

eikon e3, e4 & e5

Installations- og driftsvejledninger



INTRODUKTION

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

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

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

Flertrins programmering

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

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



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



FORHOLDSREGLER TIL AT UNDGÅ MULIG EKSPONERING AF OVERDREVEN MIKROBØLGEENERGI

- Forsøg ikke at brude denne ovn med åben låge, da åben-låge drift kan resultere i skadelig eksponering af mikrobølgeenergi. Det er vigtigt ikke at overvinde eller pille ved sikkerhed isene.
- Placér ikke genstande mellem ovnforsiden og døren, eller lad smuds eller rengøringsrester samle sig på forseglingsoverflader.
- Arbejd ikke med ovnen, hvis den er beskadiget. Det er især vigtigt, at ovnlågen lukker ordentligt, og at der ikke er skader på (1) lågen (bøjlet) (2) hængsler og låse (itu eller løse) (3) lågeforseglinger og forseglingsoverflader.
- Ovnen bør ikke justeres eller repareres af andre end faglært servicepersonale.

VIGTIG INFORMATION-LÆS FØR ANVENDELSE

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

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

LÆS VENLIGST FØLGENDE SIKKERHEDSINSTRUKSER OMHYGGELIGT

INTRODUKTION	2
SIKKERHED & FORSKRIFTER	
VIGTIGE SIKKERHEDSVEJLEDNINGER	4
SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER, DER SKAL OVERHOLDES	5
EGNEDE MADLAVNINGSRÆDSKABER	5
PRODUKTDETALJER	
HOVEDTRÆK	6
TEKNISKE SPECIFIKATIONER	7
Specifikationer	7
Serienummer (Ydelsesskilt):	7
Lovkrar	7
INSTALLATION	9
PLACERING OG ANBRINGELSE AF OVNE	9
EL-INSTALLATION	10
EL-INSTALLATION GUIDE	11
Fasebelastning	11
DRIFT & STYRING	
KVIK-START GUIDE: KVIK-SERVICE OVN	12
OPSTART	12
ANVENDELSE AF MADLAVNINGSPROGRAM	13
DRIFTSGUIDE: FULD SERVICE OVN	14
easyToUCH HOVEDMENU & TASTATURSKÆRM	14
UDVIKLINGSMODE: OPRETTELSE AF MADLAVNINGSPROGRAM	15
TRYK & GO	16
BRUG AF KOGEBOGSPROGRAM	16
ÆNDRING AF OVNTEMPERATUR	17
SE & REDIGERE PROGRAMMER	17
TILFØJ EN NY PROGRAMGRUPPE	18
FLYT ET PROGRAM I EN PROGRAMGRUPPE	18
TILFØJELSE AF ET PROGRAM TIL EN GRUPPE	19
STYRING AF PROGRAMGRUPPER	19
OVNSTYRINGSINDSTILLINGER	20
Ovnmode/navigeringsindstillinger (A)	20
Sprog valgmuligheder (B)	20
Ovn-temperaturindstillinger og labels (C)	20
Opskriftstællere (E)	21
Dato og tidsindstillinger (F)	21
Lydniveauer (G)	21
Ovn Timer (H)	21
USB ovnprogrammer (J)	22
Temperaturbånd (K)	22
Skift Password (L)	22
Pauseskærm (M)	22
RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE	
NEDKØLING AF OVNE FØR RENGØRING	23
Ovnnedkøling	23
Klargøring til ovnrengøring	23
Kold ovn RENGØRINGSVEJLEDNING e3	24
Kold ovn RENGØRINGSVEJLEDNING e4	25
Kold ovn RENGØRINGSVEJLEDNING e5	26
FEJLFINDING	
FEJLFINDINGSSKEMA	27
SERVICE	28

VIGTIGE SIKKERHEDSVEJLEDNINGER

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

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

1. Læs alle vejledninger før apparatet tages i anvendelse.
2. Læs og følg de specifikke "FORHOLDSREGLER TIL AT UNDGÅ MULIG PÅVIRKNING AF FOR MEGEN MIKROBØLGEENERGI", som findes på Introduktions-siden.
3. Dette apparat skal forbindes til jord. Forbind kun til et korrekt jordet stik. Se "EL-INSTALLATION".
4. Installer eller placer kun dette apparat i overensstemmelse med de leverede installationsvejledninger.
5. Nogle produkter, såsom hele æg og forseglede beholdere - for eksempel lukkede krukker - kan eksplodere og bør ikke opvarmes i denne ovn.
6. Anvend kun dette apparat til dets anvendelsesformål som beskrevet i manualen. Anvend ikke korrosive kemikalier eller dampe i dette apparat. Denne type ovn er specielt designet til opvarmning, stegning eller tørring af mad. Den er ikke designet til industriel eller laboratorieanvendelse.
7. Dette apparat bør ikke anvendes af børn.
8. Arbejd ikke med dette apparat, hvis det har en beskadiget ledning eller stik, hvis det ikke arbejder korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget eller tabt.
9. Dette apparat bør kun serviceres af uddannet servicepersonale. Kontakt nærmeste autoriserede servicetjeneste for undersøgelse, reparation eller justering.
10. Dæk eller bloker ikke åbninger på apparatet, inklusive udluftningsrør/filtre og dampåbninger.
11. Opbevar ikke dette apparat udendørs. Anvend ikke dette produkt nær vand - for eksempel i nærheden af en køkkenvask, en våd kælder eller nær et svømmebassin, og lignende.
12. Neddyp ikke ledningen eller stikket i vand.
13. Hold ledningen borte fra opvarmede overflader.
14. Lad ikke ledningen hænge over kanten af et bord eller disk.
15. Enten:
 - i) Når låge- og ovnoverflader, der mødes når lågen lukkes, rengøres, må der kun anvendes milde ikke-slibende sæber eller rengøringsmidler, der applikeres med svamp eller en blød klud.
 - ii) Når der findes separate rengøringsvejledninger, se rengøringsvejledning for døreoverflade.
16. For at reducere risikoen for brand i ovnrummet:
 - i) Overkog ikke maden. Overvåg omhyggeligt apparatet, hvis der placeres papir, plastik eller andre brændbare materialer i ovnen for at lette madlavningen.
 - ii) Fjern ståltrådslukker fra papir- eller plastikposer, før de placeres i ovnen.
 - iii) Hvis materialer i ovnen antændes, hold ovnlågen

lukket, sluk for ovnen, og afbryd strømledningen, eller luk for strømmen ved sikringen eller strømafbryderpanelet.

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

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

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

19. Aftag ALDRIG ovnens ydre kasse.

20. Fjern ALDRIG faste indvendige dele af ovnen.

21. Pil ALDRIG ved kontrolpanel, låge, tætning eller andre ovnde.

22. Bloker IKKE udluftningen/filtrene eller dampafgangen.

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

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

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

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

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

28. Sutteflasker og babymadglas bør ikke opvarmes i apparatet.

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

30. Forsøg aldrig at friturestege i ovnen.

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

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

GEM DISSE VEJLEDNINGER

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER, DER SKAL OVERHOLDES

1. Læs denne manual før ovnen tages i brug.
2. Som med alle elektriske apparater, er det klogt at få de elektriske forbindelser inspiceret mindst en gang om året.
3. Ovnrummet og dørtætningerne bør rengøres jævnligt. Vejledningerne, der er beskrevet i rengøringsafsnittet, bør følges. Undladelse kan resultere i farlige situationer.
4. Sluk for ovnen ved afslutningen af dagens madlavning.
5. Ovnens bør ikke anvendes til at tørre tøj i.
6. Som det gælder for alle køkkenapparater, skal der udvises omhu, så der ikke sker antændelse af emner inde i ovnen.
7. Mad i brændbar plastik eller papirbeholdere bør overføres til mikrobølge/ovnsikre beholdere for at undgå mulig antændelse.

Hvis der kommer røg:

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

8. Emner bør pakkes ud, når konvektions- og kombinationsfunktionerne anvendes.
9. Æg i skal og hele hårdkogte æg bør ikke opvarmes i en mikroovn, da de kan eksplodere.
10. Fødevarer med skind, f.eks. kartofler, æbler, pølser osv., bør hules før opvarmning.
11. Fødevarer bør ikke opvarmes i en helt tæt lukket beholder, da opbygningen af damp kan forårsage eksplosion af denne.
12. Overskydende fedt bør fjernes under 'stegning' og før tunge beholdere løftes ud af ovnen.
13. I tilfælde af glas, der går itu eller knuses i ovnen, bør man sørge for, at fødevarerne er fuldstændig fri for glaspartikler. I tvivlstilfælde kasseres den mad, der var i ovnen på brudtidspunktet.
14. Forsøg IKKE at bruge ovnen, hvis: Der er noget i klemme i lågen, lågen ikke lukker helt eller hvis låge, hængsel, lås eller tætningsoverflade er beskadiget, eller hvis der ikke er mad i ovnen.

EGNEDE MADLAVNINGSPREDSKABER

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

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

HOVEDTRÆK

1 NETAFBRYDER

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

2 easyToUCH SCREEN KONTROLPANEL

Se 'DRIFT & STYRING' for detaljer.

3 YDELSESSKILT

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

4 MenuConnect™

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

5 LUFTUDTAG

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

6 LUFTINDTAGSFILTER

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

7 LÅGEHÅNDTAG

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

8 OVNLÅGE

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

9 LÅGEFORSEGLINGER

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

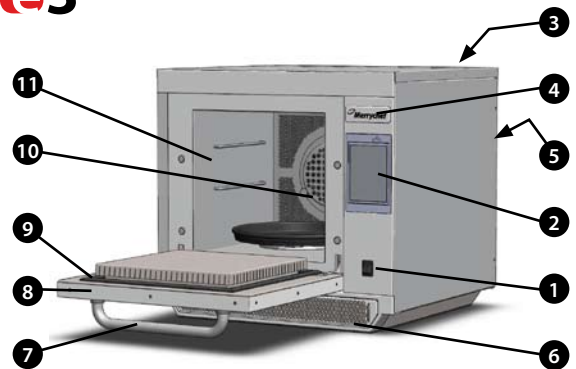
10 KONVEKTIONSVENTILATOR, FEDTFILTER & KATALYSATOR (afhængigt af model)

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

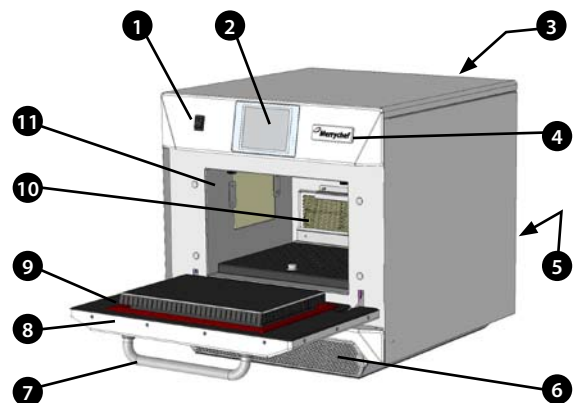
11 OVNRUM

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

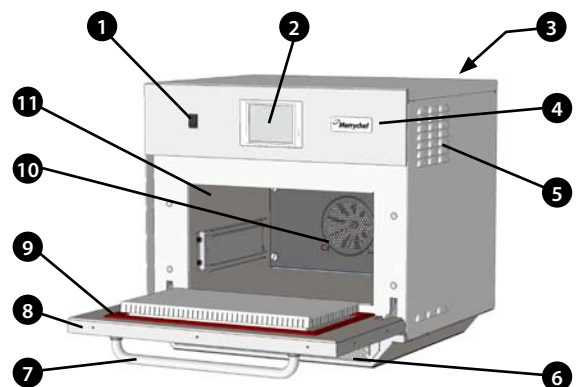
e3



e4



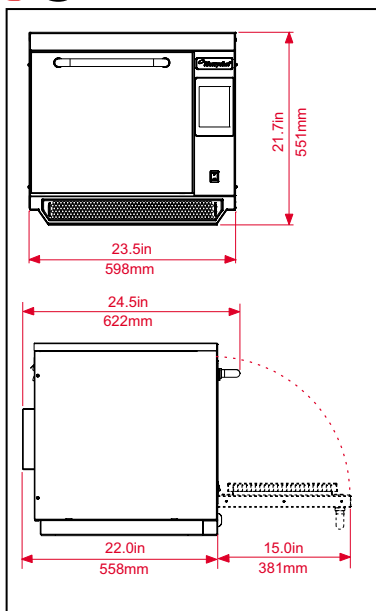
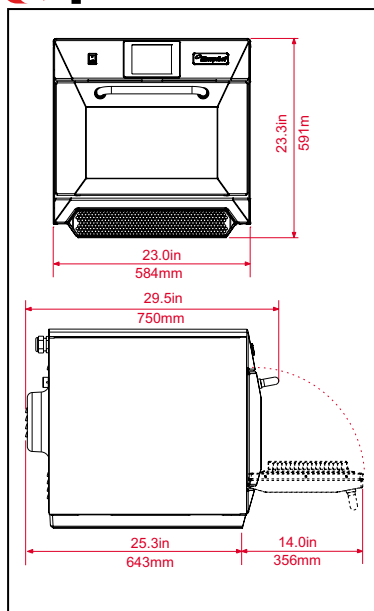
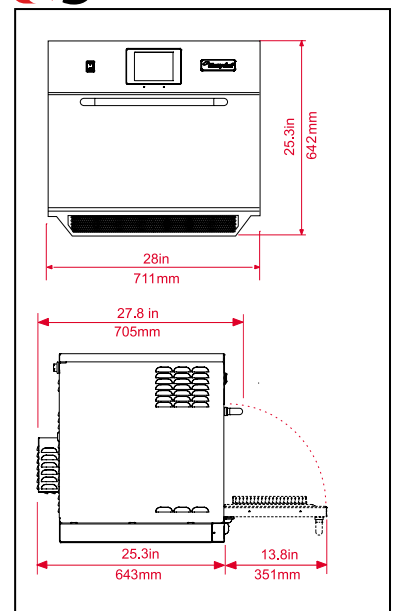
e5



TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Specifikationer

Beskrivelse	Enhed	e3	e4	e5
Sensorskærmsstyring	Programmer	1024	1024	1024
Omgivende driftstemperatur	°C/°F	<40/104	<40/104	<40/104
Udvendig HxBxD	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Udvendig HxBxD	tommer	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Indvendig HxBxD	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Indvendig HxBxD	tommer	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
ovnrum	L (cu.ins)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Mikrobølgeenergi ydelse	Watts	700/1000	1500	1400
Konvektionsenergi ydelse	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Strømforsyning	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Strømforsyning	V	208 & 240	208 & 240	208 & 240
Strømforsyning	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Udpakket ovnvægt netto	Kg (pund)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Lydtryksniveau	dB(A)	<70	<70	<70
Stabling (med udstyr)	ovn	0	1	0

e3**e4****e5**

Serienummer (Ydelsesskilt):

Serienummer: MM ÅÅ STED SERIE

dvs. 10 06 2130 12345 (1006213012345)

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

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

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

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

Lovkrar

EU Direktiver

EMC 2004/108/EC

LVD 2006/95/EC

RoHS 2002/95/EC

MD 2006/42/EC



EC Overensstemmelseserklæring

Fabrikant

1) Manitowoc Foodservice UK Limited

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

Udstyrsdetaljer

Generiske modelnumre eikon e3, eikon e4, eikon e5

Beskrivelse Erhvervsmæssig kombinations mikroovn

Erklæring om overensstemmelse med direktiver og standarder

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

Overensstemmelse med Direktiver

De erhvervsmæssige kombinations mikroovne er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i følgende

Europadirektiver

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

Anvendte harmoniserede standarder

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

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

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

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

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

Kvalitet og miljøstyring

Manitowoc Foodservice UK Limited (Sheffield) beskæftiger et kvalitetsstyringssystem i overensstemmelse med EN ISO 9001:2008 og et certificeret miljøledelsessystem i overensstemmelse med EN ISO 14001.

INSTALLATION

Undersøg, om der er synlige tegn på transportskader.

Om nødvendigt informeres fragtfirmaet STRAKS.

Fjern emballagemateriale og beskyttelsesfilm fra ovnen og bortskaf forsvarligt.

Med ovnen følger:

Model e3 Serien:

- Håndtag. Runde bakker (x 2) + firkantede bakker (x 2).
- Tilvalgsmulighed: Runde bakker (x 3) + Teflonmætter (x 3).

Model e4 Serien:

- Selvbærende stativ
- Emaljebakke
- Nedkølingsstativ

Model e5 Serien:

- Stativ. Emaljebakker (x 2).

PLACERING OG ANBRINGELSE AF OVNE

Vælg et sted i en god afstand fra større varmekilder.

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

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

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

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

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

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

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



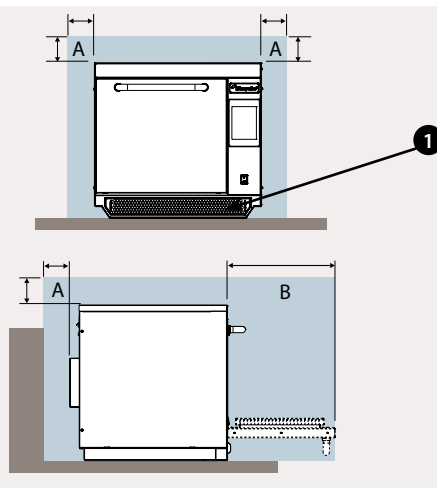
Ovnen kan ikke fungere uden det korrekt placeret LUFTFILTER.

HÅNDTERING & OPBEVARING:

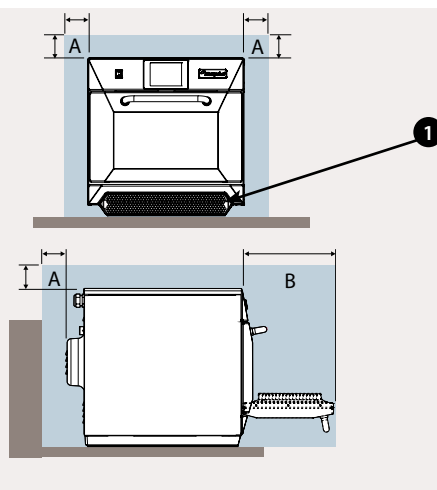
Når en ovn skal flyttes, skal nationale og lokale krav til løft og flytning af tunge genstande altid overholdes og følges. Løft aldrig ovnen i lågehåndtaget.

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

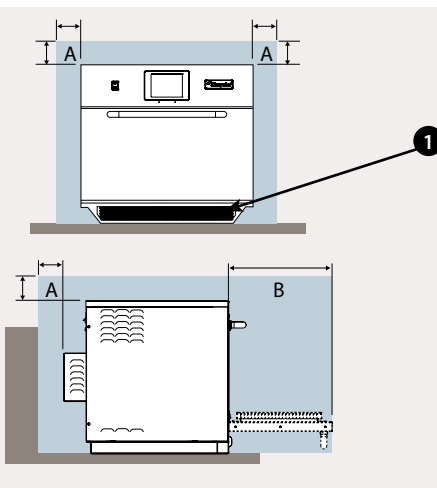
e3



e4



e5



EL-INSTALLATION



FARE!
DETTE APPARAT SKAL TILSLUTTES JORD.
MANGEL PÅ DETTE KAN RESULTERE I
ELEKTRISK STØD OG DØD TIL FØLGE.

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

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

Virksomheder med standard (type 'B') strømafbrydere er følsomme over for 'stød', der fremkommer, når der tændes for fryser, køleskabe og andet catering udstyr incl. mikrobølgeovne. Derfor anbefaler vi stærkt, at en separat type 'C' strømafbryder (der er designet specielt til denne type udstyr) monteres. En individuel, passende størrelse strømafbryder bør monteres for hver installeret ovn.

Dette udstyr er i overensstemmelse med EN61000-3-11, men når der forbindes følsomt udstyr til samme forsyningskilde som ovnen, bør brugeren, om nødvendigt i samråd med forsyningsmyndigheden, afgøre, at der anvendes lavimpedans forsyning.

ENKELT FASE (1)

UK modeller er monteret med et Blåt 32 Amp stik til IEC 60309 (EN 60309).

Strømafbryderen bør være godkendt til 40A (type C).

DOBBELTFASET (2)

Dobbeltfasede modeller bør tilsluttes som vist.

Strømafbryderen bør være godkendt til 20A/fase (type C).



ADVARSEL: STÆRK LÆKSTRØM
JORDFORBINDELSE ER VIGTIG



ÆKVIPOIENTIEL

En ækvipotentielt jordingspunkt er monteret på ovnens bagpanel for selvstændig jordforbindelse (GND)

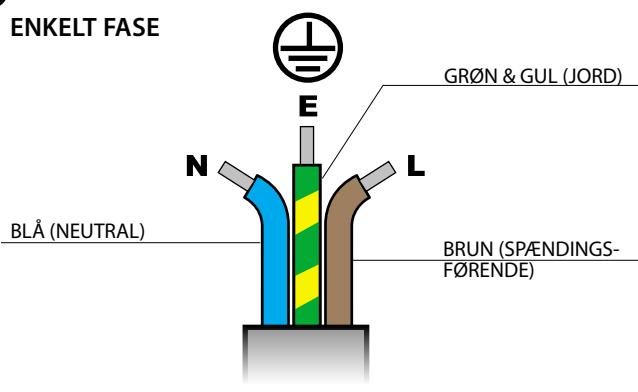
STRØMFORSYNING: FEJLSTRØMSAFBRYDERE

Hvis ovnen er tilsluttet en fejlstrømsafbryder, skal denne tillade minimum 30 milliampère jordstrøm uden at afbryde strømmen.

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

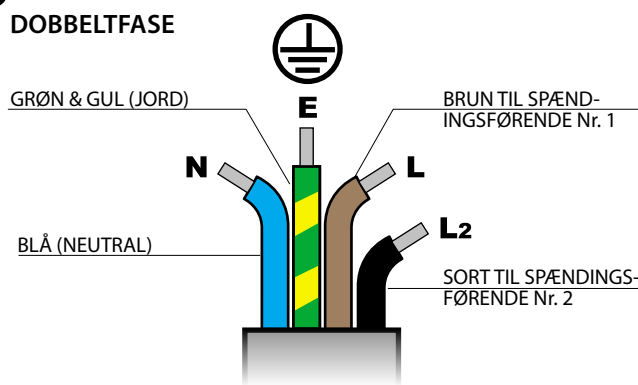
1

ENKELT FASE



2

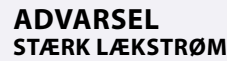
DOBBELTFASE



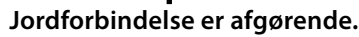
 FARE!
DETTE APPARAT SKAL TILSLUTTES JORD.
MANGEL PÅ DETTE KAN RESULTERE I
ELEKTRISK STØD OG DØD TIL FØLGE.

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

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



Bagpanelet på ovnen er forsynet med et ækvipotentiel jordpunkt for selvstændig jordforbindelse (GND).



Fasebelastningsdiagram

Ovnbelastning pr. fase er ikke den samme, derfor anbefaler vi, at andet udstyr tilsluttes L3+N.

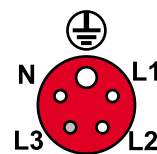


Strømafbrydere bør være godkendt til 20 Amp pr. fase og være Tidsforsinkede, Motorstart Type (Europæisk type C).

Strømafbrydere bør være godkendt til 40 Amp pr. fase og være Tidsforsinkede, Motorstart Type (Europæisk type C).

Hvis ovnen er tilsluttet en fejlstrømsafbryderanordning, skal denne tillade minimum 30 milliampère jordstrøm uden at afbryde kredsløbet.

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



Stikket set bagfra

Stiktype:

Trefaset

32 Amp

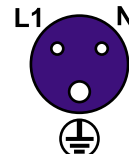
IFC 60309

[EN60309]

L1+ L2+ N+ E

[L3 anvendes ikke]

20 Amp



Stikket set bagfra

Stiktype:

Enkeltfaset

32 Amp

IFC 60309

[EN60309]

L1+N+E

40 Amp

KVIK-START GUIDE: KVIK-SERVICE OVN

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

OPSTART

1. Tænd for ovnen;

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

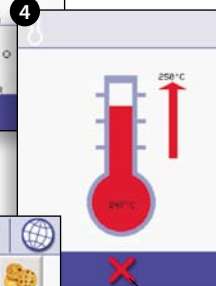
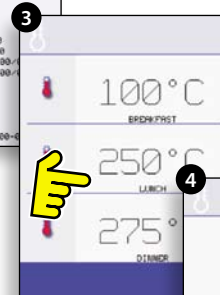
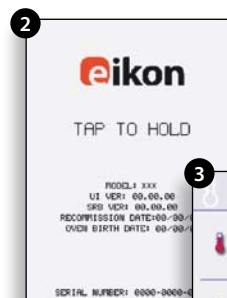
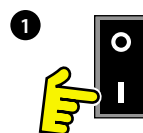
2. easyToUCH skærmen tændes, og displayet viser kort serienummer og ovndata. Prik let på skærmen en gang for at fryse displayet, prik igen for at fortsætte.

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

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

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

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



STOP/ANNULLER

KOGEBOG DISPLAY

FLERE SPROG INSTALLERET

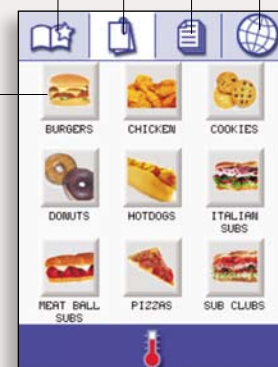
VISER ALLE MADLAVNINGSPROGRAMMER (Valgfri)

VISER PROGRAMGRUPPER

FAVORITTER (Valgfri)

PROGRAMGRUPPE

Hver gruppe indeholder en samling af madlavningsprogrammer.



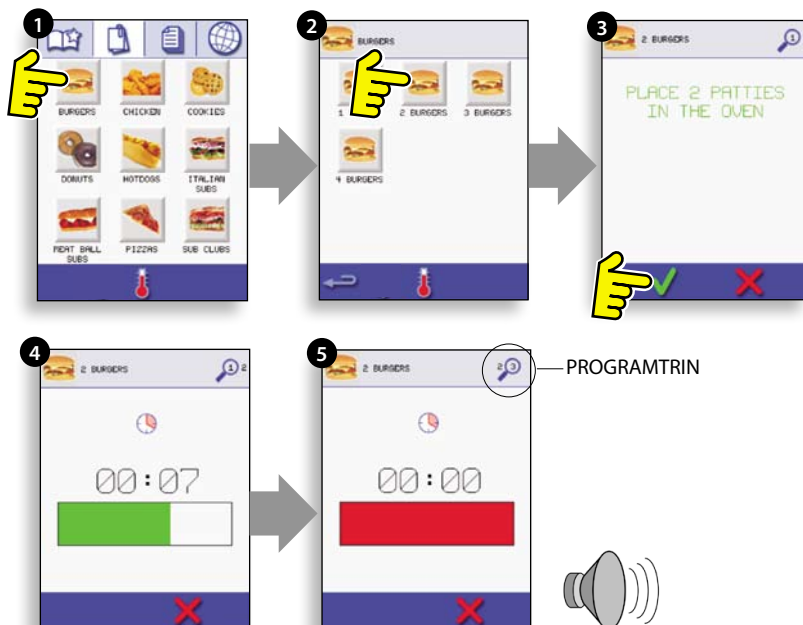
ÆNDRING AF OVNTemperatur (Valgfri)



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

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

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



LUFTFILTER

VIGTIGT:

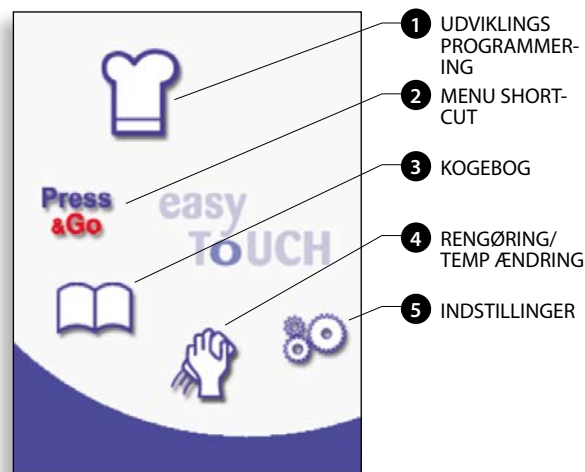
Rengør LUFTFILTERET (6) i bunden af ovnen hver dag, og sørg for, at luftfilteret sidder korrekt, før ovnen tages i brug. Se 'RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE'.



easyToUCH HOVEDMENU & TASTATURSKÆRM

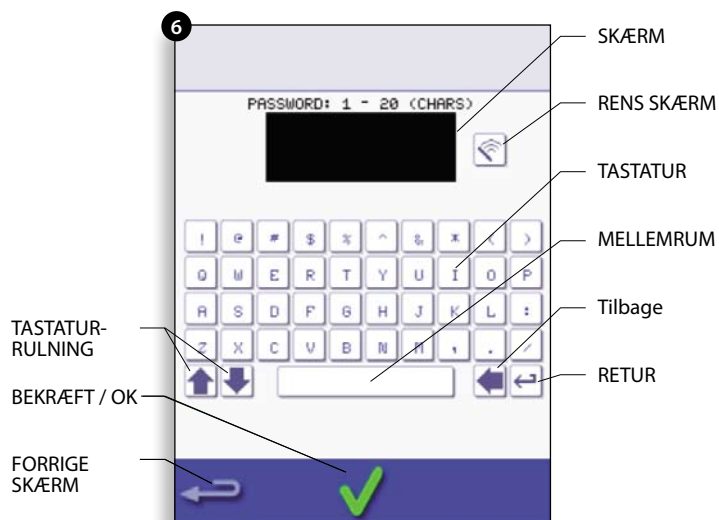
HOVEDMENUSKÆRM:

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



Til Programnavne, Programgruppenavne og Passwords anvendes 1-20 karakterer på max. 2 linier.

Til Trin-vejledninger anvendes 1-54 karakter på max. 5 linier.



UDVIKLINGSMODE: OPRETTELSE AF MADLAVNINGSPROGRAM

1. Vælg 'kokkehat' symbolet i hovedmenuen for at komme i udviklingsmode.

Gå ind i trin 1 i programmet

2. Temperaturen viser den indstillede forvarmede ovntemperatur.

For at øge eller mindske den ønskede temperatur vælges temperatursymbolet (2), indtast temperaturen på tastaturet inden for de grænser, der vises, og vælg OK.

3. Vælg og indstil madlavningstid op til et maksimum på 10 minutter.

For eksempel: Indtast 110 (1 minut og 10 sekunder).

4. Vælg og indstil Mikrobølgestrøm [0, 5-100%]

5. Vælg og indstil en ventilatorhastighed (hvis til rådighed) inden for de viste grænser.

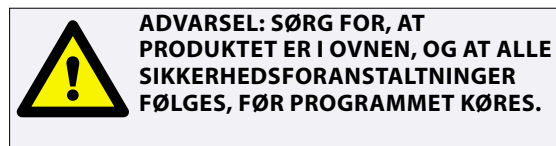
6. Vælg informationsikonet for at indtaste en vejledning (Valgfri). Vejledningerne kommer til syne på displayet ved begyndelsen af dette trin. For eksempel: 'Trin 1 placer produkt i ovn'.

Gå til trin 2 i programmet (Valgfri).

7. Programmer kan have op til maksimalt 6 trin. Gentag trin 2-6 fra trin 1 herover.

Kør og gem programmet

1. Vælg OK for at bekræfte Programmet.
2. Kør programmet (valgfrit).



Hvis resultaterne ikke er tilfredsstillende, vælges tilbage-tast, ændre madlavningsindstillingerne og prøv igen.

3. Vælg gem Kogebog symbolet for at gemme programmet i kogebogen.

4. Vælg det kamera-ikonet for at åbne billeder.

5. Vælg et billede til at repræsentere programmet. (Brug rullepilene for flere billeder.)

6. Indtast navnet på madlavning programmet, ved hjælp af højst 20 karakterer, for eksempel, '1 BURGER', vælg derefter OK for at gemme programmet til Kogebogen.

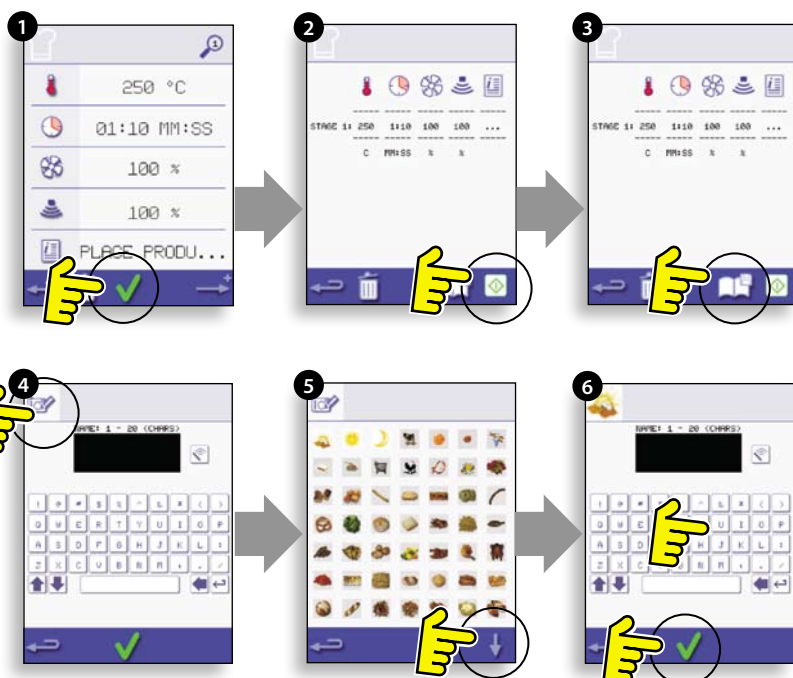
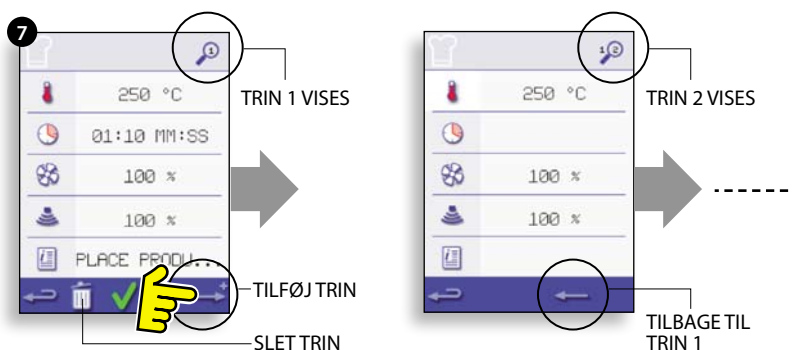
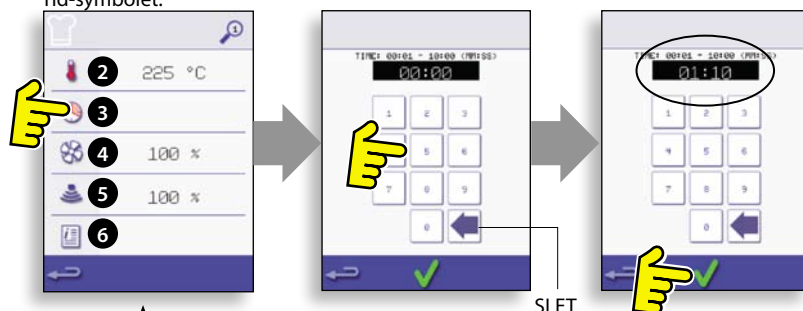
En grøn kryds på en bog indikerer at programmet er blevet gemt til Kogebogen.



Eksempel herunder; indstilling af madlavningstid (trin 3):
For at indstille madlavningstiden vælges Tid-symbolet.

Indtast madlavningstid på tastaturet.

Vælg OK for at acceptere tiden.



TRYK & GO

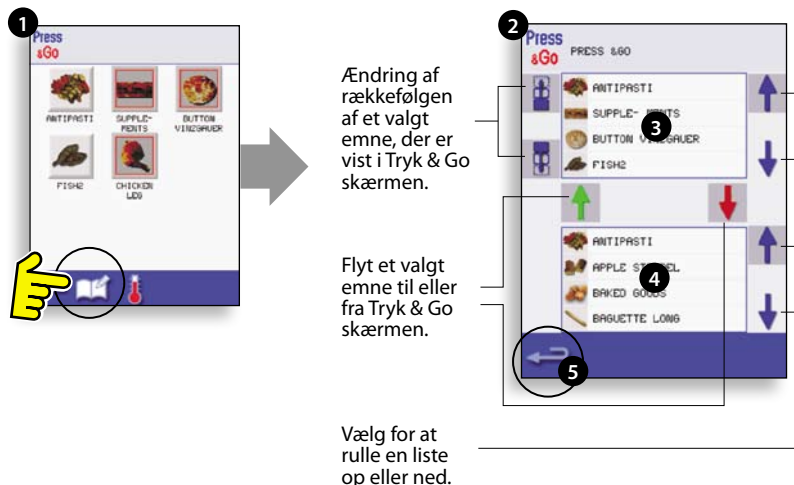
Kørsel af madlavningsprogram fra Tryk & Go menuen.

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



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

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



BRUG AF KOGEBOGSPROGRAM

Hvordan man finder det ønskede program i kokebogen.

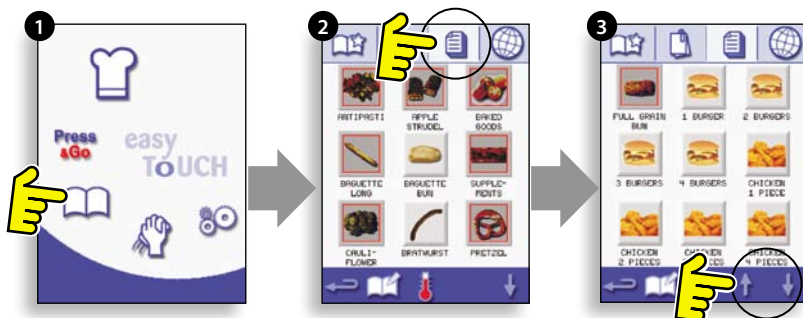


ADVARSEL: SØRG FOR, AT PRODUKTET ER I OVNNEN, OG AT ALLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FØLGES, FØR PROGRAMMET KØRES.

1. Vælg 'KOGEBOG' på hovedmenuskærmen.
2. Vælg ALLE MENUER symbolet.
3. Brug rullepilene for at finde programmet.

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

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



ADVARSEL: FARE FOR VARM OVERFLADE

4. Vælg det ønskede madlavningsprogram for at påbegynde madlavningen.

For eksempel, '1 BURGER'.

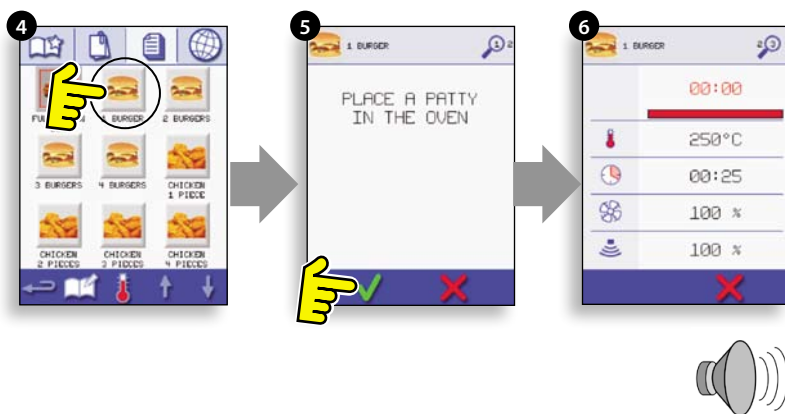
5. Enten starter programmet straks ved at vise en nedtællingstimer, eller der vises først en vejledning; følg trinvejledningen, og vælg derefter OK for at påbegynde tilberedning. Hvis ovnlågen ikke åbnes i løbet af 30 sekunder, vises en advarselsbesked.

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

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

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

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

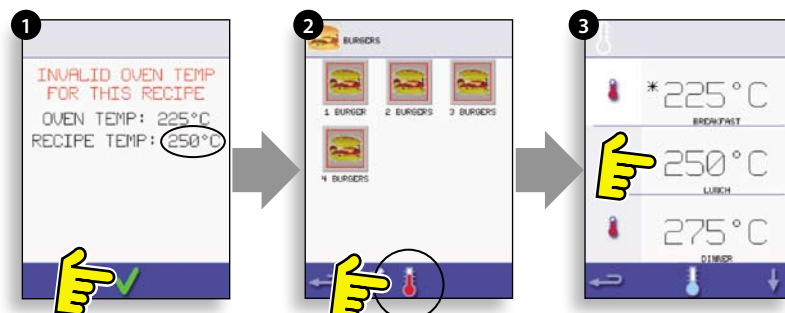


ÆNDRING AF OVNTEMPERATUR

1. Noter den temperatur, der kræves til opskriften og vælg OK.

2. Vælg temperatursymbolet.

3. En stjerne ved siden af tallet angiver den nuværende ovntemperatur, vælg den ønskede ovntemperatur til opskriften. Når ovnen har nået den ønskede temperatur, fortsættes fra valg af 'KOGEBOG' i trin 1.



SE & REDIGERE PROGRAMMER

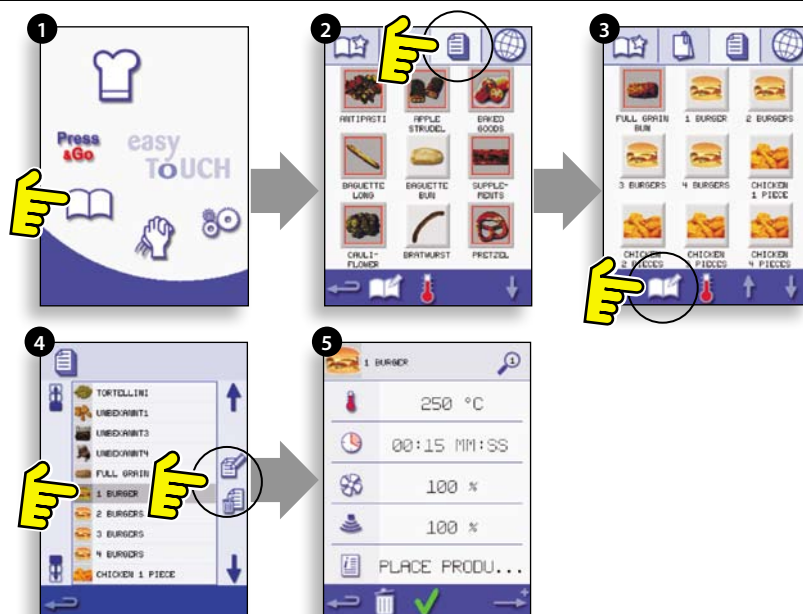
1. Vælg 'KOGEBOG' på hovedmenuskærmen.

2. Vælg ALLE MENUER symbolet.

3. Vælg 'REDIGER KOGEBOG'.

4. Brug op/ned pilene i højre side af skærmen til at finde madlavningsprogrammet, for eksempel 1 Burger, og vælg se/rediger madlavningsprograms symbolet.

5. Se eller juster programmet som nødvendigt, se Udviklingsmode for detaljer.

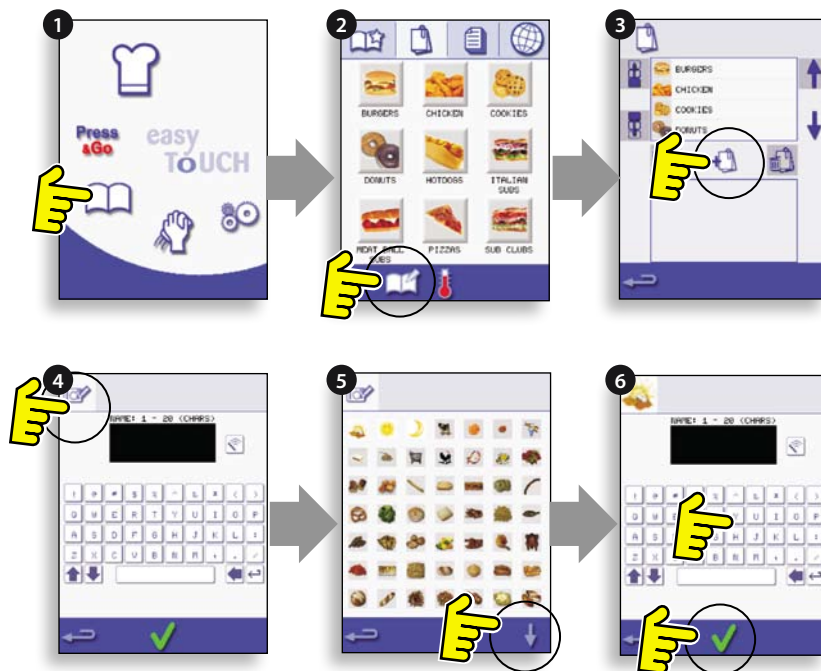


TILFØJ EN NY PROGRAMGRUPPE

Tilføjelse af en ny Programgruppe.

1. Vælg 'KOGEBOG' på hovedmenuskærmen.
2. Vælg 'REDIGER KOGEBOG'.
3. Vælg 'TILFØJ NY GRUPPE' symbolet.
4. Vælg det kamera-ikonet for at åbne billeder.
5. Vælg et billede til at repræsentere gruppen. (Brug rullepilene for flere billeder.)
6. Indtast et navn til det nye program Group (max. 20 tegn) og vælg OK for at gemme Program Gruppen til 'Kogebog'.

Vælg tilbage for at returnere til 'KOGEBOG'.

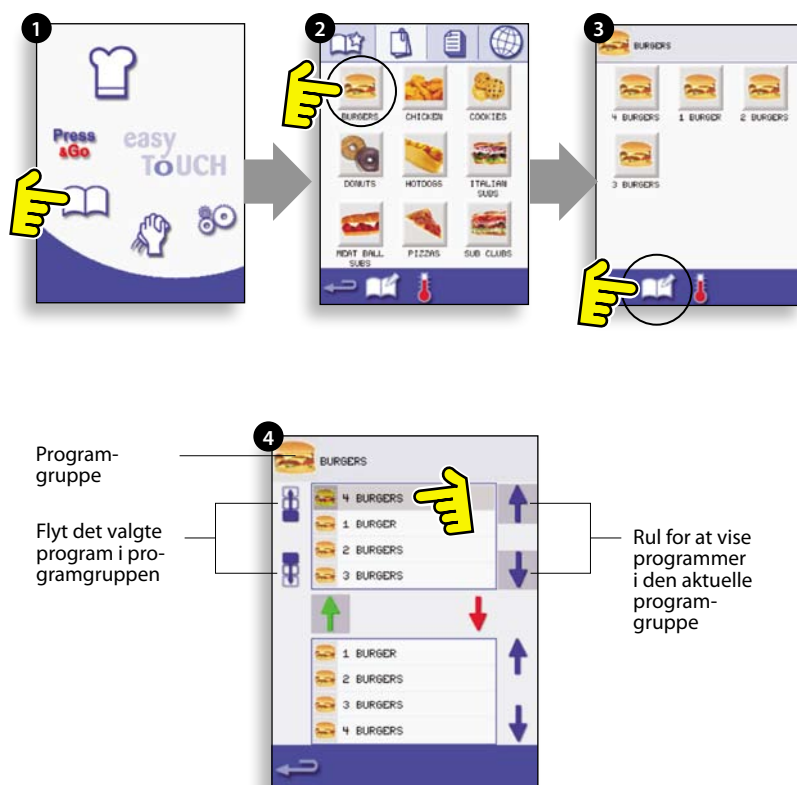


FLYT ET PROGRAM I EN PROGRAMGRUPPE

Eksempel på flytning af '4 BURGERE' madlavningsprogrammets placering i programgruppen 'BURGERE'.

1. Vælg 'KOGEBOG' på hovedmenuskærmen.
 2. Vælg 'BURGERE' programgruppen.
 3. Vælg 'REDIGER KOGEBOG'.
 4. Brug op/ned pilene i højre side af den øverste del af redigerings-skærmen for at se madlavningsprogrammerne i gruppen.
- Vælg derefter det madlavningsprogram, der skal flyttes ('4 BURGERE') og brug op/ned pilene i venstre side af den øverste skærm for at flytte det valgte madlavningsprogram i programgruppen.

Vælg tilbage igen for at returnere til 'KOGEBOG' skærmen.

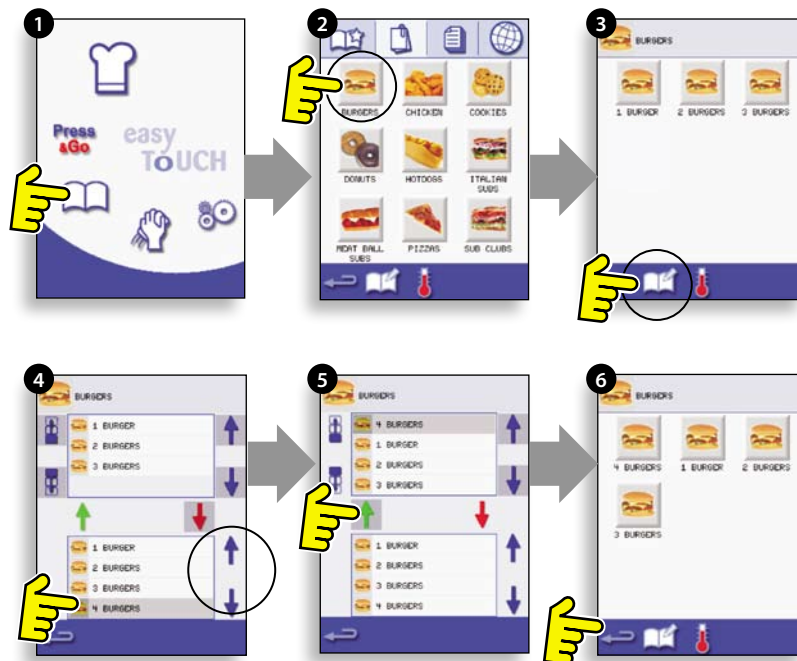


TILFØJELSE AF ET PROGRAM TIL EN GRUPPE

Tilføjelse af et madlavningsprogram til en eksisterende PROGRAMGRUPPE.

Eksempel. Tilføj program '4 BURGERS' til programgruppen 'BURGERE'.

1. Vælg 'KOGEBOG' på hovedmenuskærmen.
2. Vælg 'BURGERE' programgruppen.
3. Vælg 'REDIGER KOGEBOG'.
4. I den nederste del af skærmen anvendes op/ned pilene i højre side til at finde og vælge '4 BURGERS' madlavningsprogrammet.
5. Vælg den grønne OP pil for at tilføje '4 BURGERS' madlavningsprogrammet til programgruppen i den øverste del af skærmen, vælg derefter tilbage for vende tilbage til madlavningsprogrammerne.
6. Vælg tilbage igen for at returnere til 'KOGEBOG'.



STYRING AF PROGRAMGRUPPER

Flytning af en programplacering i en Programgruppe

1. Vælg 'KOGEBOG' på hovedmenuskærmen.
2. Vælg 'REDIGER KOGEBOG'.
3. Brug pilene, op og ned, i højre side af skærmen for at finde alle Programgrupper.
4. Vælg den Programgruppe, der skal flyttes og brug op- og ned-pilene i venstre side af den øverste skærm for at flytte det valgte program.
5. Vælg tilbage for at gå tilbage til 'KOGEBOG'.

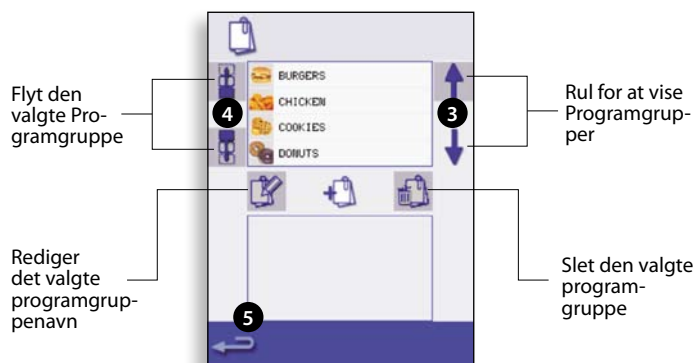


Ændring af Programgruppens navn.

- Vælg Programgruppen.
- Vælg REDIGER PROGRAMGRUPPE.
- Indtast det nye navn og vælg OK.

Sletning af en Programgruppe

- Vælg Programgruppen.
- Vælg SLET Programgruppe symbolet.
- Vælg OK for at slette gruppen.



OVNSTYRINGSINDSTILLINGER

1. Vælg 'indstillinger' symbolet fra hovedmenuskærmen.
2. Indtast password og vælg OK for at vise Indstillinger menuen (3) omfattende:
 - A. Ovnmode/navigeringsindstillinger.
 - B. Sprogmuligheder.
 - C. Ovn-temperaturindstillinger og labels.
 - D. Serviceinformation og fejllogs (password kræves).
 - E. Opskriftstællere.
 - F. Dato- og tidsindstillinger.
 - G. Højttalerlydniveauer.
 - H. Ovn-timer (Temperatur/ON/OFF).
 - J. USB programforbindelse.
 - K. Temperaturbånd.
 - L. Ændring af indstillinger/serviceadgang passwords.
 - M. Pauseskærm.

Når en indstilling er færdig, vælges tilbage for at returnere til hovedindstillingsmenuen.

For at komme væk fra indstillingsmenuen vælges tilbage, og der vil vises en prompt for enten 'GEM' eller 'FJERN' ændrede indstillinger (4).

Ovnmode/navigeringsindstillinger (A)

Vælg ovnmode/navigeringssymbolet (A) på menuen 'Indstillinger'.

Vælg 'Kvik-serveringsmode' til stegning alene, eller 'Fuld serveringsmode' til stegning & udviklingsprogrammer eller 'Manual mode' for manuelt at koge kun fra 'kokkehat' symbolet.

Vælg 'Aktiver Indstillinger' for at få vist et 'lås op' symbol på Kvik-serveringskøgebogsskærmen for at få adgang til menuen 'Indstillinger'.

Sprog valgmuligheder (B)

Vælg globussymbolet (B).

Vælg afkrydsningsfeltet for det ønskede sprog fra den viste liste.

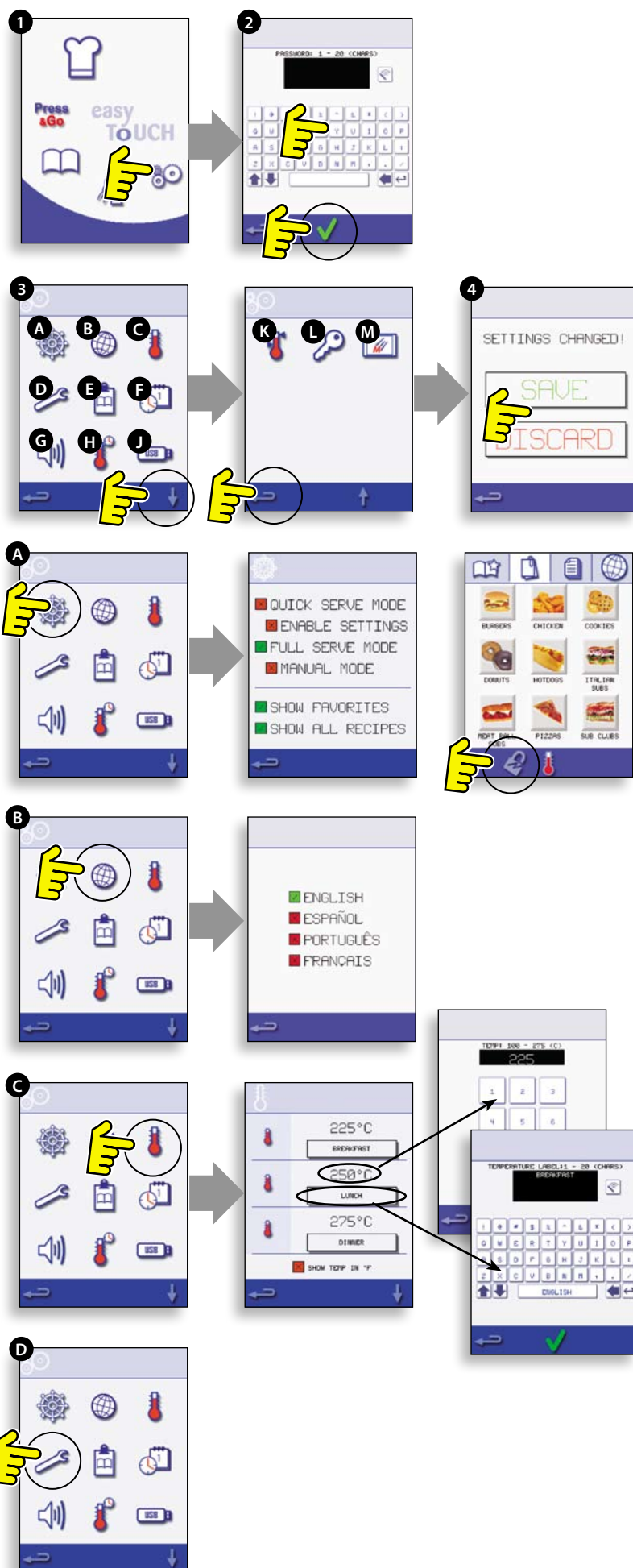
Ovn-temperaturindstillinger og labels (C)

For at ændre ovnforvarmningstemperaturen vælges temperatursymbolet (C), tastaturet vises, indtast den ønskede temperatur og vælg OK.

Bemærk, at temperaturskærmen kun vises ved opstart, når der er indstillet to eller flere temperaturer over minimum.

For at ændre temperaturlabel vælges label, så tastaturet vises, indtast det ønskede labelnavn og vælg OK.

Der henvises til Service for serviceinformation & fejllogs (D).



Opskriftstællere (E)

Vælg clipboard-symbolet for at få vist en liste over opskriftstællere.

Hvis den vises, bruges pilene (nederst til højre) til at rulle op og ned ad listen.

Dato og tidsindstillinger (F)

Vælg tid/dato-symbolet for at få vist indstillingsmulighederne.

SKIFT DATO: Vælg 'MÅNED', indtast korrekt måned på tastaturet og vælg OK.

Vælg 'DAG', indtast korrekt dag på tastaturet og vælg OK.

Vælg 'ÅR', indtast de korrekte to tal i året på tastaturet og vælg OK.

For at få vist Måned først, efterfulgt af Dag og År, vælges 'MM-DD-ÅÅ' afkrydsningsboksen. Bemærk; Fejllogs gemmes ved hjælp af disse indstillinger.

SKIFT TID: Vælg 'TIME', indtast korrekt Time på tastaturet og vælg OK.

Vælg 'MIN', indtast korrekte Minutter på tastaturet og vælg OK.

Vælg 'AM' eller 'PM' afkrydsningsfeltet for 12 timers ur, eller vælg '24' for 24 timers ur.

Vælg navnet på den dag, der er vist, for at komme videre til visning af den korrekte ugedag.

Lydniveauer (G)

Vælg den højttaler symbolet for at justere lydstyrken passer til miljøet fra ingen (OFF) til højeste (100%).

Vælg musik note symbolet, for at indstille LAV, MED eller HØJ tone.

Vælg tastaturet symbolet for at skifte lyden til eller fra, når den berøringsfølsomme skærm er trykket.

Ovn Timer (H)

Vælg termometer/timer symbolet.

Vælg 'Timer aktiveret' afkrydsningsfeltet (grønt flueben).

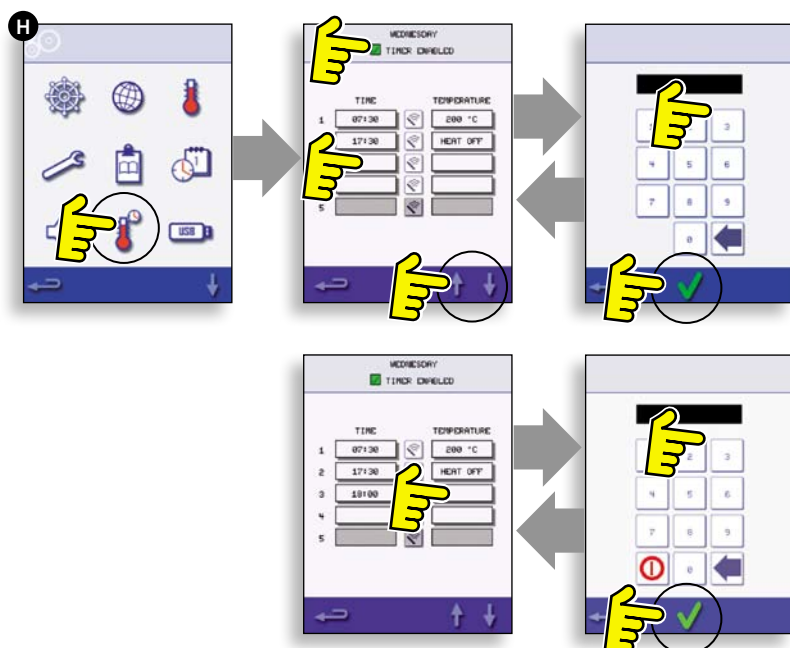
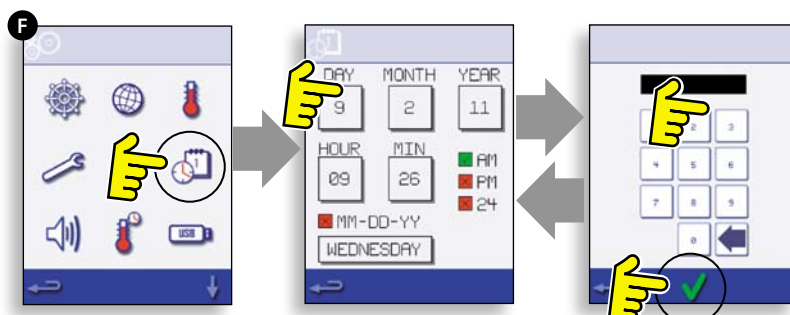
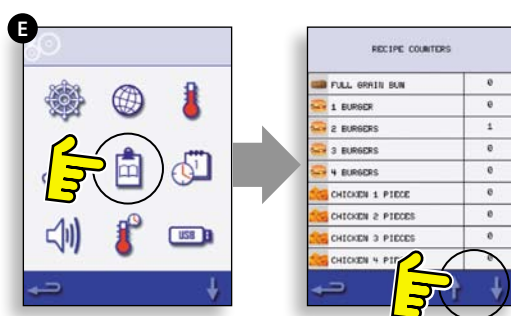
Vælg en ugedag ved hjælp af op/ned pilene.

Vælg en tom 'Tid' boks (maksimalt 5 pr. dag) eller rens boksen ved hjælp af slettesymbolet.

Indtast starttid på tastaturet og vælg OK.

Vælg en tom 'Temperatur' boks over for Tid-boksen, der viser den tid, det netop blev indtastet, eller slet boksen ved hjælp af slettesymbolet ved siden af.

Indtast den ønskede ovnrumstemperatur på tastaturet og vælg OK. Bemærk; Du kan også vælge nul for at slå varmen fra. Hvis det røde cirkel-symbol vælges, vil ovnen blive slukket OFF.



USB ovnprogrammer (J)

VIGTIGT: Downloading fra en USB vil slette alle eksisterende programmer

Sørg for at nøglen har det korrekte nummer/kode for de programmer, du ønsker at load i ovnens hukommelse

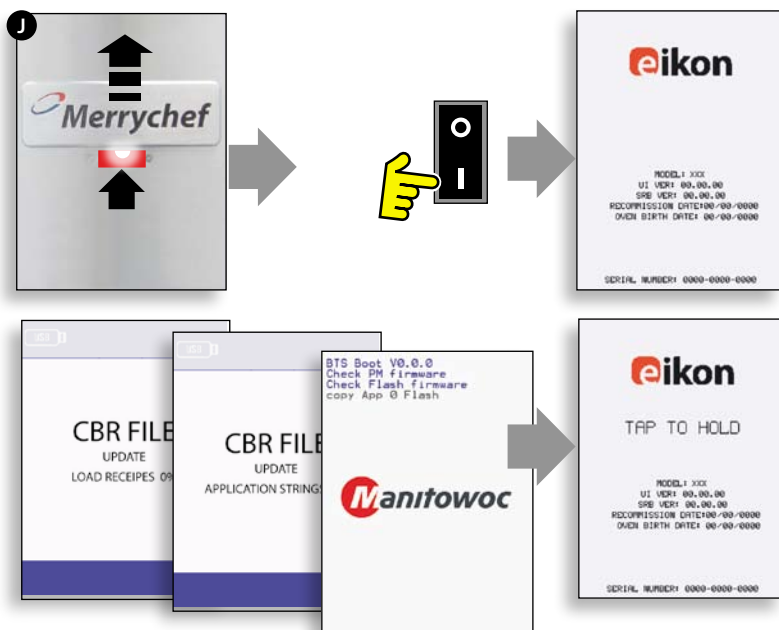
Med ovnen slukket, skub Merrychef badge (ovn forside øverst til højre) opad, og sæt USB-Memory Stick i åbningen.

Tænd for ovnen på.

De filer automatisk download fra USB viser fremskridt og bekræftelse skærme for opdateringen.

Ved afslutningen af ovnen viser opstart skærmen.

Fjern USB'en og gem den et sikkert sted. Sæt USB-dækslet på plads.

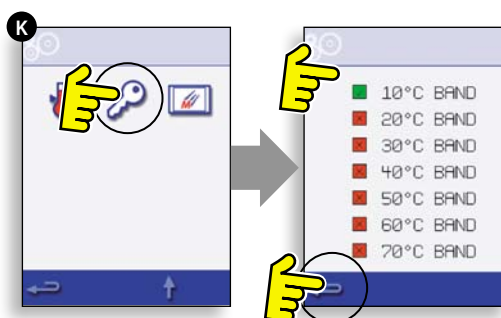


Temperaturbånd (K)

Vælg 'Temp Bånd' symbolet, som ovnen styres af, dvs. $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

Vælg den ønskede temperaturbånds afkrydsningsfelt, vist med et grønt flueben.

Bemærk: Selv den laveste praktiske Temp Bånd bør anvendes, vil klar til madlavning og Temp Bånd være desaktiveret, indtil ovnen når forvarmningstemperaturen, hvis den indstillede ovntemperatur falder med mere end det valgte Temp Bånd.



Skift Password (L)

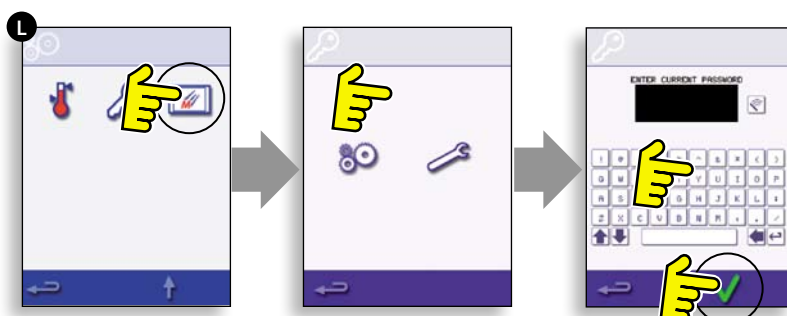
Vælg nøglesymbolet for at ændre ovnens passwords.

Vælg symbolet for Indstillinger eller Service.

Indtast det eksisterende password og vælg OK for at bekræfte.

Indtast det nye password, vælg OK.

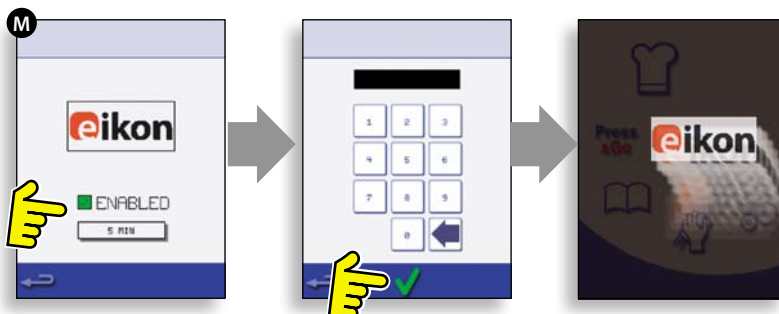
Bekræft det nye password, vælg OK.



Pauseskærm (M)

Marker afkrydsningsfeltet Aktiveret for at skifte pauseskærmen ON eller OFF.

Vælg det tidspunkt boksen nedenfor for at indtaste en forsinkelse på tastaturet fra 1 til 30 minutter før pauseskærmen starter, og vælg OK for at bekræfte.

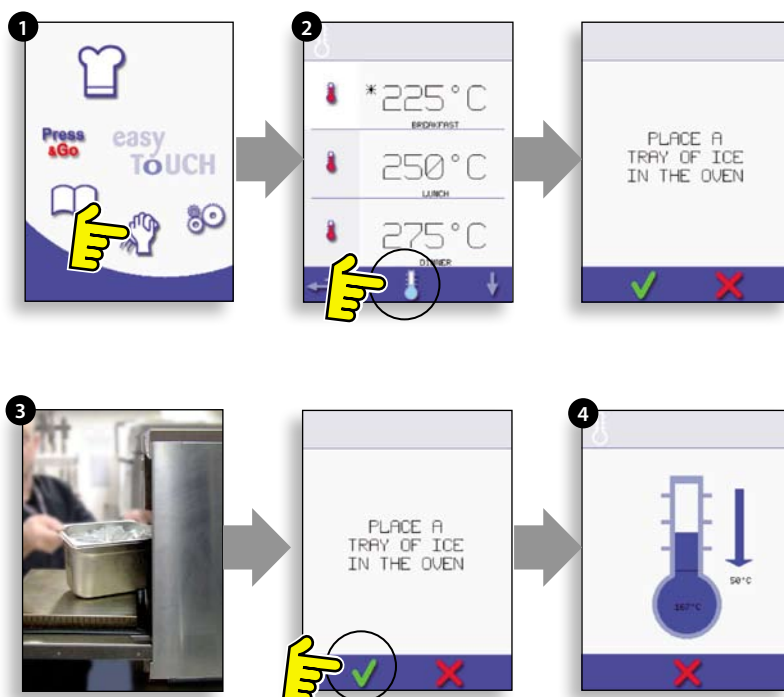


NEDKØLING AF OVNE FØR RENGØRING

Ovnnedkøling

VIGTIGT: Ovnen skal være afkølet, før rengøringsprocesser udføres.

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



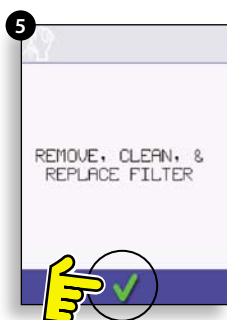
Klargøring til ovenrensning

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

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

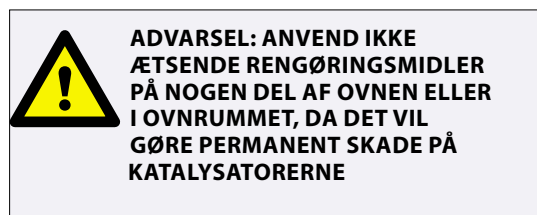
Nødvendigt udstyr (ikke medleveret):

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



ADVARSEL: BÆR BESKYTTENDE GUMMIHANDSKER, NÅR OVNE RENGØRES.

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



Afslut NEDKØLING proceduren og lad ovn og tilbehørt afkøle, før rengøring påbegyndes.



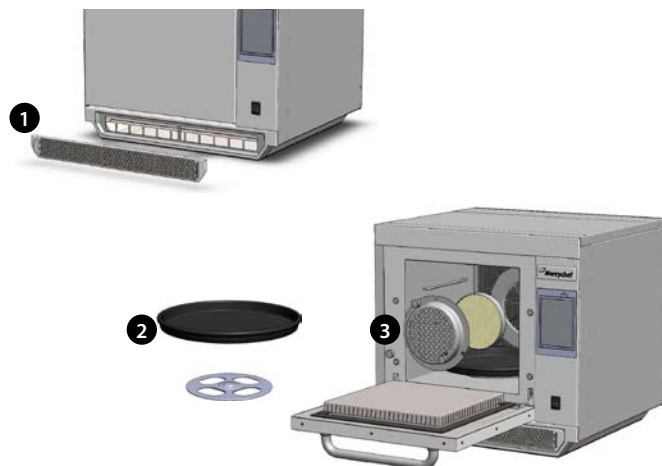
ANVEND IKKE VÆRKTØJ

FJERN & RENGØR ovndele:

1. Fjern luftfiltrene nederst i ovnen.
2. Åbn ovnlågen og løft drejeskiven ud.
3. For ovne med katalysatorer: Åbn ovnlågen og løs fastgørelserne for at fjerne katalysatoren, efter behov eller mindst en gang om måneden.

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

Tør af med en ny ren klud.



RENGØRING AF OVNE

1. Fjern spild med engangspapirservietter. Fjern madpartikler fra mellemrummet mellem ovnbund og inderside af frontlågen ved hjælp af en ren, tør børste.

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

Spray IKKE direkte ind i ventilationsåbningen bag ovnen

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

Brug en ikke-slibende nylonsvamp til at rengøre hulrum ovnrummet, loft og inderside af lågen. Skrub ikke dørtætningen og anvend ikke metalliske svampe.

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

Sæt alle rengjorte ovndeile på plads.

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

ANVEND OVNBESKYTTELSE:



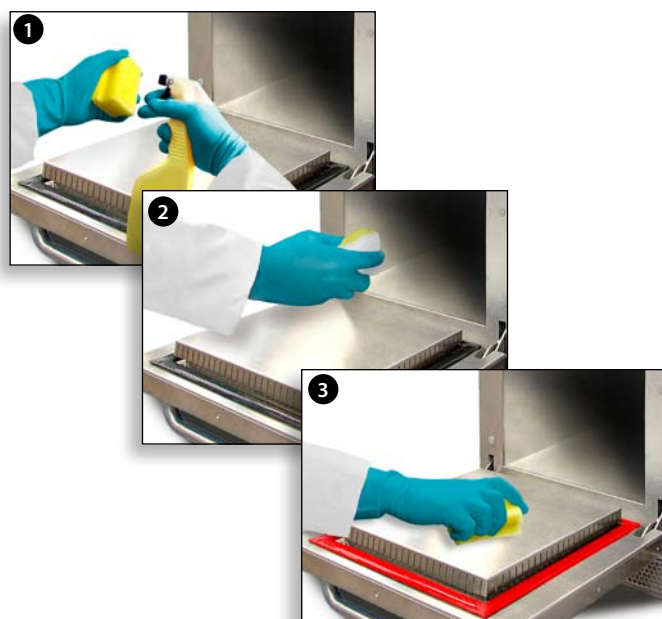
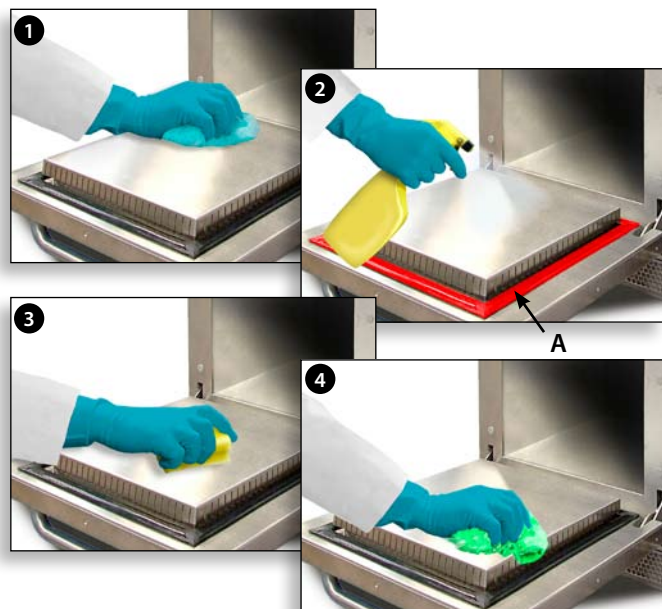
ANVEND IKKE OVNE UDEN AT DER ER ET RENT LUFTFILTER PÅ PLADS

1. Anvendes kun på ren ovn. Spray ovnbeskyttelse på en svamp.
2. Fordel ovnbeskyttelse let på alle indvendige overflader i ovnen.

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

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

Bemærk: Ovnbeskyttelsen bliver lysebrun, når den er hærdet.



Afslut NEDKØLING proceduren og lad ovn og tilbehørt afkøle, før rengøring påbegyndes.



ANVEND IKKE VÆRKTØJ

FJERN & RENGØR ovndeile:

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

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

Tør af med en ny ren klud.

RENGØRING AF OVNE

1. Fjern spild med engangspapirservietter.

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

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

Spray IKKE direkte ind i ventilationsåbningen bag ovnen

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

Brug en ikke-slibende nylonsvamp til at rengøre hulrum ovnrummet, loft og inderside af lågen. Skrub ikke dørtætningen og anvend ikke metalliske svampe.

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

Sæt alle rengjorte ovndeile på plads.

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

ANVEND OVNBESKYTTELSE:



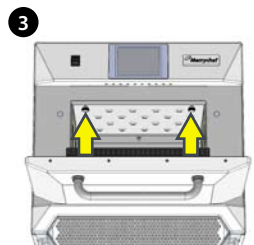
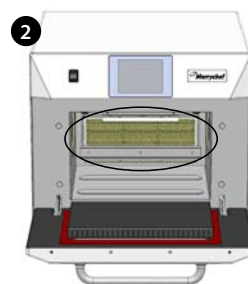
ANVEND IKKE OVNE UDEN AT DER ER ET RENT LUFTFILTER PÅ PLADS

1. Anvendes kun på ren ovn. Spray ovnbeskyttelse på en svamp.
2. Fordel ovnbeskyttelse let på alle indvendige overflader i ovnen.

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

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

Bemærk: Ovnbeskyttelsen bliver lysebrun, når den er hærdet.



Afslut NEDKØLING proceduren og lad ovn og tilbehørt afkøle, før rengøring påbegyndes.



ANVEND IKKE VÆRKTØJ

FJERN & RENGØR ovndelev:

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

RENGØRING AF OVNE

1. Fjern spild med engangspapirservietter.
- Fjern madpartikler fra mellemrummet mellem ovnbund og inderside af frontlågen ved hjælp af en ren, tør børste.
2. Bær beskyttende gummihandsker og beskyttelsesbriller, spray omhyggeligt ikke-kaustisk ejermærkevare ovnrens på de indvendige sider af ovnen undtagen lågetætningen (A).

Spray IKKE direkte ind i ventilationsåbningen bag ovnen

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

Brug en ikke-slibende nylonsvamp til at rengøre hulrum ovnrummet, loft og inderside af lågen. Skrub ikke dørtætningen og anvend ikke metalliske svampe.

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

Sæt alle rengjorte ovndelev på plads.

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

ANVEND OVNBESKYTTELSE:

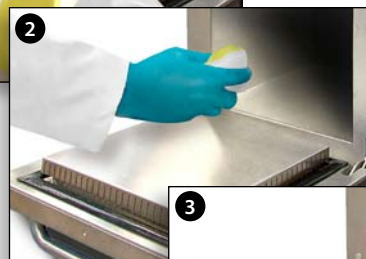


ANVEND IKKE OVNE UDEN AT DER ER ET RENT LUFTFILTER PÅ PLADS

1. Anvendes kun på ren ovn. Spray ovnbeskyttelse på en svamp.
2. Fordel ovnbeskyttelse let på alle indvendige overflader i ovnen.
3. Fordel ovnbeskyttelse let på de indvendige overflade i ovndøren, men undgå lågetætningen.

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

Bemærk: Ovnbeskyttelsen bliver lysebrun, når den er hærdet.



FEJLFINDINGSSKEMA

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

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

Godkendt Servicetekniker;

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



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

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

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

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



Merrychef, Ashbourne House,
The Guildway, Old Portsmouth Road,
Guildford, GU3 1LR
Tel: +44(0)1483 464900

www.merrychef.marketing@welbilt.com