

eikon[™] e3 e4 e5

GB

Quick Start Guide

IMPORTANT INFORMATION - READ BEFORE USE - FULL GUIDE AVAILABLE FROM THE MERRYCHEF WEBSITE

IT

Guida di avvio rapido

INFORMAZIONI IMPORTANTI - LEGGERE PRIMA DELL'USO - LA GUIDA COMPLETA E' DISPONIBILE SUL SITO WEB MERRYCHEF

INTRODUCTION

These ovens offer operators the flexibility of combination cooking with additional control over fan speed and microwave power.

Combination cooking enables high quality results to be achieved in a fraction of the time taken by conventional cooking, particularly when baking, browning, roasting and grilling dishes.

Once established, precise instructions for combination or convection cooking of selected items may be programmed into the oven's memory so that they can be repeated easily and accurately. Up to 1024 programs can be stored and simply recalled.

Multistage Programming

The oven controls offer even greater flexibility by allowing multistage programming. This enables the exact conditions required for quality results to be set according to the food type.

A single cooking program can have up to 6 stages, each stage controlled with its own time, fan speed and microwave power settings, (model dependent).



WARNING:
THIS IS A CLASS A PRODUCT. IN A DOMESTIC ENVIRONMENT THIS PRODUCT MAY CAUSE RADIO INTERFERENCE IN WHICH CASE THE USER MAY BE REQUIRED TO TAKE ADEQUATE MEASURES.



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door (bent) (2) hinges and latches (broken or loosened) (3) door seals and sealing surfaces.
- d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

The instructions outlined in this guide are intended to ensure the safety and long life of your Merrychef oven.

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY

CONTENTS

IMPORTANT INFORMATION READ BEFORE USE

Users are cautioned that maintenance and repairs should be performed by a Merrychef authorized service agent using genuine Merrychef replacement parts. Merrychef will have no obligation with respect to any product that has been improperly installed, adjusted, operated or not maintained in accordance with national and local codes or installation instructions provided with the product, or any product that has its serial number defaced, obliterated or removed, or which has been modified or repaired using unauthorized parts or by unauthorized service agents. For a list of authorized service agents, please refer to the back page of this booklet. The information contained herein (including design and parts specifications) may be superseded and is subject to change without notice.

The easyToUCH screen display, layout and icons shown herein, are for guidance purposes only and are not intended to be an exact representation of those supplied with the oven.

This is a Quick Start Guide only. For further information refer to the relevant Installation and Operating instructions available from www.merrychef.com

INTRODUCTION	2
SAFETY & REGULATIONS	
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
PRECAUTIONS TO BE OBSERVED	6
SUITABLE COOKING UTENSILS	7
PRODUCT DETAILS	
MAIN FEATURES	8
TECHNICAL SPECIFICATIONS	10
Specifications	10
Serial Number (Rating Plate):	11
Compliances:	11
INSTALLATION	12
OVEN LOCATION AND POSITIONING	12
OPERATION & CONTROLS	
QUICK START GUIDE: QUICK SERVICE OVEN	13
START UP	13
USING A COOKING PROGRAM	14
OPERATING GUIDE: FULL SERVICE OVEN	15
easyToUCH MAIN MENU & KEYBOARD SCREEN	15
PRESS & GO	16
USING A COOKBOOK PROGRAM	17
SCREEN SAVER	18
CHANGING THE OVEN TEMPERATURE	18
CLEANING & MAINTENANCE	
COOLING THE OVEN DOWN BEFORE CLEANING	19
Oven cool down	19
Preparing to clean the oven	19
Cold oven CLEANING INSTRUCTIONS e3	20
Cold oven CLEANING INSTRUCTIONS e4	21
Cold oven CLEANING INSTRUCTIONS e5	21
FAULT FINDING	
FAULT FINDING CHART	24

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on the Introduction page.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See "ELECTRICAL INSTALLATION".
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers — for example, closed jars — may explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapours in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. This appliance should not be used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 10 Do not cover or block any openings on the appliance including air vents/filters and steam outlet.

11 Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water — for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.

12. Do not immerse the cord or plug in water.

13. Keep the cord away from heated surfaces.

14. Do not let cord hang over edge of table or counter.

15. Either:

i) When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild non-abrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.

ii) When separate cleaning instructions are provided, see door surface cleaning instructions.

16. To reduce risk of fire in the cavity:

i) Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

ii) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven

iii) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord , or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

iv) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.

17. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the

microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

18. DO NOT operate using microwave only or combination function without food or liquid inside the oven as this may result in overheating and may cause damage.

19. NEVER remove the exterior of the oven.

20. NEVER remove any fixed internal parts of the oven.

21. NEVER tamper with the control panel, door, seals, or any other oven part.

22. DO NOT obstruct air vents/filters or steam outlet.

23. NEVER hang dish towels or cloths on any part of the oven.

24. If the door seals are damaged, the oven must be repaired by an approved Service Agent.

25. If the power cable is damaged in any way it MUST be replaced by an approved Service Agent.

26. When handling hot liquids, foods, and containers, care should be taken to avoid scalds and burns.

27. When heating liquids using microwave only or combination function, the contents should be stirred prior to heating to avoid eruptive boiling.

28. Feeding bottles and baby food jars should not be heated with this appliance.

29. Never use the oven to heat alcohol, e.g. Brandy, rum etc. Food containing alcohol can more easily catch fire if overheated, observe caution and do not leave the oven unattended.

30. Never attempt to deep fry in the oven.

31. The appliance is not intended for use by infants, children or infirm persons without supervision.

32. Infants and children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO BE OBSERVED

1. Read this manual before using your oven.
2. As with all electrical appliances, it is wise to have the electrical connections inspected at least once a year.
3. The oven interior, door seals should be cleaned frequently, following the instructions described in the cleaning section, failure to do so could possibly result in a hazardous situation.
4. Switch off the oven at the end of all the cooking sessions for that day.
5. The oven should not be used to dry linen.
6. As with any cooking appliance, care should be taken to avoid combustion of the items within the oven.
7. Food in combustible plastic or paper containers should be transferred to a microwave/oven proof containers to avoid the possibility of ignition.
8. Items should be unwrapped when using convection and combination functions.
9. Eggs in shells and whole hard-boiled eggs should not be heated in the oven as they may explode.
10. Food with a skin, e.g. Potatoes, apples, sausages etc. should be pierced before heating.
11. Food should not be heated in a completely sealed container as the build-up of steam may cause it to explode.
12. Excess fat should be removed during 'roasting' and before lifting heavy containers from the oven.
13. In the event of glass breaking or shattering within the oven, ensure that food is totally free of glass particles. If in doubt, dispose of any food that was in the oven at the time of the breakage.
14. DO NOT attempt to operate the oven with: object caught in door, that does not close properly or damaged door, hinge, latch, sealing surface or without food in the oven.

If smoke is observed:

- Switch off
- Isolate from the electrical supply
- Keep the door closed to stifle any flames

SUITABLE COOKING UTENSILS

Manufacturer's instructions should be checked to determine the suitability of individual containers or utensils using each of the cooking functions. The following chart provides general guidelines:

Heat resistant containers		
Toughened glass Vitreous ceramics Earthenware (porcelain/crockery/china etc.)	✓ ✓ ✓	Do not use items with metallic decoration.
Metallic & Foil Trays		
Metallic trays DO NOT USE ANY OTHER METAL OR FOIL CONTAINERS	✓	Metallic trays may only be used when placed on the VITREOUS RACK in the oven cavity. Do not cook food directly on the vitreous enamel rack.
Plastic containers		
Dual-ovenable plastic containers	✓	(up to certain temperatures) are now available. Check manufacturer's instructions before use.
Disposables		
DO NOT USE Combustibles (paper/card etc.)	✗	
Other utensils		
Tie tags Cutlery Temperature probes	✗ ✗ ✗	No kitchen utensil should be left in food while it is cooking in the oven.

MAIN FEATURES

1 ON/OFF SWITCH

When switched ON the easyToUCH screen illuminates the oven controls. Note; turning this switch OFF does not isolate the oven from the electricity supply.

2 easyToUCH SCREEN CONTROL PANEL

See 'OPERATION & CONTROLS' for details.

3 RATING PLATE

Located on the rear panel of the oven states the serial number, model type & electrical specifications.

4 MenuConnect™

A USB socket located under the Merrychef logo allows changes to programs stored on the oven (See USB MenuConnect™ User Manual, and Operation & Controls section of this manual, for details of updating oven programs).

5 AIR OUTLETS

Air used to cool internal components and steam from the cavity escape through the air outlet vents located on the rear of the oven and side panel of the e5 model. The air outlets must be kept free from obstruction and they will not allow microwave energy to escape into the environment.

6 AIR INLET FILTER

The air filter situated at the lower front of the oven is part of the ventilation system and must be kept free of obstruction and cleaned daily as described under 'Cleaning & Maintenance'. Note, the oven will not operate without the air filter fitted.

7 DOOR HANDLE

This is a rigid bar which is pulled downwards and away from the oven to open.

8 OVEN DOOR

This is a precision-made energy barrier with three microwave safety interlocks. The door must be kept clean (see 'CLEANING') and should NOT be used to support heavy objects.

9 DOOR SEALS

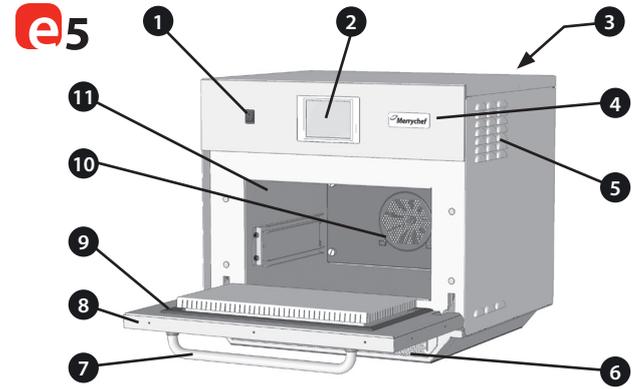
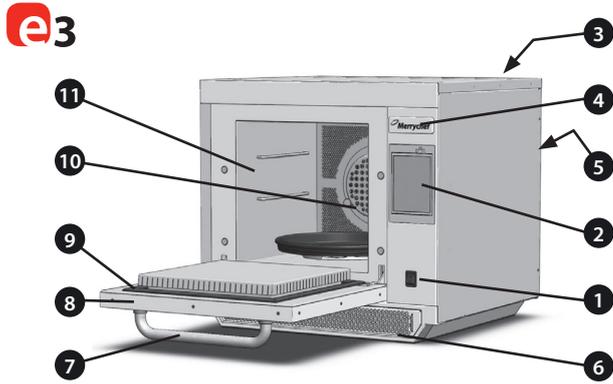
These ensure a tight seal around the door. They should be kept clean and checked regularly for signs of damage. At the first sign of wear they should be replaced by a Merrychef approved Service Agent.

10 CONVECTION FAN, GREASE FILTER & CATALYTIC CONVERTOR (model dependant)

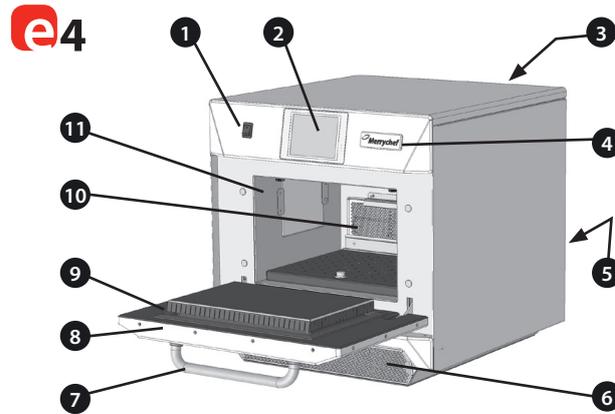
The metal grease filter grill covering the convection fan must be kept clean and free of debris. Great care should be taken when cleaning this area of the oven noting the different oven requirements shown under 'Cleaning & Maintenance' in this manual.

11 OVEN CAVITY

The oven cavity is constructed from stainless steel and must be kept clean by following the cleaning instructions in the 'Cleaning & Maintenance' section of this manual.



PRODUCT DETAILS



TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specifications

PRODUCT DETAILS

Description	unit	e3	e4	e5
Touch screen controls	programs	1024	1024	1024
Ambient operating temperature	°C/°F	<40/104	<40/104	<40/104
External HxWxD	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
External HxWxD	inches	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Internal HxWxD	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Internal HxWxD	inches	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Cooking chamber	Ltr (cu.ins)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Power output microwave	Watts	700/1000	1500	1400
Power output convection	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Power supply	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Power supply	V	230 / 220	230 / 220	230 / 220
Power supply	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0 / 6.2	6.2
Unpackaged oven weight nett	Kg (lbs)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Sound pressure level	dB(A)	<70	<70	<70

EC Declaration of Conformity

Manufacturer

1) Manitowoc Foodservice UK Limited

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

Equipment details

Generic Model Numbers eikon e3, eikon e4, eikon e5
Description Commercial Combination Microwave Oven

Declaration of Conformity with directives and standards

The manufacturer hereby declares that its commercial combination microwave ovens listed above comply with the following directives and standards.

Compliance with Directives

The commercial combination microwave ovens comply with the relevant provisions of the following European Directives

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

Harmonised Standards Applied

The commercial combination microwave ovens comply with the relevant requirements of the following European standards.

- EN 60335-2-90: 2006 +A1 (excluding Annex EE ship board requirements)
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13+A14
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 inc A2:2008 in accordance with Category IV requirements

Electrostatic discharge	IEC 61000-4-2:2009
Radiated RF interference	IEC 61000-4-3:2006
Fast transient common mode, AC port	IEC 61000-4-4:2004
Mains surge, AC port	IEC 61000-4-5:2006
RF current, common mode, AC port	IEC 61000-4-6:2007
Mains voltage dips & interruptions	IEC 61000-4-11:2004
- Flicker
- EN 55011:2007 Classification: Class A, Group 2

Mains terminal disturbance voltage	Table 6
Radiated disturbance, magnetic field*	Table 9
Radiated disturbance, electric field	Table 9
- AS/NZS CISPR 11

Radiated disturbance	CISPR 11:2009 Class A
Conducted disturbance	CISPR 11:2009 Class A

Quality and environmental management

Manitowoc Foodservice UK Limited (Sheffield) employs a quality management system in accordance with EN ISO 9001:2008 and a certified environmental management system in accordance with EN ISO 14001.

Serial Number (Rating Plate):

Serial number: YY MM SITE SERIAL
i.e. 10 06 2130 12345
(1006213012345)

Oven manufactured 2010 in June at Sheffield (UK), production number 12345.

Model Number: MODEL
CONVECTION MICROWAVE
VOLTAGE HERTZ LEAD PLUG
COMMUNICATION VERSION
CUSTOMER/ACCESSORY COUNTRY

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

model e4C, 3200W, 1500W, 230V,
50Hz, L+N+E(4mm EU), 3-pin plug,
USB, 1, General Market, European.

Compliances:

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



INSTALLATION

OVEN LOCATION AND POSITIONING

Choose a site away from major heat sources.

DO NOT position so that hot air is drawn in from fryers, grills, griddles, etc.

A heat barrier to the height of the oven must be installed if sited next to a burner, stove or range.

Place the oven on a permanent nonslip/nonflammable flat surface that is LEVEL, STABLE and STRONG enough for the oven and contents.

Allow a minimum clearance (A) of 2 inches (50mm) around the oven for hot air to escape.

Allow sufficient clearance (B), in front of the oven for the door to open fully.

The air intake is located at the lower front of the oven (1) and it is important that the airflow is as cool as possible and not preheated by other appliances such as burners, stoves, ranges, fryers, grills and griddles as this will deteriorate the life and performance of the oven.

Do not affix labels/stickers to oven other than those applied or approved by the manufacturer.



The oven will not operate without the AIR FILTER correctly fitted in place.

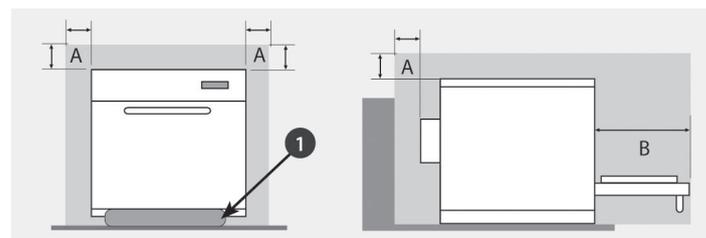


DANGER!
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED. FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN ELECTRIC SHOCK AND DEATH.

The oven must be connected to a separate electrical supply installed by a qualified and approved electrician.

A suitably rated isolating switch with a 3mm contact gap on all poles should be fitted for each oven installed.

If you are in any doubt about your electrical supply, seek the advice of a qualified electrician.



HANDLING & STORAGE:

When moving an oven always observe and follow National and local requirements for lifting and moving heavy objects. Do not use the oven door handle to lift oven.

When not in use, electrically disconnect the oven and store safely in a dry cool place, do not stack ovens.

QUICK START GUIDE: QUICK SERVICE OVEN

START UP

1. Switch the oven on;

Make all the relevant safety checks and ensure the oven is clean and empty before pressing the oven switch down to activate the oven.

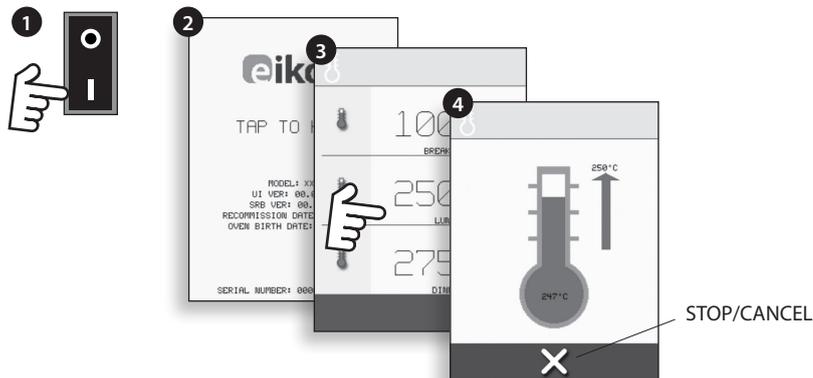
2. The easyToUCH screen illuminates with the display briefly showing the serial number and oven data. Lightly tap the screen once to freeze the display, tap again to continue.

3. When the oven is setup with two or more preheating temperatures a choice is displayed.

Scroll arrows at the bottom of the screen indicates there are more temperature choices not shown on screen, if necessary, use the scroll arrows, then select the temperature required to start preheating the oven.

4. During preheating the display shows the progress as the oven heats up to the set temperature. (To stop the oven heating touch the red 'X' symbol.)

5. The oven is ready to use when the 'COOKBOOK' is displayed.



5 COOKBOOK DISPLAY

MULTIPLE LANGUAGES INSTALLED

DISPLAYS ALL COOKING PROGRAMS (Optional)

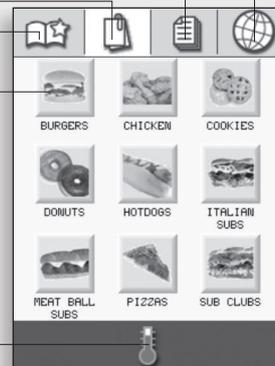
SHOWS PROGRAM GROUPS

FAVOURITES (Optional)

PROGRAM GROUP

Each group contains a collection of cooking programs.

CHANGE OVEN TEMPERATURE (Optional)



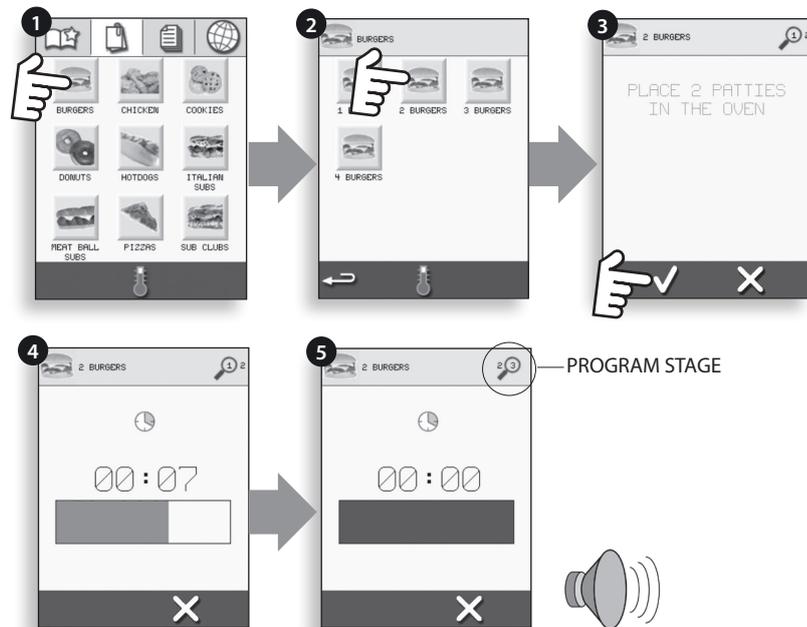
USING A COOKING PROGRAM



Taking all the necessary precautions to ensure you do not burn yourself, open the oven door to place the food into the hot oven and close the door.

1. Select a program group, for example, 'BURGERS' to display the individual cooking programs.
 2. Select a cook program to start, for example, 2 BURGERS.
 3. Follow instructions if displayed on the screen.
 4. Touch the green tick to cook.
- The cooking time counts down for each program stage.
5. When the program ends a red bar is displayed usually with an audible sound - open the door or touch the red 'X' to return to the cook program.

Note; opening the oven door during cooking stops the cooking program and displays a warning. Closing the door allows the user to continue or cancel the cooking program.



OPERATING GUIDE: FULL SERVICE OVEN

easyToUCH MAIN MENU & KEYBOARD SCREEN

MAIN MENU SCREEN:

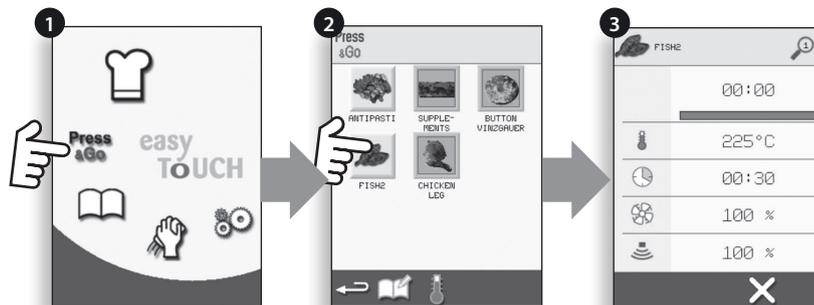
1. DEVELOPMENT MODE enables multistage cooking programs to be developed, then stored under a name and symbol for reuse.
2. PRESS & GO allows quick access to use the cooking programs that are already stored.
3. COOKBOOK contains the oven's cooking programs. It displays Favourites, Cooking Program Groups and a complete listing of all cooking programs available.
4. CLEANING/TEMP CHANGE allows the oven temperature to be changed and the oven to be prepared for cleaning with reminders displayed to assist during the cleaning process.
5. SETTINGS are used to control the oven settings and functions including time and language, loading cooking programs and for service and maintenance purposes.
6. KEYBOARD SCREEN is used to enter an authorised password to enter data for programs and may restrict operator access to some functions.



PRESS & GO

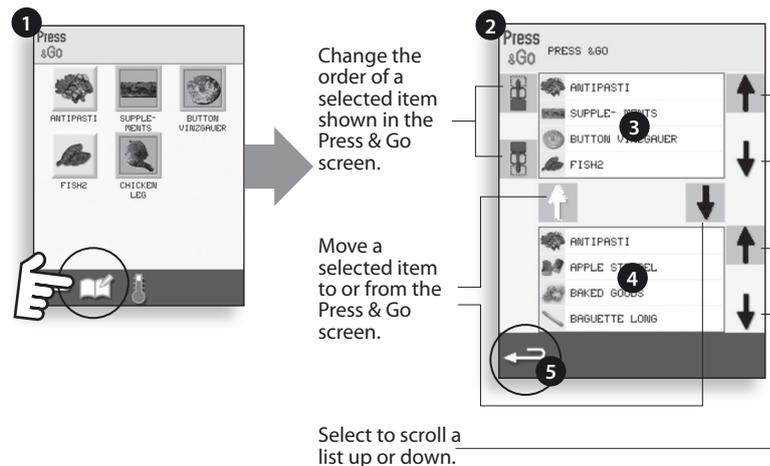
Running a cooking program from the Press & Go menu.

1. Select 'PRESS & GO' from the main menu screen.
2. Select the item required to cook.
3. The display shows the temperature, cooking time, microwave power and fan speed while the timer counts down. The timer bar turns red to indicate the cooking cycle has finished.



Choosing which cooking programs are shown in the 'PRESS & GO' menu screen.

1. After selecting 'PRESS & GO' from the main menu screen, select the EDIT symbol.
2. Two lists are displayed, the 'PRESS & GO' menu items are shown in the upper list and the lower list shows other menu items which are available. Both lists can be scrolled up or down using the arrows on the extreme right.
3. Select an item, then choose whether to change its order within the menu or to remove it into the lower list.
4. Select an item to move into the upper list, making it available in the 'PRESS & GO' menu.
5. Select backspace to return to the menu screen when finished.



USING A COOKBOOK PROGRAM



WARNING: ENSURE THERE IS FOOD PRODUCT IN THE OVEN BEFORE STARTING A COOKING PROGRAM.

To find the required Program in the cookbook.

1. Select 'COOKBOOK' from the main menu screen.
2. Select the ALL MENUS symbol.
3. Use scroll up/down arrows to find the program.

NOTE: if an image has a red line around it the oven temperature is set too high or too low for that recipe. See 'CHANGING THE OVEN TEMPERATURE'.

Taking all the necessary precautions to ensure you do not burn yourself, place the food product into the hot oven cavity and close the door.

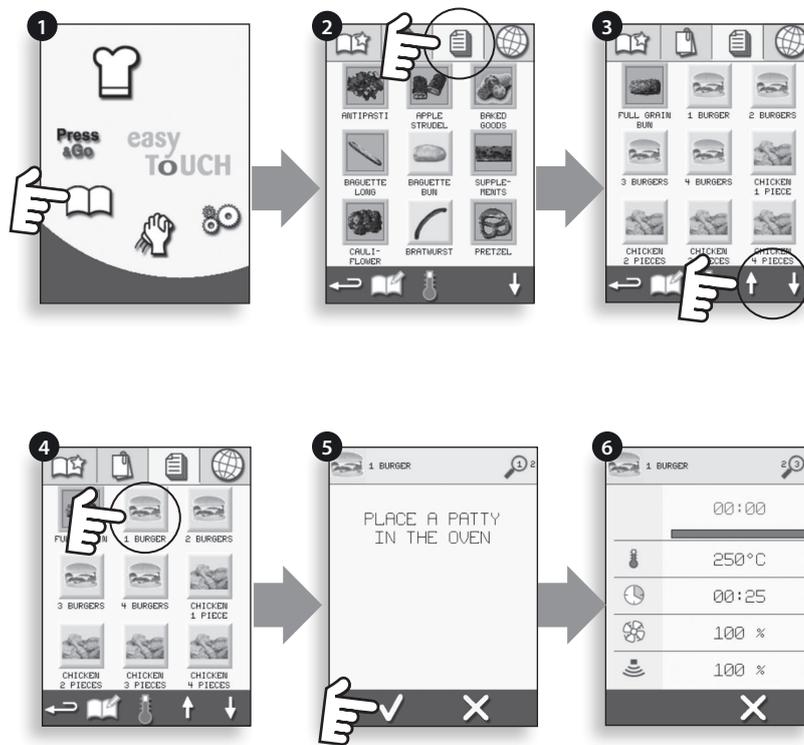


**WARNING:
HOT SURFACE HAZARD**

4. Select the required cooking program to start cooking.

For example, '1 BURGER'.

5. The program either starts immediately displaying a countdown timer, or an instruction is displayed first; follow the stage instruction then select OK to start cooking. If the oven door is not opened within 30 seconds a warning message appears.



6. The cooking timer counts down to zero and makes a sound to indicate an operator action is required at the end of a cooking stage or the end of a cooking program.

Once the cooking program has finished, opening the oven door to remove the food returns the display to the 'COOKBOOK' screen.

Note; opening the oven door during cooking stops the cooking program and displays a warning. Closing the door allows the user to continue or cancel the cooking program.

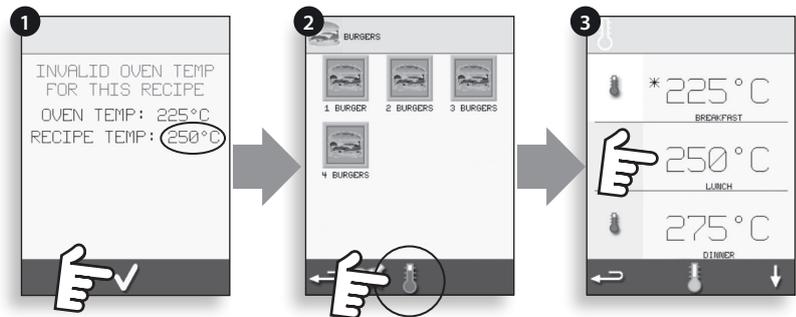
To check the oven temperature when cooking, lightly tap the temperature displayed, the oven cavity temperature is shown with an asterisk.

SCREEN SAVER

An active screen saver will mask the screen showing a moving image. To use the touchscreen, tap the screen to deactivate the screen saver.

CHANGING THE OVEN TEMPERATURE

1. Take note of the temperature required for the recipe and select OK.
2. Select the temperature symbol.
3. An asterisk next to the number indicates the present oven temperature, select the required oven temperature for the recipe. Once the oven is at the required temperature continue from selecting the 'COOKBOOK' in step 1.

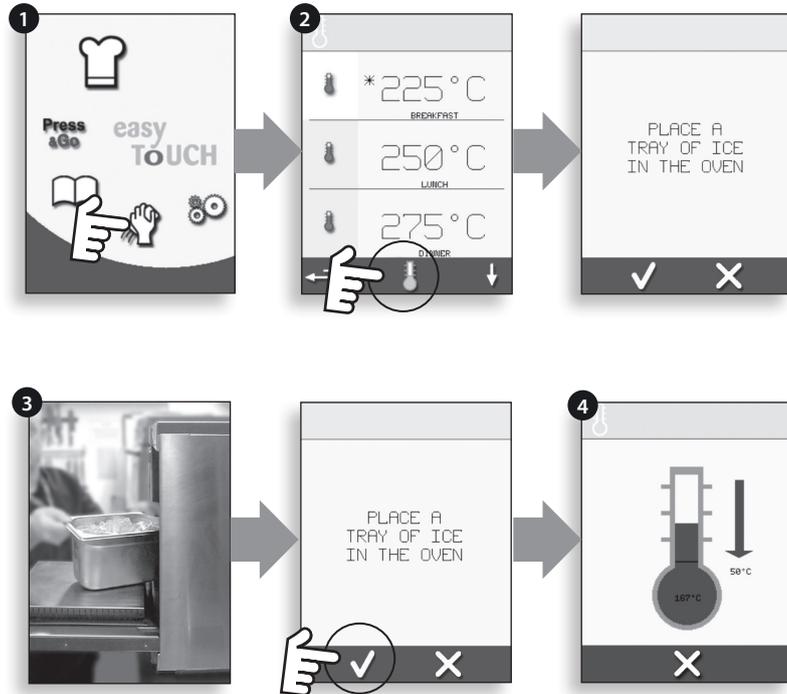


COOLING THE OVEN DOWN BEFORE CLEANING

Oven cool down

IMPORTANT: the oven must be cooled down before the cleaning processes are carried out.

1. In Full Serve mode, select the CLEANING symbol from the main menu.
2. In Full or Quick Serve mode, select the blue thermometer symbol to disable heating and start the cooling cycle.
3. Taking all necessary precautions place a suitable heaped container of ice, into the hot oven cavity. Select the OK symbol to continue.
4. The cooling progress is displayed and takes approximately 30 minutes.
5. The oven is now ready for cleaning. Select OK on the screen after completing each stage.



Preparing to clean the oven

For the oven to operate at peak efficiency, the cavity, door, air filter and grease filter must be kept clean.

A daily cleaning routine will ensure that you comply with the required hygiene standards and will help to maintain and prolong the efficiency of your oven.

Equipment required (not supplied):

Non-caustic proprietary branded oven cleaner, heat proof gloves, protective rubber gloves, non-abrasive nylon scrub pad, cleaning towel and cloths, eye protection and dust mask (optional).

CAUTION: WEAR PROTECTIVE RUBBER GLOVES WHEN CLEANING THE OVEN.

NEVER use sharp implements or harsh abrasives on any part of the oven.



WARNING: DO NOT USE CAUSTIC CLEANERS ON ANY PART OF THE OVEN OR OVEN CAVITY AS IT WILL CAUSE PERMANENT DAMAGE TO THE CATALYTIC CONVERTORS

Complete COOL DOWN procedure and allow the oven and accessories to cool before commencing cleaning.



DO NOT USE TOOLS

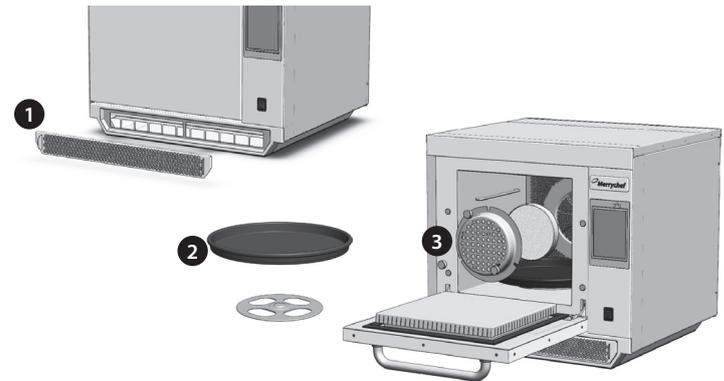
e3 Cold oven **CLEANING INSTRUCTIONS e3**

REMOVE & CLEAN Oven Parts:

1. Remove the air filter at the base of the oven.
2. Open the oven door and lift out the turntable.
3. For ovens with a catalytic converter; open the oven door and undo fasteners to remove the catalytic convertor when required or at least once a month.

Wash all parts in warm soapy water. Wash off using a clean cloth and plenty of clean, warm water.

Dry using a fresh, clean cloth.



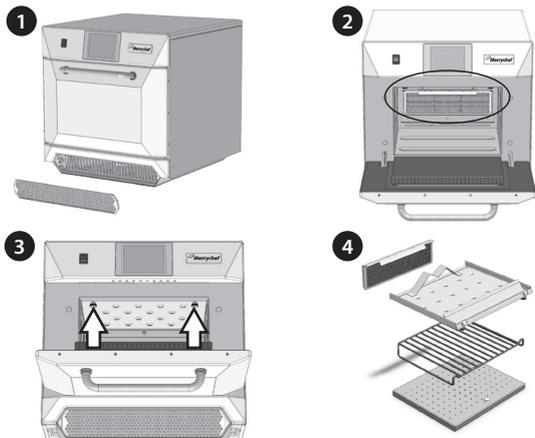
e4 Cold oven CLEANING INSTRUCTIONS e4

REMOVE & CLEAN Oven Parts:

1. Remove the air filter at the base of the oven.
2. Open the oven door, remove the rack, pull the grease filter handle downwards and lift out.
3. Undo the fasteners securing the top impinger plate.
4. Remove top impinger plate and lift out bottom impinger plate.

Wash all parts in warm soapy water. Wash off using a clean cloth and plenty of clean, warm water.

Dry using a fresh, clean cloth.



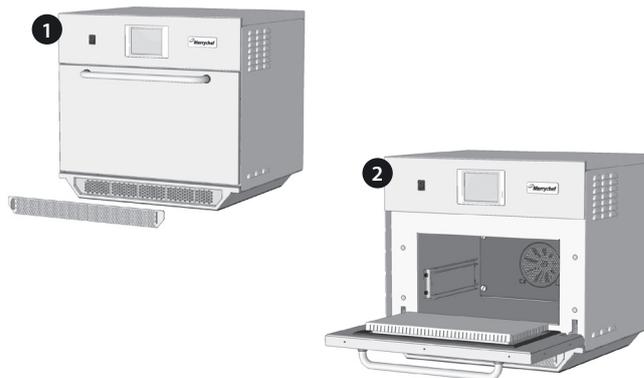
e5 Cold oven CLEANING INSTRUCTIONS e5

REMOVE & CLEAN Oven Parts:

1. Remove the air filter at the base of the oven.
2. Open the oven door to remove any cooking trays/rack.

Wash all parts in warm soapy water. Wash off using a clean cloth and plenty of clean, warm water.

Dry using a fresh, clean cloth.



CLEAN THE OVEN:

1. Remove any spillages with disposable paper wipes.

Use a dry clean brush to remove any food particles from between the oven floor and the inside of the front door.

2. Wear protective rubber gloves and protective glasses, carefully spray a non-caustic proprietary branded Oven Cleaner onto all the internal surfaces of the oven except the door seal (A).

DO NOT spray directly into the fan opening at the rear inside of the oven.

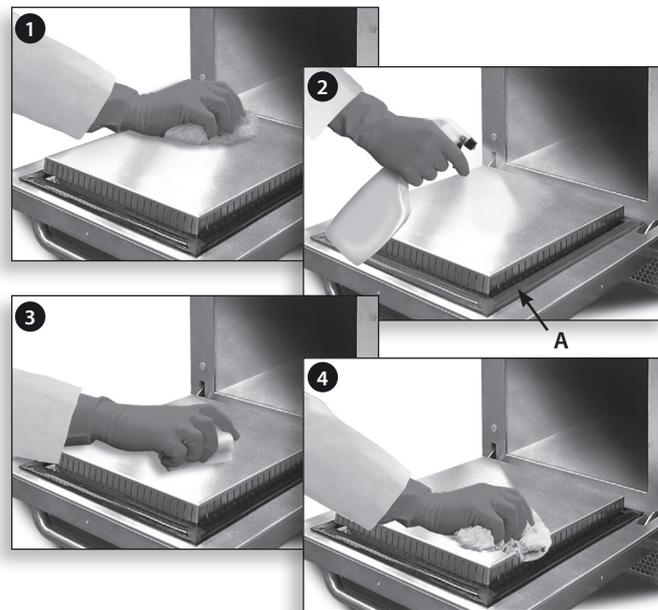
3. For difficult areas, leave to soak for 10 minutes with the oven door open.

Use a non-abrasive nylon scrub pad/sponge to clean the cavity, roof and the inside of the door. Do not scrub the door seal or use metallic scourers.

4. Wash off using a clean cloth and plenty of clean warm water and dry using a fresh clean cloth or paper towel.

Replace all the cleaned oven parts.

Close the oven door and wipe the outside of the oven with a damp cloth.



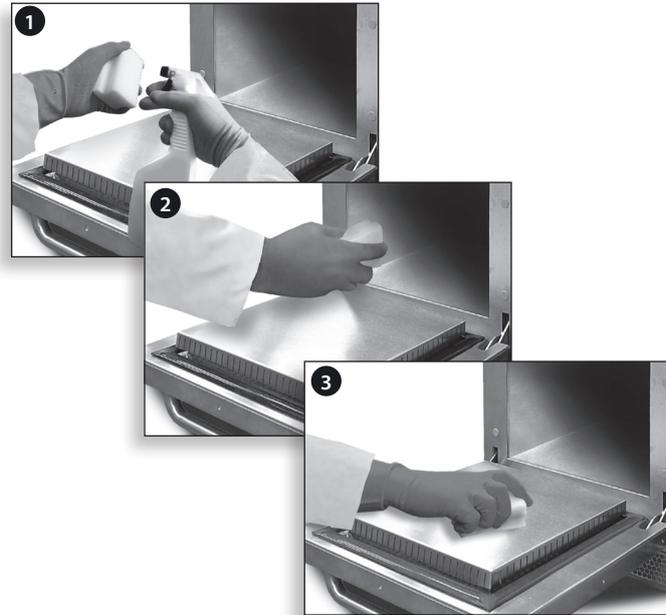
DO NOT USE THE OVEN WITHOUT A CLEAN AIR FILTER IN PLACE

APPLY OVEN PROTECTOR:

1. Only apply to a clean oven. Spray proprietary branded Oven Protector onto a sponge.
2. Spread Oven Protector lightly onto all internal surfaces of the oven.
3. Spread Oven Protector lightly onto the internal surface of the oven door avoiding the door seal.

Switch on the oven and preheat. When the oven has reached operating temperature it will take about 30mins to cure the Oven Protector.

Note: Oven protector turns light brown when cured.



FAULT FINDING CHART

Although every effort is made to ensure your oven will continue to perform to a high standard, please check the chart to see if the problem can be easily resolved before contacting your service agent.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The oven does not work and the display screen is blank	The oven has no power	Check if there is a power cut. Check the isolator switch is ON or the oven is plugged in correctly. Check the oven switch is ON.
Some screen controls do not work	Unauthorised access	Contact the authorised user.
Display shows a warning message	Details are shown on screen	Follow the instructions displayed.
The oven does not cook the food correctly	Oven not clean Food not at correct temperature Modified or wrong program selected Food wrapped Food removed early	Clean the oven (see cleaning). Use the correct cooking program. Unwrap food for non-microwave cooking. Check all the cooking stages have been followed correctly.
The oven does not finish cooking	Warning message displayed Oven door opened No air filter or incorrectly fitted Oven overheating	Close oven door. Refit air filter. Allow the oven to cool down. Check and remove any restrictions around the air vents.
Display shows an error code	Oven malfunction	Note the error code and contact your Service Agent.

Correct disposal of this product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems.

This marking shown on the product or its literature indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.



shbourne House,

The Guildway, Old Portsmouth Road, Guildford,

GU3 1LR

Tel: +44(0)1483 464900

www.merrychef.marketing@welbilt.com

Merrychef reserves the right to change product specifications without notice and accepts no liability for any inaccuracies, errors or omissions contained herein.

INTRODUZIONE

Questi forni offrono all'operatore la flessibilità della cottura combinata con maggiore velocità della ventola e potenza microonde.

La cottura combinata assicura ottimi risultati in meno tempo rispetto alla cottura a convezione, in particolare in caso di cottura, rosolatura, arrostitura e grill delle preparazioni.

Una volta effettuata l'installazione, è possibile programmare precise istruzioni per la cottura combinata o a convezione di particolari cibi salvati nella memoria del forno in modo da poterle riutilizzare facilmente e in maniera precisa. E' possibile salvare e riutilizzare fino a 1024 programmi.

Programmazione multifase

I comandi del forno offrono una flessibilità ancora maggiore consentendo la programmazione multifase che assicura le condizioni necessarie precise per risultati di qualità da impostare in base al tipo di cibo.

Un singolo programma di cottura può avere fino a 6 fasi, dove ad ogni fase può essere assegnato uno specifico tempo, velocità della ventola e potenza microonde (in base al modello).



ATTENZIONE:
QUESTO È UN PRODOTTO DI CLASSE A. IN
AMBIENTE DOMESTICO QUESTO PRODOTTO PUÒ
CAUSARE INTERFERENZE RADIO; IN TAL CASO
L'UTENTE POTREBBE DOVER ADOTTARE MISURE
APPROPRIATE.



PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE ECCESSIVA ALLE MICROONDE

- a) Non cercare di utilizzare il forno con lo sportello aperto perché l'apertura dello sportello può causare l'esposizione dannosa alle microonde. E' importante non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza.
- b) Non collocare oggetti tra la parte anteriore del forno e lo sportello. Non lasciare che residui di prodotti detergenti o sporco si accumulino sulle superfici sigillanti.
- c) Non utilizzare il forno se danneggiato. E' particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che (1) sportello (piegato) (2) cardini e chiusure (rotte o allentate) (3) elementi sigillanti dello sportello e superfici sigillanti non siano danneggiati.
- d) Il forno deve essere regolato o sottoposto a riparazione solo da personale addetto all'assistenza appositamente qualificato.

Le istruzioni presentate nella guida sono pensate per garantire sicurezza e durata prolungata del forno Merrychef.

LEGGERE CON ATTENZIONE LE SEGUENTI NORME DI SICUREZZA

INDICE

INFORMAZIONI IMPORTANTI LEGGERE PRIMA DELL'USO

Gli utenti devono sapere che interventi di manutenzione e riparazione devono essere effettuati da addetti all'assistenza autorizzati da Merrychef utilizzando pezzi di ricambio originali Merrychef. Merrychef non si assume alcuna responsabilità in relazione a prodotti installati, regolati, utilizzati o non sottoposti a manutenzione in maniera non corretta in conformità alle disposizioni nazionali e locali o alle istruzioni di installazione fornite con il prodotto, o a qualsiasi prodotto il cui numero seriale è stato reso illeggibile o rimosso, o che è stato modificato o sottoposto a riparazione da parte di addetti all'assistenza non autorizzati o utilizzando pezzi non autorizzati. Per la lista degli addetti all'assistenza autorizzati, fare riferimento all'ultima pagina del presente libretto. Le informazioni contenute (incluso modello e caratteristiche dei pezzi) possono essere modificate e sono soggette a variazioni senza previa notifica.

Lo schermo easyToUCH, layout e simboli vengono presentati a solo scopo illustrativo e non intendono essere una rappresentazione fedele degli elementi in dotazione con il forno.

Questa è solo una guida di avvio rapido. Per maggiori informazioni fare riferimento alle relative istruzioni di installazione e funzionamento disponibili all'indirizzo www.merrychef.com

INTRODUZIONE	26
SICUREZZA E NORMATIVE	
IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA	28
PRECAUZIONI DA OSSERVARE	30
UTENSILI ADATTI PER LA COTTURA	31
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
CARATTERISTICHE PRINCIPALI	32
CARATTERISTICHE TECNICHE	34
Caratteristiche	34
Numero di serie (piastrina identificativa):	35
Conformità:	35
INSTALLAZIONE	36
COLLOCAMENTO E POSIZIONE DEL FORNO	36
FUNZIONAMENTO E COMANDI	
GUIDA DI AVVIO RAPIDO: FORNO SERVIZIO RAPIDO	37
AVVIO	37
UTILIZZARE UN PROGRAMMA DI COTTURA	38
GUIDA PER IL FUNZIONAMENTO: FORNO SERVIZIO COMPLETO	39
MENU PRINCIPALE easyToUCH & SCHERMATA TASTIERINO	39
PRESS & GO	40
UTILIZZARE UN PROGRAMMA DEL RICETTARIO	41
SCREEN SAVER	42
MODIFICARE LA TEMPERATURA DEL FORNO	42
PULIZIA E MANUTENZIONE	
RAFFREDDAMENTO DEL FORNO PRIMA DELLA PULIZIA	43
Raffreddamento del forno	43
Preparazione del forno per la pulizia	43
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA e3, forno freddo	44
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA e4, forno freddo	45
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA e5, forno freddo	45
INDIVIDUARE IL PROBLEMA	
TABELLA PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	48

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche devono essere adottate le norme base di sicurezza, incluse le seguenti:

ATTENZIONE Per ridurre il rischio di ustioni, scosse elettriche, incendio, danni alle persone o esposizione eccessiva alle microonde:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Leggere ed adottare le specifiche "PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE ECCESSIVA ALLE MICROONDE" descritte nella pagina dell'introduzione.
3. Il presente apparecchio deve essere dotato di messa a terra. Collegare solo a presa elettrica correttamente dotata di messa a terra. Vedi "INSTALLAZIONE ELETTRICA".
4. Installare o collocare l'apparecchio in conformità alle istruzioni di installazione descritte.
5. Alcuni prodotti come uova o contenitori sigillati, per esempio barattoli chiusi, possono esplodere e non devono essere riscaldati all'interno del forno.
6. Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto come descritto all'interno del manuale. Non utilizzare prodotti o vapori chimici corrosivi all'interno dell'apparecchio. Questo tipo di forno è specificamente progettato per scaldare, cuocere o essiccare i cibi. Non è invece progettato per l'uso industriale o di laboratorio.
7. L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
8. Non utilizzare l'apparecchio qualora presenti cavo o spina danneggiati, se non funziona correttamente, se è stato danneggiato o se è stato fatto cadere.
9. L'apparecchio deve essere sottoposto ad assistenza solo da parte dell'apposito personale qualificato. Contattare il più vicino centro assistenza autorizzato per verifiche, riparazioni o regolazioni.
- 10 Non coprire o bloccare alcuna apertura dell'apparecchio incluse aperture/

filtri dell'aria e prese di uscita del vapore.

11 Non conservare l'apparecchio all'aperto. Non utilizzare l'apparecchio vicino all'acqua, per esempio vicino a lavandini, in cantine umide o vicino a piscine o simili.

12. Non immergere il cavo o la spina nell'acqua.

13. Tenere il cavo lontano da superfici riscaldate.

14. Fare in modo che il cavo non penda sopra il bordo del tavolo o del bancone.

15. Valutare:

i) Quando si effettua la pulizia delle superfici dello sportello e forno che vengono in contatto quando viene chiuso lo sportello, utilizzare solo saponi o detergenti delicati non abrasivi da applicare con una spugna o un panno morbido.

ii) Quando sono previste istruzioni separate per la pulizia, consultare le istruzioni per la pulizia dello sportello.

16. Per ridurre il rischio di incendio nella cavità:

i) Non cuocere i cibi oltre i tempi necessari. Maneggiare l'apparecchio con cautela per facilitarne l'apertura se all'interno sono presenti carta, plastica o altri materiali combustibili.

ii) Rimuovere le piattine animate dai sacchetti in carta o plastica prima di inserirli nel forno.

iii) Se i materiali all'interno del forno dovessero prendere fuoco, tenere chiuso lo sportello, spegnere il forno e scollegare il cavo di alimentazione, oppure spegnere la corrente sul quadro.

iv) Non utilizzare la cavità a scopo di deposito. Non lasciare prodotti in carta, utensili da cottura o cibo all'interno della cavità quando non in uso.

17. Liquidi come acqua, caffè o tè possono superare il punto di bollitura senza sembrare in ebollizione. Non sempre si verifica la formazione visibile di bolle o l'effetto tipo della bolliura quando il contenitore viene rimosso dal forno. TALE FENOMENO PUÒ COMPORTARE CHE I LIQUIDI BOLLENTI PRENDANO A BOLLIRE ALL'IMPROVVISO QUANDO IL CONTENITORE VIENE SPOSTATO O SE NEL LIQUIDO VIENE INSERITO UN UTENSILE.

18. NON utilizzare il forno con la sola funzione microonde o in funzione combinata se non sono presenti cibi o liquidi all'interno perché potrebbe surriscaldarsi e causare danni.

19. Non rimuovere MAI le parti esterne del forno.

20. Non rimuovere MAI componenti interni fissi del forno.

21. Non rimuovere MAI la struttura con pannello di comando, sportello, chiusure, elementi sigillanti o altre parti del forno.

22. NON ostruire aperture/filtri dell'aria o prese di uscita del vapore.

23. Non appendere MAI tovaglioli o panni sul forno e sulle sue parti.

24. Se gli elementi sigillanti dello sportello sono danneggiati, il forno deve essere sottoposto a riparazione da addetto all'assistenza autorizzato.

25. Se il cavo di alimentazione è danneggiato in qualsiasi modo, DEVE essere sostituito da addetto all'assistenza autorizzato.

26. Quando si maneggiano liquidi, cibi e contenitori bollenti è necessario prestare attenzione al fine di evitare ustioni e bruciature.

27. Quando si riscaldano liquidi utilizzando solo la funzione microonde o la funzione combinata, il contenuto deve essere mescolato prima dell'operazione per evitarne la fuoriuscita in caso di bollitura.

28. Non riscaldare biberon e barattoli di cibi per bambini all'interno del forno.

29. Non utilizzare il forno per scaldare alcool, es. brandy, rum, ecc. I cibi che contengono alcool possono prendere fuoco facilmente in caso di

surriscaldamento eccessivo. Prestare attenzione e non lasciare il forno incustodito.

30. Non cercare di friggere cibi all'interno del forno.

31. L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato da bambini piccoli, ragazzi o persone con capacità ridotte senza supervisione.

32. Bambini e ragazzi devono essere supervisionati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

PRECAUZIONI DA OSSERVARE

1. Leggere il presente manuale prima di utilizzare il forno.
2. Come per tutti gli apparecchi elettrici, è consigliabile controllare i collegamenti elettrici almeno una volta l'anno.
3. L'interno del forno e le chiusure devono essere pulite di frequente in base alle istruzioni descritte nella sezione dedicata alla pulizia. Il mancato rispetto di tale prescrizione può comportare situazioni pericolose.
4. Spegnerne il forno al termine di tutte le sessioni di cottura del giorno.
5. Il forno non deve essere utilizzato per asciugare la biancheria.
6. Come per tutti gli apparecchi da cottura, è necessario prestare attenzione per evitare la combustione dei cibi all'interno del forno.
7. I cibi che si trovano all'interno di contenitori combustibili in plastica o carta devono essere trasferiti in un contenitore idoneo per la cottura a microonde/ in forno per evitare il rischio di ignizione.
8. Quando si usano le funzioni convezione e combinata è necessario togliere gli imballaggi ai cibi.
9. Uova fresche con guscio e sode non devono essere scaldate all'interno del forno perché sussiste il rischio di esplosione.
10. I cibi con la buccia, es. patate, mele, salsicce, ecc. devono essere spelati prima di essere cotti nel forno.
11. I cibi non devono essere scaldati all'interno di contenitori completamente sigillati perché la produzione di vapore può comportarne l'esplosione.
12. Rimuovere il grasso in eccesso in caso di arrostitura e prima di sollevare contenitori pesanti per estrarli dal forno.
13. In caso di rottura o frantumazione di contenitori in vetro all'interno del forno, accertarsi che i cibi non presentino alcun residuo di vetro. In caso di dubbio, gettare tutti i cibi presenti nel forno al momento dell'incidente.
14. NON provare ad utilizzare il forno in caso di: oggetto incastrato nello sportello che non ne consente la corretta chiusura o sportello, cardini, chiusure o superfici di sigillatura danneggiate, in assenza di cibi all'interno del forno.

In caso di fumo:

- Spegnerne il forno
- Interrompere l'alimentazione elettrica
- Tenere lo sportello chiuso per bloccare le fiamme

UTENSILI ADATTI PER LA COTTURA

Controllare le istruzioni del produttore per verificare l'idoneità dei singoli contenitori ed utensili in base alle diverse funzioni di cottura. La seguente tabella fornisce alcune linee guida generali:

Contenitori resistenti al calore		
Vetro temprato Porcellana Terracotta	✓ ✓ ✓	Non utilizzare oggetti con decorazioni metalliche.
Vassoi metallici e in alluminio		
Vassoi metallici NON UTILIZZARE ALTRI METALLI O CONTENITORI IN ALLUMINIO	✓	I vassoi metallici possono essere utilizzati solo se collocati sulla GRIGLIA IN VETRO nella cavità del forno. Non cuocere il cibo direttamente sulla cremagliera smalto porcellanato.
Contenitori in plastica		
Contenitore in plastica resistenti al calore	✓	Sono ora disponibili (fino a certe temperature). Verificare le istruzioni del produttore prima dell'uso.
Monouso		
NON UTILIZZARE Combustibili (carta/cartone, ecc.)	✗	
Altri utensili		
Ganci Coltelleria Termometri	✗ ✗ ✗	Non lasciare utensili da cucina nei cibi in fase di cottura all'interno del forno.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1 INTERRUTTORE ON/OFF

Attivando l'interruttore ON, lo schermo easyToUCH illumina i comandi del forno. Nota: disattivando l'interruttore il forno non viene scollegato dall'alimentazione di corrente.

2 PANNELLO DI COMANDO dello schermo easyToUCH

Vedi 'FUNZIONAMENTO E COMANDI' per maggiori dettagli.

3 PIASTRINA IDENTIFICATIVA

Collocata nella parte posteriore del forno, riporta numero seriale, modello e caratteristiche elettriche.

4 MenuConnect™

Una presa USB posta sotto il logo Merrychef consente di caricare i programmi salvati nel forno (vedi 'Menu Collega USB', sezione Funzionamento e comandi, per i dettagli relativi all'aggiornamento dei programmi del forno).

5 PRESE D'ARIA

L'aria utilizzata per raffreddare i componenti interni e il vapore della cavità fuoriescono dalle prese d'aria collocate nella parte posteriore del forno e sulla parte laterale del modello e5. Le prese d'aria non devono essere ostruite per evitare fuoriuscite di microonde nell'ambiente.

6 FILTRO D'ASPIRAZIONE DELL'ARIA

Il filtro dell'aria collocato nella parte anteriore bassa del forno fa parte del sistema di ventilazione; accertarsi che non sia ostruito e pulirlo quotidianamente come descritto nella sezione 'Pulizia e manutenzione'. Nota: il forno non funziona senza il filtro dell'aria.

7 MANIGLIA

Tirare verso il basso per aprire il forno.

8 SPORTELLO DEL FORNO

Efficiente barriera energetica dotata di tre blocchi di sicurezza per le microonde. Lo sportello deve essere tenuto pulito (vedi 'PULIZIA') e NON deve essere utilizzato come base per oggetti pesanti.

9 ELEMENTI SIGILLANTI DELLO SPORTELLO

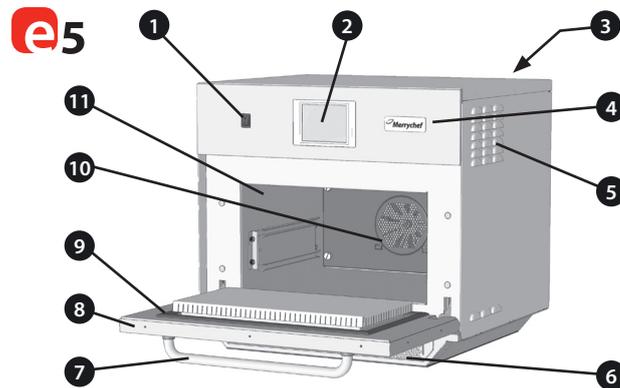
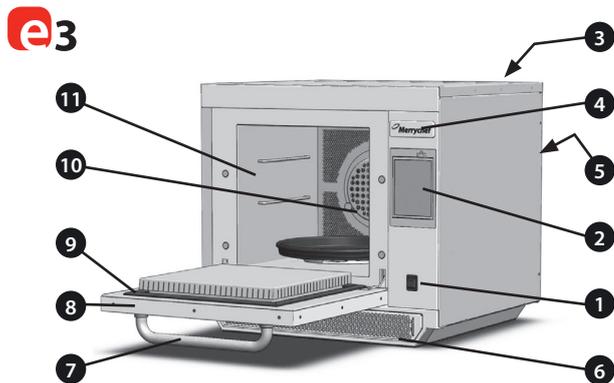
Questi dispositivi assicurano una chiusura efficace dello sportello. Devono essere tenuti puliti e controllati regolarmente per individuare eventuali segni o danni. Al primo segno di usura devono essere sostituiti da un addetto all'assistenza autorizzato Merrychef.

10 VENTOLA DI CONVEZIONE, FILTRO DEL GRASSO E CONVERTITORE CATALITICO (in base al modello)

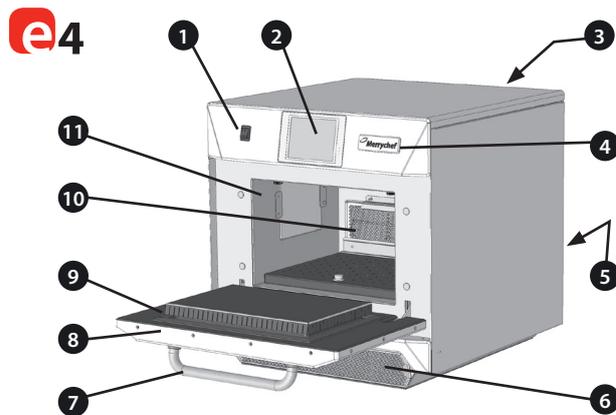
Il filtro del grasso a griglia in metallo che copre la ventola di convezione deve essere tenuto pulito ed eventuali residui devono essere rimossi. Pulire questa area del forno prestando grande attenzione e tenendo presente le diverse modalità descritte nella sezione 'Pulizia e manutenzione' del presente manuale.

11 CAVITA' DEL FORNO

La cavità del forno è realizzata in acciaio inossidabile e deve essere tenuta pulita come da istruzioni riportate nella sezione 'Pulizia e manutenzione' del presente manuale.



CARATTERISTICHE
DEL PRODOTTO



CARATTERISTICHE TECNICHE

Caratteristiche

CARATTERISTICHE
DEL PRODOTTO

Descrizione	unità	e3	e4	e5
Comandi touch screen	programmi	1024	1024	1024
Temperatura ambiente operativa	°C/°F	<40/104	<40/104	<40/104
Dimensioni esterne alt.xlarg.xprof.	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Dimensioni esterne alt.xlarg.xprof.	pollici	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Dimensioni interne alt.xlarg.xprof.	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Dimensioni interne alt.xlarg.xprof.	pollici	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Camera di cottura	litri (pollici cubi)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Potenza microonde in uscita	Watt	700/1000	1500	1400
Potenza di convezione in uscita	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Alimentazione	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Alimentazione	V	230 / 220	230 / 220	230 / 220
Alimentazione	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0 / 6.2	6.2
Peso netto del forno senza imballaggio	Kg (lbs)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Livello di pressione sonora	dB(A)	<70	<70	<70

Dichiarazione di conformità CE

Produttore

1) Manitowoc Foodservice UK Limited

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

Caratteristiche dell'apparecchio

Numeri generici dei modelli eikon e3, eikon e4, eikon e5

Descrizione Forno a microonde combinato commerciale

Dichiarazione di conformità a direttive e standard

Il produttore dichiara che il sopraccitato forno a microonde combinato commerciale è conforme alle seguenti direttive e standard.

Conformità alle direttive

Il forno a microonde combinato commercial è conforme alle disposizioni in materia delle seguenti direttive europee

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

Standard armonizzati applicati

Il forno a microonde combinato commerciale è conforme alle disposizioni in material dei seguenti standard europei.

- EN 60335-2-90: 2006 + A1 (ad esclusione allegato EE requisiti bordo di una nave)
- EN 60335-1: 2002 + A11 + A1 + A12 + A2 + A13 + A14
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 inc A2:2008 in conformità alle disposizioni Categoria IV

Scariche elettrostatiche	IEC 61000-4-2:2009
Interferenze da radiofrequenze	IEC 61000-4-3:2006
Modo comune transiente rapido, porta AC	IEC 61000-4-4:2004
Sovratensione, porta AC	IEC 61000-4-5:2006
Corrente RF, modo comune, porta AC	IEC 61000-4-6:2007
Cadute di tensione ed interruzioni	IEC 61000-4-11:2004
- Flicker

	IEC 61000-3-11:2000
--	---------------------
- Classificazione EN 55011:2007: Classe A, Gruppo 2

Tensione di disturbo rete principale	Tabella 6
Disturbo irradiato, campo magnetico*	Tabella 9
Disturbo irradiato, campo elettrico	Tabella 9
- AS/NZS 3548:1995

Disturbo irradiato	CISPR 11:2009 Classe A
Disturbo condotto	CISPR 11:2009 Classe A

Gestione della qualità e dell'ambiente

Manitowoc Foodservice UK Limited (Sheffield), si avvale di un sistema di gestione qualità secondo la norma EN ISO 9001:2008 e di un sistema di gestione ambientale certificato secondo la norma EN ISO 14001.

Numero di serie (piastrina identificativa):

Numero di serie: MM AA LUOGO
SERIALE

es. 10 06 2130 12345 (1006213012345)

Forno prodotto nel mese di giugno 2010 a Sheffield (UK), numero di produzione 12345.

Numero modello: MODELLO
CONVEZIONE MICROONDE TENSIONE
HERTZ CAVO SPINA COMUNICAZIONE
VERSIONE CLIENTE/ACCESSORI PAESE

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

modello e4C, 3200W, 1500W, 230V,
50Hz, L+N+E(4mm EU), spina a 3 poli,
USB, 1, mercato generale, europeo.

Conformità:

Direttive UE

EMC 2004/108/CE

LVD 2006/95/CE

RoHS 2002/95/CE

MD 2006/42/CE



INSTALLAZIONE

COLLOCAMENTO E POSIZIONE DEL FORNO

Scegliere un luogo che non si trovi nelle vicinanze di importanti fonti di calore.

NON collocare il forno in modo che l'aria calda venga attirata da friggitrice, griglie, piastre, ecc.

E' necessario installare una barriera di calore dell'altezza del forno se il forno si trova accanto a bruciatori, stufe o cucine economiche.

Posizionare il forno su superficie permanente antiscivolo/ininfiammabile che sia sufficientemente PIANA, STABILE e ROBUSTA da sostenere il forno e i suoi componenti.

Assicurare uno spazio libero minimo (A) di 50mm intorno al forno per la fuoriuscita dell'aria calda.

Assicurare uno spazio libero sufficiente (B) davanti al forno per consentire la completa apertura dello sportello.

La presa di entrata dell'aria si trova nella parte anteriore inferiore del forno (1) ed è importante che il flusso dell'aria sia quanto freddo possibile e non preriscaldato da altri apparecchi come bruciatori, caminetti, cucine economiche, friggitrice, griglie e piastre perché potrebbe deteriorare durata e prestazioni del forno.

Non attaccare etichette/adesivi sul forno diversi da quelli applicati o approvati dal produttore.



Il forno non funziona se il FILTRO DELL'ARIA non è montato correttamente.

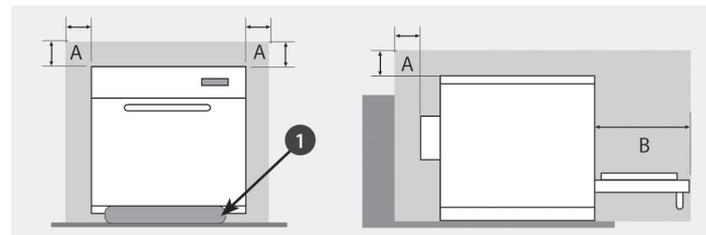


PERICOLO!
IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE DOTATO DI MESSA A TERRA. IN CASO CONTRARIO SUSSISTE IL PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE E MORTE.

Il forno deve essere collegato a una fonte di alimentazione elettrica separata installata da elettricista qualificato ed approvato.

Ogni forno dovrebbe essere dotato di sezionatore adatto con distanza di apertura dei contatti pari a 3mm su tutti i poli.

In caso di dubbi relativi all'alimentazione elettrica, consultare un elettricista qualificato.



GESTIONE E MAGAZZINAGGIO:

Quando si sposta un forno osservare e seguire sempre le disposizioni nazionali e locali in materia di sollevamento e spostamento di oggetti pesanti. Non utilizzare la maniglia dello sportello per sollevare il forno.

Quando non in uso, scollegare il forno dalla rete elettrica e immagazzinarlo in un luogo sicuro, fresco e asciutto. Non impilare.

GUIDA DI AVVIO RAPIDO: FORNO SERVIZIO RAPIDO

AVVIO

1. Accendere il forno;

Effettuare tutte le verifiche di sicurezza necessarie ed accertarsi che il forno sia pulito e vuoto prima di attivare l'interruttore di accensione.

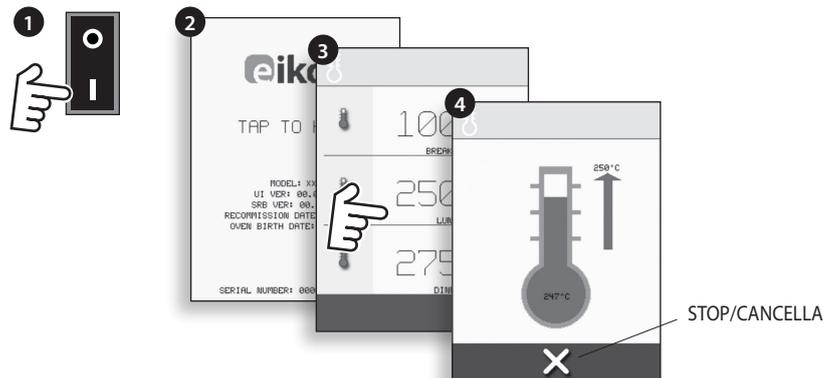
2. La schermata easyToUCH si illumina. Lo schermo mostra brevemente il numero seriale e i dati del forno. Toccare leggermente lo schermo per mettere in pausa lo schermo, toccarlo nuovamente per continuare.

3. Quando il forno è preimpostato con due o più temperature di preriscaldamento viene presentata l'opzione di scelta.

Le frecce di scorrimento nella parte inferiore dello schermo indicano che sono disponibili diverse temperatura tra le quali scegliere ma che non sono visualizzate sullo schermo, se necessario, utilizzare le frecce di scorrimento, quindi selezionare la temperatura richiesta per avviare il preriscaldamento del forno.

4. In fase di preriscaldamento lo schermo mostra l'avanzamento del processo mentre il forno raggiunge la temperatura impostata. (Per arrestare il riscaldamento del forno, toccare il simbolo della 'X' rossa.)

5. Il forno è pronto per l'uso quando viene visualizzata la dicitura 'RICETTARIO':



5 VISUALIZZA RICETTARIO

LINGUE INSTALLATI PIÙ

VISUALIZZA TUTTI I PROGRAMMI DI COTTURA (Optional)

MOSTRA GRUPPI DI PROGRAMMI

PREFERITI (Optional)

GRUPPO DI PROGRAMMI

Ogni gruppo contiene una serie di programmi di cottura.

MODIFICA LA TEMPERATURA DEL FORNO (Optional)



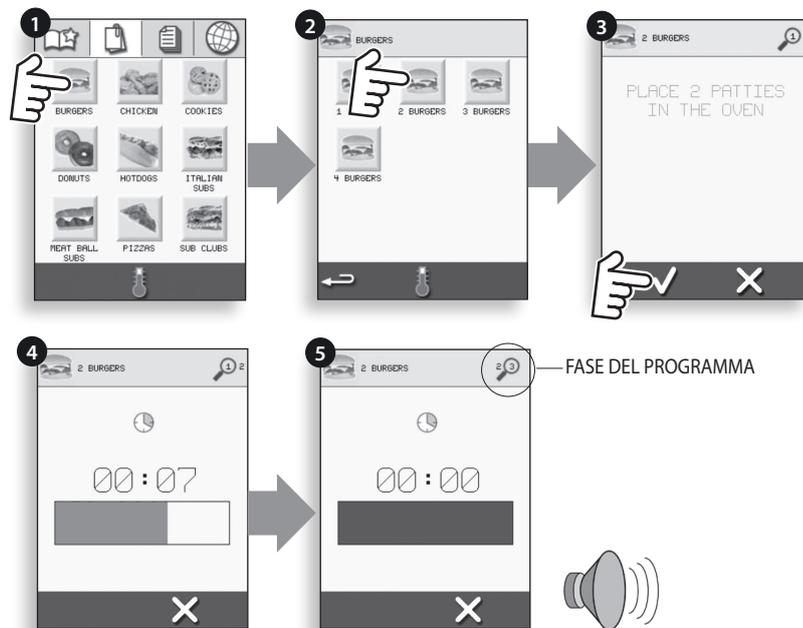
UTILIZZARE UN PROGRAMMA DI COTTURA



Adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare ustioni, aprire lo sportello per inserire i cibi nel forno caldo e chiudere lo sportello.

1. Selezionare un gruppo di programmi, per esempio 'BURGERS' per visualizzare i singoli programmi di cottura.
2. Selezionare un programma di cottura da avviare, per esempio 2 BURGERS.
3. Seguire le istruzioni, se visualizzate sullo schermo.
4. Selezionare il simbolo di spunta verde per avviare la cottura. Viene visualizzato un timer per ogni fase del programma.
5. Una volta terminato il programma, viene visualizzata una barra rossa, generalmente accompagnata da un segnale acustico - aprire lo sportello o toccare la 'X' rossa per tornare al programma di cottura.

Nota: aprendo lo sportello del forno durante la cottura viene interrotto il programma e visualizzato un avviso. Chiudere lo sportello per continuare o annullare il programma di cottura.



GUIDA PER IL FUNZIONAMENTO: FORNO SERVIZIO COMPLETO

MENU PRINCIPALE easyToUCH & SCHERMATA TASTIERINO

SCHERMATA MENU PRINCIPALE:

1. La MODALITA' PROGRAMMAZIONE consente di programmare programmi di cottura multifase e di salvarli con un nome e un'immagine per riutilizzarli successivamente.
2. PRESS & GO consente di accedere rapidamente ed utilizzare i programmi di cottura già salvati.
3. Il RICETTARIO contiene i programmi di cottura del forno, raggruppati in Preferiti, Gruppi di programmi di cottura e una lista completa di tutti i programmi di cottura a disposizione.
4. PULIZIA/MODIFICA TEMP consente di modificare la temperatura del forno e di prepararlo per la pulizia, nonchè di visualizzare promemoria di supporto in fase di pulizia.
5. Le IMPOSTAZIONI vengono utilizzate per gestire impostazioni e funzioni del forno, inclusa ora e lingua, carica dei programmi di cottura, assistenza e manutenzione.
6. La SCHERMATA TASTIERINO viene utilizzata per digitare una password autorizzata in modo da inserire dati per i programmi e può limitare l'accesso dell'operatore ad alcune funzioni.

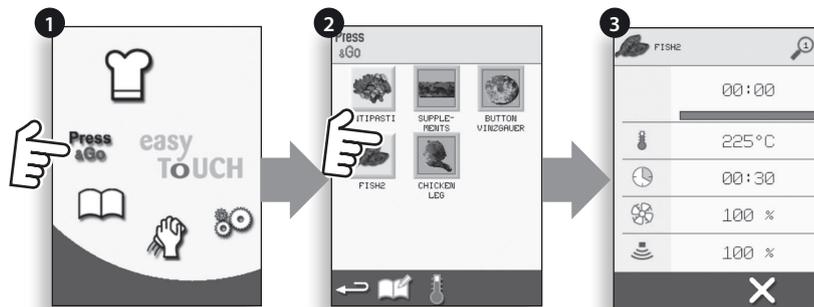


FUNZIONAMENTO E
COMANDI

PRESS & GO

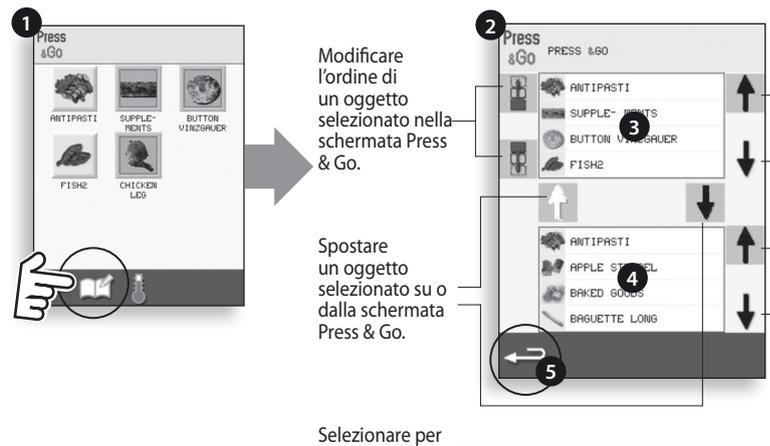
Selezionare un programma di cottura dal menu Press & Go.

1. Selezionare 'PRESS & GO' dalla schermata del menu principale.
2. Selezionare l'oggetto da cuocere.
3. Sullo schermo viene visualizzata temperatura, tempo di cottura, potenza microonde e velocità della ventola in contemporanea con il timer. La barra del timer diventa rossa quando il ciclo di cottura è terminato.



Scegliere i programmi di cottura visualizzati nella schermata del menu 'PRESS & GO'.

1. Una volta selezionato 'PRESS & GO' dalla schermata del menu principale, selezionare il simbolo MODIFICA.
2. Vengono visualizzate due liste, le voci del menu 'PRESS & GO' sono riportate nella lista superiore, mentre la lista inferiore indica altre voci disponibili del menu. E' possibile scorrere entrambe le liste utilizzando le frecce collocate sul lato esterno destro.
3. Selezionare una voce, quindi scegliere se modificarne la posizione all'interno del menu o rimuoverla dalla lista inferiore.
4. Selezionare una voce da spostare nella lista superiore, rendendola disponibile nel menu 'PRESS & GO'.
5. Una volta terminato, selezionare il pulsante di cancellazione per tornare alla schermata del menu.



Modificare l'ordine di un oggetto selezionato nella schermata Press & Go.

Spostare un oggetto selezionato su o dalla schermata Press & Go.

Selezionare per scorrere una lista verso l'alto o verso il basso.

UTILIZZARE UN PROGRAMMA DEL RICETTARIO



ATTENZIONE: ACCERTARSI CHE NEL FORNO SIANO PRESENTI CIBI PRIMA DI AVVIARE IL PROGRAMMA DI COTTURA.

Per individuare il programma richiesto nel ricettario.

1. Selezionare 'RICETTARIO' dalla schermata del menu principale.
2. Selezionare il simbolo TUTTI I MENU.
3. Utilizzare le frecce di scorrimento su/giù per individuare il programma.

NOTA: se un'immagine è circondata da una linea rossa, la temperatura del forno è troppo alta o troppo bassa per la ricetta. Vedi 'MODIFICARE LA TEMPERATURA DEL FORNO'.

Adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare di scottarsi, inserire il prodotto nel forno caldo e chiudere lo sportello.

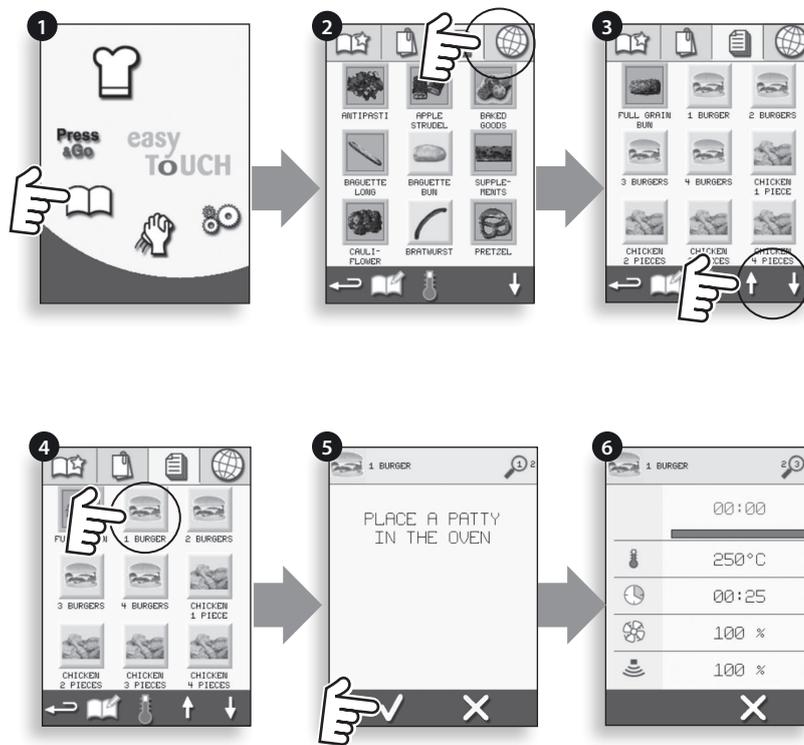


ATTENZIONE: PERICOLO PER SUPERFICIE BOLLENTE

4. Selezionare il programma di cottura richiesto per avviare la cottura.

Per esempio, '1 BURGER'.

5. Il programma si avvia immediatamente con il relativo timer o viene visualizzata prima un'indicazione; seguire le istruzioni, quindi selezionare OK per avviare la cottura. Se lo sportello non viene aperto entro 30 secondi viene visualizzato un messaggio di avviso.



6. Il timer arriva fino a zero e viene emesso un segnale acustico per indicare che è richiesto l'intervento dell'operatore al termine di una fase di cottura o al termine del programma di cottura.

Una volta terminato il programma di cottura, aprire lo sportello del forno per rimuovere il cibo. Viene nuovamente visualizzata la schermata 'RICETTARIO'.

Nota: se si apre lo sportello del forno durante la cottura, viene arrestato il programma di cottura e visualizzato un avviso. Chiudere lo sportello per continuare o cancellare il programma di cottura.

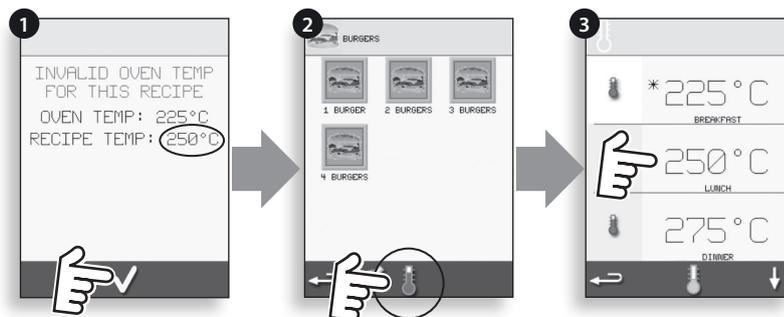
Per controllare la temperatura del forno in fase di cottura, toccare leggermente la temperatura visualizzata. La temperatura della cavità del forno viene indicata con un asterisco.

SCREEN SAVER

Un salvaschermo attivo si maschera la schermata che mostra un'immagine in movimento. Per utilizzare il touchscreen, toccare lo schermo per disattivare lo screen saver.

MODIFICARE LA TEMPERATURA DEL FORNO

1. Prendere nota della temperatura richiesta per la ricetta, quindi selezionare OK.
2. Selezionare il simbolo della temperatura.
3. Un asterisco collocato vicino al numero indica l'attuale temperatura del forno, selezionare la temperatura del forno richiesta per la ricetta. Una volta che il forno raggiunge la temperatura richiesta, selezionare 'RICETTARIO' al punto 1.

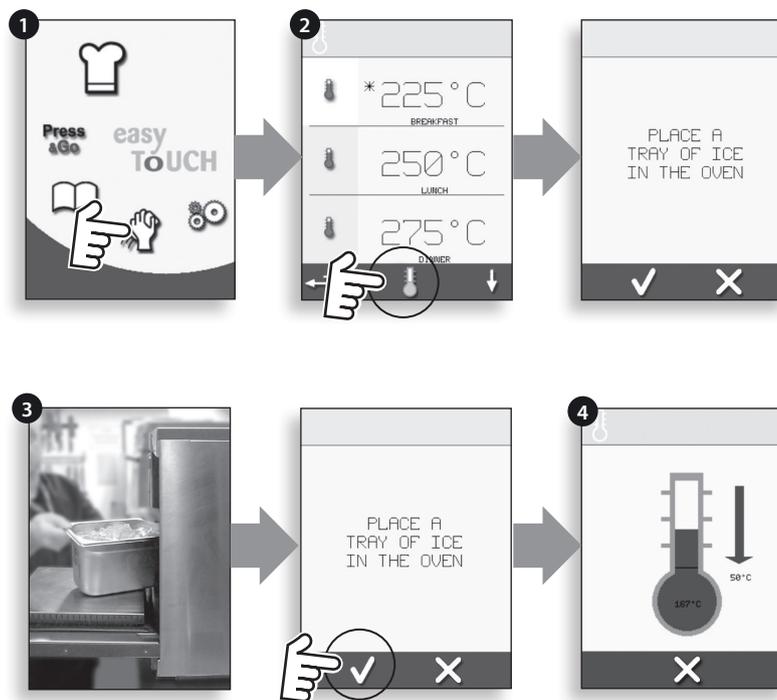


RAFFREDDAMENTO DEL FORNO PRIMA DELLA PULIZIA

Raffreddamento del forno

IMPORTANTE: fare raffreddare il forno prima di effettuare le operazioni di pulizia.

1. In Modalità servizio completo, selezionare il simbolo PULIZIA dal menu principale.
2. In Modalità servizio completo o veloce, selezionare il simbolo blu del termometro per disattivare il riscaldamento ed avviare il ciclo di raffreddamento.
3. Adottare tutte le precauzioni necessarie ed inserire un contenitore idoneo pieno di ghiaccio nella cavità bollente del forno. Selezionare il simbolo OK per continuare.
4. L'avanzamento del processo di raffreddamento viene visualizzato e richiede circa 30 minuti.
5. Il forno è ora pronto per la pulizia. Selezionare OK sullo schermo una volta completata la procedura.



Preparazione del forno per la pulizia

Affinché il forno sia in grado di funzionare al meglio, cavità, sportello, filtro dell'aria e filtro del grasso devono essere tenuti puliti.

Un programma di pulizia quotidiano assicura l'osservanza degli standard igienici e aiuta a mantenere e prolungare l'efficienza del forno.

Attrezzatura necessaria (non in dotazione):

Pulitore per forno di marca non caustico, guanti termoresistenti, guanti protettivi in gomma, spugnetta non abrasiva in nylon, panni e fogli di carta, protezione per gli occhi e mascherina (opzionale).

ATTENZIONE: INDOSSARE GUANTI PROTETTIVI IN GOMMA QUANDO SI EFFETTUA LA PULIZIA DEL FORNO.

Non utilizzare MAI utensili affilati o prodotti abrasivi aggressivi sui componenti del forno.



ATTENZIONE: NON UTILIZZARE DETERGENTI CAUSTICI SUI COMPONENTI DEL FORNO O ALL'INTERNO DELLA CAVITÀ, SUSSISTE IL RISCHIO DI DANNEGGIARE IN MANIERA PERMANENTE I CONVERTITORI CATALITICI.

Completare la procedura di RAFFREDDAMENTO e lasciare raffreddare il forno e gli accessori prima di iniziare la pulizia.



NON UTILIZZARE UTENSILI

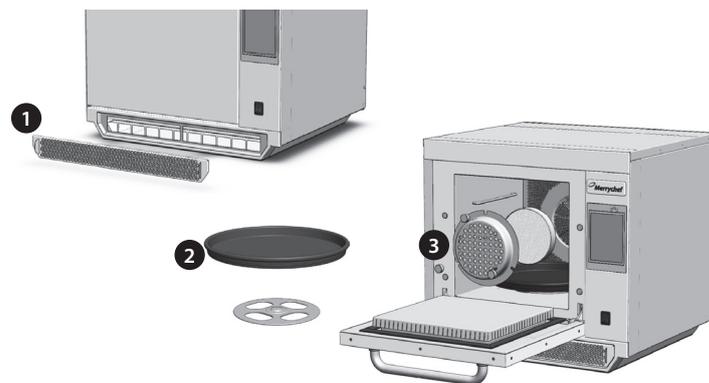
e3 ISTRUZIONI PER LA PULIZIA e3, forno freddo

RIMOZIONE E PULIZIA dei componenti del forno:

1. Rimuovere il filtro dell'aria nella parte inferiore del forno.
2. Aprire lo sportello del forno e sollevare il piatto girevole.
3. Per i forni con convertitore catalitico; aprire lo sportello del forno e sganciare le chiusure per rimuovere il convertitore catalitico quando previsto o a cadenza minima mensile.

Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata. Pulirli utilizzando un panno pulito e abbondante acqua calda.

Asciugare i componenti utilizzando un panno pulito.



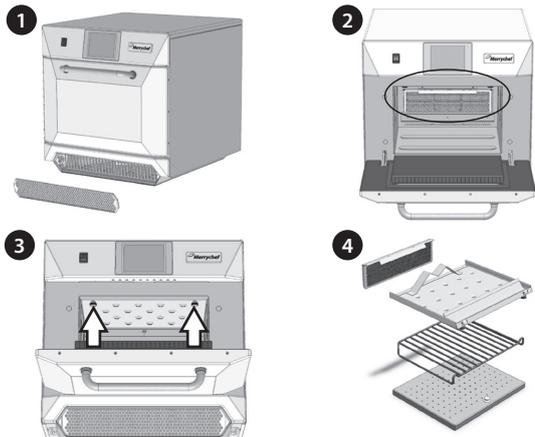
e4 ISTRUZIONI PER LA PULIZIA e4, forno freddo

RIMOZIONE E PULIZIA dei componenti del forno:

1. Rimuovere il filtro dell'aria nella parte inferiore del forno.
2. Aprire lo sportello del forno, rimuovere la griglia, tirare verso il basso l'impugnatura del filtro del grasso ed estrarlo.
3. Rimuovere le chiusure che fermano la piastra impinger superiore.
4. Rimuovere la piastra impinger superiore, quindi rimuovere anche la piastra impinger inferiore.

Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata. Pulirli utilizzando un panno pulito e abbondante acqua calda e pulita.

Asciugare i componenti con un panno pulito.



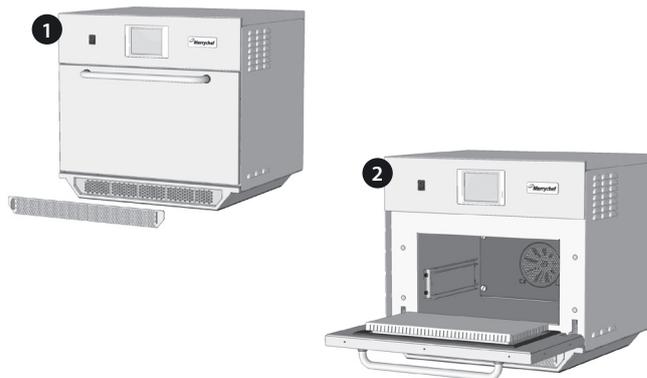
e5 ISTRUZIONI PER LA PULIZIA e5, forno freddo

RIMOZIONE E PULIZIA dei componenti del forno:

1. Rimuovere il filtro dell'aria nella parte inferiore del forno.
2. Aprire lo sportello del forno per rimuovere eventuali vassoi/griglie di cottura.

Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata. Pulirli utilizzando un panno pulito e abbondante acqua calda.

Asciugare i componenti utilizzando un panno pulito.



PULIZIA DEL FORNO:

1. Rimuovere eventuali schizzi utilizzando fogli di carta usa e getta. Utilizzare una spazzola asciutta e pulita per rimuovere eventuali residui di cibo dallo spazio che si trova sotto la parte inferiore del forno e la parte interna dello sportello anteriore.

2. Indossare guanti in gomma ed occhiali protettivi, spruzzare con cautela un prodotto non caustico di marca per la pulizia del forno su tutte le superfici interne del forno ad eccezione delle chiusure dello sportello(A).

NON spruzzare direttamente il prodotto sull'apertura della ventola nella parte posteriore del forno.

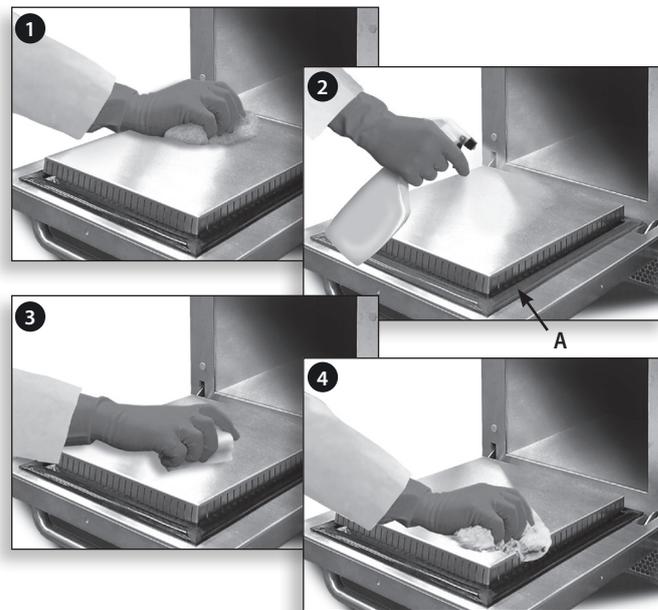
3. Per le aree più difficili, lasciare agire il prodotto per 10 minuti con lo sportello del forno aperto.

Utilizzare una spugna non abrasiva in nylon per pulire la cavità, la parte superiore del forno e lo sportello. Non sfregare le chiusure dello sportello e non utilizzare pagliette metalliche.

4. Pulire utilizzando un panno pulito e abbondante acqua calda. Asciugare con un panno pulito o fogli di carta.

Riposizionare tutti i componenti puliti del forno.

Chiudere lo sportello del forno e pulire le superfici esterne con un panno umido.



NON UTILIZZARE IL FORNO SE IL FILTRO DELL'ARIA NON È INSTALLATO.

APPLICARE IL PROTETTORE PER IL FORNO:

1. Applicare solo sul forno pulito. Spruzzare un protettore per forno di marca su una spugna.
2. Distribuire leggermente il protettore su tutte le superfici interne del forno.
3. Distribuire leggermente il protettore sulle superfici interne del forno evitando le chiusure dello sportello.

Accendere il forno e preriscaldare. Quando il forno ha raggiunto la temperatura operativa, sono necessari circa 30 minuti affinché il protettore del forno faccia effetto.

Nota: una volta trascorso il tempo necessario, il protettore del forno assume una colorazione marrone chiaro.

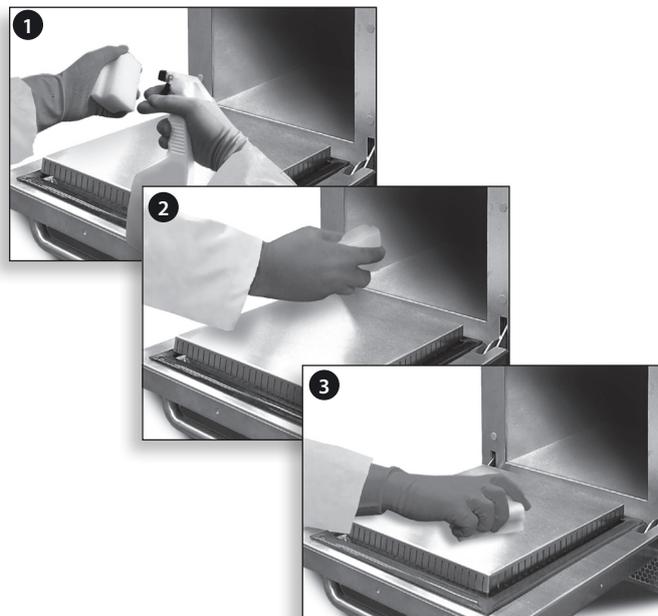


TABELLA PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Nonostante l'impegno profuso affinché il forno sia in grado di funzionare sempre al meglio, controllare la tabella per verificare se il problema può essere risolto facilmente in maniera autonoma prima di contattare l'addetto all'assistenza.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona e lo schermo è vuoto	Assenza di alimentazione	Verificare se è in corso un'interruzione di corrente. Verificare se l'interruttore di servizio è attivo o se il forno è collegato correttamente. Verificare se l'interruttore di accensione del forno è attivato.
Alcuni comandi dello schermo non funzionano	Accesso non autorizzato	Contattare l'utente autorizzato.
Il display visualizza un messaggio di avviso	I dettagli sono visualizzati sullo schermo	Seguire le istruzioni visualizzate.
Il forno non cuoce correttamente i cibi	Forno sporco Temperatura errata Il programma selezionato è stato modificato o è errato I cibi sono imballati I cibi sono stati rimossi troppo presto	Pulire il forno (vedi Pulizia). Utilizzare il corretto programma di cottura. Togliere gli imballaggi dei cibi per la cottura senza microonde. Controllare che tutte le fasi di cottura siano state eseguite correttamente.
Il forno non termina la cottura	Lo sportello del forno è aperto Il filtro dell'aria è assente o non è stato installato correttamente Il forno si surriscalda	Chiudere lo sportello del forno. Installare nuovamente il filtro dell'aria. Lasciare raffreddare il forno. Controllare e rimuovere eventuali ostruzioni intorno alle aperture dell'aria.
Lo schermo visualizza un codice di errore	Malfunzionamento del forno	Annotare il codice di errore e contattare l'addetto all'assistenza.

Corretto smaltimento del prodotto (direttiva sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici)



Applicabile nell'Unione europea e altri paesi europei con sistemi di raccolta separata.

Questa marcatura riportata sul prodotto o relativa documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici una volta terminato

l'uso. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute pubblica derivanti da smaltimento non controllato dei rifiuti, si prega di separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo responsabilmente per sostenere il riutilizzo sostenibile delle risorse.

Gli utenti domestici devono contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ente locale preposto per ricevere maggiori informazioni su luogo e modalità di smaltimento del prodotto nel rispetto dell'ambiente.

Gli utenti aziendali devono contattare il fornitore e verificare termini e condizioni del contratto di acquisto. Il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti commerciali.



Ashbourne House,

The Guildway, Old Portsmouth Road, Guildford,

GU3 1LR

Tel: +44(0)1483 464900

www.merrychef.marekting@welbilt.com

Merrychef si riserva il diritto di modificare le caratteristiche del prodotto senza previa notifica e non si assume responsabilità per eventuali imprecisioni, errori o omissioni.