

MERRYCHEF®

conneX®

Installations- und Betriebsanleitung



conneX 12



conneX 16



conneX 12e

Mikrowellen-Kombigerät

Artikelnr: 32Z9034

Genehmigungen:



 Vor Gebrauch Anweisung lesen

Sprache: **DEUTSCH**

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Alle Geräte

Beim Einsatz von Elektrogeräten müssen einige grundlegende Sicherheitsmaßnahmen befolgt werden, einschließlich der folgenden.

WARNUNG – Zur Reduzierung der Gefahr von Verbrennungen, Stromschlag, Feuer, Verletzungen oder der Belastung durch übermäßige Mikrowellen-Energie:

- 1) Lesen Sie alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- 2) Lesen und befolgen Sie die spezifischen „VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLEN-ENERGIE“ auf Seite 3.
- 3) Das Gerät muss geerdet sein. **Schließen Sie es nur an einen eigenen Zweig und eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.**
- 4) Installieren und platzieren Sie dieses Gerät stets gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung.
- 5) Einige Produkte wie ganze Eier und verschlossene Behälter, z. B. geschlossene Glasbehälter, können explodieren und dürfen in diesem Gerät nicht erhitzt werden.
- 6) Verwenden Sie dieses Gerät nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck. Verwenden Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Typ Kombigerät ist speziell für das Aufwärmen, Garen oder Rösten von Lebensmitteln konzipiert. Es ist nicht für industrielle Anwendungen oder Laborzwecke konzipiert.
- 7) Das Gerät darf nicht von Kindern bedient werden.
- 8) Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Tür, das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es beschädigt oder fallen gelassen wurde.
- 9) Dieses Gerät darf nur von qualifiziertem Servicepersonal gewartet werden. Wenden Sie sich zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an den nächstgelegenen autorisierten Servicehändler.
- 10) Blockieren oder verdecken Sie keine Öffnungen am Gerät.
- 11) Lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie dieses Produkt nicht in der Nähe von Wasser, z. B. in der Nähe einer Küchenspüle, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Swimmingpools oder an ähnlichen Orten.
- 12) Tauchen Sie Kabel und Stecker nicht in Wasser.
- 13) Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- 14) Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder Tresens hängen.
- 15) Das Gerät sollte täglich gereinigt werden. Befolgen Sie dazu die im Abschnitt 9 dieser Bedienungsanleitung angegebenen Reinigungsverfahren.
- 16) So reduzieren Sie das Brandrisiko im Innenraum des Gerätes:
 - i. Kochen Sie Speisen nicht zu stark. Beobachten Sie das Gerät aufmerksam, wenn sich Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien im Gerät befinden, um das Kochen zu erleichtern.

- ii. Entfernen Sie die Bindedrähte von Papier- oder Kunststoffbeuteln, bevor Sie einen Beutel in das Gerät legen.
- iii. Wenn sich Materialien im Inneren des Gerätes entzünden, halten Sie die Gerätetür geschlossen. Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie das Netzkabel ab, oder schalten Sie die Stromversorgung am Sicherungskasten aus.
- iv. Verwenden Sie den Innenraum nicht zur Lagerung. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Innenraum zurück, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

17) Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können über den Siedepunkt hinaus überhitzt werden, ohne dass sie sichtbar kochen. Wenn der Behälter aus dem Mikrowellen-Kombigerät entnommen wird, ist nicht immer eine sichtbare Blasenbildung oder ein Sieden zu sehen. DADURCH KÖNNTEN SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN DER BEHÄLTER AUFGEWIRBELT ODER EIN UTENSIL IN DIE FLÜSSIGKEIT EINGEFÜHRT WIRD.

Kombi-Mikrowellengeräte

- 1) Es dürfen keine übergroßen Lebensmittel oder Metallutensilien in ein Mikrowellengerät platziert werden, da sie einen Brand oder einen Stromschlag verursachen können.
- 2) Reinigen Sie das Gerät nicht mit Topfreinigern. Teile des Topfreinigers können sich ablösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 3) Lagern Sie ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile in diesem Gerät, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- 4) Decken Sie Roste oder andere Teile des Gerätes nicht mit Metallfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung des Gerätes.

BEWAHREN SIE DIESE SICHERHEITSHINWEISE AUF

	<p>WARNUNG!</p> <p>Unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Service- oder Wartungsarbeiten können zu Sachschäden, Verletzungen und zum Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gründlich durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.</p>
	<p>WARNUNG!</p> <p>VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLEN-ENERGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Versuchen Sie nicht, dieses Gerät mit geöffneter Gerätetür zu betreiben, da ein Betrieb mit offener Tür eine schädliche Belastung durch Mikrowellen-Energie zur Folge haben kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu umgehen oder zu manipulieren. ▶ Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Gerätes und die Gerätetür, und vermeiden Sie Ablagerungen von Schmutz oder Reinigungsmittelresten auf den Oberflächen der Dichtungen. ▶ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür richtig schließt und keine Schäden an (1) der Tür (verbogen), (2) den Scharnieren und Verriegelungen (gebrochen oder gelöst) und (3) an den Türdichtungen und Dichtungsoberflächen vorliegen. ▶ Das Gerät darf nur von ordnungsgemäß qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.
	<p>WARNUNG!</p> <p>Trennen Sie vor der Wartung oder Reparatur eines Mikrowellen-Kombigerätes die Stromversorgung über den externen Hauptnetzschalter.</p>

	<p>WARNUNG!</p> <p>Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, entfernen oder öffnen Sie die Abdeckung nicht. Das Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Lassen Sie die Wartung durch qualifiziertes Personal durchführen. Trennen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.</p>
	<p>WARNUNG!</p> <p>Dies ist ein Produkt der Klasse A. In häuslicher Umgebung kann dieses Produkt Funkstörungen verursachen. In diesem Fall muss der Benutzer unter Umständen entsprechende Maßnahmen ergreifen.</p>

■ Gesetzlich erforderliche Warnhinweise

Die folgenden Warnsymbole / Hinweise müssen am Mikrowellen-Kombigerät und an optionalem Zubehör an den angegebenen Stellen angebracht sein, damit sie jederzeit problemlos sichtbar sind.

Warnhinweis	Beschreibung
	Mikrowellenwarnung (nur USA und Kanada) Setzen Sie keine Körperteile der Mikrowellenenergie aus. Dies kann zu äußeren und inneren Verbrennungen führen.
	Warnung vor heißer Oberfläche Es besteht Verbrennungsgefahr aufgrund heißer Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür.

■ Sicherheitssymbole

Die folgenden Sicherheitssymbole müssen am Mikrowellen-Kombigerät an den angegebenen Stellen angebracht sein, damit sie jederzeit problemlos sichtbar sind.

Sicherheitssymbol	Beschreibung
	Schutzleiter (Erde)
	Potenzialausgleich

Kunden-Dokumentation

- Die Kundendokumentation ist Bestandteil des Mikrowellen-Kombigeräts.
- Die Handbücher der Kundendokumentation stets griffbereit halten, sodass jegliche nötige Information eingesehen werden kann.
- Die Handbücher der Kundendokumentation während der gesamten Nutzungsdauer des Geräts aufbewahren.
- Die Installations- und Betriebsanleitung vor Gebrauch und Bedienung des Geräts sowie Arbeiten am Gerät sorgfältig durchlesen.
- Sicherstellen, dass dem neuen Besitzer auch die Handbücher der Kundendokumentation übergeben werden, wenn das Mikrowellen-Kombigerät einem neuen Besitzer übergeben wird.

Inhalt

1	Allgemeines	8
1.1	CE- und UKCA-Konformitätserklärungen	8
1.1.1	CE-Konformitätserklärung	8
1.1.2	UKCA-Konformitätserklärung	8
1.1.3	UL-Konformitätserklärung*	8
1.1.4	Für weitere Genehmigungsanforderungen wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Merrychef® Vertreter	8
1.2	Umweltschutz	9
1.3	Wichtige Informationen	9
1.4	Identifikation des Mikrowellen-Kombigeräts	10
1.5	Aufbau der Kundendokumentation	11
1.6	Über diese Installations- und Betriebsanleitung	12
2	Aufbau und Funktion	14
2.1	Aufbau und Funktion des Mikrowellen-Kombigeräts	14
2.2	Aufbau und Funktion des Bedienfelds	15
3	Zu Ihrer Sicherheit	16
3.1	Grundlegende Sicherheitsvorschriften	16
3.2	Bestimmungsgemäßer Einsatz des Mikrowellen-Kombigeräts	16
3.3	Am Mikrowellen-Kombigerät angebrachte Warnhinweise	17
3.4	Gefahren im Überblick	18
3.5	Sicherheitseinrichtungen	19
3.6	Anforderungen an Personal, Arbeitsplätze	20
3.7	Persönliche Schutzausrüstung	21
4	Transport	23
4.1	Sicherer Umgang mit dem Gerät	23
4.2	Transport zum Aufstellort	24
5	Aufstellung	25
5.1	Sicheres Arbeiten bei Aufstellung des Geräts	25
5.2	Anforderungen an den Aufstellort	26
5.3	Gerät auspacken	28
5.4	Gerät von der Palette nehmen	30
5.5	Gerät auf Arbeitstisch aufstellen	31
6	Installation	32
6.1	Sicheres Arbeiten bei der Elektroinstallation	32
6.2	Elektroinstallation planen	32
6.3	Anforderungen an die Elektroinstallation	34
7	Inbetriebnahme	37
7.1	Sicheres Arbeiten bei der Inbetriebnahme	37
7.2	Ablauf der Inbetriebnahme	38
7.3	Hauptmenüanzeige	40
7.4	Der Tastaturbildschirm	41

8	So gehen Sie vor beim Garen	42
8.1	Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen	42
8.1.1	Sicherer Umgang mit dem Gerät	42
8.1.2	Gerät ein- und ausschalten	43
8.1.3	So garen Sie	44
8.2	Anleitung: Full-Service-Modus	46
8.2.1	Das Menü „Press & Go“	46
8.2.2	Ein Garprofil benutzen	47
8.2.3	Ein Garprofil erstellen	48
8.2.4	Ein Garprofil ändern	51
8.2.5	Verwalten von Kochprofil-Kategorien	54
8.2.6	Grundlegende Einstellungen Ihres Mikrowellen-Kombigeräts	56
8.2.7	USB-Stick verwenden	65
9	So gehen Sie vor beim Reinigen	66
9.1	Tägliche Reinigungen	66
9.2	Chemische Reinigungsmittel	66
9.3	Zur Reinigung erforderliche Artikel	67
9.4	Sicheres Arbeiten bei der Reinigung	67
9.5	So gehen Sie vor beim Reinigen	69
9.5.1	„Cool-Down“-Funktion und Reinigung	69
10	Außerbetriebnahme und Entsorgung	73
10.1	Sicheres Arbeiten bei der Außerbetriebnahme	73
10.2	Außerbetriebnahme und Entsorgung	74
11	Technische Daten	75
11.1	Technische Daten	75
11.2	Maßzeichnungen	80
12	Wartungsinformation	82
12.1	Hinweise zur Gewährleistung und Kontaktieren des Kundendienstes	82
12.2	Behebung von Fehlern: Probleme beim Betrieb	83

1 Allgemeines

Zweck dieses Kapitels

Dieses Kapitel stellt dar, wie Ihr Mikrowellen-Kombigerät identifiziert wird und bietet eine Anleitung zur Nutzung dieses Handbuchs.

1.1 CE- und UKCA-Konformitätserklärungen

1.1.1 CE-Konformitätserklärung



Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Mikrowellen-Kombigerät für die gewerbliche Nutzung den folgenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht:

- 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie),
- 2014/30/EU (EMV-Richtlinie),
- 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie)
- 2014/53/EU (Funkanlagen-Richtlinie)

Eine vollständige Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

1.1.2 UKCA-Konformitätserklärung



Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Mikrowellen-Kombigerät für die gewerbliche Nutzung den folgenden Richtlinien und Normen im Vereinigten Königreich entspricht:

- UK SI 2008 Nr. 1597 – Bereitstellung von Maschinen (Sicherheit) Richtlinien 2008
- UK SI 2016 Nr. 1091 – Elektromagnetische Kompatibilität Richtlinien 2008
- UK SI 2012 Nr. 3032 – RoHS-Richtlinien 2012
- Richtlinien für Funkanlagen 2017

Eine vollständige Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

1.1.3 UL-Konformitätserklärung*



*Nicht zutreffend für conneX® 12e

1.1.4 Für weitere Genehmigungsanforderungen wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Merrychef® Vertreter

1.2 Umweltschutz

■ Grundsaterklärung

Die Erwartung unserer Kunden, die gesetzlichen Vorschriften und Normen sowie der Ruf unseres Hauses bestimmen die Qualität und den Service aller Produkte.

Mit unserem Umweltmanagement sorgen wir für die Einhaltung aller umweltbezogenen Verordnungen und Gesetze und verpflichten uns darüber hinaus zu einer kontinuierlichen Verbesserung der Umweltleistungen.

Damit bei uns die Herstellung hochwertiger Produkte gewährleistet ist und bleibt sowie unsere Umweltziele sichergestellt sind, haben wir ein Qualitäts- und Umweltmanagement-System entwickelt.

Dieses System entspricht den Forderungen der ISO 9001:2015 und ISO 14001:2015.

■ Verfahren für den Umweltschutz

- Folgende Verfahren werden beachtet:
- Verwendung von RoHS3-konformen Produkten
- REACH-Chemikaliengesetz
- Recycling von Elektronikschrott
- Umweltfreundliche Entsorgung von Altgeräten durch den Hersteller.

Bekennen Sie sich mit uns zum Umweltschutz.

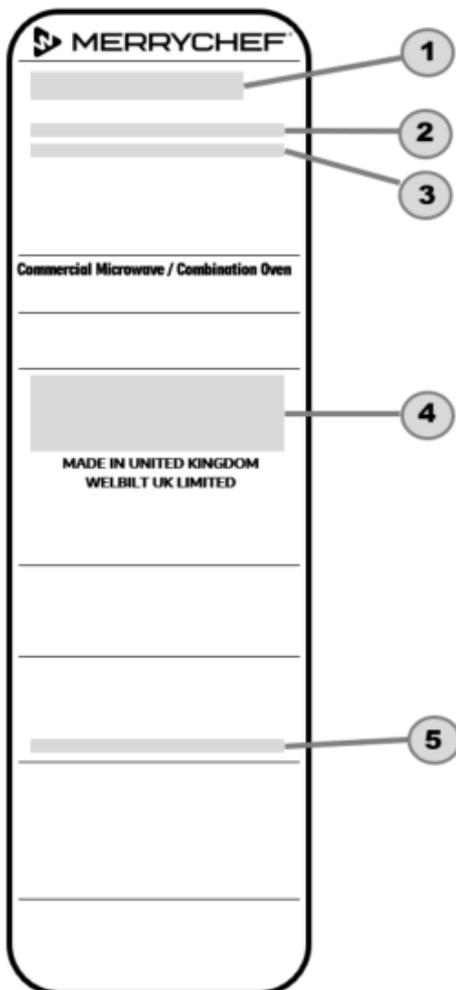
1.3 Wichtige Informationen

Die Benutzer werden darauf aufmerksam gemacht, dass Wartungen und Reparaturen durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter von Merrychef® erfolgen müssen und nur originale Ersatzteile von Merrychef® verwendet werden dürfen. Merrychef® übernimmt keinerlei Verantwortung für Produkte, die unsachgemäß installiert, eingerichtet, betrieben oder nicht entsprechend den zusammen mit dem Produkt bereitgestellten nationalen und lokal geltenden Normen oder Installationsanweisungen instandgehalten wurden, oder für Produkte, bei denen die Seriennummer unkenntlich oder unleserlich gemacht bzw. entfernt wurde, oder für Produkte, die verändert wurden oder die unter Verwendung nicht autorisierter Geräteteile oder durch nicht autorisiertes Kundendienstpersonal repariert worden sind. Für eine Liste der autorisierten Kundendienste wenden Sie sich bitte an Ihren Vertragshändler.

1.4 Identifikation des Mikrowellen-Kombigeräts

Lage des Typenschilds

Das Typenschild befindet sich an der Rückseite Ihres Mikrowellen-Kombigeräts.



1 Modellnummer

conneX®12, conneX®16 &
conneX® 12e

2 Artikelnummer

Elemente der Artikelnummer	Ziffer	Bedeutung
Modell	X12 X16 X12e	
Leistung Heißluft	D F G S	2200W 2200 W / 1300 W 2200 W / 900 W 3200 W (nur conneX®16)
Leistung Mikrowelle	B X	2.000 W (Ausführung mit Starkstrom) 1.000 W (Ausführung mit Standardstromversorgung)
Spannung	30 MV5 MV6 00 20	230V 220–230V / 50Hz 208 / 240 V / 60 Hz 200V 220V
Frequenz	5 6	50Hz 60Hz
Netzkabel	A - Z	Zum Beispiel: H = L+N+E (4 mm EU)
Blindstopfen	A - Z	Zum Beispiel: E = 32-A-Einphasen-Stecker
Kommunikation	L	LAN/WLAN
Version	A, B 1, 2, ...	A, B (Vorproduktion) 1, 2, ... (Serienfertigung)
Zubehör / Kunde*	WW	Kundenspezifisch
Region / Land	EU USA	Europa Vereinigte Staaten von Amerika

3 Seriennummer

Elemente der Seriennummer	Ziffer	Bedeutung
Baujahr	21 22	2021 2022
Fertigungsmonat	01 02	Januar Februar
Herstellungsort	2130 0757	Sheffield (GB) Foshan (China)
Herstellungsnummer	12345	

4 Technische Daten

5 Herstellungsdatum

*Nicht zutreffend für conneX® 12e

1.5 Aufbau der Kundendokumentation

■ Teile der Kundendokumentation

Die Kundendokumentation des Mikrowellen-Kombigeräts umfasst folgende Dokumente:

- Installations- und Betriebsanleitung (dieses Dokument)

1.6 Über diese Installations- und Betriebsanleitung

Zweck

Diese Installations- und Betriebsanleitung richtet sich an alle, die mit dem Mikrowellen-Kombigerät arbeiten, und bietet ihnen die nötigen Informationen, um die Installation, Bedienung, Reinigung und kleine Wartungstätigkeiten korrekt und sicher auszuführen.

Wer sollte diese Installations- und Betriebsanleitung lesen?

Name der Zielgruppe	Tätigkeiten
Transporteur	Transport innerhalb des Betriebs.
Servicetechniker	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufstellung des Geräts. ▪ Erstinbetriebnahme und Außerbetriebnahme des Geräts. ▪ Unterweisung des Anwenders.
Besitzer des Mikrowellen-Kombigeräts oder für das Gerät verantwortlicher Mitarbeiter des Besitzers	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der Servicetechniker weist auf alle sicherheitsrelevanten Funktionen und Vorrichtungen des Mikrowellen-Kombigeräts hin. ▪ Bedienungseinweisungen fürs Gerät durch den Servicetechniker. ▪ Führt gegebenenfalls angeleitete Hilfstätigkeiten beim Transport innerhalb des Betriebs und beim Aufstellen des Geräts aus.
Bediener	<p>Führt die konkrete Bedienung durch, wie z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschicken des Mikrowellen-Kombigeräts. ▪ Starten von Garprofilen. ▪ Entnehmen des Garguts. ▪ Reinigen des Mikrowellen-Kombigeräts. ▪ Anbauen von Zubehörteilen am Mikrowellen-Kombigerät. ▪ Kleinere Wartungsarbeiten.

Unbedingt zu lesende Teile dieses Dokuments

Wenn Sie die Informationen in diesem Dokument nicht beachten, riskieren Sie tödliche Verletzungen und Sachschäden.

Um die Sicherheit zu garantieren, müssen alle Personen, die mit dem Mikrowellen-Kombigerät arbeiten, folgende Teile dieses Dokuments gelesen und verstanden haben, bevor die Arbeit aufgenommen wird:

- Kapitel 3 „Zu Ihrer Sicherheit“
- Die Abschnitte, die die durchzuführende Tätigkeit beschreiben

■ Die Kapitel in der Installations- und Betriebsanleitung

Kapitel/Abschnitt	Zweck
Allgemeines	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterstützt bei der Identifikation Ihres Geräts. ▪ Bietet einen Leitfaden zur Nutzung dieser Installations- und Betriebsanleitung.
Aufbau und Funktion	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschreibt die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts. ▪ Erklärt die Funktionen des Geräts und beschreibt die Lage seiner Bauteile.
Zu Ihrer Sicherheit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschreibt alle Gefahren, die von dem Gerät ausgehen und die geeigneten Gegenmaßnahmen. ▪ Lesen Sie dieses Kapitel genau!
Transport	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gibt grundlegende Gerätemaße an. ▪ Gibt die Anforderungen an den Aufstellungsort an. ▪ Erklärt den Transport zum Aufstellungsort.
Aufstellung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erklärt das Auspacken und den Lieferumfang. ▪ Erklärt das Aufstellen des Geräts.
Installation	Bietet Informationen zur Installation der Stromversorgung.
Inbetriebnahme	Erklärt den Ablauf der Inbetriebnahme.
So gehen Sie vor beim Garen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erklärt, wie das Mikrowellen-Kombigerät eingeschaltet wird. ▪ Enthält die Anleitungen für die Arbeitsabläufe beim Garen. ▪ Enthält die Anleitungen für die Bedienvorgänge, die beim Betrieb des Mikrowellen-Kombigeräts immer wieder gebraucht werden.
So gehen Sie vor beim Reinigen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Enthält Hinweise zur Reinigung. ▪ Beschreibt die chemischen Reinigungsmittel. ▪ Enthält und verweist auf die Anleitungen für die Handhabungen des Mikrowellen-Kombigeräts, die bei der Reinigung immer wieder gebraucht werden.
Außerbetriebnahme und Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erläutert die Vorgehensweise zur Außerbetriebnahme des Geräts. ▪ Enthält Informationen zur Entsorgung.
Technische Daten	Enthält die technischen Daten und Maßzeichnungen.
Wartungsinformation	Enthält Gewährleistungsinformationen und eine Erklärung zur Behebung von Problemen im Betrieb.

2 Aufbau und Funktion

Zweck dieses Kapitels

Dieses Kapitel beschreibt das Design und die Konstruktion des Mikrowellen-Kombigeräts und erläutert seine Funktionen.

2.1 Aufbau und Funktion des Mikrowellen-Kombigeräts

Teile und deren Funktion



conneX® 12 & conneX® 16



conneX® 12e



Position	Bezeichnung	Funktion
1	EIN/AUS-Bildschirmsymbol	Schaltet das Mikrowellen-Kombigerät ein und aus. Durch Drücken des AUS-Symbols wird das Gerät nicht von der Stromversorgung getrennt.
2	easyTouch®-Bedienblende	Durch Einschalten des Geräts beleuchtet die easyTouch®-Bildschirmanzeige die Bedienoberfläche. Details siehe „So gehen Sie vor beim Garen“, Abschnitt 8.
3	Typenschild (ohne Bild)	Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Geräts und gibt die Seriennummer, das Modell und die Leistungsdaten an.
4	USB-Schnittstelle	Über eine USB-Buchse können auf dem Gerät gespeicherte Programme aktualisiert werden. Siehe „Verwenden eines USB-Sticks“, Abschnitt 8.2.7 Details zur Aktualisierung der Garprofile siehe Abschnitt 8 „So gehen Sie vor beim Garen“.
5	Luftaustrittsöffnungen (ohne Bild)	Die Luft zur Kühlung der inneren Bauteile und der Dampf aus dem Garraum werden durch Luftaustrittsöffnungen auf der Geräterückseite abgeführt. Die Luftaustrittsöffnungen dürfen nicht blockiert sein. Durch sie tritt keine Mikrowellenenergie nach außen.
6	Gerätetür	Die Gerätetür ist eine präzisionsgefertigte Energiebarriere mit drei Mikrowellen-Sicherheitsabschirmungen. Gerätetür stets sauber halten und keine schweren Gegenstände darauf abstellen. Siehe Abschnitt 9 „So gehen Sie vor beim Reinigen“.
7	Luftfilter	Der Luftfilter befindet sich unten an der Vorderseite des Geräts und ist Teil des Belüftungssystems. Halten Sie ihn frei von Verstopfungen, und reinigen Sie ihn täglich wie unter Abschnitt 9 „So gehen Sie vor beim Reinigen“ beschrieben. Das Gerät darf ohne eingesetzten Luftfilter nicht betrieben werden.
8	Türgriff	Der Türgriff besteht aus der Querstange, die zum Öffnen nach außen gezogen und nach unten geklappt wird.
9	Türdichtungen	Die Türdichtungen gewährleisten die sichere Abdichtung rund um die Ofentür. Halten Sie die Dichtungen stets sauber und prüfen Sie sie regelmäßig auf Anzeichen für Beschädigungen. Bei den ersten Anzeichen von Verschleiß lassen Sie die Dichtungen durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter von Merrychef® austauschen. Siehe Abschnitt 9 „So gehen Sie vor beim Reinigen“.
10	Luftdiffusor	Halten Sie den Diffusor sauber und frei von Verunreinigungen. Gehen Sie bei der Reinigung dieses Gerätebereichs mit großer Sorgfalt vor, und beachten Sie die verschiedenen Anforderungen, die unter Abschnitt 9 „So gehen Sie vor beim Reinigen“ beschrieben sind.
11	Garraum	Der Garraum (die Garkammer) ist aus Edelstahl gefertigt und für zu garende Produkte geeignet. Halten Sie ihn sauber, indem Sie die Reinigungsanweisungen unter Abschnitt 9 „So gehen Sie vor beim Reinigen“ befolgen.

*Nicht zutreffend für conneX® 12e

Position	Bezeichnung	Funktion
12	Garplatte	Die Garplatte ist flach und quadratisch, wobei alle vier Seiten runde Mulden aufweisen, die sich einfach auf die Stützen des Geräts (zwei auf jeder Seite) setzen lassen. Beide Seiten der Kochplatte können zum Kochen verwendet werden, und alle Seiten passen auf die Stützen des Geräts.

Material

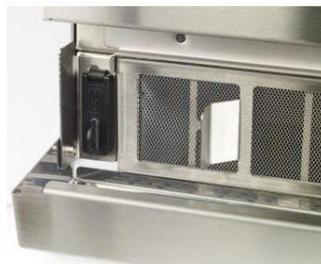
Die inneren und äußeren Bauteile des Geräts sind aus Edelstahl, entweder mit gebürsteter Oberfläche oder in Carbonschwarz.

2.2 Aufbau und Funktion des Bedienfelds

Elemente und deren Funktion

conneX® 12 & conneX® 16

conneX® 12e



Position	Bezeichnung	Funktion
1	EIN/AUS-Bildschirmsymbol	Schaltet das Mikrowellen-Kombigerät ein und aus.
2	Touchscreen	Zentrale Bedienelemente des Geräts <ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Gerät wird durch Berühren der Symbole auf den Touchscreen-Seiten bedient. ▪ Statusanzeigen.

3 Zu Ihrer Sicherheit

Zweck dieses Kapitels

Zusätzlich zu den Wichtigen Sicherheitshinweisen auf Seite 2–3 bietet dieses Kapitel alle Informationen, die Sie zur sicheren Nutzung des Mikrowellen-Kombigeräts benötigen, damit weder Sie selbst noch andere möglichen Gefahren ausgesetzt werden.

Es handelt sich um ein besonders wichtiges Kapitel, das Sie sorgfältig durchlesen müssen.

3.1 Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Zweck dieser Vorschriften

Mit diesen Sicherheitsvorschriften soll sichergestellt werden, dass alle Personen, die das Mikrowellen-Kombigerät benutzen, gründliche Kenntnisse der Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen haben und dass sie die in der Installations- und Betriebsanleitung und an dem Gerät angebrachten Warnhinweise befolgen. Wenn Sie diese Sicherheitsvorschriften nicht beachten, riskieren Sie tödliche Verletzungen und Sachschäden.

3.2 Bestimmungsgemäßer Einsatz des Mikrowellen-Kombigeräts

Das Mikrowellen-Kombigerät darf nur für die unten aufgeführten Zwecke eingesetzt werden:

- Das Mikrowellen-Kombigerät ist ausschließlich für das Garen der verschiedenen vom Hersteller als geeignet bezeichneten Lebensmittel konstruiert und bestimmt. Die Funktionen Mikrowelle, Umluft und Heißluft werden zu diesen Zwecken verwendet.
- Das Mikrowellen-Kombigerät ist für die Verwendung im gewerblichen gastronomischen Bereich bestimmt.

Verwendungseinschränkung

Einige Substanzen dürfen nicht im Mikrowellen-Kombigerät erhitzt werden:

- Kein trockenes Pulver oder Granulat.
- Keine leicht entzündlichen Gegenstände mit einem Flammpunkt unter 275°C / 528°F, wie beispielsweise leicht entzündliche Öle, Fette oder Tücher (Küchentücher).
- Keine Lebensmittel in verschlossenen Dosen oder Gläsern.

Anforderungen an das Personal

- Das Mikrowellen-Kombigerät darf nur von Personen betrieben und installiert werden, die bestimmte Anforderungen erfüllen. Details zu den entsprechenden Schulungs- und Qualifikationsanforderungen siehe Abschnitt 3.6 „Anforderungen an das Personal und an Arbeitsplätze“.
- Das Personal muss die Gefahren und Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten kennen.

Anforderungen für die Betriebsbedingungen des Mikrowellen-Kombigeräts

- Betreiben Sie das Mikrowellen-Kombigerät nur dann, wenn es ordnungsgemäß und wie in dieser Betriebsanleitung angegeben transportiert, aufgestellt, installiert und in Betrieb genommen worden ist und wenn die für die Inbetriebnahme verantwortliche Person dies bestätigt hat.
- Das Mikrowellen-Kombigerät darf nur betrieben werden, wenn sämtliche Sicherheitseinrichtungen und Schutzvorrichtungen funktionieren und ordnungsgemäß angebracht sind.
- Die Vorschriften des Herstellers für Betrieb und Wartung des Mikrowellen-Kombigeräts sind zu beachten.

Anforderungen für die Betriebsumgebung des Mikrowellen-Kombigeräts

Spezifische Betriebsumgebung für das Mikrowellen-Kombigerät:

- Die zulässige Umgebungstemperatur liegt zwischen +4 °C (40 °F) und +35 °C (95 °F).
- Kein Betrieb in giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre.
- Der Küchenboden ist zur Reduzierung des Unfallrisikos stets trocken zu halten.

Vorgeschriebene Beschaffenheit des Aufstellorts:

- Kein Feuermelder und keine Sprinkleranlage direkt über dem Gerät.
- Keine brennbaren Materialien, Gase oder Flüssigkeiten über, auf, unter dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Der Aufstellort des Mikrowellen-Kombigeräts muss so beschaffen sein, dass das Gerät nicht umkippen oder wegrutschen kann. Der Boden unter dem Aufstellort muss diesen Anforderungen entsprechen.

Einzuhaltende Einsatzbeschränkungen:

- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet und während des Betriebs nicht bewegt oder verschoben werden.
- Das Gerät darf nicht auf Schiffen oder in der Nähe von Bereichen mit sandigem Untergrund, wie etwa Strandkiosks, installiert oder betrieben werden.

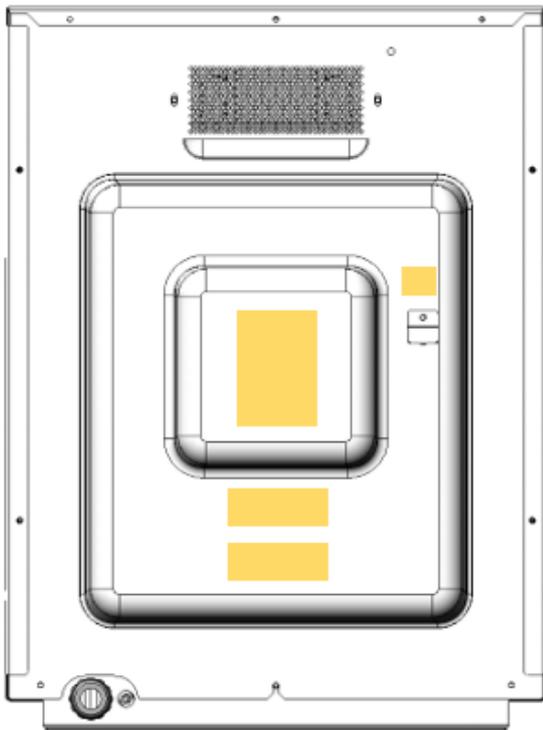
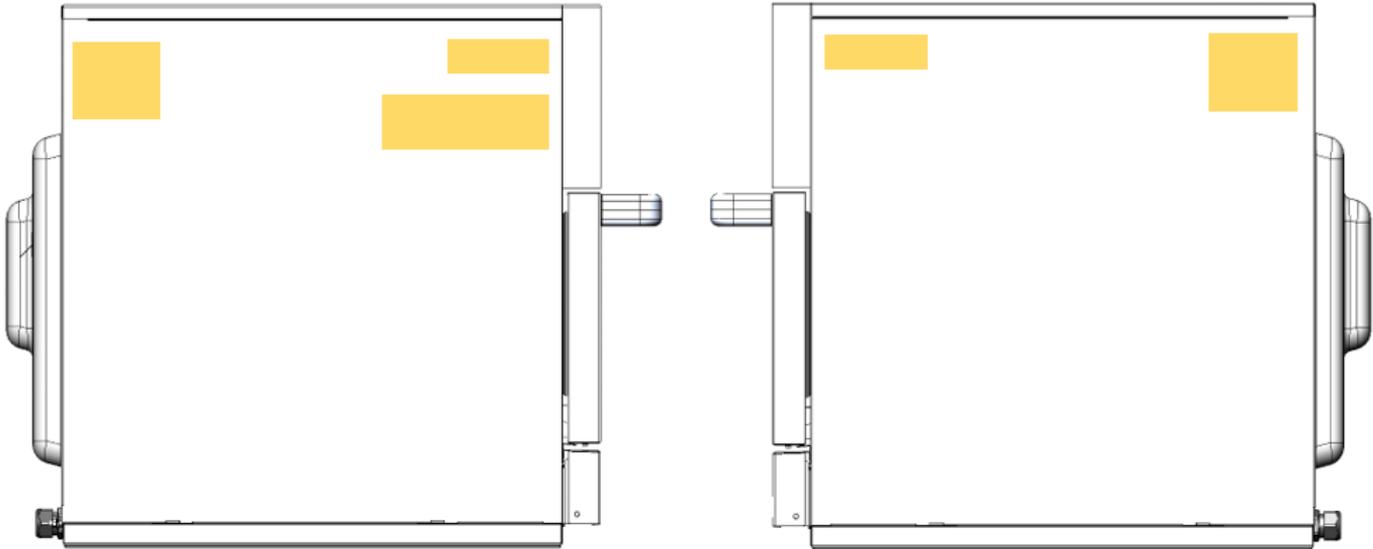
■ Reinigungsanforderungen

- Verwenden Sie nur Reinigungschemikalien, die vom Hersteller zugelassen wurden.
- Zum Reinigen des Geräts darf kein Hochdruckreiniger oder Wasserstrahlgerät verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht mit Alkalien oder säurehaltigen Lösungen behandelt oder säurehaltigen Dämpfen ausgesetzt werden.



3.3 Am Mikrowellen-Kombigerät angebrachte Warnhinweise

■ Warn- und Sicherheitssymbole



Die Öfen sind mit Warn-/Gefahrenetiketten am äußeren Gehäuse versehen, die sich an den in den Abbildungen dargestellten Stellen befinden. Alle diese Warn- und Sicherheitshinweise müssen Sie kennen und beachten.



3.4 Gefahren im Überblick

■ Generelle Regeln für den Umgang mit Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

Das Mikrowellen-Kombigerät ist so konstruiert, dass der Benutzer beim Bedienen des Geräts vor allen nach menschlichem Ermessen denkbaren Gefahren geschützt ist.

Bedingt durch den Verwendungszweck des Mikrowellen-Kombigeräts bestehen jedoch Restgefahren, zu deren Vermeidung Sie Vorsichtsmaßnahmen ergreifen müssen. Vor einigen dieser Gefahren können Sie bis zu einem gewissen Grad die im Gerät integrierten Sicherheitsvorrichtungen schützen. Sie müssen allerdings darauf achten, dass diese Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß angebracht und funktionstüchtig sind.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, welcher Art diese Restgefahren sind und welche Auswirkung sie haben können.



■ Gefahrenstellen

Die folgende Abbildung zeigt ein Merrychef conneX® X12 Mikrowellen-Kombigerät:

■ Abstrahlende Mikrowellenenergie

Das Mikrowellen-Kombigerät erzeugt Mikrowellenenergie. Beim Betrieb mit offener oder beschädigter Gerätetür oder beschädigtem Garraum kann dies zu äußeren und inneren Verbrennungen an Körperteilen führen, nachdem Sie der Mikrowellenenergie ausgesetzt wurden.

■ Hitzeentwicklung (1)

Das Mikrowellen-Kombigerät wird im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür heiß. Dies verursacht Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen innen im Mikrowellen-Kombigerät und zusätzlich an heißen Geräteteilen, Gargutträgern und weiterem zum Garen verwendeten Zubehör.

■ Heißer Dampf/Wrasen (2)

Das Gerät erzeugt beim Garen heißen Dampf bzw. Wrasen, der beim Öffnen der Gerätetür entweicht und bei geschlossener Gerätetür durch die Luftaustrittsöffnungen an der Geräterückseite abgeführt wird. Dies verursacht Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf beim Öffnen der Gerätetür. Besondere Achtsamkeit beim Öffnen der Gerätetür ist geboten, wenn sich die obere Türkante unterhalb des Gesichtsfeldes befindet.

■ Heiße Flüssigkeiten

Im Gerät werden Lebensmittel gegart. Diese Lebensmittel können auch flüssig sein oder sich während des Garens verflüssigen. Dies verursacht Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten, die bei unsachgemäßer Handhabung verschüttet werden können.

■ Stromführende Teile (3)

Das Mikrowellen-Kombigerät enthält unter Spannung stehende Teile. Bei entfernter Verkleidung/Abdeckung solcher unter Spannung stehender Teile besteht Gefahr.

■ Kontakt mit chemischen Reinigungsmitteln

Das Mikrowellen-Kombigerät muss mit speziellen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Dies verursacht Gefahr durch chemische Reinigungsmittel mit teilweise ätzender Wirkung.

■ Gegeneinander bewegliche Teile (4)

Im Zuge verschiedener Gerätebedienungsabläufe wie beispielsweise beim Öffnen/Schließen der Gerätetür oder bei deren Reinigung besteht bei der Handhabung Quetsch- bzw. Schnittgefahr.

■ Nicht ausreichend gegarte Lebensmittel

Stellen Sie sicher, dass alle Speisen vor dem Servieren heiß sind, um Ihre Gäste vor der Kontamination von Lebensmitteln mit Mikroben zu schützen.



3.5 Sicherheitseinrichtungen

■ Bedeutung

Das Mikrowellen-Kombigerät weist eine Reihe von Schutzvorrichtungen auf, um den Benutzer vor Gefahren zu schützen. Alle Sicherheitseinrichtungen müssen bei Betrieb des Geräts unbedingt vorhanden und funktionsfähig sein.

■ Lage und Funktion



Position	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
1	Abdeckungen, nur mit Werkzeug abnehmbar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile. ▪ Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad im Anschlussabteil. 	Prüfen, ob die Abdeckungen angebracht sind.
2	Bedienblende, nur mit Werkzeug abnehmbar.	Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile.	Prüfen, ob das Bedienfeld angebracht ist.
3	Türdichtung	Schützt den Benutzer vor Dampfaustritt aus dem Innenraum des Geräts	Die Türdichtung regelmäßig auf Anzeichen von Schäden überprüfen und bei Bedarf austauschen.
4	Gerätetür	Schützt den Benutzer und die Umgebung vor heißem Dampf und Mikrowellenenergie.	Die Türdichtung regelmäßig auf Schäden überprüfen und sie bei Bedarf austauschen.

Position	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
5 (ohne Bild)	Türverriegelungen: Drei Schaltkreise für die Gerätetür	Stellt sicher, dass das System zur Mikrowellenerzeugung nicht bei offener Tür eingeschaltet werden kann.	Türschalter überprüfen: Vorgehen: Öffnen Sie die Gerätetür vollständig, während das Mikrowellen-Kombigerät vorheizt oder die gewünschte Temperatur erreicht hat Resultat: Warnmeldung wird bei offener Gerätetür angezeigt
6 (ohne Bild, wird vom Kunden installiert)	Trenneinrichtung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nahe dem Gerät vom Kunden installiert; gut zu sehen und einfach zu erreichen, 1- und 3-polige Schaltung, mindestens 3 mm Kontaktabstand. ▪ Mit der Trenneinrichtung wird das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sowie bei Gefahr spannungsfrei geschaltet. 	Vorgehen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Betätigen der Abschaltvorrichtung
7 (ohne Bild)	Interne Sicherungen	Verhindern, dass fehlerhafte Bauteile zu viel Strom verbrauchen und eventuell einen Brand verursachen.	Sicherstellen, dass die internen Sicherungen den Nennwerten entsprechen und nur von einem autorisierten Servicetechniker gewartet werden
8 (ohne Bild)	Interne Hochtemperatur-Thermostate	Verhindern, dass fehlerhafte Bauteile zu viel Hitze erzeugen und eventuell einen Brand verursachen	Ordnungsgemäße Funktion sicherstellen. Wartungen dürfen nur von einem autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden

3.6 Anforderungen an Personal, Arbeitsplätze

Anforderungen an das Betriebspersonal

Personal	Qualifikation	Tätigkeiten
Koch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Kennt länderspezifische Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen und Hygienegesetze und Hygieneverordnungen ▪ Muss gemäß HACCP dokumentieren ▪ Ist im Umgang mit dem Mikrowellen-Kombigerät geschult 	Führt im Wesentlichen organisatorische Tätigkeiten aus, wie z. B.: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garprofilaten eingeben ▪ Vorhandene Garprofile im Kochbuch editieren ▪ Neue Garprofile entwickeln ▪ Geräteeinstellungen anpassen Gegebenenfalls kann das Personal alle Bedienertätigkeiten ausführen.
Bediener	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist angelernt ▪ Ist im Umgang mit dem Mikrowellen-Kombigerät geschult ▪ Arbeitet unter Aufsicht ▪ Kennt die Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten. 	Führt die konkrete Bedienung durch, wie z.B. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschicken des Mikrowellen-Kombigeräts ▪ Starten eines Garprofils ▪ Entnehmen des Garguts ▪ Reinigen des Mikrowellen-Kombigeräts ▪ Zubehörteile am Mikrowellen-Kombigerät anbauen ▪ Kleinere Wartungsarbeiten

Personal	Qualifikation	Tätigkeiten
Transporteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausgebildet für den Transport mit dem Hubwagen und Gabelstapler ▪ Kennt die Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten. 	Transport innerhalb des Betriebs.
Servicetechniker	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist ein autorisierter Kundendienstmitarbeiter ▪ Verfügt über die einschlägige technische Ausbildung ▪ Verfügt über gerätespezifische Qualifikationen ▪ Kennt die Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufstellung ▪ Erstinbetriebnahme und Außerbetriebnahme des Geräts. ▪ Unterweisung des Anwenders

■ Arbeitsplätze

- Der Arbeitsplatz für das Personal, das das Gerät für die Inbetriebnahme aufstellt, ist der gesamte Gerätebereich.
- Der Arbeitsplatz für das Personal beim Bedienen des Geräts befindet sich vor der Gerätetür.
- Der Arbeitsplatz für das Personal während der Reinigung und Wartung ist der gesamte Gerätebereich.



3.7 Persönliche Schutzausrüstung

■ Transport und Aufstellung

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Persönliche Schutzausrüstung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transport innerhalb des Betriebs ▪ Gerät auf einer Arbeitsfläche, einem Arbeitstisch oder einem Stapelgestell aufstellen. ▪ Aufstellen des Geräts am Aufstellort 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geeignetes Hebezeug ▪ Gabelstapler bzw. Hubwagen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schutzhandschuhe ▪ Sicherheitsschuhe ▪ Schutzhelm (z. B. bei angehobenen Lasten, Arbeiten über Kopf usw.)

■ Installation, Inbetriebnahme und Außerbetriebnahme

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Persönliche Schutzausrüstung
Installation und Trennung (außer Betrieb setzen) der elektrischen Anschlüsse	Werkzeug und Ausrüstung je nach Aufgabe	Arbeitskleidung und persönliche Schutzausrüstung in Abhängigkeit von der erforderlichen Tätigkeit gemäß landesspezifischen Vorschriften.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inbetriebnahme des Geräts vorbereiten ▪ Unterweisung des Anwenders 	Werkzeug und Ausrüstung je nach Aufgabe	Arbeitskleidung gemäß landesspezifischen Normen und Richtlinien für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schutzkleidung ▪ Thermoschutzhandschuhe (in der Europäischen Union nach EN 407) ▪ Sicherheitsschuhe
Abbau (Außerbetriebnahme) des Geräts	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geeignetes Hebezeug ▪ Gabelstapler bzw. Hubwagen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schutzhandschuhe ▪ Sicherheitsschuhe ▪ Schutzhelm (z. B. bei angehobenen Lasten, Arbeiten über Kopf)

■ Betrieb

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Persönliche Schutzausrüstung
Beschicken / Entnehmen des Garguts	keiner	Arbeitskleidung gemäß landesspezifischen Normen und Richtlinien für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schutzkleidung ▪ Thermoschutzhandschuhe (in der Europäischen Union nach EN 407) ▪ Sicherheitsschuhe
Abnehmen und Zusammenbau von Geräteteilen	Werkzeug und Ausrüstung je nach Aufgabe	Arbeitskleidung gemäß landesspezifischen Normen und Richtlinien für Arbeiten in Küchenbetrieben, insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schutzkleidung ▪ Thermoschutzhandschuhe (in der Europäischen Union nach EN 407) ▪ Sicherheitsschuhe

■ Reinigung

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Persönliche Schutzausrüstung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Garraum manuell reinigen ▪ Umgang mit Sprühflaschen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vom Hersteller zugelassene chemische Reinigungsmittel ▪ Vom Hersteller zugelassene chemische Pflegemittel 	<p>Schutzausrüstung, je nach eingesetztem chemischen Reinigungsmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atemschutz ▪ Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe ▪ Schutzkleidung/-schürze <p>Das Materialien-Sicherheitsdatenblatt für das relevante chemische Reinigungsmittel enthält genauere Angaben zu diesen Schutzausrüstungen. Eine aktuelle Ausgabe ist beim Hersteller erhältlich. Siehe Kennzeichnungsschild auf dem entsprechenden chemischen Reinigungsmittel.</p>
Reinigen von Bauteilen und Zubehör entsprechend jeweiliger Anleitungen.	Haushaltsübliches, hautverträgliches, alkalifreies, pH- und geruchsneutrales Spülmittel.	Befolgen Sie die Gebrauchsanweisungen des Herstellers des chemischen Reinigungsmittels.
Reinigen des Gerätegehäuses außen	Normaler Haushaltsreiniger für Edelstahl oder harte Oberflächen.	Befolgen Sie die Gebrauchsanweisungen des Herstellers des chemischen Reinigungsmittels.

4 Transport

■ Zweck dieses Kapitels

Stellt Informationen zum Transport des Geräts bereit.

Dieses Kapitel wendet sich an den für das Gerät verantwortlichen Mitarbeiter des Besitzers sowie an einen qualifizierten Mitarbeiter eines autorisierten Servicebetriebs.

⚠ 4.1 Sicherer Umgang mit dem Gerät

■ Qualifikation des Personals für Transport

Benötigte Qualifikation für den Transport:

- Nur für den Transport mit Hubwagen und Gabelstapler ausgebildetes Personal darf das Gerät transportieren.
- Das Personal muss die Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten kennen.

■ Persönliche Schutzausrüstung

Tragen Sie die folgende persönliche Schutzausrüstung wie im Abschnitt 3.7 „Zu Ihrer Sicherheit“ des Kapitels „Persönliche Schutzausrüstung“ für die entsprechenden Arbeiten genannt.

■ Bewegen schwerer Gewichte

⚠ **WARNUNG**

Verletzungsgefahr durch falsches Heben

Beim Anheben besteht aufgrund des Gewichts des Gerätes Verletzungsgefahr, vor allem im Bereich des Oberkörpers.

- ▶ Benutzen Sie Stapler bzw. Hubwagen, um das Gerät zu transportieren.
- ▶ Zum Heben des Geräts für dessen Gewicht ausreichend Personen einsetzen (die Anzahl hängt vom Alter und Geschlecht ab). Beachten Sie die am Aufstellort gültigen Vorschriften zum Arbeitsschutz!
- ▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

■ Ungeeignete Abstellfläche

⚠ **WARNUNG**

Quetschgefahr durch Umkippen oder Herabfallen des Geräts

Umkippen oder Herabfallen des Geräts kann zu Quetschungen von Körperteilen führen.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät niemals auf einer ungeeigneten Abstellfläche steht.

4.2 Transport zum Aufstellort

Platzbedarf beim Transport

Die Breite und Höhe des gesamten Transportwegs müssen ausreichend sein, um das Gerät sicher an seinen Montageort zu bringen.

Die folgende Tabelle zeigt die Abmessungen des **Geräts einschließlich der Verpackung**, die erforderlich sind, um die Mindestabmessungen für den Türeingang zu bestimmen, damit das Gerät an seinen Installationsort transportiert werden kann:

Minimale Türöffnung

conneX[®] 12

Breite	[mm]	520	[Zoll]	20,5
Höhe	[mm]	855	[Zoll]	33,7
Tiefe	[mm]	820	[Zoll]	32,3

conneX[®] 16

Breite	[mm]	620	[Zoll]	24,4
Höhe	[mm]	855	[Zoll]	33,7
Tiefe	[mm]	820	[Zoll]	32,3

conneX[®] 12e

Breite	[mm]	407	[Zoll]	16,0
Höhe	[mm]	588	[Zoll]	23,2
Tiefe	[mm]	538	[Zoll]	21,2

Tragfähigkeit beim Transport

Stellen Sie die Transportmittel mit ausreichender Tragfähigkeit bereit.

Leergewicht des Geräts

conneX [®] 12 Ausführung mit Starkstrom	[kg]	68,7	[lbs]	151
conneX [®] 12 Ausführung mit Standardstromversorgung	[kg]	60,0	[lbs]	133
conneX [®] 16 Version	[kg]	79,2	[lbs]	175
conneX [®] 12e Version	[kg]	60,0	[lbs]	133

Transport zum Aufstellort

Beachten Sie Folgendes beim Transport:

- Transportieren Sie das Gerät immer auf einer Palette.
- Transportieren Sie das Gerät immer in einer aufrechten Position.
- Bewegen Sie das Gerät langsam und vorsichtig, und sichern Sie es gegen Umkippen ab.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht gegen Gegenstände stößt.
- Vermeiden Sie, das Gerät auf unebenem Untergrund oder Hänge/Treppen hinauf oder hinab zu transportieren.
- Heben Sie das Gerät nicht am Griff an, sondern verwenden Sie immer die Hebepunkte für die Hände.

5 Aufstellung

■ Zweck dieses Kapitels

Stellt Informationen über die Aufstellung des Geräts bereit.

Dieses Kapitel wendet sich an den Anwender sowie an einen qualifizierten Mitarbeiter eines autorisierten Servicebetriebs.

5.1 Sicheres Arbeiten bei Aufstellung des Geräts

■ Qualifikation des Personals für Aufstellung

Benötigte Qualifikation für die Aufstellung:

- Nur Elektrofachkräfte eines autorisierten Servicebetriebs dürfen die Aufstellung und Einrichtung des Geräts vornehmen.

■ Vorschriften für die Aufstellung

Die lokalen und nationalen Normen und Vorschriften in Bezug auf Arbeitsplätze in Großküchen müssen eingehalten werden.

Die für den jeweiligen Aufstellort geltenden Regeln und Vorschriften der lokalen Behörden und Versorgungsunternehmen sind einzuhalten.

■ Persönliche Schutzausrüstung

Tragen Sie die folgende persönliche Schutzausrüstung wie im Abschnitt 3.7 „Zu Ihrer Sicherheit“ des Kapitels „*Persönliche Schutzausrüstung*“ für die entsprechenden Arbeiten genannt.

■ Bewegen schwerer Gewichte

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch falsches Heben

Beim Anheben besteht aufgrund des Gewichts des Gerätes Verletzungsgefahr, vor allem im Bereich des Oberkörpers.

- ▶ Benutzen Sie Gabelstapler bzw. Hubwagen, um das Gerät am Aufstellort zu platzieren bzw. die Platzierung zu verändern.
- ▶ Das Bewegen des Geräts in die korrekte Position muss aufgrund dessen Gewichts durch genügend kräftige Personen (erforderliche Anzahl abhängig von Alter und Geschlecht) erfolgen. Beachten Sie die am Aufstellort gültigen Vorschriften zum Arbeitsschutz!
- ▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

■ Ungeeignete Abstellfläche

WARNUNG

Quetschgefahr durch Umkippen oder Herabfallen des Geräts

Umkippen oder Herabfallen des Geräts kann zu Quetschungen von Körperteilen führen.

- ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät niemals auf einer ungeeigneten Abstellfläche steht.

5.2 Anforderungen an den Aufstellort

Bedeutung

Dieses Kapitel enthält Informationen, die Ihnen dabei helfen, den geeigneten Aufstellort für Ihr Mikrowellen-Kombigerät zu wählen. Überprüfen Sie den vorgesehenen Aufstellort sorgfältig, um sicherzustellen, dass er geeignet ist, bevor Sie das Gerät dort aufstellen und mit der Einrichtung beginnen.

⚠️ Regeln für das sichere Aufstellen des Geräts

Um Gefährdungen auszuschließen, die sich aus Aufstellort und Umgebung der Geräte ergeben, sind folgende Regeln zu beachten:

- Die Betriebsbedingungen müssen eingehalten werden können. Zu den Betriebsbedingungen siehe Abschnitt 3.2 „Anforderungen bezüglich der Betriebsumgebung des Mikrowellen-Kombigeräts“.
- Es besteht Brandgefahr durch Wärmeabgabe an heißen Oberflächen. Es dürfen daher keine brennbaren Materialien, Gase oder Flüssigkeiten auf oder unter dem Gerät oder in sonstiger Nähe des Geräts platziert sein. Bei der Auswahl des Aufstellorts des Geräts ist es wichtig, diese Anforderung sowie die für den Betrieb des Geräts erforderlichen Mindestabstände zu beachten.
- In der Nähe liegende Wärmequellen müssen einen Mindestabstand von 500 mm / 20 Zoll einhalten.
- Das Gerät muss so aufgestellt sein, dass mit Sicherheit keine Gefahr besteht, dass vom Gerät oder von Garaktivitäten ausgehende Flüssigkeit gleichzeitig betriebene Fritteusen oder Geräte, die mit heißem und offenem Fett betrieben werden, erreichen. In der Nähe betriebene Fritteusen oder Geräte, die mit heißem und offenem Fett betrieben werden, müssen einen Mindestabstand von 500 mm / 20 Zoll einhalten.
- Das Gerät darf nicht direkt unter einem Brandmelder oder einer Sprinkleranlage aufgestellt werden. Brandmelder und Sprinkleranlagen müssen so eingerichtet sein, dass sie bei dem bei Normalbetrieb des Geräts und bei geöffneter Gerätetür zu erwartenden Aufkommen an entweichendem Dampf und Dunst nicht ausgelöst werden.
- Der Unterbau des Mikrowellen-Kombigeräts (Arbeitsfläche, Arbeitstisch oder Stapelgestell) muss am Aufstellort so aufgestellt werden können, dass das Gerät nicht umkippen oder wegrutschen kann. Die Abstellfläche muss den nachfolgend aufgelisteten Anforderungen entsprechen.
- Bei Verwendung eines Unterbaus oder Stapelgestells auf Rollen müssen Vibrationen grundsätzlich vermieden werden.

Anforderungen an die Abstellfläche

Die Abstellfläche unter dem Aufstellort muss die folgenden Eigenschaften aufweisen:

- Die Abstellfläche muss eben und neigungsfrei sein.
- Die Abstellfläche muss das Gewicht des Geräts in Betrieb sowie das Gewicht des Unterbaus des Geräts tragen können.
- Der Unterbau des Mikrowellen-Kombigeräts (Arbeitsfläche, oder Arbeitstisch) muss das Gewicht des Geräts in Betrieb tragen können.

Leergewicht des Geräts

conneX [®] 12 Ausführung mit Starkstrom	[kg]	58,7	[lbs]	130
conneX [®] 12 Ausführung mit Standardstromversorgung	[kg]	50,0	[lbs]	111
conneX [®] 16 Version	[kg]	67,2	[lbs]	148
conneX [®] 12e Version	[kg]	47,0	[lbs]	104

Tatsächlicher Platzbedarf

Für die sichere Bedienung der Geräte, insbesondere für die sichere Handhabung des heißen Garguts, ist vor den Geräten erheblich mehr Platz notwendig als der angegebene Platzbedarf.

Für die Zugänglichkeit zwecks Wartung werden generell größere Wandabstände empfohlen.

Die folgenden Geräteteile dürfen am Aufstellort nicht abgedeckt, verändert oder blockiert werden (siehe auch „Aufbau und Funktion des Mikrowellen-Kombigeräts“, Abschnitt 2.1):

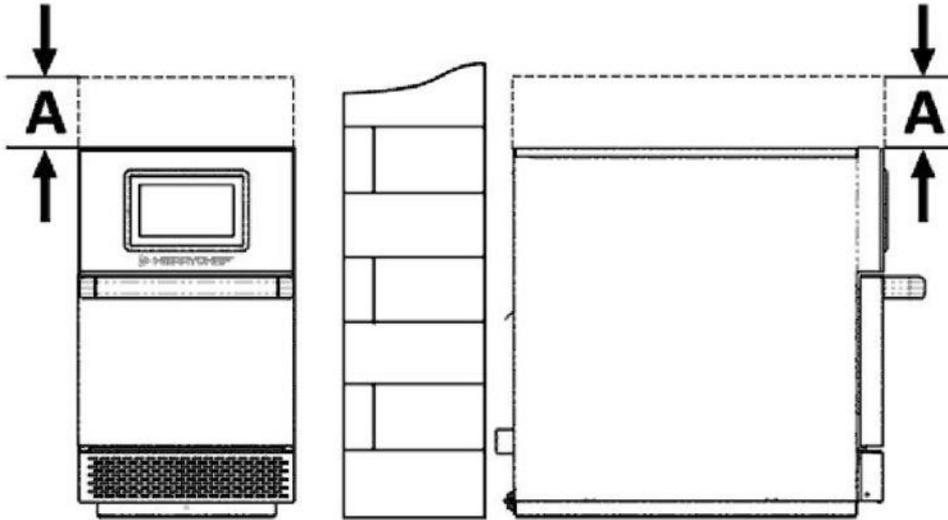
- Luftaustrittsöffnungen an der Geräterückseite
- Luftfilter an der Gerätevorderseite

Es muss berücksichtigt werden, dass ein ausreichend großer Zugang für die Wartung und Instandhaltung des Geräts sowie zum Stromversorgungsisolator vorhanden sein muss.

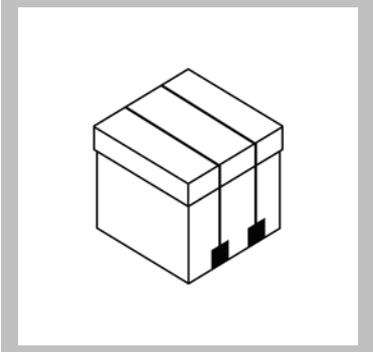
■ Minimaler Platzbedarf

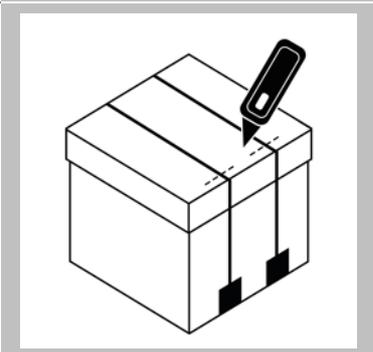
Die folgende Grafik und die Tabelle zeigen den Platzbedarf des Geräts für verschiedene Aufstell- und Betriebssituationen. Weiterhin sind die horizontalen Mindestabstände zu benachbarten Wänden und Flächen angegeben. Der Sicherheitsabstand nach oben muss stets eingehalten werden.

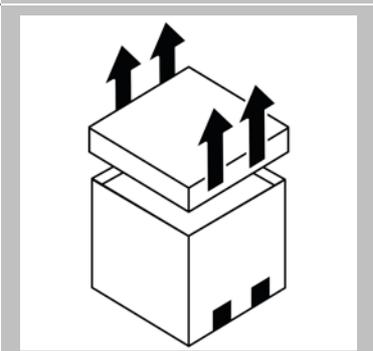
Bedeutung		Platzbedarf			
A	Sicherheitsabstand nach oben	[mm]	50	[Zoll]	2
	Erforderliche Tiefe, Gerätetür zu 90° geöffnet	[mm]	310	[Zoll]	12,2
	Sicherheitsabstand nach links/rechts	[mm]	0	[Zoll]	0

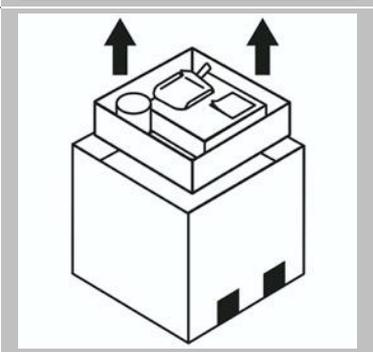


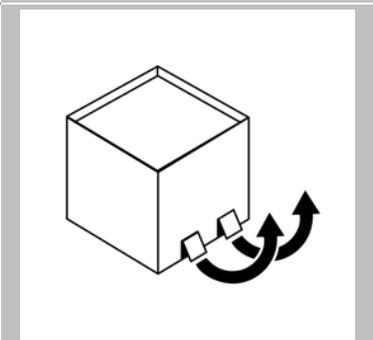
5.3 Gerät auspacken

- 

Nehmen Sie die Lieferung des verpackten Geräts entgegen. Prüfen Sie das Gerät auf Schäden vor Abzeichnung des Lieferscheins. Dokumentieren Sie Schäden auf dem Lieferschein und informieren Sie den Spediteur und Hersteller.
- 

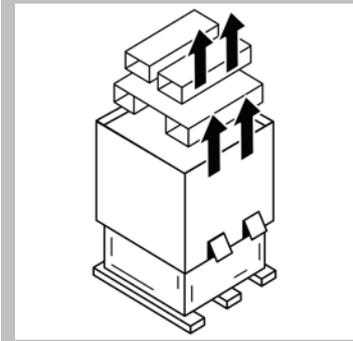
Die Kistenumreifungsbänder durchschneiden.
- 

Den Deckel abnehmen.
- 

Die wichtigen Dokumente und alles Produktzubehör herausnehmen. Beachten Sie die Anweisungen zum Auspacken.
- 

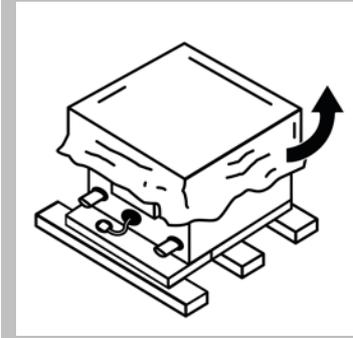
Ziehen Sie die Kartonlaschen heraus.

6.



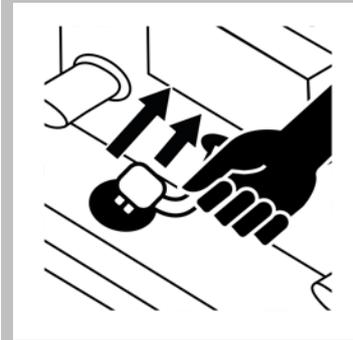
Entfernen Sie die innere Verpackung und die äußere Hülle.

7.



Entfernen Sie die Plastikverpackung.

8.



Lösen Sie den Stecker aus dem Kartonhalter.

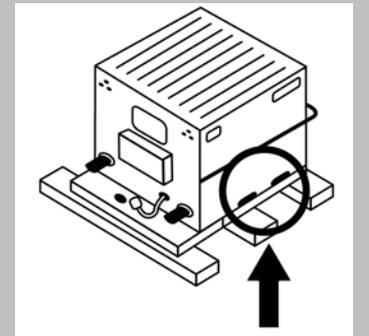
! WARNUNG!

Beschädigte Geräte dürfen keinesfalls installiert und in Betrieb genommen werden.

5.4 Gerät von der Palette nehmen

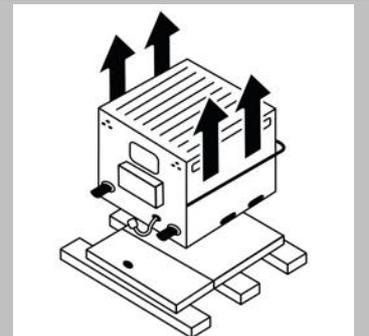
Das Gewicht des Geräts ist in Abschnitt 11.0 „Technische Daten“ angegeben.

1.



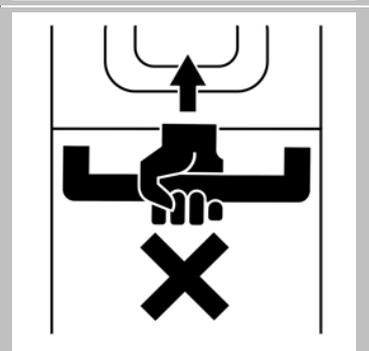
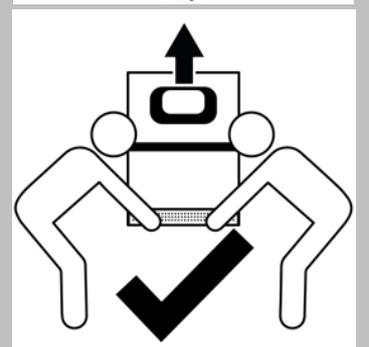
Die angemessenen Hebepunkte identifizieren.

2.



Nachdem Sie den Basiskarton an der Vorderseite des Geräts nach hinten gedrückt haben, heben Sie es aus der Verpackung. (Der Hebevorgang muss von 2 Personen ausgeführt werden.)

Angemessene persönliche Schutzausrüstung tragen.



! WARNUNG!

- Das Gerät nicht am Griff anheben.
- Quetschgefahr durch Umkippen des Geräts.

5.5 Gerät auf Arbeitstisch aufstellen

⚠️ Regeln für das sichere Aufstellen des Geräts

Um die Standfestigkeit des Geräts zu gewährleisten, sind folgende Regeln zu beachten:

- Der Aufstellort des Arbeitstischs für das Gerät muss so beschaffen sein, dass er nicht umkippen oder wegrutschen kann. Die Abstellfläche muss diesen Anforderungen entsprechen.
- Die Arbeitsplatte muss eine rutschhemmende Oberfläche aufweisen.

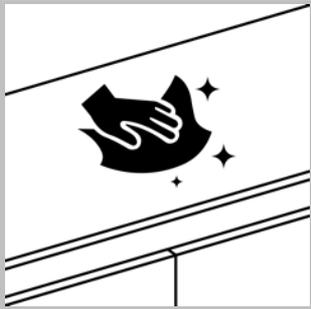
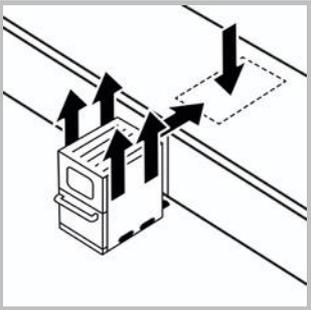
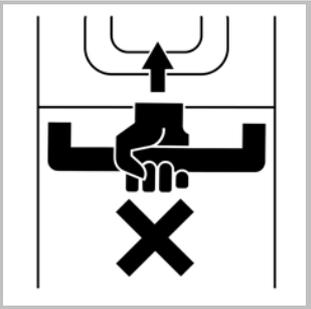
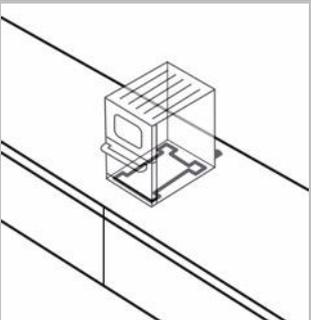
Details der Merrychef connex® Basisdichtung:

Gemäß Abschnitt 5.20.2 von NSF4;

Auf Arbeitsflächen montierte Geräte müssen wie folgt aufgebaut und gefertigt sein:

- Tragbar oder
- An der Arbeitsplatte versiegelt oder
- Erhöht auf einem Unterbau von mindestens 10 cm (4 Zoll) Höhe, um eine leichte Reinigung zu ermöglichen

Das Merrychef connex® Kombigerät ist mit einer selbstversiegelnden Dichtung von seiner Basis zur Arbeitsplatte ausgestattet, die die Anforderungen für auf Arbeitsflächen montierte NSF4-Geräte erfüllt.

	<p>Bereiten Sie eine plane und gründlich SAUBERE, trockene Oberfläche für das Kombigerät vor.</p>
	<p>Packen Sie das Kombigerät gemäß den Anweisungen in Abschnitt 5.3 aus und heben Sie es auf die vorbereitete Fläche. (Der Hebevorgang muss von 2 Personen ausgeführt werden.)</p>
	<p>⚠️ WARNUNG!</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Gerät nicht am Griff anheben. ▪ Quetschgefahr durch Umkippen des Geräts.
	<p>Die Unterseite des connex® ist durch eine Gummidichtung an seiner Basis mit der Arbeitsfläche versiegelt befestigt, die der Richtlinie NSF4 für versiegelte, auf Arbeitsflächen montierte Geräte. Durch die selbstversiegelnde Dichtung ist für die Montagefläche kein zusätzlicher Klebstoff erforderlich.</p>

6 Installation

Zweck dieses Kapitels

Dieses Kapitel erläutert, wie Ihr Mikrowellen-Kombigerät an die Stromversorgung angeschlossen wird.

6.1 Sicheres Arbeiten bei der Elektroinstallation

Qualifikation des Personals für die Elektroinstallation

Nur Elektrofachkräfte eines autorisierten Servicebetriebs im Sinne von EN 50110-1 dürfen Arbeiten an elektrischen Einrichtungen vornehmen.

Vorschriften für die Elektroinstallation

Folgende Anforderung beachten, um Gefahren vorzubeugen, die durch fehlerhafte elektrische Anschlüsse verursacht werden:

- Die Stromversorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen und nationalen Vorschriften und den Vorschriften der jeweiligen Berufsgenossenschaften und des zuständigen Energieversorgungsunternehmens angeschlossen werden.

Persönliche Schutzausrüstung

Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung wie im Kapitel „Zu Ihrer Sicherheit“ unter Abschnitt 3.7 „Persönliche Schutzausrüstung“ für die entsprechenden Arbeiten angegeben.

Stromführende Teile

 **GEFAHR**

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile.

Wenn das Gerät nicht an ein Potenzialausgleichssystem angeschlossen ist, besteht die Gefahr eines Stromschlags, wenn stromführende Teile berührt werden.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Arbeiten an der Elektrik nur von hierzu qualifizierten Elektrofachkräften eines autorisierten Kundendienstunternehmens ausgeführt werden.
- ▶ Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass die elektrischen Verbindungen unbeschädigt und fest angeschlossen sind.
- ▶ Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass das Gerät samt metallenen Zubehörteilen an ein System für den Potenzialausgleich angeschlossen ist.

6.2 Elektroinstallation planen

Bedeutung

Die sorgfältige und korrekte Ausführung der Elektroinstallation ist von entscheidender Bedeutung für einen sicheren und störungsfreien Betrieb des Geräts. Alle hier genannten Vorschriften und Regeln sowie die beschriebene Vorgehensweise sind genauestens einzuhalten.

⚠ Regeln für die sichere Elektroinstallation der Geräte

Beachten Sie die folgenden Regeln, um Gefahren vorzubeugen, die durch fehlerhafte elektrische Anschlüsse verursacht werden:

- Die Stromversorgung muss in Übereinstimmung mit den jeweils vor Ort geltenden Vorschriften der jeweiligen Berufsgenossenschaften und des zuständigen Energieversorgungsunternehmens angeschlossen werden.
- Das Gehäuse des Geräts muss in geeigneter Weise geerdet und an ein System für den Potenzialausgleich (EU) angeschlossen sein.
- Wenn zwei Mikrowellen-Kombigeräte in einem Stapelwagen untergebracht sind, müssen sowohl die Gehäuse beider Geräte als auch der Stapelwagen selbst in geeigneter Weise geerdet und an ein System für den Potenzialausgleich angeschlossen sein.
- Beim auf einem Unterbau auf Rollen untergebrachten Mikrowellen-Kombigerät muss die Länge des Netzkabels den Grad an Bewegungsfreiheit erlauben, der dem Gerät durch die Rückhaltevorrichtung an dem fahrbaren Unterbau eingeräumt wird. Beim Bewegen der gesamten Anlage (Unterbau plus Gerät) darf das Netzkabel niemals stromführend sein.
- Bei der Inbetriebnahme des Geräts sind zuvor sämtliche elektrischen Anschlüsse zu überprüfen, damit sichergestellt ist, dass sämtliche Kabel korrekt verlegt und die Anschlüsse richtig angeschlossen worden sind.

■ Bauseitige Einrichtungen und Regeln zur Elektroinstallation

Die nachfolgende Tabelle zeigt, welche elektrischen Einrichtungen vom Kunden bereitgestellt und welche Vorschriften beim Anschließen des Geräts beachtet werden müssen.

Einrichtung	Regeln
LS-Schalter/Sicherung	Das Gerät ist gemäß den geltenden lokalen Vorschriften und landesspezifischen Installationsvorschriften abzusichern und anzuschließen. Wenn die Installation mehrere Geräte umfasst, ist eine Überstrom-Schutzeinrichtung je Gerät vorzusehen.
Potenzialausgleich	Das Gerät ist in ein Potenzialausgleichssystem (EU) einzubeziehen. Potenzialausgleich: Ein elektrischer Anschluss, der sicherstellt, dass die Rahmen der elektrischen Anlage sowie alle externen, leitenden Komponenten ein gleiches (oder fast gleiches) Potenzial aufweisen.
Fehlstrom-Schutzschalter (FI) / Erdschlussleistungstrenner (GFCI)	Die Installationsvorschriften fordern einen Schutz mittels eines Fehlerstromschutzschalters (FI). Es müssen geeignete Fehlerstromschutzschalter, die den relevanten, nationalen Vorschriften genügen, eingesetzt werden. Wenn die Installation mehrere Geräte umfasst, ist ein FI-Schutzschalter je Gerät vorzusehen.
Trenneinrichtung	Eine leicht zugängliche allpolige Trenneinrichtung mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm muss in der Nähe des Geräts installiert sein. Das Gerät ist über diese Trenneinrichtung anzuschließen. Mit der Trenneinrichtung wird das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Installationsarbeiten spannungsfrei geschaltet.

■ Angebauter Frequenzumrichter

Das Gerät ist mit einem Frequenzumrichter (FU) und einem EMV-Netzfilter ausgerüstet.

Diese Ausstattung kann zu einem Ableitstrom von über 3.5 mA je FU führen.

Setzen Sie in Abhängigkeit der Bemessungsspannung einen geeigneten FI-Schutzschalter ein.

■ Eigenschaften des Fehlerstrom-Schutzschalters

Der Fehlerstrom-Schutzschalter (FI) muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- Filter zur Filterung von HF-Strömen
- „Zeitverzögert“ Auslösungseigenschaft für FI-Einrichtungen mit Auslöseschwelle >30 mA: Verhindert das Auslösen des FI durch Ladestrom von Kondensatoren und parasitären Kapazitäten, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- „Ableitstrom-Schutz, Typ SI“ Auslösungseigenschaft für FI-Einrichtungen mit Auslöseschwelle 30 mA*: Unempfindlich gegen Fehlauflösungen.
- *Örtliche nationale Vorschriften erfordern möglicherweise niedrigere Nennleistungen für die Auslösung; beispielsweise in Nordamerika. In diesem Fall müssen diese niedrigeren Nennwerte für die Auslöseschwelle verwendet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät eine hohe Immunität gegenüber Fehlauflösungen aufweist.

Hinweis: FI-Schutzschalter (FIs) sind auch unter anderen Begriffen bekannt, wie z. B. Erdschlusschutzschalter (ELCBs, GFIs), Erdschlussleistungstrenner (GFCIs) und Sicherheitsschalter. Diese dürfen nicht mit dem Überstromschutz verwechselt werden.

6.3 Anforderungen an die Elektroinstallation

Leistungsschalter (LS-Schalter, Miniatur-Leistungsschalter)

Für den Überstromschutz muss ein Leistungsschalter vom Typ D (speziell für diesen Gerätetyp konzipiert) eingebaut werden. Als Alternative kann ein Schalter vom Typ C mit höherer Nennleistung verwendet werden (siehe unten). Geräteaufbauten mit Standard-Typ „B“-Leistungsschaltern reagieren empfindlich auf Überspannungen, die beim Einschalten von Kühl- und Gefrierschränken und sonstigen Küchengeräten, einschließlich Mikrowellen-Kombigeräten, auftreten können. Für jedes installierte Gerät sollte ein individueller Überstrom-Schutzschalter mit geeigneter Nennleistung sowie ein separater FI-Schutzschalter (Erdschlusschutzschalter) installiert werden.

Modell	Empfohlener Leistungsschalter (pro Phase)	Alternativ empfohlener Leistungsschalter (pro Phase)
conneX [®] 12 Standardstromversorgung	D16	C20
conneX [®] 12 Starkstrom/Connex 16 – 1-Phasen	D32	C40
conneX [®] 12 Starkstrom/Connex 16 – 3-Phasen	D16	C20
conneX [®] 12e Standardstromversorgung	D16	C20

FI-Schutzschalter (FI)

Die Installationsvorschriften schreiben den Schutz durch einen FI-Schutzschalter (Erdschlusschutzschalter) vor. Es müssen geeignete FI-Schutzschalter mit hoher Immunität gegenüber Fehlauflösungen verwendet werden, die die geltenden nationalen Vorschriften erfüllen. Da lange Kabeltrassen zu Fehlauflösungen beitragen können, sollten sie vermieden werden. Wenn die Installation mehrere Geräte umfasst, ist ein FI-Schutzschalter (FI) je Gerät vorzusehen.

Niederohmige Stromversorgung

Das Mikrowellen-Kombigerät für die gewerbliche Nutzung erfüllt die Norm EN 61000-3-11. Wenn jedoch empfindliche Geräte an die gleiche Stromversorgung wie das Gerät angeschlossen werden, muss der Benutzer in Abstimmung mit dem Stromversorger gegebenenfalls ermitteln, ob alternativ eine niederohmige Stromversorgung verwendet werden sollte.

Elektrischer Anschluss

Abbildung	Phase	Bedeutung
<p>SINGLE PHASE</p> <p>GREEN & YELLOW (EARTH)</p> <p>BROWN (LIVE)</p> <p>BLUE (NEUTRAL)</p>	Einphasig	<p>GB-Modelle mit 13 A sind mit einem Spritzgussstecker an BS1363 angeschlossen und mit 13 A gesichert.</p> <p>EU-Modelle mit 16 A sind mit einem Spritzgussstecker an CEE 7/7 (Schuko-Stecker F) angeschlossen und mit 16 A eingestuft.</p> <p>Modelle mit 30 A sind mit einem blauen 32-A-Stecker gemäß IEC 60309 (EN 60309) ausgestattet.</p> <p>An einen Anschluss mit eigenem FI-Schutzschalter (FI) mit einem geeigneten Leistungsschalter angeschlossen, wie oben beschrieben.</p>
<p>TWIN PHASE</p> <p>GREEN & YELLOW (EARTH)</p> <p>BROWN TO LIVE No.1</p> <p>BLACK TO LIVE No.2</p> <p>BLUE (NEUTRAL)</p>	Zweiphasig	<p>Zweiphasenmodelle sollten wie dargestellt angeschlossen werden (das zweiphasige Gerät erfordert eine Dreiphasenversorgung, wobei L1 und L2 als zwei separate Einzelphasen verwendet werden, L3 wird nicht verwendet).</p> <p>Modelle mit 30 A sind mit einem roten 32-A-Stecker gemäß IEC 60309 (EN 60309) ausgestattet.</p> <p>EU-Modelle mit 16 A sind mit einem roten 16-A-Stecker mit 90° gemäß IEC 60309 (EN 60309) ausgestattet.</p> <p>An einen Anschluss mit eigenem FI-Schutzschalter (FI) mit einem geeigneten Leistungsschalter angeschlossen, wie oben beschrieben.</p>
<p>Einphasig 60 Hz (zweipolig)</p>	Einphasig 60 Hz (zweipolig)	<p>Einphasige Modelle mit L1- und L2-Einphasen-Dreileiter-Versorgung (240 V) oder L1 und L2 mit dreiphasiger Versorgung (208 V). Der Neutraleiter wird nicht verwendet.</p> <p>15-A-Modelle sind mit HBL5666C NEMA 6-15P- und 15A HBL4570C NEMA L6-15P-Steckern ausgestattet.</p> <p>20-A-Modelle sind mit einem HBL5466C NEMA 6-20P-Stecker ausgestattet.</p> <p>30-A-Modelle sind mit YP-91L NEMA 6-30P- und HBL2621 NEMA L6-30P-Steckern ausgestattet.</p> <p>An einen Anschluss mit eigenem FI-Schutzschalter (FI) mit einem geeigneten Leistungsschalter angeschlossen, wie oben beschrieben.</p>
Weitere länderspezifische Modelle sind den Daten für die Elektroinstallation zu entnehmen.		

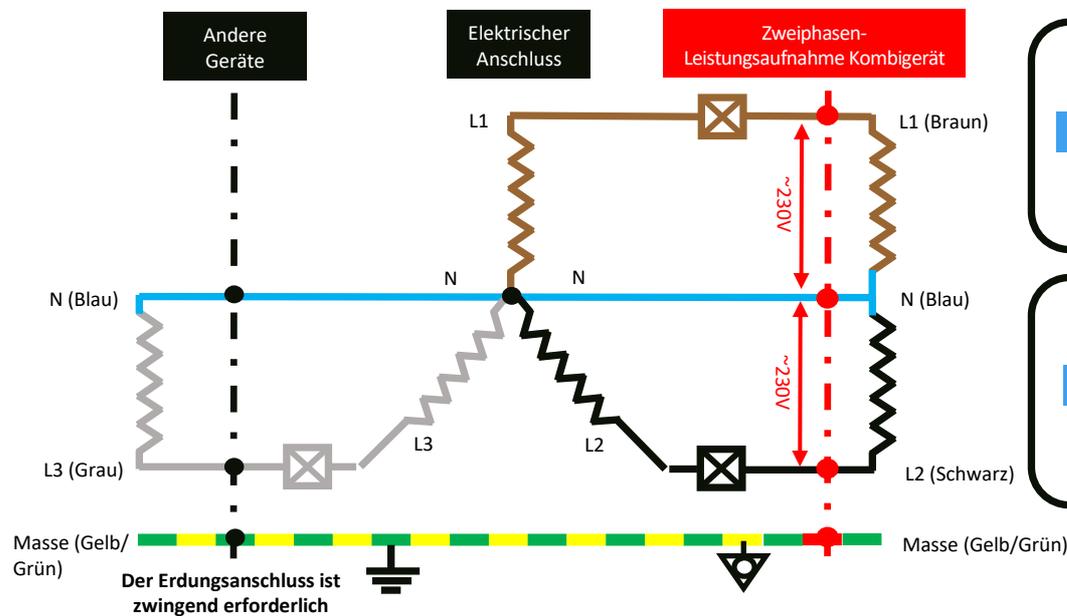
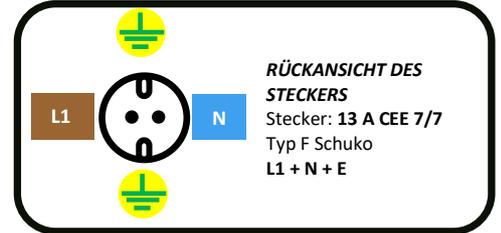
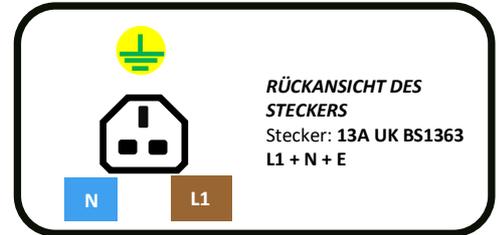
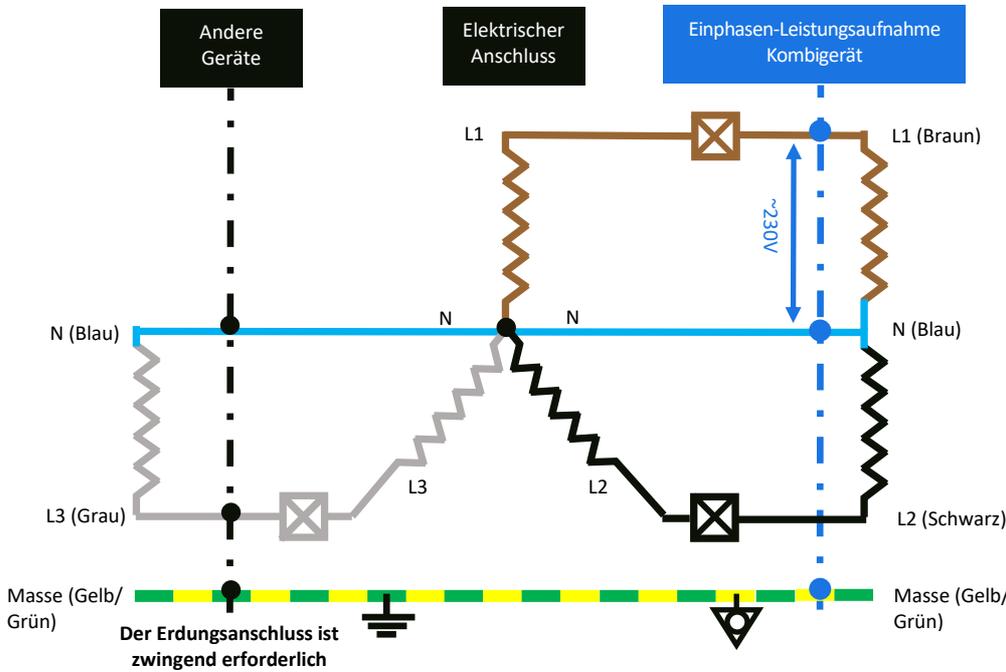
Potenzialausgleich



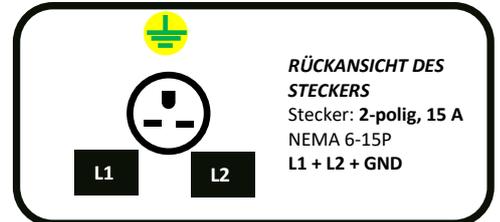
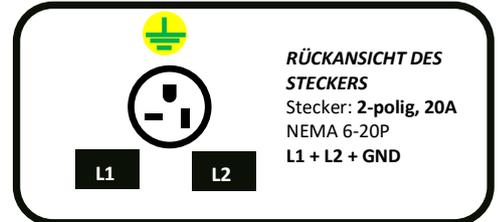
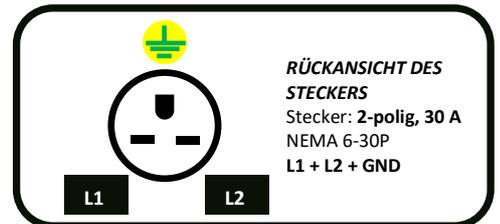
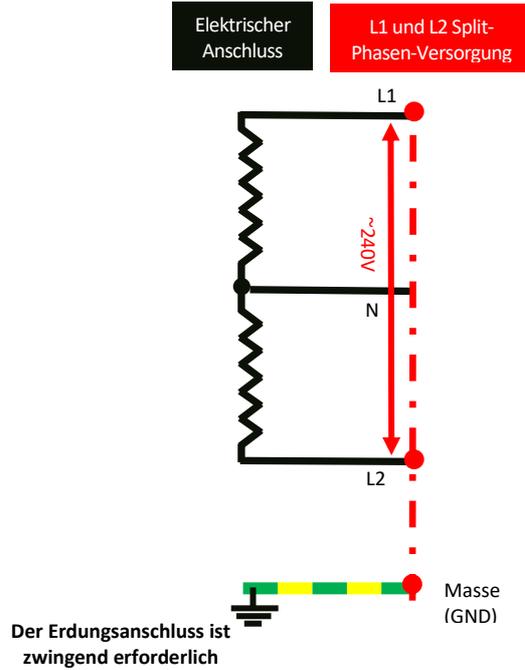
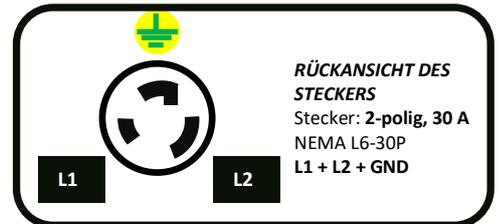
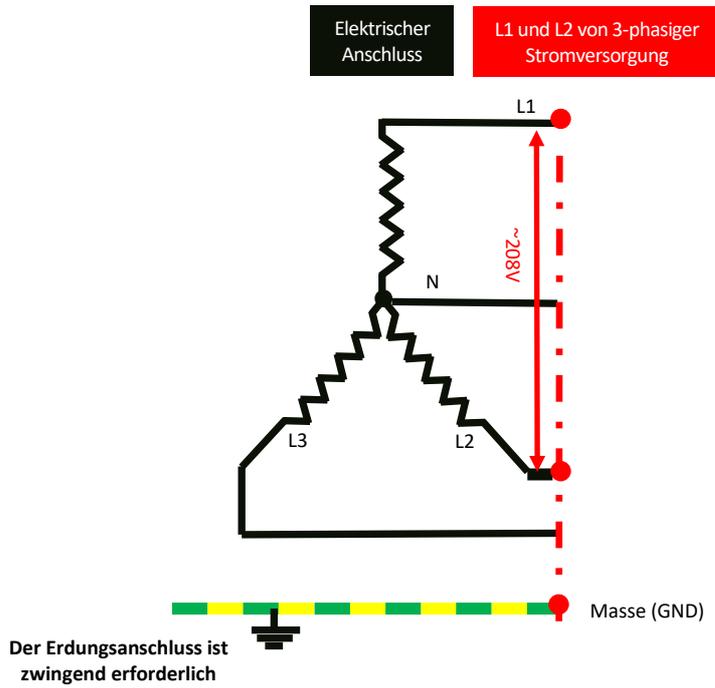
Ein Potenzialausgleichsanschluss zum Potenzialausgleich befindet sich für einen unabhängigen Erdungsanschluss (Masse) auf der Rückseite des Geräts (nicht bei US-Modellen).

Beispiel für ein Phasenlast-Diagramm

Die Leistungsaufnahme ist an jeder Phase unterschiedlich. Daher wird empfohlen, andere elektrische Geräte an einen separaten L3+N-Anschluss am Versorgungsnetz anzuschließen.



USA und Kanada



7 Inbetriebnahme

Zweck dieses Kapitels

Dieses Kapitel zeigt, wie das Mikrowellen-Kombigerät in Betrieb genommen wird und wie man damit kocht.

7.1 Sicheres Arbeiten bei der Inbetriebnahme

Persönliche Schutzausrüstung bei der Inbetriebnahme

Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung wie im Kapitel „Zu Ihrer Sicherheit“ unter Abschnitt 3.7 „Persönliche Schutzausrüstung“ für die entsprechenden Arbeiten angegeben.

Regeln für den sicheren Betrieb des Geräts

Um Gefährdungen zu vermeiden, sind während des Betriebs folgende Regeln zu beachten:

- Die Abluftöffnung auf der Rückseite des Geräts und die Belüftungsöffnungen an der Vorderseite unten am Gerät dürfen nicht abgedeckt, verstopft oder blockiert sein.
- Stellen Sie sicher, dass sämtliches benötigtes Zubehör ordnungsgemäß angebracht ist.

Um Gefährdungen zu vermeiden, sind beim Betrieb von Geräten auf Unterbau mit Rollen folgende Regeln zu beachten:

- Die Feststellbremsen der vorderen Rollen müssen während des Betriebs des Geräts stets arretiert sein.
- Arretierung der Rollen täglich vor Betrieb kontrollieren.

Stromführende Teile

GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile.

Wenn das Gerät nicht an ein Potenzialausgleichssystem angeschlossen ist, besteht die Gefahr eines Stromschlags, wenn stromführende Teile berührt werden.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Arbeiten an der Elektrik nur von hierzu qualifizierten Elektrofachkräften eines autorisierten Kundendienstunternehmens ausgeführt werden.
- ▶ Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass das Gerät samt metallenen Zubehörteilen an ein System für den Potenzialausgleich angeschlossen ist.

Heiße Oberflächen

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr aufgrund heißer Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

- ▶ Das Berühren von Innenteilen des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und von Teilen, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.
- ▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Heißer Dampf/Wrasen

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

- ▶ Beim Öffnen der Gerätetür stets vorsichtig sein, da heißer Dampf und Dunst austreten kann, der das Gesicht, die Hände, Füße und Beine verbrühen kann.
- ▶ Zum Kühlen des Garraums die Funktion „Cool-Down“ benutzen und vom Gerät zurücktreten, um zu vermeiden, dass heißer Dampf und Dunst beim Öffnen der Gerätetür austritt.

■ Abstrahlende Mikrowellenenergie

⚠️ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch abstrahlende Mikrowellenenergie

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENENERGIE

- ▶ Versuchen Sie nicht, dieses Gerät mit geöffneter Gerätetür zu betreiben, da ein Betrieb mit offener Tür eine schädliche Belastung durch Mikrowellen-Energie zur Folge haben kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu umgehen oder zu manipulieren.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Gerätes und die Gerätetür, und vermeiden Sie Ablagerungen von Schmutz oder Reinigungsmittelresten auf den Oberflächen der Dichtungen.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür richtig schließt und keine Schäden an der (1) Tür (verbogen), den (2) Scharnieren und den (3) Türdichtungen und Dichtungsoberflächen vorliegen.
- ▶ Das Gerät darf nur von ordnungsgemäß qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.

■ Funkstörungen

HINWEIS

Dies ist ein Produkt der Klasse A. In häuslicher Umgebung kann dieses Produkt Funkstörungen verursachen. In diesem Fall muss der Benutzer unter Umständen entsprechende Maßnahmen ergreifen.

Reduzieren oder beheben Sie Störungen von Radio, Fernsehen oder sonstigen Elektrogeräten, indem Sie Folgendes vornehmen:

- Stellen Sie Elektrogeräte so weit wie möglich außer Reichweite des Mikrowellen-Kombigeräts.
- Verwenden Sie eine an Radio, Fernsehgerät usw. ordnungsgemäß installierte Antenne, um einen stärkeren Signalempfang zu erhalten.

7.2 Ablauf der Inbetriebnahme

■ Durchzuführende Prüfungen, bevor das Gerät zur Inbetriebnahme vorbereitet wird

Bevor Sie das Mikrowellen-Kombigerät zur Inbetriebnahme vorbereiten, ziehen Sie die nachfolgenden Checklisten heran, und überprüfen Sie anhand dieser, ob alle wichtigen Voraussetzungen erfüllt sind. Das Gerät darf erst in Betrieb genommen werden, wenn sämtliche angegebenen Anforderungen erfüllt sind.

Checkliste Transport, Aufstellung und Installation:

- Das Gerät wurde vollständig von der Kartonverpackung, den Transportsicherungen usw. befreit.
- Das Gerät weist keinerlei sichtbaren Schäden auf.
- Das Gerät wurde so aufgestellt, dass es nicht verrutschen oder umkippen kann. Die Anforderungen bezüglich des Aufstellorts und des Bereichs um das Gerät herum sind erfüllt.
- Das Gerät wurde gemäß den Installationsanweisungen installiert.

Checkliste Sicherheitseinrichtungen und Warnhinweise:

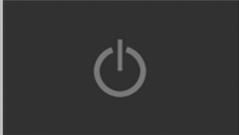
- Alle Sicherheitseinrichtungen sind in ihrer vorgesehenen Position, funktionieren ordnungsgemäß und sind sicher angebracht.
- Alle Warnhinweise sind in ihrer vorgesehenen Position.

■ Geeignete Garutensilien

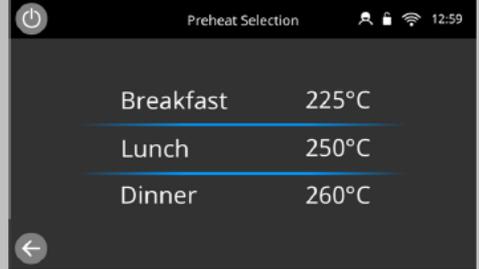
Überprüfen Sie die Anweisungen und Angaben des Herstellers bezüglich der zulässigen Temperatur, um die Eignung der einzelnen Behälter bzw. Garutensilien für die jeweiligen Garfunktionen zu ermitteln. Die folgende Checkliste bietet allgemeine Leitlinien:

Garutensilien	Zulässig	Hinweis
Hitzebeständige Behälter		
Gehärtetes Glas	JA	
Kompatible Glaskeramik	JA	Benutzen Sie keine Gegenstände mit Metalldekoration.
Tonware (Porzellan, Tonware, China-Porzellan usw.)	JA	
Metall- und Folienbleche		
Alle Metall- oder Folienbehälter	NEIN	
Kunststoffbehälter		
Mikrowellen- und heißluftgeeignete Kunststoffbehälter	JA	Nur Kunststoffbehälter verwenden, die vom Hersteller zugelassen wurden.
Einwegartikel		
Entflammbare Gegenstände (Papier, Karton usw.)	JA	Nur entflammbare Gegenstände verwenden, die vom Hersteller zugelassen wurden.
Sonstige Utensilien		
Verschlussetiketten	NEIN	
Besteck	NEIN	Während des Garens im Garraum darf kein Küchenutensil in einem Lebensmittel zurückbleiben.
Temperaturfühler	NEIN	

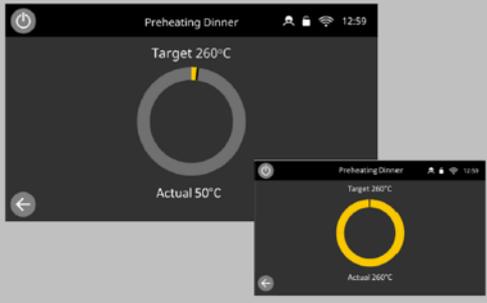
■ Einschalten

- 

Führen Sie alle vorgesehenen Sicherheitsprüfungen durch und vergewissern Sie sich, dass das Gerät sauber und leer ist sowie der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie dann das Gerät EIN, indem Sie auf das Ein-/Aus-Bildschirmsymbol drücken.
- 

Auf dem easyTouch® -Bildschirm wird eine Anzeige beleuchtet, in der Sie durch die Welbilt-Marken blättern können. Nach dem Start wird der Merrychef Begrüßungsbildschirm mit optionalen Verknüpfungen für „Informationen“ oder „Einstellungen“ angezeigt. Wenn keine Eingaben vorgenommen werden, wechselt er automatisch zu Vorheizen/Vorheizauswahl. Wenn beim Vorheizen nur eine Temperatur voreingestellt wurde, startet das Kombigerät automatisch mit dem Aufheizen auf die gewünschte Temperatur.
- 

Wenn für das Gerät zwei oder mehr Vorheiztemperaturen eingestellt sind, wird eine Auswahlmöglichkeit angezeigt. Eine Leiste zum Scrollen am seitlichen Bildschirmrand zeigt an, dass es noch mehr Temperatureauswahlmöglichkeiten gibt, die nicht alle auf dem Bildschirm angezeigt werden. Wischen Sie bei Bedarf nach oben oder unten, um durch die verfügbaren Vorheizooptionen zu navigieren. Wählen Sie die zum Vorheizen des Garraums benötigte Temperatur aus. Wenn die Temperatur grün hervorgehoben ist, heizt der Ofen auf diese Temperatur vor.

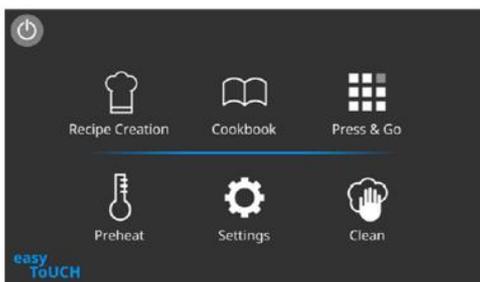
4.  Während des Vorheizens zeigt das Display den Fortschritt an, bis der Garraum auf die eingestellte Temperatur erhitzt ist. Zum Anhalten des Aufheizens des Garraums drücken Sie auf den Zurück-Pfeil unten links auf dem Bildschirm. (Dadurch kehren Sie zum vorherigen Bildschirm zurück.)
5.  Im Schnell-Service-Modus ist das Gerät einsatzbereit, wenn das „Kochbuch“-Symbol angezeigt wird. Im Full-Service-Modus wird der Startbildschirm („Kochmützen-Bildschirm“) angezeigt.

Einweisung des Kunden

Informieren Sie den Anwender über alle sicherheitsrelevanten Funktionen und Einrichtungen. Weisen Sie den Anwender in die Bedienung des Geräts ein.

7.3 Hauptmenüanzeige

Anzeige



Die Schaltflächen und ihre Funktionen

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Rezepterstellung/ Entwicklungsmodus	Mit „Rezepterstellung“ können mehrschrittige Garprofile eingegeben und dann unter einer Bezeichnung und einem Symbol zur Wiederverwendung gespeichert werden.
	Press&Go	„Press & Go“ ermöglicht schnellen Zugriff auf die bereits gespeicherten Garprofile.
	Kochbuch	Das „Kochbuch“ enthält im Gerätespeicher abgelegte Garprofile. Es zeigt Favoriten, Garprofilgruppen und eine vollständige Liste aller verfügbaren Garprofile an.
	Reinigung	„Reinigung“ ermöglicht die Vorbereitung des Geräts für die Reinigung und bietet während des Reinigungsvorgangs eine visuelle Unterstützung.
	Temperaturänderung	Vorheizen wird verwendet, um die Betriebstemperatur des Geräts zu steuern. Es können bis zu 6 Vorheizwerte für das Gerät gespeichert werden.
	Einstellungen	„Einstellungen“ wird für Geräteeinstellungen und -funktionen wie z.B. Uhrzeit und Sprache, zum Laden von Garprofilen sowie für Wartungs- und Reparaturzwecke verwendet.

Die easyTouch®-Bildschirmanzeige

Die hier gezeigte EasyTouch® Bildschirmanzeige, Bedienoberfläche und die Symbole dienen lediglich der Orientierung und können in ihrer Darstellung von denjenigen Bedienelementen abweichen, die mit Ihrem Gerät geliefert werden.

7.4 Der Tastaturbildschirm

Anzeige



Die Schaltflächen und ihre Funktionen

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Tastaturbildschirm	Über den Tastaturbildschirm wird ein autorisiertes Passwort für die Eingabe von Programmdateien eingegeben; möglicherweise hat der Bediener eingeschränkten Zugriff auf manche Funktionen
	Bildschirm löschen	Auf die Schaltfläche „Bildschirm löschen“ tippen, um den Text auf dem Tastaturbildschirm zu entfernen.
	Tastatur	Mittels der Tastatur Text eingeben.
	Tastatur scrollen	Auf die Auf-/Abwärts-Pfeile tippen, um durch den Tastaturbildschirm zu scrollen und Kleinbuchstaben, Zahlen usw. auszuwählen.
	Eingabe/OK	Das grüne Häkchen anwählen, um Einstellungen zu bestätigen und fortzufahren.
	Vorheriger Bildschirm	Die Schaltfläche „Zurück“ anwählen, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.
	Akzentzeichen	Halten Sie die entsprechenden Buchstaben gedrückt, um diakritische Zeichen/Akzente auszuwählen.
	Internationale Tastatur	Wählen Sie das „Weltkugel“-Symbol unten aus, um zu einer chinesischen Tastatur (Pinyin) zu wechseln. Wählen Sie es erneut aus für Koreanisch, Arabisch und Russisch.

Zeichenlänge

- Für die Eingabe von Bezeichnungen der Garprofile, Kategorien sowie Passwörter geben Sie 1 bis 20 Zeichen in maximal zwei Zeilen ein.
- Um mehrschrittige Anweisungen spezieller Garprofile einzugeben, geben Sie 1 bis 54 Zeichen in maximal fünf Zeilen ein.

8 So gehen Sie vor beim Garen

Zweck dieses Kapitels

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen, wie Sie das Mikrowellen-Kombigerät beim Garen handhaben und wie Sie beim Garen vorgehen müssen.

8.1 Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen

8.1.1 Sicherer Umgang mit dem Gerät

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Machen Sie sich mit den Inhalten des Kapitels „Zu Ihrer Sicherheit“, Abschnitt 3 vertraut, bevor Ihre Mitarbeiter erstmalig mit dem Mikrowellen-Kombigerät arbeiten, und treffen Sie entsprechende Sicherheitsvorkehrungen.

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, sich vor Arbeitsbeginn mit den in diesem Abschnitt genannten Regeln zum sicheren Arbeiten vertraut zu machen und sie unbedingt zu befolgen.

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, sich vor Arbeitsbeginn mit den in diesem Abschnitt und in den folgenden Anleitungen aufgeführten Gefahrenhinweisen vertraut zu machen und unbedingt die darin genannten Gegenmaßnahmen zu treffen.

Persönliche Schutzausrüstung Ihrer Mitarbeiter

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, die persönliche Schutzausrüstung zu tragen, die im Kapitel „Zu Ihrer Sicherheit“ unter Abschnitt 3.7 „Persönliche Schutzausrüstung“ für die entsprechenden Arbeiten angegeben ist.

Regeln für den sicheren Betrieb

Um Gefährdungen zu vermeiden, sind während des Betriebs folgende Regeln zu beachten:

- Die Abluftöffnungen auf der Rückseite des Geräts und die Belüftungsöffnungen an der Vorderseite des Geräts unter der Tür dürfen nicht abgedeckt, verstopft oder blockiert sein.

Zusätzliche Regeln für den sicheren Betrieb des Geräts auf einem Rollwagen

Um Gefährdungen zu vermeiden, sind beim Betrieb von Geräten auf Rollwagen folgende Regeln zu beachten:

- Die Feststellbremsen der vorderen Rollen müssen während des Betriebs des Geräts stets arretiert sein.
- Arretierung der Rollen täglich vor Betrieb kontrollieren.

Umgang mit schweren Lasten

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter darauf hin, dass durch das Heben schwerer Behälter und das Bewegen schwerer Transportwagen Ermüdung, Unbehagen sowie Störungen des Bewegungsapparates auftreten können.

Heiße Oberflächen

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr aufgrund heißer Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür

Das Berühren von Innenteilen des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und von Teilen, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden oder befunden haben, kann zu Verbrennungen führen. Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

■ Heißer Dampf/Wrasen

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

Entweichender heißer Dampf und Wrasen kann zu Verbrühungen von Gesicht und Händen führen.

- ▶ Treten Sie beim Öffnen der Gerätetür und beim Kühlen des Garraums mit der Funktion „Cool Down“ vom Gerät zurück, um zu vermeiden, dass Sie austretendem heißen Dampf und Dunst ausgesetzt werden.

■ Heiße Flüssigkeiten

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

Verschütten von flüssigem Gargut kann zu Verbrühungen von Gesicht und Händen führen.

- ▶ Verwenden Sie nur Behälter mit passenden Maßen.
- ▶ Schieben Sie die Garguträger korrekt ein.
- ▶ Platzieren Sie Behältnisse mit Flüssigkeiten oder mit Gargut, welches sich während des Kochvorgangs verflüssigt, immer auf einer Ebene, die allen Anwendern einen guten Einblick in das Behältnis ermöglicht. Entnehmen Sie Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut immer waagrecht.
- ▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

■ Abstrahlende Mikrowellenenergie

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch abstrahlende Mikrowellenenergie

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLEN-ENERGIE

- ▶ Versuchen Sie nicht, dieses Gerät mit geöffneter Gerätetür zu betreiben, da ein Betrieb mit offener Tür eine schädliche Belastung durch Mikrowellen-Energie zur Folge haben kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu umgehen oder zu manipulieren.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Gerätes und die Gerätetür, und vermeiden Sie Ablagerungen von Schmutz oder Reinigungsmittelresten auf den Oberflächen der Dichtungen.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür richtig schließt und keine Schäden an der (1) Tür (verbogen), den (2) Scharnieren und den (3) Türdichtungen und Dichtungsoberflächen vorliegen.
- ▶ Das Gerät darf nur von ordnungsgemäß qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.

■ Unterbrechung der Kühlkette

WARNUNG

Gefahr von mikrobiologischer Kontamination von Lebensmitteln

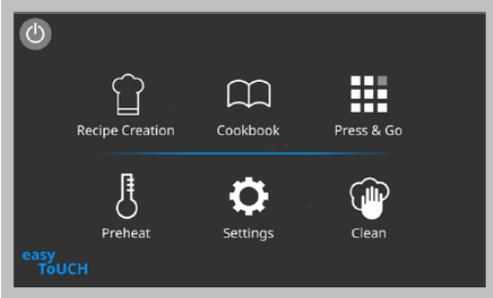
- ▶ Benutzen Sie das Gerät niemals zur Zwischenlagerung von Gargut.
- ▶ Unterbrechen Sie niemals absichtlich das Garen.
- ▶ Bedenken Sie nach Wiederanlaufen des Geräts nach einem Stromausfall die Länge der Wiederanlaufzeit im Hinblick auf den Zustand des Garguts. Im Zweifelsfall entsorgen Sie die Lebensmittel.

8.1.2 Gerät ein- und ausschalten

■ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Mikrowellen-Kombigerät

Machen Sie sich vor der Benutzung unbedingt mit den unter „Sicherer Umgang mit dem Gerät“ in Abschnitt 8 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

■ Mikrowellen-Kombigerät einschalten

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Mikrowellen-Kombigerät einschalten. |
| 2. |  | <p>Warten Sie bis die Software betriebsbereit ist.</p> <p>BEACHTEN SIE:
Der Startbildschirm, der links gezeigt wird, wird nur im Full-Service-Modus angezeigt.</p> |

■ Mikrowellen-Kombigerät bei Arbeitsende ausschalten

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Führen Sie die notwendigen Reinigungen gemäß Reinigungsplan aus. |
| 2. |  | Schalten Sie das Mikrowellen-Kombigerät aus. |
| 3. |  | <p>Lassen Sie die Gerätetür offen, um Feuchtigkeit entweichen zu lassen.</p> <p>BEACHTEN SIE:
Schalten Sie vor längeren Betriebspausen die Netzstromversorgung bauseitig aus.</p> |

8.1.3 So garen Sie

- **⚠** Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Mikrowellen-Kombigerät
Machen Sie sich vor der Benutzung unbedingt mit den unter „Sicherer Umgang mit dem Gerät“ in Abschnitt 8 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

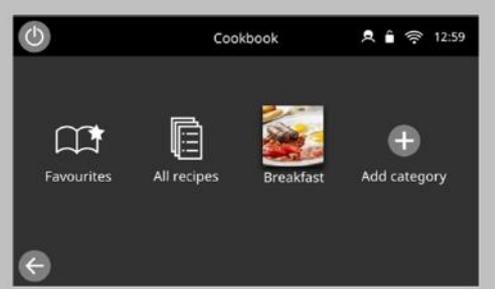
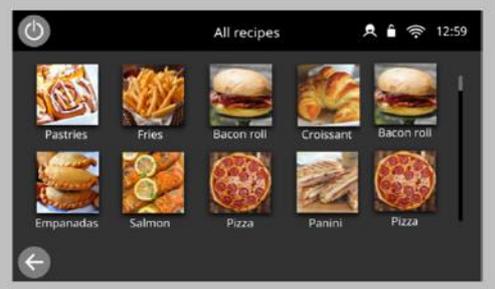
■ Anforderungen

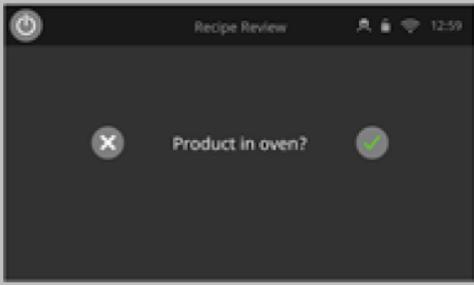
- Sie sind ausreichend mit der Verwendung der Software vertraut, um gespeicherte Kochprofile auswählen oder neue Kochprofile eingeben zu können, die sich für die zu verarbeitenden Lebensmittel eignen, und können diese Profile auch ausführen.
- Das Mikrowellen-Kombigerät, das Zubehör und verwendete Geräteteile wurden ordnungsgemäß gereinigt.
- Es befinden sich keine Fremdkörper im Inneren des Geräts.
- Der Luftfilter ist an der Vorderseite des Kombigeräts unter der Gerätetür angebracht.

■ So garen Sie

1. Rufen Sie ein Garprofil aus dem Kochbuch auf oder geben Sie ein neues Garprofil ein.
2. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
3. Öffnen Sie die Gerätetür.
4. Beschießen Sie das Mikrowellen-Kombigerät mit dem bereitgestellten Gargut.
5. Schließen Sie die Gerätetür wieder.
6. Starten Sie das Garen.
7. Warten Sie den Garvorgang ab.
8. Wenn der Garprozess beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.
9. Öffnen Sie die Gerätetür.
10. Entnehmen Sie das Gargut.
11. Schließen Sie die Gerätetür wieder.

■ Ein Garprofil verwenden (Schnell-Service-Modus)

1.  Tippen Sie auf das Symbol „Alle Rezepte“.
2.  Wischen Sie nach oben/unten, um das Rezept zu finden.
BEACHTEN SIE:
Wenn ein Bild ausgegraut ist, ist die Garraumtemperatur für dieses Garprofil zu hoch oder zu niedrig eingestellt.
Siehe „Ändern der Garraumtemperatur“; Abschnitt 8.2.4.
Überprüfen Sie, ob sich im Garraum Gargut befindet, bevor Sie ein Kochprofil starten.
Treffen Sie alle erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen, um sicherzustellen, dass Sie sich nicht verbrennen.
Öffnen Sie die Gerätetür, stellen Sie das Gargut in den heißen Garraum und schließen Sie die Tür.
3.  Wählen Sie das gewünschte Rezept aus, um den Garvorgang zu starten.
Zum Beispiel: „Schinkenbrötchen“.
! WARNUNG:
Heiße Oberflächen an der Gerätetür und im Garraum

4.  Entweder startet das Garprofil sofort und zeigt die Countdown-Uhr an oder es erscheint zuerst eine Anweisung. Folgen Sie den Aufforderungen der Software und drücken Sie anschließend auf das grüne Häkchen, um das Garprofil zu starten.
5.  Der Koch-Timer zählt bis auf Null herunter und gibt ein akustisches Signal ab, um anzuzeigen, dass am Ende eines Kochprofils oder in einer Phase eines Kochprofils der Bediener eine Aktion ausführen muss. Öffnen Sie nach Beendigung des Garprofils die Gerätetür und nehmen das Gargut aus dem Garraum. Die Anzeige kehrt dann automatisch zu 'Kochbuch' zurück.
- BEACHTEN SIE:**
- Durch das Öffnen der Gerätetür während der Zubereitung wird das Garprofil gestoppt und eine Warnung wird angezeigt.
 - Durch Schließen der Gerätetür kann der Benutzer das Garprofil fortsetzen oder abbrechen.

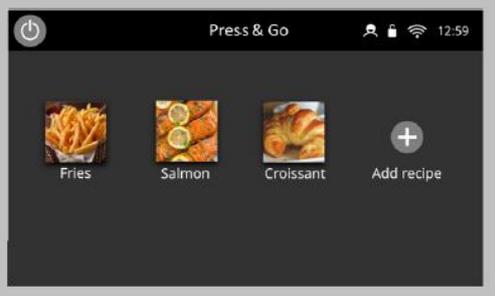
8.2 Anleitung: Full-Service-Modus

8.2.1 Das Menü „Press & Go“

Verwendung eines Garprofils aus dem Menü „Press & Go“.

1.  Tippen Sie auf „Press & Go“ in der Hauptmenüanzeige.
2.  Wählen Sie das zur Zubereitung erforderliche Garprofil aus.
3.  Die Anzeige zeigt das Ablaufen der Garzeit an.

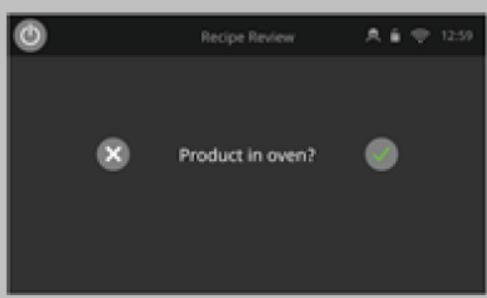
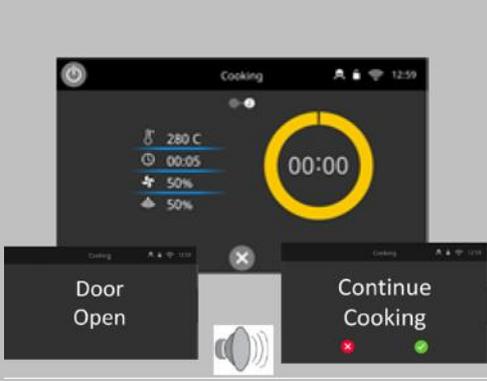
■ Auswahl der Garprofile, die in der Hauptmenüanzeige von „Press & Go“ angezeigt werden

1.  Tippen Sie im Hauptmenü auf „Press & Go“ und danach auf die Schaltfläche „Plus“.
(Hinweis: Diese Option ist nur verfügbar, wenn das System entsperrt ist.)
2.  Die Rezeptliste wird angezeigt, die alle auf dem Gerät gespeicherten Rezepte enthält.
Alle Rezepte mit grünem Häkchen werden bereits in Ihrem „Press & Go“-Kochbuch angezeigt. Zum Entfernen eines Rezepts entfernen Sie das Häkchen bzw. setzen Sie zum Auswählen ein Häkchen neben dem Rezeptnamen.
Grenzen Sie die Liste mithilfe der Suchleiste am oberen Bildschirmrand ein.
3.  Durch Eingeben oder Entfernen des grünen Häkchens können Sie Rezepte zu Ihrer „Press & Go“-Ansicht hinzufügen oder aus dieser entfernen.
Befolgen Sie die in Abschnitt 8.2.4. gezeigte Sequenz zum Verschieben, Bearbeiten oder Löschen, um Elemente auf dem Bildschirm neu anzuordnen.
4.  Wenn Sie ein Rezept hinzufügen möchten, das noch nicht gespeichert wurde, tippen Sie auf die Schaltfläche „Kochmütze“, damit ein neues Rezept erstellt und gespeichert werden kann, wie in Abschnitt 8.2.3 dargestellt.
5.  Tippen Sie auf den Zurück-Pfeil, um ohne Speichern zum „Press & Go“-Menü zurückzukehren.

8.2.2 Ein Garprofil benutzen

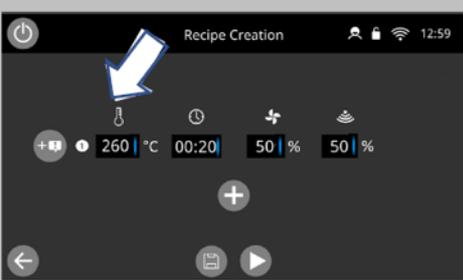
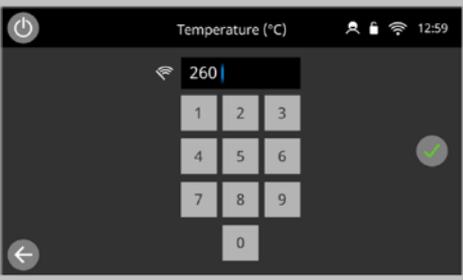
■ Ein Garprofil benutzen

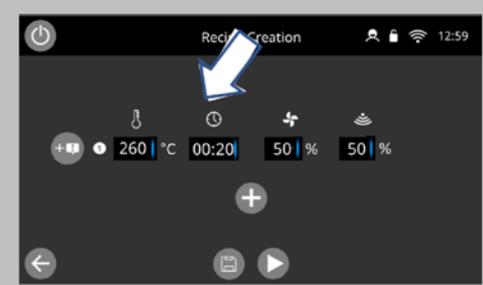
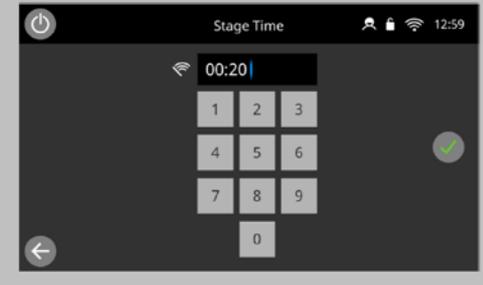
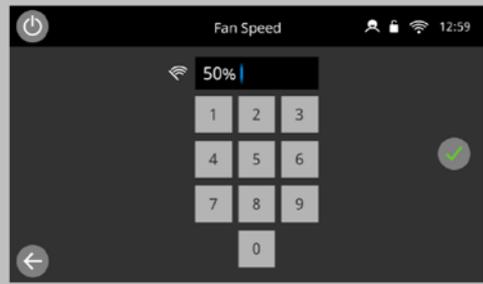
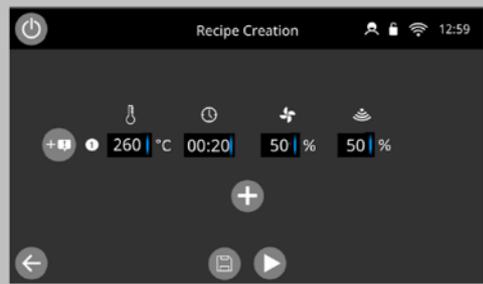
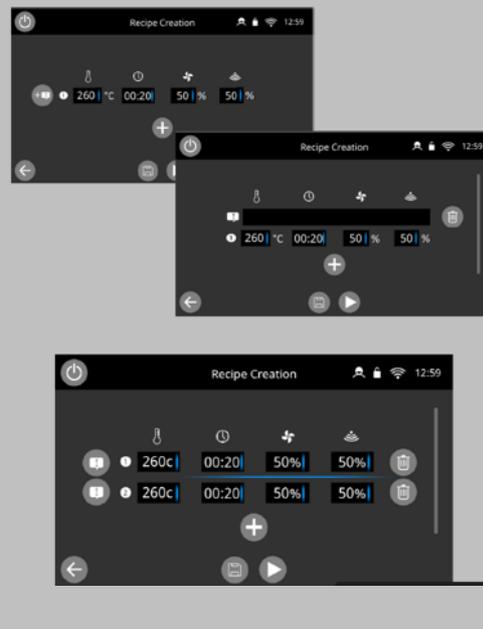
1.  Tippen Sie auf dem Startbildschirm auf das Symbol „Kochbuch“.
2.  Wählen Sie eine Menükategorie, z. B. „Frühstück“, um die einzelnen Rezeptprofile oder Unterordner anzuzeigen.
3.  Tippen Sie auf ein Garprofil, z. B. „Croissant“.

4.  Folgen Sie allen Anweisungen, die auf dem Bildschirm erscheinen. Tippen Sie auf das grüne Häkchen, um die Zubereitung zu starten.
5.  In jeder Programmphase wird die Garzeit rückwärts gezählt.
Um die Garraumtemperatur während des Garens zu überprüfen, tippen Sie leicht auf die Temperaturanzeige. Die Temperatur im Garraum wird mit einem Sternchen angezeigt.
6.  Wenn das Kochprofil endet, wird automatisch der Bildschirm „Garen beendet“ geöffnet, und es ertönt ein akustisches Signal.
Durch das Öffnen der Gerätetür während der Zubereitung wird das Garprofil gestoppt und eine Warnung wird angezeigt.
Durch Schließen der Gerätetür kann der Benutzer das Garprofil fortsetzen oder abbrechen.

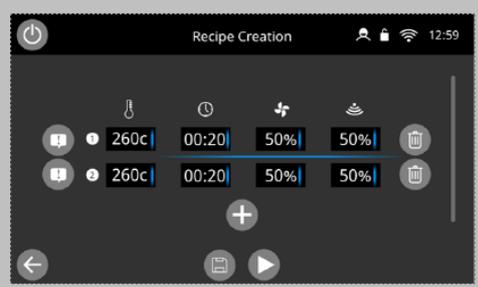
8.2.3 Ein Garprofil erstellen

Rezepterstellung

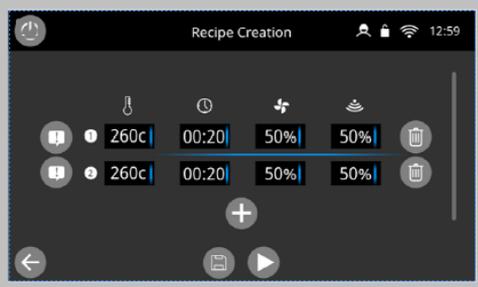
1.  Tippen Sie auf dem Startbildschirm auf das Symbol „Kochmütze“, um in den Rezepterstellungsmodus zu gelangen.
2.  Der Temperaturwert zeigt die zum Vorheizen des Garraums eingestellte Temperatur an.
Markieren Sie das Kästchen unter dem Symbol „Temperatur“, um die erforderliche Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
-  Geben Sie einen Temperaturwert innerhalb der angezeigten Grenzen (100–275 °C (212–527 °F)) über die Tastatur ein.
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.

3.  Markieren Sie das Kästchen unter dem Uhrensymbol, um die Garzeit einzugeben.
-  Stellen Sie die Garzeit mit der Tastatur auf maximal 10 Minuten pro Phase ein.
Zum Beispiel: Geben Sie 110 ein (1 Minute und 10 Sekunden).
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um den eingegebenen Wert zu speichern.
-
4.  Markieren Sie das Kästchen unter dem Lüfter-Symbol, um die Lüfterdrehzahl einzugeben.
- Stellen Sie die Lüfterdrehzahl mit der Tastatur ein (10–100 %).
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um den eingegebenen Wert zu speichern.
-
5.  Markieren Sie das Kästchen unter dem Mikrowellen-Symbol, um die Mikrowellenleistung einzugeben.
- Stellen Sie die Mikrowellenleistung mit der Tastatur ein (0 und 5–100 %).
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um den eingegebenen Wert zu speichern.
-
6.  Tippen Sie auf die Schaltfläche „+ Notiz“ und geben Sie eine Anweisung einer Phase in die Zeile ein (optional).
Zum Beispiel: „Grünen Korb verwenden“.
Beim Zubereiten erscheint die Anweisung auf dem Bildschirm am Anfang des jeweiligen Garschritts.
Wählen Sie diese Anweisungszeile aus, um eine Phasenanweisung hinzuzufügen. Es kann sich hierbei um eine Anweisung in schriftlicher, visueller, oder kombinierter Form handeln.
Tippen Sie unten auf die Schaltfläche „Plus“, um eine neue Phase hinzuzufügen.
Löschen Sie eine Phase, indem Sie auf die Schaltfläche „Papierkorb“ neben dieser Phase klicken.
Die Garprofile können bis zu 6 Garschritte beinhalten.
Wiederholen Sie die Schritte 2–6 aus Phase 1, um eine neue Phase zu erstellen.
Scrollen Sie nach oben und unten, um die Phasen des Garprofils anzuzeigen.

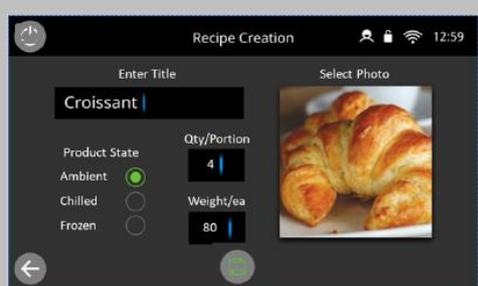
■ Ein Garprofil nutzen und speichern

1. 

Drücken Sie auf die Schaltfläche „Play“, um das erstellte Rezeptprogramm zu testen.

! WARNUNG:
Stellen Sie sicher, dass das Gargut im Garraum ist und alle Sicherheitsmaßnahmen beachtet wurden, bevor Sie das Garprofil starten.
2. 

Tippen Sie auf die Schaltfläche „Speichern“, um das Garprofil im Kochbuch zu speichern.
3. 

Füllen Sie die „Rezeptkarte“ aus, einschließlich Rezepttitel, Produktstatus, Menge/Portionsgröße und Gewicht sowie alle Angaben für das Rezept, und wählen Sie ein Foto aus.
4. 

Menge, Portion und Gewicht sind standardmäßig angegeben, sollten jedoch für jedes Produkt spezifisch geändert werden.
5. 

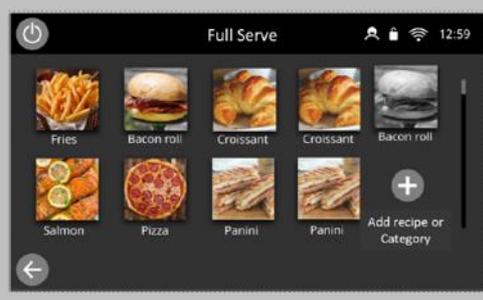
Wenn Sie auf das Symbol „Speichern“ klicken, gelangen Sie zu den Bereichen innerhalb der aktuellen Kochbuchstruktur, in denen Sie die Rezeptdatei speichern können.

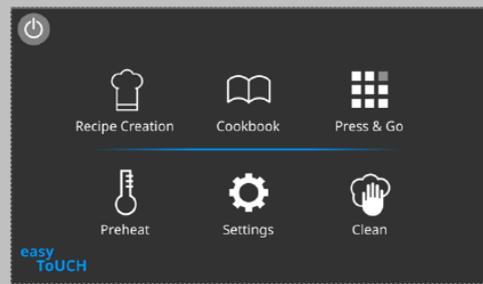
„Alle Rezepte“ ist immer ausgewählt, aber Sie können auch „Press & Go“ oder vorhandene Kochbuchkategorien auswählen, die derzeit auf dem Gerät gespeichert sind.

Durch das grüne Häkchen wird die Rezeptdatei an den angegebenen Speicherorten gespeichert.

8.2.4 Ein Garprofil ändern

Die Temperatur im Garraum ändern

- 

Rezepte, die nicht für die aktuelle Vorheiztemperatur des Geräts erstellt wurden, sind inaktiv und ausgegraut. Um die Rezepte für die Temperatureauswahl zu bestimmen, halten Sie das Symbol gedrückt, bis die Option „Bearbeiten/Löschen“ über der Schaltfläche angezeigt wird. Klicken Sie dann auf „Bearbeiten“, um die Rezeptparameter zu überprüfen. Kehren Sie dann zum Startbildschirm zurück.
Hinweis: Dies ist nur möglich, wenn der Betriebsmodus in „Modi“ entsperrt ist.
- 

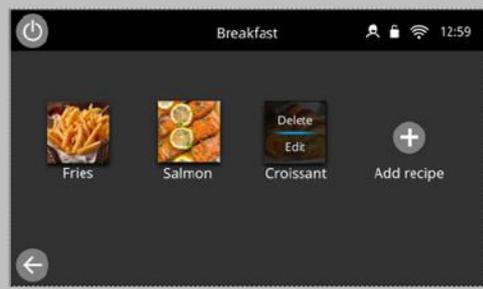
Tippen Sie auf das Symbol „Vorheizen“ auf dem Startbildschirm oder auf die Taste „Vorheizen“ unten links im Bildschirm, wenn sich das Kombigerät im Schnell-Service- oder „Press & Go“-Modus befindet.
Hinweis: In den beiden letzten Modi wird das Symbol „Vorheizen“ nicht angezeigt, wenn nur eine Vorheiztemperatur für das Gerät eingestellt wurde.
- 

Der Temperaturwert wird als grüne Anzeige hervorgehoben und zeigt die aktuelle Temperatur des Garraums an.
Wählen Sie die für das Garprofil nötige Temperatur im Garraum, zum Beispiel 250°C / 482°F.
Sobald der Garraum die benötigte Temperatur erreicht hat, fahren Sie mit der Auswahl aus dem 'Kochbuch' in Schritt 1 fort.

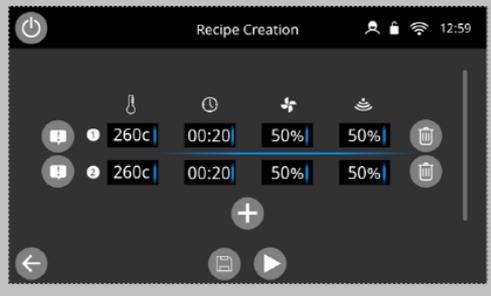
Garprofile anzeigen und bearbeiten

- 

Tippen Sie auf dem Startbildschirm auf das Symbol „Kochbuch“.
- 

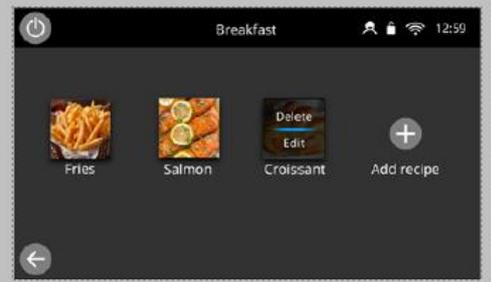
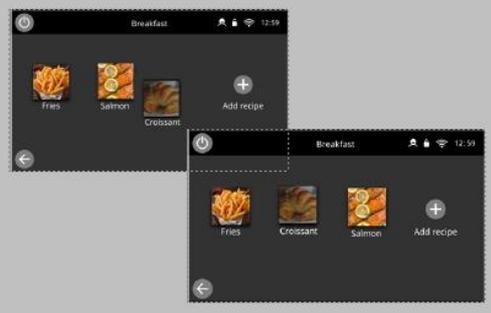
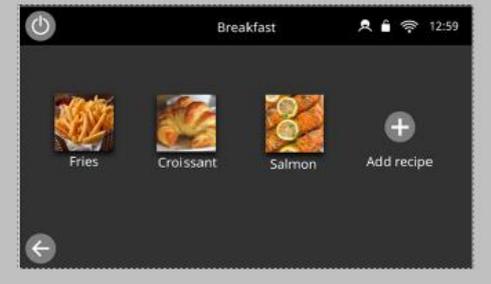
Tippen Sie auf das Symbol „Alle Rezepte“.
- 

Halten Sie ein Bild gedrückt, um auf die Funktionen zum Bearbeiten und Löschen zuzugreifen.
Hinweis: Diese Option ist nur verfügbar, wenn der Betriebsmodus in „Modi“ entsperrt ist.

4. 
- Durch Auswahl der Bearbeitungsfunktion wird der Benutzer zu den Parametern der Rezeptdateien in der Rezepterstellung geführt, die geändert, getestet und/oder gespeichert werden können.
Wenn Sie auf „Löschen“ tippen, wird das Rezeptprofil vom Gerät gelöscht.
Hinweis: Nur das Löschen aus dem Ordner „Alle Rezepte“ löscht die Datei vollständig vom Gerät, während durch das Löschen aus den Kochbuch-Ordern diese Rezepte nur in dem jeweiligen Kochbuch-Ordner gelöscht wird.

■ Verschieben eines Rezeptprofils innerhalb einer Kategorie oder Verschieben einer Kategorie innerhalb einer Gruppe von Kategorien

Zum Beispiel: Verschieben der Position des Rezeptprofils „CROISSANT“ innerhalb der Kategorie „FRÜHSTÜCK“

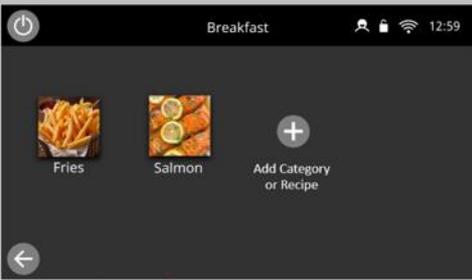
1. 
- Tippen Sie auf das Symbol „Kochbuch“ in der Hauptmenüanzeige.
2. 
- Wählen Sie z. B. die Kategorie „Frühstück“.
3. 
- Wählen Sie dann z. B. „Croissant“, halten Sie das zu verschiebende Bild gedrückt, bis „Bearbeiten/Löschen“ eingeblendet wird.
4. 
- Ziehen Sie das Rezept an die gewünschte Stelle auf dem Bildschirm.
5. 
- Lassen Sie die Schaltfläche los, um das Rezept an dieser Stelle abzulegen.

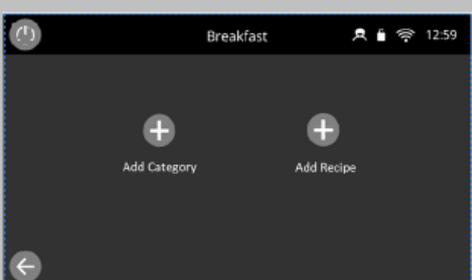
■ Hinzufügen eines Rezepts zu einer Kategorie

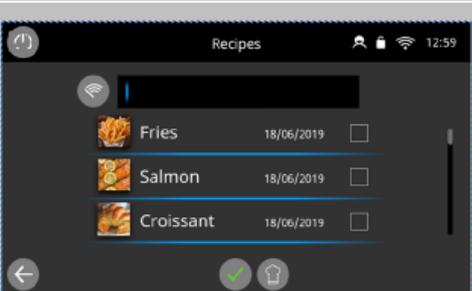
Zum Beispiel: Zur Kategorie „Frühstück“ das Kochprofil „Croissant“ hinzufügen

1. 

Wählen Sie 'Kochbuch' auf der Hauptmenüanzeige.
2. 

Wählen Sie die Rezeptprofil-Gruppe „FRÜHSTÜCK“ aus.
3. 

Tippen Sie auf das Symbol „KATEGORIE ODER REZEPT HINZUFÜGEN“.
4. 

In der Kategorie „Frühstück“ haben Sie die Möglichkeit, entweder eine Kategorie oder ein Rezept hinzuzufügen. Wenn Sie auf das Symbol „REZEPT HINZUFÜGEN“ klicken, können Sie ein Rezept hinzufügen.
5. 

Dadurch wird der Ordner „Alle Rezepte“ geöffnet, der alle auf dem Gerät gespeicherten Rezepte enthält. Markieren Sie das Rezept, das Sie hinzufügen möchten, und klicken Sie auf das grüne Häkchen, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. 

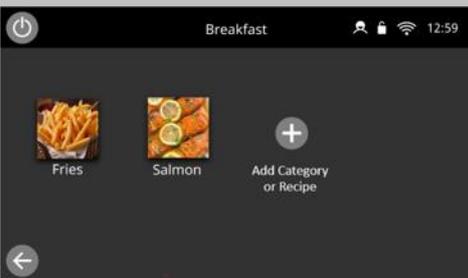
Wenn Sie auf das grüne Häkchen tippen, werden die ausgewählten Rezeptdateien in die Kategorie importiert.

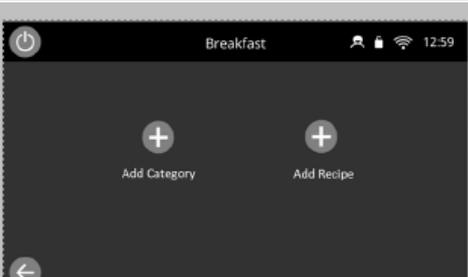
8.2.5 Verwalten von Kochprofil-Kategorien

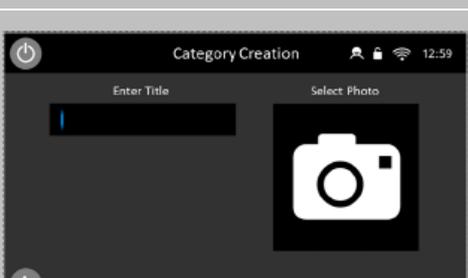
Hinzufügen eines Kategorieordners

1. 

Wählen Sie 'Kochbuch' auf der Hauptmenüanzeige.
2. 

Wählen Sie die Kategorie aus, z. B. „Frühstück“.
3. 

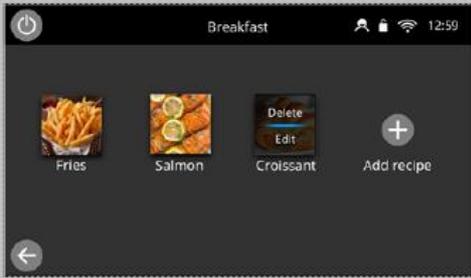
Tippen Sie auf das Symbol „KATEGORIE ODER REZEPT HINZUFÜGEN“.
4. 

In der Kategorie „Frühstück“ haben Sie die Möglichkeit, entweder eine Kategorie oder ein Rezept hinzuzufügen. Um eine Kategorie hinzuzufügen, klicken Sie auf das Symbol „Kategorie hinzufügen“.
5. 

Dadurch wird die Karte zur Kategorieerstellung geöffnet, die den Titel und das Foto enthält, die Sie dieser Kategorie zuordnen möchten. Wählen Sie die Titeleingabe oder tippen Sie auf das Bedienfeld „Foto auswählen“, um zur Tastatureingabe oder Auswahl über die Fotobibliothek zu navigieren.

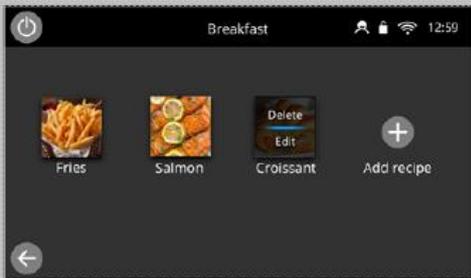
Nach der Fertigstellung klicken Sie auf das grüne Häkchen. Die Kategorie wird gespeichert und Sie kehren zu Ihrer erstellten Kategorie zurück.

■ Bearbeiten einer ausgewählten Kategorie

1.  Tippen Sie auf dem Startbildschirm auf das Symbol „Kochbuch“.
2.  Halten Sie das Bild der Kategorie, die Sie bearbeiten möchten, gedrückt, bis „Löschen/Bearbeiten“ eingeblendet wird.
3.  Dadurch gelangen Sie zur Kategoriekarte, auf der Sie ein neues Foto/Bild umbenennen oder einer Kategorie neu zuordnen können.

Tippen Sie auf die Schaltfläche „Speichern“, um Ihre Änderungen zu speichern und zum Kochbuch zurückzukehren.

■ Eine Garprofilgruppe löschen

1.  Tippen Sie auf die Schaltfläche „Kochbuch“ auf der Hauptmenüanzeige und wählen Sie anschließend eine Kategorie aus.
2.  Halten Sie ein Rezeptbild gedrückt, das Sie löschen möchten. Tippen Sie dann auf die eingeblendete Schaltfläche „Löschen“, die über der Schaltfläche angezeigt wird.

Daraufhin wird eine Warnmeldung auf dem Bildschirm angezeigt, die zum Durchführen des Löschvorgangs bestätigen oder andernfalls abbrechen.

8.2.6 Grundlegende Einstellungen Ihres Mikrowellen-Kombigeräts

Einstellungen und Schaltzeichen

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche „Einstellungen“ in der Hauptmenüanzeige.

2. Geben Sie das Kennwort „MANAGER“ ein.

Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um das Menü „Einstellungen“ anzuzeigen.

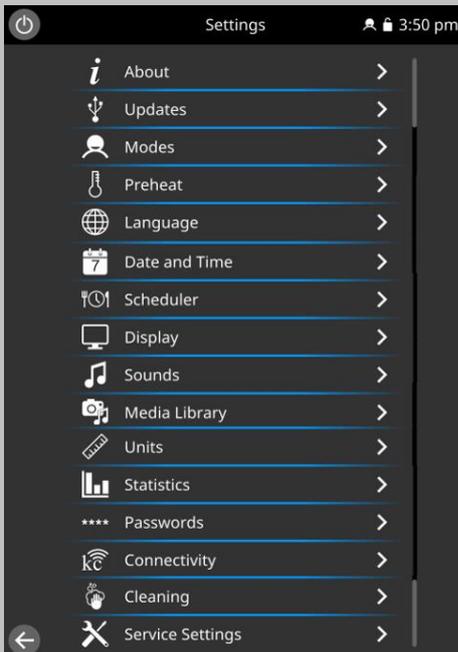


3. Das Menü 'Einstellungen' beinhaltet folgende Funktionen:

- A. Informationen
- B. Updates
- C. Modusauswahlen
- D. Kreationen vorwärmen
- E. Sprachauswahl
- F. Einstellung von Datum und Zeit
- G. Planfunktion-Einstellungen
- H. Anzeigeeinstellungen und Optionen
- I. Tonoptionen
- J. Medienbibliothek für Bilder und Töne
- K. Auswahl von Einheiten
- L. Statistikbildschirme
- M. Passworteinstellungen
- N. Konnektivitätsoptionen und -einstellungen
- O. Reinigungsoptionen
- P. Menü Serviceeinstellungen (kennwortgeschützter Bildschirm).

Wischen Sie über das Display, um im Menü nach oben/unten zu blättern.

Drücken Sie die Schaltfläche Zurück, um das Menü 'Einstellungen' zu verlassen.



■ Betriebsmodus / Navigationseinstellungen

- 

Wählen Sie die Einstellung „MODI“ in der Einstellungsliste aus
- 

Wählen Sie den Schnellservice-Modus ('QUICK SERVE MODE') nur zur Zubereitung.

Schalten Sie „GESPERRT“ in die Ein-Position (Grün) oder AUS (Grau).

Wählen Sie „VOLLSERVICE-MODUS“, um das Hauptmenü anzuzeigen. Die „Kochmütze“ wird dann zum Erstellen von Kochprofilen verwendet.

Wählen Sie den „PRESS & GO“-MODUS, um schnell ausschließlich auf Rezeptdateien zuzugreifen (ideal für kleine Menüs).

Wählen Sie „MANUELLER MODUS“ um manuell nur über die Schaltfläche „Kochmütze“ in der Hauptmenüanzeige zu garen. Garprofile können im manuellen Modus nicht erstellt werden.

Wählen Sie „FAVORITEN ANZEIGEN“, um das Favoritensymbol im Kochbuch anzuzeigen.

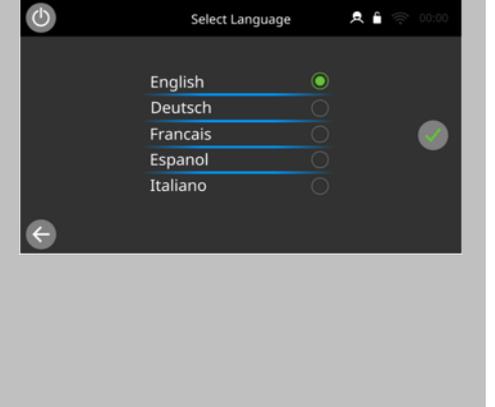
Wählen Sie „ALLE REZEPTE ANZEIGEN“, um das Symbol „Alle Rezepte“ im Kochbuch anzuzeigen.

BEACHTEN SIE: Alle Favoriten anzeigen und anzeigen, dass alle Rezepte im Modus „Press & Go“ oder „manuell“ nicht verfügbar sind.

Bei Beendigung wählen Sie das GRÜNE HÄKCHEN aus, um zu speichern und zum Haupt-Einstellungsmenü zurückzukehren.

■ Sprachoptionen

- 

Wählen Sie das „Weltkugel“-Symbol.
- 

Tippen Sie auf die Schaltfläche der gewünschten Sprache in der angezeigten Liste.

Hinweis: Es kann jeweils NUR 1 Sprache ausgewählt werden.

Hinweis: Durch die Sprachauswahl können Eingabeaufforderungen, Warnungen und Fehler des Geräts in der angegebenen Sprache ausgeführt werden. Stellen Sie sicher, dass die Rezeptdateien oder Kochbücher auch in diesen Sprachen verfügbar sind. Andernfalls wird Englisch standardmäßig verwendet.

Drücken Sie bei Beendigung auf das grüne Häkchen, um Ihre Auswahl zu speichern.

■ Einstellungen Garraumtemperatur und Bezeichnungen für Vorheizen

1.

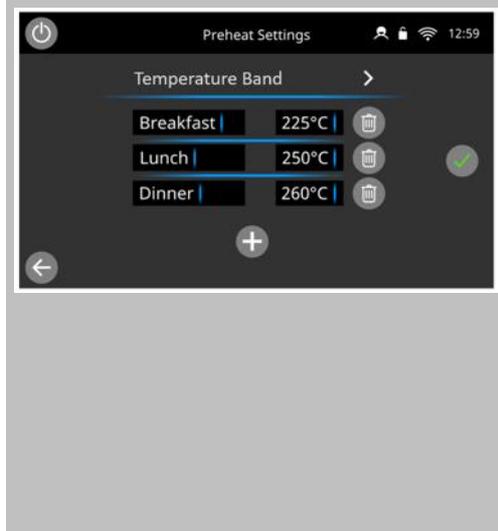


Tippen Sie auf das Symbol „Vorheizen“.

Es können bis zu sechs Vorheiztemperaturen eingestellt werden.

Hinweis: Die Temperaturschleife wird beim Einschalten nur dann eingeblendet, wenn zwei oder mehr Temperaturen für den Garraum über dem Minimalwert eingestellt sind.

2.



Tippen Sie auf die Schaltfläche „Plus“, um eine Vorheiztemperatur für den Garraum hinzuzufügen.

Tippen Sie auf das Feld Vorheiztemperatur, um einen Vorheizwert einzugeben oder zu ändern.

Tippen Sie auf das Feld für die Bezeichnung der Vorheiztemperatur, um die Bezeichnung für dieses Vorheizprogramm einzugeben oder zu ändern.

Klicken Sie auf die Schaltfläche „Papierkorb“ neben einem Vorheizprogramm, um dieses zu löschen.

Die Einstellung des Gerätetemperaturbereichs kann auch durch die Auswahl des Temperaturbereichs oben in dieser Liste vorgenommen werden.

Wenn Sie fertig sind, klicken Sie auf das grüne Häkchen, um die Auswahl zu speichern.

■ Serviceinformationen und Fehlerprotokolle

Serviceinformationen und Fehlerprotokolle finden Sie in „*Beheben von Fehlern*“ unter Abschnitt 12.

■ Statistik

1.



Tippen Sie auf das Symbol „Statistiken“, um die variablen Statistiken für das Gerät anzuzeigen.

Diese beinhalten die folgenden Bildschirme:

Kombigerätestatistik

Kulinarische Statistik und

Betriebsstatistik

2.



Wählen Sie eine der Statistiken aus, um die Protokolle des Kombigeräts anzuzeigen
 Kombigerätestatistik: Zeigt die Betriebszyklen der wichtigsten Komponenten und Systeme an.

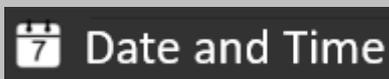
Kulinarische Statistik: Zeigt Informationen zur Rezeptverwendung an. Stecken Sie einen USB-Stick in Ihren Backofen, und laden Sie Ihre Statistiken direkt aus Ihrem Backofen herunter.

Betriebsstatistik: Zeigt Spitzenauslastungen auf täglicher, wöchentlicher und monatlicher Basis an.

Wenn Sie fertig sind, tippen Sie auf die Schaltfläche „Zurück“, um zum Statistikmenü zurückzukehren, und erneut die Schaltfläche „Zurück“, um zum Einstellungs Menü zurückzukehren.

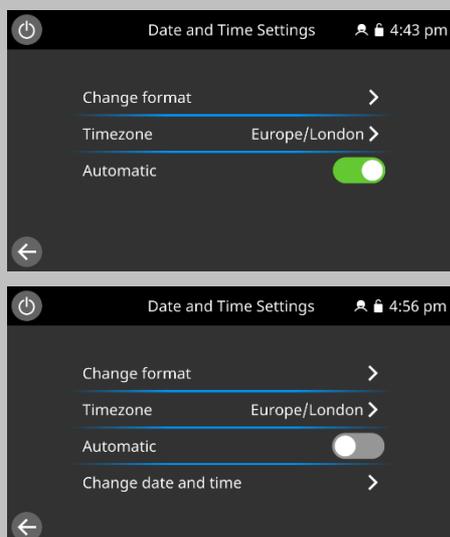
■ Einstellung von Datum und Zeit

1.



Tippen Sie auf die Schaltfläche „Uhr/Datum“, um die Einstellungsoptionen anzuzeigen.

2.



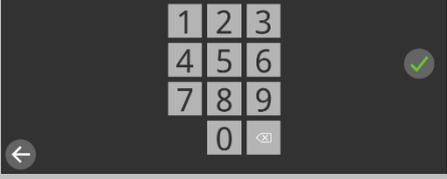
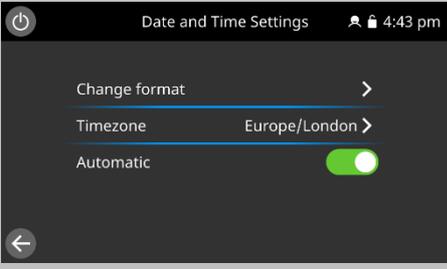
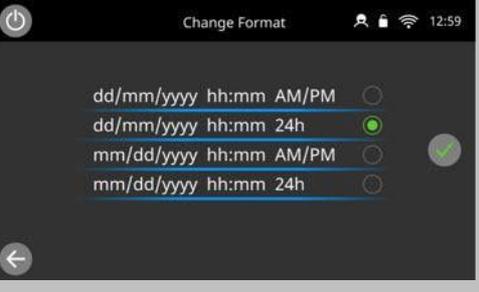
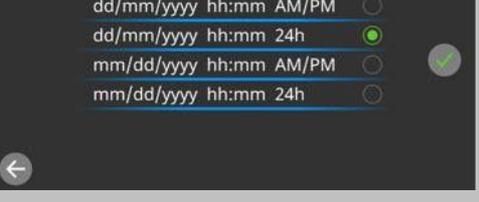
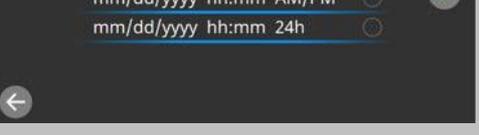
Die Bearbeitung von Uhrzeit und Datum ist nur möglich, wenn die Uhrzeit- und Datumseinstellungen nicht auf „Automatisch“ eingestellt sind. Die automatische Einstellung erfordert eine Ethernet- oder WLAN-Verbindung, damit Network Time Protocol (NTP) verwendet werden kann.

Zur manuellen Änderung von Datum oder Uhrzeit deaktivieren Sie die automatische Einstellung, um die manuellen Einstellungen für Uhrzeit und Datum anzuzeigen.

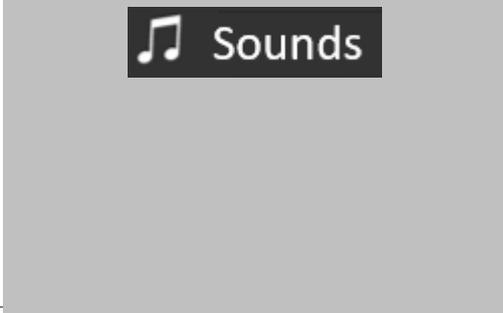
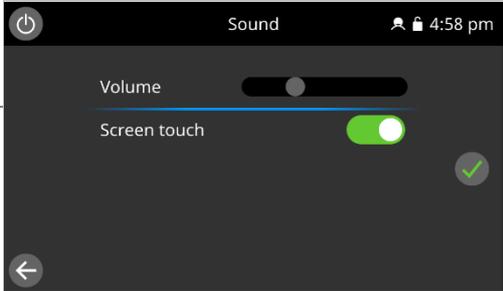
Wählen Sie die Zeitzone basierend auf der Standortsuche aus.

2,1

Tippen Sie dann auf „Datum und Uhrzeit ändern“.

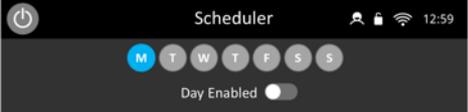
- 2.2** 
- 2.3** 
- 3.** 
- 3.1** 
- 3.2** 
- 3.3** 
- Tippen Sie auf das Eingabefeld für Datum und Uhrzeit, um diese zu bearbeiten.
- Die Uhrzeit muss im 24-Stunden-Format angegeben werden.
- Drücken Sie zum Speichern auf das grüne Häkchen.
- Zum Ändern des Uhrzeitformats:
- Tippen Sie auf „Format ändern“.
- Wählen Sie das bevorzugte Anzeigeformat für Datum und Uhrzeit aus.
- Drücken Sie zum Speichern auf das grüne Häkchen.
- Nach Abschluss der Einstellungen kehren Sie mit der Schaltfläche „Zurück“ zur Hauptmenüanzeige zurück.

■ Lautstärke

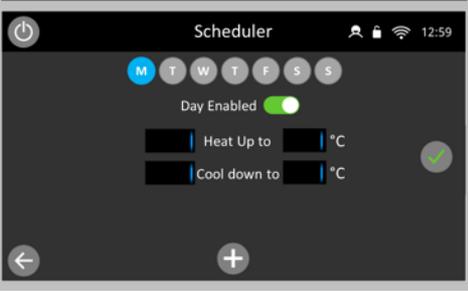
- 1.** 
- 2.** 
- 3.** 
- Tippen Sie auf die Schaltfläche „Töne“, um Zugriff auf die Lautstärke, den Ton und weitere Klangeinstellungen zu erhalten.
- Verschieben Sie den Lautstärkeregler, um die Lautstärke beliebig anzupassen – nach links, um die Lautstärke zu verringern und – nach rechts, um die Lautstärke zu erhöhen.
- Schalten Sie die Schaltfläche „Bildschirmberührung“ ein, um Töne bei Bildschirmberührung zu aktivieren.
- Wenn Sie fertig sind, tippen Sie auf das grüne Häkchen, um zum Haupt-Einstellungsmenü zurückzukehren.

■ Zeitschaltuhr

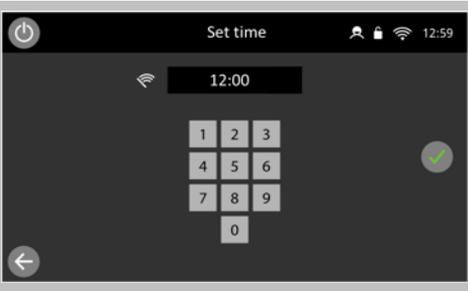
1. 

Tippen Sie auf das Symbol „Planer“.
2. 

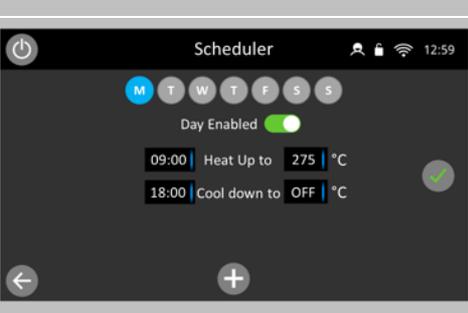
Tippen Sie auf die Option „Tag aktiviert“, um einen Tag zu aktivieren
3. 

Wählen Sie über die Schaltflächenauswahl oben auf der Seite einen Wochentag aus, um auf die Tagesplanung zuzugreifen.
4. 

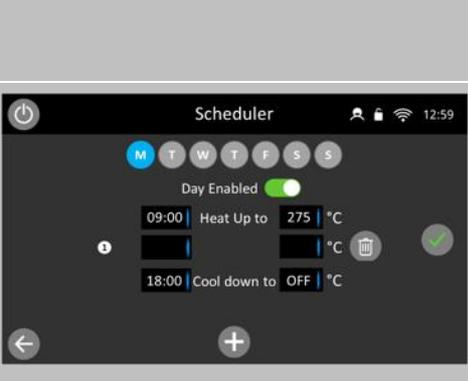
Wählen Sie ein leeres „Zeit“-Feld aus (maximal 5 pro Tag). Alternativ können Sie das Feld „Zeit“ mit dem Symbol „Wischen“ daneben löschen (dadurch wird sowohl die Zeit als auch die Temperatur für die ausgewählte Zeile gelöscht).

Bei der Aktivierung eines Tages werden Anweisungen zum Einstellen der Aufheiz- und Abkühlzeiten angezeigt.
5. 

Legen Sie die Startzeit und die Temperatur fest, indem Sie die entsprechenden Texteingabefelder auswählen und die Werte über die Tastenfelder eingeben.

Tippen Sie auf das grüne Häkchen, um eine Eingabe zu speichern und zum Planer-Bildschirm zurückzukehren.
6. 

Tippen Sie auf das Symbol Hinzufügen, um Zwischenschritte wie Temperaturänderungen oder Anweisungen hinzuzufügen.

Fügen Sie dann den erforderlichen Text, das Bild oder den Text und die Bildanweisung am festgelegten Zeitpunkt hinzu.
7. 

Um eine hinzugefügte Temperaturänderung oder Anweisung zu löschen, klicken Sie einfach auf die Schaltfläche „Papierkorb“ am Ende der Zeile und bestätigen Sie den Warnhinweis.

Pro Tag können bis zu 10 zusätzliche geplante Ereignisse eingestellt werden, ausgenommen die anfängliche Aufheizzeit und Temperatur des Kombigeräts sowie seine Abkühlzeit.

Während eines Zeitraums, in dem das Gerät geplant ausgeschaltet ist, kann es im Standby-Modus einfach durch Drücken des Ein-/Aus-Schalters auf dem Bildschirm aktiviert werden.

■ USB (manuell)

- 

1. Schließen Sie einen USB-Stick an, wie im folgenden Abschnitt 8.2.7 beschrieben, und tippen Sie auf „USB-Updates“, um Firmware und Menüprogramme manuell auf das Kombigerät zu laden oder eine der folgenden Dateien vom Gerät auf den USB-Stick zu kopieren.

 - Menüdatei
 - Ereignisprotokoll

Tippen Sie auf die entsprechende Bildschirmschaltfläche und warten Sie auf die Benachrichtigung, dass eine geeignete Datei auf dem USB-Stick verfügbar ist, um das Kombigerät zu aktualisieren.
- 

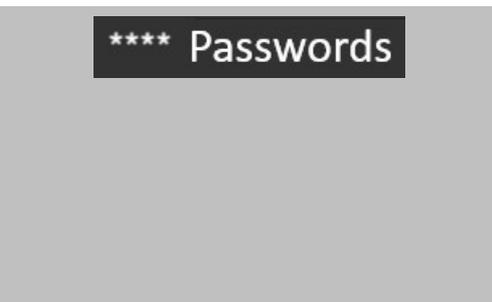
2. Hinweis: Wenn sich mehrere Dateien auf dem USB-Stick befinden, werden auf dem Bildschirm die verfügbaren Update-Dateien angezeigt. Wählen Sie die entsprechende Datei aus und drücken Sie das grüne Häkchen, um sie zu importieren.
- 

3. Das Kombigerät zeigt den Fortschritt einer Aktualisierung an und benachrichtigt den Benutzer, wenn diese abgeschlossen ist.

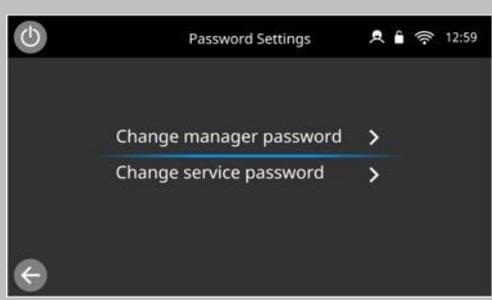
Hinweis: Nach der Aktualisierung der Benutzeroberfläche wird das Gerät automatisch neu gestartet, um die Aktualisierung anzuwenden.

Nach Abschluss der Einstellungen kehren Sie mit der Schaltfläche „Zurück“ zur Hauptmenüanzeige zurück.

■ Passwort ändern

- 

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche „Passwörter“, um die Passwörter des Geräts zu ändern.

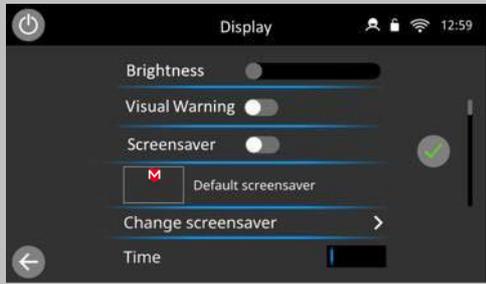
Das Standard-Passwort für „MANAGER“ und die Service-Passwörter können in kundenspezifische Passwörter Ihrer Wahl geändert werden.
- 

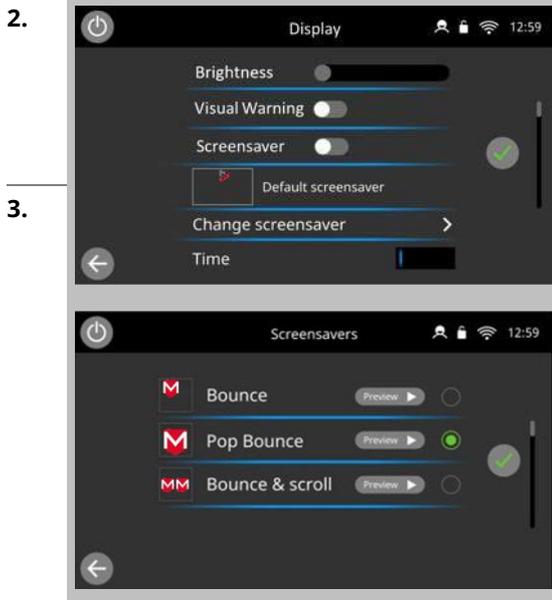
2. Wählen Sie je nach dem Passwort, das Sie ändern möchten, die Menüoptionen „Einstellungen“ oder „Service“ aus.

Geben Sie das aktuelle Passwort ein und bestätigen Sie mit dem grünen Häkchen.

3. 
- Geben Sie dann ein neues Passwort ein und tippen Sie auf das grüne Häkchen.
-
4. 
- Bestätigen Sie das neue Passwort und tippen Sie erneut auf das grüne Häkchen.
-
5. 
- Bestätigen Sie Ihr NEUES Passwort und tippen Sie auf das grüne Häkchen, um Ihr NEUES Kennwort zu speichern.
-
6. 
- Nach Abschluss der Einstellungen kehren Sie mit der Schaltfläche „Zurück“ zur Hauptmenüanzeige zurück.

■ Anzeigeeinstellungen festlegen

1. 
- Tippen Sie auf die Schaltfläche „Anzeige“.
-
2. 
- Tippen Sie auf die Bildschirmhelligkeitsleiste und verschieben Sie den Regler, um die Bildschirmhelligkeit anzupassen.
- Schalten Sie die Funktion „Visuelle Warnung“ EIN oder AUS, die das Blinken des Bildschirms am Ende der Garprogramme und Meldungen beim Öffnen der Tür aktiviert.



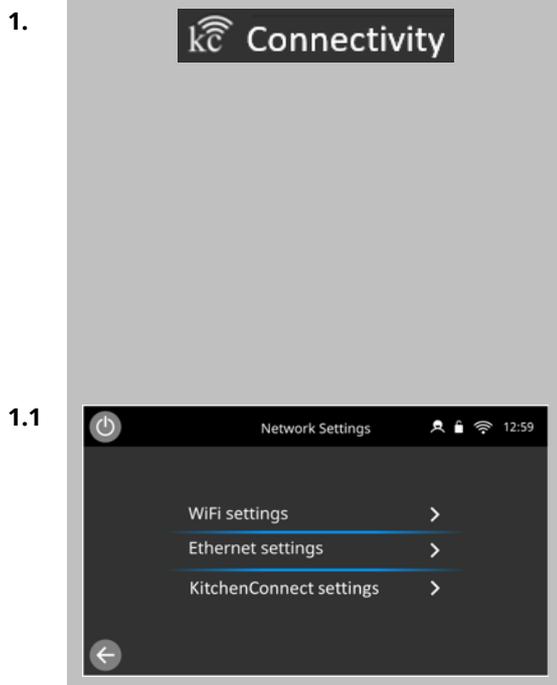
2. **AKTIVIEREN** Sie den Bildschirmschoner, indem Sie die Umschalttaste aktivieren. Dadurch werden weitere Auswahlmöglichkeiten angezeigt.

Um den Bildschirmschoner zu ändern, tippen Sie auf die Option „Bildschirmschoner ändern“.

3. Wenn nach der Auswahl und Bestätigung mit einem grünen Häkchen der Bildschirmschonertyp geändert wird, wird eine Option zur Anpassung des Bildes zur Auswahl gestellt.

Ein aktiver Bildschirmschoner deckt den Bildschirm ab und zeigt ein sich bewegendes Bild. Wenn Sie den Bildschirm benutzen möchten, tippen Sie ihn an; dadurch wird der Bildschirmschoner deaktiviert.

■ Netzwerk



1. Die Kommunikationseinstellungen für das KitchenConnect-Kommunikationsmodul können durch Auswahl des Symbols „Netzwerk“ aufgerufen werden.

So können Sie eine Verbindung über WLAN oder den Ethernet-Port herstellen.

(Der Ethernet-Port befindet sich auf der Rückseite des Kombigeräts. Hier befindet sich eine schwarze Kappe, die für den Zugang abgeschraubt werden muss.)

1.1 Die Seite mit den Netzwerkeinstellungen ermöglicht den Zugriff auf die Einstellungen für WLAN und Ethernet-Verbindungen sowie den Online-Zugriff auf einen Link per QR-Code zu den KitchenConnect-Einstellungen.

Weitere Informationen zur Konnektivität finden Sie unter www.Merrychef.com

8.2.7 USB-Stick verwenden

-  **Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät**
Machen Sie sich vor der Benutzung unbedingt mit den unter „*Sicherer Umgang mit dem Gerät*“ in Abschnitt 8.1.1 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

- **Zweck der USB-Klappe**
Die USB-Abdeckung schützt den USB-Anschluss, so dass während des Garens oder Reinigens kein Wasserdampf in die Steuerelektronik eindringen kann.
Während des Garens und Reinigens darf kein USB-Stick angeschlossen und der USB-Anschluss muss durch die USB-Klappe verschlossen sein.

- **USB-Programme**
 **WICHTIG**
Durch Herunterladen von einem USB-Stick werden alle bestehenden Programme im Gerätespeicher gelöscht.
Stellen Sie sicher, dass der Schlüssel die richtige Nummer bzw. den richtigen Code für die Programme hat, die Sie in den Speicher laden möchten.

- **USB-Format und -Dateien**

Jeder USB-Stick sollte korrekt formatiert sein (FAT 32)

Firmware-Dateien enden mit .tar (Die neueste Version finden Sie unter Merrychef.com)

Menüdateien sollten gezippt sein und mit .mccb enden (Kochbücher finden Sie unter Merrychef.com)

Bildformate müssen /jpg .svg sein. oder .png

9 So gehen Sie vor beim Reinigen

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einen Überblick über die Reinigungsverfahren, die chemischen Reinigungsmittel und deren Handhabung sowie den Reinigungsplan. Wir erklären Ihnen das korrekte Vorgehen zur Reinigung des Geräts.

9.1 Tägliche Reinigungen

Tägliche Reinigungen

Was muss gereinigt werden?	Verfahren	Chemische Reinigungsmittel
Garraum	Manuell mit einem weichen Tuch / Papiertuch reinigen	Chemische Reinigungs- und Pflegemittel, die vom Hersteller zugelassen wurden
Luftfilter	Manuell mit einem weichen Tuch bzw. Schwamm reinigen Danach mit Wasser abspülen und vor dem Wiedereinbau trocknen	Haushaltsübliches Spülmittel
Gerätegehäuse außen	Manuell mit weichem Lappen reinigen	Normaler Haushaltsreiniger für Edelstahl oder harte Oberflächen.
Behälter, Bleche, Roste und weiteres zum Garen verwendetes Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manuell mit weichem, nicht scheuerndem Schwamm reinigen ▪ mit Wasser nachspülen 	Haushaltsübliches Spülmittel

9.2 Chemische Reinigungsmittel

Chemische Reinigungsmittel

Verwenden Sie ausschließlich die hier spezifizierten chemischen Reinigungsmittel zur Reinigung des Mikrowellen-Kombigeräts und seines Zubehörs.

Produkt	Verwendung
Merrychef® Reinigungsmittel	Reinigung des Garraums und der Gerätetür
Merrychef® Pflegemittel	Pflege des Garraums und der Gerätetür
Normaler Haushaltsreiniger für Edelstahl oder harte Oberflächen.	Pflege der Außenwände des Mikrowellen-Kombigeräts
Haushaltsübliches, hautverträgliches, alkalifreies, pH- und geruchsneutrales Spülmittel.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigung von Bauteilen und Zubehör entsprechend jeweiliger Anleitungen ▪ Reinigung von Behältern, Blechen, Rosten und weiterem zum Garen verwendeten Zubehör

Umgang mit chemischen Reinigungsmitteln

Bei Verwendung einiger chemischer Reinigungsmittel ist eine persönliche Schutzausrüstung zu tragen.

Das Kapitel „*Persönliche Schutzausrüstung*“, Abschnitt 3.3.7, und die aktuellen Sicherheitsdatenblätter zu den vom Hersteller empfohlenen chemischen Reinigungs- und Pflegemitteln sind zu beachten.

Das Personal ist regelmäßig von der Person zu unterweisen, die für das Mikrowellen-Kombigerät verantwortlich ist.

9.3 Zur Reinigung erforderliche Artikel

Zur Reinigung erforderliche Artikel

Merrychef® Produkte:

- Merrychef® Ofenreinigungsmittel Teilnr.: 32Z4024
- Merrychef® Ofenreinigungsmittel Teilnr.: 32Z4144 (USA)
- Merrychef® Ofenpflegemittel Teilnr.: 32Z4025
- Merrychef® Ofenpflegemittel Teilnr.: 32Z4145 (USA)
- Weiche Bürste (blau) Teilnr.: 32Z4190
- Harte Bürste (rot) Teilnr.: 32Z4189
- Schaber Teilnr.: 32Z4191
- Rohrbürste Teilnr.: 32Z4188



Zusätzliche Ausrüstung:

- Gummi-Schutzhandschuhe
- Nichtscheuernder Reinigungsschwamm aus Nylon
- Reinigungstücher und -lappen
- Augenschutz
- Hitzebeständige Handschuhe (optional)
- Staubmaske (optional)



HINWEIS

- Benutzen Sie niemals scharfe Gegenstände oder aggressive Scheuermittel zur Reinigung irgendeines Geräteteils.
- Verwenden Sie keine Werkzeuge.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel auf irgendeinem Teil des Geräts oder des Garraums. Dies führt zur dauerhaften Beschädigung der Katalysatoren.

9.4 Sicheres Arbeiten bei der Reinigung

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, sich vor Arbeitsbeginn mit den in diesem Abschnitt genannten Regeln zum sicheren Arbeiten vertraut zu machen und sie unbedingt zu befolgen.

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, sich vor Arbeitsbeginn mit den in diesem Abschnitt und in den folgenden Anleitungen aufgeführten Gefahrenhinweisen vertraut zu machen und unbedingt die darin genannten Gegenmaßnahmen zu treffen.

Persönliche Schutzausrüstung Ihrer Mitarbeiter

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, die unter Abschnitt 3.7 „*Persönliche Schutzausrüstung*“ angegebene persönliche Schutzausrüstung zu tragen.

■ Regeln für das sichere Bewegen und Abstellen des Rollwagens

Um Gefährdungen zu vermeiden, sind beim Bewegen des Rollwagens (optionales Zubehör) mit den Geräten folgende Regeln zu beachten:

- Beim Bewegen auf alle Anschlussleitungen achten. Die Anschlussleitungen dürfen nicht überrollt werden. Die Anschlussleitungen dürfen keinesfalls unter Zug geraten oder gar abreißen.
- Die Geräte müssen spannungsfrei geschaltet sein, bevor der Stapelwagen (optionales Zubehör) bewegt wird.
- Vor dem Bewegen müssen die Geräte auf dem Rollwagen abgekühlt sein.
- In den Geräten darf sich kein Gargut mehr befinden.
- Die Gerätetür muss geschlossen sein.
- Schutzkleidung muss getragen werden, wenn das Gerät auf einem Rollwagen aufgestellt ist.
- Nach dem Zurückschieben muss das Gerät wieder in Waage stehen.
- Nach dem Zurückschieben müssen die Feststellbremsen wieder arretiert werden.
- In jeder Position muss darauf geachtet werden, dass der Rollwagen mit dem Gerät nicht kippt.

■ Abspritzen des Geräts mit Wasser

GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile.

Wasser auf den Außenteilen des Geräts kann zu Kurzschluss und bei Berührung des Geräts zum Stromschlag führen.

- ▶ Spritzen Sie die Innen- und Außenteile des Geräts nicht mit Wasser ab.
- ▶ Halten Sie die USB-Klappe bei der Reinigung immer geschlossen.

■ Heiße Oberflächen

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen an den Innenteilen des Geräts

Das Berühren von Innenteilen des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und von Teilen, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden oder befunden haben, kann zu Verbrennungen führen.

- ▶ Vor Beginn der Reinigungsarbeiten warten, bis der Garraum unter 50°C / 122°F abgekühlt ist oder den Garraum mit Cool-Down abkühlen.
- ▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

■ Einspritzen von Wasser in den heißen Garraum

WARNUNG!

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

Wenn Wasser in den heißen Garraum gespritzt wird, kann im Garraum entstehender Dampf zu Verbrühungen führen.

- ▶ Vor Beginn der Reinigungsarbeiten warten, bis der Garraum unter 50°C / 122°F abgekühlt ist oder den Garraum mit Cool-Down abkühlen.

■ Kontakt mit chemischen Reinigungsmitteln

WARNUNG!

Gefahr von Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen.

Chemische Reinigungs- und Pflegemittel reizen Haut, Augen und Atmungsorgane bei direktem Kontakt.

- ▶ Atmen Sie Dämpfe und Sprühnebel der chemischen Reinigungs- und Pflegemittel nicht ein.
- ▶ Chemische Reinigungs- und Pflegemittel nicht in Berührung mit Augen, Haut und Schleimhäuten bringen.
- ▶ Niemals chemische Reinigungs- und Pflegemittel direkt in den Garraum sprühen.
- ▶ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

■ Wenn Reinigungschemikalien nicht entfernt werden

⚠️ **WARNUNG!**

Gefahr der Kontamination von Lebensmitteln durch chemische Reinigungsmittel.

Entfernen Sie die Reinigungsmittel mit einem sauberen Tuch und ausreichend warmem Wasser aus dem Garraum und wischen Sie ihn anschließend mit einem weichen Tuch oder Papiertuch ab, um das Risiko einer Lebensmittelkontamination durch Reinigungschemikalien zu vermeiden.

9.5 So gehen Sie vor beim Reinigen

■ Reinigen des Mikrowellen-Kombigeräts

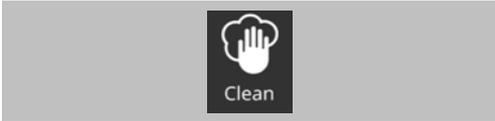
Dieser Abschnitt erklärt, wie das Mikrowellen-Kombigerät gereinigt wird.

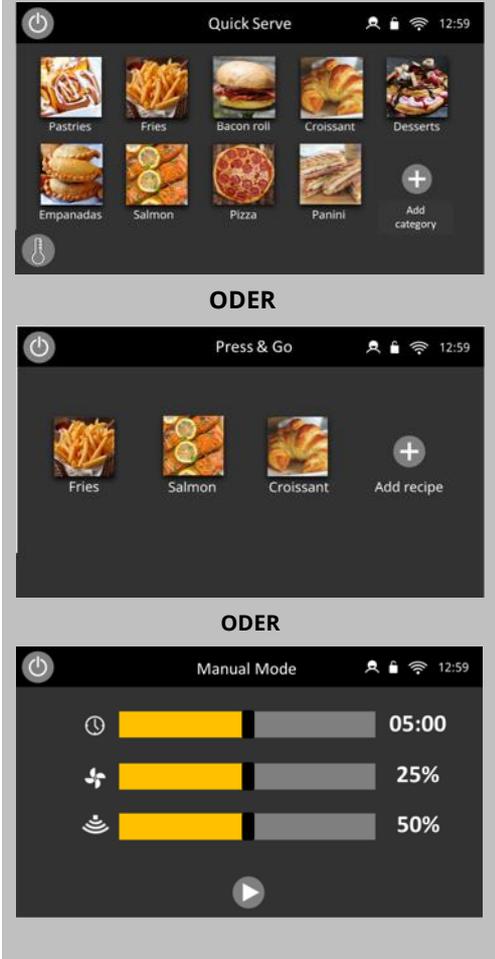
9.5.1 „Cool-Down“-Funktion und Reinigung

■ Zweck

Mit der optionalen „Cool-Down“-Funktion kann der Garraum schnell zur Reinigung Ihres Mikrowellen-Kombigeräts abgekühlt werden.

■ Den Garraum abkühlen

- 

Tippen Sie in der Hauptmenüanzeige im „Full-Service-Modus“ auf das Symbol „Reinigung“.
- 

Wählen Sie in „Schnell-Service“, „Press & Go“ oder „Manueller Modus“ aus und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um den Heizvorgang zu stoppen und den Kühlzyklus zu starten. Es erscheint eine Eingabeaufforderung.

Hinweis: Die in Bildern dargestellte Reinigungsreihenfolge hängt von den Reinigungseinstellungen des Kombigeräts ab.

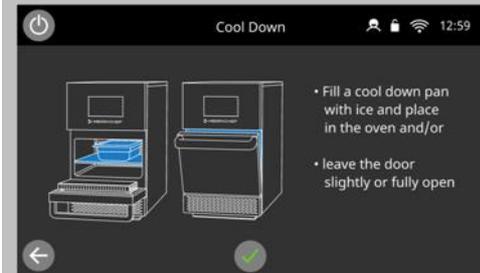
3



Tragen Sie die für die Reinigung erforderliche persönliche Schutzausrüstung.

Wir empfehlen

Handschuhe und ein Merrychef® Reinigungsset, einschließlich Merrychef® Reinigungsmittel und Pflegemittel.



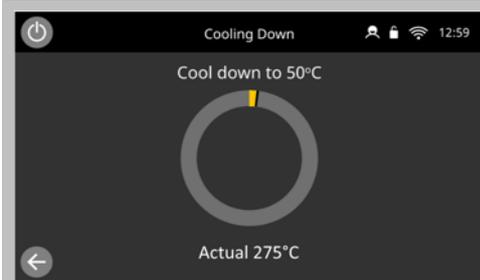
Durch Tippen auf das grüne Häkchen am unteren Bildschirmrand werden Sie durch die Reinigungssequenz geführt.

Stellen Sie vorsichtig eine Schale mit Eiswürfeln oder kaltem Wasser in den heißen Garraum und berücksichtigen Sie dabei alle nötigen Sicherheitsvorkehrungen. Dies beschleunigt die Abkühlung.

Wenn sich die Abkühlschale im Kombigerät befindet, drücken Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.

(Hinweis: Dies kann auch auf einen Abkühlvorgang beim Öffnen der Tür hinweisen, wenn die Eiskühlung in den Einstellungen nicht aktiviert ist.)

5.



Der zeitliche Fortschritt des Kühlvorgangs wird angezeigt und dauert ca. 20 Minuten.

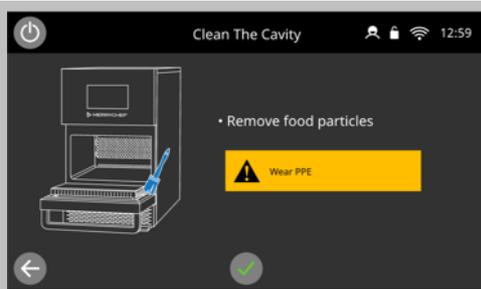
6.



Wenn der Abkühlvorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie vorsichtig die Abkühlschale aus dem Garraum, wobei Sie Schutzhandschuhe tragen müssen. Die Wasserschale sollte nicht über Nacht oder bei Kälte im Schnellgarsystem bleiben.

(Hinweis: Dies kann auch bedeuten, dass die Kochplatte entfernt werden muss, wenn die Eiskühlung in den Einstellungen nicht aktiviert ist.)

7.



Das Kombigerät ist nun bereit für die Reinigung und eine Meldung wird auf dem Bildschirm angezeigt.



Reinigungsmittel auftragen



Kochplatte und Zubehör reinigen



Gerät reinigen

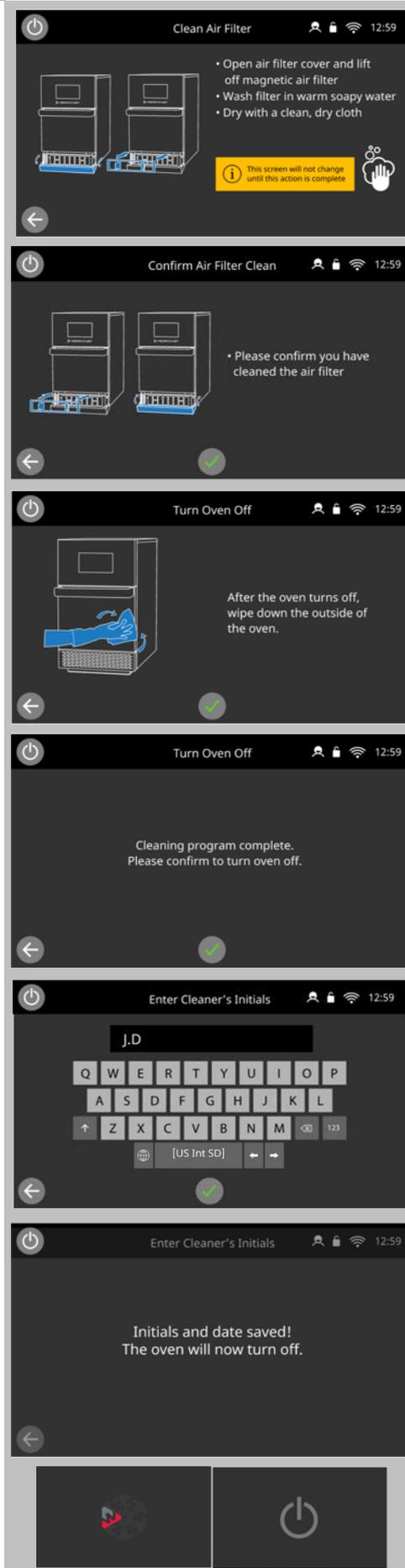


Pflegemittel auftragen

(Hinweis: Diese Meldung wird nicht angezeigt, wenn in den Reinigungseinstellungen die Option „Verwendung von Pflegemittel“ nicht ausgewählt ist.)



Türdichtung reinigen



Luftfilter reinigen

(Hinweis: Dieser Bildschirm lässt keine Fortschritte zu, bis der Luftfilter entfernt und ausgetauscht wurde!)

Bestätigung der Luftfilterreinigung

Reinigung der Außenseite

Reinigung abgeschlossen

Abmeldung aus Reinigungsvorgang

(Hinweis: Diese Meldung wird nicht angezeigt, wenn „Abmeldung aus Reinigungsvorgang“ in den Reinigungseinstellungen nicht ausgewählt wurde.)

Das Kombigerät wird heruntergefahren und kehrt zum Ein/Aus-Bildschirm zurück, sobald der Vorgang abgeschlossen ist.

10 Außerbetriebnahme und Entsorgung

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel wird erklärt, wie Sie das Mikrowellen-Kombigerät außer Betrieb nehmen und entsorgen.

10.1 Sicheres Arbeiten bei der Außerbetriebnahme

Qualifikation des Personals für Außerbetriebnahme

Arbeiten der Außerbetriebnahme erfolgen am Gerät im ungewöhnlichen Betriebszustand oder umfassen Tätigkeiten, die vom Personal Qualifikationen und gerätespezifische Kenntnisse erfordern, die über die Anforderungen an das Betriebspersonal hinausgehen.

Folgende Anforderungen sind an das Personal zu stellen:

- Nur qualifizierte Fachkräfte eines autorisierten Kundendienstunternehmens.
- Das eingesetzte Personal verfügt über eine entsprechende Ausbildung als Kundendiensttechniker.
- Das eingesetzte Personal verfügt über eine Geräte-spezifische Ausbildung.

Persönliche Schutzausrüstung

Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung wie im Kapitel „Zu Ihrer Sicherheit“ unter Abschnitt 3.7 „Persönliche Schutzausrüstung“ für die entsprechenden Arbeiten angegeben.

Regeln für sicheres und verantwortungsvolles Arbeiten bei der Außerbetriebnahme

Vermeiden Sie Gefährdungen für sich und andere, indem Sie folgende Regeln zu beachten:

- Der Küchenboden ist zur Reduzierung des Unfallrisikos stets trocken zu halten.
- Die Gerätetür des Mikrowellen-Kombigeräts muss vor der Entsorgung des Geräts geschlossen werden.
- Lassen Sie keine Lebensmittel im Garraum.

Stromführende Teile

GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile und lockere Kabel

Nach dem Entfernen der Schutzabdeckung kann das Berühren stromführender Teile zum Stromschlag führen.

- Stellen Sie sicher, dass alle Arbeiten an der Elektrik nur von Elektrofachkräften eines autorisierten Kundendienstunternehmens ausgeführt werden.

Bewegen schwerer Gewichte

WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch falsches Heben

Beim Anheben besteht aufgrund des Gewichts des Gerätes Verletzungsgefahr, vor allem im Bereich des Oberkörpers.

- Benutzen Sie Stapler bzw. Hubwagen, um das Gerät zu transportieren.
- Zum Heben des Geräts für dessen Gewicht ausreichend Personen einsetzen (die Anzahl hängt vom Alter und Geschlecht ab). Beachten Sie die am Aufstellort gültigen Vorschriften zum Arbeitsschutz!
- Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

■ Ungeeignete Abstellfläche



Quetschgefahr durch Umkippen oder Herabfallen des Geräts

Umkippen oder Herabfallen des Geräts kann zu Quetschungen von Körperteilen führen.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät niemals auf einer ungeeigneten Abstellfläche steht.

10.2 Außerbetriebnahme und Entsorgung

■ Anforderungen

Bevor das Gerät außer Betrieb genommen wird sicherstellen, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.

■ Außerbetriebnahme

Um das Gerät außer Betrieb zu nehmen, führen Sie die Schritte zum Einrichten und Installieren des Geräts in umgekehrter Reihenfolge aus (siehe Kapitel „*Installation*“ in Abschnitt 6, „*Verschieben des Geräts*“ in Abschnitt 4 und „*Einrichten des Geräts*“ in Abschnitt 5).

Das Gerät nicht bewegen, wenn noch nicht alle elektrischen Anschlüsse getrennt wurden.

■ Entsorgung

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes (Elektro- und Elektronikaltgeräte)

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



Diese Kennzeichnung auf dem Produkt oder der Produktbeschreibung zeigt, dass es am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um einer möglichen Schädigung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit aufgrund von unkontrollierter Müllentsorgung vorzubeugen, trennen Sie das Produkt bitte von anderen Müllarten. Handeln Sie verantwortlich und geben Sie das Produkt ins Recycling, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.

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

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

11 Technische Daten

Zweck dieses Kapitels

Dieses Kapitel enthält technische Daten für Ihr Mikrowellen-Kombigerät.

11.1 Technische Daten

ABMESSUNGEN/GEWICHT: VERPACKTER OFEN

MODELL	GESAMTGRÖSSE			GEWICHT	
	HÖHE	BREITE	TIEFE	AUSFÜHRUNG MIT STANDARD-STROMVERSORGUNG	AUSFÜHRUNG MIT STARKSTROM
conneX® 12	33,7 Zoll (855 mm)	20,5 Zoll (520 mm)	32,3 Zoll (820 mm)	NETTO 133 Pfund (60 kg)	NETTO 151 Pfund (68,7 kg)

MODELL	GESAMTGRÖSSE			GEWICHT
	HÖHE	BREITE	TIEFE	
conneX® 16	33,7 Zoll (855 mm)	24,4 Zoll (620 mm)	32,3 Zoll (820 mm)	NETTO 175 Pfund (79,2 kg)

MODELL	GESAMTGRÖSSE			GEWICHT
	HÖHE	BREITE	TIEFE	
conneX® 12e	33,5 Zoll (850 mm)	20,9 Zoll (530 mm)	34,6 Zoll (880 mm)	NETTO 133 Pfund (60,0 kg)

ABMESSUNGEN/GEWICHT: OFEN

MODELL	GESAMTGRÖSSE			GEWICHT	
	HÖHE	BREITE	TIEFE	AUSFÜHRUNG MIT STANDARD-STROMVERSORGUNG	AUSFÜHRUNG MIT STARKSTROM
conneX® 12	24,4 Zoll (619 mm)	14,0 Zoll (356,2 mm)	25,2 Zoll (641,2 mm)	NETTO 111 Pfund (50 kg)	NETTO 130 Pfund (58,7 kg)

MODELL	GESAMTGRÖSSE			GEWICHT
	HÖHE	BREITE	TIEFE	
conneX® 16	24,4 Zoll (619 mm)	18,1 Zoll (458,8 mm)	26,9 Zoll (683,4 mm)	NETTO 148 Pfund (67,2 kg)

MODELL	GESAMTGRÖSSE			GEWICHT
	HÖHE	BREITE	TIEFE	
conneX® 12e	23,2 Zoll (588 mm)	16,0 Zoll (407 mm)	21,2 Zoll (538 mm)	NETTO 104 Pfund (47,0 kg)

Elektrische Konfigurationen – Ausführung mit Standardstromversorgung conneX® 12 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12GXMV5AAL1CLUK	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6AAL1CLSA		220-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5ABL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	1700 W + 1870 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12GXMV5AAL1BKUK	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6AAL1BKSA		220-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5ABL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	1700 W + 1870 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W

Elektrische Konfigurationen – Ausführung mit Standardstromversorgung conneX® 12 APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12GXMV5AAL1CLUK	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363 (G)		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6VSL1CLKR		200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	KC CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5ABL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	1700 W + 1870 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12GXMV5AAL1BKUK	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363 (G)		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6VSL1BKKR		200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	KC CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5ABL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	1700 W + 1870 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W

Elektrische Konfigurationen – Ausführung mit Standardstromversorgung conneX® 12 USA/ Kanada

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12FXMV6SXL1CLUS	Stainless steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-15P		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12DXMV6SNL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-20P		20A	4500 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV6SXL1BKUS	Carbon black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-15P		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12DXMV6SNL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-20P		20A	4500 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W

Elektrische Konfigurationen – Ausführung mit Starkstrom

conneX® 12 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV5HEL1CLEU	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	1700 W + 2000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	3100 W + 3800 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1BKEU	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	1700 W + 2000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	3100 W + 3800 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

Elektrische Konfigurationen – Ausführung mit Starkstrom

conneX® 12 APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV6HEL1CLKR	Stainless steel	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HML1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GKL1CLAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5KEL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	1700 W + 2000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	3100 W + 3800 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6HEL1BKRR	Carbon black	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HML1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GKL1BKAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5KEL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	1700 W + 2000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	3100 W + 3800 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

Elektrische Konfigurationen – Ausführungen mit Starkstrom

conneX® 12 USA/KANADA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV6DHL1CLUS	Stainless steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DFL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DHL1BKUS	Carbon black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DFL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

Elektrische Konfigurationen – Ausführungen mit Starkstrom

conneX® 16 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16SBMV5HEL1CLEU	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5HEL1BKEU	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

Elektrische Konfigurationen – Ausführungen mit Starkstrom

conneX® 16 APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16SBMV6VHE1CLKR	Stainless Steel	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5HML1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GKL1CLAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5KEL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5HEL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV6VHE1BKCR	Carbon Black	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5HML1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GKL1BKAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5KEL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5HEL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16SBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

Elektrische Konfigurationen – Ausführungen mit Starkstrom

conneX® 16 USA/KANADA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16SBMV6DHL1CLUS	Stainless Steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X16SBMV6DFL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X16SBMV6DHL1BKUS	Carbon Black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X16SBMV6DFL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

Elektrische Konfigurationen – Ausführung mit Standardstromversorgung

conneX® 12e EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12e standard power	12eGHMV5ÄXPL1BKZA	Black	200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	Type D/M 15A		15A	2990 W	800 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	12eGHMV5XBL1BKEU		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	2990 W	800 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	12eGHMV5XML1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin 16A		16A	2990 W	800 W	2200 W	1000 W** + 900 W

Elektrische Konfigurationen – Ausführung mit Standardstromversorgung

conneX® 12e APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12e standard power	12eGHMV5XBL1BKAP	Black	200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	2990 W	800 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	12eGHMV6XCL1BKCR		220V	60Hz	Single Phase L1+N+E	KR CEE7		16A	2990 W	800 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	12eGHMV5XEL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	Type I 15A		15A	2990 W	800 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	12eGHMV6XJL1BKPH		220V	60HZ	Single Phase L1+N+E	NEMA 6-15P		15A	2990 W	800 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	12eGHMV6XLL1BKTW		220V	60HZ	Single Phase L1+N+E	NEMA 6-15P		15A	2990 W	800 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	12eGHMV5XML1BKIN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	Type D/M 15A		15A	2990 W	800 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	12eGHMV5XPL1BKIN		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin 16A		16A	2990 W	800 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	12eGHMV5XDL1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	Type I 15A		15A	2990 W	800 W	2200 W	1000 W** + 900 W

Elektrische Konfigurationen – Ausführung mit Standardstromversorgung

conneX® 12e USA/Kanada

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12e standard power	12eGHMV6XHL1BKUS	Black	208-240V	60HZ	2 Pole + Ground	NEMA 6-15P		15A	2990 W	800 W	2200 W	1000 W** + 900 W

Einhaltung geltender Vorschriften

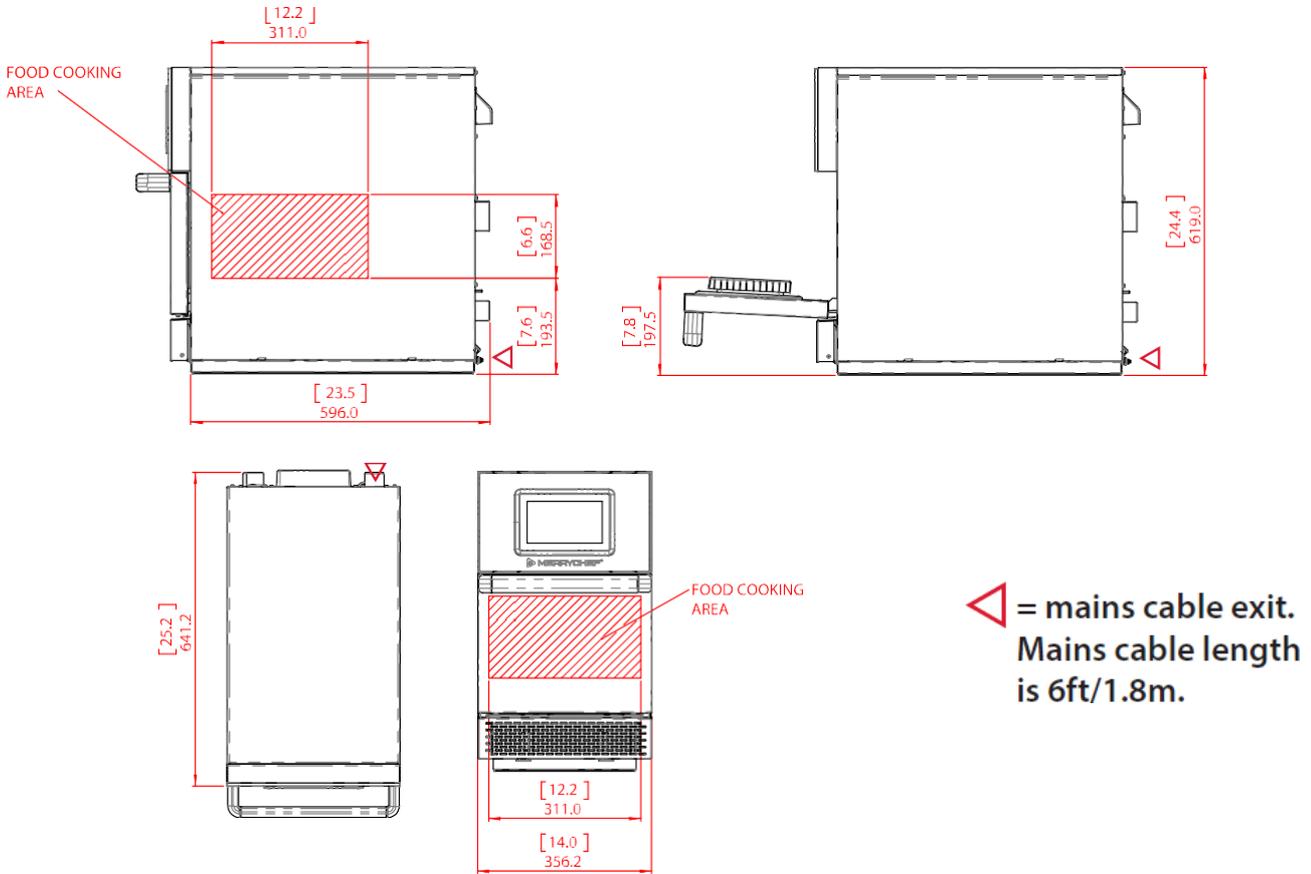
Schutzart	IPX3
Geräuschemission (Standby)	max. 65 [dBA]
Prüfzeichen	
Getestete Sicherheit	UKCA, CE, CB (IEC), UL (ausstehend)
Hygiene	UL-EPH (NSF/ANSI 4) (ausstehend)

*Nicht zutreffend für conneX® 12e

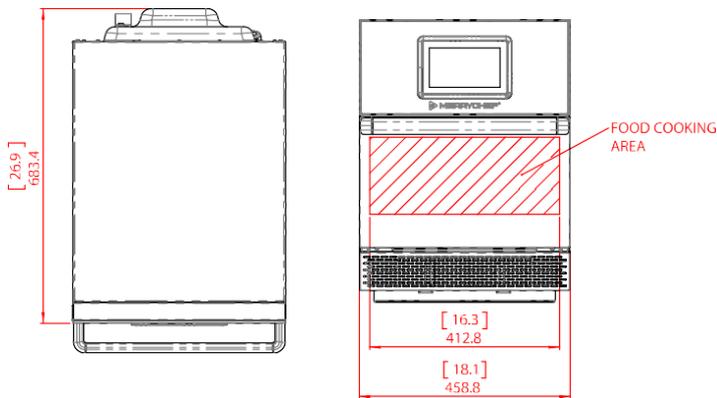
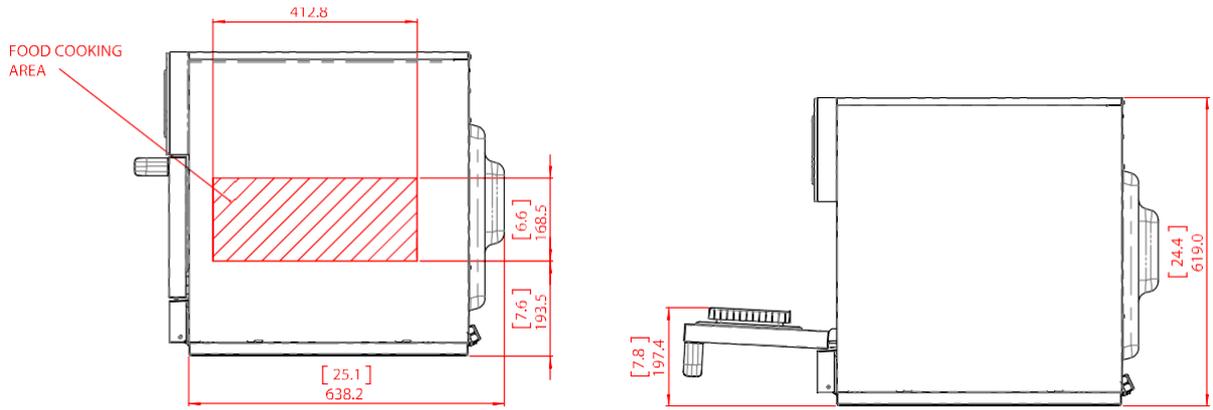
11.2 Maßzeichnungen

conneX® 12

Um das Gerät herum ist kein Freiraum nötig, über dem Gerät ist ein Abstand von ca. 5 cm (2 Zoll) erforderlich. Der Artikel ist nicht für Einbaugeräte vorgesehen.

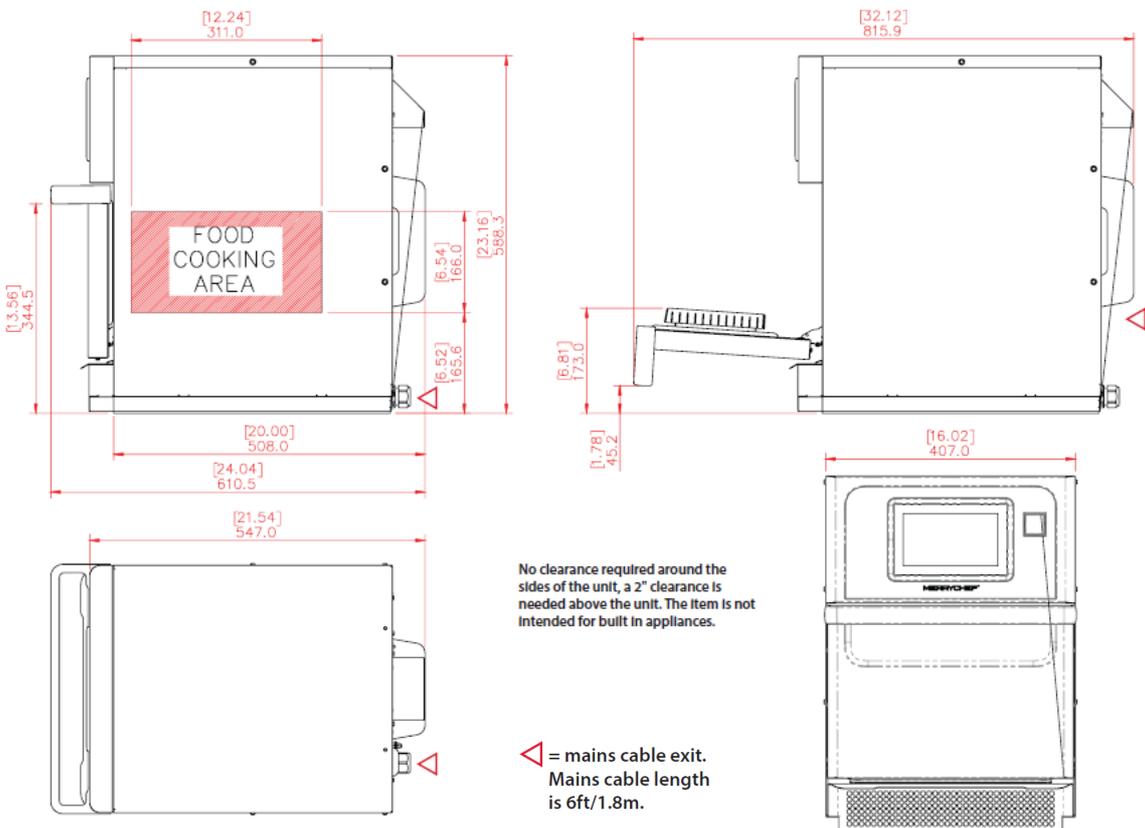


■ **conneX® 16**



◁ = mains cable exit.
Mains cable length
is 6ft/1.8m.

■ **conneX® 12e**



No clearance required around the sides of the unit, a 2" clearance is needed above the unit. The item is not intended for built in appliances.

◁ = mains cable exit.
Mains cable length
is 6ft/1.8m.

12 Wartungsinformation

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen das korrekte Vorgehen bei der Wartung und geben Ihnen einen Überblick über mögliche Störungen am Gerät und Fehler, die bei der Bedienung auftreten können.

12.1 Hinweise zur Gewährleistung und Kontaktieren des Kundendienstes

Hinweise zur Gewährleistung

Um Garantieansprüche für das Mikrowellen-Kombigerät geltend machen zu können, muss das Gerät gemäß den Angaben in der Installations- und Betriebsanleitung von einem qualifizierten Servicetechniker eines autorisierten Servicebetriebs installiert sein.

Bei Schäden, die auf eine unsachgemäße Aufstellung, Installation, Gebrauch, Reinigung, Reinigungsmittelverwendung, Wartung oder Reparatur zurückzuführen sind, erlischt die Gewährleistung.

Erforderliche Informationen

Beim Kontakt mit unserem Kundendienst halten Sie bitte folgende Gerätedaten bereit:

- Modell- oder Artikelnummer Ihres Geräts (siehe Abschnitt 1.1.4, „Identifikation des Mikrowellen-Kombigeräts“)
- Seriennummer Ihres Geräts (siehe Abschnitt 1.1.4 „Identifikation des Mikrowellen-Kombigeräts“)

Kontaktdaten

Welbilt UK Ltd.
Ashbourne House, The Guildway,
Old Portsmouth Road
Guildford, GU3 1LR
Vereinigtes Königreich

Telefon (Zentrale)	(+44) (0) 1483 464900
--------------------	-----------------------

Fax	(+44) (0) 1483 464905
-----	-----------------------

Internet	www.merrychef.com www.welbilt.com
-----------------	--------------------------------------

12.2 Behebung von Fehlern: Probleme beim Betrieb

Tabelle zur Störungssuche

Auch wenn wir alles unternehmen, um sicherzustellen, dass Ihr Gerät weiterhin einwandfrei funktioniert, überprüfen Sie bitte die Tabelle, um zu sehen, ob das Problem leicht behoben werden kann, bevor Sie Ihren Kundendiensttechniker kontaktieren.

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht und der Anzeigebildschirm ist leer	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt. ▪ Überprüfen Sie, ob der Trennschalter auf EIN steht oder das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist.
Einige Steuerungsfunktionen auf dem Bildschirm funktionieren nicht	Unbefugter Zugriff	Einen autorisierten Benutzer kontaktieren.
Die Anzeige zeigt eine Warnmeldung	Details werden auf dem Bildschirm angezeigt	Befolgen Sie die angezeigten Anweisungen.
Das Gerät gart das Gargut nicht korrekt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Gerät ist nicht sauber ▪ Falsche Temperatur für das Gargut ▪ Verändertes oder falsches Programm ausgewählt ▪ Gargut verpackt ▪ Gargut zu früh entnommen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigen Sie das Gerät (siehe „Reinigungsplan“ in Abschnitt 9) ▪ Verwenden Sie das korrekte Garprogramm ▪ Gargut entpacken. ▪ Überprüfen Sie, ob alle Garphasen korrekt befolgt wurden.
Das Gerät beendet den Garvorgang nicht	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eine Warnmeldung wird angezeigt ▪ Die Gerätetür ist geöffnet ▪ Kein Luftfilter oder falsch eingesetzter Luftfilter ▪ Überhitzung des Geräts 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schließen Sie die Gerätetür. ▪ Den Luftfilter erneut einbauen. ▪ Lassen Sie das Gerät abkühlen. ▪ Überprüfen und entfernen Sie mögliche Blockaden der Luftaustrittsöffnungen.
Die Anzeige zeigt einen Fehlercode an	Gerätestörung	Notieren Sie den Fehlercode und wenden Sie sich an Ihren Kundendiensttechniker.

MERRYCHEF®

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten

WELBILT UK LTD., A SHBOURNE HOUSE, THE GUILDWAY, OLD PORTSMOUTH ROAD, GUILDFORD, GU 3 1LR, UK. | +1 44 (0) 14 83 4 6 49 0 0 | WWW.MERRYCHEF.COM | WELBILT GERMANY +49 2772 58050 |
WELBILT ITALY +39 051 092 0590 | WELBILT IBERIA +34 902 201 069 | WELBILT POLAND +48 737 176 636 | WELBILT MIDDLE EAST +971 432 63313 | WELBILT CHINA +86 21 6 0 667010 | WELBILT INDIA + 91 124 4763700 | WELBILT
SINGAPORE + 65 6420 080 | WELBILT UNITED STATES +1 877 375 9300 | WELBILT CANADA +1 888 442 7526 | WELBILT MEXICO +52 55 5357 7100