



conneX 12



conneX 16

Mikro-kombiovn

 **Læs vejledningen før brug**

Reservevedelsnummer: 32Z9018

Godkendelser:



Sprog: **DANSK**

Udvider dine muligheder

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Alle apparater

Når du bruger elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger overholdes, herunder de nedenstående.

ADVARSEL – Gør følgende for at undgå risikoen for forbrændinger, elektrisk stød, brand, personskader eller eksponering for mikrobølgeenergi:






- 1) Læs alle anvisninger igennem, før apparatet bruges.
- 2) Læs og følg de specifikke "FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ MULIG EKSPONERING FOR MIKROBØLGEENERGI" på side 3.
- 3) Apparatet skal være jordforbundet. **Slut kun til en dedikeret forgrening og en stikkontakt med korrekt jordforbindelse.**
- 4) Dette apparat må kun installeres og placeres i henhold til de angivne installationsanvisninger.
- 5) Nogle produkter som f.eks. hele æg og forseglede beholdere – f.eks. lukkede glas – kan eksplodere og bør ikke opvarmes i denne ovn.
- 6) Brug kun dette apparat til det tilsigtede formål som beskrevet i brugervejledningen. Brug ikke ætsende kemikalier eller dampe i dette apparat. Denne type ovn er specifikt beregnet til at opvarme, tilberede eller riste madvarer. Den er ikke beregnet til industriel brug eller i laboratorier.
- 7) Apparatet må ikke anvendes af børn.
- 8) Brug ikke apparatet, hvis det har en beskadiget låge, ledning eller stik, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget eller har været tabt.
- 9) Dette apparat må kun serviceres af kvalificeret servicepersonale. Kontakt det nærmeste autoriserede servicecenter vedrørende undersøgelse, reparation eller justering.
- 10) Bloker eller tildæk ikke nogen åbninger på apparatet.
- 11) Apparatet må ikke opbevares udendørs. Brug ikke dette produkt i nærheden af vand, f.eks. i nærheden af en køkkenvask, i en våd kælder, i nærheden af en swimmingpool eller lignende steder.
- 12) Nedsenk ikke ledningen eller stikket i vand.
- 13) Hold ledningen væk fra varme overflader.
- 14) Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet.
- 15) Ovnen bør rengøres dagligt. Følg rengøringsprocedurerne i afsnit 9 i denne vejledning.
- 16) Sådan reduceres risikoen for brand i ovnrummet:
 - i. Tilbered ikke maden for meget. Hold omhyggeligt øje med apparatet, når papir, plast eller andre brændbare materialer anbringes i ovnen for at lette tilberedningen.
 - ii. Fjern poseluk med metaltråd fra papir- eller plastikposer, før du lægger en pose i ovnen.
 - iii. Hvis materialer antændes inde i ovnen, skal du holde ovnlågen lukket. Sluk for ovnen, og tag netledningen ud, eller sluk for strømmen på sikrings- eller afbryderpanelet.
 - iv. Brug ikke ovnrummet til opbevaring. Efterlad ikke papirprodukter, køkkenredskaber eller mad i ovnrummet, når det ikke er i brug.

- 17) Væsker, som f.eks. vand, kaffe eller te, kan blive overophedede ud over kogepunktet uden at se ud til at koge. Der vil ikke altid være synlige bobler eller tegn på kogning, når beholderen fjernes fra mikro-kombiovn. **DETTE KAN MEDFØRE, AT MEGET VARME VÆSKER PLUDSELIG KOGER OVER, NÅR BEHOLDEREN BEVÆGES, ELLER DER PLACERES ET REDSKAB I VÆSKEN.**

Mikro-kombiovn



- 1) Overdimensionerede fødevarer eller overdimensionerede metalredskaber må ikke indføres i en mikrobølgeovn, da de kan forårsage brand eller risiko for elektrisk stød.
- 2) Må ikke rengøres med metalskuresvampe. Stykker kan blive brændt af svampen og berøre elektriske dele, hvilket medfører risiko for elektrisk stød.
- 3) Der må ikke opbevares andet materiale end producentens anbefalede tilbehør i denne ovn, når det ikke er i brug.
- 4) Tildæk ikke stativer eller andre dele af ovnen med metalfolie. Dette vil medføre overophedning af ovnen.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

	<p>ADVARSEL</p> <p>Forkert installation, justering, ændring, service eller vedligeholdelse kan medføre skader på apparatet, personskade og dødsfald. Læs installations-, drifts- og vedligeholdelsesinstruktionerne grundigt, før du installerer eller servicere dette udstyr.</p>
	<p>ADVARSEL</p> <p>FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ EKSPONERING FOR HØJ MIKROBØLGEENERGI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Betjen ikke ovnen, når lågen er åben, da betjening med åben låge kan medføre skadelig eksponering for mikrobølgeenergi. Det er vigtigt ikke at omgå eller sabotere sikkerhedsforanstaltningerne. ▶ Anbring ikke genstande mellem ovnens forside og apparatets låge, og undgå ophobning af snavs eller rester af rengøringsmidler tætningsoverflader. ▶ Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Det er især vigtigt, at ovnlågen lukkes korrekt, og at der ikke er skader på (1) lågen (bøjlet), (2) hængsler og låse (ødelagte eller løse), (3) dørtætningen og tætningsoverflader. ▶ Ovnens må ikke justeres eller repareres af andre end kvalificerede serviceteknikere.
	<p>ADVARSEL</p> <p>Afbryd strømmen ved den eksterne hovedafbryder, før du udfører service på eller reparerer en mikro-kombiovn.</p>
	<p>ADVARSEL</p> <p>For at reducere risikoen for elektrisk stød, må du ikke fjerne eller åbne dækslet. Ingen indvendige dele kan serviceres af brugeren. Al service skal udføres af kvalificeret personale. Afbryd strømforsyningen, før der udføres service på den.</p>
	<p>ADVARSEL</p> <p>Dette er et klasse A-produkt. I et privat hjem kan dette produkt forårsage radiointerferens, og i det tilfælde kan det være nødvendigt, at brugeren tager passende forholdsregler.</p>



■ Påkrævede advarselsskilte

Følgende advarselsskilte/-mærker skal fastgøres på mikro-kombiovn og valgfrit tilbehør på det anførte sted, så det hele tiden er synligt.

Advarselsskilt	Beskrivelse
	Advarsel om mikrobølger (kun USA og Canada) Der er risiko for eksterne og interne forbrændinger på kropsdele efter eksponering for mikrobølgeenergi.
	Advarsel om varm overflade Der er risiko for forbrændinger på grund af høje temperaturer i ovnrummet og på indersiden af apparatets låge.

■ Sikkerhedssymboler

Følgende sikkerhedssymboler skal fastgøres på mikro-kombiovn på det anførte sted, så de hele tiden er synlige.

Sikkerhedssymbol	Beskrivelse
	Beskyttende jordforbindelse
	Potentialudligning

Kundedokumentation

- Kundedokumentationen er en del af mikro-kombiovn.
- Opbevar altid kundedokumentationen tilgængeligt, så du kan finde eventuelle oplysninger, som du har brug for.
- Opbevar kundedokumentationen tilgængeligt under hele produktets levetid.
- Læs installations- og brugervejledningen, inden du bruger, håndterer og arbejder med dette apparat.
- Hvis du overdrager mikro-kombiovn til en ny ejer, skal du sørge for, at vedkommende også får kundedokumentationen i form af vejledningerne med.

Indhold

1	Generelle oplysninger	7
1.1	CE- og UKCA-overensstemmelseserklæringer	7
1.1.1	CE-overensstemmelseserklæring	7
1.1.2	UKCA-overensstemmelseserklæring	7
1.1.3	UL-overensstemmelseserklæring	7
1.1.4	For andre godkendelseskrav bedes du kontakte din lokale Merrychef-repræsentant	7
1.2	Miljøbeskyttelse	8
1.3	Vigtige oplysninger	8
1.4	Identificering af din mikro-kombiovn	9
1.5	Opbygning af kundedokumentation	9
1.6	Om denne installations- og brugervejledning	10
2	Design og funktion	12
2.1	Mikro-kombiovnens design og funktion	12
2.2	Betjeningspanelets layout og funktion	13
3	Af hensyn til din sikkerhed	14
3.1	Grundlæggende sikkerhedsregler	14
3.2	Tilsluttet brug af din mikro-kombiovn	14
3.3	Advarselsskilte på din mikro-kombiovn	15
3.4	Oversigt over risici	16
3.5	Sikkerhedsanordninger	17
3.6	Krav vedrørende personale og arbejdspositioner	18
3.7	Personlige værnemidler	19
4	Flytning af apparatet	21
4.1	Sikkert arbejde med apparatet	21
4.2	Flytning af apparatet til installationsstedet	22
5	Opsætning af apparatet	23
5.1	Sikkert arbejde ved opsætning af apparatet	23
5.2	Krav til installationsstedet	24
5.3	Udpakning af apparatet	26
5.4	Fjernelse af apparatet fra pallen	28
5.5	Installation af apparatet på arbejdsoverfladen	29
6	Installation	30
6.1	Sikkert arbejde under elektrisk installation	30
6.2	Planlægning af elektrisk installation	30
6.3	Krav til elektrisk installation	32
7	Klargøring af apparatet til brug	35
7.1	Sikkert arbejde ved klargøring af apparatet til brug	35
7.2	Procedure for klargøring af apparatet til brug	36
7.3	Hovedmenuskærm	38
7.4	Tastaturskærmen	39

8	Tilberedningsprocedurer	40
8.1	Betjeningsprincipper og tilberedningsinstruktioner	40
8.1.1	Sikkert arbejde med apparatet	40
8.1.2	Sådan tændes og slukkes for ovnen	41
8.1.3	Sådan tilberedes maden	42
8.2	Betjeningsvejledning: Fuld serveringstilstand	44
8.2.1	Menuen Press & Go	44
8.2.2	Sådan bruges en tilberedningsprofil	45
8.2.3	Sådan oprettes en tilberedningsprofil	46
8.2.4	Sådan ændres en tilberedningsprofil	49
8.2.5	Administration af kategorier af tilberedningsprofiler	52
8.2.6	Grundlæggende indstillinger for din mikro-kombiovn	54
8.2.7	Sådan bruges en USB-nøgle	63
9	Rengøringsprocedurer	64
9.1	Daglige rengøringsopgaver	64
9.2	Rengøringskemikalier	64
9.3	INødvendige genstande til rengøring	65
9.4	Sikkert arbejde under rengøring	65
9.5	Rengøringsprocedurer	67
9.5.1	Nedkølings- og rengøringsprocedure	67
10	Ophør af drift og bortskaffelse af apparatet	71
10.1	Sikkert arbejde ved ophør af drift af apparatet	71
10.2	Ophør af drift og bortskaffelse af apparatet	72
11	Tekniske data	73
11.1	Tekniske data	73
11.2	Måltegninger	77
12	Serviceoplysninger	78
12.1	Garantioplysninger og kontakt til kundeservice	78
12.2	Afhjælpning af fejl: Problemer under driften	79

1 Generelle oplysninger

Formålet med dette kapitel

Dette kapitel indeholder oplysninger om din mikro-kombiovn, og om, hvordan du bruger denne vejledning.

1.1 CE- og UKCA-overensstemmelseserklæringer

1.1.1 CE-overensstemmelseserklæring



Producenten erklærer, at mikro-kombiovn er i overensstemmelse med følgende europæiske direktiver:

- 2006/42/EF (maskindirektivet)
- 2014/30 (EMC-direktivet)
- 2011/65/EU (RoHS-direktivet)
- 2014/53/EU (direktiv om radioudstyr)

En fuldstændig overensstemmelseserklæring er tilgængelig på anmodning.

1.1.2 UKCA-overensstemmelseserklæring



Producenten erklærer, at den ovenfor angivne mikro-kombiovn er i overensstemmelse med følgende britiske lovgivning:

- UKSI 2008 nr. 1597 - Bestemmelser for levering af maskiner (Sikkerhed) 2008
- UKSI 2016 nr. 1091 - Bestemmelser om elektromagnetisk kompatibilitet 2008
- UK SI 2012 No. 3032 - RoHS-bestemmelser 2012
- Bestemmelser for radioudstyr 2017

En fuldstændig overensstemmelseserklæring er tilgængelig på anmodning.

1.1.3 UL-overensstemmelseserklæring



1.1.4 For yderligere godkendelseskrav bedes du kontakte din lokale Merrychef-repræsentant

1.2 Miljøbeskyttelse

Principerklæring

Vores kunders forventninger, juridiske krav og standarder samt vores virksomheds omdømme er målestok for kvalitet og service i forbindelse med alle vores produkter.

Vi har en miljømæssig ledelsespolitik, der ikke alene sikrer overholdelse af alle miljøkrav og -love, men også forpligter os til løbende at forbedre vores status som grøn virksomhed.

Vi har udviklet et kvalitets- og miljømæssigt ledelsessystem, som skal garantere, at vi altid fremstiller produkter af høj kvalitet, og at vi løbende overholder vores miljømæssige målsætninger.

Dette system overholder kravene i ISO 9001:2008 og ISO 14001:2004.

Procedurer for miljøbeskyttelse

- Vi overholder følgende procedurer:
- Brug af produkter, som overholder RoHS3
- REACH-lovgivning om kemikalier
- Genanvendelse af elektronisk affald
- Miljøvenlig bortskaffelse af gamle apparater med producentens hjælp

Hjælp os med at beskytte miljøet.

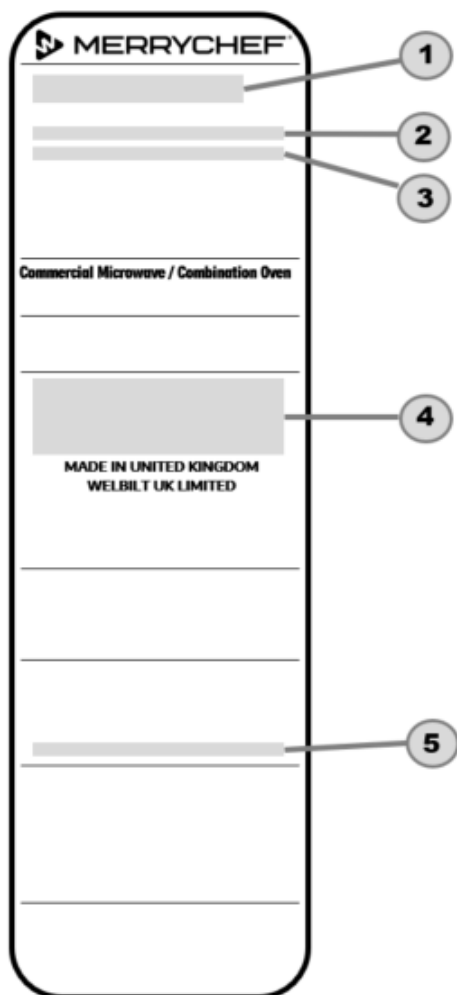
1.3 Vigtige oplysninger

Brugere gøres opmærksomme på, at vedligeholdelse og reparation bør udføres af Merrychef®-godkendte servicemedarbejdere, som benytter originale Merrychef®-reservedele. Merrychef® har ingen forpligtelser i forbindelse med produkter, der ikke er korrekt installeret, justeret, betjent eller vedligeholdt i henhold til national eller lokal lovgivning eller installationsvejledningen, der fulgte med produktet, eller i forbindelse med produkter, hvor serienummeret ikke kan læses, eller produkter, der er blevet ændret eller repareret ved hjælp af dele eller servicemedarbejdere, der ikke er godkendte. Henvend dig hos forhandleren for at modtage en liste over godkendte servicemedarbejdere.

1.4 Identificering af din mikro-kombiovn

Navneskiltets placering

Navneskiltet er placeret på bagsiden af mikro-kombiovn.



1 Modelnummer

conneX12 & conneX16

2 Artikelnummer

Artikelnummerets elementer

	Mærkat	Betydning
Model	X12 eller X16	
Effekt, konvektion	D	2200 W
	F	2200 W/1300 W
	G	2200 W/900 W
	S	3200 W (kun conneX16)
Effekt, mikrobølgeovn	B	2000 W (version med høj effekt)
	X	1000 W (version med standardeffekt)
Spænding	30	230 V
	MV5	220-230 V/50 Hz
	MV6	208/240 V/60 Hz
	00	200 V
	20	220 V
Frekvens	5	50 Hz
	6	60 Hz
Ledning	A-Z	Eksempel: H = L+N+E (4 mm EU)
Stik	A-Z	Eksempel: E = 32 A 1-faset stik
Kommunikation	L	LAN/Wi-fi
Version	A, B	A, B (præproduktion)
	1, 2...	1, 2... (serieproduktion)
Tilbehør/kunde	WW	Specifik kunde
Område/land	EU	Europa
	USA	Amerikas Forenede Stater

3 Serienummer

Serienummerets elementer

	Mærkat	Betydning
Produktionsår	21	2021
	22	2022
Produktionsmåned	01	Januar
	02	Februar
Produktionssted	2130	Sheffield (Storbritannien)
Produktionsnummer	12345	

4 Tekniske data

5 Produktionsdato

1.5 Opbygning af kundedokumentation

Kundedokumentationens indhold

Kundedokumentationen for mikro-kombiovn omfatter følgende dokumenter:

- Installations- og brugervejledning (dette dokument)

1.6 Om denne installations- og brugervejledning

Formål

Installations- og brugervejledningen er beregnet til alle, der arbejder med mikro-kombiovn, og den indeholder alle de nødvendige oplysninger om korrekt og sikker udførelse af installation, betjening, rengøring og mindre vedligeholdelsesopgaver.

Hvem bør læse installations- og brugervejledningen?

Målgruppens navn	Opgaver
Person, der flytter udstyret	Flytning på stedet.
Servicetekniker	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Opsætning af apparatet. ▪ Forberedelse af apparatet til første brug og ophør af drift af apparatet. ▪ Anvisninger til brugeren.
Ejeren af mikro-kombiovn eller Ejers personale med ansvar for apparatet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Er af serviceteknikeren gjort opmærksom på alle sikkerhedsrelaterede funktioner og anordninger på mikro-kombiovn. ▪ Instrueret i produktets anvendelse af serviceteknikeren. ▪ Yder hjælp som anvist med at flytte produktet på stedet og opsætte produktet.
Bruger	Udfører specifikke betjeningsopgaver, såsom at <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fylde mikro-kombiovn. ▪ Starte tilberedningsprofiler. ▪ Udtage madvarer. ▪ Rengøre mikro-kombiovn. ▪ Montere tilbehør i mikro-kombiovn. ▪ Udføre mindre vedligeholdelsesopgaver.

Dele af dette dokument, som skal læses uden undtagelse

Hvis du ikke følger oplysningerne i dette dokument, er der risiko for livsfarlige personskader og tingskade.

Af hensyn til sikkerheden skal alle personer, der arbejder med mikro-kombiovn, have læst og forstået følgende dele af dette dokument, før der udføres arbejde:

- Kapitel 3 "Af hensyn til din sikkerhed"
- De afsnit, som beskriver den aktivitet, der skal udføres

■ Kapitler i installations- og brugervejledningen

Kapitel/afsnit	Formål
Generelle oplysninger	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viser dig, hvordan produktet identificeres. ▪ Viser, hvordan denne installations- og brugervejledning skal bruges.
Design og funktion	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beskriver den tilsigtede brug af apparatet. ▪ Forklarer apparatets funktioner og viser placeringen af dets komponenter.
Af hensyn til din sikkerhed	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beskriver risici i forbindelse med apparatet og passende sikkerhedsforanstaltninger. ▪ Det er vigtigt, at du læser dette kapitel omhyggeligt.
Flytning af apparatet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Angiver apparatets grundlæggende mål. ▪ Angiver kravene til installationsstedet. ▪ Forklarer, hvordan apparatet transporteres til installationsstedet.
Opsætning af apparatet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forklarer, hvordan apparatet pakkes ud, og hvilke dele der leveres med apparatet. ▪ Forklarer, hvordan apparatet opsættes.
Installation	Indeholder oplysninger om installation af strømforsyningen.
Klargøring af apparatet til brug	Forklarer proceduren for klargøring af apparatet til første brug.
Tilberedningsprocedurer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forklarer, hvordan mikro-kombioven tændes. ▪ Indeholder instruktion i arbejdsprocedurerne under tilberedningen. ▪ Indeholder instruktion om handlinger, der regelmæssigt udføres med mikro-kombioven under tilberedningen.
Rengøringsprocedurer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Indeholder instruktioner vedrørende rengøring. ▪ Beskriver rengøringskemikalierne. ▪ Indeholder og henviser til instruktioner om handlinger, der regelmæssigt udføres med mikro-kombioven under rengøringen.
Ophør af drift og bortskaffelse af apparatet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Forklarer proceduren for ophør af brug af apparatet. ▪ Indeholder oplysninger om bortskaffelse.
Tekniske data	Indeholder tekniske data og måltegninger.
Serviceoplysninger	Indeholder garantioplysninger og oplysninger om afhjælpning af driftsproblemer.

2 Design og funktion

Formålet med dette kapitel

Dette kapitel beskriver designet og konstruktionen af mikro-kombiovnens og forklarer dens funktioner.

2.1 Mikro-kombiovnens design og funktion

Dele og deres funktion



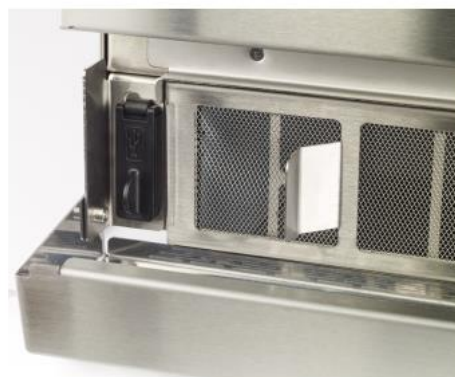
Artikel	Navn	Funktion
1	TIL/FRA-ikonet på skærmen	Bruges til at tænde og slukke for mikro-kombiovnens. Hvis apparatet slukkes via ikonet, isoleres det ikke fra strømforsyningen.
2	Betjeningspanel til easyTouch®-skærmen	Når apparatet tændes, oplyser easyTouch®-skærmen brugergrænsefladen. Se afsnit 8, "Tilberedningsprocedurer", for at få yderligere oplysninger.
3	Navneskilt (intet billede)	Navneskiltet, som sidder på produktets bagpanel, angiver serienummeret, modeltypen og elektriske specifikationer.
4	USB-port	Et USB-stik, der sidder under dækslet til luftfilteret, gør det muligt at opdatere programmer, som er installeret på apparatet. Se, hvordan man bruger en USB-nøgle, i afsnit 8.2.7. Se afsnit 8, "Tilberedningsprocedurer", for at få oplysninger om opdatering af tilberedningsprofiler.
5	Luftudtag (intet billede)	Luft brugt til nedkøling af indvendige komponenter og damp fra ovnrummet undslipper via udtagene på bagsiden af apparatet. Luftudtagene må ikke være blokerede, og de må ikke tillade, at der slipper mikrobølgeenergi ud i omgivelserne.
6	Apparatets låge	Lågen er en præcisionsfremstillet energibarriere med tre sikkerhedsforanstaltninger mod mikrobølger. Sørg for, at den altid er rengjort, og brug den ikke til at understøtte tunge genstande. Se afsnit 9, "Rengøringsprocedurer".
7	Luftfilter	Luftfilteret placeret nederst foran på apparatet er en del af ventilationssystemet. Sørg for at det ikke er tilstoppet og rengør det daglig som beskrevet under "Rengøringsprocedurer" i afsnit 9. Apparatet bør ikke bruges, hvis luftfilteret ikke er monteret.
8	Lågehåndtag	Lågehåndtaget er en solid stang, der trækkes ned og væk fra apparatet, så det kan åbnes.
9	Dørtætninger	Dørtætningerne sørger for, at lågen lukker tæt til. Hold dem altid rene, og kontrollér dem regelmæssigt for tegn på skader. Ved det første tegn på slitage skal de udskiftes af en servicetekniker godkendt af Merrychef®. Se afsnit 9, "Rengøringsprocedurer".
10	Luftfordeler	Hold luftfordeleren ren og fri for snavs. Udvis stor omhu ved rengøring af denne del af apparatet, og bemærk de forskellige krav under "Rengøringsprocedurer" i afsnit 9.
11	Ovnrum	Ovnrummet (tilberedningsområdet) er fremstillet af rustfrit stål og beregnet til tilberedning af produkter. Hold det rent ved at følge rengøringsinstruktionerne i "Rengøringsprocedurer" i afsnit 9.
12	Kogeplade	Kogepladen er flad og firkantet, og alle fire sider har runde fordybninger, så den nemt kan monteres på ovnrums støtteen (to på hver side). Begge sider af kogepladen kan bruges til tilberedning, og alle sider er designet til at passe på ovnrums støtteen.

■ Materiale

Produktets indvendige og udvendige konstruktion er af rustfrit stål, som enten har en børstet eller kulsort finish.

2.2 Betjeningspanelets layout og funktion

■ Elementer og deres funktion



Artikel	Navn	Funktion
1	TIL/FRA-ikonet på skærmen	Tænder og slukker for mikro-kombiovn.
2	Berøringsskærm	Apparatets primære betjeningsanordninger <ul style="list-style-type: none"> ▪ Apparatet betjenes ved at trykke på ikonerne på berøringsskærmens sider. ▪ Statusvisninger.
3	USB-port	Til tilslutning af en USB-nøgle.

3 Af hensyn til din sikkerhed

Formålet med dette kapitel

I kombination med Vigtige sikkerhedsanvisninger på side 2-3 indeholder dette kapitel alle de oplysninger, som du behøver for at kunne bruge mikro-kombiovn sikkert uden at udsætte dig selv eller andre for risiko.

Dette er et særligt vigtigt kapitel, som du skal læse grundigt.

3.1 Grundlæggende sikkerhedsregler

Formål med disse sikkerhedsregler

Disse sikkerhedsregler har til formål at sikre, at alle, der betjener mikro-kombiovn, har et grundigt kendskab til de relevante risici og sikkerhedsforanstaltninger, og at de overholder advarselssymbolerne i denne installations- og brugervejledning og på produktet. Hvis du ikke overholder sikkerhedsreglerne, risikerer du livsfarlig personskade og tingskade.

3.2 Tilsigtet brug af din mikro-kombiovn

Mikro-kombiovn må kun bruges til de formål, der er angivet nedenfor:

- Mikro-kombiovn er kun beregnet og konstrueret til tilberedning af forskellige madvarer i beholdere, som er godkendt af producenten. Til dette formål anvendes mikrobølger, konvektion og strålevarme.
- Mikro-kombiovn er kun beregnet til professionel, erhvervsmæssig brug.

Anvendelsesbegrænsninger

Visse materialer må ikke opvarmes i mikro-kombiovn:

- Intet tørpulver eller granulerede materialer.
- Ingen letantændelige genstande med et antændelsepunkt, som ligger under 275 °C, f.eks. letantændelige olier, fedtstoffer eller klude (karklude).
- Ingen madvarer i lukkede dåser eller krukker.

Krav vedrørende personale

- Mikro-kombiovn må kun betjenes eller installeres af personale, der opfylder specifikke krav. Se "*Krav vedrørende personale, arbejdspositioner*" i afsnit 3.6 for at læse mere om trænings- og kvalifikationskrav.
- Personalet skal være bekendt med risici og regler i forbindelse med håndtering af tung last.

Krav vedrørende mikro-kombiovnens driftsforhold

- Betjen kun mikro-kombiovn, hvis den er korrekt transporteret, opsat, installeret og taget i drift som angivet i denne vejledning, og den person, som er ansvarlig for at tage den i drift, har bekræftet dette.
- Mikro-kombiovn må kun betjenes, hvis alle sikkerhedsanordninger og alt sikkerhedsudstyr er monteret, fungerer og er anbragt korrekt.
- Producentens regler for betjening og eftersyn af mikro-kombiovn skal overholdes.

Krav vedrørende mikro-kombiovnens driftsomgivelser

Specificeret driftsmiljø for mikro-kombiovn:

- Omgivelsestemperaturen er mellem +4° C og +35° C.
- Ikke en giftig eller potentielt eksplosiv atmosfære.
- Tørt køkkengulv, så risikoen for ulykker nedbringes.

Specifikke egenskaber for installationsstedet:

- Ingen brandalarm og intet sprinklersystem direkte over apparatet.
- Ingen brændbare materialer, gasser eller væsker over, på, under eller i nærheden af apparatet.
- Det skal være muligt at opsætte mikro-kombiovn på det sted, hvor den skal installeres, så den ikke kan vælte eller glide rundt. Overfladen, som den står på, skal overholde disse krav.

Obligatoriske begrænsninger for brug:

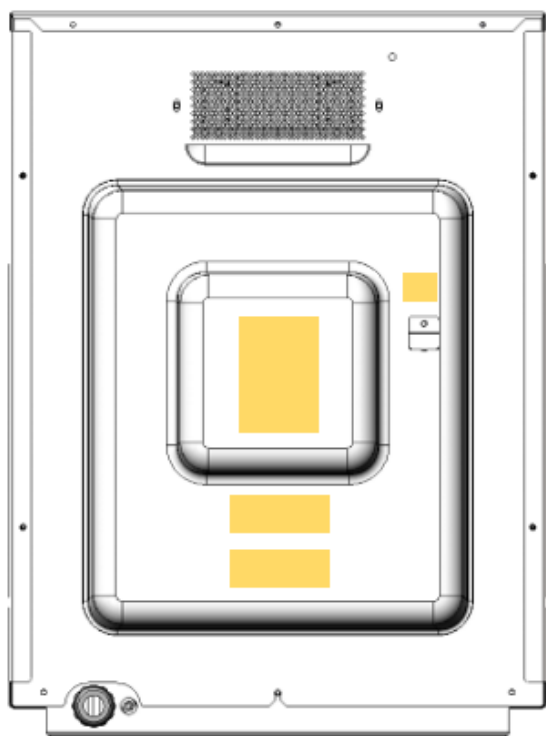
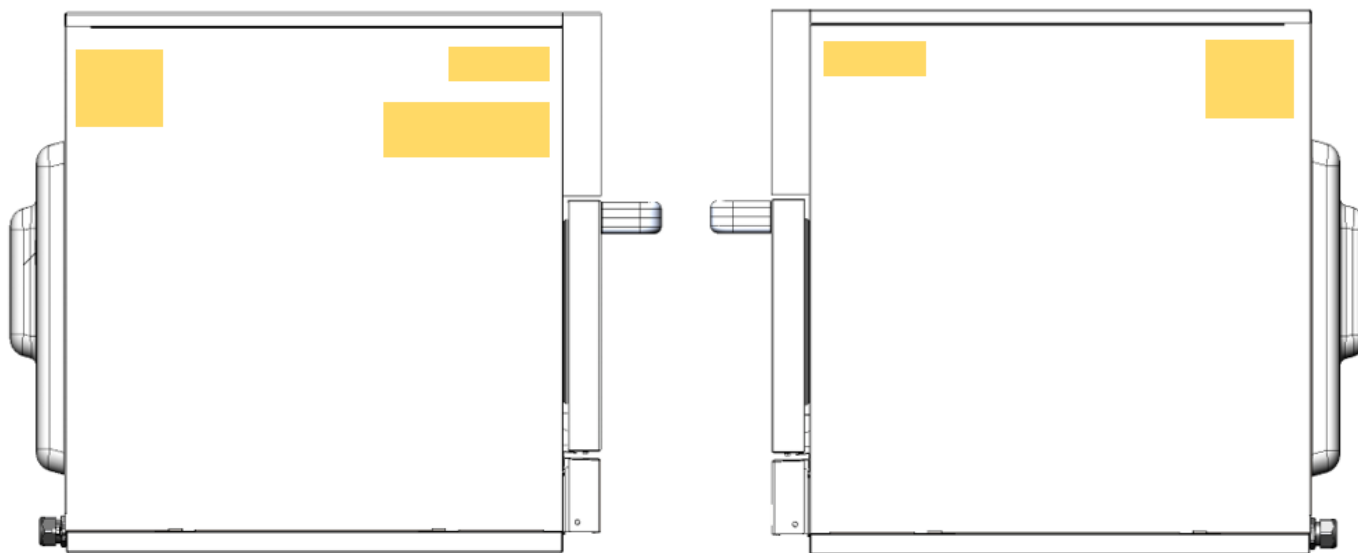
- Apparatet må ikke betjenes udendørs, og det må ikke bevæges eller flyttes under brug.
- Apparatet må ikke installeres eller betjenes på fartøjer eller i nærheden af sandede områder, som f.eks. strandkiosker.

■ Rengøringskrav

- Brug kun rengøringskemikalier, som er godkendt af producenten.
- Rengøringen må ikke udføres med højtryksrensere eller vandstråle.
- Produktet må ikke behandles med alkali- eller syreopløsninger og må ikke udsættes for syredampe.

! 3.3 Advarselsskilte på din mikro-kombiovn

■ Advarsels- og sikkerhedsskilte



Ovnene er forsynet med advarsels-/risikomærkater på ydersiden, der er placeret som vist i diagrammerne. Sørg for, at du er bekendt med og opmærksom på alle disse advarsels- og sikkerhedsskilte.



3.4 Oversigt over risici

■ Generelle regler for håndtering af risici og sikkerhedsforanstaltninger

Mikro-kombiovnens er designet til at beskytte brugeren mod alle former for risici, der kan forventes undgået som følge af de konstruktive foranstaltninger.

Mikro-kombiovnens reelle formål betyder dog, at der stadig er risici. Derfor skal du træffe forholdsregler for at undgå disse. En sikkerhedsanordning kan yde en vis grad af beskyttelse mod nogle af disse risici. Men du skal sørge for, at disse sikkerhedsanordninger er på plads og fungerer.

Karakteren og virkningerne af disse restriktioner er beskrevet på de følgende sider.



■ Risikopunkter

Følgende illustration viser en Merrychef connex® X12 mikro-kombiovn:

■ For høj mikrobølgeenergi

Mikro-kombiovnens genererer mikrobølgeenergi. Hvis den betjenes med åben eller beskadiget dør eller ovnrum, kan det medføre ydre eller indre forbrændinger på kropsdele efter eksponering for mikrobølgeenergi.

■ Varmedannelse (1)

Mikro-kombiovnens bliver varm inde i ovnrummet og på indersiden af lågen. Dette medfører en risiko for forbrændinger på varme overflader inde i mikro-kombiovnens og på varme dele af apparatet, madbeholdere og andet tilbehør, der bruges ved tilberedningen.

■ Varm damp (2)

Når der tilberedes madvarer i mikro-kombiovnens, kan der dannes varm damp, som slipper ud gennem apparatets låge, når den åbnes. Dampen udledes gennem luftudtagene bag på mikro-kombiovnens, når dens låge er lukket. Dette medfører en risiko for skoldning pga. varm damp, når apparatets låge åbnes. Vær især opmærksom ved åbning af apparatets låge, vis den øverste kant af lågen er under din synsvinkel.

■ Varme væsker

Mikro-kombiovnens bruges til tilberedning af madvarer. Disse madvarer kan også være væsker eller blive flydende under tilberedningen. Dette medfører en risiko for skoldning på grund af varme væsker, der kan spildes, hvis ikke de håndteres korrekt.

■ Strømførende komponenter (3)

Mikro-kombiovnens indeholder strømførende komponenter. Det betyder, at strømførende komponenter udgør en risiko, hvis de ikke er tildækket.

■ Kontakt med rengøringskemikalier

Mikro-kombiovnens skal rengøres med særlige rengøringskemikalier. Det medfører en risiko fra rengøringskemikalier, der kan give forbrændinger på huden.

■ Dele, der bevæger sig mod hinanden (4)

Ved visse handlinger, som f.eks. åbning/lukning eller rengøring af apparatets låge, er der risiko for at få hånden i klemme eller blive skåret.

■ Mangelfuld tilberedning af madvarer

Sørg for at alle madvarer er varme inden serveringen, så dine gæster ikke får serveret mikrobiologisk kontamineret mad.

! 3.5 Sikkerhedsanordninger

■ Betydning

Mikro-kombiovnens har en række sikkerhedsanordninger, der beskytter brugeren mod risici. Det er yderst vigtigt, at alle sikkerhedsanordninger er monteret og fungerer, når apparatet betjenes.

■ Placering og funktion



Artikel	Sikkerhedsanordning	Funktion	Kontrol
1	Dæksler kan kun fjernes ved hjælp af et værktøj	<ul style="list-style-type: none"> Forhindrer, at strømførende dele berøres utilsigtet Forhindrer adgang til den bevægelige ventilator via ledningsrummet 	Kontrollér, at dækslerne er på plads.
2	Betjeningspanelet kan kun fjernes ved hjælp af et værktøj	Forhindrer, at strømførende dele berøres utilsigtet	Sørg for, at betjeningspanelet er på plads.
3	Dørtætning	Beskytter brugeren mod udsivning af damp fra ovnrummet	Kontrollér dørtætningen regelmæssigt for skader, og udskift den om nødvendigt.
4	Apparatets låge	Beskytter brugeren og omgivelserne mod varm damp og mikrobølgeenergi	Kontrollér lågen regelmæssigt for skader, og udskift den om nødvendigt.

Artikel	Sikkerhedsanordning	Funktion	Kontrol
5 (intet billede)	Lågesikringer: Kredsløb med tre kontakter til apparatets låge	Sørger for, at det system, der danner mikrobølger, ikke kan aktiveres, hvis lågen er åben.	Kontrollér lågekontakterne: Handling: Åbn apparatets låge helt under forvarmning, eller når ovnen har opnået driftstemperatur Resultat: Visning af advarsel om lågeåbning
6 (intet billede, installeres af kunde)	Frakoblingsanordning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Installerer af kunden tæt på produktet. Synlig og tilgængelig, 1- eller 3-polsforsyning, minimum kontaktseparation 3 mm. ▪ Bruges til at koble produktet fra strømforsyningen under rengøring, reparation og eftersyn og i tilfælde af fare 	Handling: ▪ Aktivér frakoblingsanordningen
7 (intet billede)	Indvendige sikringer	Forhindrer defekte komponenter i at trække for meget strøm og udgøre en brandrisiko.	Sørg for, at de interne sikringer har korrekt styrke – må kun udføres af en autoriseret servicetekniker
8 (intet billede)	Interne termostater til høje temperaturer	Forhindrer defekte komponenter i at trække for meget strøm og udgøre en brandrisiko	Sørg for korrekt funktion – må kun udføres af en autoriseret servicetekniker fra et autoriseret serviceværksted



3.6 Krav vedrørende personale og arbejdspositioner

Krav vedrørende personale

Personale	Kvalifikationer	Opgaver
Kok	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Har relevant erhvervsuddannelse ▪ Har kendskab til lokal lovgivning og bestemmelser om fødevarer samt hygiejnelovgivning og -bestemmelser ▪ Skal føre dokumentation i overensstemmelse med HACCP ▪ Uddannet i betjening af mikro-kombioven 	<p>Udfører administrationsopgaver som for eksempel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indtastning af tilberedningsprofildata ▪ Redigering af eksisterende tilberedningsprofiler i kogebogen ▪ Udvikling af nye tilberedningsprofiler ▪ Justering af apparatets indstillinger <p>Kan også udføre alle brugeropgaver, hvis dette er relevant.</p>
Bruger	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Delvist uddannet ▪ Uddannet i betjening af mikro-kombioven ▪ Arbejder under opsyn ▪ Kender til de relevante regler om håndtering af tung last 	<p>Udfører specifikke betjeningsopgaver, såsom at</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fylde mikro-kombioven ▪ Påbegynde en tilberedningsprofil ▪ Udtage fødevarer ▪ Rengøre mikro-kombioven ▪ Montere tilbehør i mikro-kombioven ▪ Udføre mindre vedligeholdelsesopgaver
Person, der flytter udstyret	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uddannet i brugen af en palleløfter og gaffeltruck ▪ Kender til de relevante regler om håndtering af tung last 	Flytning på stedet.
Servicetekniker	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Er en autoriseret servicetekniker ▪ Har relevant, teknisk uddannelse ▪ Er uddannet i det specifikke apparat ▪ Kender til de relevante regler om håndtering af tung last 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Opsætning af apparatet ▪ Forberedelse af apparatet til første brug og ophør af drift af apparatet. ▪ Instruktion af brugeren

■ Arbejdspositioner

- Arbejdspositionen for personer, der installerer og klargør apparatet til første brug er hele apparatets område.
- Arbejdspositionen for personer, der betjener apparatet, er foran apparatets låge.
- Arbejdspositionen for personale i forbindelse med rengøring og service er hele apparatets område.

■ 3.7 Personlige værnemidler

■ Flytning og opsætning af apparatet

Aktivitet	Materialer, der bruges	Personlige værnemidler
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Flytning på stedet ▪ Opsætning af apparatet på en arbejdsoverflade, et stativ eller i et stykke stablingsudstyr ▪ Opsætning af apparatet på installationsstedet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Passende løfteudstyr ▪ Gaffeltruck eller palleløfter 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beskyttelseshandsker ▪ Sikkerhedsstøvler ▪ Hjelm (f.eks. når tung last løftes, og der arbejdes over hovedhøjde)

■ Installation, forberedelse til første brug og ophør af drift

Aktivitet	Materialer, der bruges	Personlige værnemidler
Installation og afinstallation (ophør af drift) af den elektriske tilslutning	Værktøj og udstyr afhængigt af opgaven	Arbejdstøj og personlige værnemidler afhængigt af det arbejde, der skal udføres, som angivet i nationale bestemmelser.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Klargøring af apparatet til første brug ▪ Instruktion af brugeren 	Værktøj og udstyr afhængigt af opgaven	Arbejdstøj som beskrevet i landespecifikke standarder og direktiver for køkkenarbejde, især: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beskyttelsestøj ▪ Varmesikre handsker (i overensstemmelse med EN 407 i EU) ▪ Sikkerhedsstøvler
Afinstallation af apparatet (ophør af drift)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Passende løfteudstyr ▪ Gaffeltruck eller palleløfter 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beskyttelseshandsker ▪ Sikkerhedsstøvler ▪ Hjelm (f.eks. når tung last løftes, og der arbejdes over hovedhøjde).

■ Betjening

Aktivitet	Materialer, der bruges	Personlige værnemidler
Ilægning/udtagelse af madvarer	Ingen	Arbejdstøj som beskrevet i landespecifikke standarder og direktiver for køkkenarbejde, især: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beskyttelsestøj ▪ Varmesikre handsker (i overensstemmelse med EN 407 i EU) ▪ Sikkerhedsstøvler
Afmontering og montering af dele	Værktøj og udstyr afhænger af opgaven	Arbejdstøj som beskrevet i landespecifikke standarder og direktiver for køkkenarbejde, især: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beskyttelsestøj ▪ Varmesikre handsker (i overensstemmelse med EN 407 i EU) ▪ Sikkerhedsstøvler

■ Rengøring

Aktivitet	Materialer, der bruges	Personlige værnemidler
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manuel rengøring af ovnrummet ▪ Håndtering af sprøjteflasker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rengøringskemikalier, som er godkendte af producenten ▪ Beskyttelseskemikalier, som er godkendte af producenten 	Beskyttelsesudstyrsdele afhængigt af hvilket rengøringskemikalie der bruges: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Åndedrætsværn ▪ Sikkerhedsbriller ▪ Beskyttelseshandsker ▪ Beskyttelsestøj/forklæde Sikkerhedsdataarket for det relevante rengøringskemikalie indeholder en mere nøjagtig specifikation af disse elementer. En ajourført kopi kan indhentes fra producenten. Læs mærkaten på det relevante rengøringskemikalie.
Rengøringskomponenter og -tilbehør i henhold til de relevante instruktioner	Almindeligt husholdningsrengøringsmiddel: Skånsomt for huden, uden alkali, pH-neutralt og lugtfrit	Følg vejledningen fra producenten af det rengøringskemikalie, som du bruger.
Rengøring af ydersiden af apparatets kabinet	Almindeligt husholdningsrengøringsmiddel til rustfrit stål eller hårde overflader	Følg vejledningen fra producenten af det rengøringskemikalie, som du bruger.

4 Flytning af apparatet

Formålet med dette kapitel

Giver oplysninger om, hvordan apparatet flyttes.

Dette kapitel er beregnet til at blive brugt af ejerens medarbejder, som har ansvar for apparatet, og af en kvalificeret ansat fra et autoriseret servicefirma.

4.1 Sikkert arbejde med apparatet

Kvalifikationer for personer, der flytter apparatet

Personale, der er kvalificeret til at flytte apparatet:

- Kun personale, som er uddannet i at betjene en palleløfter og gaffeltruck til håndteringsformål, må flytte apparatet.
- Personalet skal være opmærksomt på reglerne om håndtering af tung last.

Personlige værnemidler

Brug følgende personlige værnemidler, som er angivet i afsnit 3.7, "*Personlige værnemidler*", i kapitlet "*Sikkerhedsanvisninger*", til de relevante opgaver.

Flytning af tunge laster

ADVARSEL

Risiko for personskade ved forkert løft

Ved løft af apparatet kan dets vægt medføre personskader, især på overkroppen.

- ▶ Brug en gaffeltruck/palleløfter til at flytte apparatet.
- ▶ Når apparatet løftes, skal der bruges personale nok til at løfte apparatets vægt (antallet afhænger af alder og køn). Overhold den lokale lovgivning om sikkerhed på arbejdspladsen.
- ▶ Brug personlige værnemidler.

Uegnet bærende overflade

ADVARSEL

Risiko for knusning, hvis apparatet vælter eller falder

Kropsdele kan blive knust, hvis apparatet vælter eller falder.

- ▶ Sørg for, at apparatet aldrig anbringes på en uegnet bærende overflade.

4.2 Flytning af apparatet til installationsstedet

■ Påkrævet plads til transport af apparatet

Sørg for, at der er plads nok i bredden og højden langs hele den rute, hvor apparatet transporteres, så det kan nå frem til installationsstedet.

Nedenstående tabel viser de mål for **apparatet, herunder emballagen**, som er nødvendige for at fastslå de mindste dørmål, som apparatet kan transporteres igennem, inden det anbringes på installationsstedet:

Mindste døråbning

conneX 12

Bredde	[mm]	520	[tommer]	20.5
Højde	[mm]	855	[tommer]	33.7
Dybde	[mm]	820	[tommer]	32.3

conneX 16

Bredde	[mm]	620	[tommer]	24.4
Højde	[mm]	855	[tommer]	33.7
Dybde	[mm]	820	[tommer]	32.3

■ Løftekapacitet ved transport af apparatet

Sørg for flytteudstyr, der er klassificeret som egnet til at bære vægten.

Apparatets vægt uden indhold

ConneX 12 udgave med høj effekt	[kg]	68.7	[pund]	151
ConneX 12 udgave med standardeffekt	[kg]	60.0	[pund]	133
ConneX 16-version	[kg]	79.2	[pund]	175

■ Flytning af apparatet til installationsstedet

Overhold følgende ved transport af apparatet:

- Transporter altid apparatet på en palle.
- Transporter altid apparatet i oprejst position.
- Bevæg apparatet langsomt og forsigtigt, og sørg for, at det ikke vælter.
- Pas på ikke at støde ind i ting med apparatet.
- Undgå at bevæge apparatet langs ujævne ruter eller op og ned ad hældninger/trapper.
- Løft ikke ovnen ved hjælp af håndtaget. Brug altid håndløftepunkterne.

5 Opsætning af apparatet

■ Formålet med dette kapitel

Indeholder oplysninger om opsætning af dit apparat.

Dette kapitel henvender sig til brugeren og til en kvalificeret medarbejder hos et autoriseret servicefirma.

⚠ 5.1 Sikkert arbejde ved opsætning af apparatet

■ Kvalifikationer for personale ved opsætning af apparatet

Personale, der er kvalificeret til opsætning af apparatet:

- Kun kvalificeret personale fra et autoriseret servicefirma må opsætte apparatet.

■ Bestemmelser vedrørende opsætning af apparatet

Lokale og nationale standarder og regler for arbejdspladser i cateringkøkkener skal overholdes.

Lokale myndigheders og leverandørers regler og bestemmelser, som gælder for det pågældende installationssted, skal overholdes.

■ Personlige værnemidler

Brug følgende personlige værnemidler, som er angivet i afsnit 3.7, "*Personlige værnemidler*", i kapitlet "*Sikkerhedsanvisninger*", til de relevante opgaver.

■ Flytning af tunge laster

⚠ ADVARSEL

Risiko for personskade ved forkert løft

Ved løft af apparatet kan dets vægt medføre personskader, især på overkroppen.

- ▶ Brug en gaffeltruck eller palleløfter til at anbringe apparatet på installationsstedet eller til at flytte det til et nyt sted.
- ▶ Når apparatet flyttes til den korrekte placering, skal der bruges personale nok til at løfte produktets vægt (antallet afhænger af alder og køn). Overhold den lokale lovgivning om sikkerhed på arbejdspladsen.
- ▶ Brug personlige værnemidler.

■ Uegnet bærende overflade

⚠ ADVARSEL

Risiko for knusning, hvis apparatet vælter eller falder

Kropsdele kan blive knust, hvis apparatet vælter eller falder.

- ▶ Sørg for, at apparatet aldrig anbringes på en uegnet bærende overflade.

5.2 Krav til installationsstedet

Betydning

Dette afsnit indeholder oplysninger om, hvordan du vælger et passende installationssted til mikro-kombiovnene. Kontrollér det ønskede installationssted omhyggeligt for at sikre, at det er egnet, før du flytter apparatet dertil og påbegynder installationen.

⚠ Regler for sikker opsætning af apparatet

For at undgå risici forbundet med installationsstedet og apparatets omgivelser skal følgende regler overholdes:

- Det skal være muligt at overholde kravene til betjeningsforholdene. For oplysninger om betjeningsforhold henvises til afsnit 3.2 i "*Krav vedrørende mikro-kombiovnens driftsomgivelser*".
- Der er risiko for brand på grund af den varme, der afgives fra varme overflader. Derfor må der ikke anbringes brændbare materialer, gasser eller væsker i nærheden af, på eller under apparatet. Når du vælger det sted, hvor apparatet skal installeres, er det vigtigt at huske dette krav samt den minimumsplads, der kræves til apparatet.
- Varmekilder i nærheden må ikke være tættere på end 500 mm fra apparatet.
- Apparatet skal installeres, således at det under ingen omstændigheder er muligt, at væsker fra apparatet eller væske fra tilberedningsprocesserne kan havne i frituregryder eller apparater, der fungerer ved hjælp af varmt, ikke-tildækket fedtstof. Frituremaskiner eller apparater, der fungerer ved hjælp af varmt, ikke-tildækket fedtstof, som er anbragt i nærheden, må ikke være tættere på apparatet end 500 mm.
- Apparatet må ikke installeres direkte under brandalarmer eller sprinklersystemer. Brandalarmer og sprinklersystemer skal installeres således at de kan håndtere mængden af damp fra apparatet, når døren åbnes.
- Det skal være muligt at installere den bærende overflade til apparatet (arbejdsoverflade, stativ eller stablingsudstyr) på installationsstedet, så apparatet ikke kan vælte eller glide rundt. Den bærende overflade skal opfylde kravene angivet herunder.
- Vibrationer skal generelt undgås ved brug af ovenstativer eller stablingsudstyr med hjul.

Krav til den bærende overflade

Den bærende overflade skal have følgende egenskaber:

- Den bærende overflade skal være flad og jævn.
- Den bærende overflade skal kunne holde til vægten af apparatet, når det er i brug, og vægten af den konstruktion, der understøtter apparatet.
- Den konstruktion, der understøtter apparatet (arbejdsoverflade eller stativ), skal kunne holde til vægten af apparatet, når det er i brug.

Apparatets vægt uden indhold

ConneX 12 udgave med høj effekt	[kg]	58.7	[pund]	130
ConneX 12 udgave med standardeffekt	[kg]	50.0	[pund]	111
ConneX 16-version	[kg]	67.2	[pund]	148

Faktiske pladskrav

Der kræves langt mere plads foran apparatet end de angivne minimumspladskrav for at mikro-kombiovnene kan betjenes sikkert, især i forbindelse med sikker håndtering af varme retter.

Det anbefales generelt at sikre større mellemrum til vægge, så der er adgang i forbindelse med service.

På installationsstedet må de følgende dele ikke tildækkes, justeres eller blokeres (se også afsnit 2.1 i "*Mikro-kombiovnens design og funktion*"):

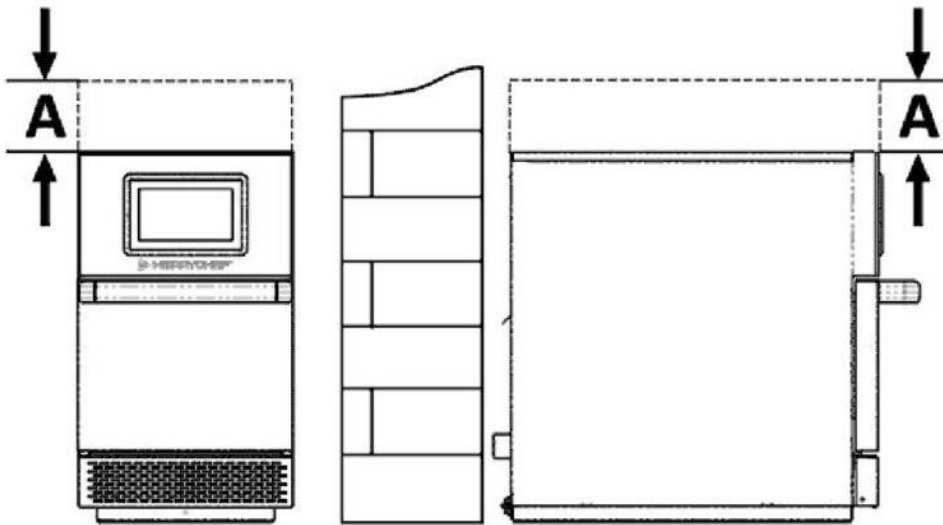
- Luftudtaget bag på apparatet
- Luftfilteret på forsiden af apparatet

Der skal tages hensyn til, at der er tilstrækkelig adgang til service og vedligeholdelse af apparatet og adgang til strømafbryderen.

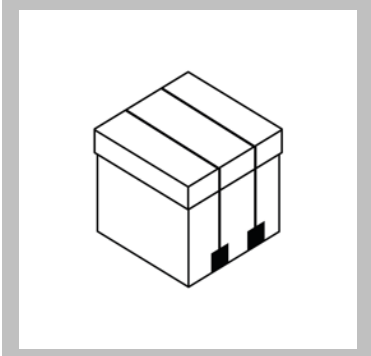
■ Minimumspladskrav

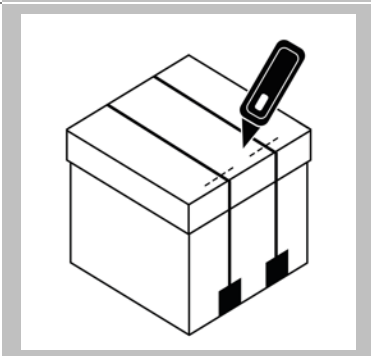
Følgende diagram og tabel viser den plads, der kræves til apparatet i forbindelse med forskellige installations- og betjeningsituationer. De viser også de vandrette minimumsafstande til tilstødende vægge og overflader. Sikkerhedsafstanden på oversiden skal altid overholdes.

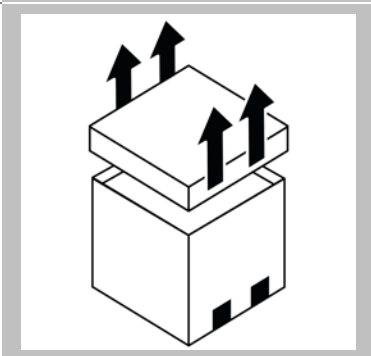
Betydning	Påkrævet plads			
A Sikkerhedsafstand fra oversiden	[mm]	50	[tommer]	2
Dybdekrav, når apparatets låge er åbnet i en vinkel på 90°	[mm]	310	[tommer]	12.2
Sikkerhedsafstand på venstre/højre side	[mm]	0	[tommer]	0

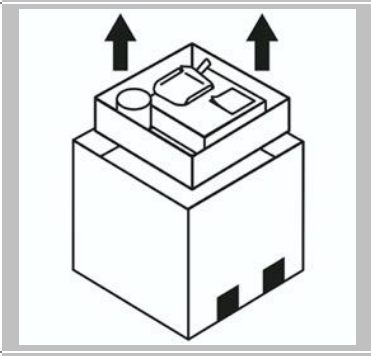


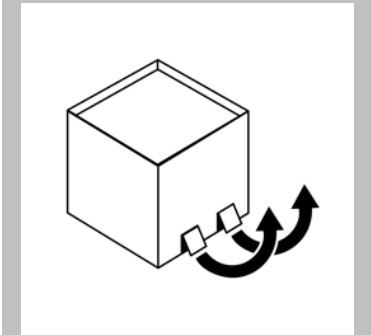
5.3 Udpakning af apparatet

- 

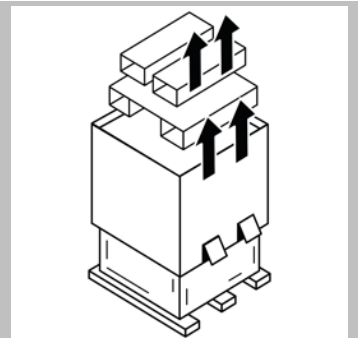
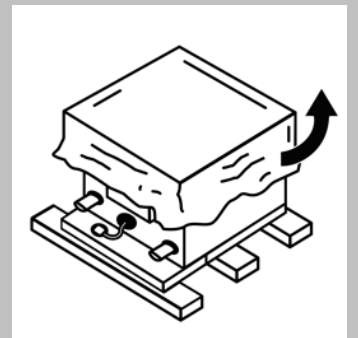
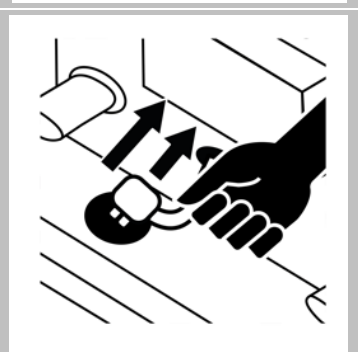
1. Modtaget apparat i kasse. Kontrollér apparatet for skader, før følgesedlen underskrives. Notér eventuelle skader på følgesedlen, og underret fragtfirmaet og producenten.
- 

2. Skær båndene omkring emballagen over.
- 

3. Fjern låget.
- 

4. Fjern mappen med vigtige dokumenter og produkttilbehør. Vær opmærksom på udpakningsinstruktionerne.
- 

5. Træk papflapperne ud.

- | | | |
|----|--|---|
| 6. |  | Fjern den indvendige emballage og det udvendige overtræk. |
| 7. |  | Fjern plastikemballagen. |
| 8. |  | Løsn proppen fra kartonholderen. |

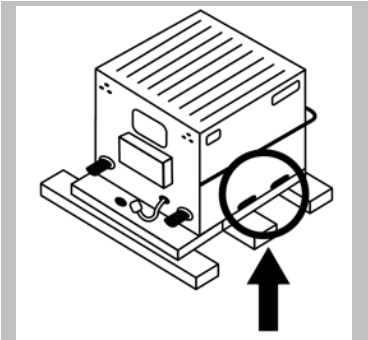
⚠ ADVARSEL

Et apparat, der er beskadiget, må under ingen omstændigheder installeres eller tages i brug.

5.4 Fjernelse af apparatet fra pallen

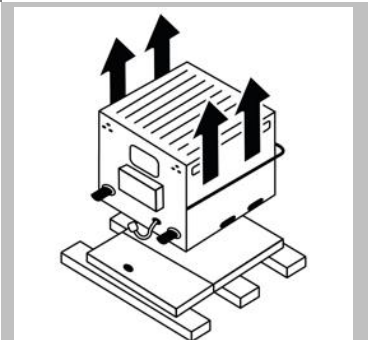
Apparatets vægt er angivet i afsnit 11.0, "Tekniske data".

1.

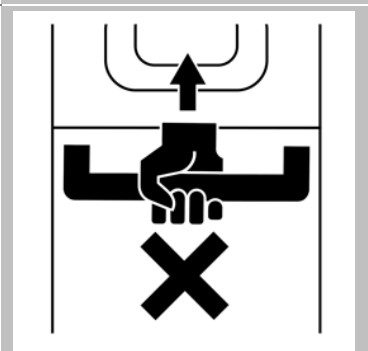
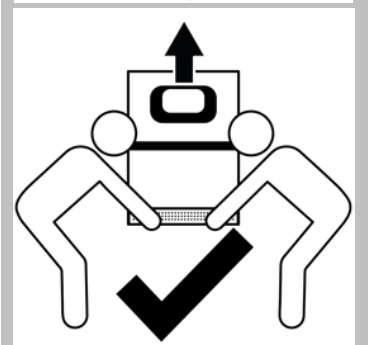


Identificer de korrekte løftepunkter.

2.



Når du har skubbet pappet på forsiden af ovnen tilbage, skal du løfte apparatet ud af emballagen. (Sørg for, at der er 2 personer til at løfte)
Brug relevante personlige værnemidler.



⚠ ADVARSEL

- Løft ikke ovnen ved hjælp af håndtaget.
- Risiko for knusning, hvis produktet vælter.

5.5 Installation af apparatet på en arbejdsoverflade

⚠ Regler for opsætning af apparatet

Overhold følgende regler for at sikre, at apparatet installeres stabilt:

- Det skal være muligt at opsætte arbejdsoverfladen på installationsstedet, så ovnen ikke kan vælte eller glide rundt. Den bærende overflade skal overholde kravene.
- Arbejdsoverfladen må ikke være glat.


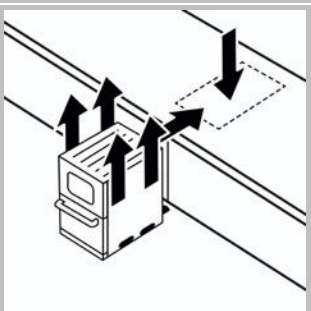
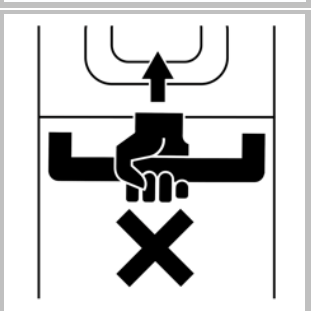
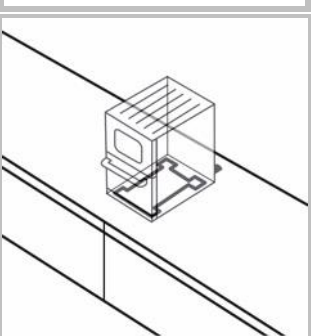
■ Merrychef conneX® – oplysninger om basetætning:

I henhold til afsnit 5.20.2 i NSF4.

Bordmonteret udstyr skal konstrueres og fremstilles til at være:

- Bærbart eller
- Forseglet ned mod overfladen eller
- Løftet på ben, der er mindst 4 tommer høje for at give let plads til rengøring

Merrychef conneX®-ovnen er fra fabrikken udstyret med en selvforseglen base/overflade-tætning, der overholder kravene i NSF4 vedrørende overfladeinstalleret udstyr.

	<p>Klargør en flad og grundigt RENGJORT og tør overflade til ovnen.</p>
	<p>Pak ovnen ud ved at følge instruktionerne i afsnit 5.3, og løft ovnen op på den klargjorte overflade. (Sørg for, at der er 2 personer til at løfte).</p>
	<p>⚠ ADVARSEL</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Løft ikke ovnen ved hjælp af håndtaget. ▪ Risiko for knusning, hvis produktet vælter.
	<p>Bunden af conneX-ovnen er forseglet ned mod overfladen med en gummitætning, der er fastgjort til bunden af ovnen i overensstemmelse med udstyrsdirektiv NSF4 vedrørende forseglet, bordinstalleret udstyr. Tætningen er selvforseglen på installationsoverfladen uden behov for yderligere klæbemiddel.</p>

6 Installation

Formålet med dette kapitel

Dette kapitel indeholder oplysninger om tilslutning af mikro-kombioven til strømforsyningen.

6.1 Sikkert arbejde ved elektrisk installation

Egnet personale i forbindelse med elektrisk installation

Kun elektrikere, som er kvalificerede i henhold til EN 50110-1 og ansat i et autoriseret servicefirma, må udføre arbejde på elektrisk udstyr.

Regler for elektrisk installation

Overhold følgende krav for at undgå risici som følge af defekte elektriske systemer:

- Det elektriske system skal tilsluttes i overensstemmelse med gældende lokale og nationale fagforbunds regler og bestemmelser og i overensstemmelse med krav fra det lokale elselskab.

Personlige værnemidler

Brug de personlige værnemidler, der er angivet i afsnit 3.7, "*Personlige værnemidler*", i kapitlet "*Af hensyn til din sikkerhed*" for de relevante opgaver.

Strømførende komponenter

FARE

Risiko for elektrisk stød på grund af strømførende dele

Når produktet ikke er tilsluttet et potentialudligningssystem, er der risiko for elektrisk stød ved berøring af strømførende dele.

- ▶ Sørg for, at alt arbejde, der udføres på det elektriske system, kun udføres af en kvalificeret elektriker fra et autoriseret servicefirma.
- ▶ Sørg for, at de elektriske systemer er intakte og tilsluttet korrekt, før produktet anvendes.
- ▶ Før apparatet klargøres til brug, skal du sørge for, at apparatet og alt tilbehør af metal er tilsluttet en potentialudligning.

6.2 Planlægning af elektrisk installation

Betydning

Det er afgørende for sikker og nøjagtig betjening af apparatet at det elektriske system er installeret omhyggeligt og korrekt. Alle de regler og bestemmelser, der er angivet her, og den beskrevne procedure skal følges nøje.

■ ⚠ Regler for sikker elektrisk installation af apparatet

Overhold følgende regler for at undgå risici som følge af fejlbehæftede elektriske systemer:

- Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med gældende lokale fagforbunds regler og bestemmelser og i overensstemmelse med krav fra det lokale elselskab.
- Apparatets kabinet skal have passende jordforbindelse og være tilsluttet potentialudligning (EU).
- Hvis to mikro-kombioverne monteres på stablingsudstyr, skal begge ovnes kabinetter og selve stablingsudstyret have korrekt jordforbindelse og tilsluttes potentialudligning.
- Ved mikro-kombioverne på platforme med hjul skal ledningen til strømforsyningen være så lang, at apparatet kan bevæges så langt, som hjulene på den bærende platform giver mulighed for. Når enheden (platform og apparat) flyttes, må ledningen aldrig udsættes for belastning.
- Alle elektriske tilslutninger skal kontrolleres, når apparatet forberedes til første brug for at sikre, at ledningerne er anbragt korrekt og at tilslutningerne er korrekt udført.

■ Udstyr leveret af kunden og regler for elektrisk installation

Følgende tabel viser, hvilket udstyr kunden skal levere, og hvilke regler der skal overholdes, når apparatet tilsluttes.

Udstyr	Regler
Mikrobryder/sikring	Overstrømsbeskyttelsen og tilslutningen af apparatet skal være i overensstemmelse med lokale regler og nationale installationskrav. Hvis installation omfatter mere end ét apparat, skal der forefindes én overstrømsafbryder for hvert enkelt apparat.
Potentialudligning	Apparatet skal tilsluttes potentialudligning (EU). Potentialudligning: Elektrisk system, der sikrer, at det elektriske udstyrs rammer og eventuelle ydre strømførende komponenter har det samme (eller praktisk talt det samme) potentiale.
Fejlstrømsafbryder (HPFI)	Installationsreglerne kræver beskyttelse ved hjælp af en fejlstrømsafbryder (HPFI). Der skal anvendes passende fejlstrømsafbrydere, der overholder de relevante, nationale regler. Hvis installationen omfatter mere end ét apparat, skal der forefindes én fejlstrømsafbryder for hvert apparat.
Frakoblingsanordning	Der skal installeres en let tilgængelig allepolet afbryder med en minimum kontaktseparation på 3 mm tæt på apparatet. Apparatet skal være tilsluttet via denne afbryder. Afbryderen bruges til at koble apparatet fra strømforsyningen i forbindelse med rengøring, reparation og installation.

■ Monteret frekvensomformer

Apparatet er monteret én frekvensomformer (FC) og et EMC-indgangsfiler.

Disse anordninger kan medføre lækstrøm på mere end 3,5 mA pr. FC-drev.

Brug en egnet HPFI-afbryder til den nominelle spænding.

■ Fejlstrømsafbryderens egenskaber

Fejlstrømsafbryderen (HPFI) skal have følgende egenskaber:

- Filter til bortfiltrering af RF-strøm
- Udløserkendetegn med "forsinkelse" for HPFI-enheder med udløsergrænse >30 mA*: forhindrer, at HPFI udløses ved opladning af kondensatorer og sekundær kapacitans, når apparatet tændes.
- "Beskyttelse mod læk strøm, type SI"-udløserkendetegn for HPFI-anordninger med udløsergrænse på 30 mA*: ufølsom over for udefrakommende udløsning.
- *Lokale nationale bestemmelser kan kræve lavere udløsningsværdier, f.eks. i Nordamerika. I hvilket tilfælde disse nedre udløsningsværdier skal anvendes for at sikre at den dedikerede enhed har høj ufølsomhed over for udefrakommende udløsning.

Bemærk: Fejlstrømsafbrydere (HPFI) er også kendt af andre termer, såsom jordafledningsafbrydere, sikkerhedsafbrydere og jordfejlsafbrydere. Disse må ikke forveksles med overstrømsbeskyttelse.

6.3 Krav til elektrisk installation

Kredsbrydere (MCB ~ minikredsbrydere)

For at beskytte mod overstrøm skal der installeres en type "D"-afbryder (specielt konstrueret til denne type udstyr). Som anbefalet alternativ kan der anvendes en afbryder af typen "C" med højere nominel effekt (se nedenfor). Faciliteter med standardkredsbrydere (type "B") er følsomme over for "strømstød", der opstår, når frysere, køleskabe og andet køkkenudstyr, herunder mikro-kombiovn, tændes. Der skal installeres en individuel, passende klassificeret overstrømsafbryder for hvert apparat, der er installeret, sammen med en separat dedikeret fejlstrømsafbryder (jordfejlsafbryder).

Model	Anbefalet kredsbryder (pr. fase)	Alternativ anbefalet kredsbryder (pr. fase)
ConneX 12 standardeffekt	D16	C20
ConneX 12 høj effekt/conneX 16 – 1-faset	D32	C40
ConneX 12 høj effekt/conneX 16 – 3-faset	D16	C20

Fejlstrømsafbryder (HPFI)

Installationsbestemmelserne kræver beskyttelse via en fejlstrømsafbryder (jordfejlsafbryder). Egnede fejlstrømsenheder med høj ufølsomhed over for udefrakommende udløsning skal anvendes i overensstemmelse med de relevante nationale bestemmelser. Da lange kabelføringer kan være en faktor til uønsket udløsning, skal de undgås.

Hvis installationen omfatter mere end ét apparat, skal der leveres én fejlstrømsafbryder (HPFI) for hvert enkelt apparat.

Strømforsyning med lav impedans

Denne kommercielle mikro-kombiovn er i overensstemmelse med EN 61000-3-11. Men når der tilsluttes følsomt udstyr til samme strømforsyning, som apparatet er tilsluttet, bør brugeren i samråd med el-selskabet om nødvendigt fastslå, om der skal benyttes en strømforsyning med lav impedans.

Strømforsyning

Illustration	Fase	Betydning
<p>ENKELT FASE</p>	Enkelt fase	<p>Britiske 13 A-modeller er monteret med et støbt stik i henhold til BS1363 med 13 A-sikring.</p> <p>EU 16 A-modeller er monteret med et støbt stik i henhold til CEE 7/7 (type F Schuko), på nominelt 16 A.</p> <p>30 A-modeller er monteret med et blåt 32 A-stik i henhold til IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>Tilsluttet til en dedikeret HPFI-beskyttet strømforsyning med passende kredsbryder som beskrevet ovenfor.</p>
<p>DOBBELT FASE</p>	Dobbelt fase	<p>2-fasede modeller skal tilsluttes som vist (den 2-fasede ovn kræver en 3-faset strømforsyning, der anvender L1 og L2 som to separate enkeltfaser – L3 anvendes ikke).</p> <p>30 A-modeller er monteret med et blåt 32 A-stik i henhold til IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>EU 16 A-modeller er monteret med et rødt 16 A 90° stik i henhold til IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>Tilsluttet til en dedikeret HPFI-beskyttet strømforsyning med passende kredsbryder som beskrevet ovenfor.</p>
	Enkelt fase 60 Hz (to-polet)	<p>1-fasede modeller, der anvender L1- og L2-forsyning med delt fase (240 V) eller L1 og L2 fra en 3-faset forsyning (208 V). Neutral anvendes ikke.</p> <p>15 A-modeller er monteret med HBL566C NEMA 6-15P og 15 A HBL4570C NEMA L6-15P stik.</p> <p>20 A-modeller er monteret med et HBL5466C NEMA 6-20P stik.</p> <p>30 A-modeller er udstyret med YP-91L NEMA 6-30P og HBL2621 NEMA L6-30P stik.</p> <p>Tilsluttet til en dedikeret HPFI-beskyttet strømforsyning med passende kredsbryder som beskrevet ovenfor.</p>
Der henvises til elektriske installationsdata for andre landespecifikke modeller.		

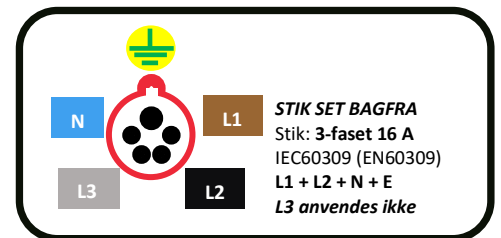
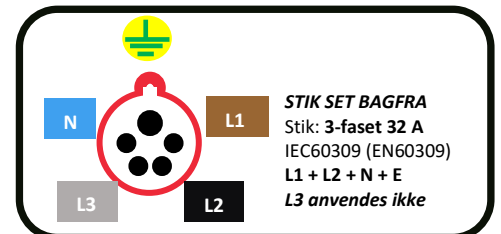
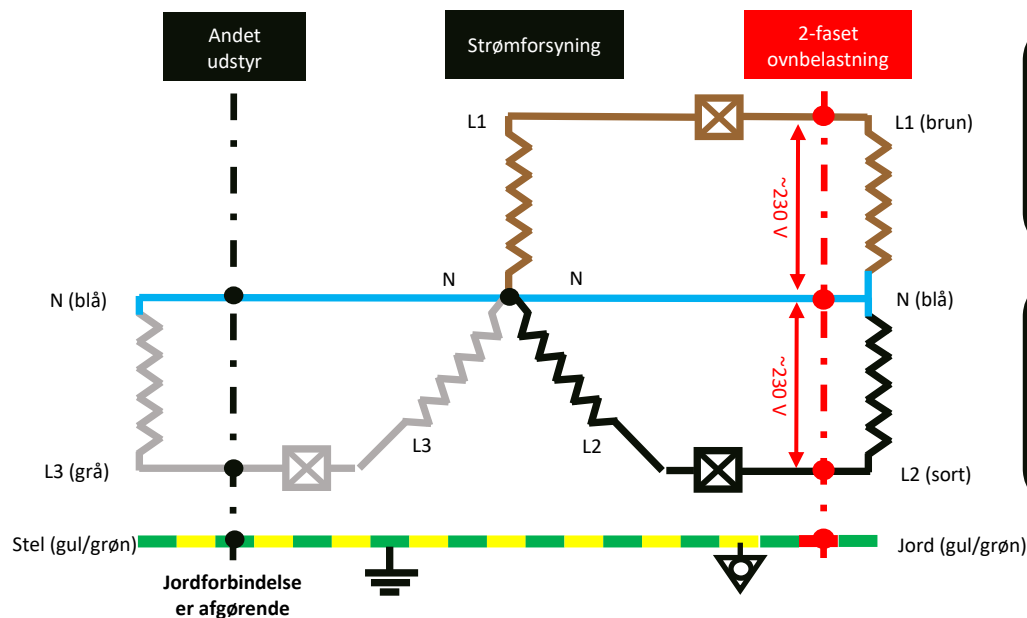
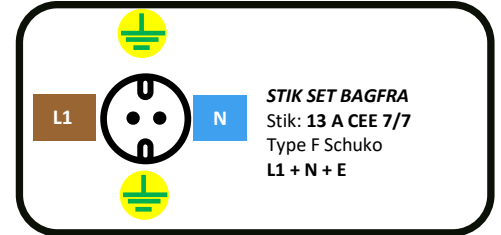
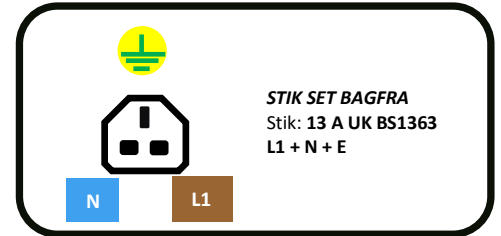
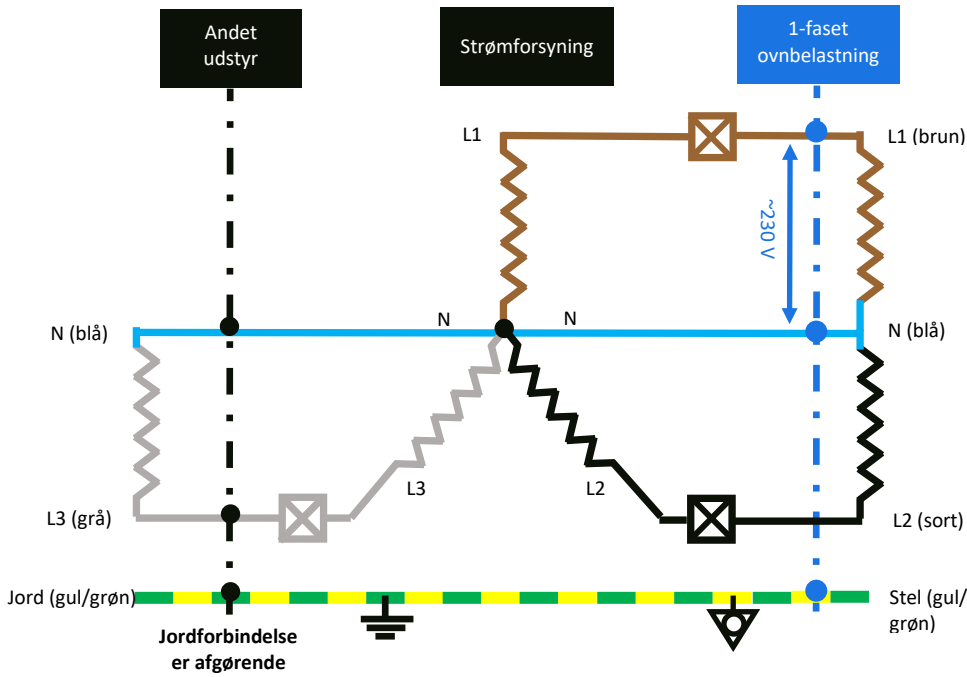
Potentialudligning



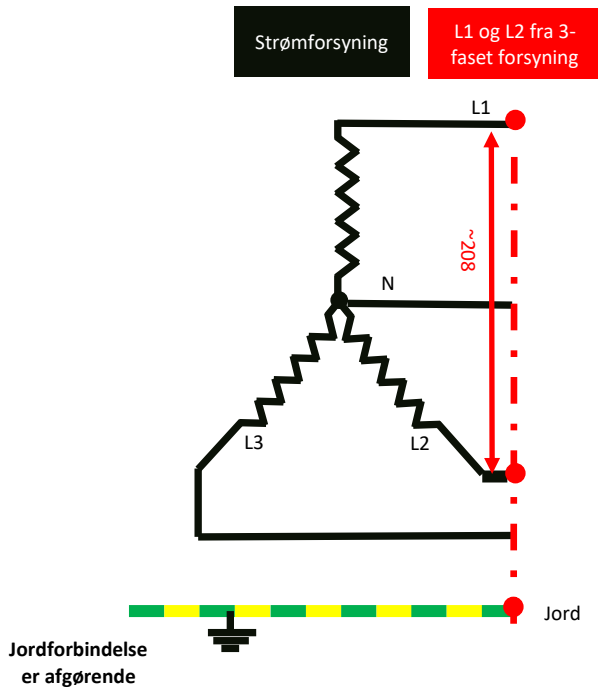
Der er et potentialudligningspunkt bag på apparatet til selvstændig jordforbindelse (ikke monteret på USA-modeller).

Eksempel på fasebelastningsdiagram

Belastning pr. fase er ikke ensartet. Derfor anbefales det at tilslutte andet elektrisk udstyr til en separat L3+N fra strømforsyningen.



USA og Canada



STIK SET BAGFRA
Stik: 2-polet 30 A
NEMA L6-30P
L1 + L2 + JORD

L1 L2

STIK SET BAGFRA
Stik: 2-polet 30 A
NEMA 6-30P
L1 + L2 + JORD

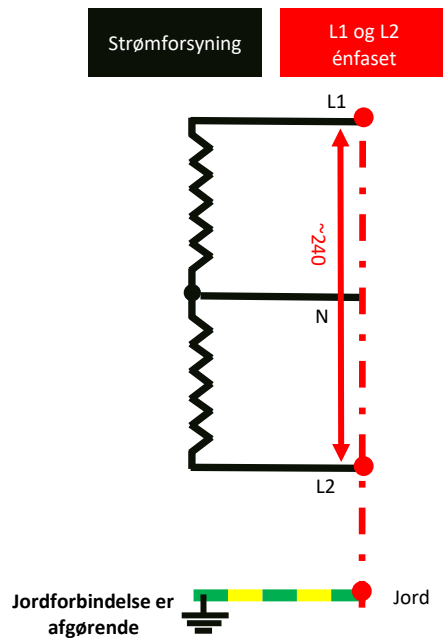
L1 L2

STIK SET BAGFRA
Stik: 2-polet 20 A
NEMA 6-20P
L1 + L2 + JORD

L1 L2

STIK SET BAGFRA
Stik: 2-polet 15 A
NEMA 6-15P
L1 + L2 + JORD

L1 L2



STIK SET BAGFRA
Stik: 2-polet 30 A
NEMA L6-30P
L1 + L2 + JORD

L1 L2

STIK SET BAGFRA
Stik: 2-polet 30 A
NEMA 6-30P
L1 + L2 + JORD

L1 L2

STIK SET BAGFRA
Stik: 2-polet 20 A
NEMA 6-20P
L1 + L2 + JORD

L1 L2

STIK SET BAGFRA
Stik: 2-polet 15 A
NEMA 6-15P
L1 + L2 + JORD

L1 L2

7 Klargøring af apparatet til brug

Formålet med dette kapitel

At vise dig, hvordan du tager mikro-kombiovenen i drift og hvordan maden tilberedes.

7.1 Sikkert arbejde ved klargøring af apparatet til brug

Personlige værnemidler for klargøring af apparatet til brug

Brug de personlige værnemidler, der er angivet i afsnit 3.7, "*Personlige værnemidler*", i kapitlet "*Af hensyn til din sikkerhed*" for de relevante opgaver.

Regler for sikker betjening af apparatet

For at undgå risici skal følgende regler overholdes ved betjeningen:

- Luftudtaget bag på apparatet og ventilationshullerne på forsiden af apparatets base må ikke tildækkes, spærres eller blokeres.
- Sørg for, at alt relevant tilbehør er monteret.

For at undgå risici skal følgende regler overholdes ved betjening af apparater, som er anbragt på en overflade med hjul:

- Parkeringsbremserne på forhjulene skal altid være slået til, når apparaterne betjenes.
- Kontrollér, at hjulbremserne er slået til, før apparatet betjenes hver dag.

Strømførende komponenter

FARE

Risiko for elektrisk stød på grund af strømførende dele

Når produktet ikke er tilsluttet et potentialudligningssystem, er der risiko for elektrisk stød ved berøring af strømførende dele.

- ▶ Sørg for, at alt arbejde, der udføres på det elektriske system, kun udføres af en kvalificeret elektriker fra et autoriseret servicefirma.
- ▶ Før apparatet klargøres til brug, skal du sørge for, at apparatet og alt tilbehør af metal er tilsluttet en potentialudligning.

Varme overflader

ADVARSEL

Risiko for forbrændinger på grund af forhøjede temperaturer inde i ovnrummet og på indersiden af apparatets låge

- ▶ Du kan få forbrændinger, hvis du rører ved tilberedningsrummets indvendige dele, indersiden af lågen eller andre dele, som var inde i ovnen under tilberedningen.
- ▶ Brug personlige værnemidler.

Varm damp

ADVARSEL

Risiko for skoldning på grund af varm damp

- ▶ Vær altid forsigtig, når lågen åbnes, da der kan slippe varm damp ud, som kan skolde ansigt, hænder, fødder eller ben.
- ▶ Når du nedkøler ovnrummet ved hjælp af funktionen "nedkøling", skal du gå væk fra produktet for at undgå varm damp, der slipper ud gennem den åbne låge.

■ For høj mikrobølgeenergi

⚠ ADVARSEL

Risiko for forbrændinger på grund af for høj mikrobølgeenergi

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ EKSPONERING FOR HØJ MIKROBØLGEENERGI

- ▶ Betjen ikke ovnen, når lågen er åben, da betjening med åben låge kan medføre skadelig eksponering for mikrobølgeenergi. Det er vigtigt ikke at omgå eller sabotere sikkerhedsforanstaltningerne.
- ▶ Anbring ikke genstande mellem ovnens forside og apparatets låge, og undgå ophobning af snavs eller rester af rengøringsmidler tætningsoverflader.
- ▶ Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Det er især vigtigt, at ovnlågen lukkes korrekt, og at der ikke er skader på (1) lågen (bøjlet), (2) hængsler, (3) lågetætninger og tætningsoverflader.
- ▶ Ovnen må ikke justeres eller repareres af andre end kvalificerede serviceteknikere.

■ Radiointerferens

BEMÆRK

Dette er et klasse A-produkt. I et privat hjem kan dette produkt forårsage radiointerferens, og i det tilfælde kan det være nødvendigt, at brugeren tager passende forholdsregler.

Reducer eller eliminer interferens, der påvirker radioer, fjernsyn eller andre elektriske apparater, ved at gøre følgende:

- Anbring elektriske apparater så langt væk fra mikro-kombiovn som muligt.
- Brug en korrekt monteret antenne på radioer, fjernsyn osv. til at opnå bedre signalmodtagelse.

7.2 Procedure for klargøring af apparatet til brug

■ Kontrol inden klargøring af apparatet til brug

Brug følgende kontrolliste, inden mikro-kombiovn klargøres til brug, for at sikre, at alle vigtige krav er opfyldt. Apparatet må ikke tages i drift, før alle de angivne krav er opfyldt.

Kontrolliste for flytning, opsætning og installation af apparatet:

- Papemballagen og fastholdelsesanordninger til transport osv. skal være fjernet.
- Apparatet har ingen synlige tegn på skader.
- Apparatet er opsat, således at det ikke kan glide eller vælte. Kravene til installationsstedet og området omkring apparatet er opfyldt.
- Apparatet er installeret i henhold til installationsreglerne.

Kontrolliste for sikkerhedsanordninger og advarsler:

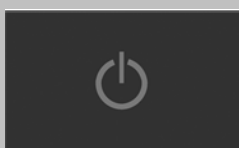

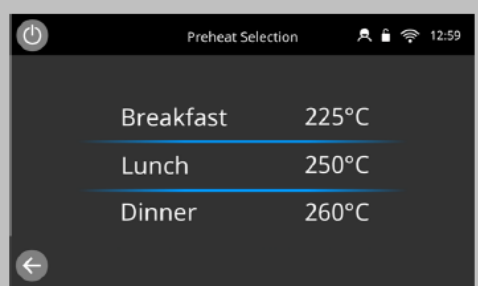
- Alle sikkerhedsanordninger er anbragt, hvor de skal sidde, fungerer korrekt og er fastgjort korrekt.
- Alle advarselsskilte er anbragt, hvor de skal sidde.

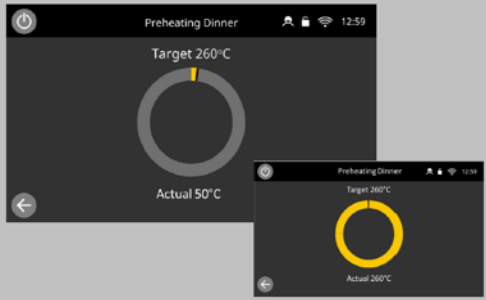
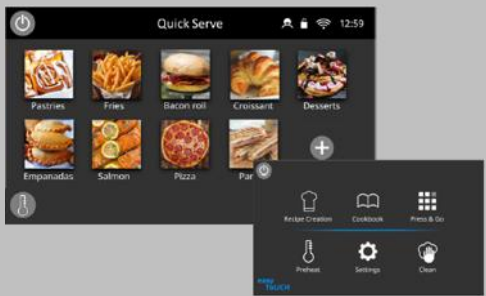
Egnede madlavningsredskaber

Læs producentens vejledninger og temperaturoversigten for at finde ud af, hvilke beholdere eller hvilke redskaber der egner sig til hver enkelt tilberedningsfunktion. Følgende tabel indeholder generelle retningslinjer:

Madlavningsredskaber	Tilladt	Bemærk
Varmefaste beholdere		
Hærdet glas	JA	
Kompatibel glaskeramik	JA	Brug ikke genstande med metaldekorationer.
Keramik (diverse typer porcelæn)	JA	
Metal- og foliebakker		
Enhver type metal- eller foliebeholdere	NEJ	
Plasticbeholdere		
Kombiovnfaste plasticbeholdere	JA	Brug kun plasticbeholdere, som er godkendt af producenten.
Engangsmaterialer		
Brændbare materialer (papir, karton osv.)	JA	Brug kun brændbare materialer, som er godkendt af producenten.
Andre redskaber		
Poseluk	NEJ	
Bestik	NEJ	Der må ikke være køkkenredskaber i et madprodukt under tilberedningen i ovnrummet.
Termometre	NEJ	

Opstart

1.		Udfør al nødvendig sikkerhedskontrol, og sørg for, at apparatet er rent og tomt og tilsluttet strømforsyningen. Tænd derefter for apparatet ved at vælge tænd/sluk-ikonet på skærmen.
2.		easyTouch®-skærmen lyser op, når der rulles gennem de forskellige Welbilt-brands. Efter opstarten vises Merrychef-velkomstskræmen, der giver mulighed for genveje til "oplysninger" eller "indstillinger". Hvis skærmen ikke er i brug, går den automatisk videre til forvarmning/forvarmningsvalg. Hvis der kun er indstillet én forvarmningstemperatur, starter ovnen automatisk opvarmning til temperatur.
3.		Når apparatet er indstillet med to eller flere forvarmningstemperaturer, vises en valgmulighed. En rullebjælke nederst på skærbilledet viser, at der er flere temperaturindstillinger, der ikke vises på skærmen. Stryg om nødvendigt op eller ned for at navigere i de tilgængelige forvarmningsvalg. Vælg derefter den nødvendige temperatur for at begynde forvarmning af ovnrummet.

4. 
- Under forvarmningen viser skærmen fremskridtet i takt med at ovnrummet varmes op til den valgte temperatur. Stop opvarmningen af ovnrummet ved at trykke på pil tilbage nederst til venstre på skærmen. (Dette vil føre dig tilbage til det forrige skærmbillede).
5. 
- I hurtigserveringstilstand er apparatet klar til brug, når "kogebogen" vises på skærmen. I fuldserveringstilstand vises startskærmen ("kokkehue-skærm").

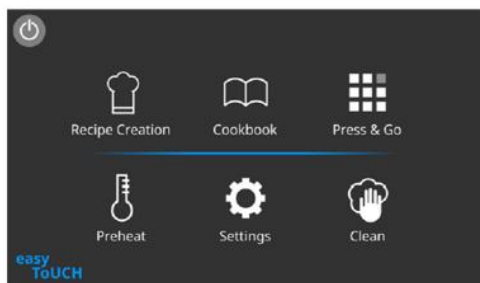
Kundevejledning og instruktion

Informere brugeren om alle sikkerhedsrelaterede funktioner og anordninger.

Informere brugeren i betjening af apparatet.

7.3 Hovedmenuskærm

Udseende



Knapperne og deres funktioner

Knap	Betydning	Funktion
	Opskriftoprettelse/udviklingstilstand	"Opskriftoprettelse" gør det muligt at udvikle tilberedningsprofiler med flere trin og gemme dem med et navn og et symbol, så de kan genbruges.
	Press & Go	"Press & Go" giver hurtig adgang til de tilberedningsprofiler, som allerede er gemt.
	Kogebog	"Kogebog" indeholder de tilberedningsprofiler, som er gemt i apparatets hukommelse. Den viser favoritter, tilberedningsprofilgrupper og en udførlig oversigt over alle de tilberedningsprofiler, der kan vælges.
	Rengøring	"Rengøring" gør det muligt at gøre apparatet klar til rengøring med billedsymbole som hjælp i forbindelse med rengøringen.
	Temperaturændring	Forvarmning bruges til at regulere apparatets driftstemperatur, og der kan lagres op til 6 forvarmningsindstillinger i apparatet.
	Indstillinger	"Indstillinger" bruges til at kontrollere produktets indstillinger og funktioner, herunder tid og sprog, indlæsning af tilberedningsprofiler og til eftersyn og vedligeholdelse.

■ easyTouch®-skærmen





easyTouch®-skærmen, layout og ikoner som vist heri er udelukkende vejledende og er ikke en præcis gengivelse af dem, der findes på apparatet.

7.4 Tastaturskærmen

■ Udseende



■ Knapperne og deres funktioner

Knap	Betydning	Funktion
	Tastaturskærm	Tastaturskærmen bruges til at indtaste en autoriseret adgangskode, så man kan indtaste data for programmer og begrænse adgangen til visse funktioner.
	Ryd skærbillede	Vælg tasten "Ryd skærbillede" for at slette tekst fra tastaturskærmen.
	Tastatur	Brug tastaturet til at indtaste tekst.
	Tastaturreulning	Vælg pil op/ned for at rulle gennem tastaturskærbilledet, til små bogstaver, tal osv.
	Enter/OK	Tryk på det grønne flueben for at bekræfte indstillingerne og fortsætte.
	Forrige skærbillede	Tryk på "backspace"-tasten for at gå tilbage til det forrige skærbillede.

■ Antal tegn

- Til navne på tilberedningsprofiler, navne på kategorier og adgangskoder kan der anvendes 1-2 tegn på højst 2 linjer.
- Til instrukser for trin af individuelle tilberedningsprofiler kan der anvendes 1-54 tegn på højst 5 linjer.

8 Tilberedningsprocedurer

Formålet med dette kapitel

Dette kapitel indeholder oplysninger om, hvordan du betjener mikro-kombiovn til madlavning og hvilke procedurer, der skal følges ved madlavningen.

8.1 Betjeningsprincipper og tilberedningsinstruktioner

8.1.1 Sikkert arbejde med apparatet

Din og dit personales sikkerhed

Før dit personale begynder at arbejde med mikro-kombiovn den første gang, skal du gøre dig bekendt med oplysningerne i kapitlet "*Af hensyn til din sikkerhed*" i afsnit 3, og træffe relevante sikkerhedsforanstaltninger.

Instruer dit personale i reglerne for sikkert arbejde, som er angivet i dette afsnit, før arbejdet begynder, og indskærp at de skal følges nøje.

Instruer dit personale i at gøre sig bekendt med advarslerne i dette afsnit og i de yderligere anvisninger nedenfor, og fortæl dem, hvor vigtigt det er at træffe de angivne forholdsregler.

Personlige værnemidler til dit personale

Instruer dit personale i at bruge de korrekte personlige værnemidler, der er angivet i afsnit 3.7, "*Personlige værnemidler*", i kapitlet "*Af hensyn til din sikkerhed*", til de relevante opgaver.

Regler for sikker betjening

For at undgå risici skal følgende regler overholdes ved betjeningen:

- Luftudtagene på bagsiden af apparatet og luftindtagene på forsiden af apparatet under lågen må ikke tildækkes, spærres eller blokeres.

Yderligere regler for sikker betjening på rullevojn

For at undgå risici skal følgende regler overholdes ved betjening af apparater, som er anbragt på en rullevojn:

- Parkeringsbremserne på forhjulene skal altid være slået til, når apparaterne betjenes.
- Kontrollér, at hjulbremserne er slået til, før apparatet betjenes hver dag.

Håndtering af tung last

Orienter dit personale om, at det kan medføre træthed og ubehag at løfte tunge beholdere og flytte tunge transportvogne, og at der kan opstå fejl med transportudstyret.

Varme overflader

ADVARSEL

Risiko for forbrændinger på grund af forhøjede temperaturer inde i ovnrummet og på indersiden af apparatets låge

Du kan få forbrændinger, hvis du rører ved ovnrummets indvendige dele, indersiden af lågen eller andre dele, som er eller har været inde i ovnen under tilberedningen. Brug personlige værnemidler.

■ Varm damp



ADVARSEL

Risiko for skoldning på grund af varm damp

Varm damp, der slipper ud, kan forårsage skoldning på ansigt og hænder.

- ▶ Ved åbning af lågen og ved afkøling af ovnrummet med funktionen "Nedkøling" skal man holde afstand til apparatet for at undgå at blive ramt på kroppen af varm damp, der slipper ud af den åbne låge.

■ Varme væsker



ADVARSEL

Risiko for skoldning fra varme væsker

Hvis der spildes flydende madvarer, kan det medføre skoldning på ansigt og hænder.

- ▶ Brug kun beholdere af korrekt størrelse.
- ▶ Indsæt madbeholdere korrekt.
- ▶ Anbring altid beholdere med væsker eller mad, der bliver flydende under tilberedningen, på hylder, der gør det muligt for alle brugere at se ind i beholderen. Udtag altid beholdere med væske eller mad, der bliver flydende under tilberedningen, vandret.
- ▶ Brug personlige værnemidler.

■ For høj mikrobølgeenergi



ADVARSEL

Risiko for forbrændinger på grund af for høj mikrobølgeenergi

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ EKSPONERING FOR HØJ MIKROBØLGEENERGI

- ▶ Betjen ikke ovnen, når lågen er åben, da betjening med åben låge kan medføre skadelig eksponering for mikrobølgeenergi. Det er vigtigt ikke at omgå eller sabotere sikkerhedsforanstaltningerne.
- ▶ Anbring ikke genstande mellem ovnens forside og apparatets låge, og undgå ophobning af snavs eller rester af rengøringsmidler tætningsoverflader.
- ▶ Brug ikke ovnen, hvis den er beskadiget. Det er især vigtigt, at ovnlågen lukkes korrekt, og at der ikke er skader på (1) lågen (bøjlet), (2) hængsler, (3) lågetætninger og tætningsoverflader.
- ▶ Ovnen må ikke justeres eller repareres af andre end kvalificerede serviceteknikere.

■ Afbrudt nedkøling



ADVARSEL

Risiko for mikrobiologisk kontaminering af madvarer

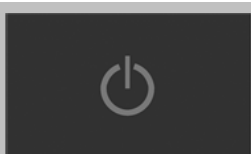
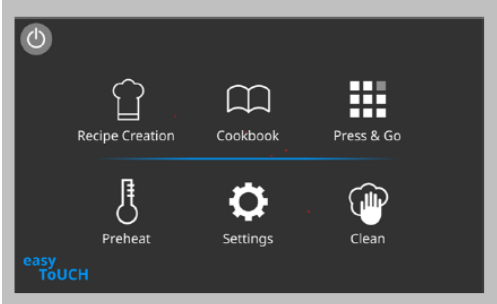
- ▶ Brug aldrig apparatet til midlertidig opbevaring af madvarer.
- ▶ Afbryd aldrig tilberedningen med vilje.
- ▶ Når apparatet kører igen efter en strømafbrydelse, skal det overvejes, om madens tilstand er påvirket af, hvor lang tid det tog at genoptage driften. Kassér maden, hvis du er i tvivl.

8.1.2 Sådan tændes og slukkes for ovnen


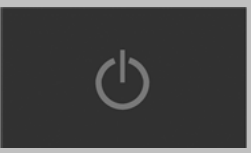

■ Af hensyn til din sikkerhed ved brug af mikro-kombiovn

Før arbejdet begynder, er det afgørende, at du gør dig bekendt med reglerne og risikoadvarslerne angivet i afsnit 8, "Sikkert arbejde med apparatet", og følger instrukserne deri.


■ Sådan tændes for mikro-kombiovn

1.  Tænd mikro-kombiovn.
2.  Vent, indtil programmet er klar til brug.
BEMÆRK:
Skærmen "Start", som er synlig til venstre, vises kun i Fuld servicetilstand.

■ Sådan slukkes mikro-kombiovn ved arbejdstids ophør

1.  Udfør de nødvendige rengøringsopgaver i henhold til rengøringsplanen.
2.  Sluk for mikro-kombiovn.
3.  Lad apparatets låge stå åben, så fugten kan slippe ud.
BEMÆRK:
Sluk for strømforsyningen før længere pauser i brugen af produktet.

8.1.3 Sådan tilberedes maden

-  Af hensyn til din sikkerhed ved brug af mikro-kombiovn
Før arbejdet begynder, er det afgørende, at du gør dig bekendt med reglerne og risikoadvarselne angivet i afsnit 8, "Sikkert arbejde med apparatet", og følger instrukserne deri.

■ Krav

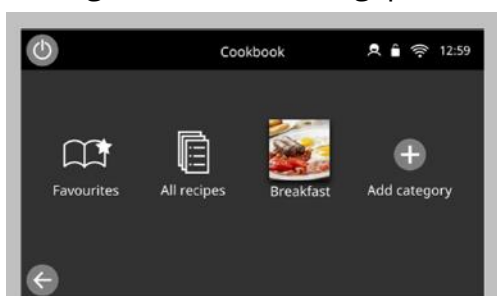
- Du er tilstrækkeligt fortrolig med brugen af programmet til at kunne vælge gemte tilberedningsprofiler eller oprette nye tilberedningsprofiler, der er velegnede til den mad, som du vil tilberede, og derefter bruge disse profiler.
- Mikro-kombiovn, tilbehøret og fittings, som bruges, er rengjort korrekt.
- Der er ingen fremmedlegemer i ovnrummet.
- Luftfilteret er monteret på forsiden af ovnen under apparatets låge.

■ Sådan tilberedes maden

1. Vælg en tilberedningsprofil i kogebogen, eller opret en ny tilberedningsprofil.
2. Følg de anmodninger, der vises i programmet.
3. Åbn apparatets låge.
4. Anbring den klargjorte mad i mikro-kombiovn.
5. Luk apparatets låge igen.
6. Påbegynd tilberedningen.
7. Vent, indtil tilberedningen er færdig.
8. Der afgives et hørbart signal, når tilberedningen er færdig. Følg de anmodninger, der vises i programmet.
9. Åbn apparatets låge.
10. Tag maden ud.
11. Luk apparatets låge igen.

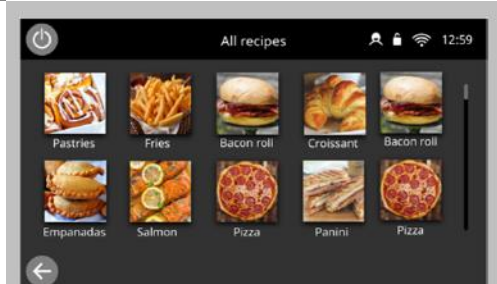
■ Sådan bruges en tilberedningsprofil (hurtigserveringstilstand)

1.



Vælg ikonet "Alle opskrifter".

2.



Stryg op/ned for at finde opskriften.

BEMÆRK:

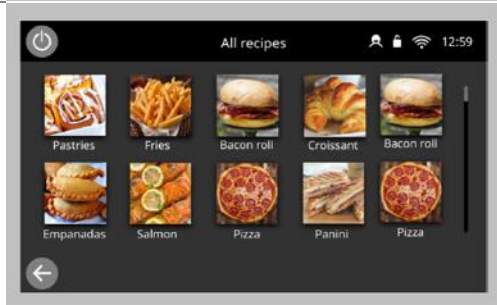
Hvis et billede er markeret med gråt, er den valgte temperatur for ovnrummet for høj eller for lav til den pågældende tilberedningsprofil. Se "*Ændring af ovnrummets temperatur*", afsnit 8.2.4.

Sørg for, at madvaren er anbragt i ovnrummet, før en tilberedningsprofil påbegyndes.

Træf alle nødvendige foranstaltninger for at sikre, at du ikke brænder dig.

Åbn apparatets låge, anbring madvaren i det varme ovnrum, og luk låge

3.

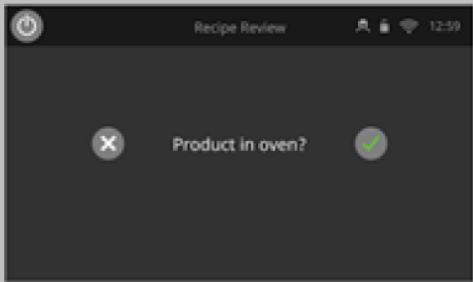



Vælg den ønskede tilberedningsprofil, og begynd tilberedningen.

Eksempel: "*Baconsandwich*".

⚠ ADVARSEL:

Varme overflader på lågen og i ovnrummet

4. 
- Tilberedningsprofilen vil enten begynde med det samme og vise en nedtælling, eller også vises en instruktion først. Følg den trinvisse vejledning og tryk på det grønne flueben for at starte tilberedningen.
-
5. 
- Tilberedningsstopuret tæller ned til nul og afgiver en lyd, når en operatørhandling er nødvendig i den sidste del af tilberedningsprofilen eller på et trin af den. Åbn lågen, når tilberedningsprofilen er færdig, og fjern maden fra ovnrummet. Herefter viser displayet automatisk skærbilledet "Kogebog" igen.
- BEMÆRK:**
- Hvis lågen åbnes under tilberedningen, standes tilberedningsprofilen, og en advarsel vises.
 - Hvis lågen lukkes, kan brugeren fortsætte eller afbryde tilberedningsprofilen.

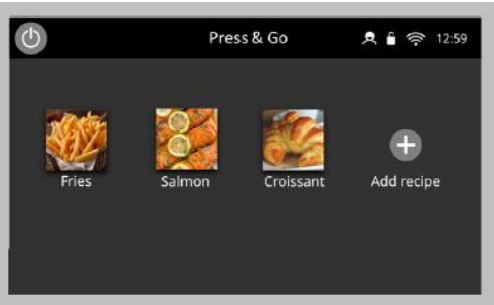
8.2 Betjeningsvejledning: Fuld serveringstilstand

8.2.1 Menuen Press & Go


Sådan udføres en tilberedningsprofil via Press & Go-menuen

1. 
- Vælg "Press & Go" på hovedmenuskærmen.
-
2. 
- Vælg den ønskede tilberedningsprofil.
-
3. 
- Displayet viser nedtællingen for tilberedningstiden.


■ Sådan vælger du, hvilke tilberedningsprofiler, der vises i menuen Press & Go

- 


Når du har valgt "Press & Go" i hovedmenuskærmen, skal du vælge "plus"-knappen.


(Bemærk: Denne er kun tilgængelig, hvis systemet er låst op)
- 

Der vises en liste over opskrifter, som indeholder alle de gemte opskrifter på apparatet.

Alle opskrifter med "Grønt flueben" vises allerede i din "Press & Go"-køgebog – for at fjerne en, skal du fjerne fluebenet, og for at tilføje en opskrift skal du markere fluebenet ud for opskriftens navn. Reducer listen ved hjælp af søgelinjen øverst på skærmen.
- 

Ved at vælge det grønne flueben kan du tilføje eller fjerne opskrifter fra visningen Press & Go.


For at omarrangere elementer på skærmen skal du bruge metoden til flytning, redigering eller sletning, der er vist i afsnit 8.2.4.
- 


Hvis du vil tilføje en opskrift, der ikke allerede er gemt, skal du vælge knappen "Kokkehue" for at gøre det muligt at oprette og gemme en ny opskrift, som vist i 8.2.3.
- 

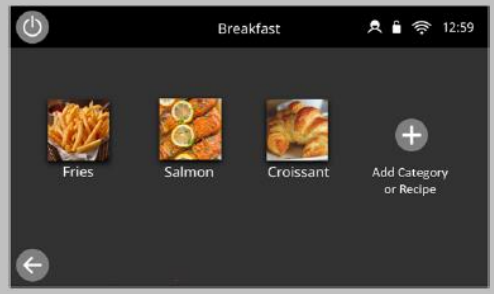
Vælg pil tilbage for at vende tilbage til menuen "Press & Go" uden at gemme.

8.2.2 Sådan bruges en tilberedningsprofil

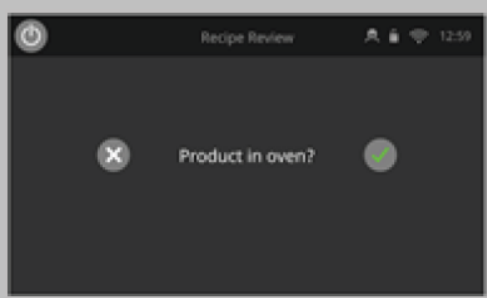


■ Sådan bruges en tilberedningsprofil

- 

Vælg ikonet "Køgebog" på startskærmbilledet.
- 


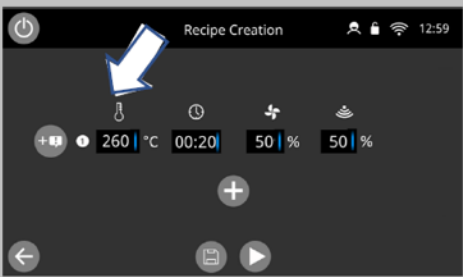
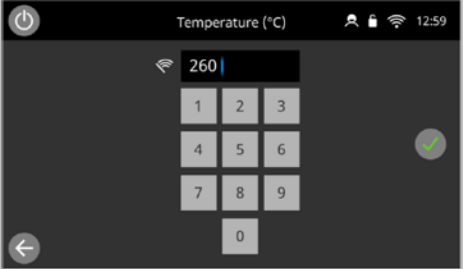
Vælg en menukategori, f.eks. "Morgenmad", for at få vist de enkelte indstillingsprofiler eller undermapper.
- 

Vælg en tilberedningsprofil, der skal startes, f.eks. "Croissant".

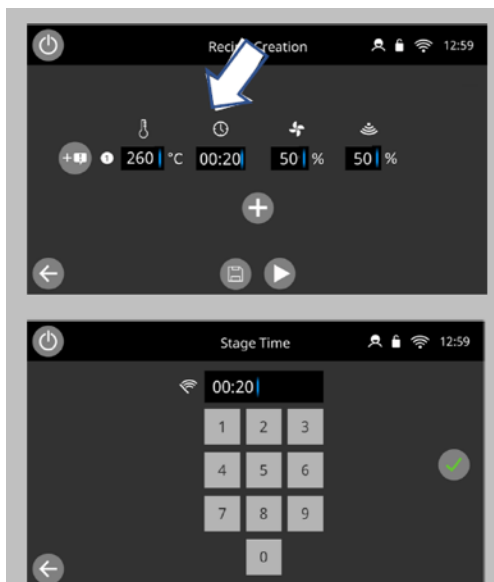
4.  Følg vejledningen, hvis den vises på skærmen. Tryk på det grønne flueben for at tilberede.
5.  Tilberedningstiden tæller ned for hver enkelt programtrin. Tryk let på den viste temperatur for at kontrollere temperaturen i ovnrummet under tilberedningen. Ovnrummets temperatur er vist med en stjerne.
6.  Når tilberedningsprofilen slutter, føres du automatisk til skærmen "Tilberedning af sluttet", og der afspilles en hørbar lyd. Hvis apparatets låge åbnes under tilberedningen, standes tilberedningsprofilen, og en advarsel vises. Hvis lågen lukkes, kan brugeren fortsætte eller afbryde tilberedningsprofilen.

8.2.3 Sådan oprettes en tilberedningsprofil

Oprettelse af opskrift

1.  Vælg ikonet "Kokkehue" fra skærbilledet "Start" for at åbne tilstanden Oprettelse af opskrift.
2.  Temperaturværdien viser den valgte temperatur til forvarmning af ovnrummet. For at øge eller reducere den ønskede temperatur skal du vælge feltet under ikonet "Temperatur".
-  Indtast en temperaturværdi i tastaturet inden for de viste grænser (100-275 °C/212-527 °F). Tryk på det grønne flueben for at fortsætte.

3.



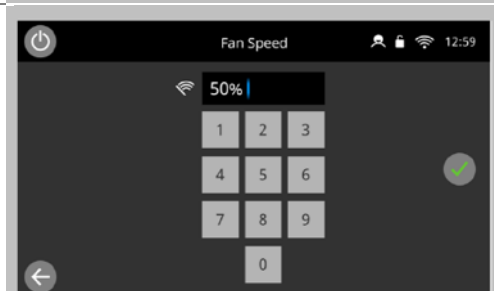
For at indtaste tilberedningstiden skal du vælge feltet under "Ur"-ikonet.

Indtast tilberedningstiden på tastaturet – maks. 10 minutter for hvert trin.

Eksempel: Indtast 110 (for 1 minut og 10 sekunder).

Tryk på det grønne flueben for at gemme den indtastede værdi.

4.

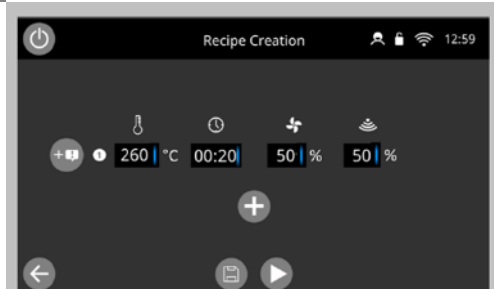


Vælg boksen under ikonet "Ventilator" for at indtaste ventilatorens hastighed.

Indstil ventilatorhastigheden på tastaturet (10-100 %)

Tryk på det grønne flueben for at gemme den indtastede værdi.

5.

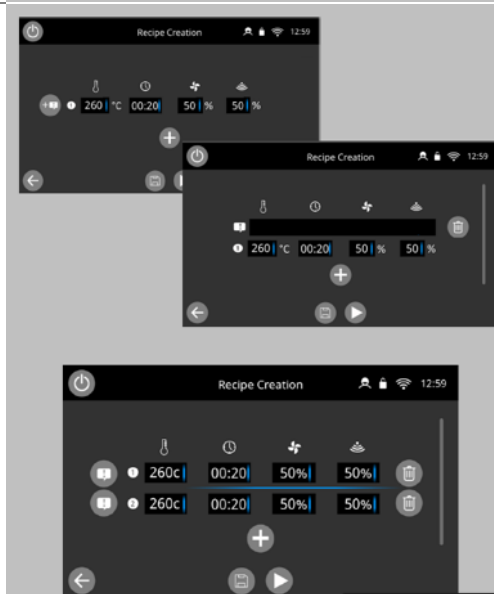


Vælg boksen under ikonet "Mikrobølge" for at indtaste "Mikrobølge"-effekten.

Indstil mikrobølgeeffekten på tastaturet (0 og 5-100 %).

Tryk på det grønne flueben for at gemme den indtastede værdi.

6.



Vælg knappen "+Note" for at indtaste en instruktionslinje for et trin (valgfrit).

Eksempel: "Brug den grønne kurv".

Under tilberedningen vises vejledningen i displayet i begyndelsen af det pågældende trin.

Vælg denne instruktionslinje for at indtaste en trininstruktion.

Dette kan være tekst alene, billede alene eller billede og tekst.

Vælg "Plus"-knappen nederst for at tilføje et nyt trin.

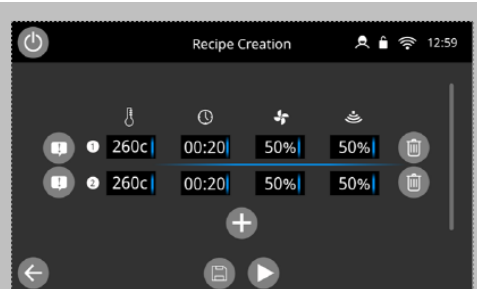
Slet et trin ved at trykke på knappen "Papirkurv" ved siden af det pågældende trin.

Tilberedningsprofiler kan bestå af maks. seks trin.

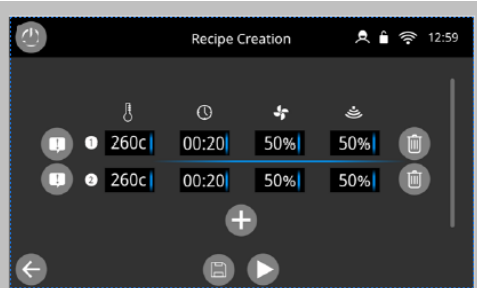
Gentag trin 2-6 fra trin 1 ovenfor for at oprette et nyt trin.

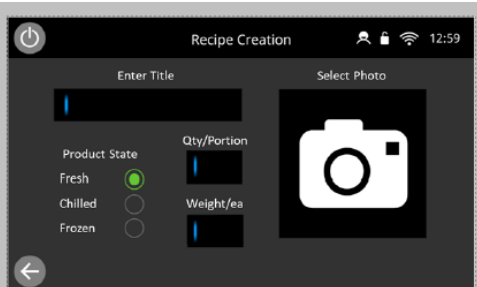
Rul op og ned for at få vist trinnene i tilberedningsprofilen.

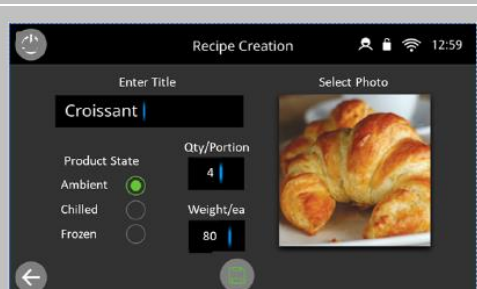
■ Sådan aktiveres og gemmes en tilberedningsprofil

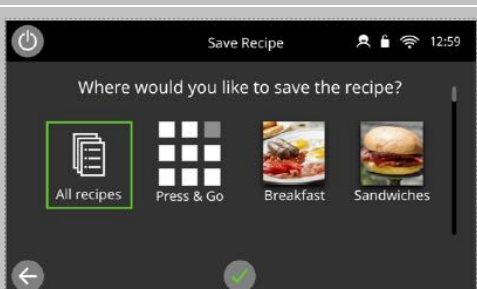
- 

Tryk på knappen "Afspil" for at teste det oprettede opskriftsprogram.

⚠ ADVARSEL:
Sørg for, at madvaren er anbragt i ovnrummet, og at alle sikkerhedsmæssige forholdsregler er overholdt, før tilberedningsprofilen aktiveres.
- 

Tryk på symbolet "Gem kokebog" for at registrere tilberedningsprofilen i kokebogen.
- 


Udfyld oplysningerne for "Opskriftskort", herunder opskriftens titel, produktets tilstand, mængde/portionsstørrelse og vægt/hver betegnelse for opskriften, og vælg et foto.
- 

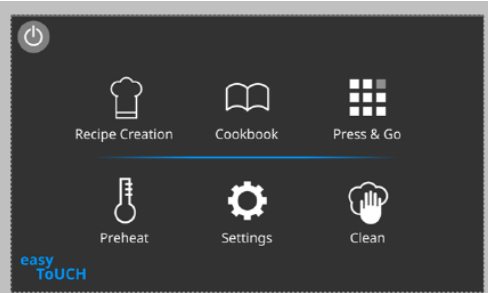
Mængde, portion og vægt er standard, men skal ændres specifikt til produktet.
- 

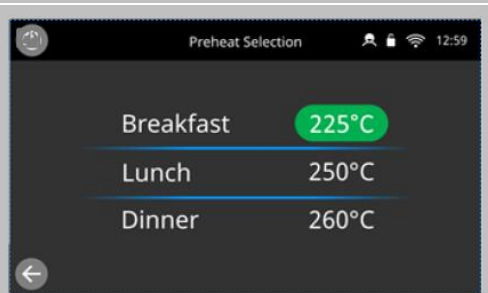
Hvis du vælger ikonet "Gem", kommer du til områder inden for den aktuelle kokebogstruktur, hvor du kan gemme opskriftsfilen. "Alle opskrifter" er altid valgt, men du kan også vælge Press & Go eller eksisterende kokebogskategorier, der aktuelt findes i ovnen. Ved at bekræfte med det grønne flueben gemmes opskriftsfilen på de angivne placeringer.

8.2.4 Sådan ændres en tilberedningsprofil

Sådan ændres ovnrummets temperatur


- 

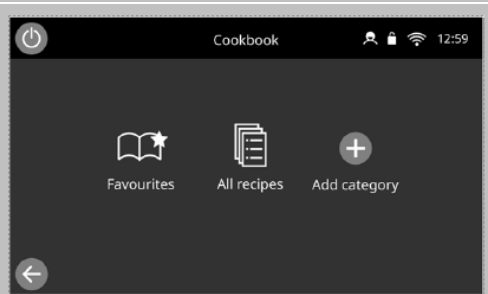
Opskrifter, der ikke er oprettet til ovnens aktuelle forvarmningstemperatur, vil være inaktive og markeret med gråt. For at bestemme disse opskrifteres forvarmningstemperatur skal du trykke på ikonet og holde ikonet indtil valgmuligheden Rediger/Slet vises over knappen, og derefter vælge Rediger for at undersøge opskriftens parametre. Vend derefter tilbage til skærbilledet "Start". Bemærk: Dette kan kun gøres, når driftstilstanden er låst op i "Tilstande".
- 

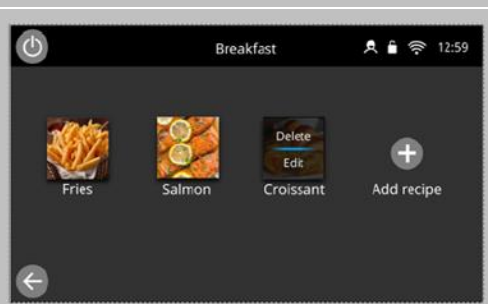
Vælg ikonet "Forvarm" på skærbilledet "Start" eller Forvarm-knappen i nederste venstre hjørne af skærmen, hvis ovnen er i Hurtigserveringstilstand eller Press & Go. Bemærk: Forvarmingsikonet vises ikke i de to sidstnævnte tilstande, hvis der kun er indstillet én forvarmning på apparatet.
- 

Grøn fremhævelse af temperaturværdien viser den aktuelle ovnrumbstemperatur. Tryk på den påkrævede ovnrumbstemperatur til tilberedningsprofilen, f.eks. 250° C. Når ovnrummet har den ønskede temperatur, skal du gå videre efter at have valgt "Kogebog" i trin 1.

Visning og redigering af tilberedningsprofiler

- 

Vælg ikonet "Kogebog" på startskærbilledet.
- 

Vælg ikonet "Alle opskrifter".
- 

Vælg et billede, og hold det nede for at få adgang til redigerings- og slettefunktionerne. Bemærk: Dette er kun tilgængeligt, når driftstilstanden er låst op i "Tilstande".

4. Valg af redigeringsfunktionen fører brugeren til de opskriftsfilens parametre for opskriftsoprettelse, der kan ændres, testes og/eller gemmes.
Hvis du vælger Slet, slettes opskriftsprofilen fra ovnen, Bemærk: Det er kun sletning fra mappen "Alle opskrifter", der helt sletter opskriften fra apparatet. Sletning fra filer i kagebogen fjerner dem kun fra den pågældende tilberedningsmappe.


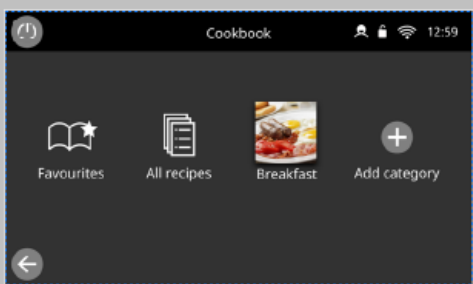
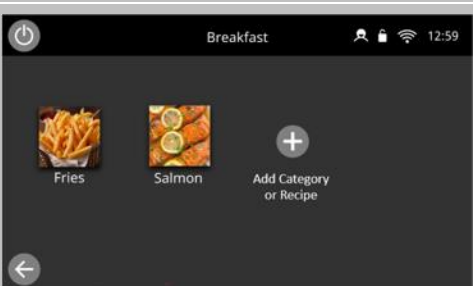
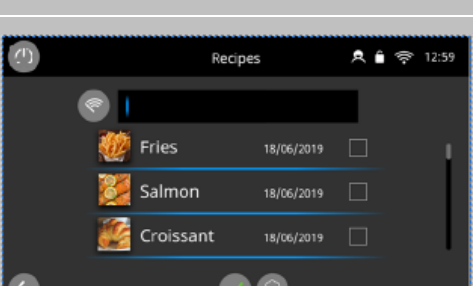
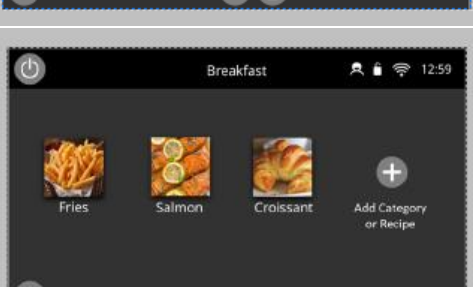
■ Sådan flyttes en opskriftsprofil inden for en kategori eller flyttes en kategori inden for en gruppe af kategorier

Eksempel: Flytning af positionen for "CROISSANT"-opskriftsprofilen inden for kategorien af opskriftsprofiler kaldet "MORGENMAD"

1. Tryk på "Kogebog" i hovedmenuskærmen.
2. Vælg f.eks. kategorien "Morgenmad".
3. Vælg f.eks. "Croissant", og tryk på det billede, du vil flytte, og hold det nede, indtil overlejringen Rediger/Slet vises.
4. Træk opskriften til den ønskede placering på skærmen.
5. Slip derefter for at placere opskriften det pågældende sted.


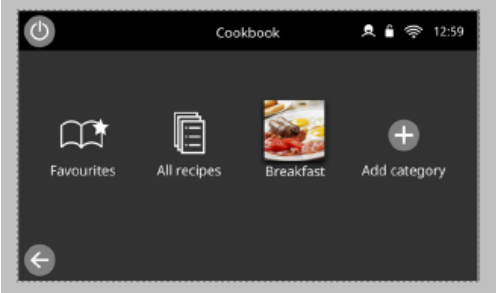
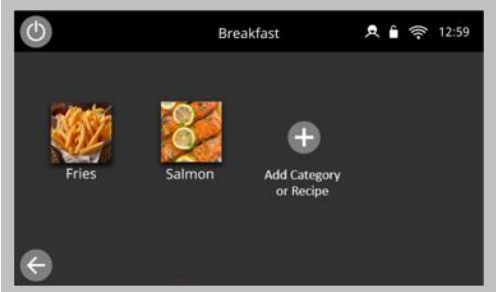
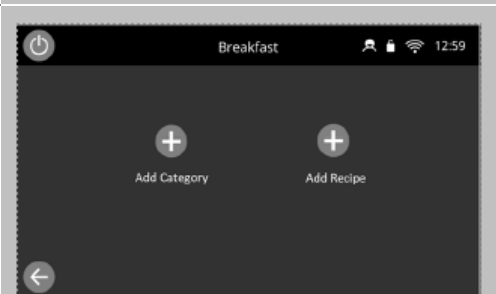
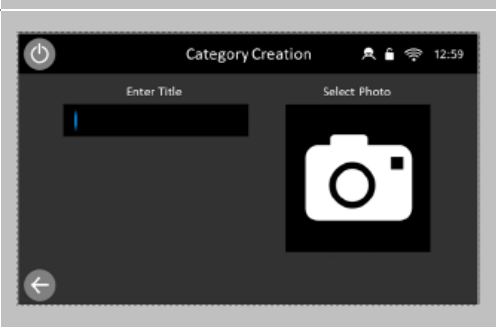
Tilføj en opskrift til en kategori

Eksempel: Tilføj en tilberedningsprofil "Croissant" til kategorien "Morgenmad"

1.  Vælg "Køgebog" på hovedmenuskærmen.
2.  Vælg gruppen af opskriftsprofiler "MORGENMAD".
3.  Vælg symbolet "TILFØJ KATEGORI ELLER OPSKRIFT".
4.  I kategorien Morgenmad har du mulighed for at tilføje enten en kategori eller en opskrift. Hvis du vil tilføje en opskrift, skal du vælge symbolet "TILFØJ OPSKRIFT".
5.  Dette åbner mappen Alle opskrifter, som indeholder alle opskrifter, der er lagret i ovnen. Marker den opskrift, du vil medtage, og vælg det grønne flueben for at bekræfte dine valg.
6.  Når det grønne flueben er valgt, importeres de valgte opskriftsfiler til din kategori.


8.2.5 Administration af kategorier af tilberedningsprofiler

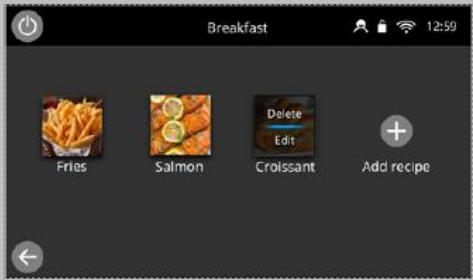
Tilføjelse af en kategorimappe

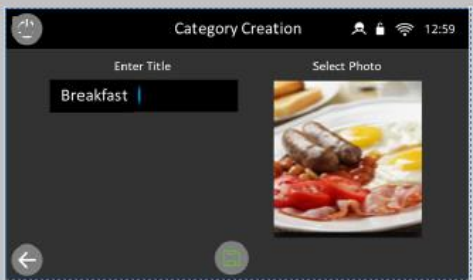
1.  Vælg "Kogebog" på hovedmenuskærmen.
2.  Vælg kategorien, f.eks. "Morgenmad".
3.  Vælg symbolet "TILFØJ KATEGORI ELLER OPSKRIFT".
4.  I kategorien Morgenmad har du mulighed for at tilføje enten en kategori eller en opskrift. Hvis du vil tilføje en kategori, skal du vælge symbolet "Tilføj kategori".
5.  Dette åbner Kategorioprettelseskortet, som indeholder den titel og det foto, du vil knytte til denne kategori. Vælg titelindtastning eller panelet Vælg foto for at navigere til tastaturindtastning eller valg af fotobibliotek.

Når du er færdig, skal du vælge det grønne flueben, hvorefter kategorien gemmes, og du vender tilbage til den kategori, du har oprettet.

■ Rediger en valgt kategori

- 


Vælg ikonet "Kogebog" på startskærbilledet.
- 

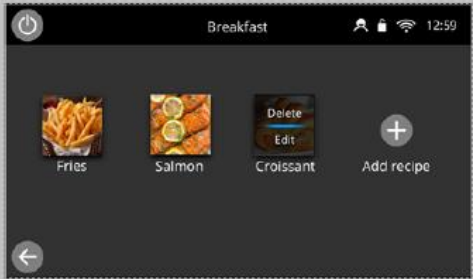
Tryk på billedet af den kategori, du vil redigere, og hold det nede, indtil Slet/Rediger-overlejringen vises.
- 

Dette fører dig til kategorikortet, hvor du kan omdøbe eller gentildele et nyt foto/billede til kategorien.

Vælg knappen Gem for at gemme dine ændringer og vende tilbage til kogebogen.

■ Sådan slettes en tilberedningsprofilgruppe

- 


Vælg symbolet "Kogebog" fra hovedmenuen, og vælg derefter en kategori
- 


Vælg et opskriftsbillede, du vil slette, og hold det nede.
Vælg derefter knappen Slet på den overlejring, der vises på knappen.

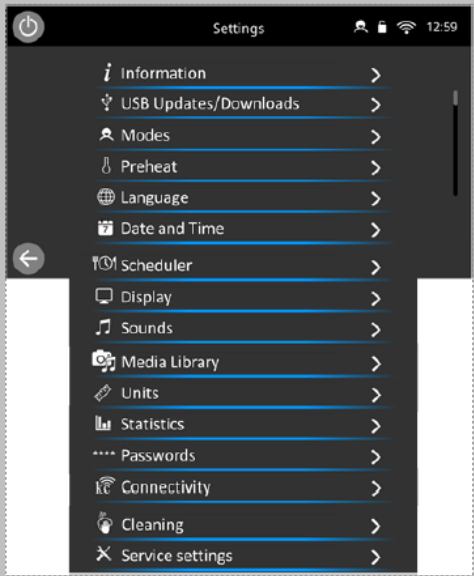
Dette vil give en advarsel på skærmen, som skal bekræftes, hvis du ønsker at slette eller annullere, hvis du ikke ønsker det.

8.2.6 Grundlæggende indstillinger for din mikro-kombiovn

Kontrolindstillinger og ikoner


1.  Vælg "Indstillinger" i hovedmenuskærmen.

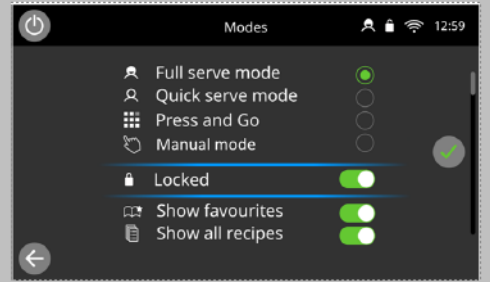
2.  Indtast adgangskoden "MANAGER".
Tryk på det grønne flueben for at vise menuen "Indstillinger".

3.  Menuen "Indstillinger" indeholder følgende funktioner:
 - A. Information
 - B. Opdateringer/downloads
 - C. Valg af tilstande
 - D. Forvarm oprettede
 - E. Valg af sprog
 - F. Dato- og klokkeslætindstillinger
 - G. Planlægningsindstillinger
 - H. Skærmindstilling og -valgmuligheder
 - I. Valgmuligheder for lyd
 - J. Mediebibliotek med billeder og lyde
 - K. Valg af enheder
 - L. Statistikskærbilleder
 - M. Adgangskodeindstillinger
 - N. Tilslutningsmuligheder og -indstillinger
 - O. Rengøringsmuligheder
 - P. Serveringsindstillingsmenu (skærbillede beskyttet af adgangskode).

Stryg for at rulle op/ned i menuen.
Tryk på backspace for at afslutte menuen "Indstillinger".

■ Betjeningstilstand/navigationsindstillinger

- 

Vælg indstillingen "TILSTANDE" på listen over indstillinger
- 

Vælg "HURTIG SERVERINGSTILSTAND" for kun at tilberede. Skift "LÅST" til positionen TIL (grøn) eller FRA (grå) Vælg "FULD SERVERINGSTILSTAND" for at få vist hovedmenuen. "Kokkehuen" bruges derefter til at oprette tilberedningsprofiler.

Vælg "PRESS & GO" for hurtigt at få adgang til opskriftsfiler (ideelt til små menuer)

Vælg "MANUEL TILSTAND" for kun at lave mad manuelt via "Kokkehue"-symbolet på hovedmenuen. Der kan ikke oprettes tilberedningsprofiler i manuel tilstand.

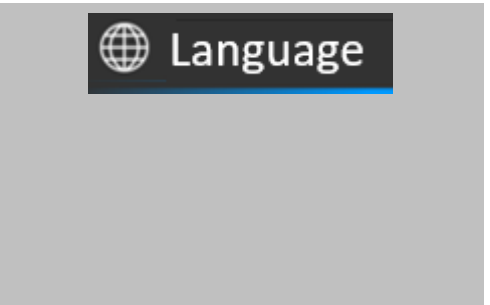
Vælg "VIS FAVORITTER" for at få vist ikonet Favoritter i dine kagebogsskærme.

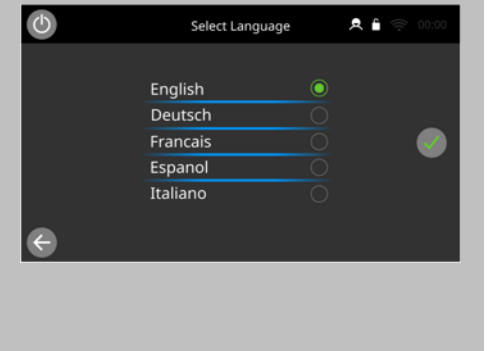
Vælg "VIS ALLE OPSKRIFTER" for at få vist ikonet "Alle opskrifter" på dine kagebogsskærme.

BEMÆRK: Valgmulighederne Vis alle favoritter og Vis alle opskrifter er ikke tilgængelige i tilstandene Press & Go eller Manuel.

Når du er færdig, skal du vælge det GRØNNE FLUEBEN for at gemme og vende tilbage til hovedmenuen med indstillinger.

■ Sprogindstillinger

- 

Vælg ikonet "Globus".
- 

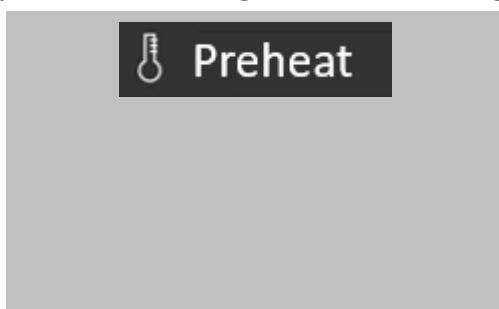
Vælg knappen for det påkrævede sprog på den viste liste.
Bemærk: Der kan KUN vælges 1 sprog ad gangen.

Bemærk: Valg af sprog gør det muligt for ovenmeddelelser, advarsler og fejl at fungere på det angivne sprog. Sørg for, at opskriftsfiler eller kagebøger også er tilgængelige på disse sprog, ellers vil disse som standard være på engelsk.

Når du er færdig, skal du vælge det grønne flueben for at gemme dit valg.

■ Temperaturindstillinger for ovnrum og forvarmningsmærkater

1.

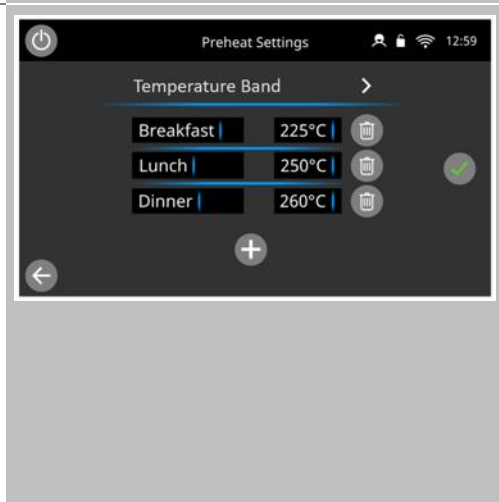


Vælg ikonet "Forvarm".

Der kan indstilles op til seks forvarmningstemperaturer.

Bemærk: Skærbilledet med temperaturindstillingerne vises kun, når produktet tændes, når to eller flere ovnrumstemperaturer er indstillet til over minimum.

2.



Vælg knappen "Plus" for at tilføje en ovnrumstemperatur for forvarmning.

Vælg feltet Forvarmningstemperatur for at indtaste eller ændre en forvarmningsværdi.

Vælg feltet Forvarmningsnavn for at indtaste eller ændre forvarmningsnavnet for forvarmningen.

Vælg knappen "Papirkurv" ved siden af en forvarmning for at slette forvarmningen.

Justering af ovnens temperaturområde kan også foretages ved at vælge temperaturområde øverst på denne liste.

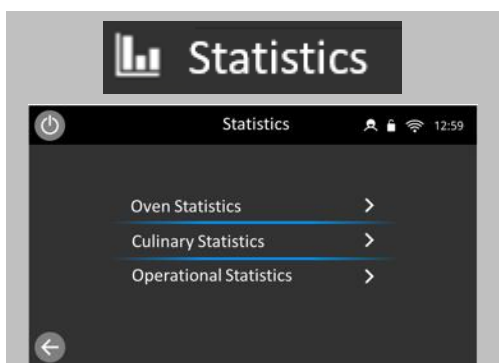
Når du er færdig, skal du vælge det grønne flueben for at gemme valgene.

■ Serviceoplysninger og fejllogfiler

Læs mere om serviceoplysninger og fejllogfiler i "*Fejlafhjælpning*" i afsnit 12.

■ Statistik

1.



Vælg ikonet "Statistik" for at få vist variable statistikker for ovnen.

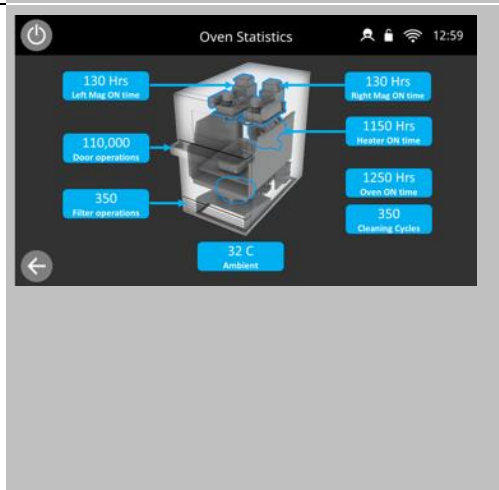
Herunder:

Ovnstatistik

Madlavningsstatistikker og

Skærbilleder for driftsstatistik

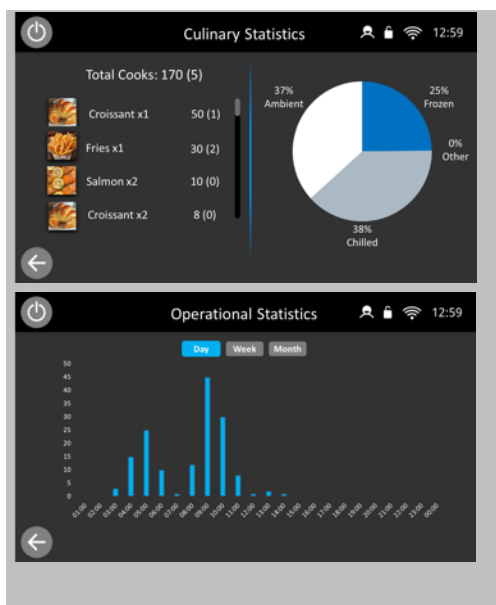
2.



Valg af et hvilket som helst af disse viser ovnens ydeevne og

Ovnstatistik: Viser driftscyklusser for vigtige komponenter og systemer.

Madlavningsstatistik: Viser oplysninger om brug af opskrifter.

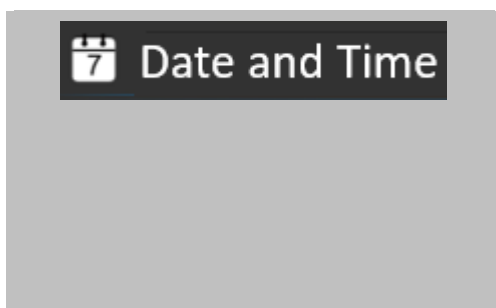


Driftsstatistik: Viser perioder med spidsbelastning på daglig, ugentlig og månedlig basis.

Når du er færdig, skal du vælge backspace for at vende tilbage til statistikmenuen og backspace igen for at vende tilbage til indstillingsmenuen.

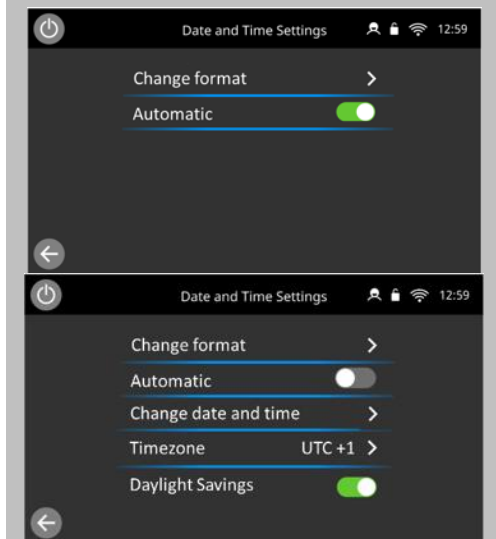
■ Dato- og klokkeslætindstilling

1.



Vælg symbolet "Dato og klokkeslæt" for at få vist indstillingsmulighederne.

2.

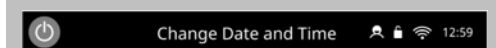


Redigering af klokkeslæt og dato kan kun udføres, hvis indstillingerne for klokkeslæt og dato ikke er indstillet til automatisk. Automatisk indstilling kræver en Ethernet- eller wi-fi-forbindelse for at anvende netværkstidsprotokol NTP.

Hvis du vil ændre datoen eller klokkeslættet manuelt, skal du fravælge automatisk for at få vist manuelle indstillinger for klokkeslæt og dato.

Vælg tidszone baseret på placeringssøgning og skift mellem sommertid og vintertid.

2.1



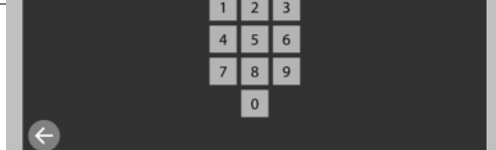
Vælg derefter "Rediger dato og klokkeslæt".

2.2

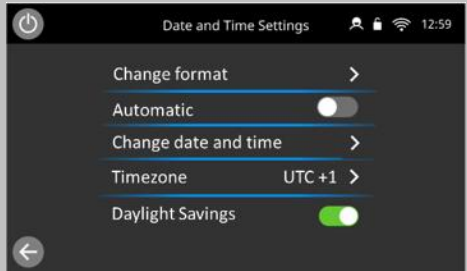





Vælg indtastningsfeltet Dato og klokkeslæt for at redigere datoen eller klokkeslættet.

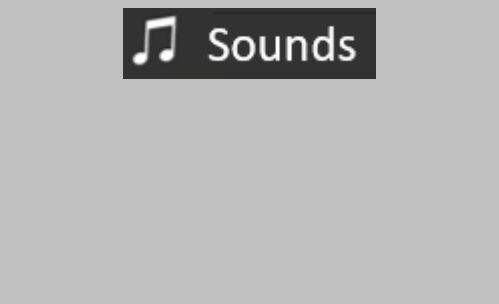
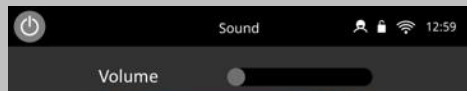
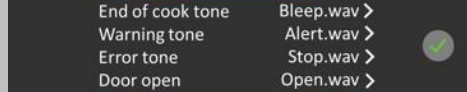

2.3



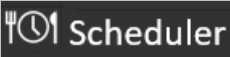
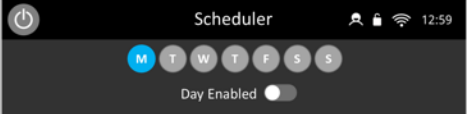

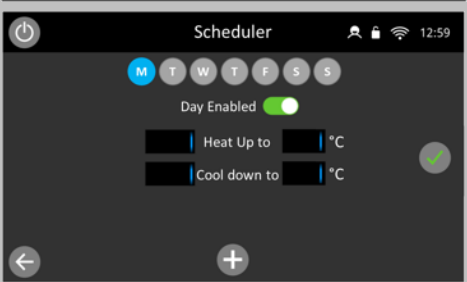
Vælg sidefanen for at få adgang til AM/PM-valget, hvis ovnen er indstillet til AM/PM-tidsformat i tidsformat.

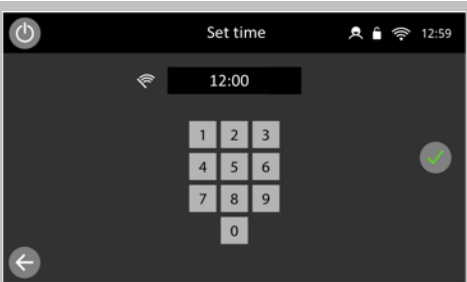
3.  Sådan ændres tidsformat:
- 3.1  Vælg "Skift format"
- 3.2  Vælg det foretrukne visningsformat for dato og klokkeslæt.
- 3.3  Vælg det grønne flueben for at gemme.
- Når du er færdig med en indstilling, skal du trykke på backspace for at gå tilbage til hovedindstillingsmenuen.

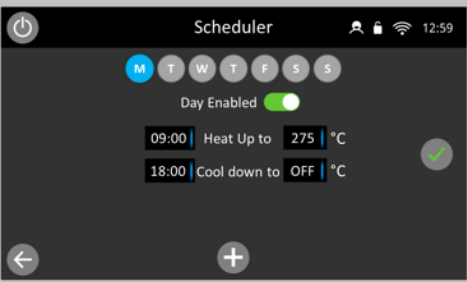
■ Lydniveauer

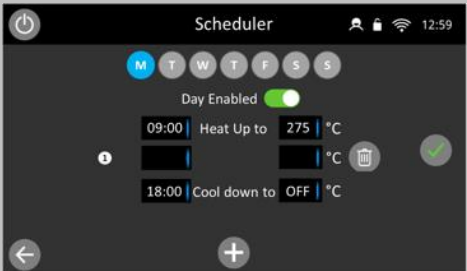
1.  Tryk på "Højtaler"-symbolet for at få adgang til lydstyrke, tone og andre lydindstillinger.
2.  Skub lydstyrkebjælken for at justere ovnens lydstyrke til venstre for at skru ned for lydstyrken, til højre for at øge lydstyrken.
3.  Vælg en hvilken som helst af de lyde, du ønsker at anvende fra lydbiblioteket.
4.  Slå knappen "Skærmberøring" til for at aktivere lyde ved alle tryk på skærmen.
- Når du er færdig, skal du vælge det grønne flueben for at vende tilbage til hovedindstillingsmenuen.

■ Ovnstopur

1.  Vælg ikonet "Planlægning".
2.  Vælg "Dag aktiveret" for at aktivere en dag
3.  Vælg en ugedag ved hjælp af knapvalg øverst på siden for at få adgang til hver indstilling af tidsplan for hver dag.
4.  Vælg et tomt "Klokkeslæt"-felt (maks. fem pr. dag).
Du kan også fjerne markeringen i feltet "Klokkeslæt" ved hjælp af "Slet"-symbolet ved siden af (sletter både klokkeslæt og temperatur for den valgte linje).

Når du aktiverer en dag, bliver du bedt om at indstille opvarmnings- og nedkølingstiden.
5.  Definer starttidspunkt og temperatur ved at vælge de relevante tekstindtastningsfelter og indtaste dem på tastaturene.


Vælg det grønne flueben for at gemme et input og vende tilbage til planlægningsskærmen.
6.  Hvis du vil tilføje midlertidige hændelser, som f.eks. temperaturændringer eller instruktioner, skal du vælge ikonet Tilføj.

Tilføj derefter den ønskede tekst, billede eller tekst og billedinstruktion på det angivne påkrævede tidspunkt.
7.  Hvis du vil slette en tilføjet temperaturændring eller instruktion, skal du blot vælge knappen "Papirkurv" i slutningen af rækken og følge bekræftelsesadvarslens.

Der kan indstilles op til 10 yderligere planlagte hændelser hver dag, bortset fra en ovns indledende opvarmningstid og temperatur og ovns nedkølingstid.


I en periode, hvor apparatet er slukket, kan det bruges ved blot at trykke på Tænd/sluk-knappen på skærmen, når det er i standby.


■ USB (Manuel)

- 

1. Tilslut en USB-nøgle som beskrevet i følgende afsnit 8.2.7, og vælg "USB-opdateringer" for manuelt at indlæse firmware- og menuprogrammer på ovnen eller for at kopiere en af følgende filer fra apparatet til USB-nøglen.

 - Menufil
 - Hændelseslog

Vælg den relevante knap på skærmen, og afvent meddelelse om, at en relevant fil var tilgængelig på USB-nøglen til opdatering til ovnen.
- 

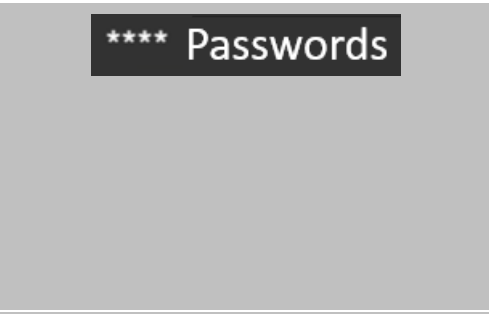
2. Bemærk: Hvis der er flere filer på USB-nøglen, viser skærmen de tilgængelige opdateringsfiler. Vælg den relevante opdatering, og vælg det grønne flueben for at anvende.
- 

3. Ovnens viser status for en opdatering og giver brugeren besked, når den er færdig.

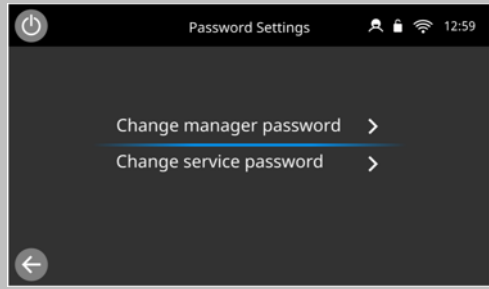
Bemærk: Når ovnens brugergrænseflade opdateres, genstarter ovnen automatisk til den opdatering, der skal anvendes.

Når du er færdig med en indstilling, skal du trykke på backspace for at gå tilbage til hovedindstillingsmenuen.

■ Sådan ændres adgangskoden

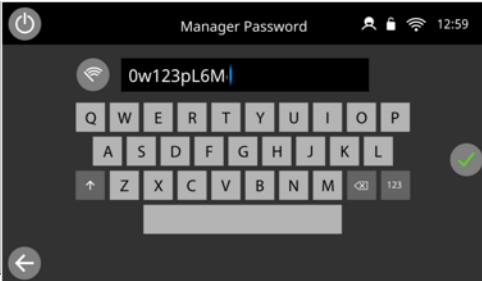
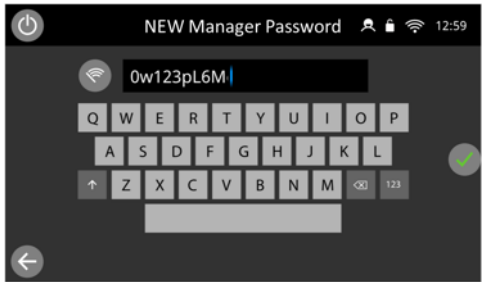

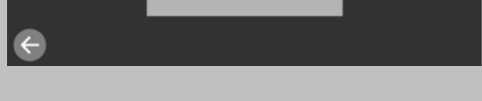
- 

1. Tryk på "Adgangskode"-symbolet for at ændre apparatets adgangskode.


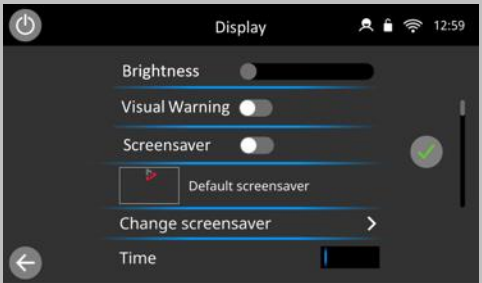
Standardindstillingen "LEDER" og serviceadgangskoderne kan ændres til kundespecifikke adgangskoder efter eget valg.
- 

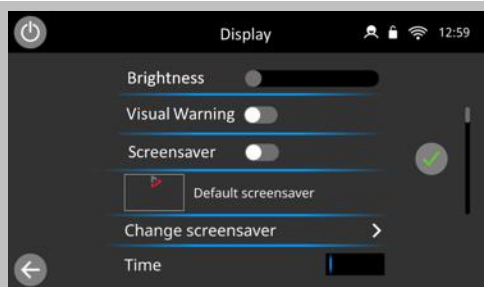
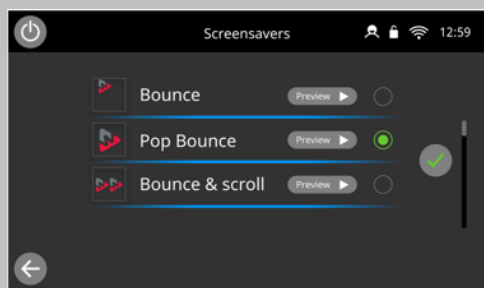
2. Vælg apparatets "Indstillinger"- eller "Menu"-indstillinger afhængigt af den adgangskode du ønsker at ændre.

Indtast den nuværende adgangskode, og bekræft ved at trykke på det grønne flueben.


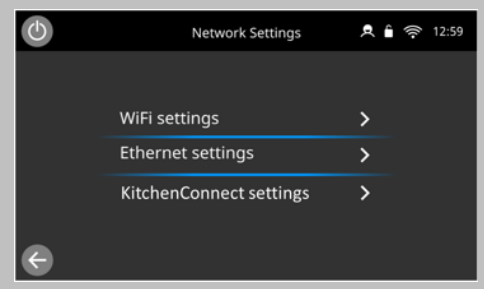
3.  Indtast en ny adgangskode, og tryk på det grønne flueben.
4.  Bekræft den nye adgangskode, og tryk på det grønne flueben igen.
5.  Bekræft din NYE adgangskode, og vælg det grønne flueben for at gemme den NYE adgangskode.
6.  Når du er færdig med en indstilling, skal du trykke på backspace for at gå tilbage til hovedindstillingsmenuen.

■ Indstil displayindstillinger

1.  Vælg symbolet "Display".
2.  Vælg og træk skærmens lysstyrkelinje for at justere skærmens lysstyrke.
- Slå funktionen "Visuel advarsel" TIL eller FRA for at aktivere et skærmblink ved slutningen af tilberedningsprogrammer, meddelelser om åben låge.

2.  AKTIVÉR pauseskærmen ved at aktivere skifteknappen. Dette vil vise yderligere valgmuligheder.
- Vælg indstillingen "Skift pauseskærm" for at ændre pauseskærmen
3.  Når der foretages en ændring af pauseskærmtypen og den bekræftes med det grønne flueben, er det muligt at ændre billedet.
- En aktiv pauseskærm skjuler skærmen, og viser et bevægeligt billede. For at bruge berøringsskærmen kan du trykke på skærmen for at deaktivere pauseskærmen.

■ Tilslutningsmuligheder

1.  Kommunikationsindstillingerne for Kitchen Connect-kommunikationsmodulet kan åbnes ved at vælge symbolet "Tilslutningsmuligheder".
- Dette giver dig mulighed for at oprette forbindelse via wi-fi eller Ethernet-porten.
- (Ethernet-porten er placeret bag på ovnen, og der er en sort hætte, der skal skrues af for at få adgang).
- 1.1  Siden med netværksindstillinger giver adgang til indstillinger for wi-fi, Ethernet-forbindelser og giver mulighed for linkadgang via QR-kode til KitchenConnect-indstillinger online.

8.2.7 Sådan bruges en USB-nøgle

- ⚠ **Af hensyn til din sikkerhed ved brug af apparatet**
 Før arbejdet begynder, er det vigtigt, at du læser de regler og advarsler, der er angivet i afsnit 8.1.1, "*Sikkert arbejde med apparatet*", og følger instruktionerne deri.

- Formålet med USB-dækslet**

USB-dækslet beskytter USB-porten, så der ikke trænger vanddamp ned i kontrolelektronikken under tilberedningen eller rengøringen.

Under tilberedningen og rengøringen må der ikke sidde en USB-nøgle i apparatet, og USB-porten skal være lukket af dækslet.

- USB-programmer**

- ⚠ **VIGTIGT**

Ved download fra en USB-nøgle slettes alle de nuværende programmer i apparatets hukommelse.

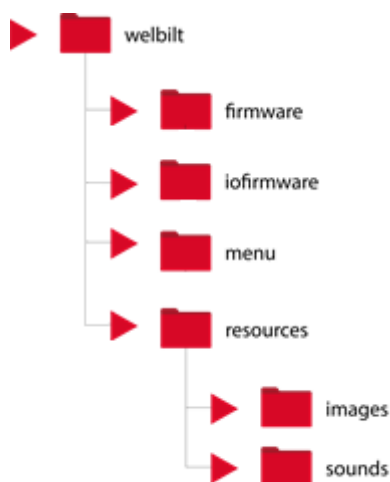
Kontrollér nøglens nummer/kode til de programmer, du vil indlæse i hukommelsen.

- USB-filformat og -struktur**


Når du forbereder en USB-nøgle til brug med din conneX, SKAL du oprette den korrekte filstruktur på USB-nøglen for at sikre, at ovnen ved, hvilke filer der er på USB-nøglen.

USB-nøglen skal være korrekt formateret (FAT 32) og have følgende filstruktur oprettet på USB-nøglen:


BEMÆRK: Der skelnes mellem store og små bogstaver i mappetitler! Firmware



Firmwaremappen er det sted, hvor brugergrænsefladens firmwarefil placeres, en .tar-fil som vist nedenfor.

 welbilt-firmware-imx6sxsabresd.tar

lofirmware-mappen er det sted, hvor ovnkontrolkortets firmware placeres, en .bin-fil som vist nedenfor.

 SRB30Z5048-e2s-V000.008.047.bin

Menu-mappen er det sted, hvor gemte menufiler, der overføres fra ovnen, placeres, eller hvis du har oprettet en menufil fra onlineportalen, skal den gemte .zip-fil placeres i denne mappe.

I ressource-mappen gemmes billeder og lyde, som du kan få adgang til og downloade til mediebiblioteket i ovnen. Sørg for, at du under ressource-mappen har en billed- og lydmappe til lagring af billeder og lyde, som du gerne vil overføre til ovnen.

De accepterede billedformater er: .JPG, .SVG, .PNG

Accepterede lydformater er: .WAV

9 Rengøringsprocedurer

Formålet med dette kapitel

Dette kapitel indeholder en oversigt over rengøringsmetoderne, rengøringskemikalierne og oplysninger om, hvordan de håndteres, samt rengøringsinstruktioner. Det indeholder oplysninger om den procedure, der skal følges, når mikro-kombiovnen rengøres.

9.1 Daglige rengøringsopgaver

Daglige rengøringsopgaver

Hvad skal rengøres?	Procedure	Rengøringskemikalier
Ovnrum	Rengør manuelt med en blød klud/køkkenrulle	Rengørings- og beskyttelseskemikalier, som er godkendt af producenten
Luftfilter	Rengør manuelt med en blød klud/svamp Rens efter med vand, og tør af inden genmontering	Almindeligt husholdningsrengøringsmiddel
Apparatets yderside	Rengør manuelt med en blød klud	Almindeligt husholdningsrengøringsmiddel til rustfrit stål eller hårde overflader
Beholdere, bageplader, riste og andet tilbehør, der bruges til tilberedning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rengør manuelt med en ikke-slibende svamp ▪ Rens efter med vand 	Almindeligt husholdningsrengøringsmiddel

9.2 Rengøringskemikalier

Rengøringskemikalier

Brug kun de rengøringskemikalier, der er angivet heri, til rengøring af mikro-kombiovnen og tilbehøret.

Produkt	Anvendelse
Merrychef®-rengøringsmiddel	Rengøring af ovnrømmet og apparatets låge
Merrychef®-beskyttelsesmiddel	Beskyttelse af ovnrømmet og apparatets låge
Almindeligt husholdningsrengøringsmiddel til rustfrit stål eller hårde overflader	Pleje af mikro-kombiovnsens udvendige overflader
Almindeligt husholdningsrengøringsmiddel: Skånsomt for huden, uden alkali, pH-neutralt og lugtfrit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Komponenter og fittings skal rengøres i henhold til de relevante instruktioner ▪ Rengøring af beholdere, bageplader, riste og andet tilbehør, der bruges til tilberedning

Håndtering af rengøringskemikalierne

Brug personlige værnemidler ved håndtering af rengøringskemikalier.

Følg instrukserne i kapitlet "*Personlige værnemidler*", afsnit 3.3.7, og de aktuelle sikkerhedsdatablade vedrørende rengøringskemikalier og beskyttelseskemikalier anbefalet af producenten.

Personalet skal regelmæssigt instrueres af den person, der har ansvar for mikro-kombiovnen.

9.3 Nødvendige genstande til rengøring

■ Nødvendige genstande til rengøring

- Merrychef®-ovnrengøringsmiddel
- Merrychef®-ovnbeskyttelsesmiddel



- Beskyttelsesgummihandsker
- Børste med bløde børstehår (blå)
- Børste med hårde børstehår (rød)
- Ikke-slibende nylonbørste
- Rengøringsklude
- Øjenbeskyttelse
- Varmesikre handsker (valgfrit)
- Støvmaske (valgfrit)



■ BEMÆRK

- Brug aldrig skarpe genstande eller slibende materialer til at rengøre apparatets dele.
- Brug ikke værktøjer.
- Brug ikke ætsende rengøringsmidler på apparatets dele eller ovnrum. Dette vil forårsage permanent skade på katalysatorerne.

! 9.4 Sikkert arbejde under rengøring

■ Din og dit personales sikkerhed

Instruer dit personale i reglerne for sikkert arbejde, som er angivet i dette afsnit, før arbejdet begynder, og indskærp at de skal følges nøje.

Instruer dit personale i at gøre sig bekendt med advarslerne i dette afsnit og i de yderligere anvisninger nedenfor, og fortæl dem, hvor vigtigt det er at træffe de angivne forholdsregler.

■ Personlige værnemidler til dit personale

Instruer personalet i at bruge de korrekte personlige værnemidler som angivet i afsnit 3.7, "Personlige værnemidler".

■ Regler for sikker flytning og opsætning af rullevogn

For at undgå risici skal følgende regler overholdes ved flytning af rullevognen med apparaterne (ekstraudstyr):

- Vær opmærksom på alle tilsluttede ledninger, når apparaterne flyttes. Rul aldrig vognen hen over tilsluttede ledninger. De tilsluttede ledninger må aldrig strækkes eller trækkes ud.
- Produkterne skal kobles fra strømforsyningen, inden flytning af stablingsudstyret (ekstraudstyr).
- Apparaterne skal være nedkølede på rullevognen, inden de flyttes.
- Der må ikke være madvarer i apparaterne.
- Apparatets låge skal være lukket.
- Der skal bruges beskyttelsestøj, hvis apparatet er installeret på en rullevogn.
- Det er vigtigt at sørge for, at enheden er i niveau, når den sættes på plads igen.
- Når enheden er sat på plads igen, skal parkeringsbremsen slås til igen.
- Uanset placeringen skal du sørge for, at den rullevogn, som apparatet står på, ikke vælter.

■ Oversprøjtning af apparatet med vand

FARE

Risiko for elektrisk stød på grund af strømførende dele

Vand på apparatets yderside kan forårsage en kortslutning, så der er risiko for elektrisk stød, når apparatet berøres.

- ▶ Sprøjt ikke vand på indersiden eller ydersiden af apparatet.
- ▶ Dæk altid USB-porten til ved rengøring.

■ Varme overflader

ADVARSEL

Risiko for forbrændinger på grund af høje temperaturer på apparatets indvendige dele

Du kan få forbrændinger, hvis du rører ved ovnrummets indvendige dele, indersiden af lågen eller andre dele, som er eller har været inde i ovnen under tilberedningen.

- ▶ Inden rengøringsopgaver startes, skal du vente, indtil temperaturen i ovnrummet er faldet til under 50° C, eller bruge funktionen Nedkøling for at nedkøle ovnrummet.
- ▶ Brug personlige værnemidler.

■ Indsprøjtning af vand i varmt ovnrum

ADVARSEL

Risiko for skoldning på grund af damp

Hvis der sprøjtes vand ind i et varmt ovnrum, dannes der damp, som kan give skoldninger.

- ▶ Inden rengøringsopgaver startes, skal du vente, indtil temperaturen i ovnrummet er faldet til under 50° C, eller bruge funktionen "Nedkøling" for at nedkøle ovnrummet.

■ Kontakt med rengøringskemikalier

ADVARSEL

Risiko for irritation af huden, øjnene og åndedrætssystemet.

Direkte kontakt med rengørings- eller beskyttelseskemikalierne vil irritere huden, øjnene og åndedrætssystemet.

- ▶ Indånd ikke dampe eller sprøjtetåger fra rengørings- og beskyttelseskemikalierne.
- ▶ Lad ikke rengørings- eller beskyttelseskemikalierne komme i kontakt med huden, øjnene eller slimhinderne.
- ▶ Sprøjt ikke rengørings- eller beskyttelseskemikalierne ind i ovnrummet.
- ▶ Brug personlige værnemidler.

■ Manglende afvaskning af rengøringskemikalierne

⚠ ADVARSEL

Risiko for kontaminering af madvarer på grund af rengøringskemikalier.

Vask rengøringskemikalierne af hulrummet med en ren klud og rigeligt rent, varmt vand, og tør dem derefter af med en blød klud eller køkkenrulle for at sikre, at der ikke er risiko for fødevarerforurening fra rengøringskemikalier.

9.5 Rengøringsprocedurer

■ Sådan rengøres mikro-kombiovn

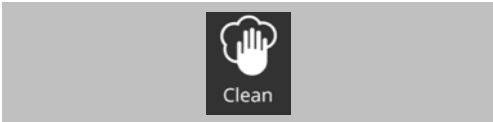
Dette afsnit indeholder oplysninger om, hvordan du rengør mikro-kombiovn.

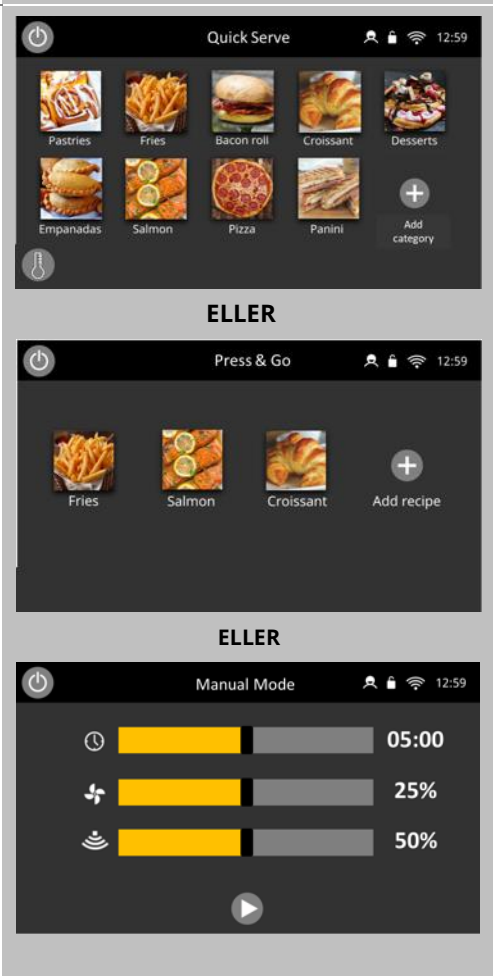
9.5.1 Nedkølings- og rengøringsprocedure


■ Formål

Den valgfri funktion "Nedkøling" kan bruges til at nedkøle ovnrummet hurtigt, så du kan rengøre din mikro-kombiovn hurtigt.

■ Nedkøling af ovnrummet

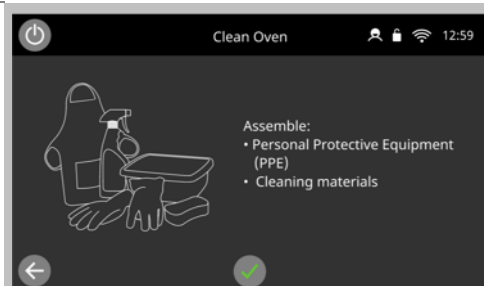
- 

I "Fuld serveringstilstand" skal du vælge ikonet "Rengøring" på startskærm-billedet.
- 

I "Hurtigserveringstilstand", Press & Go eller Manuel tilstand skal du vælge Tænd/sluk-knappen  for at deaktivere opvarmning og starte nedkølingscyklussen. Der vises en anmodning.

Bemærk: Billederne af rengøringsprocessen afhænger af de rengøringsindstillinger, der er indstillet på ovnen.

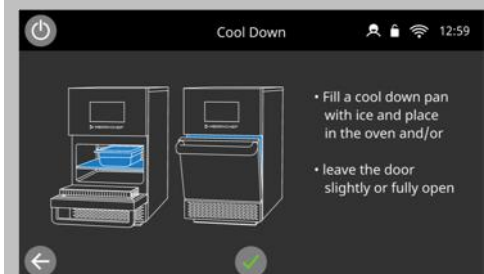
3



Klargør alle de personlige værnemidler, der skal bruges til rengøringen.

Vi anbefaler:

Handsker og et Merrychef-rengørings sæt, herunder Merrychef-rengøringsmiddel og -beskyttelsesmiddel.



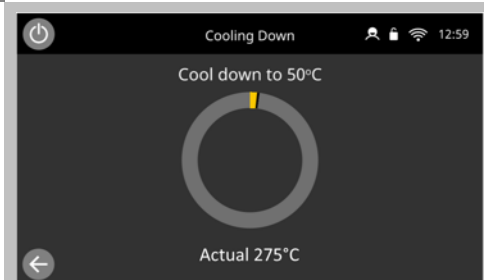
Ved at vælge det grønne flueben nederst på skærmen føres du gennem rengøringsprocessen.

Med udvisning af alle nødvendige forsigtighedsforanstaltninger skal du anbringe en passende beholder med isterninger eller koldt vand i det varme ovnrum. Dette fremskynder nedkølingen.

Når bakken med is er placeret i ovnen, skal du trykke på det grønne flueben for at fortsætte.

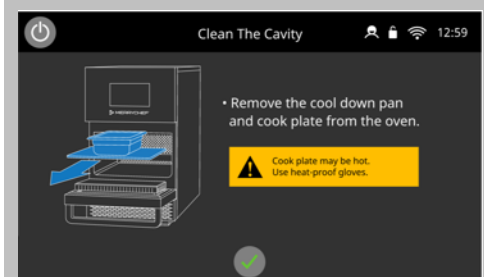
(Bemærk: Dette kan blot indikere, at en låge er åben, hvis nedkøling med is ikke er aktiveret i indstillingerne)

5.



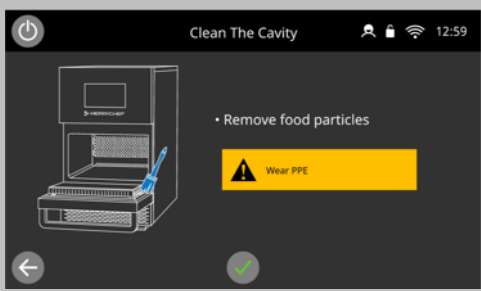
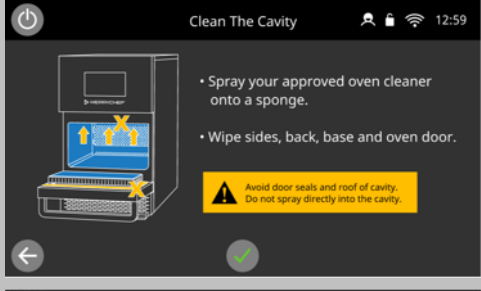
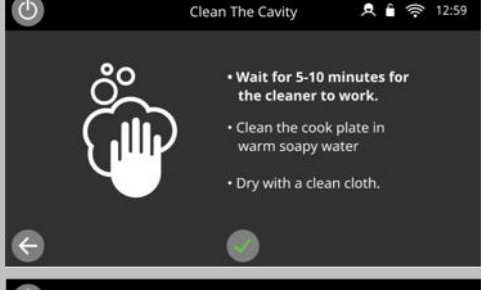
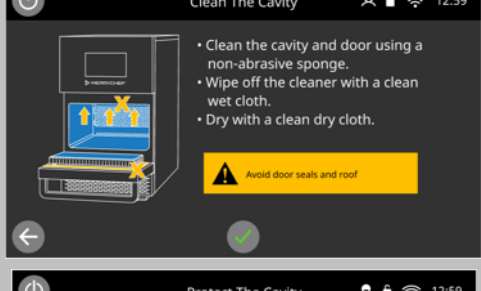

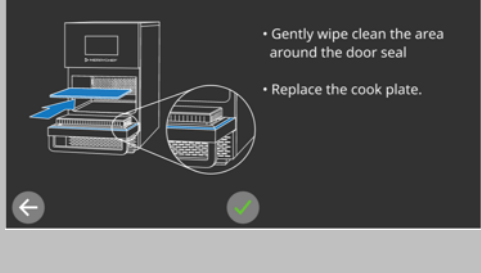
Den resterende nedkølingstid vises, og det tager cirka 20 minutter.

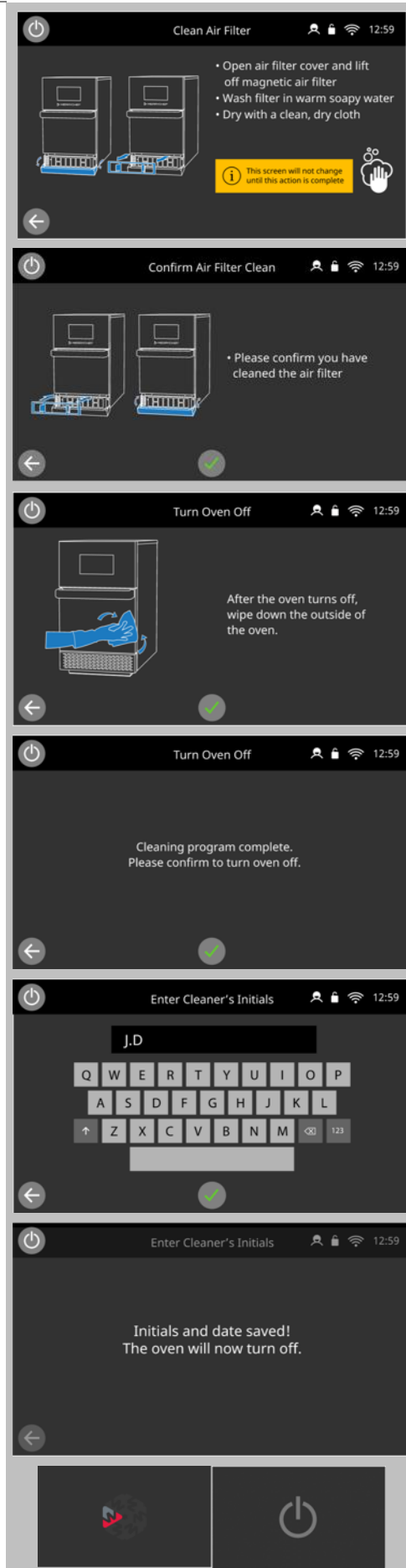
6.



Når nedkølingsprocessen er færdig, skal du forsigtigt fjerne nedkølingsbeholderen fra ovnrummet, mens du er iført beskyttelseshandsker. Beholderen med vand må ikke stå i ovnen natten over, eller når den er kold.

(Bemærk: Dette kan blot indikere, at kogepladen skal fjernes, hvis nedkøling med is ikke er aktiveret i indstillingerne)

- 7.
- 
- Ovnen er nu klar til rengøring, og der vises en meddelelse på skærmen.
- 
- Påfør rengøringsmiddel
- 
- Rengør kogepladen og tilbehøret
- 
- Rengør ovnen
- 
- Påfør beskyttelsesmiddel
- (Bemærk: Dette vises ikke, hvis "Brug af beskyttelsesmiddel" ikke er valgt i rengøringsindstillingerne.)**
- 
- Rengør dørtætningen



Rengør luftfilteret

(Bemærk: Dette skærmbillede går ikke videre, før luftfilteret er blevet afmonteret og genmonteret!)

Bekræftelse af rengøring af luftfilter

Rengør ydersiden

Rengøring fuldført

Underskrift for rengøring

(Bemærk: Dette vises ikke, hvis "Underskrift for rengøring" ikke er valgt i rengøringsindstillingerne.)

Oven vil slukke og vende tilbage til Tænd/sluk-knappen på skærmen, når proceduren er overstået.

10 Ophør af drift og bortskaffelse af apparatet

Formålet med dette kapitel

Dette kapitel indeholder oplysninger om, hvordan du tager din mikro-kombiovn ud af drift og bortskaffer den.

10.1 Sikkert arbejde ved ophør af drift af apparatet

Krav til personale i forbindelse med ophør af drift

Arbejde, der udføres på produktet, mens det tages ud af drift, udføres under særlige forhold (f.eks. med dækslerne fjernet) eller omfatter aktiviteter, der kræver, at personalet har relevante kvalifikationer og specifik viden om produktet, der går ud over de krav, der stilles til personale, der betjener produktet.

Følgende krav skal overholdes af personalet:

- De er kvalificerede ansatte i den autoriserede servicevirksomhed.
- Personalet har relevant uddannelse som serviceteknikere.
- Personalet har specifik viden om produktet.

Personlige værnemidler

Brug de personlige værnemidler angivet i afsnit 3.7, "*Personlige værnemidler*", i kapitlet "*Af hensyn til din sikkerhed*", til de relevante opgaver.

Regler for sikkert og ansvarligt arbejde når apparatet tages ud af drift

Følg nedenstående regler for at undgå at udsætte dig selv og andre for risici:

- Køkkengulvet skal altid holdes tørt for at reducere risikoen for ulykker.
- Mikro-kombiovnens låge skal være lukket, inden apparatet bortskaffes.
- Der må ikke efterlades madvarer i ovnrummet.

Strømførende dele

FARE

Risiko for elektrisk stød på grund af strømførende dele og løse ledninger

Når paneler aftages, er der risiko for elektrisk stød, hvis strømførende dele berøres.

- Sørg for, at alt arbejde, der udføres på det elektriske system, kun udføres af en kvalificeret elektriker fra et autoriseret servicefirma.

Flytning af tunge laster

ADVARSEL

Risiko for personskade ved forkert løft

Ved løft af apparatet kan dets vægt medføre personskader, især på overkroppen.

- Brug en gaffeltruck/palleløfter til at flytte apparatet.
- Når apparatet løftes, skal der bruges personale nok til at løfte apparatets vægt (antallet afhænger af alder og køn). Overhold den lokale lovgivning om sikkerhed på arbejdspladsen.
- Brug personlige værnemidler.

■ Uegnet bærende overflade



ADVARSEL

Risiko for knusning, hvis apparatet vælter eller falder

Kropsdele kan blive knust, hvis apparatet vælter eller falder.

- Sørg for, at apparatet aldrig anbringes på en uegnet bærende overflade.

10.2 Ophør af drift og bortskaffelse af apparatet

■ Krav

Sørg for, at apparatet er strømfrit, før det tages ud af drift.

■ Sådan tages apparatet ud af drift

For at tage apparatet ud af drift skal du følge trinnene for opsætning og installation af dit apparat i omvendt rækkefølge (se kapitlerne "*Installation*", afsnit 6, "*Flytning af apparatet*", afsnit 4 og "*Opsætning af apparatet*", afsnit 5).

Flyt ikke apparatet, før alle elektriske ledninger er frakoblet.

■ Bortskaffelse

Korrekt bortskaffelse af dette produkt (elektrisk og elektronisk affald)

Gælder i den Europæiske Union og andre europæiske lande med forskellige indsamlingssystemer.



Denne mærkat på produktet eller i dets dokumentation viser, at det ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald, når det tages ud af drift. For at forhindre skade på miljøet eller helbredet på grund af ukontrolleret bortskaffelse af affald skal dette produkt sorteres fra andre typer affald og genbruges ansvarligt, hvilket er med til at fremme bæredygtigt genbrug af materialeressourcer.

Private brugere skal enten kontakte den forhandler, hvor købte dette produkt, eller deres lokale myndigheder for at få oplysninger om, hvor og hvordan dette produkt kan genbruges på en miljøvenlig måde.

Virksomhedsbrugere skal kontakte deres leverandør og gennemse vilkårene og betingelserne i købskontrakten. Dette produkt må ikke blandes sammen med andet erhvervsmæssigt affald.

11 Tekniske data

Formålet med dette kapitel

Dette produkt indeholder de tekniske data vedrørende din mikrobølgeovn.

11.1 Tekniske data

MÅL/VÆGT: OVN I EMBALLAGE

MODEL	SAMLET STØRRELSE			VÆGT	
	HØJDE	BREDDE	DYBDE	UDGAVE MED STANDARDEFFEKT	UDGAVE MED HØJ EFFEKT
conneX® 12	33,7" (855 mm)	20,5" (520 mm)	32,3" (820 mm)	NETTO 133 lbs. (60 kg)	NETTO 151 lbs. (68,7 kg)

MODEL	SAMLET STØRRELSE			VÆGT
	HØJDE	BREDDE	DYBDE	
conneX® 16	33,7" (855 mm)	24,4" (620 mm)	32,3" (820 mm)	NETTO 175 lbs. (79,2 kg)




MÅL/VÆGT: OVN

MODEL	SAMLET STØRRELSE			VÆGT	
	HØJDE	BREDDE	DYBDE	UDGAVE MED STANDARDEFFEKT	UDGAVE MED HØJ EFFEKT
conneX® 12	24,4" (619 mm)	14,0" (356,2 mm)	25,2" (641,2 mm)	NETTO 111 lbs. (50 kg)	NETTO 130 lbs. (58,7 kg)

MODEL	SAMLET STØRRELSE			VÆGT
	HØJDE	BREDDE	DYBDE	
conneX® 16	24,4" (619 mm)	18,1" (458,8 mm)	26,9" (683,4 mm)	NETTO 148 lbs. (67,2 kg)













Elektrisk konfiguration – Udgave med standardeffekt

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
	X12FXMV5BDL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1CLEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 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
	X12FXMV5BDL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1BKEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W





Elektrisk konfiguration – Udgave med standardeffekt

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
	X12FXMV5BDL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1CLEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 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
	X12FXMV5BDL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1BKEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W







Elektrisk konfiguration – Udgave med standardeffekt

conneX® 12 US/CA

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

Elektrisk konfiguration – Udgaver med høj effekt

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	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 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	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

Elektrisk konfiguration – Udgave med høj effekt

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	X12DBMV6VHE1CLKR	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	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6VHE1BKKR	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	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

Elektrisk konfiguration – Udgaver med høj effekt

conneX® 12 US/CA

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















Elektrisk konfiguration – Udgaver med høj effekt

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
conneX®16 high power	X16DBMV5HEL1CLEU	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
	X16DBMV5BDL1CLEU		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
	X16DBMV5GCL1CLEU		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
	X16DBMV5HEL1BKEU	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
	X16DBMV5BDL1BKEU		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
	X16DBMV5GCL1BKEU		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





Elektrisk konfiguration – Udgaver med høj effekt

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	X16DBMV6VHE1CLKR	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
	X16DBMV5HML1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GKL1CLAZ		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
	X16DBMV5KEL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1CLEU		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
	X16DBMV5GCL1CLEU		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
	X16DBMV6VHE1BKCR	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
	X16DBMV5HML1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GKL1BKAZ		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
	X16DBMV5KEL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1BKEU		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
	X16DBMV5GCL1BKEU		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

Elektrisk konfiguration – Udgaver med høj effekt

conneX® 16 US/CA

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	X16DBMV6DHL1CLUS	Stainless Steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DFL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DHL1BKUS	Carbon Black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DFL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

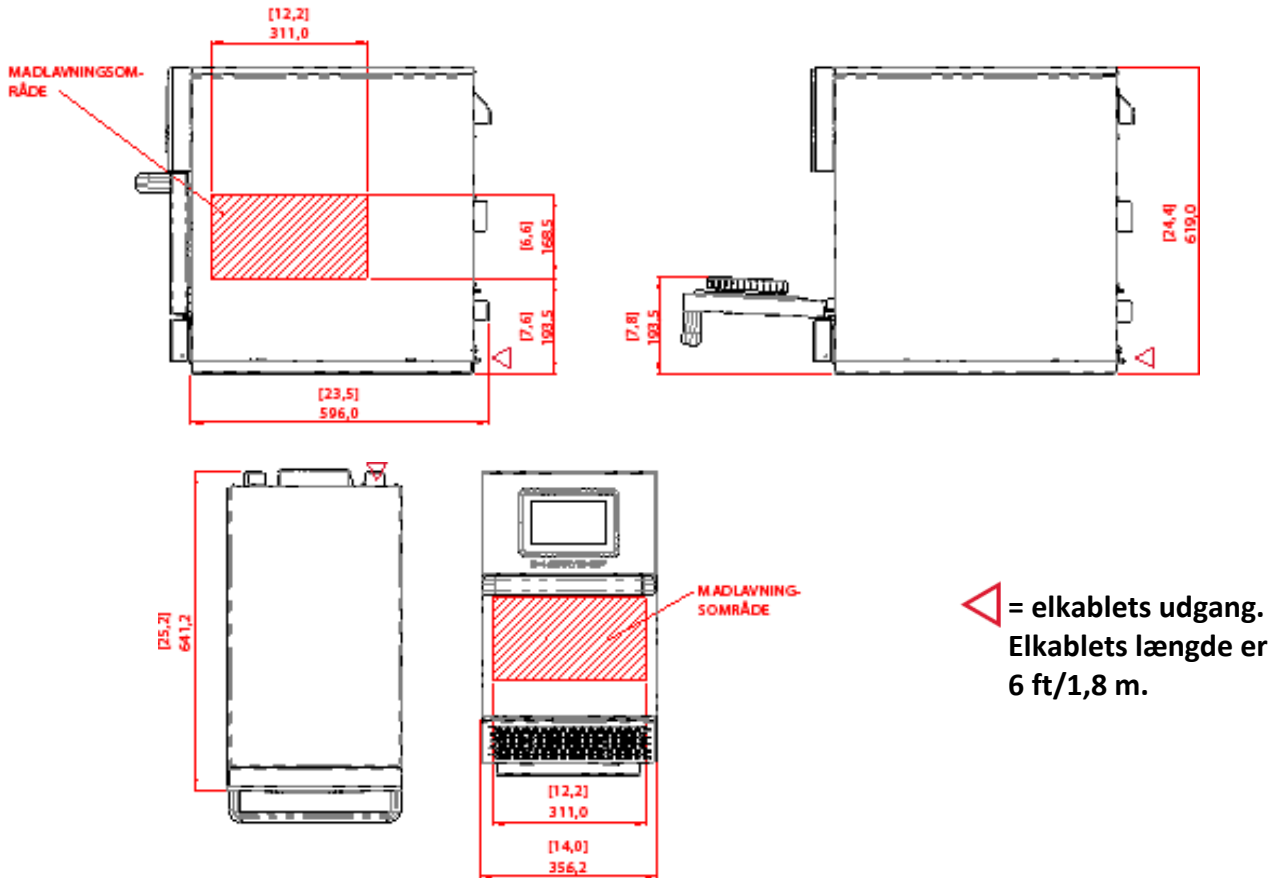
Overholdelse af lovpligtige standarder

Beskyttelsesklasse	IPX3
Støjemission (standby)	maks. 65 [dBA]
Godkendelsesmærker	
Testet sikkerhed	UKCA, CE, CB (IEC), UL (Afventer)
Hygiejne	UL-EPH (NSF/ANSI 4) (Afventer)

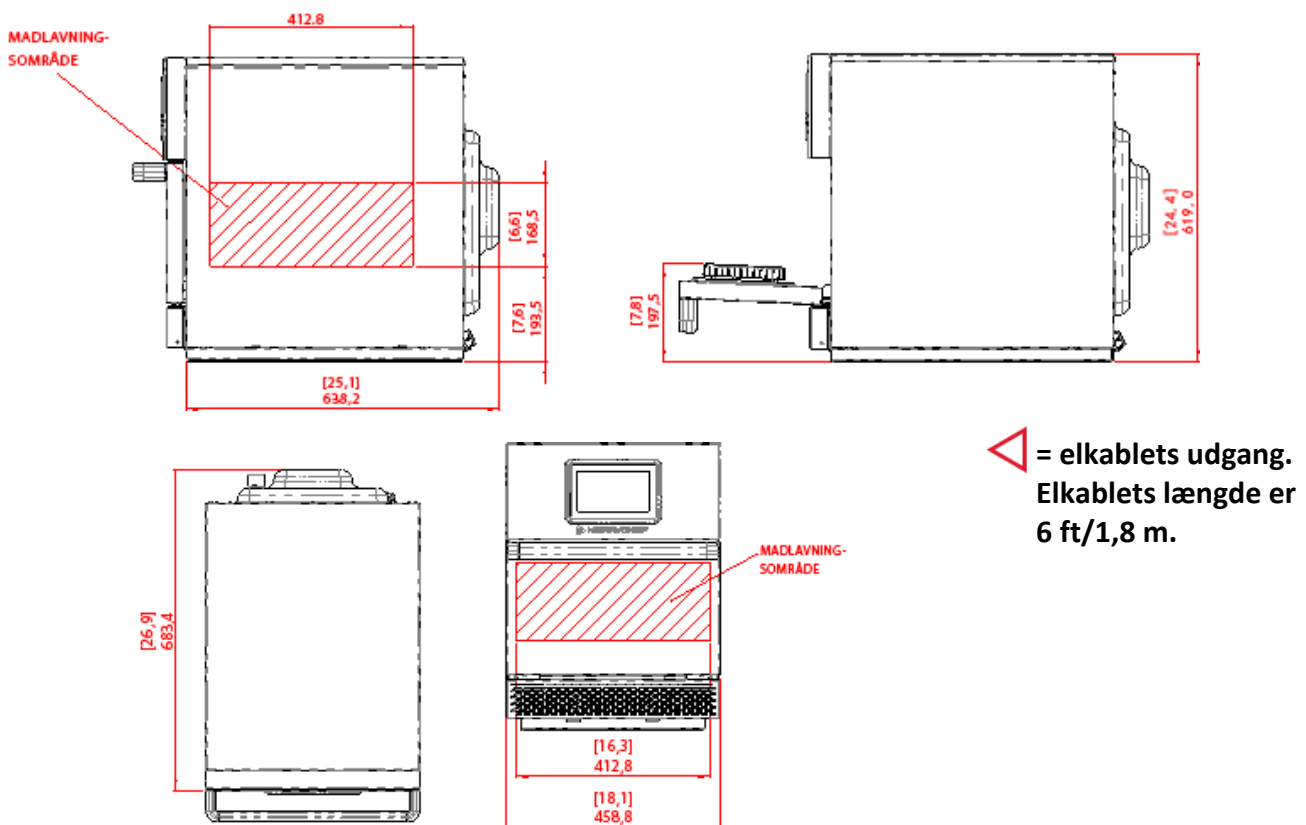
11.2 Måltegninger

connex 12

Der kræves ingen afstand rundt om enhedens sider, men der kræves en afstand på 5 cm over enheden. Artiklen er ikke beregnet til indbyggede apparater.



connex 16



12 Serviceoplysninger

■ Formålet med dette kapitel

At informere om den korrekte procedure, der skal følges ved servicearbejde, og at give en oversigt over mulige fejl i forbindelse med apparatet og fejl, der kan opstå under betjeningen.

12.1 Garantioplysninger og kontakt til kundeservice

■ Garantioplysninger

For at der kan gøres krav gældende i henhold til garantien for mikro-kombiovn, skal apparatet være installeret i henhold til anvisningerne i installations- og brugervejledningen af en kvalificeret servicetekniker fra et autoriseret servicefirma.

Garantien dækker ikke skader som følge af forkert opsætning, installation, brug, rengøring, brug af rengøringskemikalier, service eller reparation.

■ Påkrævede oplysninger

Hav følgende data vedrørende apparatet klar ved henvendelse til vores kundeservice:

- Apparatets modelnummer eller artikelnummer (se afsnit 1.1.4, "*Identificering af din mikro-kombiovn*")
- Apparatets serienummer (se afsnit 1.1.4, "*Identificering af din mikro-kombiovn*")

■ Kontaktoplysninger

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

Telefon (hovedkontor) (+44) (0) 1483 464900

Fax (+44) (0) 1483 464905

Internet www.merrychef.com
www.welbilt.com

12.2 Afhjælpning af fejl: Problemer under driften

■ Fejlfindingsdiagram

Vi træffer alle forholdsregler for at sikre, at din ovn vil fortsætte med at fungere på et højt niveau, men vil bede dig om at kontrollere i dette diagram, om fejlen hurtigt kan afhjælpes, før du kontakter din servicerepræsentant.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke, og skærmen er sort	Apparatet mangler strøm	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontrollér, om strømmen er afbrudt. ▪ Kontrollér, om isolatorkontakten står på TIL, eller om apparatet er tilsluttet korrekt.
Enkelte kontrolfunktioner på skærmen fungerer ikke	Uautoriseret adgang	Kontakt en autoriseret bruger.
Skærmen viser en advarsel	Der vises detaljer på skærmen	Følg de viste instruktioner.
Apparatet tilbereder ikke maden korrekt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apparatet er ikke rent ▪ Madens temperatur er ikke korrekt ▪ Ændret eller forkert program valgt ▪ Maden er pakket ind ▪ Maden blev fjernet for tidligt 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rengør apparatet (se "<i>Rengøringsinstruktioner</i>" i afsnit 9) ▪ Brug det korrekte tilberedningsprogram. ▪ Pak maden ud. ▪ Kontrollér, at alle tilberedningstrin er fulgt korrekt.
Apparatet færdiggør ikke tilberedningen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Der vises en advarsel ▪ Apparatets låge er åben ▪ Manglende eller forkert monteret luftfilter ▪ Overophedning af apparatet 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Luk apparatets låge. ▪ Genmonter luftfilteret. ▪ Lad apparatet køle ned. ▪ Se efter, om der sidder fremmedlegemer i luftfilteret, og fjern disse.
Skærmen viser en fejlkode	Fejl på apparatet	Skriv fejlkoden ned, og kontakt din servicerepræsentant.



Udvider dine muligheder

WELBILT UK LTD., ASHBOURNE HOUSE, THE GUILDWAY, OLD PORTSMOUTH ROAD, GUILDFORD, GU3 1LR, STORBRIANNIEN. | +1 44 (0) 14 83 4 6 49 0 0 | WWW.MERRYCHEF.COM | WELBILT TYSKLAND +49 2772 58050 | WELBILT ITALIEN +39 051 092 0590 | WELBILT IBERIA +34 902 201 069 | WELBILT RUSLAND +79164993215 | WELBILT MELLEØSTEN +971 432 63 313 | WELBILT KINA +86 21 61526 05 8 | WELBILT INDIEN + 91 124 4763700 | WELBILT SINGAPORE +65 6 420 0 80 | WELBILT USA +1 87 7 375 930 0 | WELBILT CANADA +1 888 442 752