiblen Kombination von Garvorgängen mit zusätzlicher Regelung der Lüfterdrehzahl und der Mikrowellenleistung. Die Kombination von Garvorgängen ermöglicht hochqualitative Ergebnisse, die in einem Bruchteil der Zeit erreicht werden können im Vergleich zum herkömmlichen Garen, besonders bei Back-, Bräun-, Röst- und Grillgerichten. Einmal eingerichtet, können genaue Anweisungen zur Kombination oder zum Umluftgaren ausgewählter Gerichte in den Ofenspeicher eingegeben werden, sodass sie einfach und präzise wiederverwendet werden können. Bis zu 1024 Programme können gespeichert und einfach wiederaufgerufen werden.

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

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



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



VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLEN-ENERGIE

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

WICHTIGE INFORMATIONEN VOR GEBRAUCH LESEN

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

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

BITTE LESEN SIE DIE FOLGENDEN SICHERHEITSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG

EINLEITUNG	2
SICHERHEIT & RICHTLINIEN	
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4
ZU BEACHTENDE VORSICHTSMASSNAHMEN	5
GEEIGNETE GARUTENSILIEN	5
PRODUKT-BESCHREIBUNGEN	
HAUPTMERKMALE	6
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	7
Spezifikationen	7
Seriennummer (Tyenschild):	7
Erfüllung:	7
INSTALLATION	9
STANDORT UND AUFSTELLUNG DES OFENS	9
ELEKTROINSTALLATION	10
ANLEITUNG ZUR ELEKTROINSTALLATION	11
Phasenladung	11
BEDIENUNG & STEUERUNG	
SCHNELLSTARTANLEITUNG: SCHNELLSERVICE OFEN	12
IN BETRIEB NEHMEN	12
EIN GARPROGRAMM VERWENDEN	13
BETRIEBSLEITFADEN: VOLLSTÄNDIGER SERVICEMODUS	14
easyToUCH HAUPTMENÜ & TASTATURBILDSCHIRM	14
EINGABEMODUS: EIN GARPROGRAMM ERSTELLEN	15
DRÜCKEN & LOS	16
VERWENDEN EINES KOCHBUCH-PROGRAMMS	16
ÄNDERUNG DER OFENTEMPERATUR	17
PROGRAMME ANSEHEN & BEARBEITEN	17
EINE NEUE PROGRAMMGRUPPE HINZUFÜGEN	18
EIN PROGRAMM INNERHALB DER PROGRAMMGRUPPE BEWEGEN	18
EIN PROGRAMM ZU EINER GRUPPE HINZUFÜGEN	19
VERWALTEN DER PROGRAMMGRUPPEN	19
OFENSTEUEREINSTELLUNGEN	20
Ofenmodus/Navigationseinstellungen (A)	20
Sprachoptionen (B)	20
Ofentemperatur-Einstellungen und Kennzeichnungen (C)	20
Rezeptzähler (E)	21
Datums- und Zeiteinstellungen (F)	21
Tonpegel (G)	21
Ofen-Zeitschaltuhr (H)	21
USB-Ofenprogramme (J)	22
Temperaturbereich (K)	22
Bildschirmschoner (M)	22
REINIGUNG & WARTUNG	
KÜHLEN SIE DEN OFEN AB, BEVOR SIE IHN REINIGEN	23
Ofen abkühlen	23
Vor der Ofenreinigung	23
REINIGUNGSANWEISUNGEN bei kaltem Ofen, Modell e3	24
REINIGUNGSANWEISUNGEN bei kaltem Ofen, Modell e4	25
REINIGUNGSANWEISUNGEN bei kaltem Ofen, Modell e5	26
STÖRUNGSSUCHE	
MÖGLICHE STÖRUNGEN	27
KUNDENDIENST	28

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

1. Lesen Sie die Anweisungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
2. Lesen und befolgen Sie die speziellen Anweisungen auf der Einleitungsseite: "VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLEN-ENERGIE".
3. Dieses Gerät muss geerdet werden. Es muss mit einem ordnungsgemäß geerdeten Anschluss verbunden werden. Siehe "ELEKTROINSTALLATION".
4. Befolgen Sie bei der Installation oder Aufstellung dieses Geräts stets der mitgelieferten Installationsanleitung.
5. Einige Produkte wie ganze Eier und verschlossene Behälter — zum Beispiel Gläser mit Drehverschluss — können explodieren und dürfen in diesem Ofen nicht erhitzt werden.
6. Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich für seinen ausgewiesenen Zweck, wie im Handbuch beschrieben. Verwenden Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Ofentyp wurde speziell zum Erhitzen, Garen oder Trocknen von Speisen konzipiert. Er wurde nicht für die Verwendung in der Industrie oder im Labor entwickelt.
7. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
8. Dieses Gerät darf nicht benutzt werden, wenn ein Kabel oder ein Stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder beschädigt wurde, bzw. zu Boden gefallen ist.
9. Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker gewartet werden. Wenden Sie sich an eine befugte Fachhandlung in ihrer Nähe, um Ihr Gerät untersuchen, reparieren oder nachregeln zu lassen.
- 10 Die Öffnungen des Geräts dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden, einschließlich der Lüftungsöffnungen/-filterfilters und des Dampfauslasses.
- 11 Lagern Sie dieses Gerät nicht im Außenbereich. Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser – zum Beispiel neben einer Spüle, in einem feuchten Keller, neben einem Schwimmbassin oder dergleichen.
12. Das Kabel oder der Stecker dürfen niemals von Wasser bedeckt werden.
13. Halten Sie das Kabel von erhitzten Oberflächen fern.
14. Lassen Sie das Kabel nicht über die Ecke eines Tisches oder einer Theke hängen.
15. Entweder:
 - i) Bei der Reinigung von Oberflächen von Tür und Ofen, die beim Schließen der Tür aufeinander treffen, nutzen Sie ausschließlich milde, nicht scheuernde Seifen oder Reinigungsmittel mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch.
 - ii) Wenn separate Anleitungen zur Reinigung existieren, siehe die Anleitungen zur Reinigung der Türoberfläche.
16. Zur Reduzierung der Brandgefahr im Garraum:
 - i) Speisen nicht übergaren. Überwachen Sie das Gerät gewissenhaft, wenn sich Karton, Kunststoff oder sonstige brennbare Materialien im Garraum befinden, um das Garen zu erleichtern.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DIESE ANLEITUNG SPEICHERN

ZU BEACHTENDE VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie Ihren Ofen benutzen.
2. Wie bei allen Elektrogeräten sollten die Elektroanschlüsse mindestens einmal pro Jahr überprüft werden.
3. Der Innenraum des Ofens sowie die Türdichtungen sollten häufig gereinigt werden. Dabei sind die Anleitungen im Abschnitt Reinigung zu befolgen, sonst können Gefahrensituationen entstehen.
4. Schalten Sie den Ofen aus, nachdem alle Garvorgänge für diesen Tag abgeschlossen sind.
5. Der Ofen darf nicht zum Trocknen von Wäsche benutzt werden.
6. Wie bei jedem Gerät zum Garen von Speisen sollte darauf geachtet werden, dass die Gegenstände im Ofen kein Feuer fangen.
7. Speisen in brennbaren Kunststoffbehältern oder Kartons sollten in mikrowellen-/ backofengeeignete Behältnisse gegeben werden, um die Gefahr der Entzündung auszuschließen.
8. Die Verpackungen sollten entfernt werden, wenn Umluft- oder Kombi-Funktionen genutzt werden.
9. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen nicht im Ofen erhitzt werden. Sie könnten explodieren.
10. Lebensmittel in der Schale, z.B. Kartoffeln, Äpfel, Würste usw. sollten vor dem Erhitzen eingestochen werden.
11. Lebensmittel dürfen nicht in einem völlig geschlossenen Behälter erhitzt werden, da dieser durch die Dampfentwicklung explodieren kann.
12. Überschüssiges Fett sollte während des Röstens [roasting] und vor dem Heben von schweren Behältern aus dem Ofen entfernt werden.
13. Im Falle von Glasbruch oder -zersplitterung im Ofen überprüfen Sie mit größter Sorgfalt, ob die Speisen völlig frei von Glasteilchen sind. Wenn irgendein Zweifel besteht, entsorgen Sie bitte jegliche Speisen, die sich zur Zeit des Glasbruches im Ofen befanden.
14. Der Ofen darf NIEMALS BENUTZT WERDEN, wenn: sich ein Gegenstand in der Tür verfangen hat, die Tür nicht richtig schließt oder beschädigt ist, wenn Scharnier, Verriegelung oder Dichtungsoberfläche beschädigt sind oder wenn sich keine Speisen im Ofen befinden.

Wenn Rauch zu sehen ist:

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

GEEIGNETE GARUTENSILIEN

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

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

HAUPTMERKMALE

1 AN/AUS

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

2 easyToUCH-BILDSCHIRMSTEUERUNG

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

3 TYPENSCHILD

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

4 Verbindungsmenü

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

5 LÜFTUNGSÖFFNUNGEN

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

6 LUFTEINLASSFILTER

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

7 TÜRRIF

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

8 OFENTÜR

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

9 TÜRABDICHTUNGEN

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

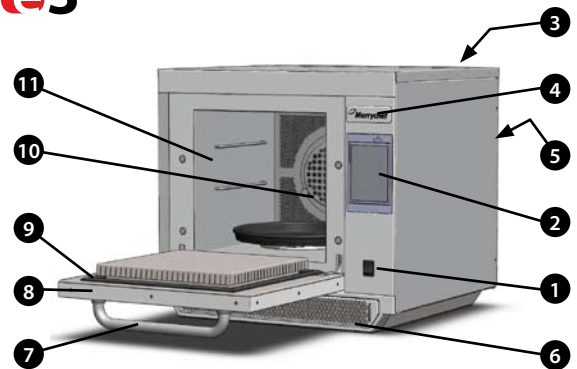
10 UMLUFTGEBLÄSE, FETTFILTER & KATALYSATOR (modellabhängig)

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

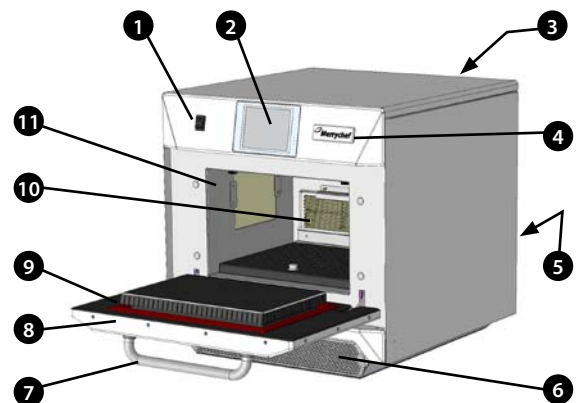
11 OFENGARRAUM

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

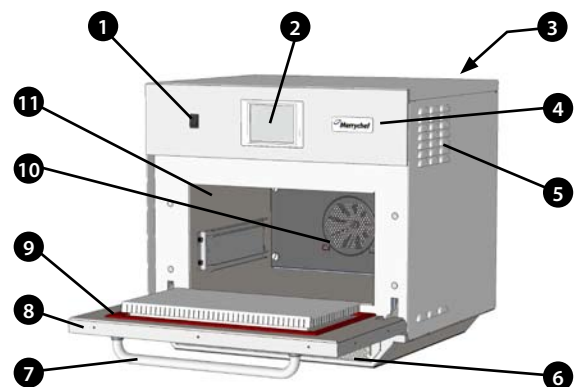
e3



e4



e5

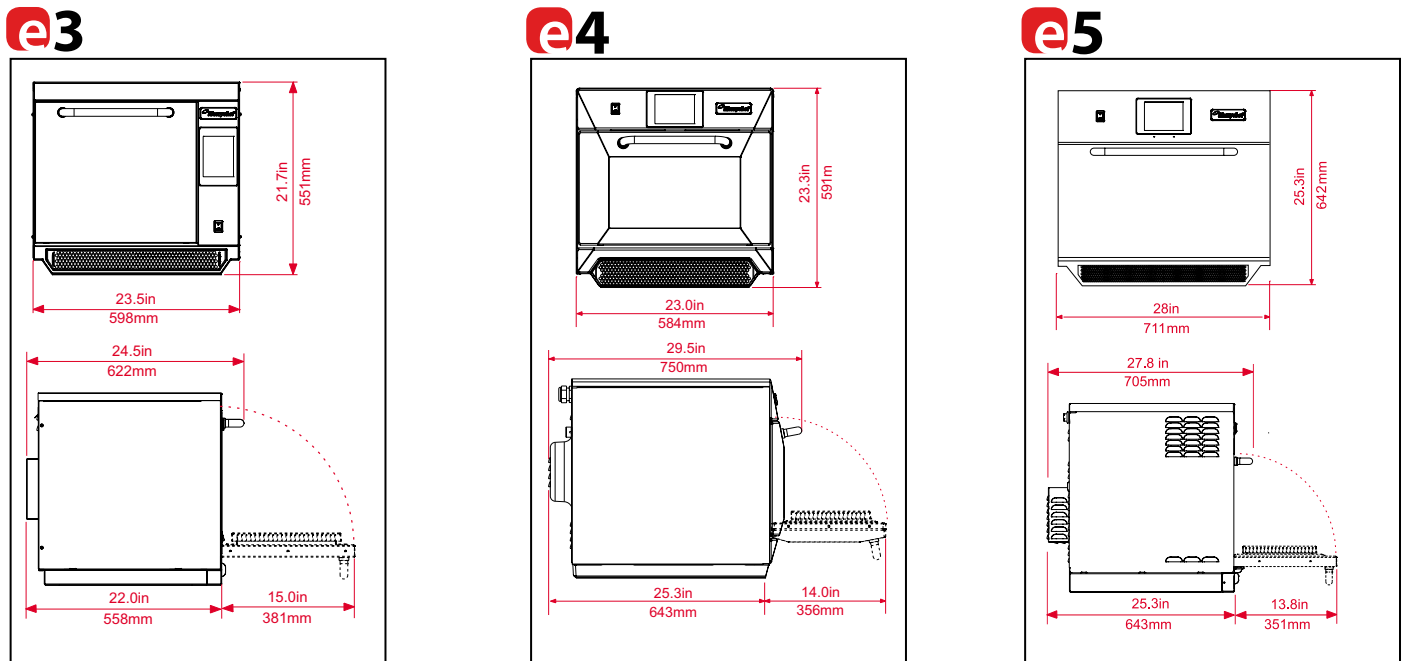


TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spezifikationen

Beschreibung	Einheit	e3	e4	e5
Touchscreensteuerungen	Programme	1024	1024	1024
Umgebungstemperatur	°C/°F	<40/104	<40/104	<40/104
Außenmaße HxBxT	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Außenmaße HxBxT	Zoll	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Innenmaße HxBxT	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Innenmaße HxBxT	Zoll	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Garraum	Liter	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Mikrowellenausgangsleistung	Watt	700/1000	1500	1400
Umluftausgangsleistung	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Stromversorgung	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Stromversorgung	V	208 & 240	208 & 240	208 & 240
Stromversorgung	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Ofenleergewicht	kg	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Geräuschpegel	dB	<70	<70	<70
Stapeln (mit Ausrüstung)	Ofen	0	1	0

PRODUKT-BESCHREIBUNGEN



Seriennummer (Tyenschild):

Seriennummer: MM JJ SITE SERIAL
d.h. 10 06 2130 12345 (1006213012345)

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

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

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

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

Erfüllung:

EU-Richtlinien
EMC 2004/108/EG
LVD 2006/95/EG
RoHS 2002/95/EG
MD 2006/42/EG



EG-Konformitätserklärung

Hersteller

1) Manitowoc Foodservice UK Limited

Manitowoc, Provincial Park,
Nether Lane, Ecclesfield,
Sheffield, S35 9ZX

Angaben zur Ausstattung

Generische Modellnummern eikon e3, eikon e4, eikon e5

Beschreibung Mikrowellen-Kombigerät für die gewerbliche Nutzung

Erklärung der Konformität mit Richtlinien und Normen

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

Konformität mit den Richtlinien

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

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

Erfüllte harmonisierte Normen

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

- EN 60335-2-90: 2006
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 einschl. A2:2008 gemäß den Anforderungen von Kategorie IV

Elektrostatische Entladung	IEC 61000-4-2:1995
Abgestrahlte HF-Interferenz	IEC 61000-4-3:1996
Schnelle Transienten/ Gleichtakt AC-Anschluss	IEC 61000-4-4:1995
Stoßspannung, AC-Anschluss	IEC 61000-4-5:1995
HF-Strom/ Gleichtakt AC-Anschluss	IEC 61000-4-6:1996
Netzzeitige Spannungsumbrüche & -unterbrechungen	IEC 61000-4-11:1994
- Flackern IEC 61000-3-11:2000
- EN 55011:2007 Klassifizierung: Klasse A, Gruppe 2

Leitungsgeführte Störspannung	Tabelle 2a
Abgestrahlte Störung, magnetisches Feld*	Tabelle 5a
Abgestrahlte Störung, elektrisches Feld	Tabelle 5a
Abgestrahlte Störung, elektrisches Feld*	Tabellen 6, 7 und 8
- AS/NZS CISPR 11

Abgestrahlte Störung	CISPR 11:2003:A1:2004
Leitungsgeführte Störung	CISPR 11:2003:A1:2004

Qualitätssicherung und Umweltschutz

Manitowoc Foodservice UK Limited (Sheffield) beschäftigt ein Qualitätsmanagementsystem nach EN ISO 9001:2008 und ein zertifiziertes Umweltmanagement-System nach EN ISO 14001 zertifiziert.

INSTALLATION

Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbare Zeichen von Transportschäden.

Falls nötig, informieren Sie UNVERZÜGLICH das Frachtunternehmen.

Entfernen Sie die Verpackung und die Schutzfolie vom Ofen und entsorgen Sie diese sicher.

Im Lieferumfang Ihres Ofens enthalten:

Modell e3-Serie:

- Griff. Runde Bleche (x2) + Eckige Bleche (x2).
- Set-Option: Runde Bleche (x3) + Teflonmatten (x3).

Modell e4-Serie:

- Selbststützende Form
- Blech aus Glasemaille
- Abkühlform

Modell e5-Serie:

- Form. Bleche aus Glasemaille (x2).

STANDORT UND AUFSTELLUNG DES OFENS

Wählen Sie einen Standort in ausreichender Entfernung von großen Wärmequellen.

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

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


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

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

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

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

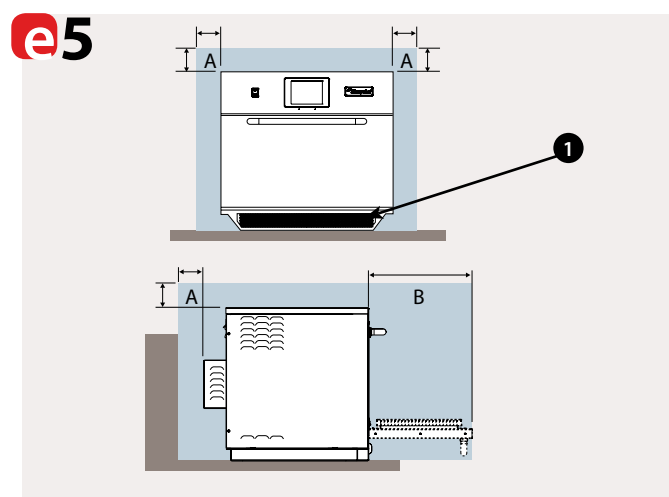
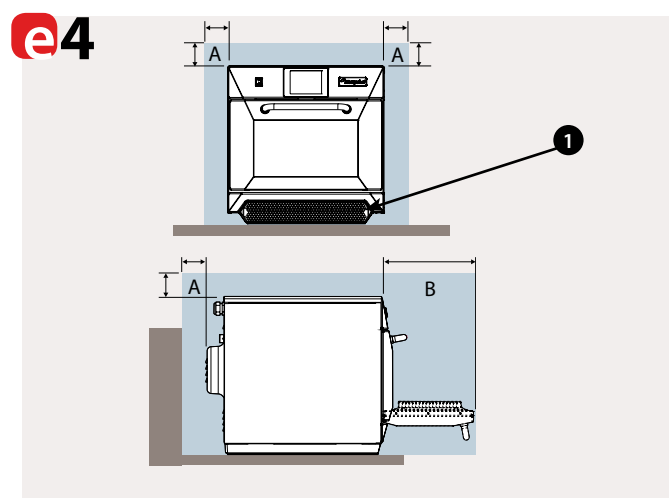
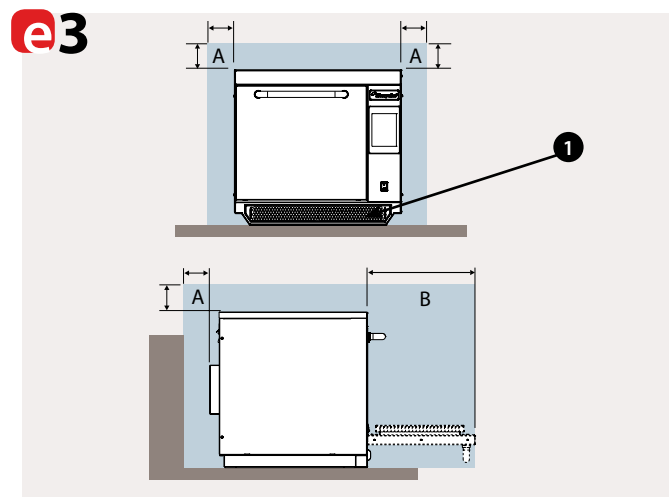
Bringen Sie keine Aufkleber/Kennzeichnungen am Ofen an, außer den vom Hersteller angebrachten oder zugelassenen.

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

HANDHABUNG & LAGERUNG:

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

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



ELEKTROINSTALLATION



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

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

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

Geräteaufbauten mit Standard (Typ 'B')-Trennschaltern reagieren empfindlich auf 'Überspannungen', die beim Umschalten auf Kühl- und Gefrierschränke und sonstige Küchengeräte, einschließlich Mikrowellenöfen, auftreten können. Aus diesem Grund raten wir dringend zur Installation eines separaten Typ 'C'-Trennschalters (speziell entwickelt für diese Art von Geräten). Für jeden installierten Ofen sollte jeweils ein Trennschalter der entsprechenden Einstufung eingebaut werden.

Diese Ausrüstung stimmt mit EN61000-3-11 jedoch überein wenn anschließende empfindliche Ausrüstung zur gleichen Versorgung wie der Ofen, der Benutzer im Einvernehmen mit der Versorgungsberechtigung gegebenenfalls bestimmen sollte, die eine niedrige Widerstandversorgung verwendet wird.

EINPHASIG (1)

GB-Modelle sind mit einem blauen 32A-Stecker gemäß IEC 60309 (EN 60309) ausgestattet.

Der Trennschalter sollte auf 40A eingestuft sein. (Typ C).

ZWEIPHASIG (2)

Zweiphasige Modelle sollten wie dargestellt angeschlossen werden.

Der Trennschalter sollte auf 20A/Phase eingestuft sein (Typ C).



**WARNUNG: HOHER FEHLERSTROM
ERDUNGSKABEL ERFORDERLICH.**



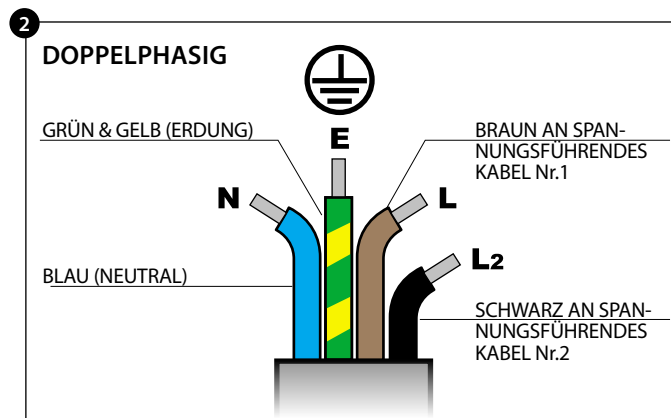
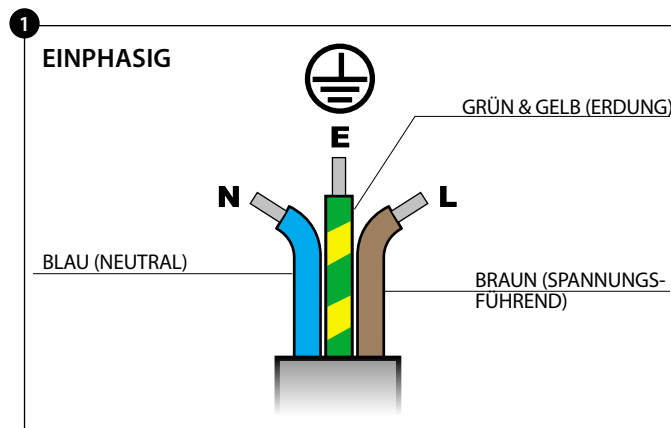
POTENZIALAUSGLEICH

Ein Erdungspunkt zum Potenzialausgleich befindet sich auf der Rückseite des Ofens und gestattet die Herstellung eines unabhängigen Erdungsanschlusses (GND).

STROMVERSORGUNG: ERDSCHLUSSTROM- UNTERBRECHER

Ist der Ofen an einen Erdschlussstrom-Unterbrecher angeschlossen, gestattet dieser einen Mindest-Erdungsstrom von 30 mA, ohne den Stromkreis zu unterbrechen.

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



ANLEITUNG ZUR ELEKTROINSTALLATION



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

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

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

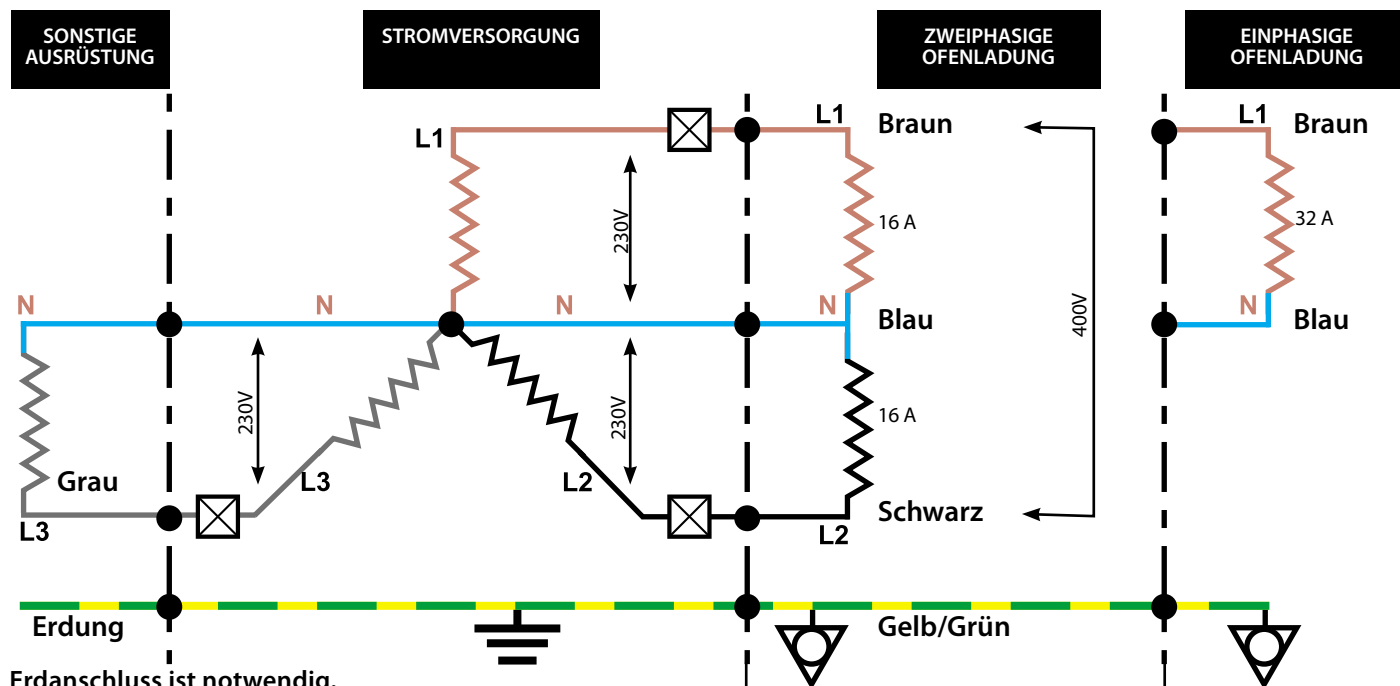


WARNUNG
HOHER FEHLERSTROM.



POTENZIALAUSGLEICH

Ein Erdungspunkt zum Potenzialausgleich befindet sich an der Rückseite des Ofens und gestattet die Herstellung eines unabhängigen Erdanschlusses (GND).



Erdanschluss ist notwendig.

Phasenladungs-Diagramm

Phasenladung

Die Ofenladung pro Phase ist nicht gleich, deshalb empfehlen wir, sonstige Elektrogeräte mit L3+ N zu verbinden.

☒ Stromkreisunterbrecher

ZWEIPHASIG

Die Stromkreisunterbrecher sollten pro Phase für 20A zugelassen sein und mit Zeitverzögerung und Motoranlasser vom Typ C (Europäischer Typ C) ausgestattet sein.

EINPHASIG

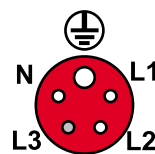
Die Stromkreisunterbrecher sollten pro Phase für 40A zugelassen sein und mit Zeitverzögerung und Motoranlasser vom Typ C (Europäischer Typ C).

Erdschluss-Stromunterbrecher:

Ist das Gerät mit einem Erdschluss-Stromunterbrecher verbunden, sollte dieser auf ein Minimum von 30 mA Erdstrom ausgerichtet sein, ohne den Schaltkreis zu unterbrechen.

Wenn Sie über Ihre Stromversorgung im Zweifel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

RED



Rückansicht des Steckers

Steckertyp:
Dreiphasig

32A

IEC 60309

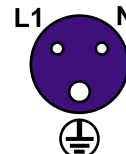
[EN60309]

L1+ L2+ N+ E

[L3 wird nicht benutzt]

20 A

BLAU



Rückansicht des Steckers

Steckertyp:
Einphasig

32A

IEC 60309

[EN60309]

L1+N+E

40 A

SCHNELLSTARTANLEITUNG: SCHNELLSERVICE OFEN

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

IN BETRIEB NEHMEN

1. Schalten Sie den Ofen an;

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

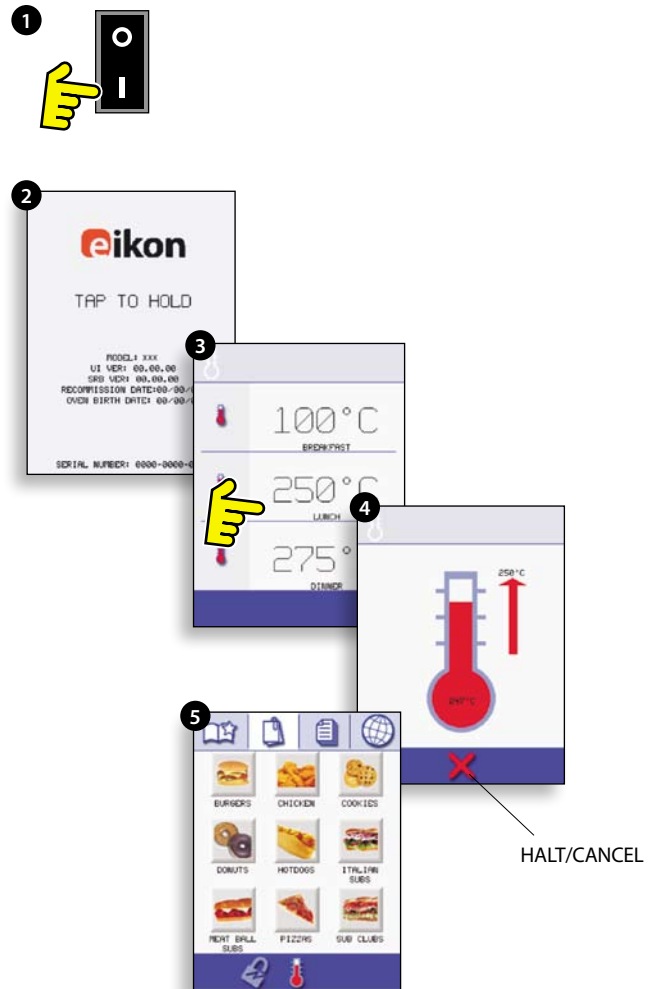
2. Der easyToUCH-Bildschirm leuchtet auf und zeigt kurz die Seriennummer und die Ofenkenndaten an. Berühren Sie den Bildschirm einmal leicht, um die Anzeige zu halten, berühren Sie ihn nochmals, um fortzufahren.

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

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

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

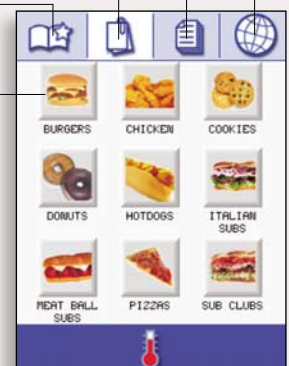
5. Der Ofen ist bereits einsatzbereit, wenn das 'KOCHEBUCH' angezeigt wird.



KOCHEBUCH ANZEIGE

MEHRERE SPRACHEN INSTALLIERT
 ANZEIGEN ALLER GARPROGRAMME (Optional)
 ZEIGT PROGRAMMGRUPPEN AN
 FAVORITEN (Optional)

PROGRAMMGRUPPE
 Jede Gruppe enthält eine Reihe von Garprogrammen.



OFENTEMPERATUR ÄNDERN (Optional)

EIN GARPROGRAMM VERWENDEN



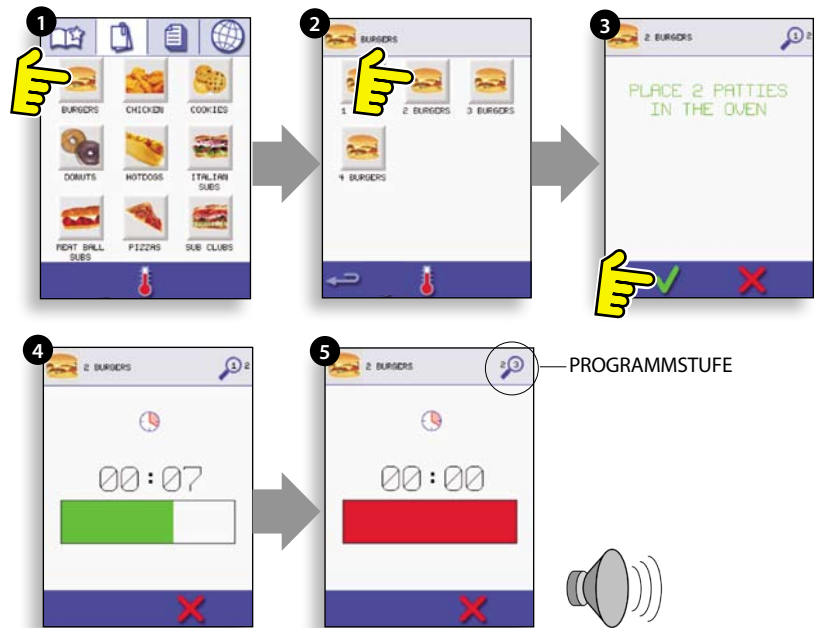
Wenden Sie alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen an, um sich nicht zu verbrennen und öffnen Sie die Ofentür, um die Speise in den heißen Ofen zu stellen und schließen Sie die Tür.

1. Wählen Sie eine Programmgruppe aus, z. B. 'BURGERS', um die einzelnen Garprogramme anzuzeigen zu lassen.
2. Wählen Sie ein Garprogramm, um den Vorgang zu beginnen, z. B. 2 BURGERS.
3. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.
4. Berühren Sie das grüne Häkchen um den Garvorgang zu starten.

Die Garzeitschaltuhr zählt bei jeder Programmstufe runter.

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

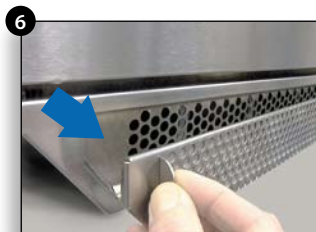
Hinweis; durch das Öffnen der Ofentür während des Garprogramms wird der Vorgang gestoppt und eine Warnung angezeigt. Durch Schließen der Ofentür kann der Benutzer das Garprogramm fortsetzen oder abbrechen.



LUFTFILTER

WICHTIG:

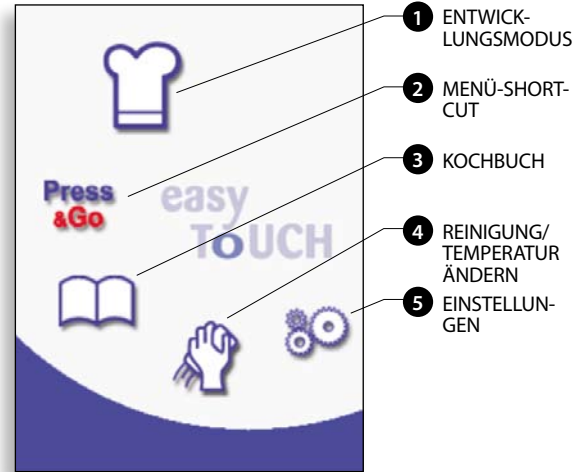
Reinigen Sie den LUFTFILTER (6) am Boden des Ofens jeden Tag und vergewissern Sie sich vor dem Garprozess, dass der Luftfilter richtig sitzt. Siehe auch 'REINIGUNG & WARTUNG'.



easyToUCH HAUPTMENÜ & TASTATURBILDSCHIRM

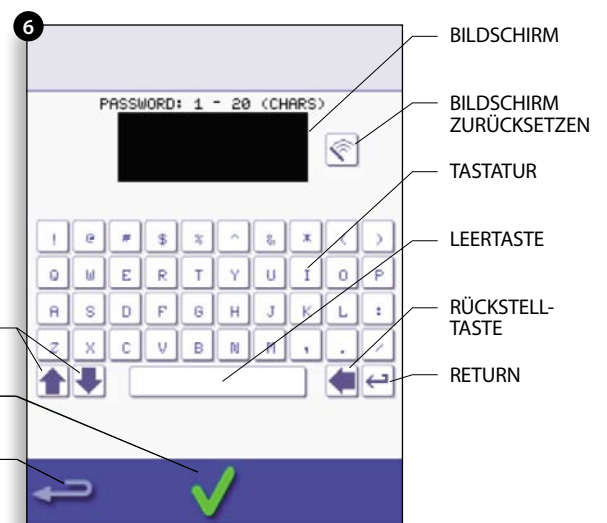
HAUPTMENÜBILDSCHIRM:

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



Verwenden Sie für Programmnamen, Programmgruppennamen und Passwörter 1-20 Zeichen in max. 2 Zeilen.

Verwenden Sie für Stufenanweisungen 1-54 Zeichen in max. 5 Zeilen.



EINGABEMODUS: EIN GARPROGRAMM ERSTELLEN

1. Drücken Sie auf das Symbol 'Kochhut' im Hauptmenü, um in den Eingabemodus zu gelangen.

Sie gelangen zu Stufe 1 des Programms

2. Die Temperatur zeigt die eingestellte Ofenvorheiztemperatur an.

Zur Erhöhung bzw. Senkung der erforderlichen Temperatur drücken Sie auf das Temperatursymbol (2), geben Sie die Temperatur über den Ziffernblock in den dargestellten Begrenzungen ein und drücken Sie OK.

3. Legen Sie die Garzeit auf bis zu maximal 10 Minuten fest.

Zum Beispiel : geben Sie 110 ein (1 Minute und 10 Sekunden).

4. Legen Sie die Mikrowellenleistung fest [0, 5-100%]

5. Legen Sie die Lüfterdrehzahl (wenn verfügbar) innerhalb der angezeigten Grenzen fest.

6. Drücken Sie auf das Informationssymbol, um eine Anweisung einzugeben (optional). Die Anweisung erscheint auf dem Bildschirm zu Beginn dieser Stufe.
Zum Beispiel : 'Stufe 1 Produkt in den Ofen stellen.'


Sie gelangen zu Stufe 2 des Programms (optional).

7. Programme können bis zu maximal 6 Stufen umfassen.

Wiederholen Sie die Schritte 2-6 wie bei Stufe 1 oben dargelegt.

Das Programm starten und abspeichern

1. Drücken Sie OK zur Bestätigung des Programms.
2. Starten Sie das Programm (optional).



WARNUNG: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS SICH DIE SPEISE IM OFEN BEFINDET UND VOR DEM EINSCHALTEN DES PROGRAMMS ALLE SICHERHEITSMASSNAHMEN BEFOLGT WURDEN.

Wenn Sie das Ergebnis nicht zufriedenstellt, drücken Sie die Rücksteltaste, ändern Sie die Gareinstellungen und wiederholen Sie den Vorgang.

3. Drücken Sie auf das Symbol für Speicherkochbuch, um das Programm im Kochbuch abzuspeichern.

4. Wählen Sie das Kamera-Symbol, um Bilder zu öffnen.

5. Wählen Sie ein Bild, um das Programm zu vertreten. (Verwenden Sie die Pfeile für mehr Bilder.)

6. Geben Sie den Namen für das Kochen Programm, mit maximal 20 Zeichen, zB '1 Burger', dann "OK", um das Programm zu dem Kochbuch zu speichern.

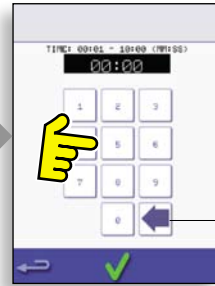
Ein grünes Häkchen zeigt an einem Buch das Programm auf das Kochbuch wurde gespeichert.



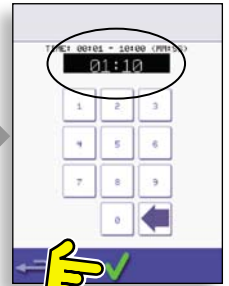
Untenstehendes Beispiel; die Garzeit festlegen (Schritt 3):
Um die Garzeit festzulegen, drücken Sie auf das Zeitsymbol.



Geben Sie die Garzeit über den Ziffernblock ein.



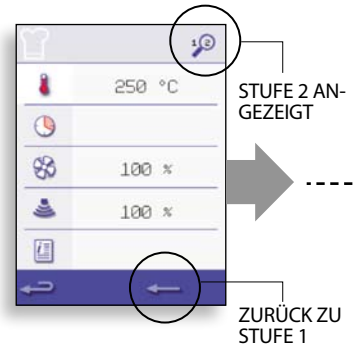
Drücken Sie OK, um die Zeit zu bestätigen.



ZURÜCK-SETZEN



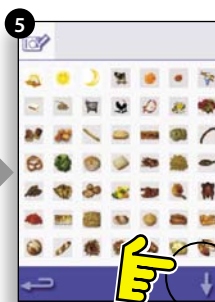
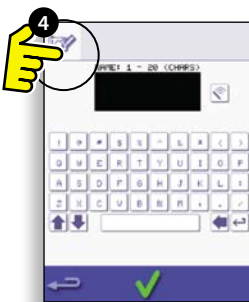
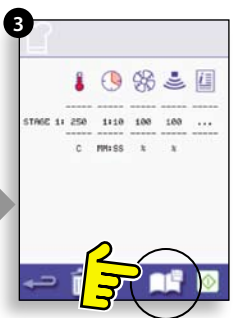
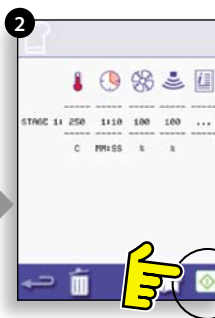
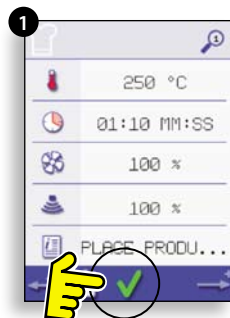
STUFE 1 ANGEZEIGT



STUFE 2 ANGEZEIGT

STUFE HINZUFÜGEN
STUFE LÖSCHEN

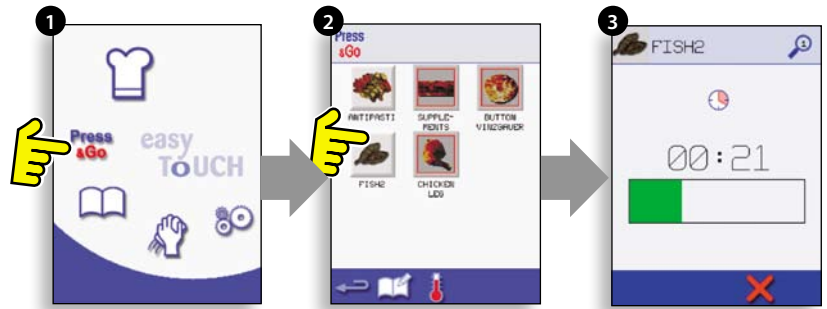
ZURÜCK ZU STUFE 1



DRÜCKEN & LOS

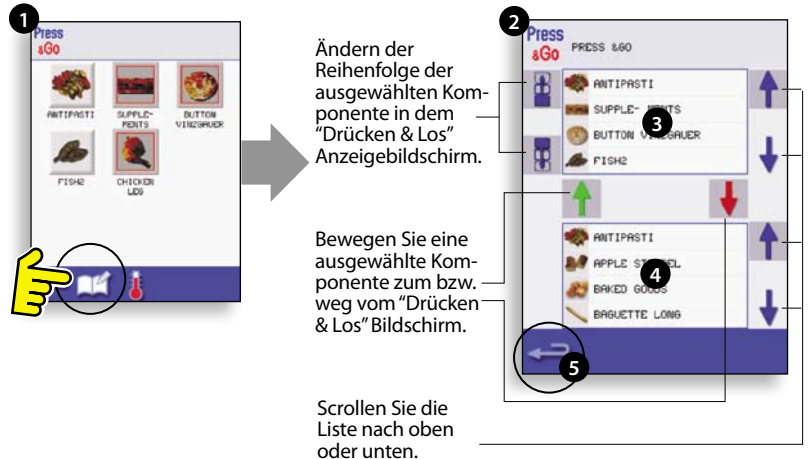
Starten eines Kochprogramms im "Drücken & Los" Menü.

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



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

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



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

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

Scrollen Sie die Liste nach oben oder unten.

VERWENDEN EINES KOCHBUCH-PROGRAMMS

Finden des gewünschten Programms im Kochbuch.



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

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

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

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



WARNUNG: GEFAHRENQUELLE DURCH HEISSE OBERFLÄCHE

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

Für das Beispiel '1 BURGER':

5. Entweder beginnt das Programm sofort und zeigt die Countdown-Zeitschaltuhr an, oder es wird erst eine Anweisung angezeigt; folgen Sie der Anweisung und drücken Sie dann auf OK, um den Garvorgang zu beginnen. Wenn die Ofentür nicht innerhalb von 30 Sekunden geöffnet wird, erscheint eine Warnmeldung.

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

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

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

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

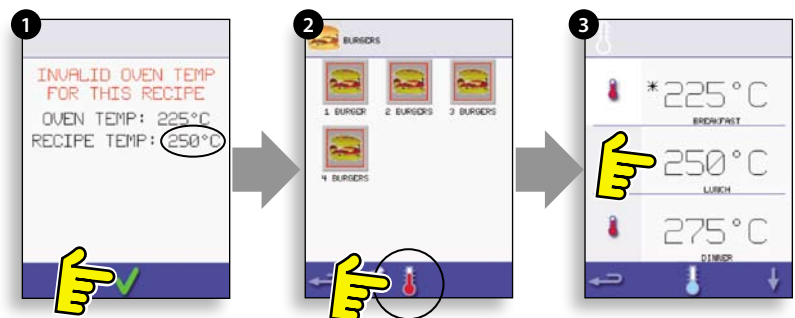


ÄNDERUNG DER OFENTEMPERATUR

1. Notieren Sie sich die erforderliche Temperatur für das Rezept und wählen Sie OK.

2. Wählen Sie das Temperatursymbol.

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



PROGRAMME ANSEHEN & BEARBEITEN

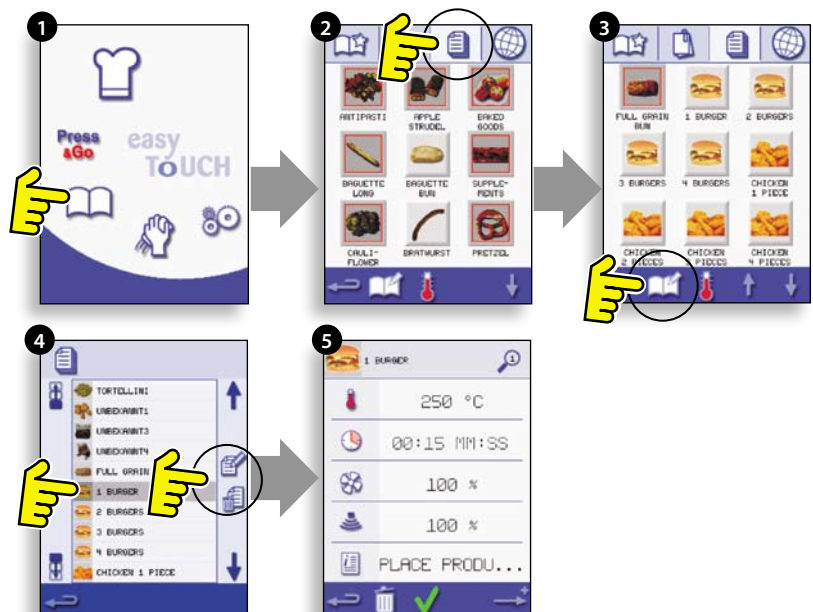
1. Wählen Sie 'KOCHBUCH' auf dem Hauptbildschirm.

2. Wählen Sie das Symbol 'ALLE MENÜS'.

3. Wählen Sie 'KOCHBUCH BEARBEITEN'.

4. Nutzen Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile auf der rechten Bildschirmseite, um das Garprogramm zu finden, z.B. 1 BURGER. Wählen Sie dann das Symbol zum Ansehen/Bearbeiten des Garprogramms.

5. Rufen Sie das Programm wie erforderlich auf oder passen Sie es an, siehe Entwicklungsmodus für eine genauere Beschreibung.

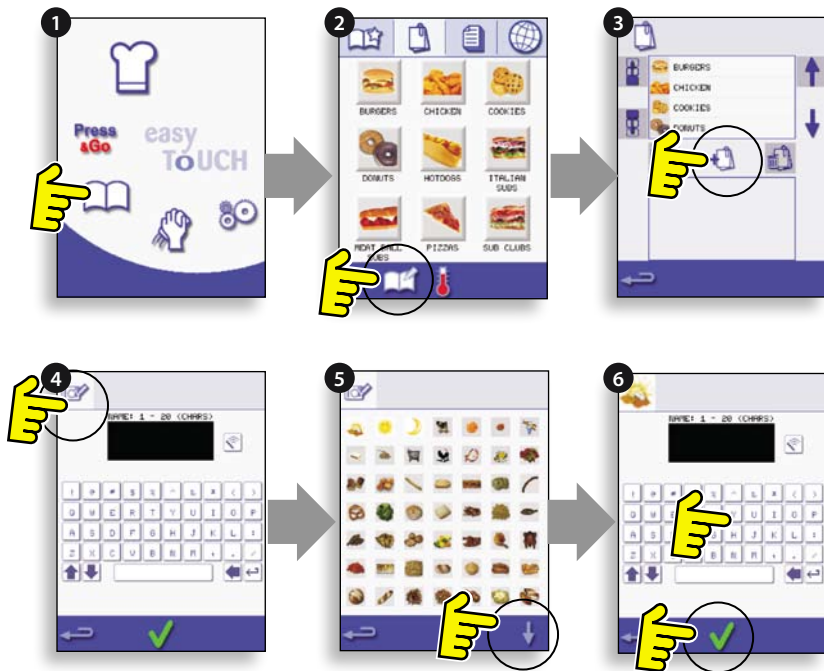


EINE NEUE PROGRAMMGRUPPE HINZUFÜGEN

Hinzufügen einer Programmgruppe.

1. Wählen Sie 'KOCHBUCH' im Hauptmenü.
2. Drücken Sie 'KOCHBUCH BEARBEITEN'.
3. Drücken Sie auf das Symbol 'EINE NEUE PROGRAMMGRUPPE HINZUFÜGEN'.
4. Wählen Sie das Kamera-Symbol, um Bilder zu öffnen.
5. Wählen Sie ein Bild für den Konzern darstellen. (Verwenden Sie die Pfeile für mehr Bilder.)
6. Geben Sie einen Namen für das neue Programm-Gruppe (max. 20 Zeichen) und wählen Sie OK, um die Programmgruppe im Kochbuch abzupeichern.

Drücken Sie die Rücksteltaste, um zum 'KOCHBUCH' zurückzukehren.



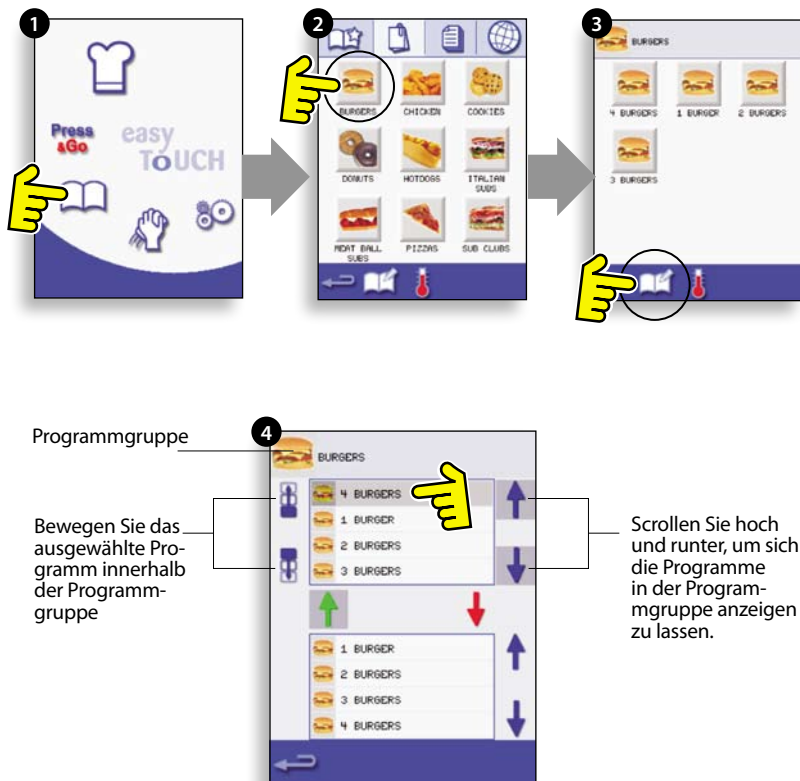
EIN PROGRAMM INNERHALB DER PROGRAMMGRUPPE BEWEGEN

Als Beispiel: bewegen des '4 BURGERS'-Kochprogramms innerhalb der Programmgruppe 'BURGERS'.

1. Wählen Sie 'KOCHBUCH' Hauptmenü.
2. Wählen Sie dann die Programmgruppe 'BURGERS'.
3. Drücken Sie 'KOCHBUCH BEARBEITEN'.
4. Verwenden Sie die Pfeile auf der oberen rechten Seite des Bearbeitungsbildschirms, um zwischen den Kochprogrammen der Programmgruppe hoch und runter zu scrollen.

Wählen Sie dann das zu bewegende Kochprogramm aus ('4 BURGERS') und verwenden Sie die Pfeile auf der oberen linken Seite, um das ausgewählte Programm innerhalb der Programmgruppe zu bewegen.

Drücken Sie die Rücksteltaste, um zum 'KOCHBUCH'-Bildschirm zurückzukehren.

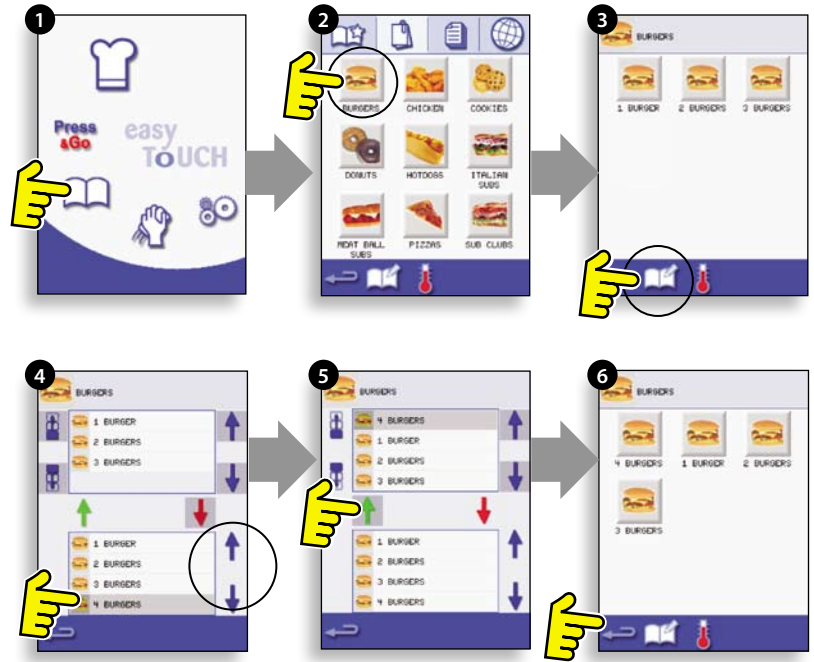


EIN PROGRAMM ZU EINER GRUPPE HINZUFÜGEN

Hinzufügen eines Kochprogramms zu einer bereits existierenden PROGRAMMGRUPPE.

Als Beispiel: Hinzufügen des Programms '4 BURGERS' zur Programmgruppe 'BURGERS'.

1. Wählen Sie 'KOCHBUCH' im Hauptmenü.
2. Wählen Sie dann die Programmgruppe 'BURGERS'.
3. Drücken Sie 'KOCHBUCH BEARBEITEN'.
4. Verwenden Sie die Scrollpfeile im unteren rechten Bildschirmbereich, um das Kochprogramm '4 BURGERS' zu finden und auszuwählen.
5. Wählen Sie den grünen NACH OBEN-Pfeil, um das Kochprogramm '4 BURGERS' zur Programmgruppe in den oberen Teil des Bildschirms hinzuzufügen, drücken Sie dann die Rücksteltaste, um zu den Kochprogrammen zurückzukehren.
6. Drücken Sie nochmals die Rücksteltaste, um zum 'KOCHBUCH' zurückzukehren.



VERWALTEN DER PROGRAMMGRUPPEN

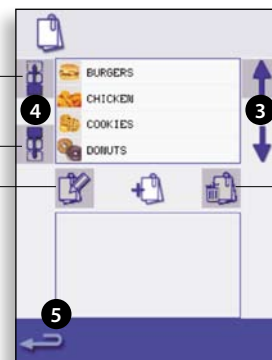
Bewegen eines Programms innerhalb einer Programmgruppe

1. Wählen Sie 'KOCHBUCH' im Hauptmenü aus.
2. Wählen Sie dann 'KOCHBUCH BEARBEITEN'.
3. Verwenden Sie die Pfeile auf der rechten Bildschirmseite, um zwischen allen Programmgruppen hoch und runter zu scrollen.
4. Wählen Sie eine zu bewegende Programmgruppe aus und verwenden sie die Pfeile auf der linken Seite, um das ausgewählte Programm zu bewegen.
5. Drücken Sie die Rücksteltaste, um zum 'KOCHBUCH' zurückzukehren.



Bewegen der ausgewählten Programmgruppe

Bearbeiten des ausgewählten Programmgruppennamens



Scrollen zum Anzeigen der Programmgruppen

Löschen der ausgewählten Programmgruppe

Programmgruppenname ändern.

Wählen Sie die Programmgruppe.
Drücken Sie auf PROGRAMMGRUPPE BEARBEITEN
Geben Sie den neuen Namen ein und drücken Sie OK.

Programmgruppe löschen.

Wählen Sie die Programmgruppe.
Drücken Sie auf LÖSCHEN der Programmgruppe.
Drücken Sie dann OK, um die Gruppe zu löschen.

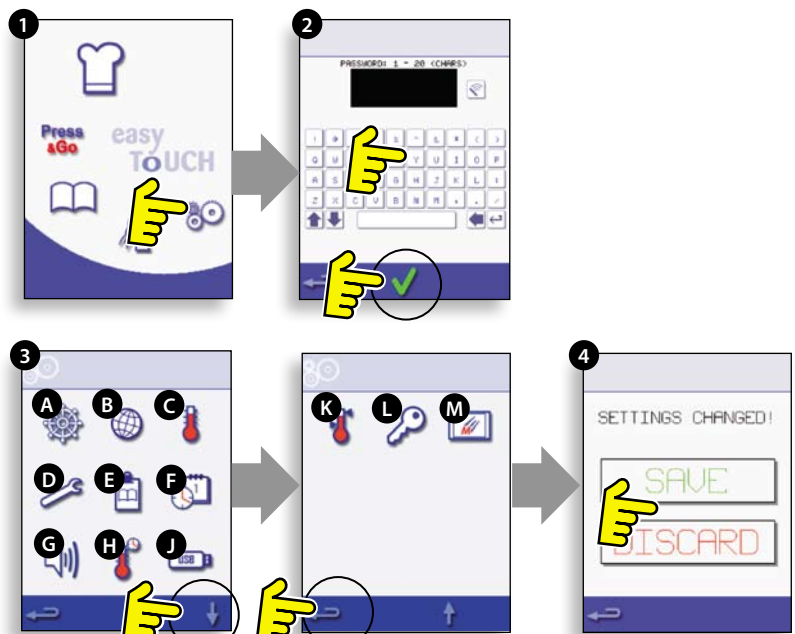
OFENSTEUEREINSTELLUNGEN

1. Wählen Sie das Symbol 'Einstellungen' im Hauptmenü aus.
 2. Geben Sie das Passwort ein und drücken Sie OK, um sich das Einstellungsmenü (3) mit folgenden Punkten anzeigen zu lassen:

- A. Ofenmodus/Navigationseinstellungen.
- B. Spracheinstellung.
- C. Ofentemperatureinstellungen und -kennzeichen.
- D. Serviceinformation und Fehlerprotokolle (Passwort erforderlich).
- E. Rezeptzähler.
- F. Datums- & Zeiteinstellungen.
- G. Lautstärkestufen.
- H. Ofenzeitschaltuhr (Temperatur/AN/AUS).
- J. USB-Programmverbindung.
- K. Temperaturbereich.
- L. Einstellungen/Servicezugriffspasswörter ändern.
- M. Bildschirmschoner.

Sobald Sie die Einstellungen vorgenommen haben, kehren Sie durch Klicken auf die Rücktaste zum Haupteinstellungsmenü zurück.

Um aus dem Einstellungsmenü herauszugehen, drücken Sie die Rücktaste und auf der Anzeige erscheint die Frage 'SPEICHERN' oder 'ABLEHNEN' der veränderten Einstellungen (4).

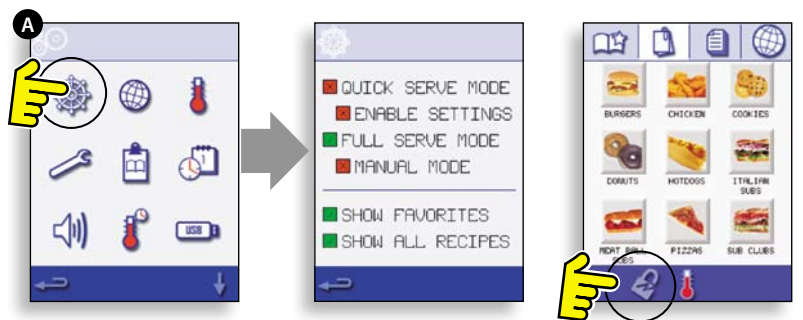


Ofenmodus/Navigationseinstellungen (A)

Wählen Sie den Ofenmodus/ das Navigationssymbol (A) aus dem Menü 'Einstellungen'.

Wählen Sie 'Schnellgar-Modus' für reines Garen oder den 'Vollgar-Modus' für die Gar- und Entwicklungsprogramme. "Handbetrieb" manuell kochen nur über den "Chef Hut"-Symbol.

Wählen Sie 'Einstellungen aktivieren', um ein 'Entrigelungs'-Symbol auf dem Bildschirm des Schnellgar-Kochbuchs anzuzeigen, um Zugang zum Menü 'Einstellungen' zu erhalten.



Sprachoptionen (B)

Wählen Sie das Globussymbol (B).

Wählen Sie das Feld der erforderlichen Sprache aus der gezeigten Liste.

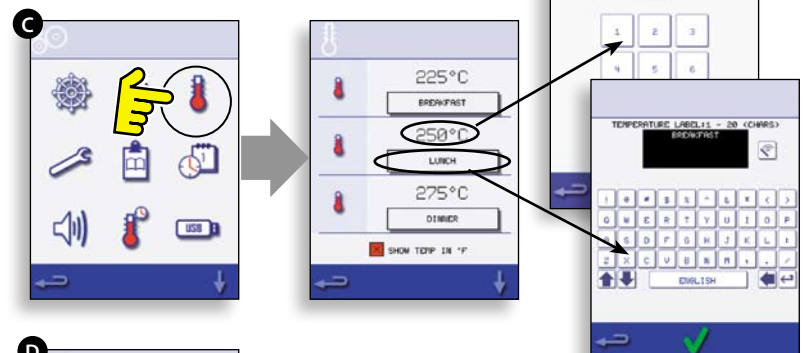


Ofentemperatur-Einstellungen und Kennzeichnungen (C)

Um die Vorheiztemperatur des Ofens zu ändern, wählen Sie das Temperatursymbol (C), um die Tastatur anzuzeigen, geben Sie die gewünschte Temperatur ein und wählen Sie OK.

Beachten Sie, dass der Bildschirm der Temperatureinstellungen nur beim Start angezeigt wird, wenn zwei oder mehr Temperaturen über dem Minimum eingestellt sind.

Um eine Temperaturkennzeichnung zu ändern, wählen Sie die Kennzeichnung, um die Tastatur anzuzeigen, geben Sie die gewünschte Kennzeichnung ein und wählen sie OK.



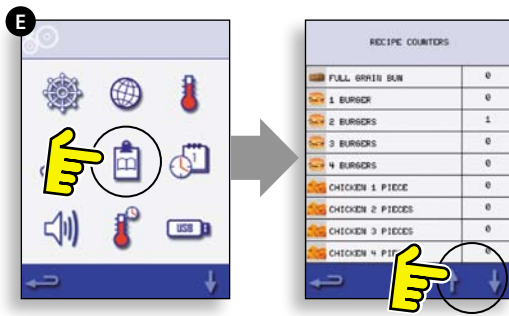
Für Wartungsinformationen & Fehlerprotokolle (D) lesen Sie den Abschnitt Wartung.



Rezeptzähler (E)

Wählen Sie das Clipboard-Symbol, um eine Liste von Rezeptzählern anzuzeigen.

Wenn die Pfeile gezeigt werden, benutzen Sie diese (unten rechts), um die Liste hoch und runter zu scrollen.



Datums- und Zeiteinstellungen (F)

Wählen Sie das Uhrzeit-/Datumssymbol, um die Einstellungsoptionen anzuzeigen.

DATUM ÄNDERN: Wählen Sie 'MONAT', geben Sie den korrekten Monat auf der Tastatur ein und wählen Sie OK.

Wählen Sie 'TAG', geben Sie den richtigen Tag auf der Tastatur ein und wählen Sie OK.

Wählen Sie 'JAHR', geben Sie die korrekten zwei Ziffern des Jahres auf der Tastatur ein und wählen Sie OK.

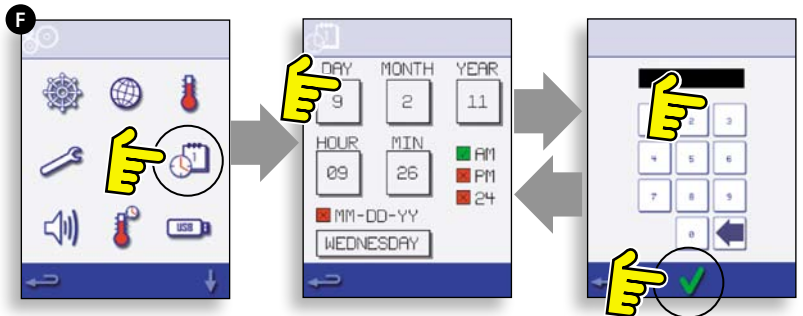
Um den Monat zuerst anzuzeigen, gefolgt von Tag und Jahr, wählen Sie die Option 'MM-DD-YY'. Hinweis: die Fehlerprotokolle werden mit diesen Einstellungen aufgezeichnet.

UHRZEIT ÄNDERN: Wählen Sie 'STUNDE', geben Sie die korrekte Stunde auf der Tastatur ein und wählen Sie OK.

Wählen Sie 'MIN', geben Sie die korrekten Minuten auf der Tastatur ein und wählen Sie OK.

Wählen Sie das Feld 'AM' oder 'PM' für eine 12-Stunden-Uhr oder wählen Sie '24' für eine 24-Stunden-Uhr.

Wählen Sie den gezeigten Tagesnamen, um den korrekten Wochentag einzustellen.

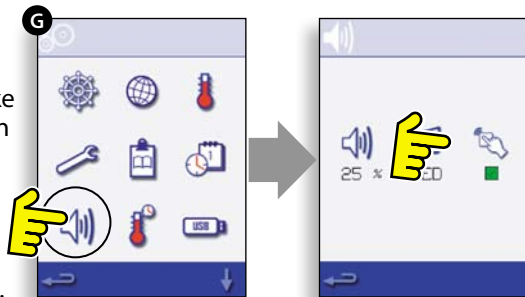


Tonpegel (G)

Wählen Sie das Lautsprecher-Symbol, um die Lautstärke für die Umwelt keine (OFF) einstellen, um den lautesten (100%).

Wählen Sie Musik Notensymbol auf LOW, MED oder HIGH Ton an.

Wählen Sie die Tastatur Symbol, um den Ton-Schalter auf ON oder OFF, wenn der Touchscreen gedrückt wird.



Ofen-Zeitschaltuhr (H)

Wählen Sie das Thermometer-/Zeitschaltuhr-Symbol.

Wählen Sie das Feld 'Zeitschaltuhr aktiviert' (grüner Haken).

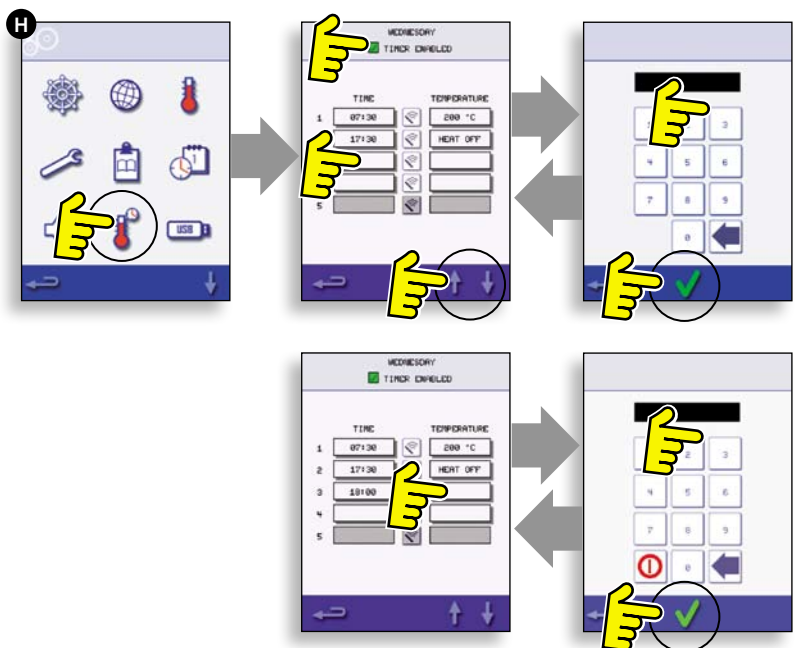
Wählen Sie einen Wochentag mit den Auf- und Abwärtspfeilen.

Wählen Sie ein leeres 'Zeit'-Feld (maximal 5 pro Tag) oder leeren Sie das Feld mit dem Löschsymb.

Geben Sie die Startzeit auf der Tastatur ein und wählen Sie OK.

Wählen Sie ein leeres 'Temperatur'-Feld gegenüber des Zeitfeldes, das die gerade eingegebene Zeit anzeigt oder löschen Sie das Feld mit dem Löschsymb daneben.

Geben Sie die gewünschte Garraum-Temperatur auf der Tastatur ein und wählen Sie OK. Hinweis; Sie könne auch Null wählen, um die Hitze abzuschalten. Durch die Auswahl des roten Kreises wird der Ofen AUSgeschaltet.



USB-Ofenprogramme (J)

WICHTIG: Durch einen USB-Download werden alle vorhandenen Programme gelöscht. Überprüfen Sie, dass der Schlüssel die korrekte Nummer/Code für die Programme hat, die Sie in den Ofenspeicher laden möchten.

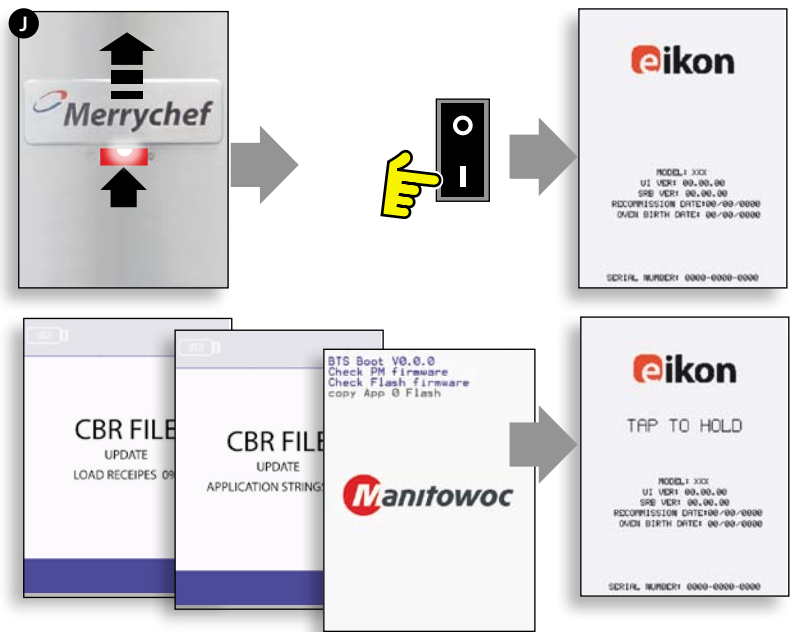
Mit dem Ofen ausgeschaltet ist, schieben Sie die Merrychef Abzeichen (Backofen vorne oben rechts) nach oben und stecken Sie den USB Memory Stick in den Steckplatz.

Schalten Sie den Ofen auf.

Die Dateien automatisch heruntergeladen vom USB zeigt den Fortschritt und die Bestätigung Bildschirme für das Update.

Nach Abschluss des Backofens zeigt der Startbildschirm.

Entfernen Sie den USB-Stick und bewahren Sie ihn sicher auf. Setzen Sie die USB-Abdeckung wieder auf.



Temperaturbereich (K)

Wählen Sie das 'Temp Band'-Symbol, innerhalb dessen der Ofen funktioniert, d.h. $\pm 10^\circ\text{C}$.

Wählen Sie das Feld des gewünschten Temperaturbereichs, dargestellt durch einen grünen Haken.

Hinweis: obwohl der niedrigste praktische Temperaturbereich verwendet werden sollte, wenn die eingestellte Ofentemperatur um mehr als den gewählten Temperaturbereich fällt, werden der Kochbereitschafts-Modus und der Temperaturbereich

deaktiviert, bis der Ofen die Vorheiztemperatur erreicht.

Style:h2>Change Password (L)

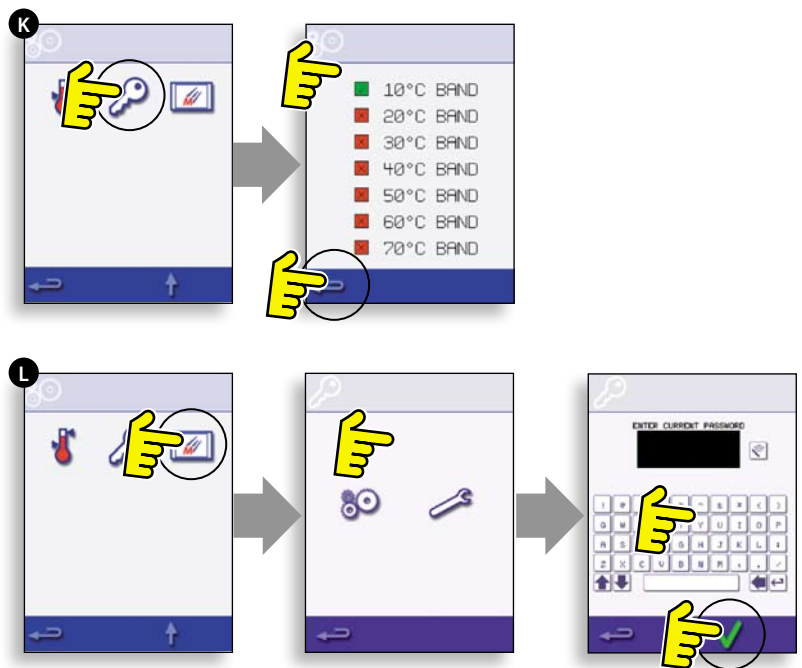
Wählen Sie das Schlüsselsymbol, um die Ofenpasswörter zu ändern.

Wählen Sie das Symbol der Ofeneinstellungen oder der Wartung.

Geben Sie das vorhandene Passwort ein und wählen Sie OK zur Bestätigung.

Geben Sie das neue Passwort ein, wählen Sie OK.

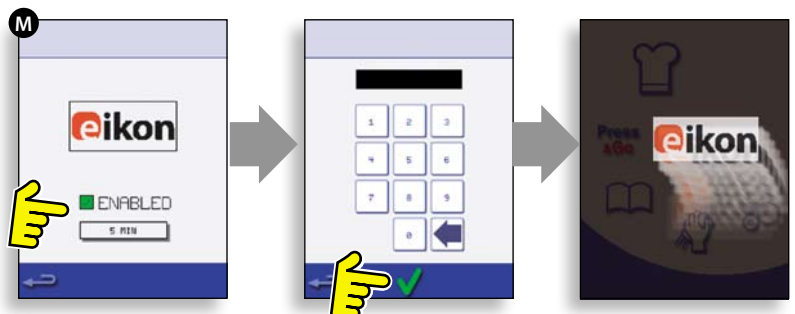
Bestätigen Sie das neue Passwort und wählen Sie OK.



Bildschirmschoner (M)

Aktivieren Sie das Kontrollkästchen, um den Bildschirmschoner ein-oder auszuschalten.

Wählen Sie die Zeit unten stehende Box und einer zeitlichen Verzögerung auf die Tastatur von 1 bis 30 Minuten vor der Bildschirmschoner startet ein und wählen Sie OK bestätigen.



KÜHLEN SIE DEN OFEN AB, BEVOR SIE IHN REINIGEN

Ofen abkühlen

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

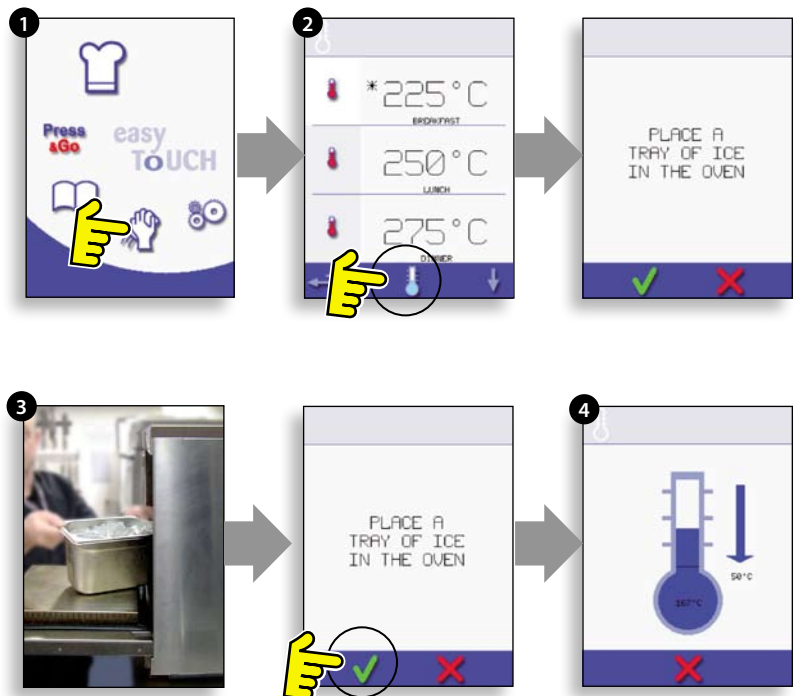
1. Wählen Sie im Vollständigen Servicemodus das Symbol REINIGUNG aus dem Hauptmenü.

2. Wählen Sie im Vollständigen Servicemodus oder im Schnellen Servicemodus das blaue Thermometersymbol aus, um die Heizung abzuschalten und die Kühlung zu starten.

3. Nachdem alle nötigen Vorkehrungen durchgeführt sind, stellen Sie einen passenden vollen Behälter mit Eis in den Ofengarraum. Wählen Sie das Symbol OK, um fortzufahren.

4. Der Kühlprozess wird angezeigt und dauert etwa 30 Minuten.

5. Nun ist der Ofen bereit zur Reinigung. Drücken Sie OK auf dem Bildschirm nach Beendigung jedes Schrittes.



Vor der Ofenreinigung

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

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


Erforderliche Ausrüstung (nicht im Lieferumfang enthalten):

nicht-ätzender, markengeschützter Ofenreiniger, hitzebeständige Handschuhe, Gummischutzhandschuhe, nichtscheuernder Scheuerlappen aus Nylon, Reinigungstücher, Augenschutz und Staubmaske (optional).



ACHTUNG: TRAGEN SIE BEI DER REINIGUNG DES OFENS SCHUTZHANDSCHUHE.

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



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



e3 REINIGUNGSANWEISUNGEN bei kaltem Ofen, Modell e3

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



BENUTZEN SIE KEINE WERKZEUGE

ENTFERNEN & REINIGEN der Ofenteile:

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

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

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

REINIGUNG DES OFENS:

1. Entfernen Sie Garrückstände mit wegwerfbaren Papierwischtüchern.

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

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

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

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

Benutzen Sie einen nicht-scheuernden Schwamm, um den Hohlraum, Dach und das Innere der Tür zu säubern. Scheuern Sie nicht die Profildichtung und verwenden Sie keine metallischen Reinigungshilfsmittel / Stahlwolle.

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

Setzen Sie alle gesäuberten Ofenteile wieder ein.

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



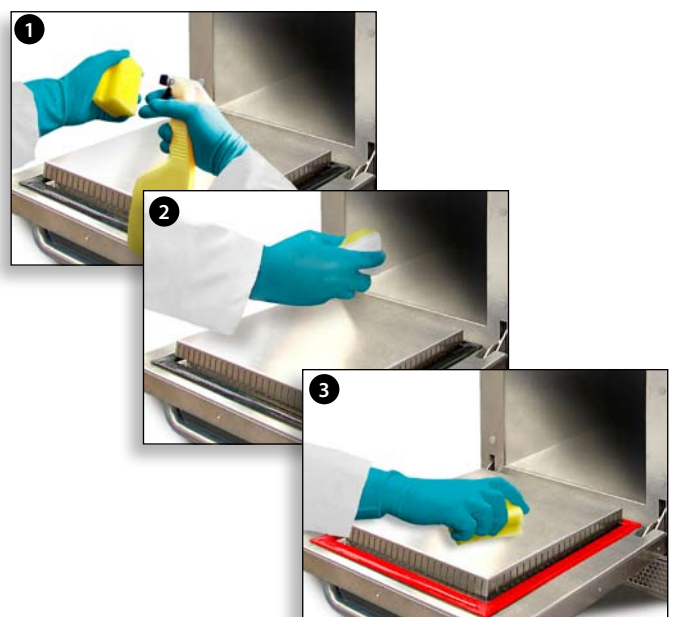
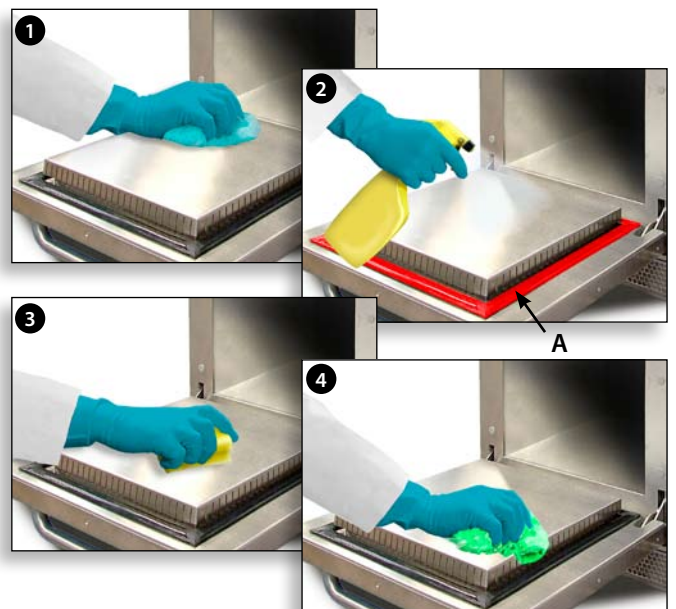
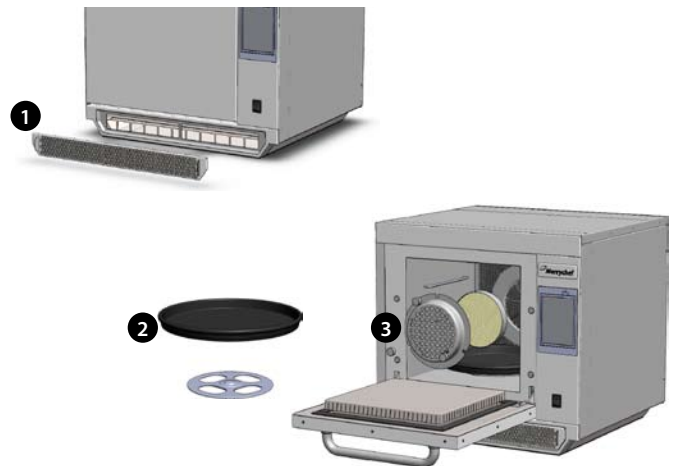
BENUTZEN SIE DEN OFEN NICHT OHNE EINGEBAUTEN SAUBEREN LUFTFILTER.

ANWENDEN DES OFENSCHUTZMITTELS:

1. Nur bei sauberen Öfen anwenden. Den markengeschützten Ofenschutz auf einen Schwamm aufsprühen.
2. Tragen Sie den Ofenschutz dünn auf alle Innenoberflächen des Ofens auf.
3. Tragen Sie den Ofenschutz dünn auf die Innenoberfläche der Ofentür, aber nicht auf die Türdichtung auf.

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

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



e4 REINIGUNGSANWEISUNGEN bei kaltem Ofen, Modell e4

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



BENUTZEN SIE KEINE WERKZEUGE

ENTFERNEN & REINIGEN der Ofenteile:

1. Entfernen Sie den Luftfilter im unteren Teil des Ofens.
2. Öffnen Sie die Ofentür, entnehmen Sie das Garraumgestell, ziehen Sie den Fettfilter an dem Griff nach unten und nehmen Sie ihn heraus.
3. Lösen Sie die Spannschrauben und halten Sie dabei die obere Impinger-Platte fest.
4. Entfernen Sie die obere Impinger-Platte und heben Sie die untere Impinger-Platte heraus.

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

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

REINIGUNG DES OFENS:

1. Entfernen Sie Garrückstände mit wegwerfbaren Papierwischtüchern.

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

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

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

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

Benutzen Sie einen nicht-scheuernden Schwamm, um den Hohlraum, Dach und das Innere der Tür zu säubern. Scheuern Sie nicht die Profildichtung und verwenden Sie keine metallischen Reinigungsmittel / Stahlwolle.

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

Setzen Sie alle gesäuberten Ofenteile wieder ein.

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



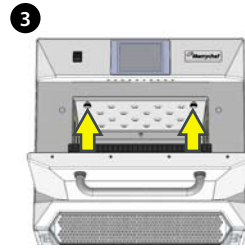
BENUTZEN SIE DEN OFEN NICHT OHNE EINGEBAUTEN SAUBEREN LUFTFILTER.

ANWENDEN DES OFENSCHUTZMITTELS:

1. Nur bei sauberen Ofen anwenden. Den markengeschützten Ofenschutz auf einen Schwamm aufsprühen.
2. Tragen Sie den Ofenschutz dünn auf alle Innenoberflächen des Ofens auf.
3. Tragen Sie den Ofenschutz dünn auf die Innenoberfläche der Ofentür, aber nicht auf die Türdichtung auf.

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

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



e5 REINIGUNGSANWEISUNGEN bei kaltem Ofen, Modell e5

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



BENUTZEN SIE KEINE WERKZEUGE

ENTFERNEN & REINIGEN der Ofenteile:

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

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

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

REINIGUNG DES OFENS:

1. Entfernen Sie Garrückstände mit wegwerfbaren Papierwischtüchern.

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

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

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

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

Benutzen Sie einen nicht-scheuernden Schwamm, um den Hohlraum, Dach und das Innere der Tür zu säubern. Scheuern Sie nicht die Profildichtung und verwenden sie keine metallischen Reinigungshilfsmittel / Stahlwolle.

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

Setzen Sie alle gesäuberten Ofenteile wieder ein.

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



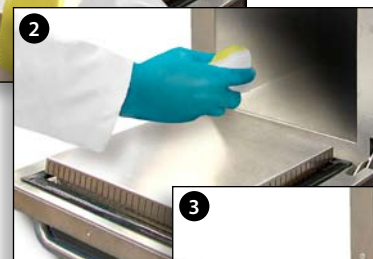
BENUTZEN SIE DEN OFEN NICHT OHNE EINGEBAUTEN SAUBEREN LUFTFILTER.

ANWENDEN DES OFENSCHUTZMITTELS:

1. Nur bei sauberen Ofen anwenden. Den markengeschützten Ofenschutz auf einen Schwamm aufsprühen.
2. Tragen Sie den Ofenschutz dünn auf alle Innenoberflächen des Ofens auf.
3. Tragen Sie den Ofenschutz dünn auf die Innenoberfläche der Ofentür, aber nicht auf die Türdichtung auf.

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

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



MÖGLICHE STÖRUNGEN

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

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

Befugter Kundendiensttechniker;

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts (Waste Electrical & Electronic Equipment)



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

Diese Kennzeichnung auf dem Produkt
oder der Produktbeschreibung zeigt, dass
es nicht am Ende seiner Lebensdauer nicht
mit dem Hausmüll entsorgt werden darf.

Um einer möglichen Schädigung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit aufgrund von unkontrollierter Müllentsorgung vorzubeugen, trennen Sie das Produkt bitte von anderen Müllarten. Handeln Sie verantwortlich und geben Sie das Produkt ins Recycling, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.

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

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



Merrychef Ashbourne House,

The Guildway, Old Portsmouth Road,

Guildford, GU3 1LR

Tel: +44(0)1483 464900

www.merrychef.marketing@welbilt.com