

eikon e3, e4 & e5

Installatie- en bedieningsinstructies



INLEIDING

Deze ovens bieden de gebruikers de flexibiliteit van combinatiekoken met bijkomende controle over ventilatorsnelheid en microgolfvermogen.

Combinatiekoken maakt het mogelijk om hoogkwalitatieve resultaten te realiseren in een fractie van de tijd voor conventioneel koken, in het bijzonder bij het bakken, roosteren en grillen van schotels.

Eenmaal opgesteld kunnen precieze instructies voor combinatiekoken of convectiekoken van geselecteerde items worden geprogrammeerd in het geheugen van de oven zodat ze gemakkelijk en nauwkeurig kunnen worden herhaald. Er kunnen tot 1024 programma's worden opgeslagen en eenvoudig worden opgeroepen.

Multitraps programmeren

De ovenbedieningen bieden een nog grotere flexibiliteit door multitraps programmeren mogelijk te maken. Dit maakt het mogelijk de exacte voorwaarden per voedseltype in te stellen die nodig zijn voor kwalitatieve resultaten.

Een enkel kookprogramma kan tot 6 stappen bevatten, waarbij elke stap wordt gecontroleerd met een eigen tijd, ventilatorsnelheid en microgolfvermogen (afhankelijk van het model).



WAARSCHUWING:
DIT IS EEN PRODUCT VAN KLASSE A. IN EEN HUISELIJKE OMGEVING KAN DIT APPARAAT RADIO-INTERFERENTIE VEROORZAKEN, IN WELK GEVAL HET NODIG KAN ZIJN DAT DE GEBRUIKER TEGENMAATREGELEN MOET NEMEN.



VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVENENERGIE TE VOORKOMEN

- Tracht niet om de oven te bedienen met geopende deur omdat dit kan resulteren in schadelijke blootstelling aan microgolvenenergie. Het is belangrijk dat er niet aan de veiligheidsvergrendelingen wordt geknoeid.
- Plaats geen objecten tussen het front van de oven en de deur en laat niet toe dat vuil of reinigingsresidu verzamelen op de dichtingsoppervlakken.
- Gebruik de oven niet wanneer hij beschadigd is. Het is in het bijzonder van belang dat de ovendeur goed sluit en dat er geen schade is aan (1) de deur (gebogen), (2) de scharnieren en grendels (gebroken of los), (3) de deurdichtingen en dichtingsoppervlakken.
- De oven mag niet worden aangepast of hersteld door andere personen dan gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

BELANGRIJKE INFORMATIE - LEZEN VOOR GEBRUIK

Gebruikers worden erop gewezen dat onderhoud en herstellingen moeten worden uitgevoerd door een erkende Merrychef-onderhoudscentrum, met gebruik van originele Merrychef-onderdelen. Merrychef zal geen enkele verplichting hebben voor producten die foutief werden geïnstalleerd, aangepast of bediend, of die niet werden onderhouden volgens de nationale en lokale reglementen of de bij het product gevoegde installatie-instructies, noch voor producten met verwijderde of onleesbare serienummers of producten die werden aangepast of hersteld met niet erkende onderdelen of door een niet erkende technici. Voor een lijst met erkende onderhoudscentra: zie op de achterkant van dit document. De informatie in dit document (inclusief ontwerp- en onderdelenspecificaties) kan worden geüpdatet en is onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

De instructies beschreven in deze handleiding zijn bedoeld om de veiligheid en een lange levensduur van uw Merrychef-oven te garanderen.

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG.

INLEIDING	2
VEILIGHEID & REGLEMENTERING	
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
NA TE LEVEN VOORZORGSMAATREGELEN	5
GESCHIKT KOOKGEREI	5
PRODUCTDETAILS	
HOOFDKENMERKEN	6
TECHNISCHE SPECIFICATIES	7
Specificaties	7
Serienummer (identificatieplaatje):	7
Conformiteit:	7
INSTALLATIE	9
OVENLOCATIE EN PLAATSING	9
ELEKTRISCHE INSTALLATIE	10
GIDS ELEKTRISCHE INSTALLATIE	11
Fasebelasting	11
BEDIENING & TOETSEN	
GIDS SNEL STARTEN: OVEN VOOR SNELLE SERVICE	12
OPSTARTEN	12
EEN KOOKPROGRAMMA GEBRUIKEN	13
BEDIENINGSHANDLEIDING: OVEN VOOR VOLLEDIGE SERVICE	14
easyToUCH HOOFDMENU & TOETSENBORDSCHERM	14
ONTWIKKELINGSMODUS: EEN KOOKPROGRAMMA CREËREN	15
DRUKKEN EN STARTEN	16
EEN KOOKBOEKPROGRAMMA GEBRUIKEN	16
DE OVENTEMPERATUUR WIJZIGEN	17
PROGRAMMA'S BEKIJKEN & WIJZIGEN	17
EEN NIEUWE PROGRAMMAGROEP TOEVOEGEN	18
EEN PROGRAMMA VERPLAATSEN BINNEN EEN PROGRAMMAGROEP	18
EEN PROGRAMMA TOEVOEGEN AAN EEN GROEP	19
PROGRAMMAGROEPEN BEHEREN	19
CONTROLE-INSTELLINGEN VAN DE OVEN	20
Ovenmodus-/navigatie-instellingen (A)	20
Taalopties (B)	20
Oventemperatuurinstellingen en labels (C)	20
Receptentellers(E)	21
Datum- en tijdsinstellingen (F)	21
Geluidsniveaus (G)	21
Oventimer (H)	21
USB-ovenprogramma's (J)	22
Temperatuursband (K)	22
Paswoord wijzigen (L)	22
Screensaver (M)	22
REINIGING & ONDERHOUD	
DE OVEN AFKOELEN VOOR HET REINIGEN	23
Oven afkoelen	23
Vorbereidingen om de oven te reinigen	23
REINIGINGSINSTRUCTIES voor een koude oven e3	24
REINIGINGSINSTRUCTIES voor een koude oven e4	25
REINIGINGSINSTRUCTIES voor een koude oven e5	26
FOUTOPSPORING	
FOUTOPSPORINGSTABEL	27
ONDERHOUD	28

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten algemene veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd, waaronder de volgende:

WAARSCHUWING: om het risico op brandwonden, elektrische schokken, brand, persoonlijk letsel en blootstelling aan overmatige microgolvenenergie te verminderen:

1. Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.
2. Lees de paragraaf "VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLVENENERGIE TE VOORKOMEN" op de inleidingspagina en volg de instructies op.
3. Dit apparaat moet worden geaard. Enkel aansluiten op een correct geaard stopcontact. Zie onder "ELEKTRISCHE INSTALLATIE".
4. Installeer op plaats dit apparaat enkel overeenkomstig de meegeleverde installatie-instructies.
5. Sommige producten zoals hele eieren en afgesloten containers - bv. gesloten potten - kunnen exploderen en mogen niet worden opgewarmd in deze oven.
6. Gebruik dit apparaat enkel voor zijn bedoelde gebruik zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik geen corrosieve chemicaliën of dampen in dit apparaat. Dit type oven is specifiek ontwikkeld om eten te koken, op te warmen of te drogen. Hij is niet bedoeld voor industrieel gebruik of gebruik in een laboratorium.
7. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
8. Gebruik dit apparaat niet wanneer het een beschadigde kabel of stekker heeft, wanneer het niet correct functioneert, wanneer het beschadigd is of is gevallen.
9. Dit apparaat mag enkel worden onderhouden door gekwalificeerd personeel. Neem contact op met het dichtstbijzijnde onderhoudscentrum voor onderzoek, herstelling of aanpassing.
10. Bedek of blokkeer geen openingen in het apparaat, inclusief ventilatieopeningen, luchtfilters en stoomuitlaat.
11. Sla dit apparaat niet buiten op. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van water, bijv. naast een keukengootsteen, in een natte kelder of nabij een zwembad, enz.
12. Dompel de elektriciteitskabel of de stekker niet onder in water.
13. Houd de kabel weg van verhitte oppervlakken.
14. Laat de kabel niet over de rand van een tafel of toog hangen.
15. i) Gebruik bij het reinigen van oppervlakken van oven en deur die tegen elkaar komen bij het sluiten van de deur enkel milde niet-schurende zeepsoorten of reinigingsmiddelen, aangebracht met een spons of zachte doek, of:
ii) raadpleeg de reinigingsinstructies voor de deuropervlakken wanneer er afzonderlijke reinigingsinstructies zijn voorzien.
16. Om het risico op brand in het kookvak te verminderen:
i) Kook het eten niet te lang. Houd zorgvuldig toezicht op het apparaat wanneer papier, plastic of andere brandbare materialen in de oven worden geplaatst om het koken te vergemakkelijken.
ii) Verwijder de binddraad van papieren of plastic zakken vooraleer ze in de oven te plaatsen.
iii) Wanneer materiaal in de oven toch zou ontvlammen, houd

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES!

dan de ovendeur dicht, zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit bij de zekering of de onderbreker in de schakelkast.

iv) Gebruik het kookvak niet als opslagplaats. Laat geen papieren producten, kookgerei of eten in het kookvak liggen/staan wanneer de oven niet wordt gebruikt.

17. Vloeistoffen zoals water, koffie of thee kunnen worden oververhit tot voorbij het kookpunt zonder dat ze lijken te koken. Zichtbaar borrelen of koken wanneer de container uit de microgolfoven wordt gehaald is niet altijd zichtbaar. **DIT KAN ERTOE LEIDEN DAT ERG HETE VLOEISTOFFEN PLOTS OVERKOKEN WANNEER DE CONTAINER WORDT AANGERAAKT OF EEN GEBRUIKSVOORWERP IN DE VLOEISTOF WORDT GEHOUDEN.**

18. Gebruik de oven NIET met de microgolf- of combinatiefunctie zonder dat er zich eten of vloeistof in de oven bevindt omdat dit kan leiden tot oververhitting en mogelijke schade.

19. Verwijder NOOIT de buitenkant van de oven.

20. Verwijder NOOIT vaste onderdelen van de binnenkant van de oven.

21. Knoi NOOIT met het controlepaneel, de deur, de dichtingen of enig ander onderdeel van de oven.

22. Belemmer de ventilatieopeningen, luchtfilters of de stoomuitlaat NIET.

23. Hang NOOIT handdoeken of dergelijke aan/op delen van de oven.

24. Wanneer de deurdichtingen beschadigd zijn, moet de oven worden hersteld door een erkende onderhoudstechnicus.

25. Wanneer de stroomkabel op enigerlei manier beschadigd is, MOET hij worden hersteld door een erkende onderhoudstechnicus.

26. Bij het omgaan met hete vloeistoffen, voedingsmiddelen en containers moet er op worden gelet dat brandwonden worden vermeden.

27. Wanneer vloeistoffen worden opgewarmd met de microgolf- of combinatiefunctie moet de inhoud worden omgeroerd voorafgaand aan de opwarming om explosief koken te voorkomen.

28. Voedingsflessen en bokalen met babyvoeding mogen niet worden opgewarmd met dit apparaat.

29. Gebruik de oven nooit om alcohol, bv. cognac, rum, enz., op te warmen. Voedsel dat alcohol bevat kan gemakkelijker ontvlammen. Wees voorzichtig en laat de oven niet onbewaakt achter.

30. Tracht nooit te frituren in de oven.

31. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door (kleine) kinderen of (geestelijk) zwakke personen zonder toezicht.

32. Men moet erop toezien dat (kleine) kinderen niet met het apparaat spelen.

NA TE LEVEN VOORZORGSMATREGELEN

1. Lees deze handleiding vooraleer uw oven te gebruiken.
2. Zoals met alle elektrische apparaten is het verstandig de elektrische aansluitingen ten minste elk jaar te laten inspecteren.
3. De binnenkant van de oven en de deurdichtingen moeten regelmatig worden gereinigd volgens de instructies beschreven in het deel reiniging. Het niet naleven van deze instructie kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
4. Schakel de oven uit na afloop van alle kooksessies van de dag.
5. De oven mag niet worden gebruikt om linnengoed te drogen.
6. Zoals bij elk kooktoestel moet erop worden gelet dat er geen items kunnen ontvlammen in de oven.
7. Eten in containers van brandbaar plastic of papier moeten in containers worden gedaan die (microgolf)ovenbestendig zijn, om de kans op ontvlaming te vermijden.
8. De op te warmen items moeten worden uitgepakt wanneer de convectie- of combinatiefunctie wordt gebruikt.
9. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in de oven omdat ze kunnen ontploffen.
10. Voedsel met een schil, bijv. aardappelen, appels, worsten, enz. moeten worden doorprikt vooraleer op te warmen.
11. Eten mag niet worden opgewarmd in een volledig afgesloten container omdat de opbouw van stoom kan leiden tot een ontploffing.
12. Overtollig vet moet worden verwijderd bij het "roosteren" en voordat zware containers uit de oven worden genomen.
13. Wanneer er glas breekt in de oven, zorg er dan voor dat het eten volledig vrij is van glasscherven. In geval van twijfel gooit u het eten dat zich in de oven bevond op het ogenblik van de glasbraak gewoon weg.
14. Tracht NIET om de oven te gebruiken wanneer er een voorwerp tussen de deur geklemd zit, wanneer de deur niet goed sluit, wanneer de deur, een scharnier, een grendel of een dichtingsoppervlak beschadigd is, of wanneer er zich geen eten in de oven bevindt.

Wanneer u rookontwikkeling ziet:

- De oven uitschakelen.
- De stroomtoevoer onderbreken.
- De deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven.

GESCHIKT KOOKGEREI

De instructies van de fabrikant moeten worden gecontroleerd om de geschiktheid te bepalen van individuele containers of van kookgerei voor elk van de kookfuncties. De volgende tabel biedt algemene richtlijnen:

Hittebestendige containers		
Gehard glas Pyrexglas Aardewerk (porcelein en dergelijke)	✓ ✓ ✓	Gebruik geen items met metalen versiering.
Metalen schalen en folieschalen		
Metalen schalen GEBRUIK GEEN ANDERE METALEN SCHALEN OF FOLIESCHALEN.	✓	Metalen schalen mogen enkel worden gebruikt wanneer ze op het pyrexglazen rek in het kookvak worden geplaatst. Niet direct koken het eten op de emaille rek.
Plastic containers		
Dubbele voor de oven geschikte plastic containers	✓	(tot sommige temperaturen) zijn nu verkrijgbaar. Controleer de instructies van de fabrikant voor gebruik.
Wegwerpverpakkingen		
NIET GEBRUIKEN wegwerpverpakkingen (papier/karton enz.)	✗	
Andere gebruiksvoorwerpen		
Bindtags Bestek Temperatuursondes	✗ ✗ ✗	Er mag zich absoluut geen keukengerei in het eten bevinden terwijl het eten kookt in de oven.

HOOFDKENMERKEN

1 AAN/UIT-SCHAKELAAR

Wanneer ingeschakeld (AAN) zal het easyTOUCH-scherm oplichten en de bedieningstoetsen van de oven weergeven. Opmerking: het uitzetten van deze schakelaar (UIT) onderbreekt de stroomtoevoer naar de oven niet.

2 easyTOUCH-SCHERM CONTROLEPANEEL

Zie "BEDIENING & TOETSEN" voor details.

3 SPECIFICATIEPLAATJE

Dit bevindt zich op de achterkant van de oven en vermeldt het serienummer, het modeltype en de elektrische specificaties.

4 MenuConnect™

Een USB-aansluiting onder het Merrychef-logo laat toe programma's opgeslagen op de oven te wijzigen (Zie "USB MenuConnect™" in het hoofdstuk "Bediening & Toetsen" voor details over het updaten van ovenprogramma's).

5 LUCHTUITLATEN

Lucht gebruikt om interne onderdelen te koelen, en stoom uit het kookvak ontsnappen door de luchtuitlaten op de achterkant van de oven en in het zijpaneel van het e3-model. De luchtuitlaten moeten vrij blijven. Er kan geen microgolffenergie door naar buiten ontsnappen.

6 LUCHTINLAATFILTER

De luchtinlaatfilter onderaan de voorkant van de oven maakt deel uit van het ventilatiesysteem en moet altijd vrij blijven en dagelijks worden gereinigd zoals beschreven onder "Reiniging en Onderhoud". Opmerking: de oven zal niet werken wanneer de luchtfilter niet is geplaatst.

7 DEURHENDEL

Dit is een stijve stang die omlaag en weg van de oven moet worden getrokken om de deur te openen.

8 OVENDEUR

Dit is een precisiegemaakte energiebarrière met drie microgolffbeveiligingen. De deur moet in propeere staat worden gehouden (zie onder "REINIGING") en mag NIET worden gebruikt om zware objecten te dragen.

9 DEURDICHTINGEN

Deze verzekeren een goede dichting rond de deur. Ze moeten in propeere staat worden gehouden en regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van schade. Bij het eerste teken van slijtage moeten ze worden vervangen door een door Merrychef erkende hersteldienst.

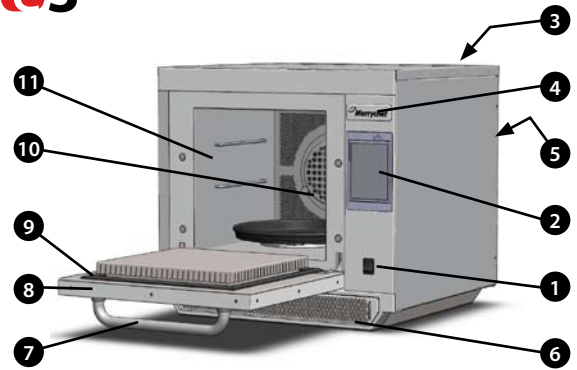
10 CONVECTIEVENTILATOR, VETFILTER & KATALYTISCHE CONVERTOR (afhankelijk van model)

De metalen vetfiltergrille die de convectieventilator afdekt moet in propeere staat worden gehouden en mag geen vuilresten of losse delen bevatten. Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan het reinigen van dit deel van de oven, rekening houdend met de verschillende vereisten onder "Reiniging & Onderhoud" in deze handleiding.

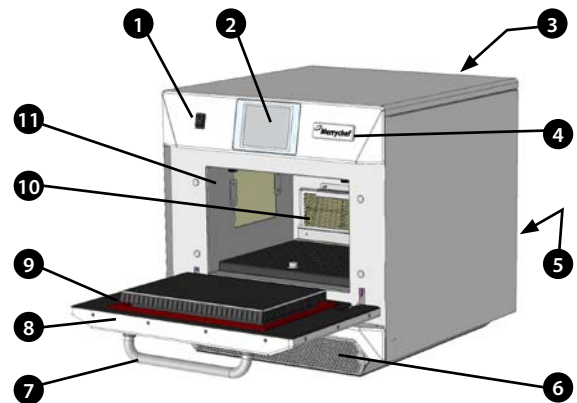
11 KOOKVAK

Het kookvak van de oven is gemaakt van roestvrij staal en moet in propeere staat worden gehouden door het opvolgen van de reinigingsinstructies in het hoofdstuk "Reiniging & Onderhoud" in deze handleiding.

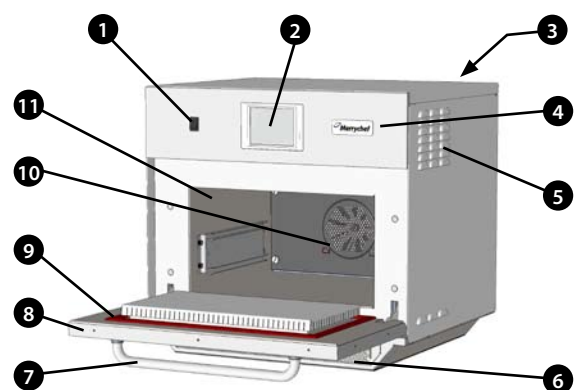
e3



e4



e5



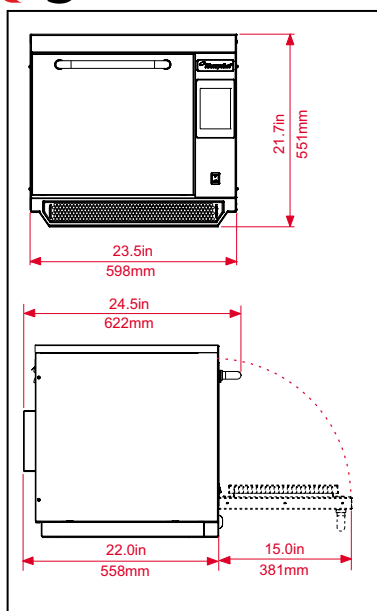
TECHNISCHE SPECIFICATIES

Specificaties

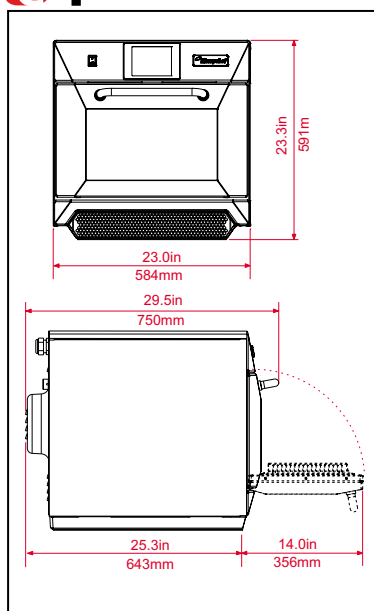
Omschrijving	eenheid	e3	e4	e5
Touchscreentoetsen	programma's	1024	1024	1024
Omgevingswerktemperatuur	°C/°F	<40/104	<40/104	<40/104
Buitenafmetingen HxBxD	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Buitenafmetingen HxBxD	inch	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Binnenafmetingen HxBxD	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Binnenafmetingen HxBxD	inch	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Kookvak	liter (kub. inch)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Vermogen microgolfoven	Watt	700/1000	1500	1400
Vermogen convectie-oven	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Voeding	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Voeding	V	208 & 240	208 & 240	208 & 240
Voeding	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Netto gewicht onverpakte oven	Kg (lbs)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Geluidsdrukniveau	dB(A)	<70	<70	<70
Afvoer (met set)	oven	0	1	0

PRODUCTDETAILS

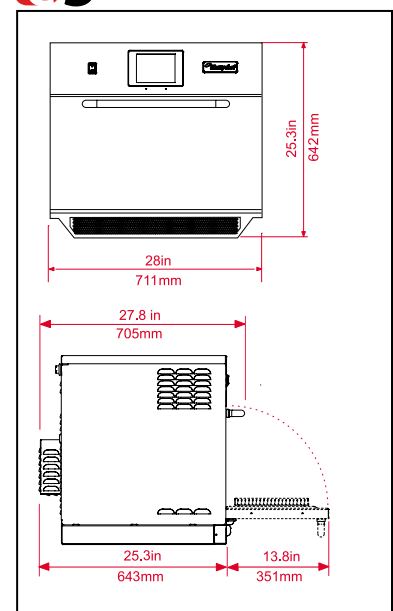
e3



e4



e5



Serienummer (identificatieplaatje):

Serienummer: MM JJ SITE SERIENUMMER

bv. 10 06 2130 12345 (1006213012345)

Oven gefabriceerd in juni 2010, in Sheffield (VK),
productienummer 12345.

Modelnummer: MODEL CONVECTIE MICROGOLFOVEN
VOLTAGE HERTZ VOEDINGSTEKKER COMMUNICATIE VERSIE
KLANT/TOEBEHOREN LAND

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

model e4C, 3200W, 1500W, 230V, 50Hz, L+N+E(4mm EU),
3-pins stekker, USB, 1, algemene markt, Europees.

Conformiteit:

EU-richtlijnen

EMC 2004/108/EC

LVD 2006/95/EC

RoHS 2002/95/EC

MD 2006/42/EC



EG Conformiteitsverklaring**Fabrikant****1) Manitowoc Foodservice UK Limited**

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

Details apparatuur

Generische modelnummers eikon e3, eikon e4, eikon e5

Omschrijving Commerciële combioven (microgolf- en convectieoven)

Conformiteitverklaring met richtlijnen en normen

Bovengenoemde fabrikant verklaart hierbij dat zijn commerciële combiovens (microgolf- en convectieovens) beantwoorden aan de volgende richtlijnen en normen.

Conformiteit met richtlijnen

De commerciële combiovens (microgolf- en convectieovens) beantwoorden aan de betreffende bepalingen van de volgende Europese richtlijnen:

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

Geharmoniseerde normen toegepast:

De commerciële combiovens (microgolf- en convectieovens) beantwoorden aan de betreffende vereisten van de volgende Europese normen:

- EN 60335-2-90: 2006
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 incl. A2:2008 in overeenstemming met de vereisten van Categorie IV

Elektrostatische ontlading	IEC 61000-4-2:1995
Uitgestraalde RF-interferentie	IEC 61000-4-3:1996
Snelle transiënten, gewone modus, AC-poort	IEC 61000-4-4:1995
Stootspanningen, AC-poort	IEC 61000-4-5:1995
RF-stroom, gewone modus, AC-poort	IEC 61000-4-6:1996
Spanningsdalen & -onderbrekingen	IEC 61000-4-11:1994
- Flikkering IEC 61000-3-11:2000
- EN 55011:2007 Classificatie: Klasse A, Groep 2

Hoofdterminal storingsspanning	tabel 2a
Uitgestraalde storing, magnetisch veld*	tabel 5a
Uitgestraalde storing, elektrisch veld	tabel 5a
Uitgestraalde storing, elektrisch veld*	tabellen 6, 7 en 8
- AS/NZS CISPR 11

Uitgestraalde storing	CISPR 11:2003:A1:2004
Geleide storing	CISPR 11:2003:A1:2004

Kwaliteits- en milieubeheer

Manitowoc Foodservice UK Limited (Sheffield) hanteert een kwaliteitsmanagementsysteem volgens EN ISO 9001:2008 en een gecertificeerd milieumanagementsysteem volgens EN ISO 14001.

INSTALLATIE

Controleer of er zichtbare tekenen zijn van transportschade.

Verwittig het transportbedrijf **ONMIDDELIJK** indien nodig.

Verwijder het verpakkingsmateriaal en de beschermingsfolie rond de oven en gooi bij het afval (selectief scheiden!).

Meegelieferd bij uw oven:

Model e3-serie:

- Handvat. Ronde schalen (x2) + Vierkante schalen (x2).
- Pakketoptie: Ronde schalen (x3) + Teflonmatten (x3).

Model e4-serie:

- Zelfdragend rek
- Pyrexglazen schaal
- Afkoelrek

Model e5-serie:

- Rek. Pyrexglazen schalen (x2).

OVENLOCATIE EN PLAATSIING

Kies een plaats weg van grote hittebronnen.

Plaats de oven **NIET** zo dat er hete lucht wordt aangezogen van friteuses, grills, kookplaten, enz.

Een hittebarrière tot op de hoogte van de oven moet worden geplaatst wanneer de oven naast een kookpit of fornuis wordt geplaatst.


Plaats de oven op een permanent antislip-, onbrandbaar, effen oppervlak dat **WATERPAS, STABIEL** en **STERK GENOEG** is om de oven en zijn inhoud te dragen.

Laat rondom de oven een minimumruimte (A) van 50 mm vrij zodat de hete lucht kan ontsnappen.

Laat voldoende vrije ruimte (B) voor de oven zodat de deur volledig kan worden geopend.

De **luchtaanzuiging** bevindt zich onderaan aan de voorkant van de oven (1) en het is belangrijk dat de aanzuiglucht zo koel mogelijk is en niet wordt voorverwarmd door andere toestellen zoals kookpitten, fornuizen, friteuses, grills of kookplaten. Dit zal namelijk de levensduur en de prestaties van de oven nadelig beïnvloeden.

Breng geen labels / stickers aan op de oven behalve die goedgekeurd door de fabrikant.

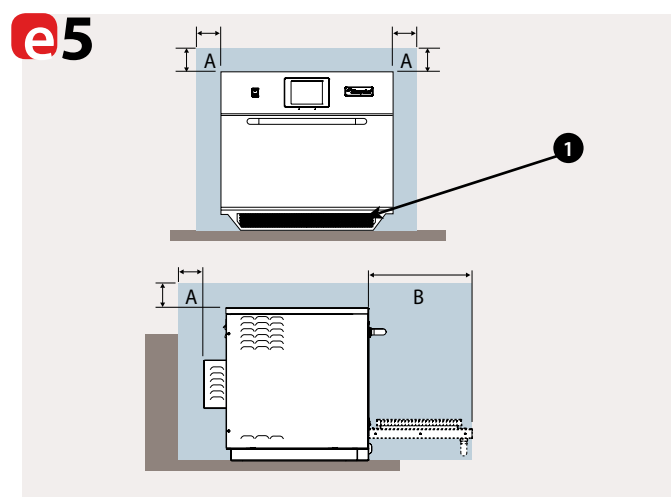
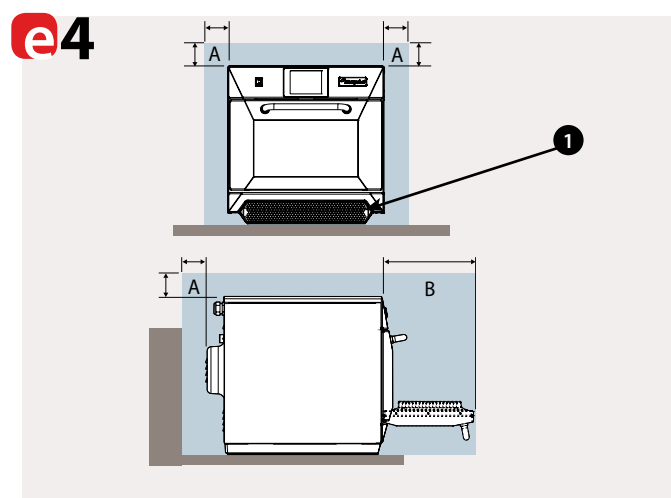
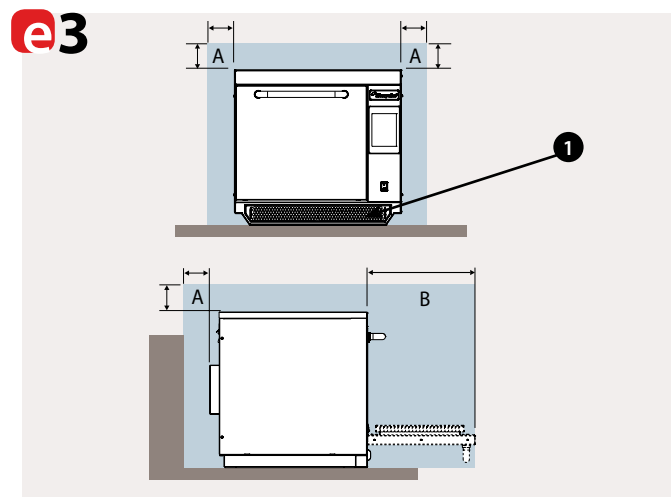


De oven zal niet werken wanneer de **LUCHTFILTER** niet correct is geplaatst.

HANTERING & OPSLAG:

Neem bij het verplaatsen van een oven steeds de nationale en lokale vereisten voor het opheffen en verplaatsen van zware voorwerpen in acht. Hef de oven niet op bij het handvat van de deur.

Wanneer de oven niet in gebruik is, koppel hem dan van de elektriciteit en sla hem op op een droge koele plaats. Zet ovens niet op elkaar.



ELEKTRISCHE INSTALLATIE



GEVAAR!
DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD. HET NIET NALEVEN VAN DEZE INSTRUCTIE KAN LEIDEN TOT EEN ELEKTRISCHE SCHOK EN ZELFS TOT DE DOOD.

De oven moet worden aangesloten op een afzonderlijke elektrische kring, geïnstalleerd door een erkende en gekwalificeerde elektricien.

Een onderbreker met afdoende nominale specificatie en met een contactspeling van 3 mm tussen alle polen moet worden geplaatst voor elke oven.

Gebouwen met standaard (type "B") onderbrekers zijn gevoelig voor "stroom- en spanningspieken" die voorkomen wanneer vriezers, koelkasten en andere cateringapparatuur, zoals microgolfovens, worden ingeschakeld. Daarom wordt het sterk aangeraden een afzonderlijke type "C"-onderbreker (specifiek voor dit type apparaten ontworpen) te plaatsen. Een afzonderlijke onderbreker met afdoende nominale specificatie moet worden geïnstalleerd voor elke geplaatste oven.

Deze apparatuur is conform met de norm EN61000-3-11. Wanneer echter gevoelige apparatuur wordt aangesloten op dezelfde stroomkring als de oven, moet de gebruiker indien nodig in overleg met de stroomleverancier bepalen of een voeding met lage impedantie moet worden gebruikt.

ENKELFASIG (1)

UK-modellen zijn uitgerust met een blauwe stekker van 32 A, conform met IEC 60309 (EN 60309)

De onderbreker moet een nominale specificatie hebben van 40A (Type C).

TWEEFASIG (2)

Twefasige modellen moeten worden aangesloten zoals getoond.

De onderbreker moet een nominale specificatie hebben van 20A/fase (Type C).



WAARSCHUWING: HOGE LEKSTROOM - EEN AARDINGSAANSLUITING IS ESSENTIEEL.



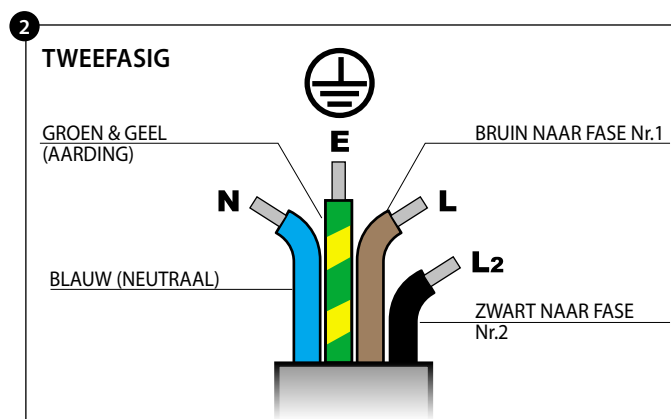
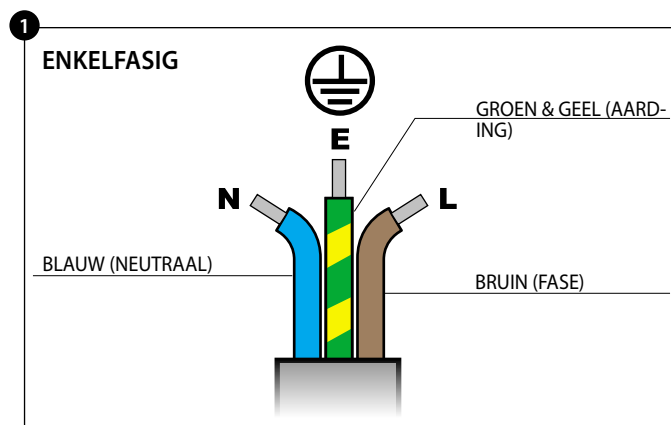
EQUIPOTENTIALVERBINDING

Een equipotentiale aarding is voorzien op de achterkant van de oven voor een afzonderlijke aardaansluiting (GND).

VOEDING: AARDLEKSCHAKELAARS

Wanneer de oven is aangesloten op een aardlekschakelaar moet deze een minimale aardlekstroom van 30 millampère toelaten zonder het circuit te onderbreken.

Wanneer u twijfelt over uw elektrische voeding, vraag dan een gekwalificeerde elektricien om hulp.



GIDS ELEKTRISCHE INSTALLATIE



GEVAAR!
DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD.
HET NIET NALEVEN VAN DEZE INSTRUCTIE
KAN LEIDEN TOT EEN ELEKTRISCHE SCHOK
EN ZELFS TOT DE DOOD.

De oven moet worden aangesloten op een afzonderlijke elektrische kring, geïnstalleerd door een erkende en gekwalificeerde elektricien.

Een onderbreker met afdoende nominale specificatie en met een contactspeling van 3 mm tussen alle polen moet worden geplaatst voor elke oven.

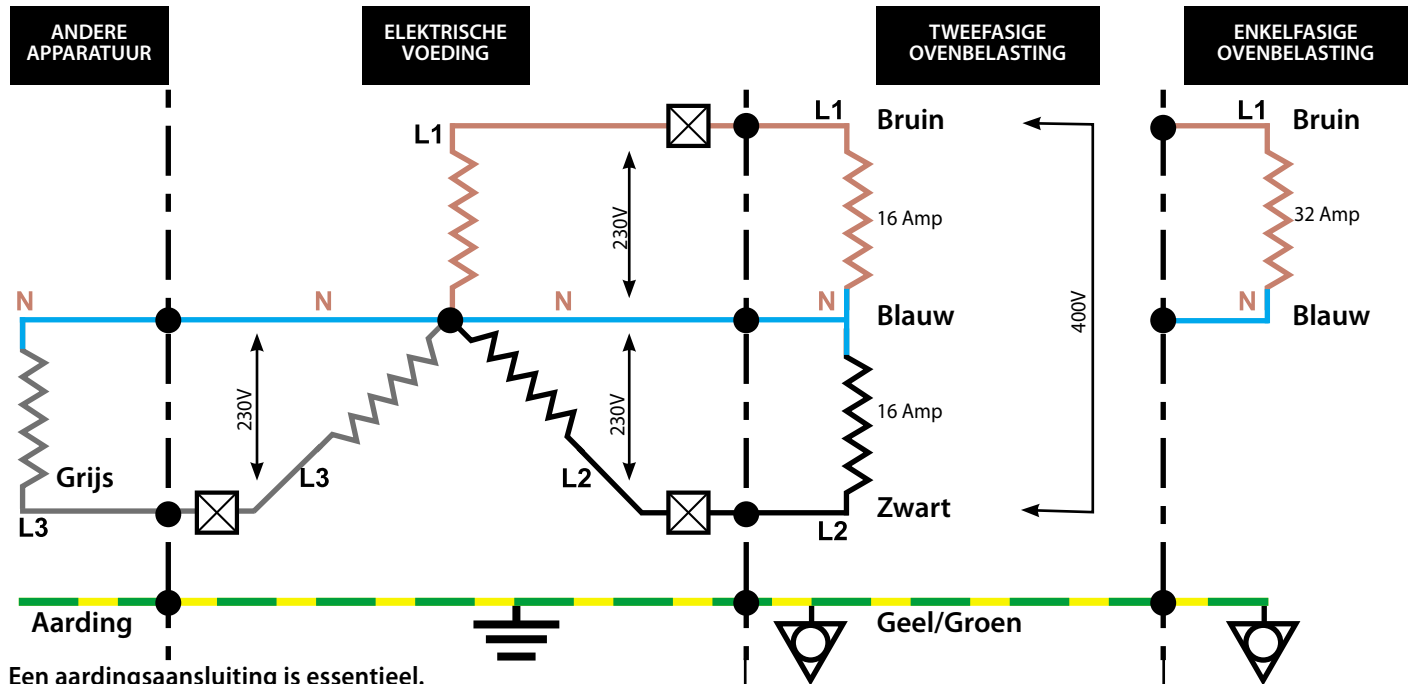


WAARSCHUWING
HOGE LEKSTROOM.



EQUIPOTENTIALVERBINDING

Een equipotential aardingspunt is voorzien op de achterkant van de oven, voor een afzonderlijke aardingsaansluiting (GND).



Een aardingsaansluiting is essentieel.

Fasebelastingsschema

Fasebelasting

De belasting per fase van de oven is niet gelijk en daarom raden we aan om andere elektrische apparatuur aan te sluiten op L3 + N.

☒ Onderbrekers

TWEEFASIG

Onderbrekers moeten een nominale specificatie hebben van 20A per fase

en moeten van het motorstarttype zijn met tijdsvertraging (Europees type C).

ENKELFASIG

Onderbrekers moeten een nominale specificatie hebben van 40A per fase

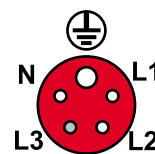
en moeten van het motorstarttype zijn met tijdsvertraging (Europees type C).

Aardlekkring:

Wanneer de oven is aangesloten op een aardlekschakelaar, dan moet die een minimale aardlekstroom van 30 milliampère toelaten zonder de kring te onderbreken.

Wanneer u twijfels hebt over uw elektrische voeding, vraag dan hulp bij een gekwalificeerde elektricien.

ROOD



Achteraanzicht stekker

Stekkertype:

driefasig

32 Amp

IEC 60309

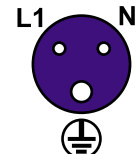
[EN60309]

L1+ L2+ N+ E

[L3 wordt niet gebruikt]

20 Amp

BLAUW



Achteraanzicht stekker

Stekkertype:

Enkelfasig

32 Amp

IEC 60309

[EN60309]

L1+N+E

40 Amp

GIDS SNEL STARTEN: OVEN VOOR SNELLE SERVICE

Het easyTOUCH-scherm en zijn lay-out en pictogrammen in deze handleiding dienen enkel ter referentie en zijn niet bedoeld om een exacte weergave te zijn van die van uw specifieke oven.

OPSTARTEN

1. Zet de oven aan;

voer alle relevante veiligheidscontroles uit en zorg dat de oven proper en leeg is vooraleer de ovenschakelaar in te drukken om de oven aan te zetten.

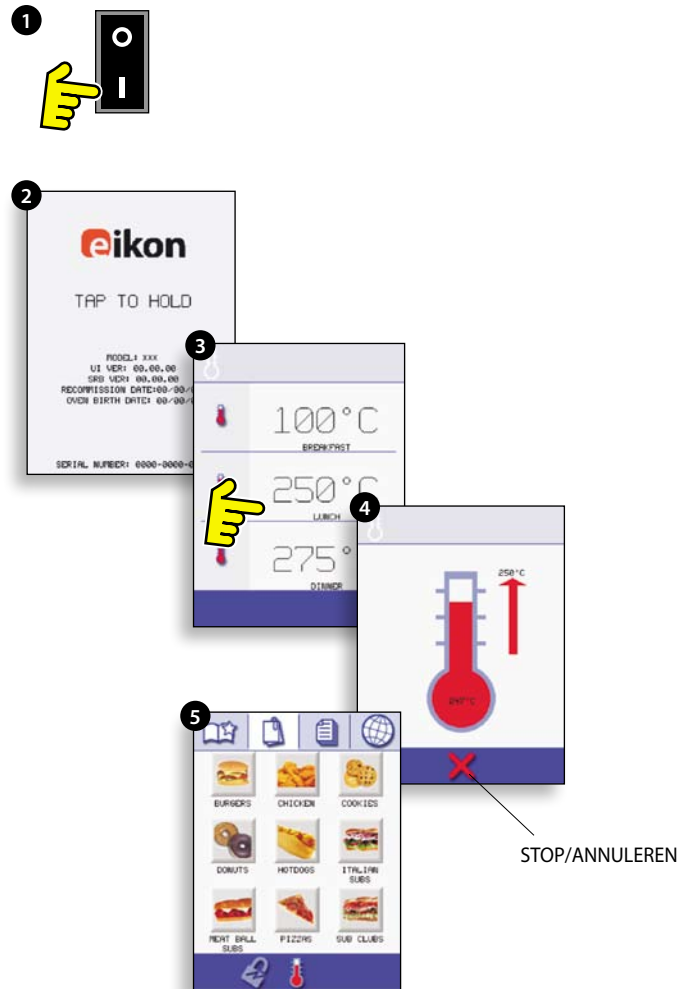
2. Het easyTOUCH-scherm zal oplichten waarbij het scherm kort het serienummer en de gegevens van de oven weergeeft. Raak het scherm eenmaal licht aan om de weergave te bevroren. Raak het nogmaals aan om door te gaan.

3. Wanneer de oven is ingesteld met twee of meer voorverwarmingstemperaturen zal een keuze worden weergegeven.

Scrollpijlen onderaan het scherm geven aan dat er meer temperatuurkeuzes zijn, die niet worden getoond op het scherm. Gebruik de scrollpijlen indien nodig om de gewenste temperatuur te selecteren om het voorverwarmen van de oven op te starten.

4. Tijdens de voorverwarming geeft het scherm de voortgang weer terwijl de oven opwarmt tot de ingestelde temperatuur. (Om de voorverwarming van de oven te stoppen drukt u op het rode X-symbool.)

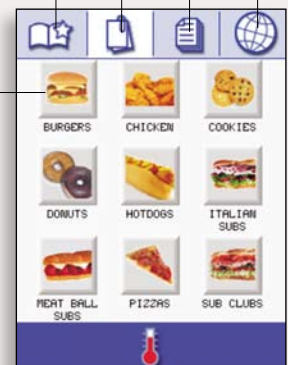
5. De oven is klaar voor gebruik wanneer het "KOOKBOEK" wordt getoond.



KOOKBOEK

GEÏNSTALLEERD MEERDERE TALEN
GEEFT ALLE KOOKPROGRAMMA'S WEER (Optioneel)
TOONT PROGRAMMAGROEPEN
FAVORIETEN (Optioneel)

PROGRAMMAGROEP
Elke groep bevat een aantal kookprogramma's.



OVENTEMPERATUUR WIJZIGEN (Optioneel)

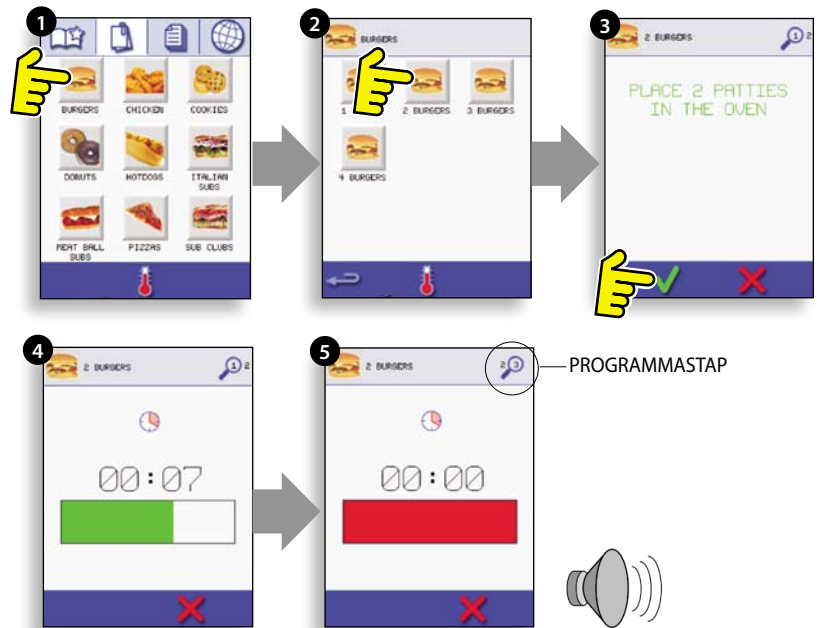
EEN KOOKPROGRAMMA GEBRUIKEN



Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om uzelf niet te verbranden en open de oven deur om het eten in de hete oven te plaatsen. Sluit de deur daarna terug.

1. Selecteer een programmagroep, bv. "BURGERS" om de individuele kookprogramma's weer te geven.
2. Selecteer een kookprogramma om te starten, bv. "2 BURGERS".
3. Volg eventueel de instructies die op het scherm verschijnen.
4. Raak het groene vinkje aan om te koken. De kooktijd telt af voor elke programmastap.
5. Wanneer het programma afloopt, wordt een rode balk weergegeven, gewoonlijkgepaard gaand met een geluid - open de deur of raak de "X" aan om terug te keren naar het kookprogramma.

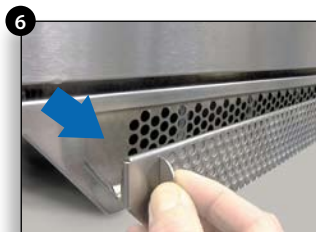
Opmerking: wanneer de oven deur wordt geopend tijdens het koken stopt het kookprogramma en verschijnt er een waarschuwing. Het sluiten van de deur laat de gebruiker toe door te gaan of het kookprogramma te annuleren.



LUCHTFILTER

BELANGRIJK:

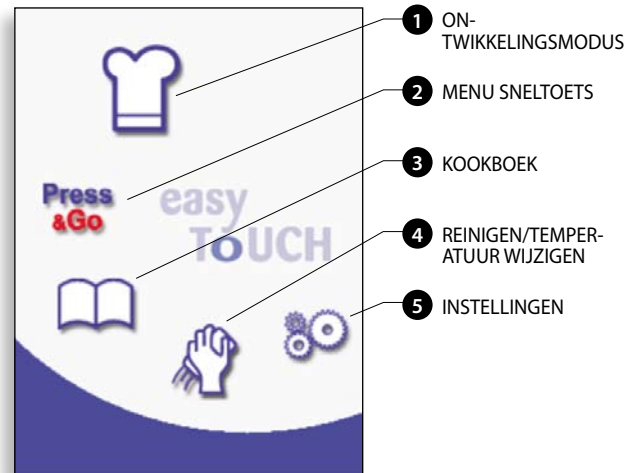
Reinig de LUCHTFILTER (6) onderaan de oven dagelijks en zorg dat de luchtfilter is geplaatst vooraleer de oven te gebruiken. Zie "REINIGING & ONDERHOUD".



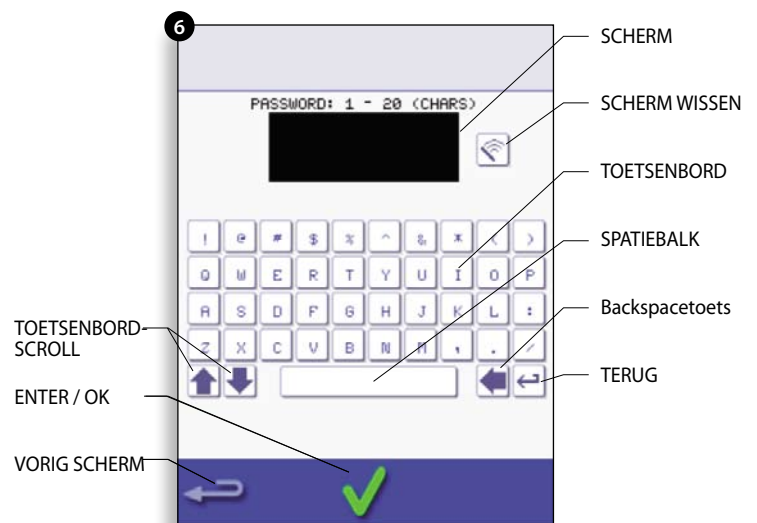
easyToUCH HOOFDMENU & TOETSENBOORDSCHERM

HOOFDMENU:

1. ONTWIKKELINGSMODUS laat toe multitraps kookprogramma's samen te stellen en onder een naam en symbool op te slaan voor hergebruik.
2. DRUKKEN & STARTEN laat een snelle toegang toe tot de reeds opgeslagen kookprogramma's.
3. KOOKBOEK bevat de kookprogramma's van de oven. Hier worden Favorieten, Kookprogrammagroepen en een volledige lijst met alle beschikbare kookprogramma's weergegeven.
4. REINIGEN / TEMPERATUUR WIJZIGEN laat toe de oventemperatuur te wijzigen en de oven voor te bereiden voor reiniging, met weergave van herinneringen tijdens het reinigingsproces.
5. INSTELLINGEN wordt gebruikt om de oveninstellingen en -functies te controleren, inclusief tijd en taal en het laden van kookprogramma's, en wordt verder gebruikt voor onderhoudsdoeleinden.
6. Het TOETSENBOORDSCHERM wordt gebruikt om een geautoriseerd paswoord in te voeren om programmeergegevens in te voeren en om de gebruikerstoegang tot sommige functies te beperken.



- i** Gebruik voor Programmanamen, Programmagroepnamen en Wachtwoorden 1-20 tekens op max. 2 regels.
- Gebruik voor stappeninstructies 1-54 tekens op max. 5 regels.



ONTWIKKELINGSMODUS: EEN KOOKPROGRAMMA CREËREN

1. Selecteer het symbool "koksmuts" uit het hoofdmenu om de ontwikkelingsmodus te openen.

Voer stap 1 van het programma in.

2. De temperatuur geeft de ingestelde voorverwarmingstemperatuur van de oven weer.

Om de gewenste temperatuur te verhogen of te verlagen selecteert u het temperatuursymbool (2), voert u de temperatuur in via het toetsenbord, binnen de weergegeven limieten, en selecteert u OK.

3. Selecteer en stel de kooktijd in met een maximum van 10 minuten.

Bv.: voer 110 in (1 minuut en 10 seconden).

4. Selecteer en stel het microgolfovenvermogen in [0, 5-100%]

5. Selecteer en stel de ventilatorsnelheid in (indien beschikbaar), binnen de weergegeven limieten.

6. Selecteer het informatiepictogram om een instructie in te voeren (optioneel). De instructie verschijnt bij het begin van de stap op het scherm.

Bv.: "Stap 1 - product in de oven plaatsen".

Voer stap 2 van het programma in (Optioneel).

7. Programma's kunnen tot 6 stappen omvatten.

Herhaal de punten 2-6 van stap 1 hierboven.

Het programma uitvoeren en opslaan

1. Selecteer OK om het programma te bevestigen.

2. Het programma uitvoeren (optioneel).

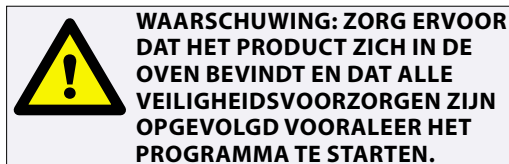
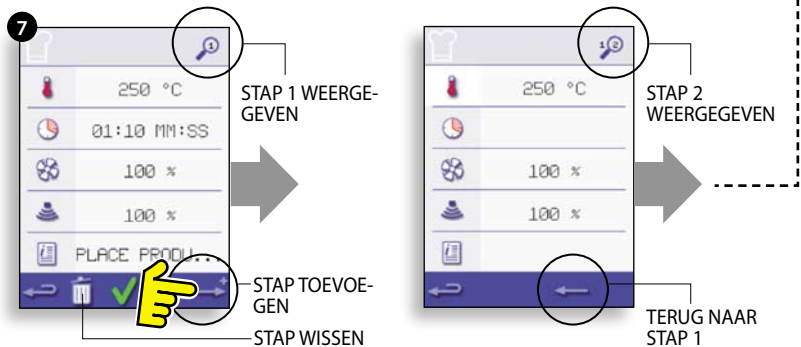
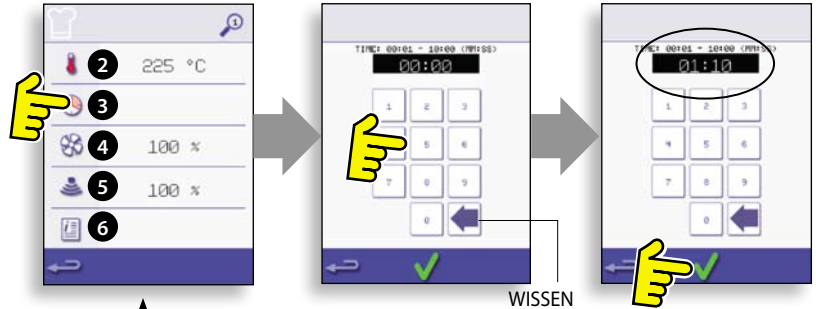


Voorbeeld hieronder; instellen van de kooktijd (stap 3):

Selecteer het tijdsymbool om de kooktijd in te stellen.

Voer de kooktijd in via het toetsenbord.

Selecteer OK om de tijd te aanvaarden.



Wanneer de resultaten niet tevredenstellend zijn, selecteert u de backspacetoets, verandert u de kookinstellingen en test u opnieuw.

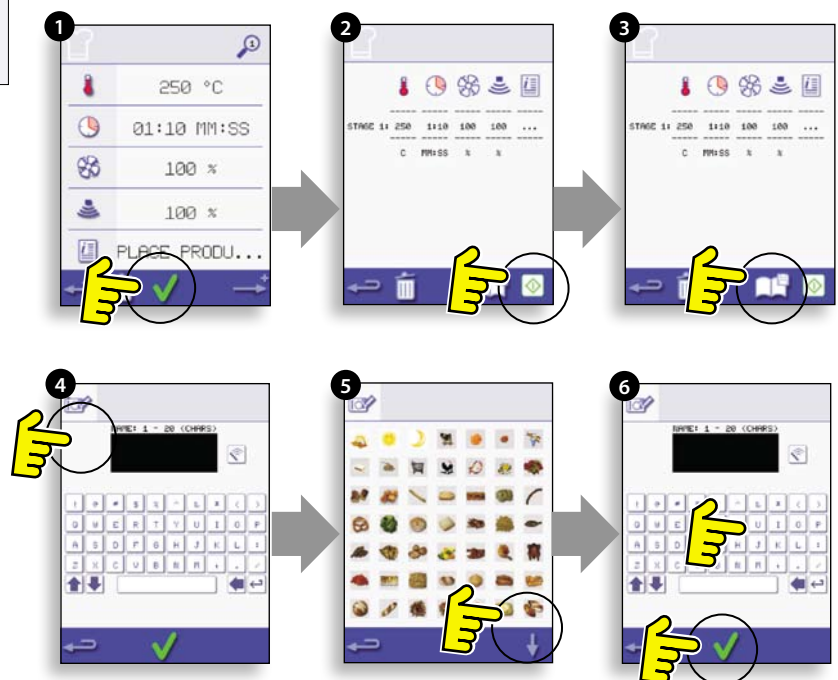
3. Selecteer het symbool "Kookboek opslaan" om het programma op te slaan in het kookboek.

4. Selecteer het camera-icoontje om foto's te openen.

5. Selecteer een foto om het programma te vertegenwoordigen. (Gebruik de scroll pijltjes voor meer foto's.)

6. Voer de naam voor het koken programma, met behulp van een maximum van 20 karakters, bijvoorbeeld, '1 Burger', en selecteer vervolgens OK om het programma op te slaan in het kookboek.

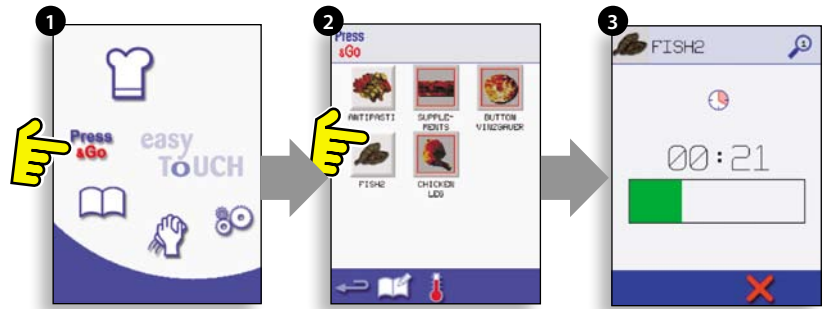
Een groen vinkje aan een boek geeft aan het programma is opgeslagen in het kookboek.



Drukken en Starten

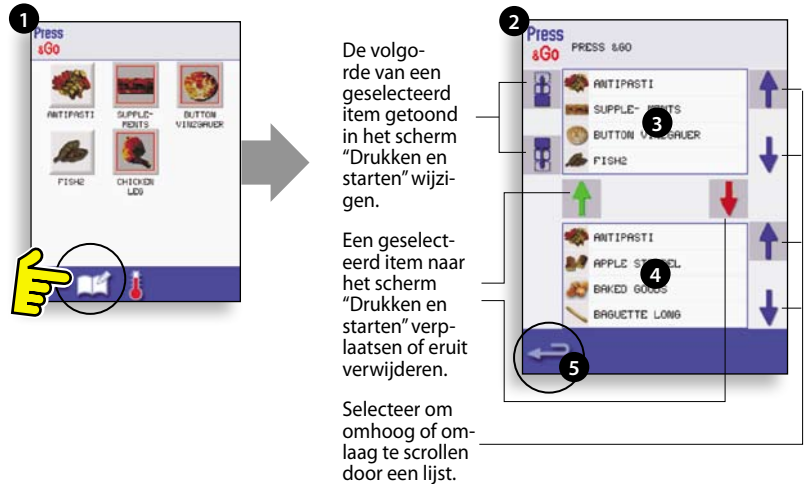
Een kookprogramma starten vanuit het menu DRUKKEN EN STARTEN.

1. Selecteer "DRUKKEN EN STARTEN" vanuit het hoofdmenu (Hoofdmenu).
2. Selecteer het item dat u wenst te koken.
3. Het scherm toont de temperatuur, de kooktijd, het vermogen van de microgolfoven en de ventilatorsnelheid terwijl de timer aftelt. De balk van de timer zal rood worden wanneer de kookcyclus voltooid is.



Kiezen welke kookprogramma's worden getoond in het menuscherm "DRUKKEN EN STARTEN".

1. Selecteer het symbool WIJZIGEN nadat u "DRUKKEN EN STARTEN" hebt geselecteerd vanuit het hoofdmenu (Hoofdmenu).
2. Er worden twee lijsten weergegeven, de "DRUKKEN EN STARTEN"-items worden weergegeven in de bovenste lijst, terwijl de onderste lijst andere menu-items toont die beschikbaar zijn. Men kan door beide lijsten scrollen met de pijlen omhoog/omlaag helemaal rechts.
3. Selecteer een item en kies dan om het te verplaatsen binnen de menulijst of om het te verwijderen naar de onderste lijst.
4. Selecteer een item om het naar de bovenste lijst te verplaatsen zodat het beschikbaar wordt in het menu "DRUKKEN EN STARTEN".
5. Selecteer wanneer u klaar bent de backspace-toets om terug te keren naar het menuscherm.



EEN KOOKBOEKPROGRAMMA GEBRUIKEN

Om het gewenste programma in het kookboek te vinden:



WAARSCHUWING: ZORG ERVOOR DAT HET ETEN ZICH IN DE OVEN BEVINDT VOORALEER HET KOOKPROGRAMMA TE STARTEN.

1. Selecteer "KOOKBOEK" uit het hoofdmenu.
2. Selecteer het symbool "ALLE MENU'S".
3. Gebruik de scrollpijlen (omhoog/omlaag) om het programma te vinden.

OPMERKING: Wanneer een afbeelding is omlind met een rode lijn wil dit zeggen dat de oventemperatuur te hoog is ingesteld voor dat recept. Zie "DE OVENTEMPERATUUR WIJZIGEN".

Plaats het eten in het hete kookvak van de oven en sluit de deur en neem daarbij alle voorzorgsmaatregelen opdat u zich niet verbrandt.



WAARSCHUWING: HEET OPPERVLAK!



4. Selecteer het gewenste kookprogramma om te beginnen koken.

Bijvoorbeeld: "1 BURGER".

5. Het programma start onmiddellijk en geeft een afteltimer weer, of er verschijnt eerst een instructie: volg de stapinstructie en selecteer dan OK om te beginnen met koken. Wanneer de ovendeur niet wordt geopend binnen 30 seconden verschijnt er een waarschuwing.

6. De kooktimer telt af tot nul en maakt een geluid aan het einde van een kookstap of aan het einde van het kookprogramma om aan te geven dat er een actie nodig is van de gebruiker.

Wanneer nadat het kookprogramma is afgelopen de ovendeur wordt geopend om het eten te verwijderen springt het scherm terug naar het "KOOKBOEK"-scherm

Opmerking: het openen van de oven tijdens het koken stopt het kookprogramma en doet een waarschuwing verschijnen op het scherm. Het sluiten van de deur stelt de gebruiker in staat om door te gaan met het kookprogramma of om het te annuleren.

Om de oventemperatuur te controleren tijdens het koken, tikt u lichtjes tegen de weergegeven temperatuur, de kookvaktemperatuur wordt dan getoond met een asterisk.

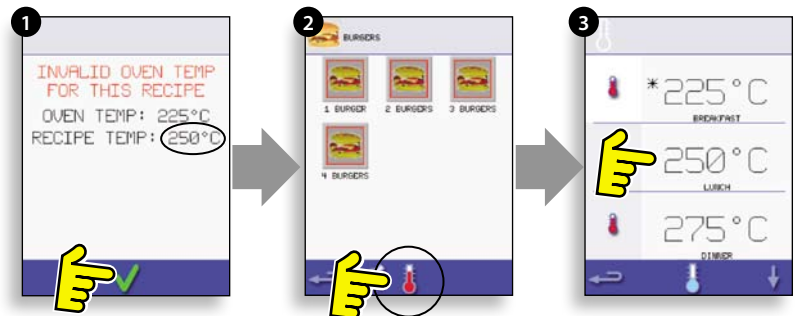


DE OVENTEMPERATUUR WIJZIGEN

1. Let op de voor het recept vereiste temperatuur en selecteer OK.

2. Selecteer het temperatuursymbool.

3. Een asterisk naast het nummer duidt de huidige oventemperatuur aan. Selecteer de vereiste oventemperatuur voor het recept. Ga wanneer de oven de vereiste temperatuur heeft bereikt door vanaf het selecteren van het "KOOKBOEK" in stap 1.



PROGRAMMA'S BEKIJKEN & WIJZIGEN

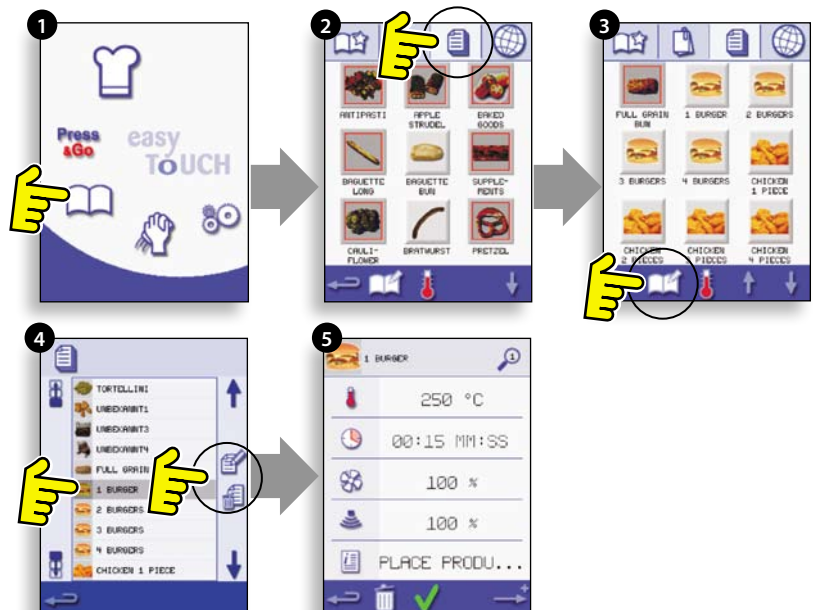
1. Selecteer "KOOKBOEK" uit het hoofdmenuscherm (Hoofdmenu).

2. Selecteer het symbool "ALLE MENU'S".

3. Selecteer "KOOKBOEK BEWERKEN".

4. Gebruik de scrollpijlen omhoog/omlaag aan de rechterzijde van het scherm om het kookprogramma te vinden, bv. "1 BURGER", en selecteer het symbool "Kookprogramma bekijken/wijzigen".

5. Bekijk het programma of pas het aan zoals gewenst, zie onder "Ontwikkelingsmodus" voor details.

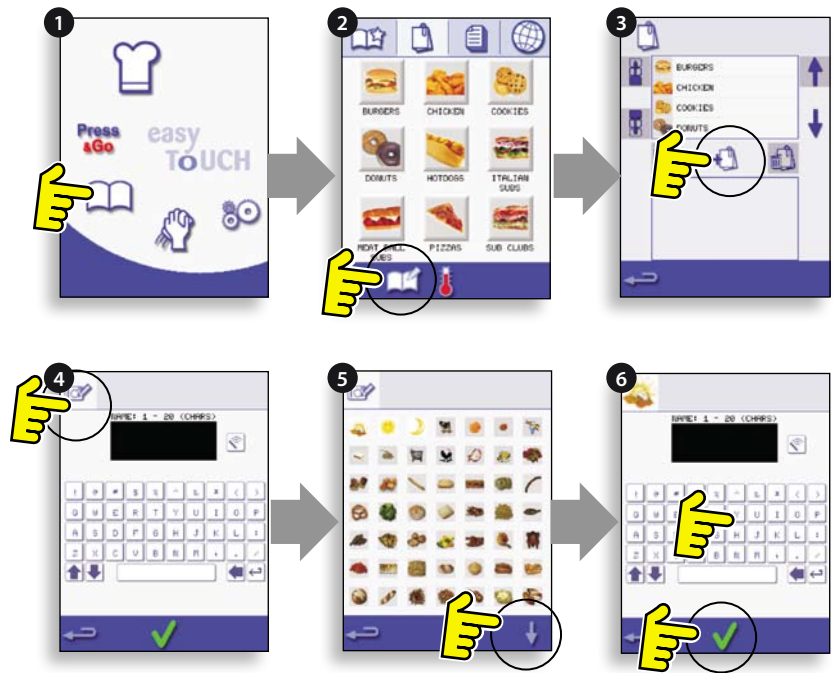


EEN NIEUWE PROGRAMMAGROEP TOEVOEGEN

Om een nieuwe programmagroep toe te voegen.

1. Selecteer "KOOKBOEK" uit het hoofdmenuscher (Hoofdmenu).
2. Selecteer "KOOKBOEK BEWERKEN".
3. Selecteer het symbool "EEN NIEUWE GROEP TOEVOEGEN".
4. Selecteer het camera-icoontje om foto's te openen.
5. Selecteer een foto om de groep te vertegenwoordigen. (Gebruik de scroll pijltjes voor meer foto's.)
6. Voer een naam voor het nieuwe programma-groep (max. 20 tekens) en selecteer OK om het programma groep op te slaan in het kookboek.

Selecteer de backspace-toets om terug te keren naar het "KOOKBOEK".



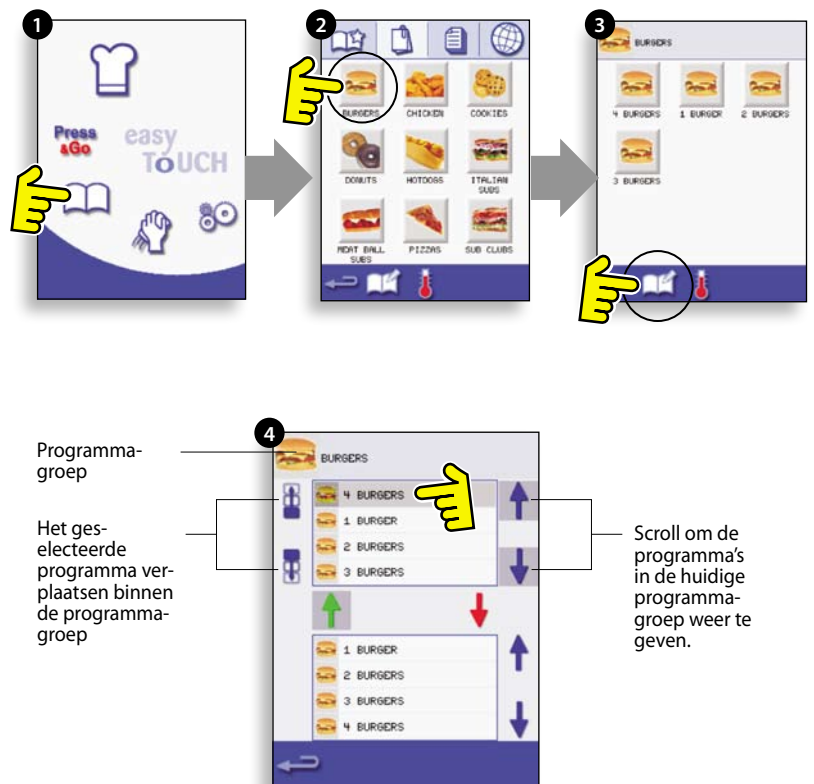
EEN PROGRAMMA VERPLAATSEN BINNEN EEN PROGRAMMAGROEP

Voorbeeld: de positie van het kookprogramma "4 BURGERS" verplaatsen binnen de programmagroep "BURGERS".

1. Selecteer "KOOKBOEK" vanuit het hoofdmenuscher (Hoofdmenu).
2. Selecteer de programmagroep 'BURGERS'.
3. Selecteer "KOOKBOEK BEWERKEN".
4. Gebruik de scrollpijlen (omhoog/omlaag) aan de rechterzijde van het bovenste gedeelte van het edit-scher om de kookprogramma's te zien die zich in de groep bevinden.

Selecteer vervolgens het te verplaatsen kookprogramma ("4 BURGERS") en gebruikt de pijlen omhoog/omlaag aan de linkerzijde van het bovenste scherm om het geselecteerde programma te verplaatsen binnen de programmagroep.

Selecteer vervolgens de backspace-toets om terug te keren naar het scherm "KOOKBOEK".



Programma-groep

Het geselecteerde programma verplaatsen binnen de programma-groep

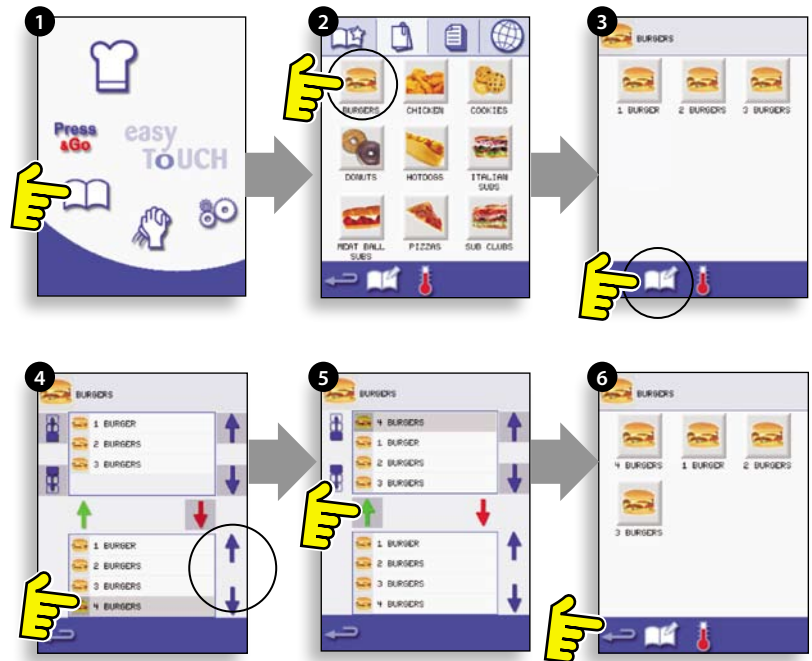
Scroll om de programma's in de huidige programma-groep weer te geven.

EEN PROGRAMMA TOEVOEGEN AAN EEN GROEP

Om een kookprogramma toe te voegen aan een bestaande PROGRAMMAGROEP.

Voorbeeld: voeg programma "4 BURGERS" toe aan het programma "BURGERS".

1. Selecteer "KOOKBOEK" uit het hoofdmenu.
2. Selecteer de programmagroep "BURGERS".
3. Selecteer "KOOKBOEK BEWERKEN".
4. Gebruik de scrollpijlen (omhoog/omlaag) rechts onderaan het scherm om het kookprogramma "4 BURGERS" te vinden en te selecteren.
5. Selecteer de groene pijl UP (omhoog) om het kookprogramma "4 BURGERS" toe te voegen aan de programmagroep in het bovendeel van het scherm, selecteer vervolgens backspace om terug te keren naar de kookprogramma's.
6. Selecteer nogmaals backspace om terug te keren naar de "KOOKBOEK".



PROGRAMMAGROEPEN BEHEREN

Om de positie van een programma in een programmagroep te wijzigen.

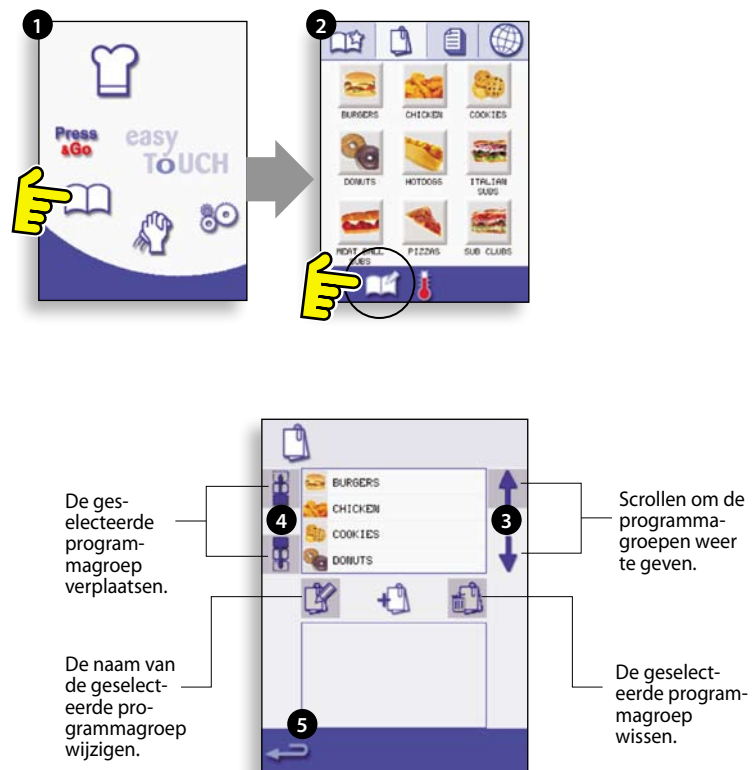
1. Selecteer "KOOKBOEK" uit het hoofdmenuscherm (Hoofdmenu).
2. Selecteer "KOOKBOEK BEWERKEN".
3. Gebruik de scrollpijlen (omhoog/omlaag) aan de rechterzijde van het scherm om alle programmagroepen te lokaliseren.
4. Selecteer de te verplaatsen programmagroep en gebruik de pijlen omhoog/omlaag aan de linkerzijde van het scherm om het geselecteerde programma te verplaatsen.
5. Selecteer de backspace-toets om terug te keren naar het "KOOKBOEK".

Om de naam van de programmagroep te wijzigen.

- Selecteer de programmagroep.
Selecteer PROGRAMMAGROEP WIJZIGEN.
Voer de nieuwe naam in en selecteer OK.

Om een programmagroep te wissen

- Selecteer de programmagroep.
Selecteer het symbool "Programmagroep WISSEN".
Selecteer OK om de groep te wissen.



CONTROLE-INSTELLINGEN VAN DE OVEN

1. Selecteer het symbool "Instellingen" uit het hoofdmenuscherm (Hoofdmenu).
 2. Voer het wachtwoord in en selecteer OK om het menu met de instellingen (3) weer te geven. Dit omvat het volgende:

- A. Ovenmodus/navigatie-instellingen.
- B. Taalopties.
- C. Oventemperatuurinstellingen en labels.
- D. Onderhoudsinformatie en foutenlogs (wachtwoord vereist).
- E. Receptentellers.
- F. Datum- en tijdsinstellingen
- G. Luidsprekervolumes.
- H. Oventimer (Temperatuur/AAN/UIT).
- J. USB-programma-aansluiting.
- K. Temperatuurbereik.
- L. Toegangswoorden voor Instellingen/Onderhoud wijzigen.
- M. Screen saver.

Selecteer de backspacetoets wanneer u klaar bent met een instelling om terug te keren naar het hoofdmenu Instellingen.

Om het menu Instellingen te verlaten selecteert u de backspacetoets. Er zal een promptscherm (4) verschijnen dat u vraagt om de gewijzigde instellingen op te slaan of te negeren.

Ovenmodus-/navigatie-instellingen (A)

Selecteer het symbool ovenmodus/navigatie (A) uit het menu "Instellingen".

Selecteer de "Modus snel serveren" of de "Volledige modus serveren" voor kookprogramma's en ontwikkelingsprogramma's of 'Manual mode' om handmatig koken alleen uit de 'chef hoed' symbool.

Selecteer 'Instellingen activeren' om een symbool 'ontgrendelen' weer te geven op het scherm "Kookboek snel serveren" en toegang te krijgen tot het menu "Instellingen".

Taalopties (B)

Selecteer het wereldbol-symbool (B).

Selecteer het aanvinkvakje van de gewenste taal uit de getoonde lijst.

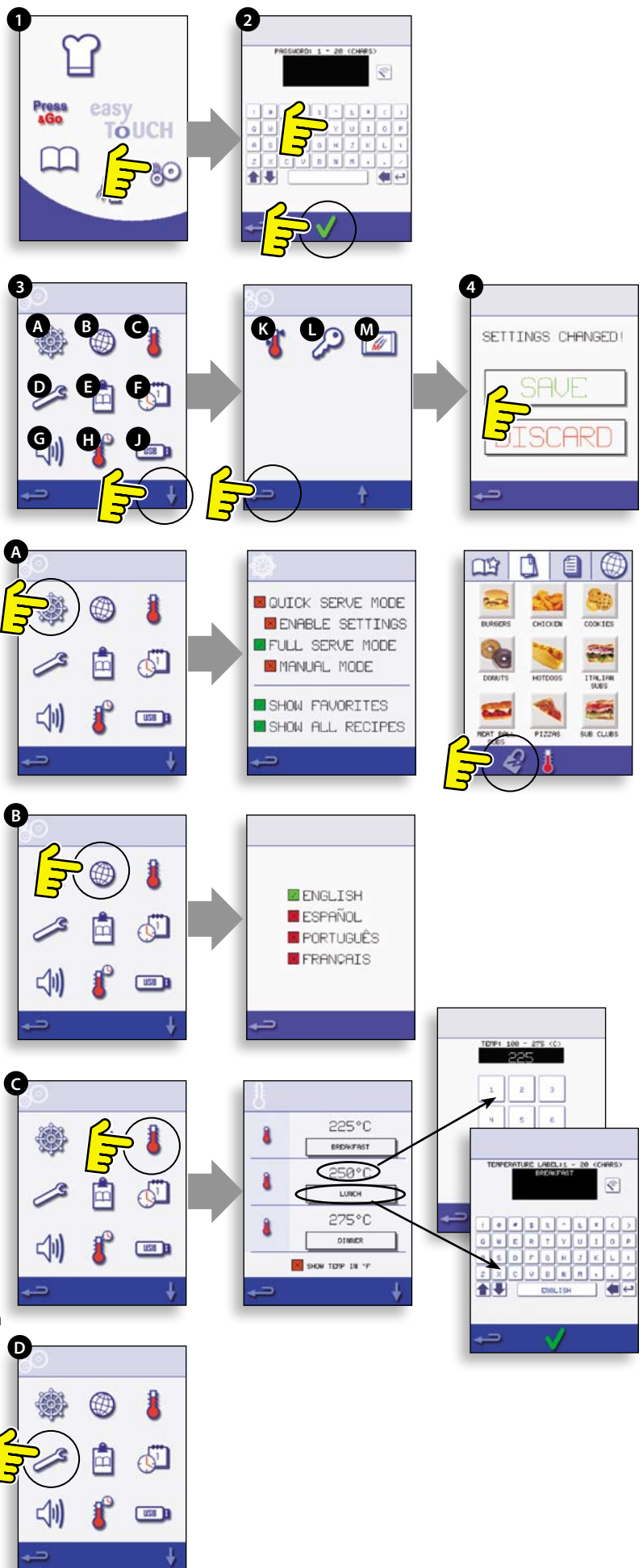
Oventemperatuurinstellingen en labels (C)

Om de voorverwarmingstemperatuur van de oven te veranderen selecteert u het temperatuursymbool (C) om het toetsenbord weer te geven, voert u de temperatuur in en selecteert u OK.

Merk op dat het temperatuuroptiescherm enkel wordt weergegeven bij het opstarten wanneer twee of meer temperaturen boven het minimum worden ingesteld.

Om een temperatuurlabel te wijzigen selecteert u het label om het toetsenbord weer te geven, voert u de gewenste labelnaam in en selecteert u OK.

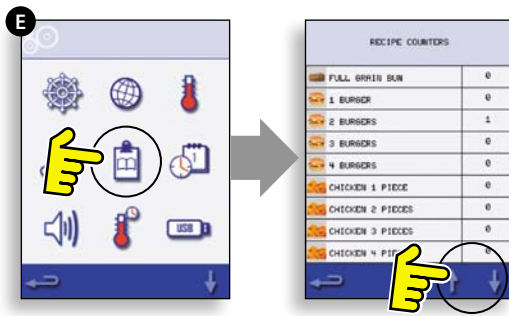
Voor onderhoudsinformatie en foutenlogs (D) raadpleegt u Onderhoud.



Receptentellers(E)

Selecteer het klembordsymbool om een lijst weer te geven met receptentellers.

Enmaals weergegeven gebruikt u de pijlen (onderaan rechts) om naar boven of beneden te scrollen door de lijst.



Datum- en tijdsinstellingen (F)

Selecteer het tijd/datum-symbool om de instelopties weer te geven.

DE DATUM WIJZIGEN: selecteer "MAAND", voer de correcte maand in via het toetsenbord en selecteer OK.

Selecteer "DAG", voer de correcte dag in via het toetsenbord en selecteer OK.

Selecteer "JAAR", voer de laatste twee cijfers van het jaartal in via het toetsenbord en selecteer OK.

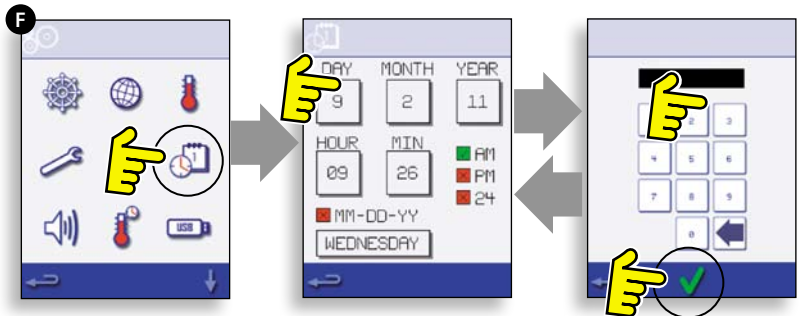
Om eerste de maand weer te geven, gevolgd door de dag en het jaartal, selecteert u het vakje "DD-MM-JJ". Opmerking: de foutenlogs worden opgeslagen met deze instellingen.

DE TIJD WIJZIGEN: selecteer "UUR", voer het correcte uur in via het toetsenbord en selecteer OK.

Selecteer "MIN", voer de correcte minuten in via het toetsenbord en selecteer OK.

Selecteer het "AM"- of "PM"-vakje in geval van een 12-uren klok, of selecteer "24" voor een 24-uren klok.

Selecteer de getoonde dagnaam om door de dagen van de week te scrollen om de correcte dag van de week weer te geven.

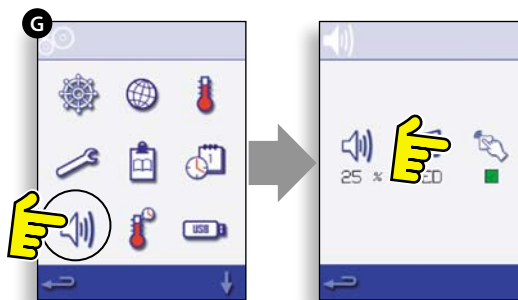


Geluidsniveaus (G)

Selecteer de luidspreker-symbool om het volume niveau dat geschikt is voor het milieu van niemand (UIT) aan te passen aan de luidste (100%).

Selecteer muzieknoot symbool om Laag, Half of hoge toon te stellen.

Selecteer het toetsenbord symbool om het geluid aan of uit wanneer het touchscreen wordt ingedrukt.



Oventimer (H)

Selecteer het thermometer-/timersymbool.

Selecteer het vakje "Timer geactiveerd" (groen vinkje).

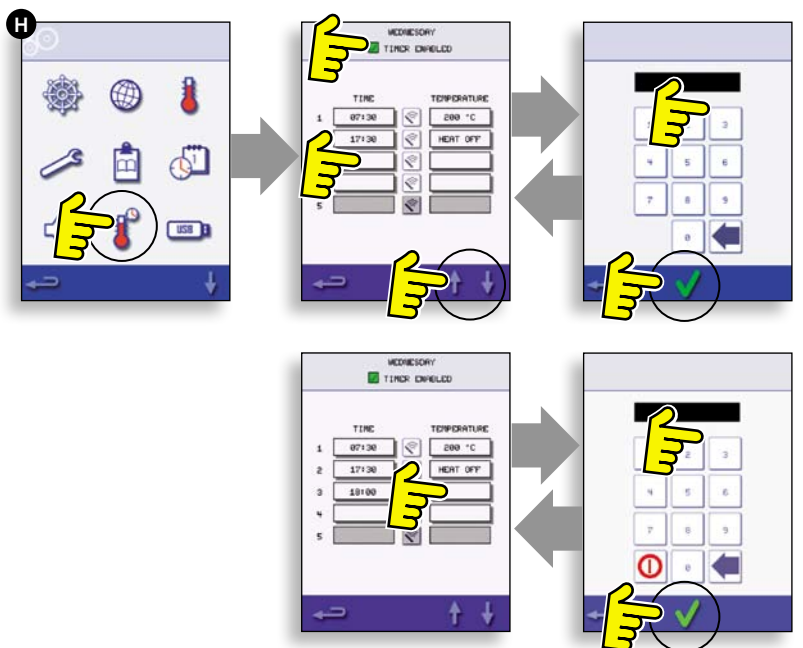
Selecteer een weekdag met de pijlen omhoog/omlaag.

Selecteer een leeg "tijdvakje" (maximaal 5 per dag), of wis een vakje met het symbool "wissen".

Voer de starttijd in via het toetsenbord en selecteer OK.

Selecteer een leeg "temperatuurvakje" naast het tijdvakje met de juist ingevoerde tijd, of wis het vakje met het symbool "wissen" ernaast.

Voer de gewenste kookvaktemperatuur in via het toetsenbord en selecteer OK. Opmerking: u kunt ook nul selecteren om de verwarming uit te schakelen. Selectie van het rode cirkelsymbool zal de oven uitschakelen.



USB-ovenprogramma's (J)

BELANGRIJK: downloaden vanaf een USB-stick zal alle bestaande programma's wissen.

Controleer dat de stick het correcte nummer / de correcte code heeft voor de programma's die u in het ovengeheugen wilt laden.

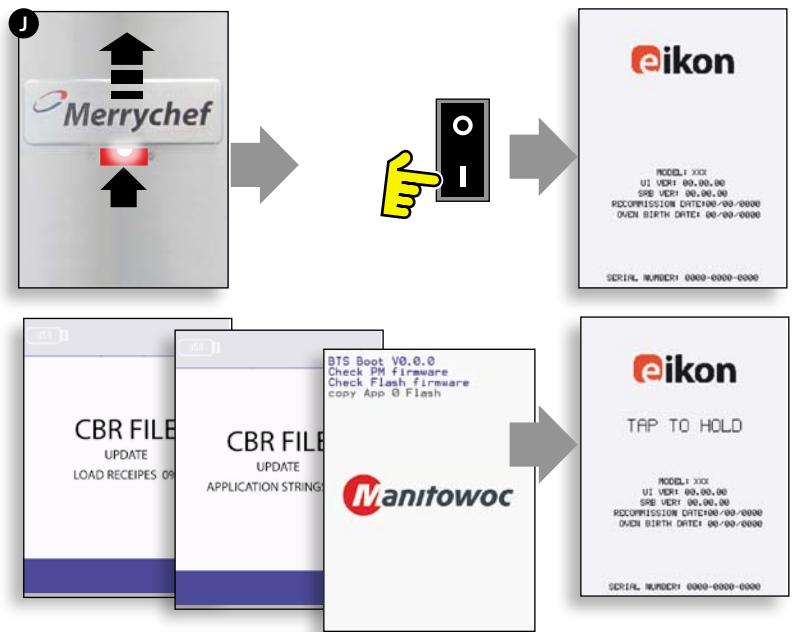
Met de oven uitgeschakeld, schuift u de Merrychef badge (voorkant van de oven rechts bovenaan) naar boven en steekt de USB Memory Stick in de sleuf.

Schakel de oven op.

De bestanden automatisch te downloaden van de USB met de vooruitgang en de bevestiging van schermen voor de update.

Na voltooiing van de oven wordt het opstartscherm.

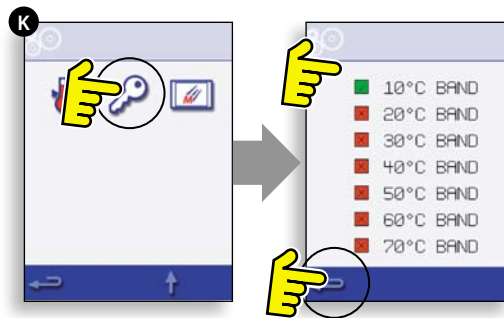
Verwijder de USB-stick en bewaar hem op een veilige plaats. Herplaats de USB-stick.



Temperatuursband (K)

Selecteer het "Temp Band"-symbool waaraan de oven regelt, bv. $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

Selecteer het vakje voor de gewenste temperatuursband, aangeduid met een groen vinkje. Opmerking: hoewel de laagste praktische temperatuursband moet worden gebruikt, is het zo dat wanneer de ingestelde oventemperatuur verder daalt dan de geselecteerde temperatuursband, de modus klaar om te koken en Temp Band worden gedeactiveerd tot de oven de voorverwarmingstemperatuur bereikt.



Paswoord wijzigen (L)

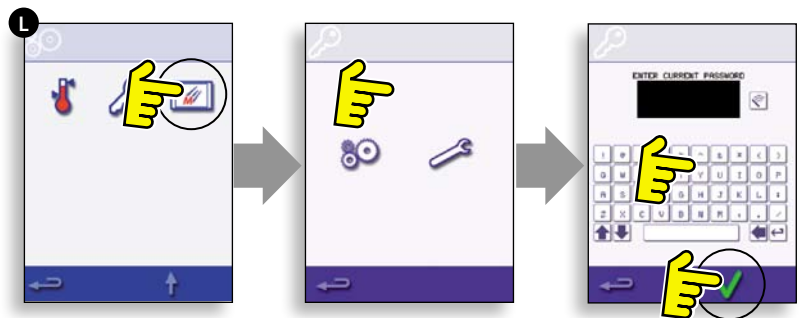
Selecteer het sleutelsymbool om de ovenwachtwoorden te wijzigen.

Selecteer de oveninstellingen of het service-symbool.

Voer het bestaande wachtwoord in en selecteer OK om te bevestigen.

Voer het nieuwe wachtwoord in en selecteer OK.

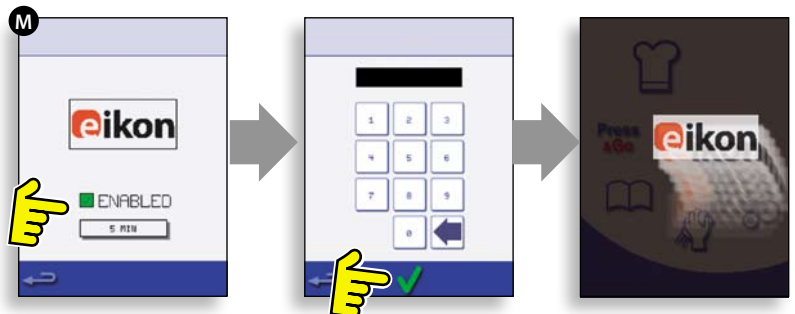
Bevestig het nieuwe wachtwoord en selecteer OK.



Screensaver (M)

Selecteer het vakje ENABLED om de schermbeveiliging ON of OFF.

Selecteer de tijd vak hieronder om een vertraging op het toetsenbord uit 1 tot 30 minuten voordat de schermbeveiliging wordt gestart in te voeren en op OK om te bevestigen.

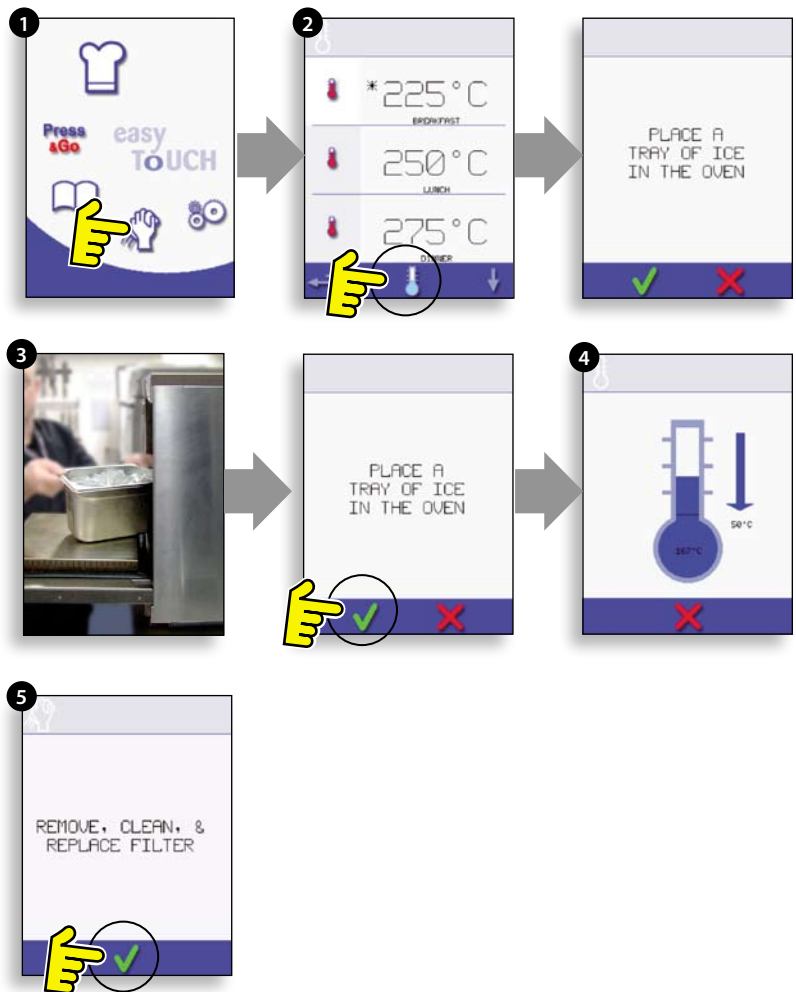


DE OVEN AFKOELEN VOOR HET REINIGEN

Oven afkoelen

BELANGRIJK: de oven moet afgekoeld zijn voordat de reinigingsprocessen worden uitgevoerd.

1. Selecteer in de modus Volledige service het symbool "REINIGEN" uit het hoofdmenu.
2. Selecteer in de modi "volledige" of "snelle" service het blauwe thermometersymbool om de verwarming uit te schakelen en de koelcyclus te starten.
3. Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen en plaats een behoorlijk gevulde behouder met ijs in het hete kookvak van de oven. Selecteer het OK-symbool om door te gaan.
4. De voortgang van het koelproces wordt weergegeven en duurt ongeveer 30 minuten.
5. De oven is nu klaar om te worden gereinigd. Selecteer OK op het scherm na afloop van elke fase.



Vorbereidingen om de oven te reinigen

Opdat de oven zijn maximale efficiëntie zou behouden moet het kookvak, de deur, de luchtfilter en de vetfilter in een propere staat worden gehouden.

Een dagelijkse reinigingsroutine zal ervoor zorgen dat u beantwoordt aan de vereiste hygiënenormen en zal bijdragen tot het behouden en en verlengen van de efficiëntie van uw oven.

Vereiste uitrusting/materialen (niet meegeleverd):

Een niet-bijtende merknamenovenreiniger, warmtebestendige handschoenen, rubberen beschermingshandschoenen, een niet-schurende nylon spons, een handdoek en doeken om te poetsen, oogbescherming en een stofmasker (optioneel).

OPGELET: DRAAG BESCHERMENDE RUBBERHANDSCHOENEN WANNEER U DE OVEN REINIGT.

Gebruik **NOOIT** scherpe voorwerpen of schurende materialen om een deel van de oven te reinigen.



WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN BIJTENDE REINIGINGSMIDDELEN OM DE OVEN, EEN DEEL ERVAN OF HET KOOKVAK TE REINIGEN. DIT ZAL PERMANENTE SCHADE AANRICHTEN AAN DE KATALYTISCHE OMVORMERS.

e3 REINIGINGSINSTRUCTIES voor een koude oven e3

Laat de AFKOELPROCEDURE aflopen en laat de oven en alle accessoires afkoelen vooraleer te beginnen met reinigen.



GEBRUIK GEEN GEREEDSCHAPPEN.

VERWIJDER de volgende oventdelen & REINIG ze:

1. Verwijder de luchtfilter onderaan de oven.
2. Open de oven deur en haal de draaiplaat uit de oven.
3. Voor ovens met een katalytische convertor: open de oven deur en maak de bevestigingen van de katalytische convertor los om hem te verwijderen indien nodig, of ten minste eenmaal per maand.

Was alle onderdelen in warm water met zeep. Afspoelen met een schone doek en voldoende zuiver, warm water.

Afdrogen met een schone doek.

DE OVEN REINIGEN:

1. Verwijder mogelijk gemorst materiaal met papieren doeken. Gebruik een propere droge borstel om eventuele etensresten tussen de ovenbodem en de binnenkant van de oven deur te verwijderen.

2. Draag beschermende rubberen handdoeken en een veiligheidsbril en spuit behoedzaam niet bijtende merknaamovenreiniger op alle interne oppervlakken van de oven, behalve op de dichting van de deur (A).

SPIJT NIET RECHTSTREEKS IN DE VENTILATOROPENING achteraan in de oven.

3. Laat op moeilijke plaatsen 10 minuten inwerken met de oven deur open.

Gebruik een niet-schurende nylon spons of iets dergelijks om het kookvak, de bovenkant en de binnenkant van de deur te reinigen. Wrijf niet over de dichting van de deur en gebruik geen metalen sponzen.

4. Afspoelen met een schone doek en voldoende zuiver, warm water. Drogen met een schone droge doek of papieren handdoekjes.

Herplaats alle gereinigde oventdelen.

Sluit de oven deur en maak de buitenkant van de oven schoon met een vochtige doek.



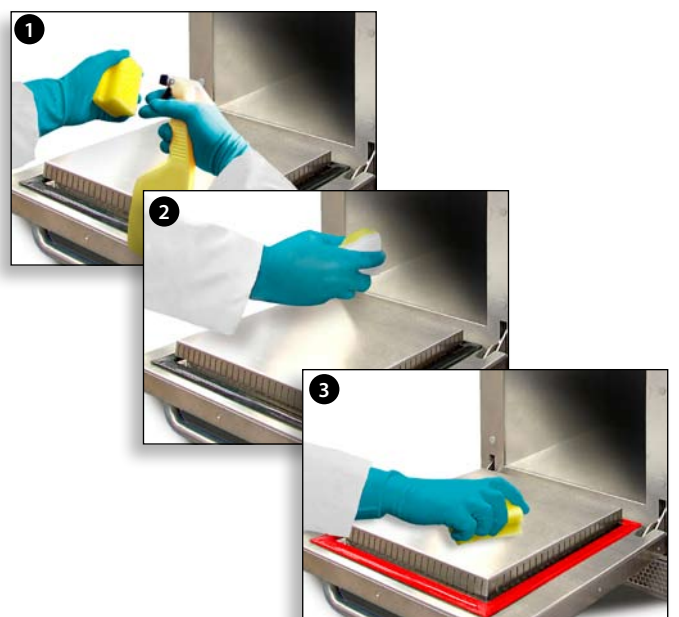
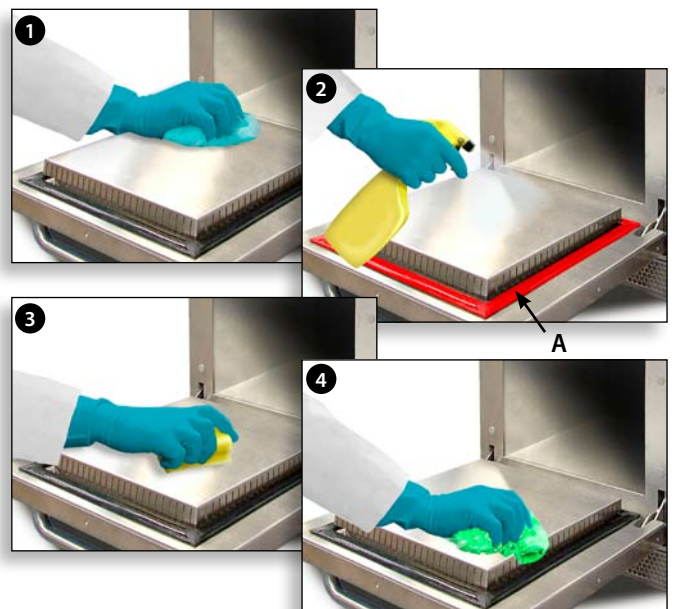
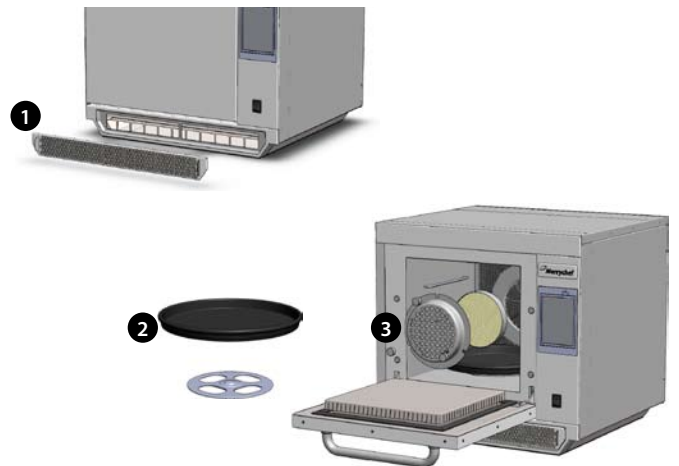
GEBRUIK DE OVEN NIET WANNEER ER GEEN PROPERE LUCHTFILTER IS GEPLAATST.

OVENBESCHERMING AANBRENGEN:

1. Enkel aanbrengen op een propere oven. Spuit een merknaamovenbeschermer op een spons.
2. Verspreid de ovenbescherming licht over alle interne oppervlakken van de oven.
3. Verspreid de ovenbescherming licht over het binnenoppervlak van de oven deur. Let erop de deurdichtingen te vermijden.

Zet de oven aan en start de voorverwarming. Eenmaal de oven op bedrijfstemperatuur is, zal het ongeveer 30 minuten duren vooraleer de ovenbescherming is uitgewerkt.

Opmerking: de ovenbeschermer zal lichtbruin worden wanneer uitgewerkt.



e4 REINIGINGSINSTRUCTIES voor een koude oven e4

Laat de AFKOELPROCEDURE aflopen en laat de oven en alle accessoires afkoelen vooraleer te beginnen met reinigen.



GEbruik GEEN GEREEDSCHAPPEN.

VERWIJDER de volgende oventdelen & REINIG ze:

1. Verwijder de luchtfilter onderaan de oven.
2. Open de ovendeur, verwijder het rek, trek het handvat van de vetfilter omlaag en neem de vetfilter uit de oven.
3. Maak de bevestigingen los waarmee de bovenste impingerplaat vast zit.
4. Verwijder de bovenste impingerplaat en haal ook de onderste impingerplaat weg.

Was alle onderdelen in een warme zeep/wateroplossing. Afspoelen met een schone doek en voldoende zuiver, warm water.

Afdrogen met een schone doek.

DE OVEN REINIGEN:

1. Verwijder mogelijk gemorst materiaal met papieren doeken.

Gebruik een propere droge borstel om eventuele etensresten tussen de ovenbodem en de binnenkant van de ovendeur te verwijderen.

2. Draag beschermende rubberen handdoeken en een veiligheidsbril en spuit behoedzaam niet bijtende merknaamovenreiniger op alle interne oppervlakken van de oven, behalve op de dichting van de deur (A).

SPIJT NIET RECHTSTREEKS IN DE VENTILATOROPENING achteraan in de oven.

3. Laat op moeilijke plaatsen 10 minuten inwerken met de ovendeur open.

Gebruik een niet-schurende nylon spons of iets dergelijks om het kookvak, de bovenkant en de binnenkant van de deur te reinigen. Wrijf niet over de dichting van de deur en gebruik geen metalen sponzen.

4. Afspoelen met een schone doek en voldoende zuiver, warm water. Drogen met een schone droge doek of papieren handdoekjes.

Herplaats alle gereinigde oventdelen.

Sluit de ovendeur en maak de buitenkant van de oven schoon met een vochtige doek.



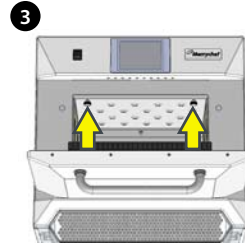
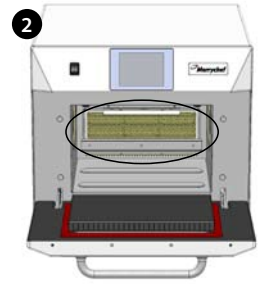
GEbruik DE OVEN NIET WANNEER ER GEEN PROPERE LUCHTFILTER IS GEPLAATST.

OVENBESCHERMING AANBRENGEN:

1. Enkel aanbrengen op een propere oven. Spuit een merknaamovenbeschermer op een spons.
2. Verspreid de ovenbeschermer licht over alle interne oppervlakken van de oven.
3. Verspreid de ovenbeschermer licht over het binnenoppervlak van de ovendeur. Let erop de deurdichtingen te vermijden.

Zet de oven aan en start de voorverwarming. Eenmaal de oven op bedrijfstemperatuur is, zal het ongeveer 30 minuten duren vooraleer de ovenbeschermer is uitgewerkt.

Opmerking: de ovenbeschermer zal lichtbruin worden wanneer uitgewerkt.



e5 REINIGINGSINSTRUCTIES voor een koude oven e5

Laat de AFKOELPROCEDURE aflopen en laat de oven en alle accessoires afkoelen vooraleer te beginnen met reinigen.



GEbruik GEEN GEREEDSCHAPPEN.

VERWIJDER de volgende ovendelen & REINIG ze:

1. Verwijder de luchtfilter onderaan de oven.
2. Open de ovendeur om kookplaten/-rekken te verwijderen. Was alle onderdelen met warm water en zeep. Afspoelen met een schone doek en voldoende zuiver, warm water. Afdrogen met een schone doek.



DE OVEN REINIGEN:

1. Verwijder mogelijk gemorst materiaal met papieren doeken. Gebruik een propere droge borstel om eventuele etensresten tussen de ovenbodem en de binnenkant van de ovendeur te verwijderen.
2. Draag beschermende rubberen handschoenen en een veiligheidsbril en spuit behoedzaam niet bijtende merknaamovenreiniger op alle interne oppervlakken van de oven, behalve op de dichting van de deur (A).

SPIJT NIET RECHTSTREEKS IN DE VENTILATOROPENING achteraan in de oven.

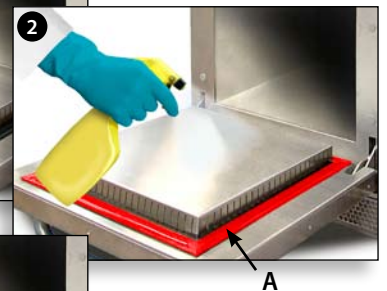
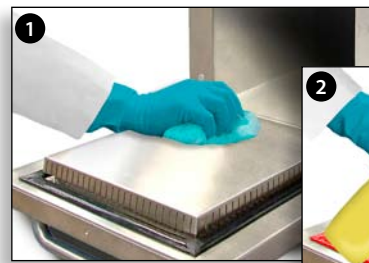
3. Laat op moeilijke plaatsen 10 minuten inwerken met de ovendeur open.

Gebruik een niet-schurende nylon spons of iets dergelijks om het kookvak, de bovenkant en de binnenkant van de deur te reinigen. Wrijf niet over de dichting van de deur en gebruik geen metalen sponzen.

4. Afspoelen met een schone doek en voldoende zuiver, warm water. Drogen met een schone droge doek of papieren handdoekjes.

Herplaats alle gereinigde ovendelen.

Sluit de ovendeur en maak de buitenkant van de oven schoon met een vochtige doek.



GEbruik DE OVEN NIET WANNEER ER GEEN PROPERE LUCHTFILTER IS GEPLAATST.

OVENBESCHERMING AANBRENGEN:

1. Enkel aanbrengen op een propere oven. Spuit een merknaamovenbeschermer op een spons.
2. Verspreid de ovenbeschermer licht over alle interne oppervlakken van de oven.
3. Verspreid de ovenbeschermer licht over het binnenoppervlak van de ovendeur. Let erop de deurdichtingen te vermijden.

Zet de oven aan en start de voorverwarming. Eenmaal de oven op bedrijfstemperatuur is, zal het ongeveer 30 minuten duren vooraleer de ovenbeschermer is uitgewerkt.

Opmerking: de ovenbeschermer zal lichtbruin worden wanneer uitgewerkt.



FOUTOPSPORINGSTABEL

Hoewel elke inspanning werd gemaakt om ervoor te zorgen dat uw oven blijvend hoge prestaties zou leveren, kijkt u best even na in de tabel of het probleem gemakkelijk kan worden verholpen voordat u uw hersteldienst contacteert.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIE
De oven werkt niet en het scherm is blank.	De oven krijgt geen stroom.	Controleer of er een stroompanne is. Controleer of de onderbreker is ingeschakeld en of de oven correct is ingeplugd. Controleer of de oven is ingeschakeld.
Sommige schermtoetsen werken niet.	Niet geautoriseerde toegang	Contacteer de geautoriseerde gebruiker.
Het display toont een waarschuwingsbericht	Details worden weergegeven op het scherm	Volg de instructies op het scherm.
De oven kookt het eten niet correct.	De oven is niet proper. Het eten is niet op correcte temperatuur. Een aangepast of verkeerd programma geselecteerd. Eten verpakt. Eten te vroeg uit de oven gehaald.	Reinig de oven (zie onder reiniging). Gebruik het correcte kookprogramma. Haal het eten uit de verpakking wanneer niet met microgolven wordt gekookt. Controleer of alle kookstadia correct werden opgevolgd.
De oven stopt niet met koken.	De ovendeur staat open. De luchtfilter ontbreekt of is niet correct geplaatst. De oven oververhit.	Sluit de ovendeur. Herplaats de luchtfilter. Laat de oven afkoelen. Controleer of er iets de ventilatieopeningen blokkeert en verwijder zo nodig.
Het scherm toont een foutcode.	Oven defect.	Noteer de foutcode en neem contact op met uw onderhoudscentrum.

Erkende hersteldienst

Correct afvoeren van dit product (afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur)



Van toepassing in de Europese Unie en in andere Europese landen met gescheiden afvalverwerkingsystemen.

Deze markering getoond op het product of in de documentatie ervan geeft aan dat het apparaat aan het einde van zijn levenscyclus niet mag worden weggegooid met ander huisvuil. Om mogelijke milieuschade of schade aan de menselijke gezondheid door ongecontroleerd weggooien als afval te voorkomen; gelieve te scheiden van andere types afval en op een verantwoorde manier te recyclen om een duurzaam hergebruik van de materialen te promoten.

Huishoudens moeten contact opnemen met de handelaar waar ze het product kochten of met de plaatselijke overheid voor details over waar en hoe ze dit product kunnen inleveren om het op een milieuvriendelijke manier te laten recyclen.

Professionele gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van het aankoopcontract controleren. Dit product mag niet met ander commercieel afval worden afgevoerd om te worden gestort.



Merrychef. Ashbourne House,

The Guildway, Old Portsmouth Road, Guildford,

GU3 1LR

Tel: +44(0)1483 464900

www.merrychef.marketing@welbilt.com