

# eikon<sup>®</sup> e2s

## NL

Snelstartgids

BELANGRIJKE INFORMATIE - LEZEN VOOR GEBRUIK - VOLLEDIGE HANDLEIDING BESCHIKBAAR OP DE WEBSITE VAN MERRYCHEF





### VEILIGHEIDSINFORMATIE

U wordt sterk aangeraden om alle veiligheidsinstructies te lezen voor het installeren of gebruiken van de magnetronoven. Hoofdstuk 3 van de *installatieen gebruikershandleiding* bevat uitgebreide veiligheidsinformatie waarmee u zich vertrouwd dient te maken.



#### VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN

a) Probeer nooit deze oven te gebruiken met de deur open, omdat dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolfenergie. Het is belangrijk om niets aan de interlockschakelaars te wijzigen.

b) Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en zorg dat er geen vuil of resten reinigingsmiddel aankoekt op de afdichtingsoppervlakken.

c) Gebruik de oven niet als deze beschadigd is. Het is met name van belang dat de ovendeur goed sluit en dat er geen schade is aan (1) de deur (verbogen),
(2) scharnieren en vergrendelingen (gebroken of los),
(3) de deurafdichtingen en de afdichtingsvlakken.

d) De oven mag uitsluitend worden aangepast of gerepareerd door bevoegd onderhoudspersoneel.

#### ONDERHOUD EN HERSTELLINGEN

Gebruikers worden gewaarschuwd dat onderhoud en herstellingen moeten worden uitgevoerd door een door Merrychef<sup>®</sup> erkende servicedealer die authentieke Merrychef<sup>®</sup> vervangingsonderdelen gebruikt. Merrychef<sup>®</sup> heeft geen verplichting met betrekking tot een product dat niet juist is gemonteerd, afgesteld, gebruikt of niet is onderhouden in overeenstemming met nationale en plaatselijke voorschriften of installatieprocedures die zijn meegeleverd met het product, of met betrekking tot een product waarvan het serienummer is weggekrast, vernietigd of verwijderd, of dat is aangepast of hersteld met niet-erkende onderdelen of door niet-erkende servicedealers. Gelieve contact op te nemen met uw verdeler voor een lijst van erkende servicedealers.

#### INHOUD

<b>EG-verklaring van overeenstemming</b> Hoofdstuk 1.1 van de <i>installatie- en</i> <i>gebruikershandleiding</i> bevat de EG-verklaring van overeenstemming met betrekking tot de magnetronoven.	INLEIDING
	HET APPARAAT INSTALLEREN       6         Het apparaat uitpakken       6         Vereisten aan de elektrische installatie       6         Vereisten aan het ondersteuningsoppervlak       6
Milieubescherming	Minimale benodigde ruimte
Hoofdstuk 1.2 van de installatie- en	DE OVEN INSCHAKELEN
<i>gebruikershandleiding</i> bevat alle details van Merrychefs beleid inzake milieubeheer.	HOOFDMENU EN INSTELLINGEN
	DE DATUM EN TIJD INSTELLEN
	INSTELLINGEN VOOR DE BEDRIJFSMODUS/NAVIGATIE . 11
	EEN KOOKPROFIEL AANMAKEN       12         Stappen om een kookprofiel aan te maken       12         Een kookprofiel uitvoeren en opslaan       14
	SNELSERVICEMODUS
	VOLLEDIGE SERVICEMODUS.       16         Kookprofielen kiezen voor het Press&Go-menu       16         Een kookprofiel starten vanuit het Press&Go-menu       17         Een kookprofiel gebruiken (volledige servicemodus)       18
	REINIGINGSPROCEDURES.       19         Afkoeling van de ovenruimte       19         Reinigen van de oven en onderdelen       20         Het beschermingsmiddel aanbrengen       22         Het luchtfilter reinigen       23

#### INLEIDING

De Merrychef eikon e2s combinatiemagnetronoven biedt u de flexibiliteit van combinatiebereiding met extra regulering van de ventilatorsnelheid en het magnetronvermogen.

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

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

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

#### Over deze gids

Het doel van deze gids is een korte introductie te geven over de Merrychef eikon e2s oven en is bedoeld om u zo snel mogelijk te laten kunnen beginnen.

Volledige details over de installatie en het gebruik van de oven worden gegeven in de *installatie- en gebruikershandleiding*. Lees de *installatie- en gebruikershandleiding* zorgvuldig voordat u dit apparaat gebruikt, ermee omgaat en eraan werkt.

#### Onderdelen en hun functie

#### 1 AAN-/UIT-schakelaar van het apparaat

Gebruikt om de combinatieoven in en uit te schakelen. Als u deze schakelaar uitschakelt, is het apparaat niet geïsoleerd van de elektrische voeding.

2 easyToUCH<sup>®</sup>-bedieningspaneel met aanraakscherm Zodra het apparaat is ingeschakeld, licht het easyTouch®scherm op.

#### 3 Naamplaatje

Het naamplaatje bevindt zich op het achterpaneel van het apparaat. Hierop staan het serienummer, het modeltype en de elektrische specificaties aangegeven.

#### 4 USB-poort

Met de USB-poort die zich onder de klep bevindt, kunnen de programma's die op het apparaat zijn opgeslagen, worden bijgewerkt.

Zie USB MenuConnect<sup>®</sup> gebruiksaanwijzing in hoofdstuk 8.2.7 van de *installatie- en gebruikershandleiding*.

#### 5 Luchtopeningen

Lucht die wordt gebruikt om interne onderdelen en stoom van de ovenruimte af te koelen, ontsnapt via de luchtopeningen die zich aan de achterkant van het apparaat bevinden. De luchtopeningen moeten vrij worden gehouden van obstructies en laten geen microgolfenergie ontsnappen.

#### 6 Deur van het apparaat

De deur is een met precisie vervaardigde energiebarrière met drie veiligheidsinterlocks voor microgolven. Houd de deur schoon en gebruik deze niet om zware voorwerpen op te laten steunen.

Zie Reinigingsprocedures op pagina 19.



#### 7 Luchtfilter

Het luchtfilter bevindt zich onderaan de voorkant van het apparaat en maakt onderdeel uit van het ventilatiesysteem. Houd het vrij van obstructies en reinig het dagelijks zoals beschreven in *Reinigingsprocedures* op pagina 19. Het apparaat zal niet werken zonder dat het luchtfilter gemonteerd is.

#### 8 Deurhendel

De deurhendel is een balk die u omlaag en naar u toe moet trekken om het apparaat te openen.

#### 9 Deurafdichtingen

De deurafdichtingen zorgen ervoor dat de deur goed afgedicht blijft. Houd deze schoon en controleer regelmatig op tekenen van schade. Laat deze bij het eerste teken van slijtage vervangen door een door Merrychef goedgekeurde servicedealer.

Zie Reinigingsprocedures op pagina 19.

#### 10 Luchtrooster

(Niet alle apparaten zijn hiermee uitgerust.) Houd het luchtrooster schoon en vrij van vuil. Wees extra voorzichtig bij het reinigen van deze zone van het apparaat en let hierbij op de verschillende vereisten die worden getoond onder *Reinigingsprocedures* op pagina 19.

#### 11 Ovenruimte

De ovenruimte (ovenkamer) is vervaardigd uit roestvrij staal en wordt gebruikt voor het koken van producten. Hou deze ruimte schoon door de reinigingsprocedures in het hoofstuk *Reinigingsprocedures* op pagina 19 te volgen.

#### HET APPARAAT INSTALLEREN

#### Het apparaat uitpakken

Pak het apparaat uit en volg hierbij de instructies in hoofstuk 5 van de *installatie- en gebruikershandleiding*, dat alle informatie bevat over de vereisten voor de installatielocatie, het uitpakken van het apparaat en de montage op een werkoppervlak.



De *installatie- en gebruikershandleiding* bevat veiligheidsinstructies met betrekking tot het uitpakken en monteren van het apparaat. U moet deze instructies integraal lezen voordat u het apparaat uitpakt en installeert.

#### Vereisten aan de elektrische installatie

Zorg ervoor dat u de elektrische installatie van het apparaat op voorhand plant. Hoofdstuk 6 van de *installatie- en gebruikershandleiding* bevat alle informatie over de planning van de elektrische installatie en de vereisten aan de elektrische installatie.



De *installatie- en gebruikershandleiding* bevat veiligheidsinstructies met betrekking tot het veilig werken tijdens de elektrische installatie. U moet deze instructies integraal lezen voordat u met de elektrische installatie begint.

#### Vereisten aan het ondersteuningsoppervlak

Het ondersteuningsoppervlak moet de volgende eigenschappen hebben:

- Het ondersteuningsoppervlak moet vlak en waterpas zijn.
- Het ondersteuningsoppervlak moet in staat zijn om het gewicht van het apparaat te dragen terwijl het apparaat in gebruik is, plus het gewicht van de structuur die het apparaat ondersteunt.

• De structuur die het apparaat ondersteunt (werkoppervlak of standaard) moet in staat zijn om het gewicht van het apparaat te dragen terwijl het apparaat in gebruik is.

#### Leeggewicht van apparaat

e2s model met hoog vermogen	61,0 kg
e2s model met standaardvermogen	51,7 kg

#### Minimale benodigde ruimte

Het volgende diagram en de volgende tabel tonen de minimale benodigde ruimte voor het apparaat. Ze tonen ook de minimale horizontale afstanden tot de naastgelegen muren en oppervlakken.

- A Veiligheidsafstand vanaf de bovenkant 50 mm
- **B** Vereiste aan de diepte, apparaat 310 mm, deur open op 90°

Veiligheidsafstand links en 0 mm rechts en achterkant





Er moet altijd worden voldaan aan de veiligheidsafstand aan de bovenkant.

#### **DE OVEN INSCHAKELEN**



Voordat u de oven aanzet, moet u de checklists in hoofdstuk 7.2 van de *installatieen gebruikershandleiding* gebruiken om er zeker van te zijn dat aan alle belangrijke vereisten is voldaan.

Om de oven in te schakelen:

- 1. Voer alle relevante veiligheidscontroles uit en zorg ervoor dat het apparaat schoon en leeg is. Schakel daarna het apparaat IN.
- Het easyTouch®-scherm licht op en het serienummer en de gegevens van het apparaat worden kort weergegeven op het display. (Om deze gegevens op het scherm te houden, moet u voorzichtig op het scherm tikken om de weergave stil te zetten. Tik opnieuw om verder te gaan.)
- Indien het apparaat is ingesteld met twee of meer voorverwarmingstemperaturen, wordt er een keuzemenu weergegeven. Selecteer de vereiste temperatuur om te starten met het voorverwarmen van de ovenruimte. (Scrollpijlen aan de onderkant van het scherm geven aan dat er meer temperatuurkeuzes zijn die niet worden getoond op het scherm.)
- 4. Tijdens het voorverwarmen toont het display de voortgang terwijl de ovenruimte wordt voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur. Om het voorverwarmen van de oven te stoppen, drukt u op het rode symbool 'X' aan de onderkant van het scherm.
- 5. Het apparaat is klaar voor gebruik op het moment dat ofwel het kookboek ofwel het hoofdmenu wordt weergegeven. Indien het kookboek wordt weergegeven, drukt u op de toets Backspace links onder op het scherm om het hoofdmenu weer te geven.
- 6. Het hoofdmenu wordt weergegeven.

# 1

(3)

2

5

1Y

200

BURSERS

(0)

CHICKEN

TTN THE





CORRECT CONTRACTOR OF CONTRACT



COOK 1ES

MONT BRUL

DOM: IT I

P12296



easy

TÓUCH

#### HOOFDMENU EN INSTELLINGEN

#### Hoofdmenu



## n

#### Ontwikkelmodus

In de ontwikkelmodus kunnen kookprofielen met meerdere fases worden ontwikkeld en opgeslagen voor hergebruik.

#### Press&Go

Met deze functie hebt u snel toegang tot de kookprofielen die al opgeslagen zijn.

#### Kookboek

Het kookboek bevat de kookprofielen die in het geheugen van het apparaat zijn opgeslagen. Het geeft favorieten, kookprofielgroepen en een lijst van alle beschikbare kookprofielen weer.

#### Reinigen / temperatuur wijzigen

Met deze functie kan de temperatuur in de ovenruimte worden gewijzigd en het apparaat worden voorbereid voor reiniging, met herinneringen die worden weergegven om te helpen tijdens het reinigingsproces.

## 80 Instellingen

Hiermee kunt u de instellingen van het apparaat veranderen, inclusief de instelling van tijd en taal, het laden van kookprofielen en het weergeven van informatie over onderhoudswerkzaamheden.

#### Instellingenmenu



Het instellingenmenu bevat de volgende functies:

- Instellingen voor de bedrijfsmodus/navigatie (zie pagina 11)
- Taalopties
- 🖡 Instellingen temperatuur en labels
- Onderhoudsinformatie en foutenlogboeken (wachtwoord vereist)
- Kookprofieltellers
- Instellingen voor datum en tijd (zie pagina 10)
- 🕼 Geluidsniveaus van luidspreker
- Timer (Temperatuur/AAN/UIT)
- Verbinding met USB-programma
- 👔 Temperatuurbereik
- Instellingen/toegangswachtwoorden wijzigen
- Schermbeveiliging

#### De instellingen wijzigen

Met de opties in het instellingemenu kunt u de manier waarop de oven werkt veranderen. U kunt bijvoorbeeld de datum, tijd en taal instellen, het geluidsniveau van de luidspreker veranderen of een andere bedrijfsmodus selecteren.

Om de instellingen te wijzigen:

- 1. Selecteer het symbool 'Instellingen' in het hoofdmenu.
- 2. Voer het wachtwoord in. (Voor informatie over het instellen van een wachtwoord, raadpleeg hoofdstuk 8.2.6 van de *installatie- en gebruikershandleiding*.)
- 3. Selecteer het groene vinkje om het instellingenmenu weer te geven.
- 4. Selecteer de gewenste instelling.
  - Gebruik indien nodig de pijl omlaag onder aan het scherm om de tweede reeks functies weer te geven.
  - Wanneer u klaar bent met een instelling, drukt op de Backspace-toets om terug te keren naar het instellingenmenu.
  - Voer eventueel andere wijzingen uit aan de instellingen.
- 5. Druk op de Backspace-toets om het instellingenmenu te verlaten.
- Er verschijnt een bericht waarin gevraagd wordt of u de gewijzigde instellingen wilt 'SAVE' (Opslaan) of 'DISCARD' (Annuleren). Selecteer de gepaste optie.

De instellingen voor datum en tijd worden omschreven op pagina 10 en de instellingen voor de bedrijfsmodus/navigatie op pagina 11.

Voor alle andere instellingen, raadpleeg hoofdstuk 8.2.6 van de *installatie- en gebruikershandleiding*.



5

## **DE DATUM EN TIJD INSTELLEN**

Het is belangrijk om de juiste datum en tijd in te stellen wanneer u de oven voor het eerst inschakelt, omdat het foutenlogboek deze instellingen gebruikt en dit zal helpen met de onderhoudswerkzaamheden.

Om de datum en tijd in te stellen:

- 1. Selecteer het symbool 'Instellingen' in het hoofdmenu.
- 2. Selecteer het symbool 'Datum en tijd'.
- Om de dag als eerste weer te geven, gevolgd door de maand en dan het jaar, deselecteert u het vakje 'MM-DD-YY'.
- 4. De datum wijzigen:
  - i. Selecteer 'DAY' (Dag), voer de juiste dag in op het toetsenblok en selecteer het groene vinkje.
  - ii. Selecteer 'MONTH' (Maand), voer de juiste maand in op het toetsenblok en selecteer het groene vinkje.
  - Selecteer 'YEAR' (Jaar), voer de juiste laatste twee cijfers van het jaar in op het toetsenblok en selecteer het groene vinkje.
- 5. Selecteer de dag van de week door tussen de weekdagen te wisselen.
- 6. Kies tussen AM, PM en de 24-uur klok.
- 7. De tijd wijzigen:
  - i. Selecteer 'HOUR' (Uur), voer het juiste uur in op het toetsenblok en selecteer het groene vinkje.
  - ii. Selecteer 'MIN' (Minuten), voer de juiste minuten in op het toetsenblok en selecteer het groene vinkje.
- 8. Druk op de Backspace-toets om het instellingenmenu te verlaten en selecteer 'SAVE' (Opslaan).



#### INSTELLINGEN VOOR DE BEDRIJFSMODUS/NAVIGATIE

De nodige stappen om een bepaald type voedsel te koken worden opgeslagen in een **kookprofiel**. Het kookprofiel wordt gecreëerd door de stappen in te voeren in **manuele modus**. De kookprofielen kunnen dan samen worden gegroepeerd in **kookprofielgroepen**.

Wanneer de kookprofielen ingesteld zijn, kan de magnetronoven worden gebruikt in één of twee kookmodi:

- **Snelservicemodus** wordt gebruikt om een kookprofiel uit de lijst van alle kookprofielen te selecteren.
- Volledige servicemodus wordt gebruikt om een kookprofiel van een kookprofielgroep of van het afzonderlijke Press&Gomenu te selecteren.

Om de kookmodus te kiezen:

- 1. Selecteer het symbool 'Instellingen' in het hoofdmenu.
- 2. Selecteer het symbool 'Bedrijfsmodus/navigatie'.
- Selecteer de modus (Snelservicemodus, Volledige servicemodus of Manueel). Een groen vinkje geeft aan dat de functie actief is.
- 4. Druk op de Backspace-toets om het instellingenmenu te verlaten en selecteer 'SAVE' (Opslaan).



#### EEN KOOKPROFIEL AANMAKEN

Kookprofielen worden gecreëerd door de stappen in te voeren in ontwikkelmodus en ze dan op te slaan.

#### Stappen om een kookprofiel aan te maken

Om een kookprofiel aan te maken:

- Selecteer manuele modus in de instellingen voor de bedrijfsmodus/navigatie (zie pagina 11). Hierdoor bevindt u zich in ontwikkelmodus.
- 2. Selecteer het symbool met de koksmuts in het hoofdmenu om de ontwikkelmodus te openen.
- De temperatuurwaarde geeft de ingestelde temperatuur voor het voorverwarmen van de ovenruimte weer. Om de temperatuur te verhogen of te verlagen, selecteert u het temperatuursymbool en voert u met het toetsenblok een waarde in binnen de weergegeven limieten. Selecteer het groene vinkje om door te gaan.
- 4. Selecteer het kloksymbool. Voer met het toetsenblok de kooktijd in met maximaal 10 minuten voor elke fase. Voer bijvoorbeeld 110 in voor 1 minuut en 10 seconden. Druk op het groene vinkje om de waarde op te slaan.



- 5. Selecteer het microgolfsymbool. Stel het vermogen van de microgolf in met het toetsenblok (0 en 5-100%). Druk op het groene vinkje om de waarde op te slaan.
- Selecteer het ventilatorsymbool om de ventilatorsnelheid in te stellen binnen de limieten die op het scherm worden weergegeven. Druk op het groene vinkje om de waarde op te slaan.
- 7. Selecteer het informatiesymbool om een instructie voor de fase op te slaan (optioneel). Bijvoorbeeld: 'Fase 1: plaats een voedingsproduct in de ovenruimte'. Druk op het groene vinkje om de instructie op te slaan. Tijdens het koken verschijnt de instructie op het display aan het begin van de fase.
- 8. Selecteer de pijl naar rechts onder aan het scherm om een nieuwe fase toe te voegen. Herhaal stap 2-6 om een nieuwe fase te creëren.

Kookprofielen kunnen uit maximaal 6 fases bestaan:

- Het vergrootglassymbool bovenaan geeft aan welke fase wordt weergegeven op het scherm.
- Selecteer de pijl naar links of rechts die onderaan wordt weergegeven om tussen de verschillende fases te wisselen.
- Verwijder een fase door het vuilnisbaksymbool te selecteren.





#### Een kookprofiel uitvoeren en opslaan

Het nieuwe profiel wordt opgeslagen door het uit te voeren om er zeker van te zijn dat het juist werkt en het dan op te slaan met een naam en foto in het kookboek.

- 1. Druk op het groene vinkje om het kookprofiel te bevestigen. **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat er zich een voedingsproduct in de ovenruimte bevindt en dat alle veiligheidsmaatregelen opgevolgd zijn voordat u het kookprofiel uitvoert.
- Selecteer het startsymbool om het kookprofiel uit te voeren (optioneel). Als de resultaten niet bevredigend zijn, selecteert u het Backspacesymbool, verandert u de kookinstellingen en test u het kookprofiel opnieuw.
- 3. Selecteer het symbool 'Kookboek opslaan' om het kookprofiel in het kookboek op te slaan.
- 4. Selecteer het camerasymbool om afbeeldingen te openen.
- 5. Selecteer een afbeelding om het nieuwe kookprofiel te vertegenwoordigen. Gebruik de scrollpijlen om meer afbeeldingen weer te geven.
- Voer een naam in voor het kookprofiel. Gebruik hiervoor maximaal 20 tekens, bijvoorbeeld: '1 PIZZA'. Druk op het groene vinkje om het kookprofiel op te slaan in het kookboek. Een groen vinkje op een kookboeksymbool geeft aan dat het kookprofiel is opgeslagen in het kookboek.

Gelijkaardige kookprofielen kunnen samen worden gegroepeerd in kookprofielgroepen. Voor informatie over het creëren en beheren van profielgroepen, zie hoofstuk 8.2.5 van de *installatie- en gebruikershandleiding* en voor instructies over hoe u kookprofielen kunt toevoegen aan profielgroepen, zie hoofdstuk 8.2.4.



#### Een kookprofiel gebruiken (snelservicemodus)

Zorg ervoor dat er een voedingsproduct in de ovenruimte is geplaatst voordat u een kookprofiel start. Open de deur van het apparaat, plaats het voedingsproduct in de hete ovenruimte en sluit de ovendeur. Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om ervoor te zorgen dat u zich niet verbrandt.

- 1. Selecteer het symbool voor 'Alle Menu's'.
- Gebruik de pijlen om het kookprofiel te vinden. OPMERKING: Als er een rood kader wordt weergegeven rond een pictogram, is de temperatuur van de ovenruimte te hoog of te laag ingesteld voor dat kookprofiel. Zie De temperatuur van de ovenkamer veranderen in hoofdstuk 8.2.4 van de installatie- en gebruikershandleiding.
- Selecteer het gewenste kookprofiel om het kookproces te starten. Bijvoorbeeld: 'ITALIAN SUB x 1' (Italiaans broodje x 1).
   WAARSCHUWING: Hete oppervlakken bij de deur en in de ovenruimte.
- 4. Het kookprofiel start ofwel onmiddellijk, en er wordt een afteltimer weergegeven, of er wordt eerst een instructie weergegeven. Volg de instructie van de fase en druk dan op het groene vinkje om het kookprofiel te starten.
- 5. De kooktimer telt af naar nul en maakt een geluid om aan te geven dat een actie door de gebruiker vereist is aan het einde van een kookprofiel of van een fase van een kookprofiel. Open de deur nadat het kookprofiel beëindigd is en verwijder het voedingsproduct uit de ovenruimte. Het display keert automatisch terug naar het kookboekscherm.

Om de temperatuur van de ovenruimte te controleren tijdens het koken, moet u voorzichtig op de weergegeven temperatuur tikken. De temperatuur van de ovenruimte wordt weergegeven met een sterretje.



### **VOLLEDIGE SERVICEMODUS**

#### Kookprofielen kiezen voor het Press&Go-menu

U kunt beslissen welke kookprofielen tot het Press&Go-menu behoren.

- 1. Nadat u 'Press&Go' in het hoofdmenu hebt geselecteerd, selecteert u het symbool 'Kookboek bewerken'.
- 2. Er worden twee lijsten weergegeven:
  - De lijst aan de linkerkant toont de kookprofielen die onderdeel uitmaken van het 'Press&Go'-menu.
  - De lijst aan de rechterkant toont de overige kookprofielen die beschikbaar zijn.
  - U kunt door beide lijsten bladeren met de blauwe pijlen aan de rechterkant.
- Om een kookprofiel uit de rechterlijst beschikbaar te maken in het Press&Go-menu, verplaatst u het kookprofiel naar de linkerlijst door het in de lijst aan de rechterkant te selecteren en op de groene pijl te drukken.
- Selecteer een kookprofiel in de lijst aan de linkerkant. Kies of u de positie ervan in de lijst wilt wijzigen of het kookprofiel naar de lijst aan de rechterkant wilt verplaatsen:
  - Gebruik de blauwe pijlen in het midden om de volgorde van de kookprofielen in de linkerlijst te wijzigen.
  - Gebruik de rode pijl in het midden om het geselecteerde kookprofiel in het Press&Go-menu te verwijderen.
- 5. Selecteer de Backspace-toets om terug te keren naar het Press&Go-menu nadat u klaar bent.



BUTTON

UTM70W #T

1THLIAN ERENO

CHICK

PD.

#### Een kookprofiel starten vanuit het Press&Go-menu

Wanneer u de nodige kookprofielen in het Press&Go-meu hebt verplaatst, kunnen deze zeer snel in werking worden gesteld.

- 1. Selecteer Press&Go in het hoofdmenu.
- 2. Selecteer het kookprofiel dat nodig is om te koken.
- Op het scherm verschijnt de aftelfunctie voor de kooktijd. De tijdbalk wordt rood om aan te geven dat de kookcyclus voltooid is.



#### Een kookprofiel gebruiken (volledige servicemodus)

- 1. Selecteer het kookboeksymbool in het hoofdmenu.
- Selecteer een groep kookprofielen, bijvoorbeeld 'ITALIAN SUBS' (Italiaanse broodjes) om de afzonderlijke kookprofielen weer te geven.
- 3. Selecteer een kookprofiel om te starten, bijvoorbeeld 'ITALIAN SUB x 2' (Italiaans broodje x 2).
- 4. Indien er instructies op het scherm verschijnen, moet u die opvolgen. Druk op het groene vinkje om te koken.
- 5. De kooktijd telt terug voor elke fase van het programma.
- Zodra het kookprofiel ten einde loopt, wordt er een rode balk weergegeven en klinkt er meestal een waarschuwingssignaal. Open de deur of druk op het rode symbool 'X' om terug te keren naar het kookprofiel.

#### OPMERKING:

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



#### REINIGINGSPROCEDURES

#### Reinigen van de combinatieoven

Voor volledige instructies over dagelijkse reinigingstaken, reinigingschemicaliën, items die vereist zijn voor het reinigen en veilig reinigen, raadpleeg hoofdstuk 9 van de *installatie- en gebruikershandleiding*.

#### Afkoeling van de ovenruimte

- 1. Selecteer in de volledige servicemodus, het symbool voor 'reinigen' in het hoofdmenu. Selecteer in de snelservicemodus de rode thermometer.
- 2. Selecteer het blauwe thermometersymbool om de verwarming uit te schakelen en de koelcyclus te starten. Er verschijnt een melding.
- 3. Plaats onder het nemen van alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen een geschikte bak met ijsblokjes in de hete ovenruimte. Dit versnelt het koelingsproces. Druk dan op het groene vinkje om door te gaan.
- 4. De voortgang van het koelen wordt weergegeven en het neemt ongeveer 20 minuten in beslag. Laat de deur van het apparaat enigszins open tijdens het koelproces om de afkoelingstijd te verkorten.
- Verwijder als het koelproces eenmaal is voltooid zorgvuldig de afkoelpan uit de ovenruimte en draag beschermende handschoenen.
- 6. De oven is nu klaar om te worden gereinigd.





#### Reinigen van de oven en onderdelen

- Open de deur van het apparaat en verwijder de kookplaat/ het rooster en alle andere pannen uit de ovenruimte.
   OPGELET: Draag een veiligheidsbril en beschermende rubberen handschoenen tijdens de reinigingsprocedure.
- Was alle verwijderde onderdelen van de oven in warm zeepwater. Afwassen met een schone doek en veel schoon, warm water. Droog alle componenten met een frisse, schone doek.
- 3. Verwijder alle gemorste verontreinigingen met een geschikte doek of keukenpapier. Gebruik een droge schone borstel om alle voedselresten tussen de bodem van de ovenruimte en de binnenkant van de deur aan de voorkant te verwijderen.
- Sproei zorgvuldig door Merrychef goedgekeurd reinigingsmiddel op een spons. Reinig alle oppervlakken van de ovenruimte behalve de deurafdichting en plafond van de ovenruimte.

OPMERKING: Sproei niet direct in de ovenruimte.

 Laat moeilijk te reinigen gedeeltes gedurende 10 minuten inweken met de deur van het apparaat open. Gebruik een niet-schurende nylon schuurspons/spons om alle oppervlakken van de ovenruimte inclusief de binnenzijde van de deur van het apparaat te reinigen.

**OPMERKING:** Schrob niet de deurafdichting en plafond of gebruik metalen schuursponsjes.

 Reinig alle oppervlakken met een propere, vochtige doek. Droog met een frisse, schone doek of keukenpapier. Indien mogelijk kan het plafond en de deurafdichting ook met een propere, vochtige doek worden schoolgemaakt.







3





- 7. Vervang de gereinigde kookplaat/rooster. Controleer zorgvuldig of alle componenten droog zijn voor ze opnieuw te monteren.
- 8. Sluit de deur van het apparaat. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- 9. Druk op het groene vinkje om door te gaan.

**OPMERKING:** Gebruik het apparaat niet zonder een schoon gemonteerd luchtfilter.





#### Het beschermingsmiddel aanbrengen

- Druk na het voltooien van de reinigingsprocedure op het groene vinkje om te bevestigen dat de ovenruimte is gereinigd. U kunt dan door Merrychef goedgekeurd beschermingsmiddel aanbrengen om het reinigen de volgende dag gemakkelijker te maken (optioneel).
- 2. Sproei door Merrychef goedgekeurd beschermingsmiddel op een schone spons.

**OPMERKING:** Breng het beschermingsmiddel alleen aan op een schoon apparaat.

- 3. Spreid het beschermingsmiddel licht uit ver alle inwendige oppervlakken van het apparaat en vermijd het plafond en de deurafdichting.
- 4. Plaats alle mobiele onderdelen die zijn verwijderd voor het reinigen weer in de ovenruimte.
- 5. Sluit de deur van het apparaat.

CLEAN

CAUTTY

 Druk op het groen vinkje om het aanbrengen van het beschermingsmiddel te bevestigen. Een melding verschijnt die vraagt om het luchtfilter te reinigen.



3

![](_page_21_Picture_9.jpeg)

APPLY OVEN

ROTECTOR

REMOVE, CLEAN, & REPLACE FILTER

#### Het luchtfilter reinigen

- 1. Kantel de frontplaat onder de deur van het apparaat naar beneden.
- 2. Het luchtfilter reinigen:
  - i. Verwijder het luchtfilter.
  - ii. Reinig het luchtfilter met een vochtige doek.
  - iii. Vervang het luchtfilter.
  - iv. Kantel de frontplaat naar zijn originele positie.
- 3. Druk op het groen vinkje om het reinigen van het luchtfilter te bevestigen. De oven schakelt UIT.

![](_page_22_Picture_8.jpeg)

#### **OPMERKING:**

- U moet de oven misschien opnieuw inschakelen om het beschermingsmiddel uit te harden. Bij het bereiken van de ingestelde bedrijfstemperatuur zal het ongeveer 30 minuten duren om het beschermingsmiddel uit te harden. Het beschermingsmiddel wordt licht bruin wanneer het is uitgehard.
- Wanneer de oven uitgeschakeld is, laat u de deur van het apparaat op een kier zodat vocht kan ontsnappen.
- Schakel de stroom op de locatie uit als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt.

![](_page_23_Picture_0.jpeg)

#### WWW.MERRYCHEF.COM

![](_page_23_Picture_3.jpeg)

#### Dit product op de juiste wijze afvoeren (afvoer van elektrische en elektronische apparatuur)

Van toepassing in de Europese Unie en andere Europese landen met afzonderlijke inzamelingssystemen.

Als deze markering op het product of de documentatie staat, betekent dit dat het product aan het einde van diens levensduur niet mag worden weggegooid met het huishoudelijk afval. Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen, moet dit product afgezonderd van andere soorten afval worden ingezameld en gerecycled om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te promoten.

Consumenten kunnen contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de plaatselijke gemeente voor meer informatie over hoe dit product milieuvriendelijk kan worden afgevoerd en/of gerecycled.

Zakelijke gebruikers kunnen contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van het koopcontract raadplegen. Dit product mag niet samen met bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

Wij bouwen en onderhouden foodservicekeukens met aandacht voor de klant. We voeden de activiteiten van onze klanten met operationele inzichten, globale foodservicetrends, culinaire expertise, uitstekende aftermarketservice en innovatieve ideëen om hun activiteiten gezond te houden. Ons ongeëvenaarde portfolio van toonaangevende merken levert de meest moderne apparatuur en volledige keukensystemen, gebouwd op operationeel inzicht. Deze kennis maakt Welbilt tot de enige leverancier van foodserviceuitrusting die kan zeggen dat ze **vloeiend foodservice spreekt**.

Onze uitmuntende merken zijn o.a.: Cleveland, Convotherm,<sup>®</sup> Dean,<sup>®</sup> Delfield,<sup>®</sup> Frymaster,<sup>®</sup> Garland,<sup>®</sup> Kolpak,<sup>®</sup> Koolaire,<sup>®</sup> Lincoln, Manitowoc<sup>®</sup> Beverage Systems, Manitowoc<sup>®</sup> Ice, Merco,<sup>®</sup> Merrychef,<sup>®</sup> Multiplex,<sup>®</sup> RDI Systems, Servend,<sup>®</sup> U.S. Range en Welbilt<sup>®</sup>

![](_page_23_Picture_11.jpeg)