



conneX 12



conneX 16

Combimagnetron

Onderdeelnummer: 32Z9029

Goedkeuringen:



 Lees de instructies voor gebruik

Taal: **ENGELS**

Breid uw mogelijkheden uit

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Alle apparaten

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.

WAARSCHUWING - Om het risico op brandwonden, elektrische schokken, brand, letsel of blootstelling aan overmatige microgolven te beperken:



- 1) Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.
- 2) Lees en volg de specifieke 'VOORZORGSMATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN' op pagina 3.
- 3) Het apparaat moet geaard zijn. **Sluit het apparaat alleen aan op een eigen groep en een goed geaard stopcontact.**
- 4) Installeer of plaats dit apparaat alleen volgens de meegeleverde installatie-instructies.
- 5) Sommige producten, zoals hele eieren en gesloten containers, bijv. gesloten glazen potten, kunnen exploderen en mogen niet in deze combimagnetron worden verwarmd.
- 6) Gebruik dit apparaat alleen voor het beoogde gebruik zoals beschreven in de handleiding. Gebruik geen bijtende chemische middelen of dampen in dit apparaat. Deze combimagnetron is speciaal ontworpen voor het verwarmen, koken of roosteren van voedsel. Het is niet ontworpen voor industrieel of laboratoriumgebruik.
- 7) Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- 8) Gebruik het apparaat niet als de deur, het snoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.
- 9) Dit apparaat mag alleen worden onderhouden door gekwalificeerd onderhoudspersoneel. Neem contact op met de dichtstbijzijnde erkende onderhoudsdienst voor onderzoek, reparatie of afstelling.
- 10) Sluit of dek de openingen van het apparaat niet af.
- 11) Bewaar dit apparaat niet buiten. Gebruik dit product niet in de buurt van water, bijvoorbeeld een gootsteen, in een vochtige kelder, in de buurt van een zwembad of vergelijkbare locaties.
- 12) Dompel het snoer en de stekker niet in water onder.
- 13) Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- 14) Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- 15) De combimagnetron moet dagelijks worden schoongemaakt. Volg hierbij de reinigingsprocedures in sectie 9 van deze handleiding.
- 16) Om het risico op brand in de ovenruimte te beperken:
 - i. Kook voedsel niet te lang. Let goed op het apparaat wanneer papier, plastic of andere brandbare materialen in de combimagnetron worden geplaatst om mee te koken.
 - ii. Verwijder kabelbinders van papieren of plastic zakken voordat u een zak in de combimagnetron plaatst.
 - iii. Als materialen in de ovenruimte vlam vatten, houd dan de deur gesloten. Schakel de combimagnetron uit en koppel het netsnoer los of schakel de stroom in de meterkast uit.
 - iv. Gebruik de ovenruimte niet voor opslagdoeleinden. Laat geen papieren producten, kookgerei of voedsel in de ovenruimte achter als u deze niet gebruikt.

17) Vloeistoffen, zoals water, koffie of thee, kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder zichtbaar te koken. Wanneer een container uit de combimagnetron wordt gehaald, zijn er niet altijd zichtbare kookbellen aanwezig. **DIT KAN LEIDEN TOT HET OVERKOKEN VAN ZEER HETE VLOEISTOFFEN WANNEER DE CONTAINER WORDT BEWOGEN OF ER KOOKGEREI IN DE VLOEISTOF WORDT GEPLAATST.**

Combimagnetron

- 1) Plaats te grote etenswaren of metalen keukengerei niet in een magnetron, omdat dit brand of elektrische schokken kan veroorzaken.
- 2) Maak het apparaat niet schoon met metalen schuursponzen. Onderdelen kunnen de spons verbranden en elektrische onderdelen raken, waardoor het risico op een elektrische schok bestaat.
- 3) Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in de combimagnetron wanneer u deze niet gebruikt.
- 4) Bedek de roosters of andere delen van de combimagnetron niet met metalen folie. Hierdoor raakt de combimagnetron oververhit.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

	<p>WAARSCHUWING</p> <p>Onjuiste installatie, afstelling, wijziging, service of onderhoud kan leiden tot schade aan eigendommen, letsel en de dood. Lees de installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies zorgvuldig door voordat u deze apparatuur installeert of er onderhoud aan uitvoert.</p>
	<p>WAARSCHUWING</p> <p>VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Probeer deze combimagnetron niet te gebruiken met de deur open, aangezien het gebruik ervan met open deur kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolfenergie. Het is belangrijk dat de veiligheidsvergrendelingen niet worden uitgeschakeld of gewijzigd. ▶ Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de ovenruimte en de deur van het apparaat en zorg ervoor dat er geen vuil of resten van het reinigingsmiddel op de afdichtingsvlakken kan ophopen. ▶ Gebruik de combimagnetron niet als deze beschadigd is. Het is met name belangrijk dat de deur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan de (1) deur (verbogen), (2) scharnieren en vergrendelingen (gebroken of losgeraakt), en (3) deurafdichtingen en afdichtingsvlakken. ▶ De combimagnetron mag alleen door bevoegd onderhoudspersoneel worden afgesteld of gerepareerd.
	<p>WAARSCHUWING</p> <p>Schakel de stroom uit met de externe hoofdschakelaar voordat u onderhoud of reparaties uitvoert aan een combinatiemagnetron.</p>
	<p>WAARSCHUWING</p> <p>Om het risico op elektrische schokken te verkleinen, mag u de kap niet verwijderen of openen. Bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Laat onderhoud over aan gekwalificeerd personeel. Koppel de voeding los voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.</p>
	<p>WAARSCHUWING</p> <p>Dit is een product van klasse A. In een woonomgeving kan dit product radio-interferentie veroorzaken. In dat geval moet de gebruiker mogelijk gepaste maatregelen nemen.</p>

■ Verplichte waarschuwingen

De volgende waarschuwingen/kennisgevingen moeten op de aangegeven plaats op de combimagnetron en de optionele accessoires worden aangebracht, zodat ze altijd goed zichtbaar zijn.

Waarschuwingen	Beschrijving
	Waarschuwing voor magnetrons (alleen VS en Canada) Na blootstelling aan microgolfenergie bestaat het risico op uitwendige en inwendige brandwonden van lichaamsdelen.
	Waarschuwing voor heet oppervlak Er bestaat een risico op brandwonden door hoge temperaturen in de ovenruimte en aan de binnenkant van de deur van het apparaat.



■ Veiligheidssymbolen

De volgende veiligheidssymbolen moeten op de aangegeven plaats aan de combimagnetron worden bevestigd, zodat ze altijd goed zichtbaar zijn.

Veiligheidssymbolen	Beschrijving
	Aarding
	Equipotentiaalverbinding



Klantdocumentatie

- De klantdocumentatie maakt deel uit van de combimagnetron.
- Houd de handleidingen met klantdocumentatie altijd bij de hand, zodat u alle benodigde informatie kunt opzoeken.
- Bewaar de handleidingen met klantdocumentatie gedurende de gehele levensduur van het apparaat.
- Lees de installatie- en gebruikershandleiding aandachtig door voordat u dit apparaat gaat gebruiken, hanteren en er werkzaamheden aan gaat uitvoeren.
- Als u de combimagnetron overdraagt aan een nieuwe eigenaar, zorg er dan voor dat u de nieuwe eigenaar ook de handleidingen met klantdocumentatie geeft.

Inhoud

1	Algemene informatie	7
1.1	CE- en UKCA-conformiteitsverklaringen	7
1.1.1	CE-conformiteitsverklaring	7
1.1.2	UKCA-conformiteitsverklaring	7
1.1.3	UL-conformiteitsverklaring	7
1.1.4	Neem voor andere goedkeuringsvereiste kunt u contact opnemen met uw plaatselijke Merrychef-vertegenwoordiger	7
1.2	Milieubescherming	8
1.3	Belangrijke informatie	8
1.4	De combimagnetron identificeren	9
1.5	Structuur van klantdocumentatie	9
1.6	Over deze installatie- en gebruikershandleiding	10
2	Ontwerp en werking	12
2.1	Ontwerp en werking van de combimagnetron	12
2.2	Indeling en functie van het bedieningspaneel	13
3	Voor uw veiligheid	14
3.1	Basisveiligheidscode	14
3.2	Beoogd gebruik van de combimagnetron	14
3.3	Waarschuwingen op de combimagnetron	15
3.4	Overzicht van de gevaren	16
3.5	Veiligheidsvoorzieningen	17
3.6	Vereisten waaraan personeel en werkposities moeten voldoen	18
3.7	Persoonlijke beschermingsmiddelen	19
4	Het apparaat verplaatsen	22
4.1	Veilig werken met het apparaat	22
4.2	Het apparaat verplaatsen naar de installatielocatie	23
5	Het apparaat opstellen	24
5.1	Veilig werken tijdens het opstellen van het apparaat	24
5.2	Vereisten voor de installatielocatie	25
5.3	Het apparaat uitpakken	27
5.4	Het apparaat van de pallet halen	29
5.5	Het apparaat op een werkoppervlak monteren	30
6	Installatie	31
6.1	Veilig werken tijdens elektrische installatie	31
6.2	Planning van de elektrische installatie	31
6.3	Vereisten voor elektrische installatie	32
7	Het apparaat klaarmaken voor gebruik	36
7.1	Veilig werken wanneer u het apparaat klaarmaakt voor gebruik	36
7.2	Procedure voor het klaarmaken van het apparaat voor gebruik	37
7.3	Hoofdmenuscherf	39
7.4	Het toetsenbordscherf	40

8	Bereidingsprocedures	41
8.1	Werkingsprincipes en instructies voor koken	41
8.1.1	Veilig werken met het apparaat	41
8.1.2	De combimagnetron in- en uitschakelen	42
8.1.3	Koken	42
8.2	Bedieningsinstructie: Full Serve-modus	45
8.2.1	Het Tik en Start-menu	45
8.2.2	Een kookprofiel gebruiken	46
8.2.3	Een kookprofiel aanmaken	47
8.2.4	Een kookprofiel wijzigen	50
8.2.5	Categorieën van kookprofielen beheren	53
8.2.6	Basisinstellingen van de combimagnetron	55
8.2.7	Een USB-stick gebruiken	64
9	Reinigingsprocedures	65
9.1	Dagelijkse reinigingstaken	65
9.2	Chemische reinigingsmiddelen	65
9.3	Producten die nodig zijn voor het reinigen	66
9.4	Veilig werken bij het reinigen	66
9.5	Reinigingsprocedures	68
9.5.1	Koel- en reinigingsprocedure	68
10	Het apparaat buiten gebruik nemen en afvoeren	72
10.1	Veilig werken wanneer u het apparaat buiten gebruik neemt	72
10.2	Het apparaat buiten bedrijf stellen en afvoeren	73
11	Technische gegevens	74
11.1	Technische gegevens	74
11.2	Maattekeningen	78
12	Onderhoudsinformatie	79
12.1	Garantie-informatie en contact opnemen met de klantenservice	79
12.2	Storingen verhelpen: functionele problemen	80

1 Algemene informatie

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe u de combimagnetron herkent en hoe u deze handleiding kunt gebruiken.

1.1 CE- en UKCA-conformiteitsverklaringen

1.1.1 CE-conformiteitsverklaring



De fabrikant verklaart dat de combimagnetrons voldoen aan de volgende Europese richtlijnen:

- 2006/42/EG (Machinerichtlijn)
- 2014/30 (EMC-richtlijn)
- 2011/65/EU (RoHS-richtlijn)
- 2014/53/EU (richtlijn voor radioapparatuur)

Een volledige conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.

1.1.2 UKCA-conformiteitsverklaring



De fabrikant verklaart dat de hierboven gespecificeerde combimagnetron voldoet aan de volgende wettelijke voorschriften van het Verenigd Koninkrijk:

- UKSI 2008 No. 1597 - Supply of Machinery (Safety) Regulations 2008
- UKSI 2016 No. 1091 – Electromagnetic Compatibility Regulations 2008
- UK SI 2012 No. 3032 - RoHs Regulations 2012
- Radio Equipment Regulations 2017

Een volledige conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.

1.1.3 UL-conformiteitsverklaring



1.1.4 Neem voor andere goedkeuringsvereisten contact op met uw plaatselijke Merrychef-vertegenwoordiger

1.2 Milieubescherming

Verklaring van principes

De verwachtingen van onze klanten, de wettelijke voorschriften en normen en de reputatie van ons bedrijf bepalen de kwaliteit en service voor al onze producten.

We hebben een milieubeleid dat niet alleen zorgt voor naleving van alle milieuvoorschriften en -wetten, maar ons ook verplicht om onze groene reputatie voortdurend te verbeteren.

We hebben een kwaliteits- en milieubeheersysteem ontwikkeld om de voortgezette productie van hoogwaardige producten te garanderen en er zeker van te zijn dat we onze milieudoelstellingen halen.

Dit systeem voldoet aan de vereisten van IISO 9001:2008 en ISO 14001:2004.

Milieubeschermingsprocedures

- We houden ons aan de volgende procedures:
- Gebruik van producten die voldoen aan de RoHS3-norm.
- De richtlijn REACH
- Recycling van elektronisch afval
- Milieuvriendelijke afvoer van oude apparaten via de fabrikant

Doe mee aan ons streven om het milieu te beschermen.

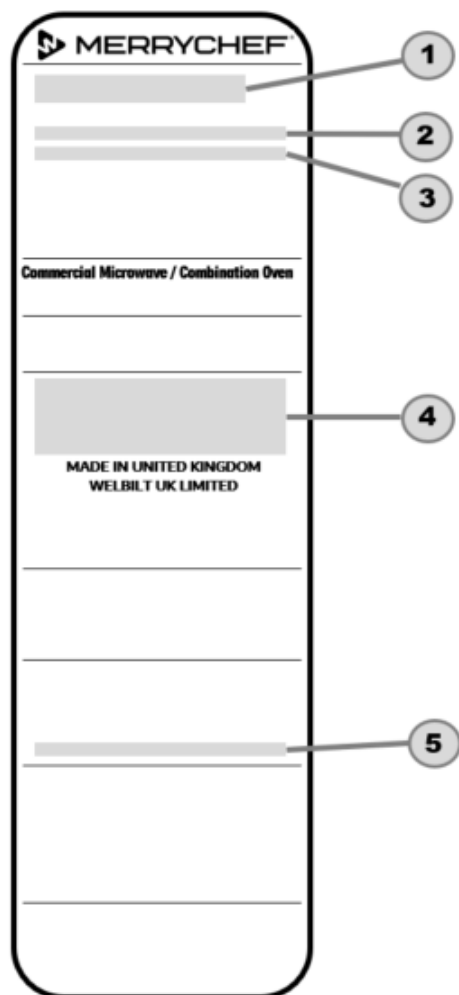
1.3 Belangrijke informatie

Gebruikers worden gewaarschuwd dat onderhoud en reparaties moeten worden uitgevoerd door een door Merrychef® erkende servicewerkplaats met gebruik van originele Merrychef®-vervangingsonderdelen. Merrychef® heeft geen verplichting met betrekking tot producten die onjuist zijn geïnstalleerd, afgesteld, bediend of niet zijn onderhouden in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften of installatie-instructies die bij het product zijn geleverd, of een product waarvan het serienummer is beschadigd, onleesbaar of verwijderd, of dat is gewijzigd of gerepareerd met niet-goedgekeurde onderdelen of door niet-geautoriseerde servicevertegenwoordigers. Neem contact op met uw distributeur voor een lijst met erkende servicemedewerkers.

1.4 De combimagnetron identificeren

Positie van het typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich aan de achterkant van de combimagnetron.



1 Modelnummer

conneX12 & conneX16

2 Artikelnummer

Elementen van het artikelnummer

Elementen van het artikelnummer	Etiket	Betekenis
Model	X12 of X16	
Convectie van uitgangsvermogen	D	2200 W
	F	2200 W/1300 W
	G	2200 W/900 W
Uitgangsvermogen magnetron	S	3200 W (alleen conneX16)
	B	2000 W (High Power-uitvoering)
	X	1000 W (Standard Power-uitvoering)
Voltage	30	230 V
	MV5	220-230 V/50 Hz
	MV6	208 / 240 V / 60 Hz
	00	200 V
Frequentie	20	220 V
	5	50 Hz
	6	60 Hz
Lood	A - Z	Voorbeeld: H = L+N+E (4 mm EU)
Stekker	A - Z	Voorbeeld: E = 32 A 1-fase stekker
Communicatie	L	LAN/WiFi
Uitvoering	A, B	A, B (preproductie)
	1, 2, ...	1, 2, ... (serieproductie)
Accessoire/klant	WW	Specifieke klant
Regio/land	EU	Europa
	VS	Verenigde Staten van Amerika

3 Serienummer

Elementen van het serienummer

Elementen van het serienummer	Etiket	Betekenis
Productiejaar	21	2021
	22	2022
Maand van productie	01	Januari
	02	Februari
Plaats van fabricage	2130	Sheffield (VK)
Productienummer	12345	

4 Technische gegevens

5 Productiedatum

1.5 Structuur van klantdocumentatie

Inhoud van de klantdocumentatie

De klantdocumentatie voor de combimagnetron bevat de volgende documenten:

- Installatie- en gebruikershandleiding (dit document)

1.6 Over deze installatie- en gebruikershandleiding

Doel

Deze installatie- en gebruikershandleiding is bedoeld voor alle personen die met de combimagnetron werken en geeft hen de benodigde informatie voor het correct en veilig uitvoeren van installatie-, bedienings-, reinigings- en kleine onderhoudswerkzaamheden.

Wie moet de installatie- en gebruikershandleiding lezen?

Naam van de doelgroep	Taken
Apparaatverplaatser	Verplaatsen binnen het bedrijf.
Servicemonteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het apparaat opstellen. ▪ Het apparaat klaarmaken voor het eerste gebruik en het apparaat buiten gebruik stellen. ▪ De gebruiker instrueren.
Eigenaar van de combimagnetron of Medewerker van de eigenaar die verantwoordelijk is voor het apparaat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Door de servicemonteur op de hoogte gebracht van alle veiligheidsgerelateerde functies en apparaten van de combimagnetron. ▪ Door de servicemonteur geïnstrueerd over de bediening van het apparaat. ▪ Biedt volgens de instructies hulp bij het verplaatsen van het apparaat binnen het bedrijf en het opstellen van het apparaat.
Gebruiker	<p>Voert in wezen specifieke operationele taken uit zoals</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaatst voedsel in de combimagnetron. ▪ Begint met kookprofielen. ▪ Verwijdert voedsel. ▪ Reinigt de combimagnetron. ▪ Plaatst accessoires in de combimagnetron. ▪ Voert kleine onderhoudstaken uit.

Delen van deze documentatie die moeten worden gelezen

Als u de informatie in dit document niet opvolgt, loopt u het risico op dodelijk letsel en materiële schade.

Om de veiligheid te garanderen, moeten alle personen die met de combimagnetron werken de volgende delen van dit document hebben gelezen en begrepen voordat met werkzaamheden wordt begonnen:

- Hoofdstuk 3 'Voor uw veiligheid'
- De secties waarin de uit te voeren activiteit wordt beschreven

■ Hoofdstukken in de installatie- en gebruikershandleiding

Hoofdstuk/sectie	Doel
Algemene informatie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Toont u hoe u uw apparaat kunt identificeren. ▪ Biedt richtlijnen voor het gebruik van deze installatie- en gebruikershandleiding.
Ontwerp en werking	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Specificeert het beoogde gebruik van het apparaat. ▪ Legt de functies van het apparaat uit en toont de positie van de onderdelen.
Voor uw veiligheid	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschrijft de gevaren van het apparaat en geschikte preventieve maatregelen. ▪ Het is belangrijk dat u dit hoofdstuk zorgvuldig doorleest.
Het apparaat verplaatsen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Specificeert de basisafmetingen van het apparaat. ▪ Specificeert de vereisten voor de installatiepositie. ▪ Legt uit hoe u het apparaat in de installatiepositie brengt.
Het apparaat opstellen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschrijft hoe u het apparaat uit de verpakking haalt en de bij het apparaat geleverde onderdelen. ▪ Legt uit hoe u het apparaat kunt opstellen.
Installatie	Biedt informatie over het installeren van de elektrische voeding.
Het apparaat klaarmaken voor gebruik	Legt de procedure uit voor het voorbereiden van het apparaat voor het eerste gebruik.
Bereidingsprocedures	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Legt uit hoe u de combimagnetron kunt inschakelen. ▪ Bevat instructies voor werkprocedures tijdens het koken. ▪ Bevat instructies voor handelingen met de combimagnetron die tijdens het koken regelmatig wordt uitgevoerd.
Reinigingsprocedures	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bevat de reinigingsinstructies. ▪ Beschrijft de chemische reinigingsmiddelen. ▪ Bevat en verwijst naar de instructies voor de handelingen met de combimagnetron die regelmatig tijdens het reinigen wordt uitgevoerd.
Het apparaat buiten gebruik stellen en afvoeren	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Legt de procedure uit om het apparaat buiten gebruik te stellen. ▪ Bevat informatie over de afvoer.
Technische gegevens	Bevat de technische gegevens en maattekeningen.
Onderhoudsinformatie	Bevat garantie-informatie en een sleutel voor het oplossen van problemen tijdens de werking.

2 Ontwerp en werking

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk worden het ontwerp en de constructie van de combimagnetron beschreven en de functies ervan uitgelegd.

2.1 Ontwerp en werking van de combimagnetron

Onderdelen en hun functie



Artikel	Naam	Functie
1	Pictogram ON/OFF op het scherm	Wordt gebruikt om de combimagnetron in en uit te schakelen. Als u dit pictogram uitschakelt, wordt het apparaat niet afgesloten van de stroomvoorziening.
2	Bedieningspaneel van het easyTouch® -scherm	Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, wordt de gebruikersinterface verlicht op het easyTouch®-scherm. Zie 'Kookprocedures', sectie 8, voor meer informatie.
3	Typeplaatje (geen afbeelding)	Op het achterpaneel van het apparaat staan het serienummer, het modeltype en de elektrische specificaties vermeld.
4	USB-poort	Een USB-aansluiting onder het luchtfilterdeksel zorgt ervoor dat programma's die op het apparaat zijn opgeslagen, kunnen worden bijgewerkt. Zie Een USB-stick gebruiken, sectie 8.2.7 Zie 'Kookprocedures', sectie 8, voor informatie over het bijwerken van kookprofielen.
5	Luchtuitlaten (geen afbeelding)	Lucht die wordt gebruikt om interne onderdelen te koelen, en stoom in de ovenruimte ontsnappen via de luchtuitlaatopeningen aan de achterkant van het apparaat. Houd de luchtuitlaten vrij van obstakels. Ze voorkomen dat er microgolffenergie in het milieu terechtkomt.
6	Deur van het apparaat	De deur is een met uiterste precisie gemaakte energiebarrière met drie microgolfsveiligheidsvergrendelingen. Houd het apparaat altijd schoon en gebruik het niet om zware voorwerpen te ondersteunen. Zie 'Reinigingsprocedures', sectie 9.
7	Luchtfilter	Het luchtfilter onder aan de voorkant van het apparaat maakt deel uit van het ventilatiesysteem. Houd het apparaat vrij van obstakels en maak het dagelijks schoon zoals beschreven in 'Reinigingsprocedures', sectie 9. Het apparaat mag niet worden gebruikt zonder dat het luchtfilter is gemonteerd.
8	Deurgreep	De deurgreep is een stevige stang die omlaag van het apparaat af wordt getrokken om de deur te openen.
9	Deurafdichtingen	De deurafdichtingen zorgen voor een goede afdichting rond de deur. Houd ze altijd schoon en controleer ze regelmatig op tekenen van beschadiging. Laat ze bij de eerste tekenen van slijtage vervangen door een door Merrychef® goedgekeurd servicebedrijf. Zie 'Reinigingsprocedures', sectie 9.
10	Luchtrooster	Houd het luchtrooster schoon en vrij van vuil. Wees zeer voorzichtig wanneer u dit gebied van het apparaat reinigt. Let daarbij op de verschillende vereisten die worden vermeld in 'Reinigingsprocedures', sectie 9.
11	Ovenruimte	De ovenruimte (kookkamer) is gemaakt van roestvrij staal en wordt gebruikt voor kookproducten. Houd de ruimte schoon door de reinigingsinstructies in de 'Reinigingsprocedures' te volgen, sectie 9.

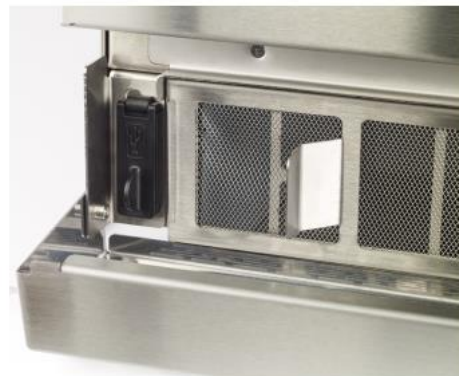
Artikel	Naam	Functie
12	Bakplaat	De bakplaat is plat en vierkant, met ronde holtes aan alle vier de zijden, zodat deze eenvoudig op de steunen in de ovenruimte past (twee aan elke kant). Beide zijden van de bakplaat kunnen worden gebruikt voor koken en alle zijden zijn zo ontworpen dat ze op de steunen in de ovenruimte passen.

■ Materiaal

De binnen- en buitenstructuur van het apparaat is gemaakt van roestvrij staal met een geborstelde of koolzwarte afwerking.

2.2 Indeling en functie van het bedieningspaneel

■ Elementen en hun functie



Artikel	Naam	Functie
1	Pictogram AAN/UIT op het scherm	Hiermee schakelt u de combimagnetron in en uit.
2	Aanraakscherm	Centrale bedieningselementen van het apparaat <ul style="list-style-type: none"> ▪ Apparaat bediend door pictogrammen aan te tikken op aanraakscherm. ▪ Statusweergaven.
3	USB-poort	Voor het aansluiten van een USB-geheugenstick.

3 Voor uw veiligheid

Doel van dit hoofdstuk

In combinatie met de belangrijke veiligheidsinstructies op pagina 2-3 vindt u in dit hoofdstuk alle informatie die u nodig hebt om de combimagnetron veilig te gebruiken zonder uzelf of anderen in gevaar te brengen.

Dit is een bijzonder belangrijk hoofdstuk dat u zorgvuldig moet doorlezen.



3.1 Basisveiligheidscode

Onderwerp van deze veiligheidscode

Deze veiligheidscode is bedoeld om ervoor te zorgen dat alle personen die de combimagnetron gebruiken, goed op de hoogte zijn van de gevaren en veiligheidsmaatregelen en dat zij de waarschuwingen in deze installatie- en gebruikershandleiding en op het apparaat opvolgen. Als u deze veiligheidscode niet opvolgt, loopt u risico op dodelijk letsel en materiële schade.



3.2 Bedoeld gebruik van de combimagnetron

De combimagnetron mag alleen worden gebruikt voor de hieronder aangegeven doeleinden:

- De combimagnetron is uitsluitend ontworpen en gebouwd voor het bereiden van verschillende levensmiddelen in containers die zijn goedgekeurd door de fabrikant. Hiervoor worden microgolven, convectie en impingement (regelbare, geforceerde hete luchtstromen) gebruikt.
- De combimagnetron is uitsluitend bedoeld voor professioneel, commercieel gebruik.

Gebruiksbeperkingen

Sommige materialen mogen niet worden verwarmd in de combimagnetron:

- Geen droog poeder of granulaten.
- Geen zeer brandbare voorwerpen met een vlammpunt lager dan 275 °C / 528 °F, zoals zeer brandbare oliën, vetten of doeken (keukendoeken).
- Geen voedsel in afgesloten blikken of potten.

Vereisten waaraan moet worden voldaan door het personeel

- De combimagnetron mag alleen worden gebruikt en geïnstalleerd door personeel dat aan specifieke vereisten voldoet. Raadpleeg '*Vereisten waaraan moet worden voldaan door personeel, werkposities' voor de vereisten voor training en kwalificaties*', sectie 3.6.
- Het personeel moet zich bewust zijn van de risico's en voorschriften met betrekking tot het hanteren van zware lasten.

Vereisten met betrekking tot de bedrijfstoestand van de combimagnetron

- Gebruik de combimagnetron alleen als deze op de juiste wijze is vervoerd, opgesteld, geïnstalleerd en in gebruik genomen zoals aangegeven in deze handleiding en dit door de persoon die verantwoordelijk is voor het in gebruik nemen van de combimagnetron is bevestigd.
- De combimagnetron mag alleen worden gebruikt als alle veiligheidsvoorzieningen en beschermingsmiddelen gemonteerd, bedrijfsklaar en goed bevestigd zijn.
- De voorschriften van de fabrikant voor gebruik en onderhoud van de combimagnetron moeten in acht worden genomen.

Vereisten met betrekking tot de bedrijfstoestand van de combimagnetron

Gespecificeerde gebruiksomgeving voor de combimagnetron:

- De omgevingstemperatuur ligt tussen +4 °C/40 °F en +35 °C/95 °F.
- Geen giftige of mogelijk explosieve atmosfeer.
- Droge keukenvloer om het risico op ongevallen te beperken.

Opgegeven eigenschappen van de installatielocatie:

- Geen brandalarm, geen sprinklersysteem direct boven het apparaat.
- Geen brandbare materialen, gassen of vloeistoffen boven, op, onder of in de buurt van het apparaat.
- De combimagnetron moet in de installatiepositie kunnen worden geplaatst zonder dat deze omvalt of verschuift. Het draagoppervlak moet aan deze vereisten voldoen.

Verplichte gebruiksbeperkingen:

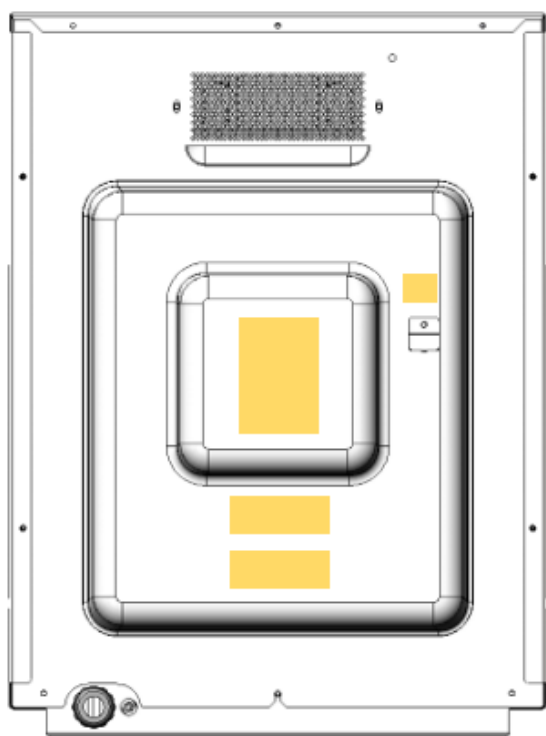
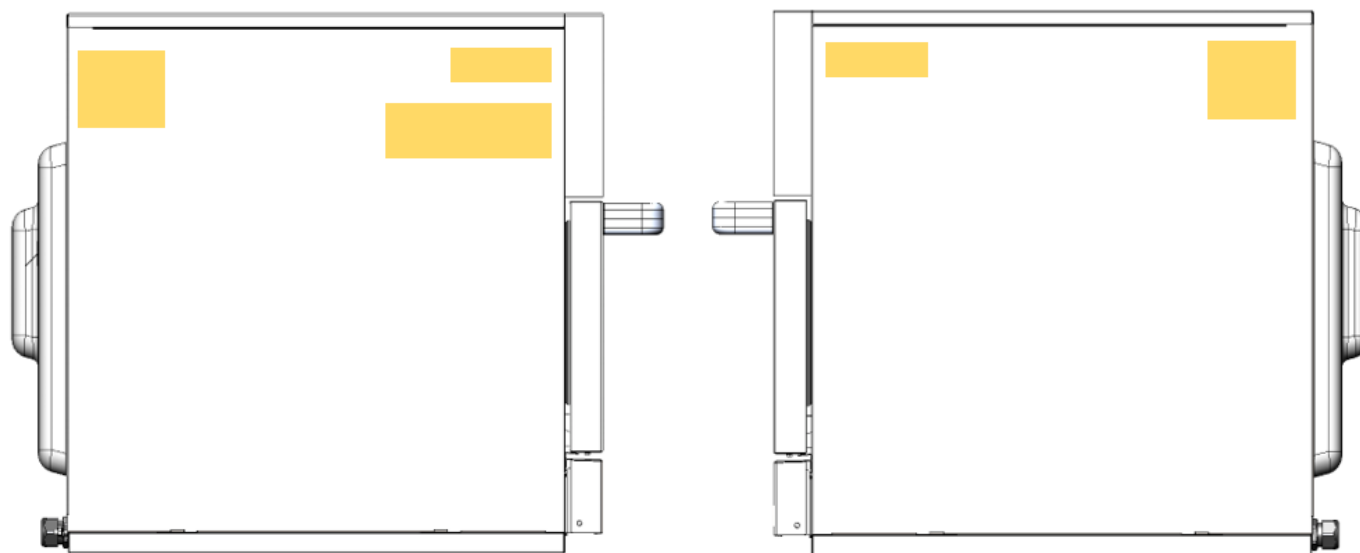
- Het apparaat mag niet buitenshuis worden gebruikt en mag tijdens gebruik niet worden verplaatst of verplaatst.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd of gebruikt op vaartuigen of in de buurt van zanderige gebieden zoals strandkiosken.

■ Reinigingsvereisten

- Gebruik alleen chemische reinigingsmiddelen die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Gebruik geen hogedrukreinigers of -waterstralen voor het reinigen.
- Het apparaat mag niet worden behandeld met alkali- of zuuroplossingen en niet worden blootgesteld aan zure dampen.

⚠ 3.3 Waarschuwingstekens op de combimagnetron

■ Waarschuwings- en veiligheidsstickers



De ovens zijn voorzien van waarschuwings-/gevaarlabels op de behuizing, die te vinden zijn zoals weergegeven in de schema's. Zorg ervoor dat u op de hoogte bent van al deze waarschuwingen en veiligheidsstickers en neem deze in acht.



3.4 Samenvatting van de gevaren

Algemene regels voor het omgaan met gevaren en veiligheidsmaatregelen

De combimagnetron is ontworpen om de gebruiker te beschermen tegen alle gevaren die redelijkerwijs kunnen worden vermeden door ontwerpmaatregelen.

Het werkelijke doel van de combimagnetron betekent echter dat er nog steeds risico's zijn; u moet daarom voorzorgsmaatregelen nemen om deze te voorkomen. Een veiligheidsvoorziening kan u een bepaalde mate van bescherming bieden tegen sommige van deze gevaren. U moet er echter voor zorgen dat deze veiligheidsvoorzieningen aanwezig zijn en goed werken.

De aard van deze risico's en het effect ervan worden op de volgende pagina's beschreven.



Gevarenzones

De volgende afbeelding toont een Merrychef conneX® X12-combimagnetron:

Overmatige microgolfenergie

De combimagnetron genereert microgolfenergie. Gebruik van een open of beschadigde deur of ovenruimte kan leiden tot uit- en inwendige brandwonden na blootstelling aan microgolfenergie.

Warmteontwikkeling (1)

De combimagnetron wordt heet in de ovenruimte en aan de binnenkant van de deur van het apparaat. Dit vormt een gevaar voor brandwonden door contact met hete oppervlakken in de combimagnetron en ook met hete onderdelen van het apparaat, bewaarbakjes en andere accessoires die voor het koken worden gebruikt.

Hete stoom / damp (2)

Tijdens het bereiden van voedsel kan de combimagnetron hete stoom en damp genereren die ontsnapt wanneer de deur van het apparaat wordt geopend. Deze stoom wordt door de ventilatieopeningen aan de achterkant van de combimagnetron verwijderd wanneer de deur van het apparaat wordt gesloten. Dit kan brandwonden veroorzaken door hete stoom wanneer de deur van het apparaat wordt geopend. Wees extra voorzichtig bij het openen van de deur van het apparaat als de rand van de bovenklep zich onder uw gezichtsveld bevindt.

Hete vloeistoffen

De etenswaren worden bereid in de combimagnetron. Deze voedingsmiddelen kunnen ook vloeibaar zijn of vloeibaar worden tijdens het koken. Dit kan brandwonden veroorzaken door hete vloeistoffen, die kunnen worden gemorst als ze niet op de juiste wijze worden gehanteerd.

■ Spanningvoerende componenten (3)

De combimagnetron bevat onder stroom staande onderdelen. Dit betekent een risico op spanningvoerende delen als de afdekking niet op zijn plaats zit.

■ Contact met chemische reinigingsmiddelen

De combimagnetron moet worden gereinigd met speciale chemische reinigingsmiddelen. Dit brengt een risico met zich mee inherent aan deze chemische reinigingsmiddelen, waarvan sommige brandwonden kunnen veroorzaken.

■ Onderdelen die tegen elkaar bewegen (4)

Voor verschillende handelingen, zoals het openen/sluiten van de deur van het apparaat of het reinigen van de deur van het apparaat, bestaat het risico dat u uw hand snijdt of uw hand beklemd raakt.

■ Onvoldoende verhitting van voedselproducten

Zorg ervoor dat al het voedsel heet is voordat u het serveert om uw gasten te beschermen tegen microbiologische verontreiniging van voedingsmiddelen.

⚠ 3.5 Veiligheidsvoorzieningen

■ Betekenis

De combimagnetron heeft een aantal veiligheidsvoorzieningen om de gebruiker tegen gevaren te beschermen. Het is absoluut noodzakelijk dat alle veiligheidsvoorzieningen zijn aangebracht en goed werken wanneer u het apparaat bedient.

■ Positie en functie



Artikel	Veiligheidsvoorziening	Functie	Controleer
1	Afdekkingen kunnen alleen worden verwijderd met gereedschap	<ul style="list-style-type: none"> Voorkomt dat spanningvoerende delen per ongeluk worden aangeraakt Voorkomt toegang tot de bewegende ventilator vanuit het bedradingscompartiment 	Controleer of de afdekkingen op hun plaats zitten.
2	Het bedieningspaneel kan alleen worden verwijderd met gereedschap	Voorkomt dat spanningvoerende delen per ongeluk worden aangeraakt	Zorg ervoor dat het bedieningspaneel op zijn plaats zit.

Artikel	Veiligheidsvoorziening	Functie	Controleer
3	Deurafdichting	Beschermt de gebruiker tegen stoomlekkage uit de ovenruimte	Controleer de deurafdichting regelmatig op tekenen van beschadiging en vervang deze indien nodig.
4	Deur van het apparaat	Beschermt de gebruiker en de buitenomgeving tegen hete stoom en microgolffenergie	Controleer de deur regelmatig op beschadiging en vervang deze indien nodig.
5 (geen afbeelding)	Deurvergrendelingen: drie schakelcircuits voor de deur van het apparaat	Zorgt ervoor dat het microgolfgeneratiesysteem niet van stroom kan worden voorzien wanneer de deur open is.	Controleer deurschakelaars: Actie: Open de deur van het apparaat volledig tijdens het voorverwarmen of wanneer de oven op temperatuur is Resultaat: Waarschuwingsbericht Deur open weergegeven
6 (geen afbeelding, geïnstalleerd door klant)	Loskoppelingsapparaat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Door de klant te installeren in de buurt van het apparaat; goed zichtbaar en toegankelijk, 1- of 3-polige werking, minimale contactafstand 3 mm. ▪ Wordt gebruikt om het apparaat van het lichtnet los te koppelen tijdens reinigings-, reparatie- en onderhoudswerkzaamheden en in geval van gevaar 	Actie: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schakel het loskoppelingsapparaat uit
7 (geen afbeelding)	Interne zekeringen	Voorkomen dat defecte componenten te veel stroom trekken en mogelijk brandgevaar veroorzaken.	Zorg ervoor dat de interne zekeringen de juiste waarde hebben en alleen door een erkende servicemonteur zijn geplaatst
8 (geen afbeelding)	Interne thermostaten voor hoge temperaturen	Voorkomen dat defecte componenten te veel stroom trekken en mogelijk brandgevaar veroorzaken.	Zorg voor een correcte werking, uitsluitend uitgevoerd door een bevoegde technicus van het servicebedrijf



3.6 Vereisten waaraan personeel en werkposities moeten voldoen

■ Vereisten voor bedieningspersoneel

Personeel	Kwalificaties	Taken
Chef	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heeft relevante professionele training ▪ Kent de relevante nationale voedselwetgeving en -voorschriften, plus hygiënewetgeving en -voorschriften ▪ Moet documentatie bewaren in overeenstemming met HACCP ▪ Getraind in het bedienen van de combimagnetron 	<p>Voert hoofdzakelijk organisatorische taken uit zoals</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ De gegevens van het kookprofiel invoeren ▪ Bestaande kookprofielen in het kookboek bewerken ▪ Nieuwe kookprofielen ontwikkelen ▪ Apparaatinstellingen aanpassen <p>Kan ook alle gebruikerstaken uitvoeren, indien van toepassing.</p>

Personeel	Kwalificaties	Taken
Gebruiker	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Semi-bekwaam ▪ Getraind in het bedienen van de combimagnetron ▪ Werkt onder toezicht ▪ Kent de voorschriften met betrekking tot het hanteren van zware lasten 	<p>Voert in wezen specifieke operationele taken uit zoals</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaatst voedsel in de combimagnetron ▪ Start een kookprofiel ▪ Verwijdert voedsel ▪ Reinigt de combimagnetron ▪ Plaatst accessoires in de magnetron ▪ Voert kleine onderhoudstaken uit
Apparaatverplaatser	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Getraind in het gebruik van een pallettruck en vorkheftruck ▪ Kent de voorschriften met betrekking tot het hanteren van zware lasten 	Verplaatsen binnen het bedrijf.
Servicemonteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Is een medewerker van een erkende servicewerkplaats ▪ Heeft relevante technische training ▪ Is getraind in het specifieke apparaat ▪ Kent de voorschriften met betrekking tot het hanteren van zware lasten 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het apparaat opstellen ▪ Het apparaat klaarmaken voor het eerste gebruik en het apparaat buiten gebruik stellen. ▪ Instructies voor de gebruiker

■ Werkposities

- De werkpositie voor het personeel dat het apparaat installeert en klaarmaakt voor het eerste gebruik is het volledige gebied van het apparaat.
- De werkpositie voor personeel bij het bedienen van het apparaat bevindt zich voor de deur van het apparaat.
- De werkpositie voor het personeel tijdens het reinigen en onderhoud is het gehele apparaatgebied.



3.7 Persoonlijke beschermingsmiddelen

■ Het apparaat verplaatsen en opstellen

Activiteit	Gebruikte materialen	Persoonlijke beschermingsmiddelen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verplaatsen binnen het bedrijf ▪ Het apparaat op een werkoppervlak, standaard of in een stapelkit plaatsen ▪ Het apparaat op de installatielocatie opstellen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschikte hefinrichting ▪ Vorkheftruck of pallettruck 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschermende handschoenen ▪ Veiligheidsschoenen ▪ Veiligheidshelm (bijv. bij het hijsen van zwaar lasten, werken boven het hoofd, enz.)

■ Installatie, voorbereiding voor het eerste gebruik en uit bedrijf nemen

Activiteit	Gebruikte materialen	Persoonlijke beschermingsmiddelen
Installeren en verwijderen (buiten bedrijf stellen) van de elektrische aansluiting	Gereedschap en uitrusting afhankelijk van de taak	Werkkleding en persoonlijke beschermingsmiddelen zijn afhankelijk van de werkzaamheden die moeten worden uitgevoerd zoals gespecificeerd in de nationale voorschriften.

Activiteit	Gebruikte materialen	Persoonlijke beschermingsmiddelen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het apparaat klaarmaken voor het eerste gebruik ▪ Instructies voor de gebruiker 	Gereedschap en uitrusting afhankelijk van de taak	Werkkleding zoals gespecificeerd in landspecifieke normen en richtlijnen voor keukenwerk, met name: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschermende kleding ▪ Hittebestendige handschoenen (conform EN 407 in de Europese Unie) ▪ Veiligheidsschoenen
Het apparaat demonteren (buiten bedrijf stellen)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschikte hefinrichting ▪ Vorkheftruck of pallettruck 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschermende handschoenen ▪ Veiligheidsschoenen ▪ Veiligheidshelm (bijv. bij het hijsen van zwaar lasten, werken boven het hoofd, enz.).

■ Bediening

Activiteit	Gebruikte materialen	Persoonlijke beschermingsmiddelen
Voedsel plaatsen/verwijderen	Geen	Werkkleding zoals gespecificeerd in landspecifieke normen en richtlijnen voor keukenwerk, met name: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschermende kleding ▪ Hittebestendige handschoenen (conform EN 407 in de Europese Unie) ▪ Veiligheidsschoenen
Onderdelen verwijderen en aanbrengen	Gereedschap en uitrusting afhankelijk van de taak	Werkkleding zoals gespecificeerd in landspecifieke normen en richtlijnen voor keukenwerk, met name: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschermende kleding ▪ Hittebestendige handschoenen (conform EN 407 in de Europese Unie) ▪ Veiligheidsschoenen

■ Reinigen

Activiteit	Gebruikte materialen	Persoonlijke beschermingsmiddelen
<ul style="list-style-type: none"> ▪ De ovenruimte met de hand reinigen ▪ Spuitflessen gebruiken 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Door de fabrikant goedgekeurde chemische reinigingsmiddelen ▪ Door de fabrikant goedgekeurde beschermende chemicaliën 	Beschermende uitrusting, afhankelijk van het gebruikte reinigingsmiddel: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ademhalingsmasker ▪ Veiligheidsbril ▪ Beschermende handschoenen ▪ Beschermende kleding/schort Het veiligheidsinformatieblad voor de betreffende reinigingschemicaliën bevat een nauwkeurigere specificatie van deze items. Een up-to-date exemplaar is verkrijgbaar bij de fabrikant. Zie het label op het betreffende reinigingsmiddel.
Reinigingshulpmiddelen en -accessoires op basis van relevante instructies	Algemeen huishoudelijk reinigingsmiddel: zacht op huid, alkalivrij, pH-neutraal en geurvrij	Volg de instructies van de fabrikant van het gebruikte reinigingsmiddel.
De buitenkant van de apparaatbehuizing reinigen	Algemeen huishoudelijk reinigingsmiddel voor roestvrij staal of harde oppervlakken	Volg de instructies van de fabrikant van het gebruikte reinigingsmiddel.

4 Het apparaat verplaatsen

Doel van dit hoofdstuk

Geeft informatie over het verplaatsen van het apparaat.

Dit hoofdstuk is bedoeld voor de medewerker van de eigenaar die verantwoordelijk is voor het apparaat en voor een gekwalificeerd medewerker van een bevoegd servicebedrijf.

4.1 Veilig werken met het apparaat

Personen die in aanmerking komen voor het verplaatsen van het apparaat

Personeel dat in aanmerking komt om het apparaat te verplaatsen:

- Het apparaat mag alleen worden verplaatst door personeel dat is getraind in het gebruik van een pallettruck en een vorkheftruck voor het hanteren ervan.
- Het personeel moet zich bewust zijn van de voorschriften met betrekking tot het hanteren van zware lasten.

Persoonlijke beschermingsmiddelen

Draag de volgende persoonlijke beschermingsmiddelen zoals gespecificeerd in sectie '*Persoonlijke beschermingsmiddelen*', sectie 3.7 van het hoofdstuk '*Voor uw veiligheid*', voor de betreffende taken.

Verplaatsen van zware lasten

WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel door verkeerd tillen

Wanneer u het apparaat optilt, kan het gewicht van het apparaat leiden tot verwondingen, vooral rondom de romp.

- ▶ Gebruik een vorkheftruck/pallettruck om het apparaat te verplaatsen.
- ▶ Gebruik bij het optillen van het apparaat voldoende mensen voor het gewicht van het apparaat (aantal afhankelijk van leeftijd en geslacht). Houd u aan de plaatselijke voorschriften voor arbeidsveiligheid.
- ▶ Draag persoonlijke beschermingsmiddelen.

Ongeschikt draagoppervlak

WAARSCHUWING

Beknellingsgevaar als het apparaat omvalt of ergens vanaf valt

Lichaamsdelen kunnen bekneld raken als het apparaat omvalt of ergens vanaf valt.

- ▶ Zorg ervoor dat u het apparaat nooit op een ongeschikt draagoppervlak plaatst.

4.2 Het apparaat verplaatsen naar de installatielocatie

Ruimte die nodig is voor het vervoeren van het apparaat

Zorg ervoor dat de hele route die wordt gebruikt op weg naar de installatielocatie breed en hoog genoeg is om het apparaat er zonder problemen naar toe te vervoeren.

De onderstaande tabel toont de afmetingen van het **apparaat inclusief de verpakking**. Deze bepalen de minimale afmetingen van de doorgang die nodig is om het apparaat naar de installatielocatie te kunnen brengen:

Minimale doorgang

conneX 12

Breedte	[mm]	520	[inch]	20,5
Hoogte	[mm]	855	[inch]	33,7
Diepte	[mm]	820	[inch]	32,3

conneX 16

Breedte	[mm]	620	[inch]	24,4
Hoogte	[mm]	855	[inch]	33,7
Diepte	[mm]	820	[inch]	32,3

Draagvermogen voor het verplaatsen van het apparaat

Zorg voor een transportmiddel dat geschikt is voor het dragen van de last.

Leeg gewicht van het apparaat

ConneX 12 High Power-uitvoering	[kg]	68,7	[lbs]	151
ConneX 12 Standard Power-uitvoering	[kg]	60,0	[lbs]	133
ConneX 16-uitvoering	[kg]	79,2	[lbs]	175

Het apparaat verplaatsen naar de installatielocatie

Let op de volgende punten wanneer u het apparaat verplaatst:

- Verplaats het apparaat altijd op een pallet.
- Verplaats het apparaat altijd rechtop.
- Verplaats het apparaat langzaam en voorzichtig en voorkom dat het kan kantelen.
- Zorg ervoor dat u nergens tegenaan stoot met het apparaat.
- Verplaats het apparaat niet over oneffen routes of op- of aflopende hellingen/trappen.
- Til de combimagnetron niet op aan de handgreep, maar gebruik altijd de hijspunten voor handmatig heffen.

5 Het apparaat opstellen

■ Doel van dit hoofdstuk

Hier vindt u informatie over het opstellen van het apparaat.

Dit hoofdstuk is bedoeld voor de gebruiker en voor gekwalificeerd personeel van een geautoriseerd servicebedrijf.

! 5.1 Veilig werken bij het opstellen van het apparaat

■ Personeel dat in aanmerking komt voor het opstellen van het apparaat

Personeel dat in aanmerking komt voor het opstellen van het apparaat:

- Het apparaat mag alleen worden opgesteld door gekwalificeerd personeel van een geautoriseerd servicebedrijf.

■ Voorschriften voor het opstellen van het apparaat

Plaatselijke en nationale normen en voorschriften met betrekking tot werkplekken in cateringkeukens moeten in acht worden genomen.

De regels en voorschriften van de plaatselijke autoriteiten en toeleveranciers die van toepassing zijn op de betreffende installatielocatie, moeten in acht worden genomen.

■ Persoonlijke beschermingsmiddelen

Draag de volgende persoonlijke beschermingsmiddelen zoals gespecificeerd in sectie '*Persoonlijke beschermingsmiddelen*', sectie 3.7 van het hoofdstuk '*Voor uw veiligheid*', voor de betreffende taken.

■ Verplaatsen van zware lasten

! WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel door verkeerd tillen

Wanneer u het apparaat optilt, kan het gewicht van het apparaat leiden tot verwondingen, vooral rondom de romp.

- ▶ Gebruik een vorkheftruck of pallettruck om het apparaat in de installatiepositie te zetten of naar een nieuwe positie te zetten.
- ▶ Wanneer u het apparaat op de juiste plaats zet, gebruik dan voldoende mensen om het gewicht van het apparaat te tillen (aantal is afhankelijk van leeftijd en geslacht). Houd u aan de plaatselijke voorschriften voor arbeidsveiligheid.
- ▶ Draag persoonlijke beschermingsmiddelen.

■ Ongeschikt draagoppervlak

! WAARSCHUWING

Beknellingsgevaar als het apparaat omvalt of ergens vanaf valt

Lichaamsdelen kunnen bekneld raken als het apparaat omvalt of ergens afvalt.

- ▶ Zorg ervoor dat u het apparaat nooit op een ongeschikt draagoppervlak plaatst.

5.2 Vereisten voor de installatielocatie

Betekenis

Dit gedeelte bevat informatie om u te helpen een geschikte installatielocatie voor de combimagnetron te kiezen. Inspecteer de beoogde installatielocatie zorgvuldig om er zeker van te zijn dat deze geschikt is voordat u het apparaat naar de locatie brengt en met de installatie begint.

⚠ Regels voor het veilig opstellen van het apparaat

Om gevaren te voorkomen die voortvloeien uit de installatielocatie en omgeving van de apparaten, moeten de volgende regels in acht worden genomen:

- Het moet mogelijk zijn om te voldoen aan de gebruiksvoorwaarden. Zie voor de gebruiksvoorwaarden '*Vereisten met betrekking tot de gebruiksomgeving van de combimagnetron*', sectie 3.2.
- Er bestaat brandgevaar door de hitte die wordt afgegeven door hete oppervlakken. Daarom mogen er zich geen brandbare materialen, gassen of vloeistoffen in de buurt van of onder het apparaat bevinden. Bij het kiezen van de plaats waar het apparaat moet worden geïnstalleerd, is het van essentieel belang dat u dit vereiste en de minimale ruimte die nodig is voor het apparaat in acht neemt.
- Warmtebronnen in de buurt moeten zich op een minimale afstand van 500 mm/20 inch bevinden.
- Het apparaat moet zo worden geïnstalleerd dat het absoluut onmogelijk is dat vloeistof uit het apparaat of vloeistof uit het kookproces in friteuses of apparaten met heet, onbedekt vet terecht kan komen. Friteuses of apparaten die gebruikmaken van heet, onbedekt vet in de buurt, moeten zich op een minimale afstand van 500 mm/20 inch bevinden.
- Het apparaat mag niet direct onder een brandalarm- of sprinklersysteem worden geïnstalleerd. Brandalarminstallaties en sprinklersystemen moeten worden ingesteld om de hoeveelheid stoom en damp aan te kunnen die naar verwachting uit het apparaat ontsnapt wanneer de deur wordt geopend.
- Het moet mogelijk zijn om de draagconstructie voor het apparaat (werkoppervlak, standaard of stapelkit) in de installatiepositie te zetten, zodat het apparaat niet kan kantelen of schuiven. Het draagoppervlak moet voldoen aan de onderstaande vereisten.
- Trillingen moeten over het algemeen worden vermeden bij gebruik van ovenstandaarden op wielen of stapelkits op wielen.

Vereisten voor het draagoppervlak

Het draagoppervlak moet de volgende eigenschappen hebben:

- Het draagoppervlak moet vlak en egaal zijn.
- Het draagoppervlak moet het gebruiksgewicht van het apparaat en het gewicht van de constructie die het apparaat ondersteunt, kunnen dragen.
- De structuur die het apparaat (werkoppervlak of standaard) ondersteunt, moet het gewicht van het apparaat tijdens gebruik kunnen dragen.

Leeg gewicht van het apparaat

ConneX 12 High Power-uitvoering	[kg]	58,7	[lbs]	130
ConneX 12 Standard Power-uitvoering	[kg]	50,0	[lbs]	111
ConneX 16-uitvoering	[kg]	67,2	[lbs]	148

Werkelijke ruimtevereisten

Er is veel meer ruimte nodig dan de opgegeven minimale ruimtevereiste voor apparaten om de combimagnetrons veilig te kunnen bedienen, met name om veilig met warm voedsel om te gaan.

Grotere openingen in de wanden worden over het algemeen aanbevolen om toegang te bieden voor onderhoud.

Op de installatielocatie mogen de volgende onderdelen niet worden afgedekt, afgesteld of geblokkeerd (zie ook '*Ontwerp en werking van de combimagnetron*', sectie 2.1):

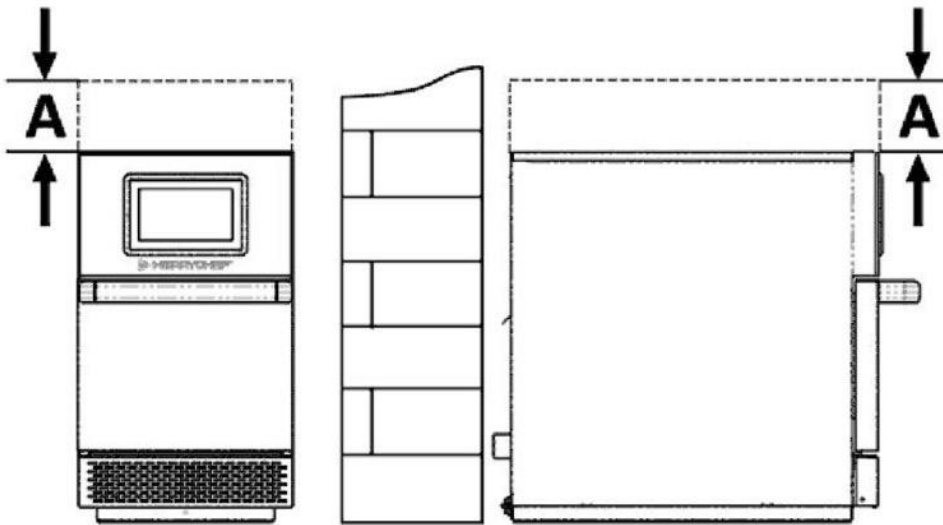
- Ventilatieopening aan de achterkant van het apparaat
- LuchtfILTER aan de voorzijde van het apparaat

Er moet worden overwogen om voldoende toegangsruimte te bieden voor service en onderhoud van het apparaat en toegang tot de hoofdstroomschakelaar.

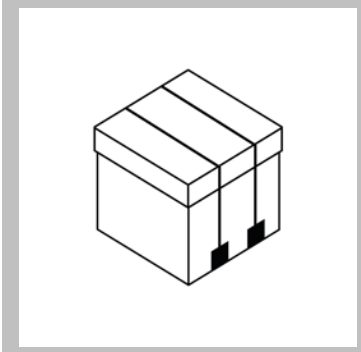
■ Minimaal vereiste ruimte

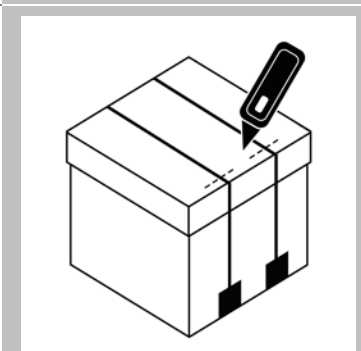
Het volgende diagram en tabel tonen de ruimte die nodig is voor het apparaat voor verschillende installatie- en gebruikssituaties. Ze tonen ook de minimale horizontale afstanden vanaf aangrenzende muren en oppervlakken. De veiligheidsafstand aan de bovenzijde moet altijd worden aangehouden.

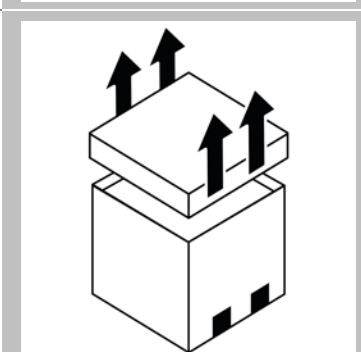
Betekenis	Vereiste ruimte			
A Veiligheidsafstand vanaf de bovenkant	[mm]	50	[inch]	2
Dieptevereiste, deur van het apparaat geopend in een hoek van 90°	[mm]	310	[inch]	12,2
Veiligheidsafstand links/rechts	[mm]	0	[inch]	0

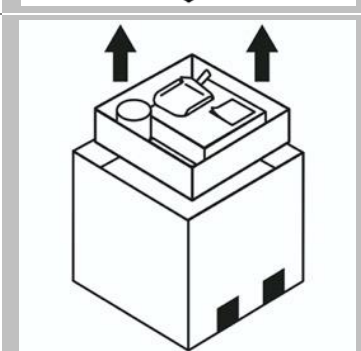


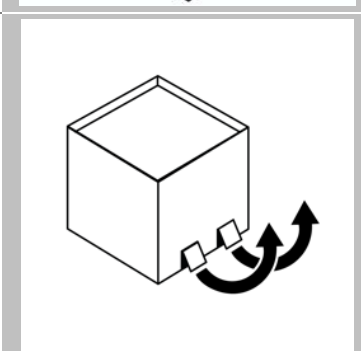
5.3 Het apparaat uitpakken

- 

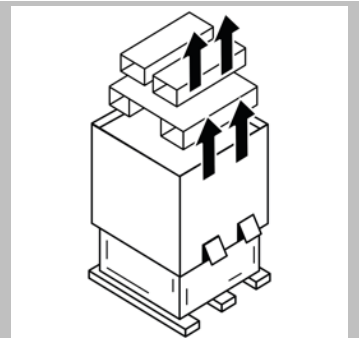
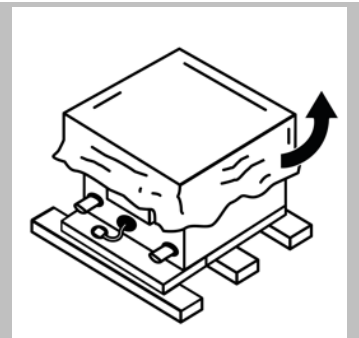
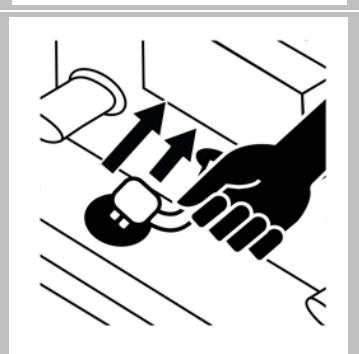
1. Neem het apparaat in de doos in ontvangst. Controleer de doos op beschadiging voordat u de leveringsbon ondertekent. Noteer eventuele schade op de afleveringsbon en breng de vervoerder en de fabrikant op de hoogte.
- 

2. Snijd de banden van de doos door.
- 

3. Verwijder het deksel.
- 

4. Haal de map met belangrijke documenten en productaccessoires eruit. Let op de instructies voor het uitpakken.
- 

5. Trek de kartonnen flappen naar buiten.

- | | | |
|----|--|---|
| 6. |  | Verwijder het verpakkingsmateriaal in de doos en de buitenverpakking. |
| 7. |  | Verwijder de plastic verpakking. |
| 8. |  | Haal de stekker uit de kartonnen houder. |

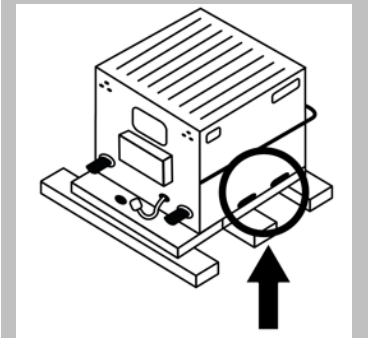
WAARSCHUWING

Installeer of gebruik nooit een beschadigd apparaat .

5.4 Het apparaat van de pallet halen

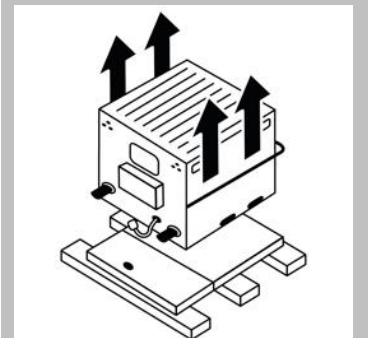
Het gewicht van het apparaat staat vermeld in de 'Technische gegevens', sectie 11.0.

1.



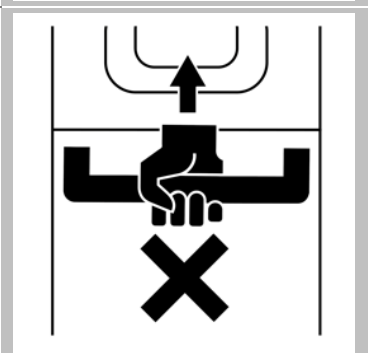
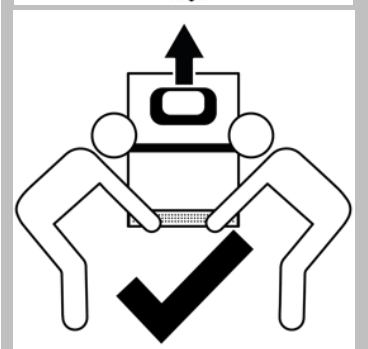
Identificeer geschikte hijspunten.

2.



Nadat u het bodemkarton aan de voorkant van de combimagnetron hebt weggeduwd, licht u het apparaat op van de verpakking. (Zorg ervoor dat er met 2 personen wordt getild)

Draag geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen.



⚠ WAARSCHUWING

- Til de combimagnetron niet aan het handgreep op.
- Beknellingsgevaar als het apparaat omvalt.

5.5 Het apparaat op een werkoppervlak monteren

⚠ Regels voor het opstellen van het apparaat

Houd u aan de volgende regels om ervoor te zorgen dat het apparaat stabiel wordt geïnstalleerd:

- Het werkoppervlak moet in de installatiepositie kunnen worden geplaatst zonder dat dit omvalt of verschuift. Het draagoppervlak moet aan de vereisten voldoen.
- Het werkblad moet een antislip-oppervlak hebben.

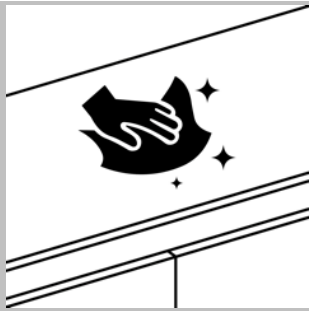
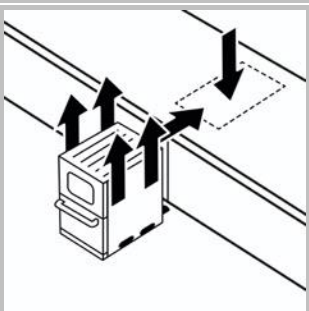
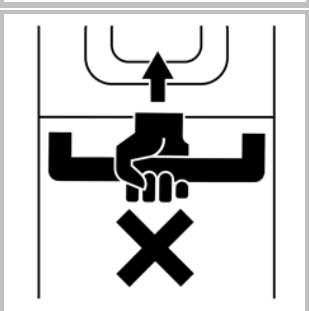
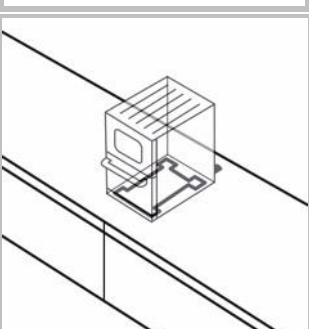
■ Merrychef conneX® details basisafdichting:

Volgens sectie 5.20.2 van NSF4;

Op een werkblad gemonteerde apparatuur moet worden ontworpen en vervaardigd om:

- Draagbaar te zijn; of
- Op het werkblad afgedicht te worden; of
- Verhoogd te worden op poten van minimaal 10 cm (4") die gemakkelijk kunnen worden gereinigd

De Merrychef conneX®-combimagnetron is in de fabriek voorzien van een zelfdichtende pakking bodem-werkvlak die voldoet aan de eisen voor NSF4-apparatuur voor werkbladmontage.

	<p>Zorg voor een vlak, grondig en schoon oppervlak voor de combimagnetron.</p>
	<p>Pak de combimagnetron uit volgens de instructies in sectie 5.3 en til hem op om hem op het voorbereide oppervlak te zetten. (Zorg ervoor dat er met 2 personen wordt getild).</p>
	<p>⚠ WAARSCHUWING</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Til de combimagnetron niet aan het handgreep op. ▪ Beknellingsgevaar als het apparaat omvalt.
	<p>De basis van de conneX is op het werkblad afgedicht met een rubberen pakking die aan de onderkant van de combimagnetron is bevestigd in overeenstemming met de NSF4-richtlijn voor de afdichting van apparatuur voor werkbladmontage. De pakking is zelfdichtend op het montageoppervlak, er is verder geen lijm nodig.</p>

6 Installatie

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe u de combimagnetron op het lichtnet aansluit.

6.1 Veilig werken tijdens elektrische installatie

Personeel dat in aanmerking komt voor de elektrische installatie

Alleen gekwalificeerde elektriciens volgens EN 50110-1 en van een erkend servicebedrijf mogen werkzaamheden aan elektrische apparatuur uitvoeren.

Voorschriften voor de elektrische installatie

Houd u aan de volgende vereisten om gevaren als gevolg van defecte elektrische aansluitingen te voorkomen:

- De elektrische voeding moet worden aangesloten in overeenstemming met de toepasselijke lokale en nationale voorschriften en voorschriften van de beroepsverenigingen en van het desbetreffende elektriciteitsbedrijf.

Persoonlijke beschermingsmiddelen

Draag de volgende persoonlijke beschermingsmiddelen zoals gespecificeerd in sectie '*Persoonlijke beschermingsmiddelen*', sectie 3.7 van het hoofdstuk '*Voor uw veiligheid*', voor de betreffende taken.

Spanningvoerende componenten

GEVAAR

Risico van elektrische schokken van stroomvoerende delen

Wanneer het apparaat niet is aangesloten op een systeem met equipotentiaalverbinding, bestaat het risico op elektrische schokken door het aanraken van spanningvoerende delen.

- ▶ Zorg ervoor dat alle werkzaamheden aan het elektrische systeem uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien van een erkend servicebedrijf.
- ▶ Controleer of de elektrische aansluitingen intact zijn en goed zijn aangesloten voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- ▶ Voordat u het apparaat klaarmaakt voor gebruik, moet u ervoor zorgen dat het apparaat, inclusief alle metalen accessoires, is aangesloten op een systeem met equipotentiaalverbinding.

6.2 Planning van de elektrische installatie

Betekenis

Voor een veilige en betrouwbare werking van het apparaat is het van cruciaal belang dat het elektrische systeem zorgvuldig en correct wordt geïnstalleerd. Alle hier vermelde regels en voorschriften en de beschreven procedure moeten strikt worden opgevolgd.

■ ⚠️ Regels voor een veilige elektrische installatie van de apparaten

Houd u aan de volgende vereisten om gevaren als gevolg van defecte elektrische aansluitingen te voorkomen:

- De elektrische voeding moet worden aangesloten in overeenstemming met de toepasselijke lokale voorschriften van de beroepsverenigingen en van het desbetreffende voedingsbedrijf.
- De behuizing van het apparaat moet op een geschikte manier worden geaard en worden aangesloten op een systeem met equipotentiaalverbinding (EU).
- Als er twee combimagnetrons in een stapelwagen worden geïnstalleerd, moeten de beide behuizingen van de apparaten en de trolley zelf op een geschikte manier worden geaard en worden aangesloten op een equipotentiale verbinding.
- Voor combimagnetrons op een verrijdbaar platform moet de lengte van het netsnoer geschikt zijn voor de mate van beweging die het blokkeerinrichting op het verrijdbare platform het apparaat biedt. Wanneer u de eenheid (platform plus apparaat) verplaatst, mag u de netvoedingskabel nooit onder spanning zetten.
- Alle elektrische aansluitingen moeten worden gecontroleerd wanneer het apparaat klaar is voor het eerste gebruik, om er zeker van te zijn dat de kabels correct zijn gelegd en de aansluitingen goed zijn gemaakt.

■ Apparaat geleverd door de klant en voorschriften voor elektrische installatie

In de onderstaande tabel ziet u welke apparatuur door de klant moet worden geleverd en welke voorschriften moeten worden nageleefd bij het aansluiten van het apparaat.

Apparaat	Voorschriften
MCB/zekering	De maximumstroombeveiliging en aansluiting van het apparaat moeten voldoen aan de plaatselijke voorschriften en nationale installatievereisten. Als de installatie meer dan één apparaat omvat, moet voor elk apparaat één maximumstroombeveiliging aanwezig zijn.
Equipotentiaalverbinding	Het apparaat moet worden opgenomen in een systeem met equipotentiaalverbinding (EU). Equipotentiaalverbinding: elektrische aansluiting die ervoor zorgt dat de frames van elektrische apparatuur en eventuele externe geleidende componenten een gelijk (of vrijwel gelijk) potentiaal hebben.
Aardlekschakelaar (ALS)	De installatievoorschriften vereisen bescherming met een aardlekschakelaar (ALS). Er moeten geschikte aardlekschakelaars worden gebruikt die voldoen aan de relevante nationale voorschriften. Als de installatie meer dan één apparaat omvat, moet voor elk apparaat één aardlekschakelaar aanwezig zijn.
Loskoppelingsapparaat	Dicht bij het apparaat moet een goed toegankelijke loskoppelingsapparaat voor alle polen met een minimale contactafstand van 3 mm worden geïnstalleerd. Het apparaat moet worden aangesloten via dit loskoppelingsapparaat. Dit loskoppelingsapparaat wordt gebruikt om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening voor reinigings-, reparatie- en installatiewerkzaamheden.

■ Gemonteerde frequentie-omvormer

Het apparaat is uitgerust met één frequentie-omvormer (FC) en EMC-netingangsfilters.

Deze apparaten kunnen leiden tot een lekstroom van meer dan 3,5 mA per FC-station.

Gebruik een geschikte aardlekschakelaar voor de nominale spanning.

■ Eigenschappen van de aardlekschakelaar

De aardlekschakelaar (ALS) moet de volgende eigenschappen hebben:

- Filter voor het uitfilteren van RF-stromen
- 'Vertraagde' uitschakelkarakteristiek voor aardlekschakelaars met uitschakeldrempel van 30 mA *: voorkomt dat aardlekschakelaars worden uitgeschakeld door laadstromen van condensatoren en parasitaire capaciteiten wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.
- Uitschakelkarakteristiek met 'lekstroombeveiliging, type SI' voor aardlekschakelaars met uitschakeldrempel van 30 mA *: ongevoelig voor hinderlijke uitschakelingen.
- *Lokale nationale voorschriften kunnen lagere uitschakelwaarden vereisen, zoals in Noord-Amerika. In dat geval moeten deze lagere uitschakeldrempelwaarden worden aangehouden, zodat het speciale apparaat zeer ongevoelig is voor hinderlijke uitschakelingen.

Opmerking: Aardlekschakelaars (ALS) zijn ook bekend onder andere benamingen, zoals differentieelschakelaars, veiligheidsschakelaars, verliesstroomschakelaars en verliesstroomautomaten. Deze mogen niet worden verward met een maximumstroombeveiliging.

6.3 Vereisten voor elektrische installatie

Stroomonderbrekers (MCB ~ miniatuurstroomonderbrekers)

Voor maximumstroombeveiliging moet een stroomonderbreker van type 'D' (speciaal ontworpen voor dit type apparatuur) worden geïnstalleerd. Als alternatief kan een stroomonderbreker van het type 'C' met een hogere classificatie worden gebruikt (zie hieronder). Installaties met standaard stroomonderbrekers (type 'B') zijn gevoelig voor 'pieken' die optreden bij het inschakelen van vriezers, koelkasten en andere cateringapparatuur, waaronder combimagnetrons. Voor elk geïnstalleerd apparaat moet een afzonderlijke, geschikte stroomonderbreker voor een te hoge nominale stroom worden geïnstalleerd, samen met een afzonderlijke aardlekschakelaar.

Model	Aanbevolen stroomonderbreker (per fase)	Alternatieve aanbevolen stroomonderbreker (per fase)
ConneX 12 standaardvermogen	D16	C20
ConneX 12 hoog vermogen/conneX 16 - 1-fasig	D32	C40
ConneX 12 hoog vermogen/conneX 16 - 3-fasig	D16	C20

Aardlekschakelaar (ALS)

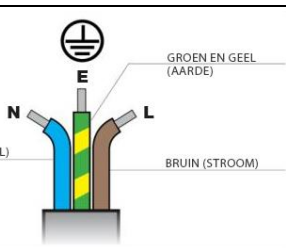
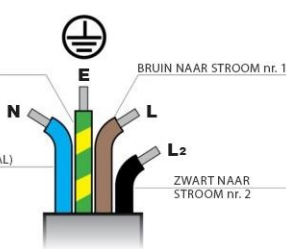
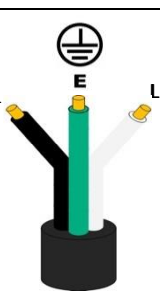
De installatievoorschriften vereisen bescherming door een aardlekschakelaar. Er moeten geschikte aardlekschakelaars worden gebruikt die zeer ongevoelig zijn voor hinderlijke uitschakelingen en die voldoen aan de relevante nationale voorschriften. Aangezien lange kabeltrajecten een rol kunnen spelen bij hinderlijke uitschakelingen, moeten ze worden vermeden.

Als de installatie meer dan één apparaat omvat, moet voor elk apparaat één aardlekschakelaar aanwezig zijn.

Elektrische voeding met lage impedantie

Deze in de handel verkrijgbare combimagnetron voldoet aan EN 61000-3-11. Wanneer u echter gevoelige apparatuur aansluit op dezelfde voeding als het apparaat, moet de gebruiker in overleg met de leverancier indien nodig bepalen of een voeding met lage impedantie wordt gebruikt.

Elektrische voeding

Illustratie	Fase	Betekenis
<p>EENFASIG</p> 	Eenfasig	<p>UK 13A-modellen zijn uitgerust met een gegoten stecker conform BS1363, gezeerd met 13 A.</p> <p>EU 16A-modellen zijn uitgerust met een gegoten stecker conform CEE 7/7 (Type F Schuko) met een nominale spanning van 16 A.</p> <p>Modellen van 30 A zijn uitgerust met een blauwe stecker van 32 A volgens IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>Aangesloten op een speciaal door aardlekschakelaars (ALS) beveiligde voeding, met de juiste stroomonderbreker zoals hierboven beschreven.</p>
<p>TWEEFASIG</p> 	Twefasig	<p>Twefasige modellen moeten worden aangesloten zoals afgebeeld (de twefasige combimagnetron vereist een driefasenvoeding, waarbij L1 en L2 als twee afzonderlijke fasen worden gebruikt, L3 wordt niet gebruikt).</p> <p>Modellen van 30 A zijn uitgerust met een rode stecker van 32 A volgens IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>EU 16A-modellen zijn uitgerust met een rode stecker van 16 A 90° conform IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>Aangesloten op een speciaal door aardlekschakelaars (ALS) beveiligde voeding, met de juiste stroomonderbreker zoals hierboven beschreven.</p>
	Eenfasig 60 Hz (tweepolig)	<p>Eenfasige modellen met L1- en L2-deelfasevoeding (240 V) of L1 en L2 met een driefasige voeding (208 V). Neutraal wordt niet gebruikt.</p> <p>Modellen van 15 A zijn uitgerust met steekers HBL5666C NEMA 6-15P en 15A HBL4570C NEMA L6-15P.</p> <p>Modellen van 20 A zijn uitgerust met een stecker HBL5466C NEMA 6-20P.</p> <p>Modellen van 30A zijn uitgerust met steekers YP-91L NEMA 6-30P en HBL2621 NEMA L6-30P.</p> <p>Aangesloten op een speciaal door aardlekschakelaars (ALS) beveiligde voeding, met de juiste stroomonderbreker zoals hierboven beschreven.</p>
Raadpleeg de gegevens van de elektrische installatie voor andere landspecifieke modellen.		

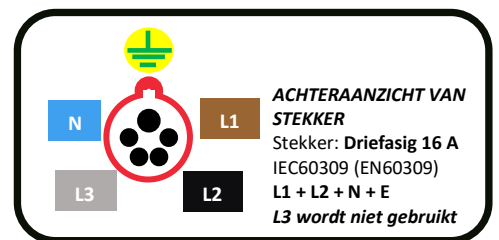
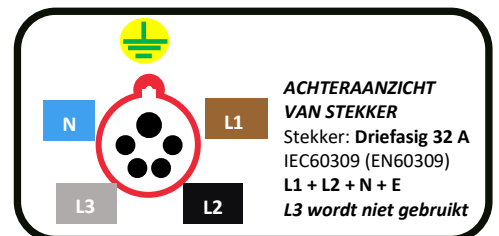
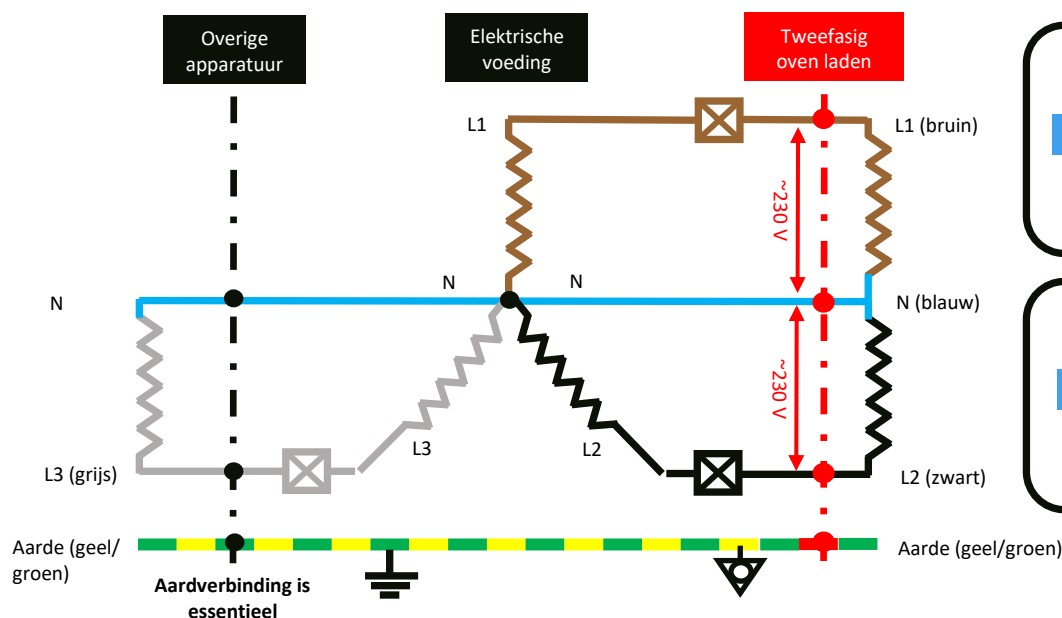
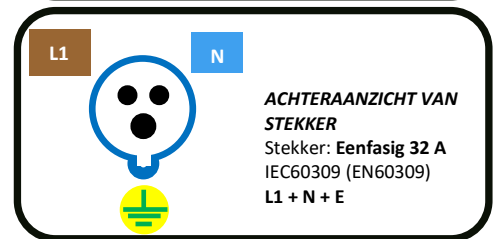
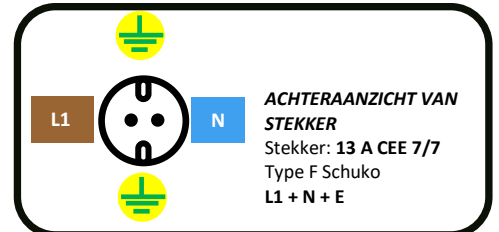
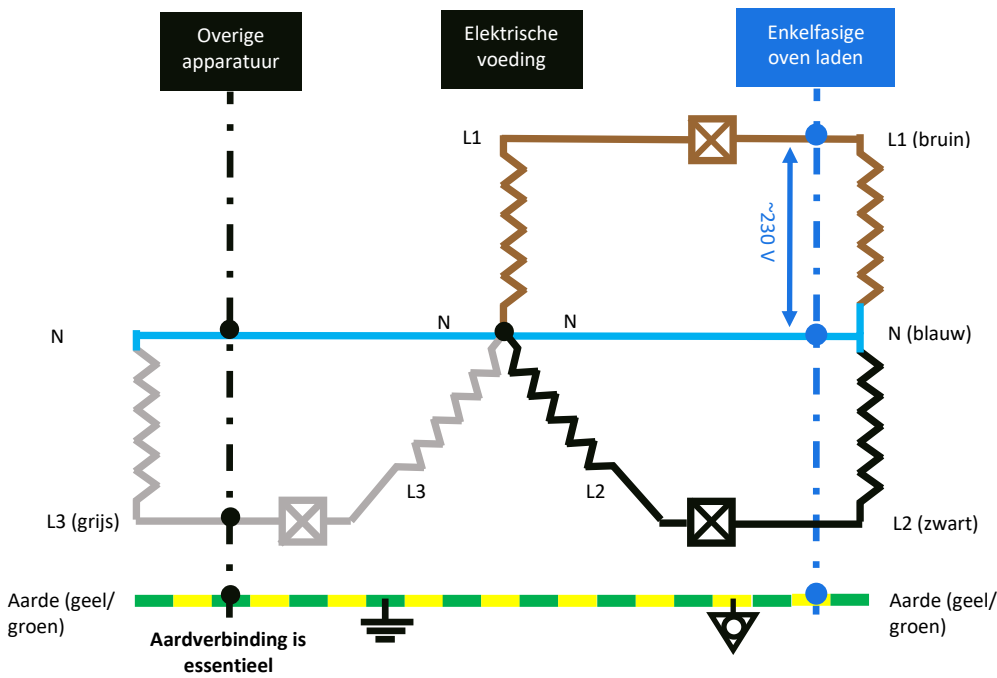
■ Equipotentiaalverbinding



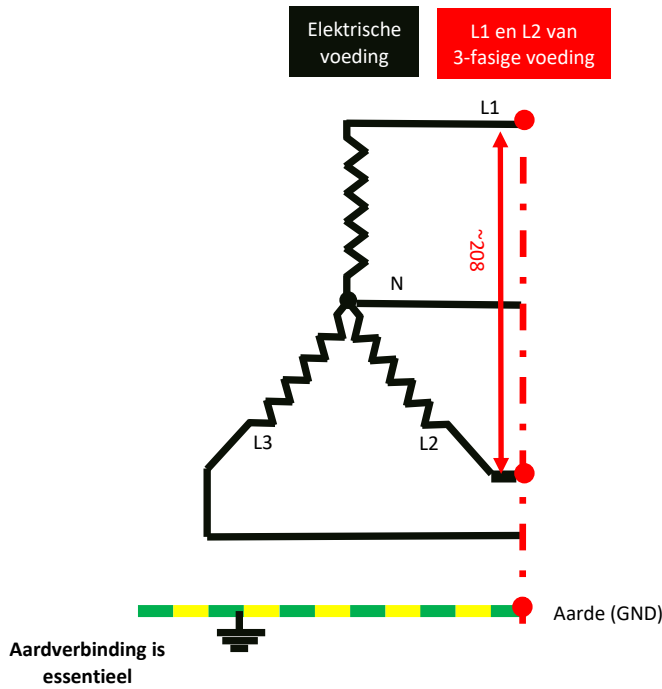
Op het achterpaneel van het apparaat bevindt zich een equipotentiaalverbindingpunt voor een onafhankelijke aardverbinding (GND) (niet aanwezig op Amerikaanse modellen).

■ Voorbeeld van een schema voor fasebelasting

Belasting per fase is niet gelijk. Daarom wordt aanbevolen om andere elektrische apparatuur aan te sluiten op een aparte L3+N van de netvoeding.



■ VS en Canada

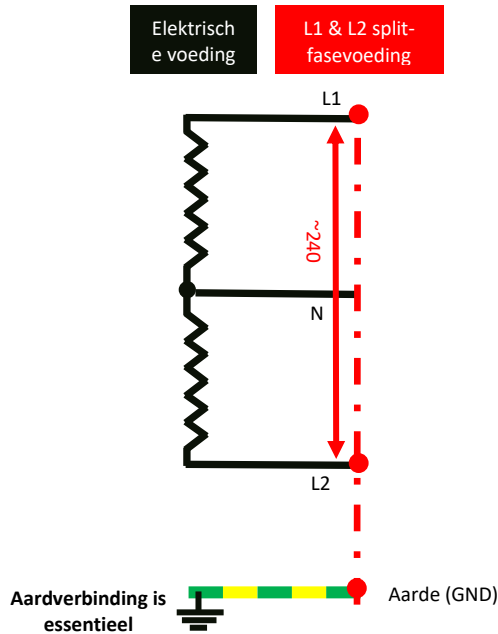


ACHTERAANZICHT VAN STEKKER
Stekker: 2-polig, 30 A
NEMA L6-30P
L1 + L2 + GND

ACHTERAANZICHT VAN STEKKER
Stekker: 2-polig, 30 A
NEMA 6-30P
L1 + L2 + GND

ACHTERAANZICHT VAN STEKKER
Stekker: 2-polig, 20 A
NEMA 6-20P
L1 + L2 + GND

ACHTERAANZICHT VAN STEKKER
Stekker: 2-polig 15 A
NEMA 6-15P
L1 + L2 + GND



ACHTERAANZICHT VAN STEKKER
Stekker: 2-polig, 30 A
NEMA L6-30P
L1 + L2 + GND

ACHTERAANZICHT VAN STEKKER
Stekker: 2-polig, 30 A
NEMA 6-30P
L1 + L2 + GND

ACHTERAANZICHT VAN STEKKER
Stekker: 2-polig, 20 A
NEMA 6-20P
L1 + L2 + GND

ACHTERAANZICHT VAN STEKKER
Stekker: 2-polig 15 A
NEMA 6-15P
L1 + L2 + GND

7 Het apparaat klaarmaken voor gebruik

■ Doel van dit hoofdstuk

U te laten zien hoe u de combimagnetron in werking zet en hoe u moet koken.

7.1 Veilig werken wanneer u het apparaat klaarmaakt voor gebruik

■ Persoonlijke beschermingsmiddelen voor het voorbereiden van het apparaat voor gebruik

Draag de volgende persoonlijke beschermingsmiddelen zoals gespecificeerd in sectie '*Persoonlijke beschermingsmiddelen*', sectie 3.7 van het hoofdstuk '*Voor uw veiligheid*', voor de betreffende taken.

■ Regels voor veilig gebruik van het apparaat

Om gevaren te voorkomen, moeten de volgende regels tijdens bedrijf in acht worden genomen:

- De ventilatieopening aan de achterkant van het apparaat en de ventilatieopeningen aan de voorkant van het apparaat mogen niet worden afgedekt, belemmerd of geblokkeerd.
- Zorg ervoor dat alle juiste accessoires zijn aangebracht.

Om gevaren te voorkomen, moeten de volgende regels in acht worden genomen bij het bedienen van apparaten die op een draagconstructie met wielen zijn geplaatst:

- De parkeerremmen op de voorwielen moeten altijd zijn ingeschakeld wanneer u de apparaten bedient.
- Controleer elke dag voor gebruik of de wielremmen zijn ingeschakeld.

■ Spanningvoerende componenten

GEVAAR

Risico van elektrische schokken van stroomvoerende delen

Wanneer het apparaat niet is aangesloten op een systeem met equipotentiaalverbinding, bestaat het risico op elektrische schokken door het aanraken van spanningvoerende delen.

- ▶ Zorg ervoor dat alle werkzaamheden aan het elektrische systeem uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien van een erkend servicebedrijf.
- ▶ Voordat u het apparaat klaarmaakt voor gebruik, moet u ervoor zorgen dat het apparaat, inclusief alle metalen accessoires, is aangesloten op een systeem met equipotentiaalverbinding.

■ Hete oppervlakken

WAARSCHUWING

Er bestaat een risico op brandwonden door hoge temperaturen in de ovenruimte en aan de binnenkant van de deur van het apparaat

- ▶ U kunt zich branden bij aanraking van een van de onderdelen aan de binnenkant van de ovenruimte of aan de binnenkant van de deur, of bij aanraking van onderdelen die in de ovenruimte waren tijdens het koken.
- ▶ Draag persoonlijke beschermingsmiddelen.

■ Hete stoom / damp

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door hete stoom en damp

- ▶ Wees bij het openen van de deur altijd voorzichtig met ontsnappende hete stoom en damp die brandwonden aan gezicht, handen, voeten en benen kunnen veroorzaken.
- ▶ Wanneer u de ovenruimte afkoelt met de afkoelfunctie, neem dan afstand t.o.v. het apparaat om de hete stoom en damp die door de geopende deur ontsnapt, te mijden.

■ Overmatige microgolfenergie

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door overmatige microgolfenergie

VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN

- ▶ Probeer deze combimagnetron niet te gebruiken met de deur open, aangezien het gebruik ervan met open deur kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolfenergie. Het is belangrijk dat de veiligheidsvergrendelingen niet worden uitgeschakeld of gewijzigd.
- ▶ Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de ovenruimte en de deur van het apparaat en zorg ervoor dat er geen vuil of resten van het reinigingsmiddel op de afdichtingsvlakken kan ophopen.
- ▶ Gebruik de combimagnetron niet als deze beschadigd is. Het is met name belangrijk dat de deur van de combimagnetron goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan de (1) deur (verbogen), (2) scharnieren, en (3) deurafdichtingen en afdichtvlakken.
- ▶ De combimagnetron mag alleen door bevoegd onderhoudspersoneel worden afgesteld of gerepareerd.

■ Radio-interferentie

LET OP

Dit is een product van klasse A. In een woonomgeving kan dit product radio-interferentie veroorzaken. In dat geval moet de gebruiker mogelijk gepaste maatregelen nemen.

Verminder of elimineer interferentie met radio, televisie of andere elektrische apparaten als volgt:

- Plaats elektrische apparaten zo ver mogelijk uit de buurt van de combimagnetron.
- Gebruik een correct geïnstalleerde antenne op radio, televisie, enz. voor een sterkere signaalontvangst.

7.2 Procedure voor het klaarmaken van het apparaat voor gebruik

■ Controles voordat u het apparaat klaarmaakt voor gebruik

Gebruik de onderstaande checklists om te controleren of aan alle belangrijke vereisten wordt voldaan voordat u de combimagnetron gaat gebruiken. Het apparaat mag pas in gebruik worden genomen als aan alle gespecificeerde vereisten is voldaan.

Controlelijst voor het verplaatsen, opstellen en installeren van het apparaat:

- Kartonnen verpakkingen en transportbeveiligingen enz. zijn volledig van het apparaat verwijderd.
- Het apparaat vertoont geen tekenen van beschadiging.
- Het apparaat is zo opgesteld dat het niet kan schuiven of kantelen; er is voldaan aan de vereisten voor de installatiepositie en het gebied rondom het apparaat.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met de installatievoorschriften.

Controlelijst voor veiligheidsvoorzieningen en waarschuwingen:

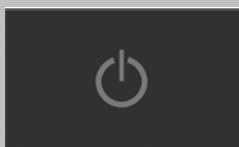

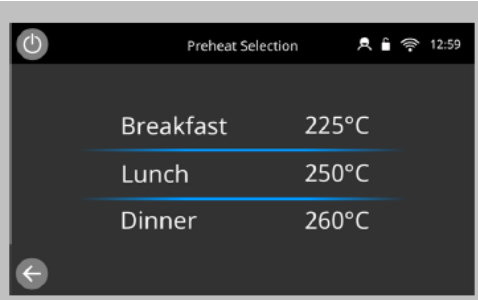
- Alle veiligheidsvoorzieningen bevinden zich in de aangegeven positie, werken naar behoren en zijn goed bevestigd.
- Alle waarschuwingen bevinden zich op de aangegeven plaats.

■ Geschikt kookgerei

Raadpleeg de instructies van de fabrikant en de temperatuurclassificatie om te bepalen of afzonderlijke containers of keukengerei geschikt zijn voor elk van de kookfuncties. De volgende tabel bevat algemene richtlijnen:

Kookgerei	Toegestaan	Waarschuwing
Hittebestendige containers		
Gehard glas	JA	
Compatibel glashoudend keramiek	JA	Gebruik geen artikelen met metalen versieringen.
Aardewerk (porselein, serviesgoed, eierschaalporselein, enz.)	JA	
Metalen en folieschalen		
Metalen of folieverpakkingen	NEE	
Kunststof containers		
Kunststof containers geschikt voor combioven	JA	Gebruik uitsluitend door de fabrikant goedgekeurde kunststof containers.
Wegwerpartikelen		
Brandbare materialen (papier, karton, enz.)	JA	Gebruik uitsluitend door de fabrikant goedgekeurde brandbare materialen.
Ander keukengerei		
Labels	NEE	
Bestek	NEE	Laat geen keukengerei achter in een voedingsproduct terwijl het in de ovenruimte wordt gekookt.
Temperatuursondes	NEE	

■ Opstarten

1.		Voer alle relevante veiligheidscontroles uit en zorg ervoor dat het apparaat schoon en leeg is en dat de stekker in het stopcontact zit. Schakel het apparaat vervolgens in door het pictogram aan-uit op het scherm te selecteren.
2.		Het easyTouch® -scherm wordt verlicht met een scherm dat door de merken van Welbilt schuift. Na het opstarten wordt het welkomtscherm van Merrychef weergegeven met de opties voor snelkoppelingen naar informatie of instellingen. Als het scherm niet actief is, gaat het automatisch verder naar Voorverwarmen en opties voor Voorverwarmen. Als er slechts één voorverwarmingstemperatuur is ingesteld, begint de oven van de combimagnetron automatisch op temperatuur te komen.
3.		Wanneer het apparaat is ingesteld op twee of meer voorverwarmingstemperaturen, wordt een keuze weergegeven. Een schuifbalk aan de zijkant van het scherm geeft aan dat er meer temperatuurkeuzes zijn die niet op het scherm worden weergegeven. Veeg indien nodig omhoog of omlaag om door de beschikbare voorverwarmingsopties te navigeren. Selecteer vervolgens de temperatuur die nodig is om de ovenruimte voor te verwarmen.

4.  Tijdens het voorverwarmen toont het display de voortgang terwijl de ovenruimte opwarmt tot de ingestelde temperatuur. Tik de pijl naar links linksonder in het scherm aan om het opwarmen van de ovenruimte te stoppen. (Hiermee keert u terug naar het vorige scherm).
5.  In de Quick Service-modus is het apparaat klaar voor gebruik wanneer het kookboek wordt weergegeven. In de Full Serve-modus wordt het hoofdmenu ('scherm met kokmuts') weergegeven.

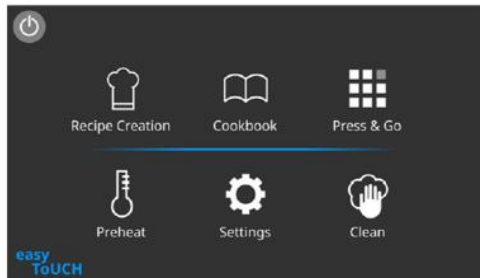
Begeleiding en instructie voor de klant

Instrueer de gebruiker over alle veiligheidsgerelateerde functies en apparaten.





Instrueer de gebruiker over de bediening van het apparaat.

7.3 Hoofdmenuscherm

Uiterlijk



De knoppen en wat ze doen

Knop	Betekenis	Functie
	Modus Recepten maken/ontwikkelen	Met 'Recepten maken' kunnen gefaseerde kookprofielen worden ontwikkeld en vervolgens onder een naam en pictogram worden opgeslagen voor hergebruik.
	Tik en Start	Met 'Tik en Start' hebt u snel toegang tot de kookprofielen die al zijn opgeslagen.
	Kookboek	'Kookboek' bevat de kookprofielen die in het geheugen van het apparaat zijn opgeslagen. Hier worden favorieten, groepen met kookprofielen en een volledige lijst met alle beschikbare kookprofielen weergegeven.
	Reinigen	Met 'Reinigen' kan het apparaat worden voorbereid op reiniging met ondersteuning aan de hand afbeeldingen tijdens het reinigingsproces.
	Temperatuurverandering	Voorverwarmen wordt gebruikt om de bedrijfstemperatuur van het apparaat te regelen. U kunt maximaal 6 voorverwarminstellingen voor het apparaat opslaan.
	Instellingen	'Instellingen' worden gebruikt om de apparaatinstellingen en -functies te regelen, waaronder tijd en taal, het laden van kookprofielen en voor service- en onderhoudsdoeleinden.

■ Het easyTouch®-scherm

Het easyTouch®-scherm, de indeling en de pictogrammen die hier worden weergegeven, dienen slechts als richtlijn en zijn niet bedoeld als een exacte weergave van de pictogrammen die bij het apparaat zijn geleverd.

7.4 Het toetsenbordscherm

■ Uiterlijk



■ De knoppen en hun functies

Knop	Betekenis	Functie
	Toetsenbordscherm	Het toetsenbordscherm wordt gebruikt om een geautoriseerd wachtwoord in te voeren, om gegevens voor programma's in te voeren en kan de toegang van de gebruiker tot bepaalde functies beperken.
	Scherm wissen	Selecteer de toets 'Scherm wissen' om alle tekst uit het toetsenbordscherm te verwijderen.
	Toetsenbord	Typ tekst met het toetsenbord.
	Scrollen met het toetsenbord	Selecteer de pijlen omhoog/omlaag om door het toetsenbordscherm te lopen, voor kleine letters, cijfers, enz.
	Enter / OK	Selecteer het groene vinkje om de instellingen te bevestigen en door te gaan.
	Vorige scherm	Selecteer de toets 'Backspace' om terug te keren naar een vorig scherm.

■ Tekenlengte

- Gebruik maximaal 1-20 tekens in 2 regels voor namen van kookprofielen.
- Gebruik maximaal 1-54 tekens in 5 regels voor de gefaseerde instructies van afzonderlijke kookprofielen.

8 Bereidingsprocedures

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe u de combimagnetron gebruikt om te koken en welke procedures u moet volgen om te koken.

8.1 Werkingsprincipes en instructies voor koken

8.1.1 Veilig werken met het apparaat

Uw veiligheid en de veiligheid van uw personeel

Zorg dat u, voordat uw personeel de eerste keer met de combimagnetron begint te werken, zichzelf vertrouwd heeft gemaakt met de informatie in het hoofdstuk '*Voor uw veiligheid*', sectie 3, en neem de betreffende veiligheidsmaatregelen.

Instrueer uw personeel om de regels voor veilig werken in deze sectie te leren voordat zij met de werkzaamheden beginnen, en deze strikt op te volgen.

Instrueer uw personeel om zich vertrouwd te maken met de waarschuwingen voor gevaar in deze sectie en in verdere instructies hieronder, en doordring ze van het belang van het nemen van de gespecificeerde voorzorgsmaatregelen.

Persoonlijke beschermingsmiddelen voor uw personeel

Instrueer uw personeel om de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, zoals gespecificeerd in de sectie '*Persoonlijke beschermingsmiddelen*', sectie 3.7 van het hoofdstuk '*Voor uw veiligheid*' voor de betreffende taken.

Regels voor veilig gebruik

Om gevaren te voorkomen, moeten de volgende regels tijdens bedrijf in acht worden genomen:

- De luchtuitlaten aan de achterkant van het apparaat en de luchtinlaten aan de voorkant van het apparaat onder de deur mogen niet worden afgedekt, belemmerd of geblokkeerd.

Aanvullende regels voor veilig gebruik op een verrijdbare trolley

Om gevaren te voorkomen, moeten de volgende regels in acht worden genomen bij het bedienen van apparaten die op een trolley met wielen zijn geplaatst:

- De parkeerremmen op de voorwielen moeten altijd zijn ingeschakeld wanneer u de apparaten bedient.
- Controleer elke dag voor gebruik of de wielremmen zijn ingeschakeld.

Hanteren van zware lasten

Informeer uw personeel dat het optillen van zware containers en het verplaatsen van zware trolleys kan leiden tot vermoeidheid en ongemak, en dat er storingen kunnen optreden in de bewegende apparatuur.

Hete oppervlakken

WAARSCHUWING

Er bestaat een risico op brandwonden door hoge temperaturen in de ovenruimte en aan de binnenkant van de deur van het apparaat

U kunt zich branden bij aanraking van een van de onderdelen aan de binnenkant van de ovenruimte of aan de binnenkant van de deur, of bij aanraking van onderdelen die in de ovenruimte waren tijdens het koken. Draag persoonlijke beschermingsmiddelen.

■ Hete stoom / damp

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door hete stoom en damp

Ontsnappende hete stoom en damp kunnen verbranding van gezicht en handen veroorzaken.

- ▶ Wanneer u de deur opent en de ovenruimte afkoelt met de afkoelfunctie, neem dan afstand t.o.v. het apparaat om te voorkomen dat uw lichaam geraakt wordt door de hete stoom en damp die door de geopende deur ontsnapt.

■ Hete vloeistoffen

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door hete vloeistoffen

Als u vloeibaar voedsel morst, kan dit brandwonden op uw gezicht en handen veroorzaken.

- ▶ Gebruik alleen containers van de juiste grootte.
- ▶ Plaats de voedselcontainers op de juiste manier.
- ▶ Plaats containers met vloeistoffen of levensmiddelen die vloeibaar worden tijdens het koken altijd op schappen die goed zicht bieden in de container voor alle gebruikers. Pak altijd de bakjes met vloeistoffen of voedsel dat vloeibaar wordt tijdens het koken horizontaal op.
- ▶ Draag persoonlijke beschermingsmiddelen.

■ Overmatige microgolfenergie

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door overmatige microgolfenergie

VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN

- ▶ Probeer deze combimagnetron niet te gebruiken met de deur open, aangezien het gebruik ervan met open deur kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolfenergie. Het is belangrijk dat de veiligheidsvergrendelingen niet worden uitgeschakeld of gewijzigd.
- ▶ Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de ovenruimte en de deur van het apparaat en zorg ervoor dat er geen vuil of resten van het reinigingsmiddel op de afdichtingsvlakken kan ophopen.
- ▶ Gebruik de combimagnetron niet als deze beschadigd is. Het is met name belangrijk dat de deur van de combimagnetron goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan de (1) deur (verbogen), (2) scharnieren, en (3) deurafdichtingen en afdichtvlakken.
- ▶ De combimagnetron mag alleen door bevoegd onderhoudspersoneel worden afgesteld of gerepareerd.

■ Onderbreking in de koelketen

WAARSCHUWING

Risico op microbiologische verontreiniging van voedingsmiddelen

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor het tijdelijk bewaren van voedsel.
- ▶ Onderbreek het kookproces nooit opzettelijk.
- ▶ Als het apparaat weer werkt na een stroomstoring, bedenk dan hoe lang de resterende bereidingstijd de staat van het voedsel beïnvloedt. Gooi het voedsel bij twijfel weg.

8.1.2 De combimagnetron in- en uitschakelen

■ Voor uw veiligheid wanneer u de combimagnetron gebruikt


Voordat u start, is het van essentieel belang dat u zich vertrouwd maakt met de regels en waarschuwingen voor gevaar zoals gespecificeerd in 'Veilig werken met het apparaat', sectie 8, en de daar gegeven instructies opvolgt.

■ De combimagnetron inschakelen

1.  Schakel de combimagnetron in.
2.  Wacht tot de software klaar is voor gebruik.

OPMERKING:
Het aan de linkerkant zichtbare hoofdmenu wordt alleen weergegeven in de Full Serve-modus.

■ Schakel de combimagnetron aan het eind van de dag uit

1.  Voer de noodzakelijke reinigingsstaken uit zoals aangegeven in het reinigingsschema.
2.  Schakel de combimagnetron uit.
3.  Laat de deur van het apparaat op een kier staan zodat vocht kan ontsnappen.

OPMERKING:
Schakel de netspanning op de locatie uit wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt.

8.1.3 Koken

■ ⚠ Voor uw veiligheid wanneer u de combimagnetron gebruikt

Voordat u start, is het van essentieel belang dat u zich vertrouwd maakt met de regels en waarschuwingen voor gevaar zoals gespecificeerd in 'Veilig werken met het apparaat', sectie 8, en de daar gegeven instructies opvolgt.

■ Vereisten

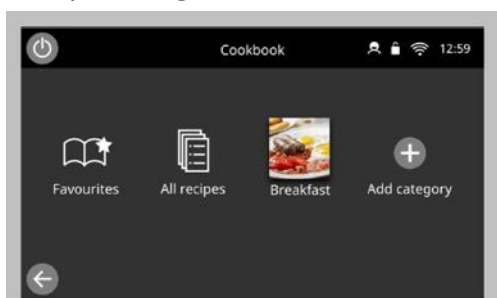
- U bent voldoende bekend met het gebruik van de software om opgeslagen kookprofielen te selecteren of nieuwe kookprofielen in te voeren die geschikt zijn voor het voedsel dat u wilt bereiden, en om deze profielen uit te voeren.
- De combimagnetron en de gebruikte accessoires en toebehoren zijn goed schoongemaakt.
- Er bevinden zich geen vreemde voorwerpen in de ovenruimte.
- Het luchtfilter wordt op de voorzijde van de combimagnetron onder de deur van het apparaat geplaatst.

■ Koken

1. Selecteer een kookprofiel in het kookboek of voer een nieuw kookprofiel in.
2. Volg de aanwijzingen die door de software worden weergegeven.
3. Open de deur van het apparaat.
4. Plaats het bereide voedsel in de combimagnetron.
5. Sluit de deur van het apparaat.
6. Start het bereidingsproces.
7. Wacht tot het bereidingsproces is voltooid.
8. Er klinkt een geluidssignaal wanneer het kookproces is voltooid.
Volg de aanwijzingen die door de software worden weergegeven.
9. Open de deur van het apparaat.
10. Haal het voedsel eruit.
11. Sluit de deur van het apparaat.

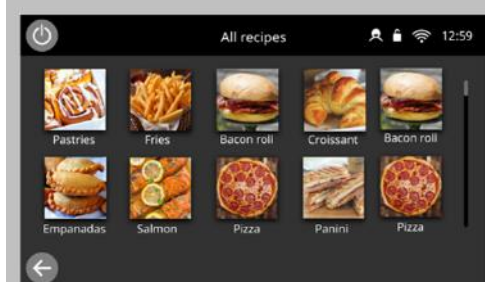
■ Een kookprofiel gebruiken (Quick serve-modus)

1.



Selecteer het pictogram 'alle recepten'.

2.



Veeg omhoog/omlaag om het recept te vinden.

OPMERKING:

Als een afbeelding grijs wordt weergegeven, is de temperatuur in de ovenruimte te hoog of te laag ingesteld voor dat kookprofiel.

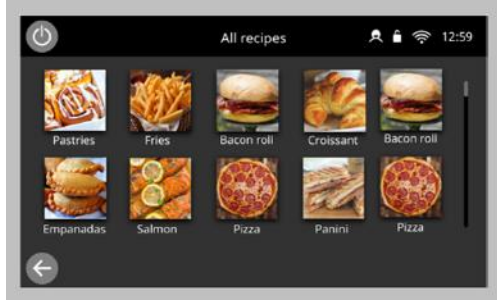
Zie '*De temperatuur in de ovenruimte wijzigen*', sectie 8.2.4.

Zorg ervoor dat er voedsel in de ovenruimte wordt geplaatst voordat u een kookprofiel start.

Neem alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen om ervoor te zorgen dat u zich niet brandt.

Open de deur van het apparaat, plaats het voedsel in de warme ovenruimte en sluit de deur.

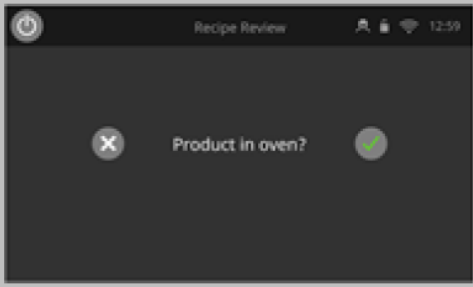

3.



Selecteer het gewenste recept om te beginnen met koken.
Voorbeeld: "Broodje bacon".

⚠ WAARSCHUWING:


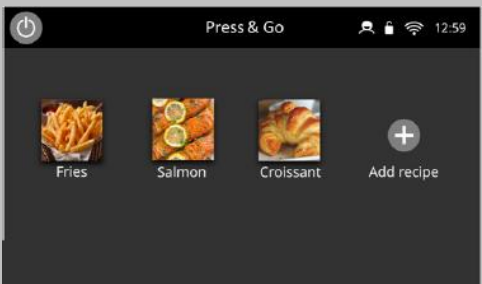

Hete oppervlakken bij de deur en in de ovenruimte

4. 
- Het kookprofiel begint onmiddellijk met het weergeven van een afteltimer of er wordt eerst een instructie weergegeven. Volg de instructies voor de fase en druk vervolgens op de knop met het groene vinkje om het kookprofiel te starten.
-
5. 
- De kookwekker telt af tot nul en maakt een geluid om aan te geven dat er actie van de gebruiker vereist is aan het einde van een kookprofiel of van een fase van een kookprofiel. Open de deur nadat het kookprofiel is voltooid en haal het voedselproduct uit de ovenruimte. Het display keert vervolgens automatisch terug naar het scherm 'kookboek'.
- OPMERKING:**
- Als u tijdens het koken de deur opent, stopt het kookprofiel en verschijnt er een waarschuwing.
 - Door de deur te sluiten kan de gebruiker het kookprofiel voortzetten of annuleren.

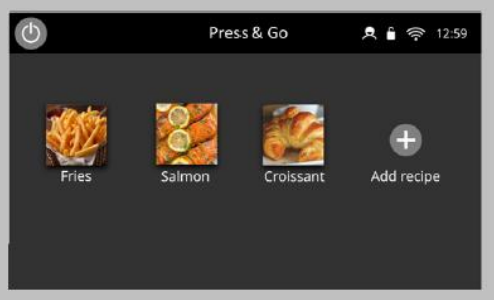




8.2 Bedieningsinstructie: Full Serve-modus

8.2.1 Het Tik en Start-menu

Een kookprofiel uitvoeren vanuit het Tik en Start-menu


1. 
- Selecteer 'Tik en Start' in het hoofdmenuscherm.
-
2. 
- Selecteer het kookprofiel dat nodig is om te koken.
-
3. 
- Op het display wordt de afteltijd weergegeven.


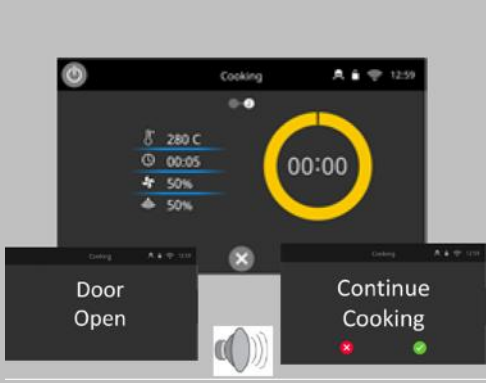
■ Kiezen welke kookprofielen worden weergegeven in het menuscherm Tik en Start

1.  Nadat u 'Tik en Start' hebt geselecteerd in het hoofdmenuscherm, selecteert u de knop 'plus'.
(Opmerking: dit is alleen beschikbaar als het systeem is ontgrendeld)
2.  De weergave met de receptenlijst verschijnt en bevat alle opgeslagen recepten op het apparaat.
Alle recepten met het groene vinkje worden al weergegeven in uw 'Tik en Start'-kookboek. Haal het vinkje weg om recepten te verwijderen of tik op een receptnaam om een recept toe te voegen. Verfijn de lijst met behulp van de zoekbalk bovenin het scherm.
3.  Door het groene vinkje te selecteren, kunt u recepten toevoegen aan of verwijderen uit uw Tik en Start-weergave.
Om de volgorde van items op het scherm te wijzigen, volgt u de verplaatsings-, bewerkings- of verwijdervolgorde die is afgebeeld in sectie 8.2.4.
4.  Als u een recept wilt toevoegen dat nog niet is opgeslagen, tikt u op de knop met de kokmuts om een nieuw recept te maken en op te slaan, zoals weergegeven in 8.2.3.
5.  Selecteer de pijl naar links om terug te keren naar het menu 'Tik en Start' zonder op te slaan.

8.2.2 Een kookprofiel gebruiken

■ Een kookprofiel gebruiken

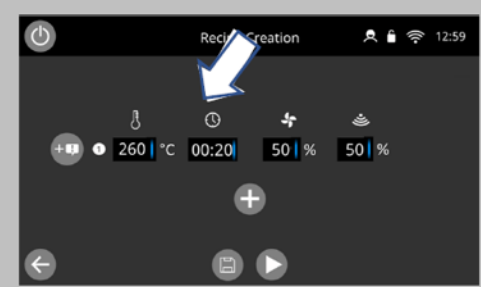
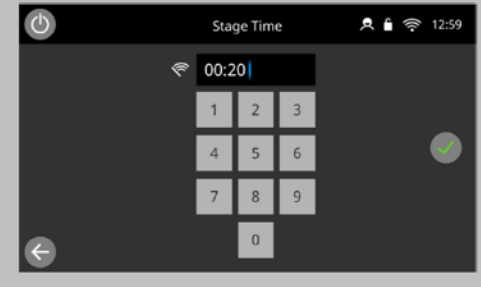
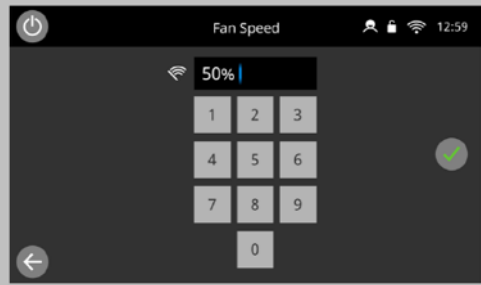
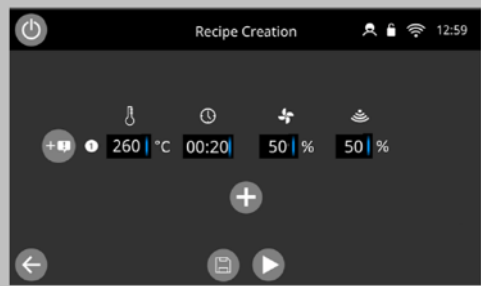
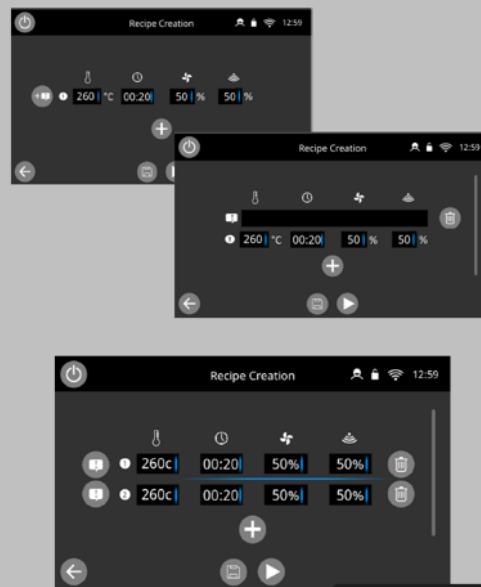
1.  Selecteer het pictogram 'kookboek' in het hoofdmenu.
2.  Selecteer een menucategorie, bijvoorbeeld 'Ontbijt', om de afzonderlijke receptprofielen of submappen weer te geven.
3.  Selecteer een kookprofiel om te beginnen, bijvoorbeeld 'Croissant'.

4.  Volg de instructies op het scherm, indien weergegeven. Druk op de knop met het groene vinkje om te koken.
5.  De bereidingstijd telt af voor elke programmafase.
Als u tijdens het koken de temperatuur van de ovenruimte wilt controleren, tikt u kort op de weergegeven temperatuur. De temperatuur in de ovenruimte wordt aangegeven met een asterisk.
6.  Wanneer het kookprofiel eindigt, wordt u automatisch naar het scherm 'Kookproces voltooid' geleid en hoort u een geluidssignaal. Als u tijdens het koken de deur van het apparaat opent, wordt het kookprofiel gestopt en wordt er een waarschuwing weergegeven. Door de deur te sluiten kan de gebruiker het kookprofiel voortzetten of annuleren.

8.2.3 Een kookprofiel aanmaken

Recepten maken

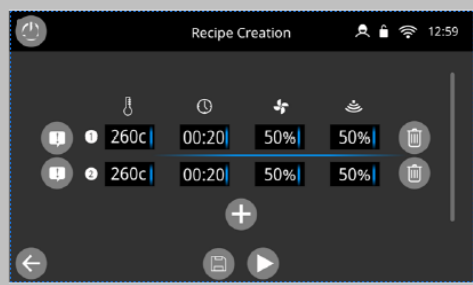
1.  Selecteer het pictogram 'kokmuts' in het hoofdmenu om de modus Recepten maken te openen.
2.  De temperatuurwaarde geeft de ingestelde temperatuur voor het voorverwarmen van de ovenruimte weer.
Als u de vereiste temperatuur wilt verhogen of verlagen, selecteert u het vakje onder het pictogram 'temperatuur'.
Voer een temperatuurwaarde in op het toetsenblok binnen de weergegeven grenswaarden (100-275 °C / 212 °F - 527 °F).
Selecteer het groene vinkje om door te gaan.

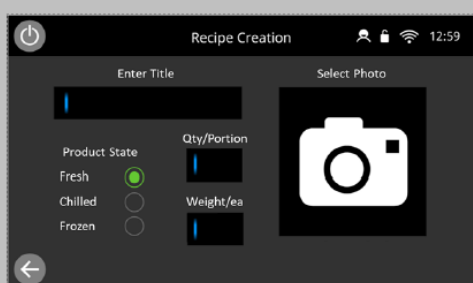
3.  Als u de bereidingstijd wilt invoeren, selecteert u het vakje onder het pictogram 'klok'.
-  Voer met het toetsenblok de bereidingstijd in tot maximaal 10 minuten voor elke fase.
Voorbeeld: Voer 110 in (gvoor 1 minuut en 10 seconden).
Selecteer het groene vinkje om de ingevoerde waarde op te slaan.
-
4.  Selecteer het vakje onder het pictogram 'ventilator' om de ventilatorsnelheid in te voeren.
- Stel de ventilatorsnelheid in met het toetsenblok (10-100%)
Selecteer het groene vinkje om de ingevoerde waarde op te slaan.
-
5.  Selecteer het vakje onder het pictogram 'magnetron' om het vermogen van de magnetron in te voeren.
- Stel het magnetronvermogen in met het toetsenblok (0 en 5-100%).
Selecteer het groene vinkje om de ingevoerde waarde op te slaan.
-
6.  Selecteer de knop '+ notitie' om een instructie voor een fase in te voeren (optioneel).
Voorbeeld: 'Gebruik de groene mand'.
Tijdens het koken verschijnt de instructie op het display aan het begin van die fase.
Selecteer deze instructieregel om een fase-instructie in te voeren. Dit kan alleen tekst, alleen afbeelding of tekst- en afbeelding zijn.
Selecteer de knop 'plus' onderaan om een nieuwe fase toe te voegen.
Verwijder een fase door op de knop 'prullenbak' naast die fase te drukken.
Kookprofielen kunnen maximaal 6 fasen bevatten.
Herhaal de stappen 2-6 uit fase 1 hierboven om een nieuwe fase aan te maken.
Blader omhoog en omlaag om de fasen van het kookprofiel te bekijken.

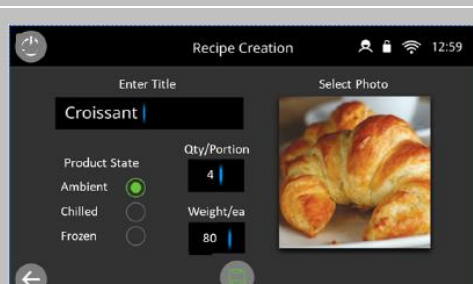
■ Een kookprofiel uitvoeren en opslaan

- 

Druk op de knop 'afspelen' om het gemaakte receptprogramma te testen.

⚠ WAARSCHUWING:
Zorg ervoor dat er een voedselproduct in de ovenruimte zit en dat alle veiligheidsvoorschriften zijn opgevolgd voordat u het kookprofiel uitvoert.
- 

Selecteer het symbool 'opslaan' om het kookprofiel op te slaan in het kookboek.
- 

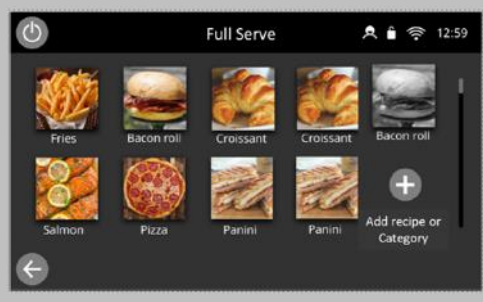
Voer de gegevens van het recept in, inclusief de titel van het recept, de staat van het product, de hoeveelheid/portiegrootte en het gewicht/iedere aanduiding voor het recept, en selecteer een foto.
- 

Hoeveelheid, portie en gewicht zijn standaard, maar moeten specifiek voor het product worden gewijzigd.
- 

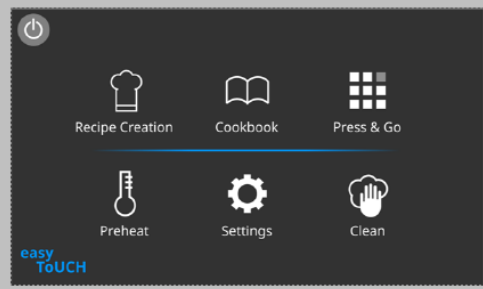
Als u het pictogram 'opslaan' selecteert, gaat u naar locaties binnen de huidige kookboekstructuur waar u het receptbestand kunt opslaan. 'Alle recepten' is altijd geselecteerd, maar u kunt ook Tik en Start of bestaande kookboekcategorieën op de combimagnetron selecteren. Als u bevestigt met het groene vinkje, wordt het receptbestand opgeslagen op de opgegeven locaties.

8.2.4 Een kookprofiel wijzigen

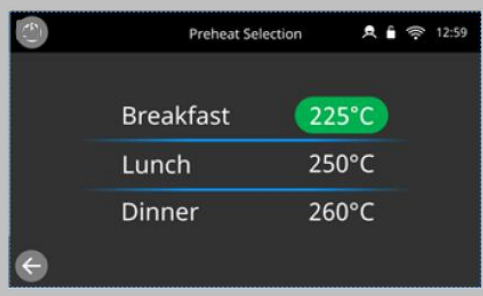
De temperatuur in de ovenruimte wijzigen

- 

Recepten die niet zijn gemaakt voor de huidige voorverwarmingstemperatuur van de oven, worden inactief en grijs weergegeven. Om deze recepten te bepalen, houdt u het pictogram ingedrukt totdat de optie bewerken/verwijderen op de knop verschijnt. Selecteer vervolgens Bewerken om de receptenparameters te onderzoeken. Keer hierna terug naar het hoofdmenu.

Opmerking: dit kan alleen worden gedaan wanneer de bedieningsmodus is ontgrendeld in 'Mode'.
- 

Selecteer het pictogram 'voorverwarmen' op het scherm 'Home' of de knop Voorverwarmen linksonder in het scherm als de oven in de stand Quick Serve- of Tik en Start-modus staat.


Opmerking: het voorverwarmingspictogram wordt niet weergegeven in de laatste twee modi als er slechts één voorverwarmingspictogram op het apparaat is ingesteld.
- 


Een groene markering van de temperatuurwaarde geeft de huidige temperatuur in de ovenruimte aan.

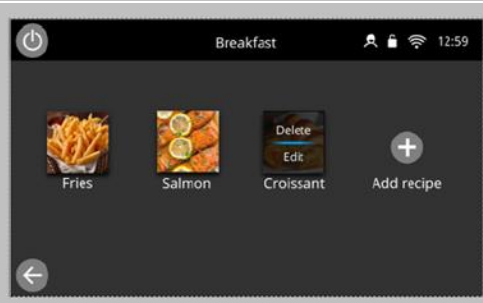
Selecteer de gewenste temperatuur in de ovenruimte voor het kookprofiel, bijvoorbeeld 250 °C / 482 °F.

Zodra de ovenruimte de vereiste temperatuur heeft bereikt, gaat u verder met het selecteren van de 'kookboek' in stap 1.

Kookprofielen bekijken en bewerken

- 

Selecteer het pictogram 'kookboek' in het hoofdmenu.
- 

Selecteer het pictogram 'alle recepten'.
- 



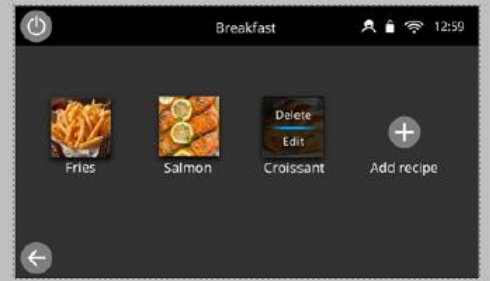

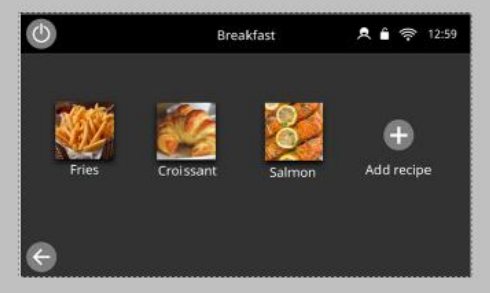
Selecteer een afbeelding en houd dit vast om de functies voor bewerken en verwijderen te openen.

Opmerking: Dit is alleen beschikbaar wanneer de bedieningsmodus is ontgrendeld in 'Mode'.

4. 
- Door de bewerkingfunctie te selecteren, gaat de gebruiker naar de parameters van die receptbestanden die tijdens het maken van een recept kunnen worden gewijzigd, getest en/of opgeslagen. Als u Verwijderen selecteert, wordt het receptprofiel uit de combimagnetron verwijderd.
- Opmerking: Alleen als u de map 'Alle recepten' verwijdert, wordt deze volledig uit het apparaat verwijderd. Als u de map uit de kookboekmappen verwijdert, wordt deze alleen uit die kookmap verwijderd.


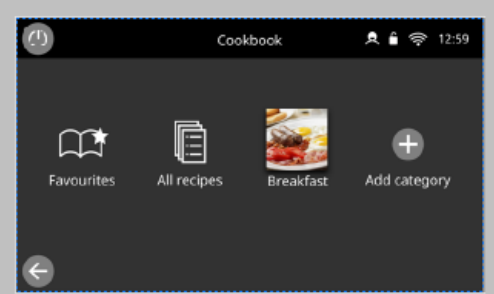
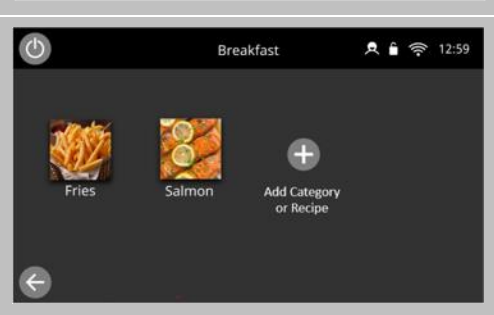
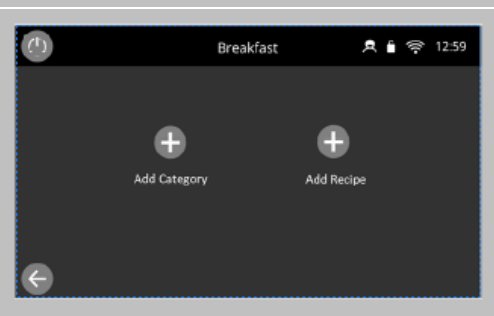
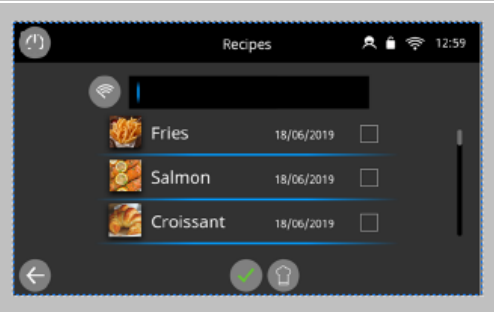
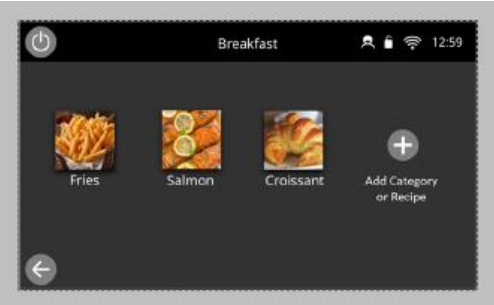
■ Een receptprofiel binnen een categorie of een categorie binnen een groep categorieën verplaatsen

Voorbeeld: De positie van het receptprofiel 'CROISSANT' verplaatsen binnen de categorie receptprofielen 'ONTBIJT'

1. 
- Selecteer het pictogram 'kookboek' in het hoofdmenuscherm.
2. 
- Selecteer bijvoorbeeld de categorie 'Ontbijt'.
3. 
- Selecteer bijvoorbeeld 'Croissant' en houd de afbeelding die u wilt verplaatsen ingedrukt totdat de overlay voor bewerken/verwijderen wordt weergegeven.
4. 
- Sleep het recept naar de gewenste locatie op het scherm.
5. 
- Laat de knop vervolgens los om het recept in die locatie te laten vallen.


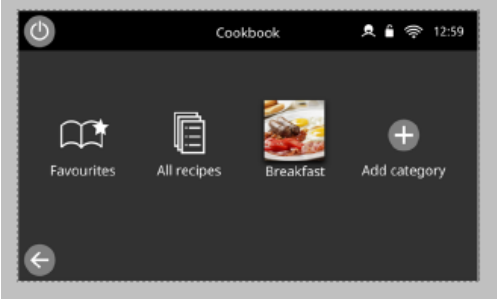
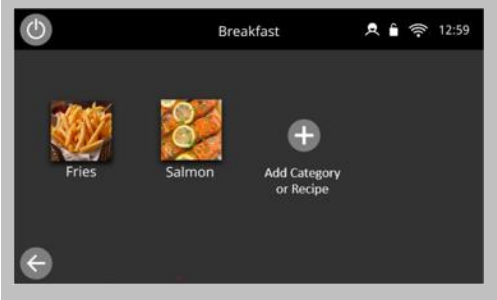
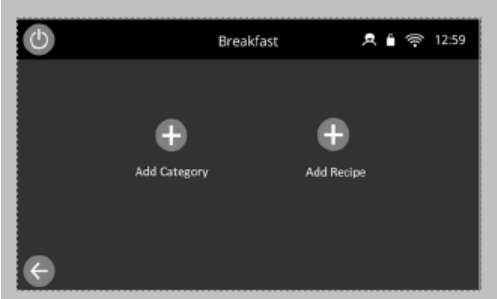
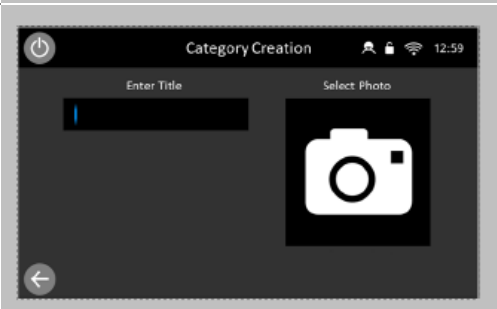
■ Een recept aan een categorie toevoegen

Voorbeeld: Voeg een kookprofiel 'Croissant' toe aan de categorie 'Ontbijt'

1.  Selecteer 'Kookboek' in het hoofdmenuscherf.
2.  Selecteer de groep receptprofielen 'ONTBIJT'.
3.  Selecteer het symbool 'CATEGORIE OF RECEPT TOEVOEGEN'.
4.  In de categorie Ontbijt kunt u een categorie of een recept toevoegen. Als u een recept wilt toevoegen, selecteert u het symbool 'RECEPT TOEVOEGEN'.
5.  De map Alle recepten wordt geopend, met daarin alle recepten die in de combimagnetron zijn opgeslagen. Vink het recept aan dat u wilt opnemen en selecteer het groene vinkje om uw selectie(s) te bevestigen.
6.  Als u het groene vinkje selecteert, worden de geselecteerde receptbestanden geïmporteerd in uw categorie.


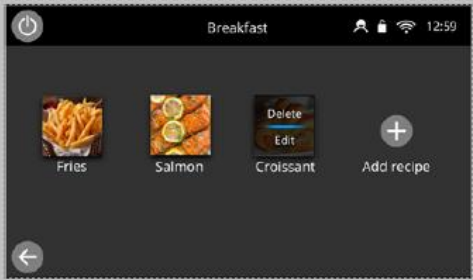
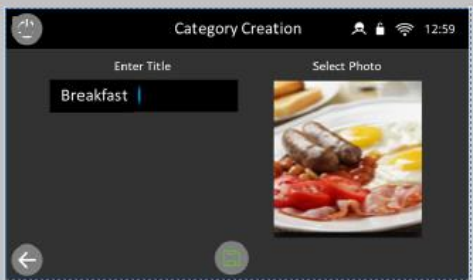
8.2.5 Categorieën van kookprofielen beheren

Een categoriemap toevoegen

1.  Selecteer 'Kookboek' in het hoofdmenuscherm.
2.  Selecteer de categorie, bijvoorbeeld 'Ontbijt'.
3.  Selecteer het symbool 'CATEGORIE OF RECEPT TOEVOEGEN'.
4.  In de categorie Ontbijt kunt u een categorie of een recept toevoegen. Als u een recept wilt toevoegen, selecteert u het symbool 'Categorie toevoegen'.
5.  Hiermee opent u de kaart voor het aanmaken van categorieën, met daarin de titel en foto die u aan deze categorie wilt koppelen. Selecteer de titel of selecteer het deelvenster Foto selecteren om naar de toetsenbord invoer of fotobibliotheek te gaan.


Als u klaar bent, selecteert u het groene vinkje. De categorie wordt opgeslagen en u keert terug naar de door u gemaakte categorie.

■ Een geselecteerde categorie bewerken

1.  Selecteer het pictogram 'kookboek' in het hoofdmenu.
2.  Houd de afbeelding van de categorie die u wilt bewerken ingedrukt tot de overlay Verwijderen/bewerken wordt weergegeven.
3.  Hiermee gaat u naar de categoriekaart, waar u een nieuwe foto of afbeelding kunt hernoemen of opnieuw kunt toewijzen aan de categorie.

Selecteer de knop Opslaan om uw wijzigingen op te slaan en terug te keren naar het kookboek.


■ Een groep met kookprofielen verwijderen

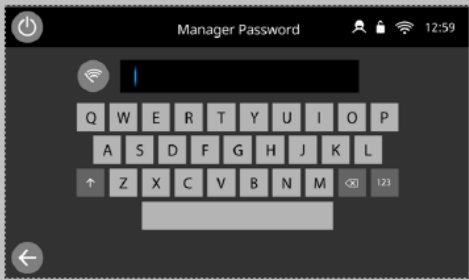
1.  Selecteer het pictogram 'kookboek' in het hoofdmenuscherm en selecteer vervolgens een categorie
2.  Selecteer een receptafbeelding die u wilt verwijderen en houd deze vast.
Selecteer vervolgens de knop Verwijderen op de overlay die op de knop wordt weergegeven.

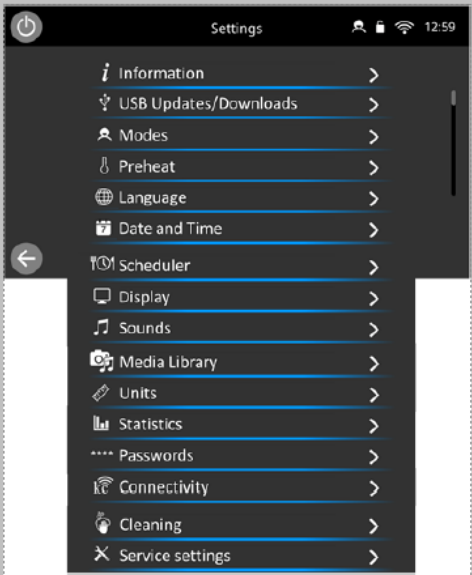
Er wordt een waarschuwing op het scherm weergegeven, die moet worden bevestigd als u dit wilt verwijderen of geannuleerd als u dit niet wilt.

8.2.6 Basisinstellingen van de combimagnetron

Instellingen en pictogrammen

1.  Selecteer het pictogram 'instellingen' in het hoofdmenuscherm.

2.  Voer het wachtwoord 'MANAGER' in.
Selecteer het groene vinkje om het menu 'Instellingen' weer te geven.

3.  Het menu 'Instellingen' bevat de volgende functies:

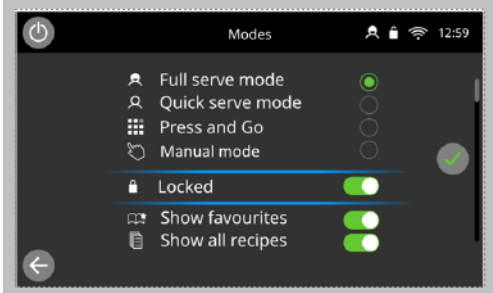
- A. Informatie
- B. Updates/downloads
- C. Modi-selecties
- D. Creaties voorverwarmen
- E. Taalselecties
- F. Datum- en tijdstellingen
- G. Instellingen planner
- H. Weergave-instellingen en opties
- I. Geluidsopties
- J. Mediabibliotheek voor afbeeldingen en geluiden
- K. Selectie eenheden
- L. Statistische schermen
- M. Wachtwoordinstellingen
- N. Connectiviteitsopties en -instellingen
- O. Reinigingsopties
- P. Menu-instellingen (scherm met wachtwoordbeveiliging).

Veeg omhoog/omlaag om door het menu te bladeren.

Druk op de toets Backspace om het menu 'Instellingen' te verlaten.

■ Bedieningsmodus/navigatie-instellingen

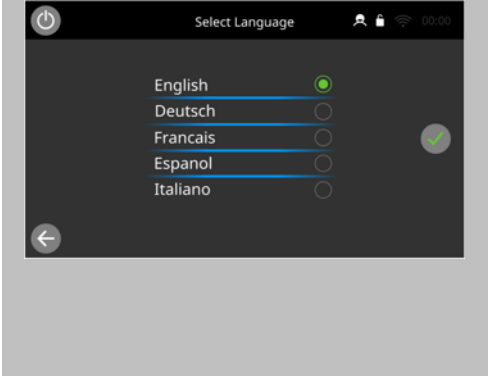
- 

Selecteer de instelling 'MODES' in de lijst met instellingen
- 

Kies 'QUICK SERVE MODE' alleen voor koken.
Zet 'LOCKED' aan of uit. Selecteer 'FULL SERVE MODE' om het hoofdmenu weer te geven. De 'kokmuts' wordt vervolgens gebruikt voor het maken van kookprofielen.
Selecteer de TIK EN START-MODUS om snel alleen receptbestanden te openen (ideaal voor kleine menu's)
Selecteer 'MANUAL MODE' om alleen handmatig te koken via het pictogram 'kokmuts' in het hoofdmenuscherm. Kookprofielen kunnen niet worden aangemaakt in de handmatige modus.
Selecteer 'FAVORIETEN TONEN' om het favorietenpictogram in uw kookboekschermpjes weer te geven.
Selecteer 'ALLE RECEPTEN WEERGEVEN' om het pictogram 'alle recepten' weer te geven op de kookboekschermpjes.
OPMERKING: Alle favorieten weergeven en alle recepten weergeven zijn niet beschikbaar in Tik en Start of de handmatige modus.
Als u klaar bent, selecteert u het GROENE VINKJE om op te slaan en terug te keren naar het instellingenmenu.

■ Taalopties

- 

Selecteer het pictogram 'wereldbol'.
- 

Selecteer de knop van de gewenste taal in de weergegeven lijst.
Opmerking: U kunt slechts één taal tegelijk selecteren.

Opmerking: Taalselectie zorgt ervoor dat ovenmeldingen, waarschuwingen en fouten in de opgegeven taal kunnen worden gebruikt. Zorg ervoor dat receptbestanden of kookboeken ook in deze talen beschikbaar zijn, anders worden deze standaard ingesteld op Engels.

Als u klaar bent, selecteert u het groene vinkje om uw selectie op te slaan.

■ Temperatuurinstellingen van de ovenruimte en voorverwarmingslabels

1.

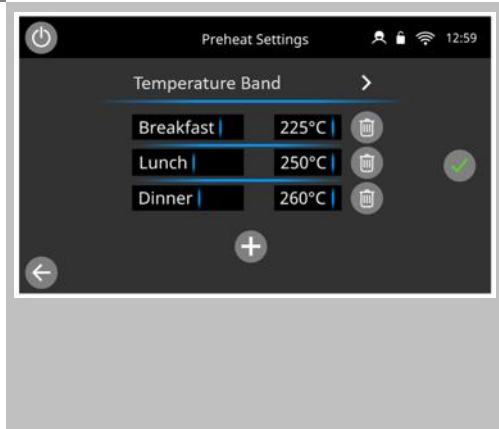


Selecteer het pictogram 'voorverwarmen'.

Er kunnen maximaal zes voorverwarmingstemperaturen worden ingesteld.

Opmerking: Het scherm met temperaturopties wordt alleen weergegeven bij het opstarten wanneer twee of meer temperaturen in de ovenruimte boven het minimum zijn ingesteld.

2.



Selecteer de knop 'plus' om een voorverwarmingstemperatuur voor de ovenruimte toe te voegen.

Selecteer het vak voorverwarmingstemperatuur om een voorverwarmingsswaarde in te voeren of te wijzigen.

Selecteer het naamvak van de voorverwarming om de naam van de voorverwarming in te voeren of te wijzigen.

Selecteer de knop 'prullenbak' naast een voorverwarming om de voorverwarming te verwijderen.

U kunt de temperatuurband van de oven ook aanpassen door boven aan deze lijst de gewenste temperatuurband te selecteren.

Als u klaar bent, selecteert u het groene vinkje om selecties op te slaan.

■ Service-informatie en foutenlogboeken

Raadpleeg voor service-informatie en foutenlogboeken '*Foutmeldingen verhelpen*', sectie 12.

■ Statistieken

1.



Selecteer het pictogram 'statistieken' om variabele statistieken voor de oven weer te geven.

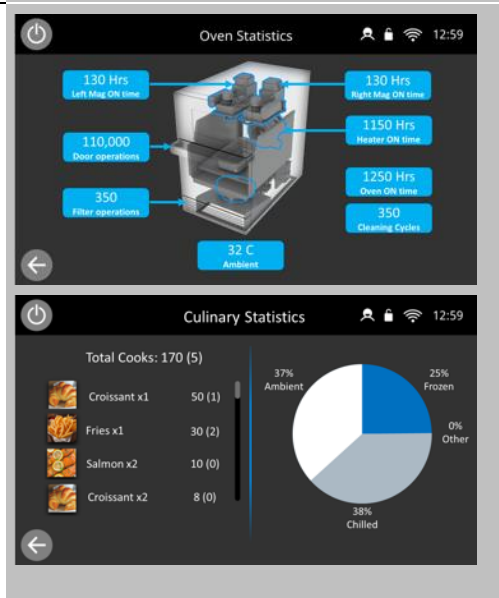
Inclusief:

Ovenstatistieken

Culinaire statistieken en

Operationele statistieken

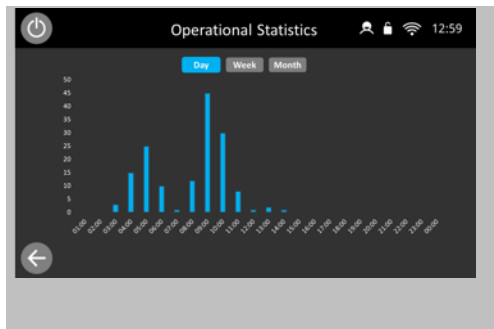
2.



Als u een van deze opties selecteert, worden de vastgelegde ovenprestaties weergegeven

Ovenstatistieken: geeft de bedrijfscycli van belangrijke onderdelen en systemen weer.

Culinaire statistieken: geeft informatie over receptgebruik weer.

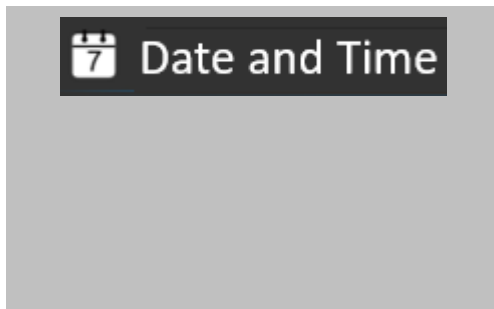


Operationele statistieken: geeft piekperiodes weer op dagelijkse, wekelijkse en maandelijkse basis.

Als u klaar bent, selecteert u Backspace om terug te keren naar het statistiekenmenu en nogmaals Backspace om terug te keren naar het instellingenmenu.

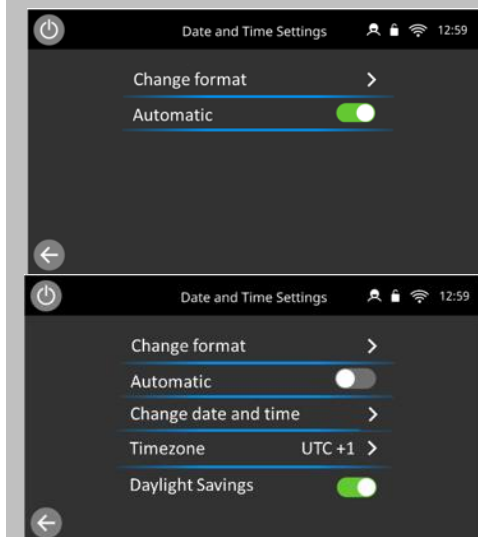
Datum- en tijdinstelling

1.



Selecteer het pictogram 'datum en tijd' om de instelopties weer te geven.

2.

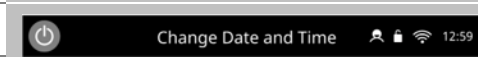


De datum en tijd kunnen alleen worden bewerkt als de tijd- en datuminstellingen niet zijn ingesteld op automatisch. Voor automatische instelling is een ethernet- of WiFi-verbinding vereist om NTP-netwerktijdprotocol te gebruiken.

Als u de datum of tijd handmatig wilt wijzigen, schakelt u automatisch uit om de handmatige instellingen voor tijd en datum weer te geven.

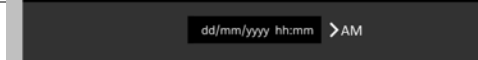
Selecteer de tijdzone op basis van locatie zoeken en schakel de zomertijd in of uit.

2.1



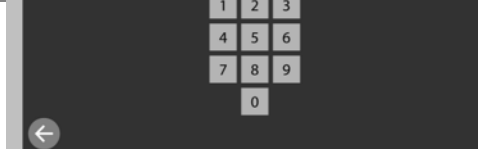
Selecteer vervolgens 'Datum en tijd wijzigen',

2.2



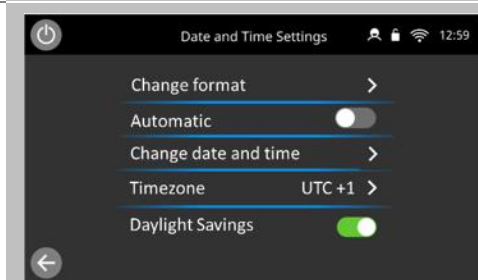
Selecteer het invoervak voor datum en tijd om de ingestelde datum of tijd te bewerken.

2.3

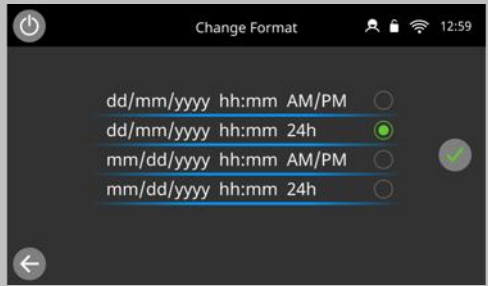
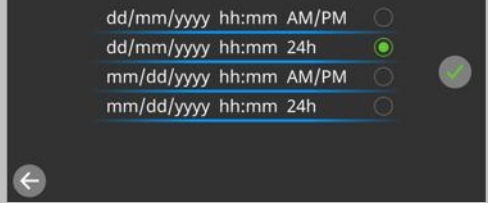
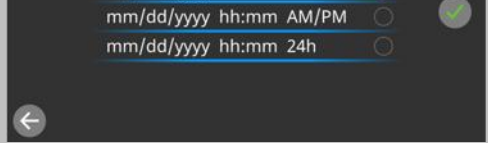


Selecteer het tabblad aan de zijkant om de AM/PM-selectie te openen als de oven is ingesteld op de tijdnotatie AM/PM.

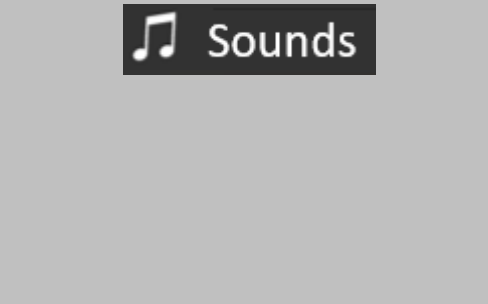
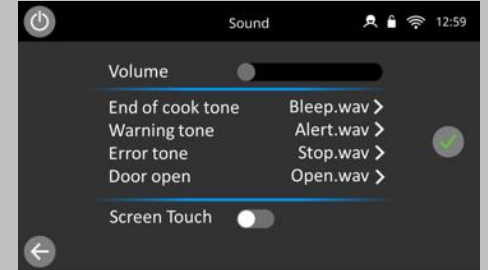
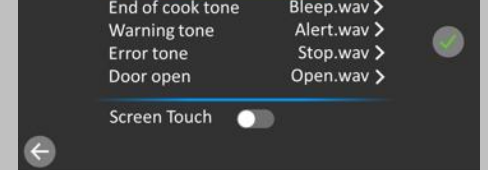
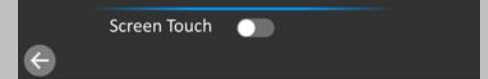
3.



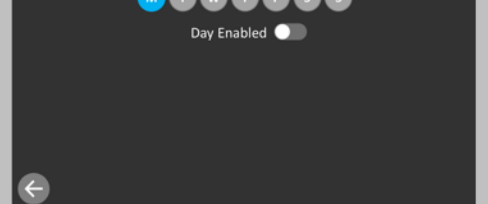
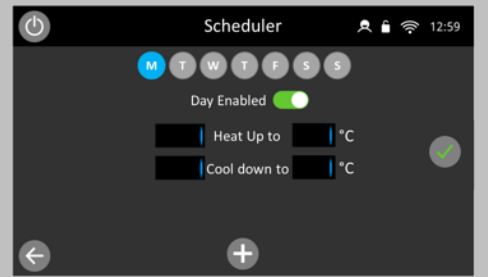
De tijdnotatie wijzigen,

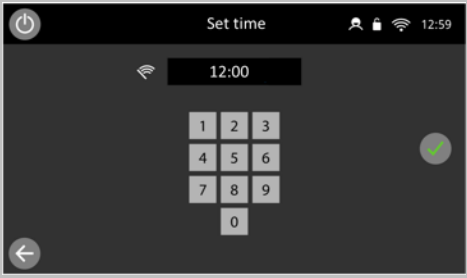
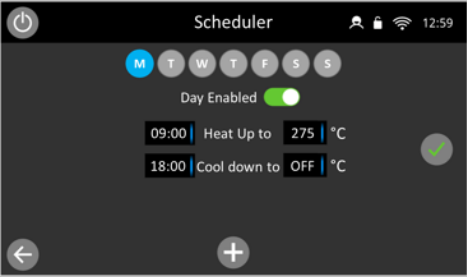
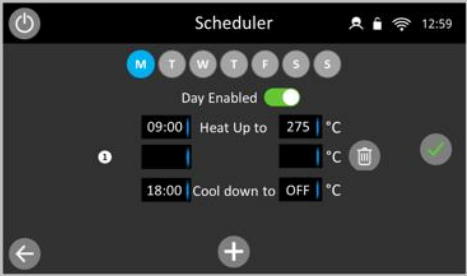
- 3.1  Selecteer 'Notatie wijzigen'
- 3.2  Selecteer de gewenste notatie voor de weergave van datum en tijd.
- 3.3  Selecteer het groene vinkje om op te slaan.
- Als u klaar bent, selecteert u Backspace om terug te keren naar het instellingenmenu.

■ Geluidsniveaus

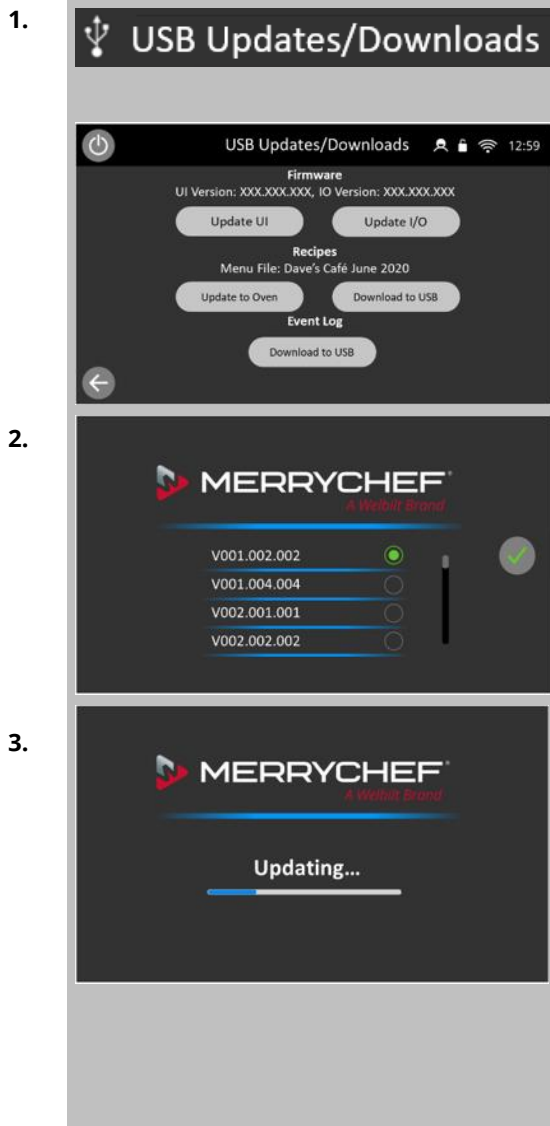
1.  Selecteer het pictogram 'luidspreker' om het volume, de toon en andere geluidsinstellingen te openen.
2.  Schuif de volumebalk naar links om het geluidsvolume van de combimagnetron aan te passen, naar links om het volume te verlagen en naar rechts om het volume te verhogen.
3.  Selecteer een van de toegewezen geluiden uit de audiobibliotheek.
4.  Zet de knop 'Scherm aanraken' op aan om geluiden in te schakelen wanneer u op het scherm drukt.
- Als u klaar bent, selecteert u het groene vinkje om terug te keren naar het hoofdininstellingenmenu.

■ Oventimer

1.  Selecteer het pictogram 'planner'.
2.  Selecteer 'Day enabled' om een dag in te schakelen
3.  Selecteer een weekday met behulp van de knoppen bovenin de pagina om de planning voor elke dag te openen.
4.  Selecteer een leeg vak 'tijd' (maximaal 5 per dag).
U kunt ook het vak 'tijd' wissen met het symbool 'wissen' ernaast (zowel de tijd als de temperatuur voor de geselecteerde lijn worden gewist).
- Als u een dag inschakelt, wordt u gevraagd de opwarmings- en afkoeltijden in te stellen.

5.  Definieer de starttijd en temperatuur door de relevante tekst invoervakken te selecteren en deze via de toetsenblokken in te voeren.
- Selecteer het groene vinkje om een invoer op te slaan en terug te keren naar het plannerscherm.
6.  Selecteer het pictogram 'toevoegen' om tussentijdse gebeurtenissen, zoals temperatuurwijzigingen of instructies, toe te voegen.
- Voeg vervolgens de vereiste tekst, afbeelding of tekst en afbeeldingsinstructie toe op het opgegeven tijdstip.
7.  Als u een toegevoegde temperatuurwijziging of instructie wilt verwijderen, selecteert u de knop 'Prullenbak' aan het einde van de rij en volgt u de bevestigingswaarschuwing.
- Op elke dag kunnen maximaal 10 extra geplande gebeurtenissen worden ingesteld, met uitzondering van de eerste opwarmtijd en temperatuur van de oven en de afkoeltijd van de oven.
- Tijdens een uitgeschakelde periode kunt u het apparaat gebruiken door op de aan/uit-knop op het scherm te drukken, wanneer het apparaat in stand-by staat.

■ USB (handmatig)



1. Sluit een USB-stick aan zoals beschreven in de volgende sectie 8.2.7 en selecteer 'USB-updates' om firmware en menuprogramma's handmatig in de combimagnetron te laden, of om een van de volgende bestanden van het apparaat naar de USB-stick te kopiëren;

- Menubestand
- Gebeurtenislogboek

Selecteer de betreffende knop op het scherm en wacht op de melding dat er een relevant bestand beschikbaar was op de USB-stick om naar de combimagnetron te updaten.



2. Opmerking: als er meerdere bestanden op de USB-stick staan, worden op het scherm beschikbare updatebestanden weergegeven. Selecteer de juiste update en selecteer het groene vinkje om deze toe te passen.

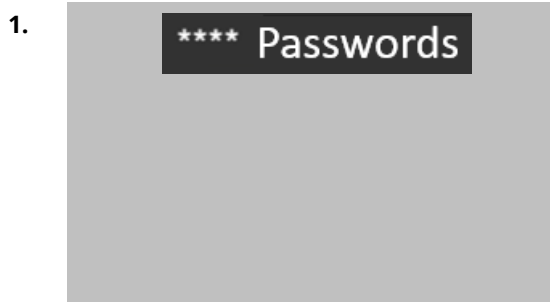


3. De combimagnetron toont de voortgang van een update en informeert de gebruiker wanneer deze klaar is.

Opmerking: bij het bijwerken van de gebruikersinterface van de combimagnetron wordt de oven automatisch opnieuw opgestart met de update die moet worden toegepast.

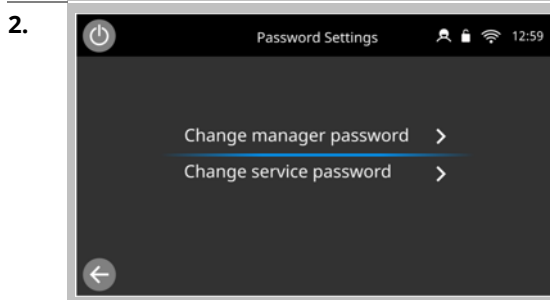
Als u klaar bent, selecteert u Backspace om terug te keren naar het instellingenmenu.

■ Wachtwoord wijzigen



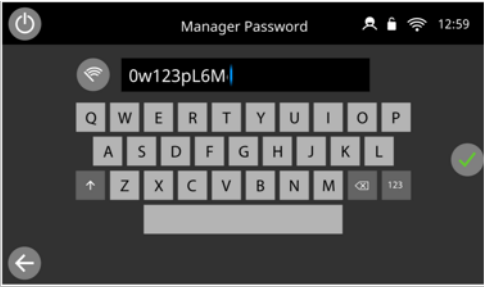
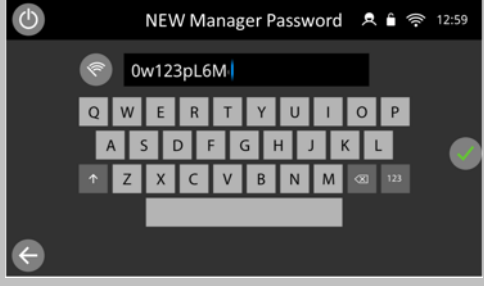


1. Selecteer het symbool 'Wachtwoorden' om de wachtwoorden van het apparaat te wijzigen.

De standaard 'MANAGER'- en de servicewachtwoorden kunnen worden gewijzigd in klantspecifieke wachtwoorden naar keuze.


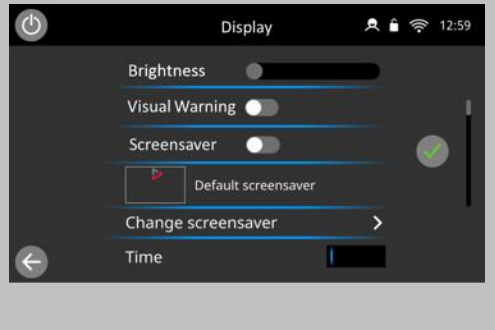


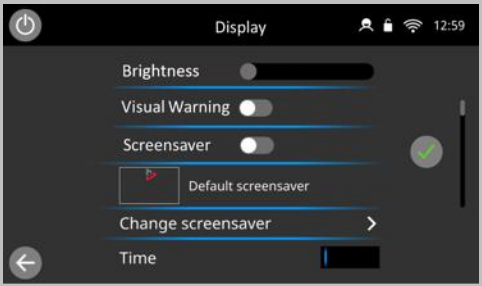
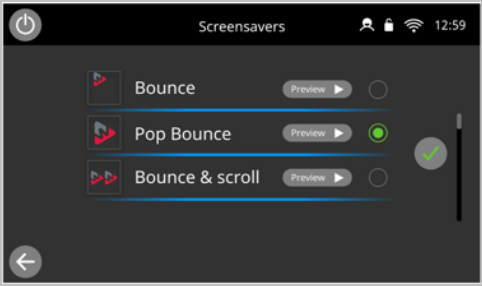
2. Selecteer de menuopties 'Instellingen' of 'Service' van het apparaat, afhankelijk van het wachtwoord dat u wilt wijzigen.

Voer het bestaande wachtwoord in en druk op het groene vinkje om te bevestigen.


3.  Voer vervolgens een nieuw wachtwoord in en druk op het groene vinkje.
4.  Voer uw nieuwe wachtwoord nogmaals in en druk op het groene vinkje.
5.  Bevestig uw NIEUWE wachtwoord en selecteer het groene vinkje om uw NIEUWE wachtwoord op te slaan.
6.  Als u klaar bent, selecteert u Backspace om terug te keren naar het instellingenmenu.

■ Weergave-instellingen instellen

1.  Selecteer het symbool 'Display'.
2.  Selecteer en sleep de balk voor schermhelderheid om de helderheid van het scherm aan te passen.
Schakel de functie 'Visuele waarschuwing' in of uit, waarmee aan het einde van kookprogramma's een schermflits wordt geactiveerd.

2.  Schakel de screensaver in door de schakelknop te activeren. Hierdoor worden extra selecties weergegeven.
- Om de schermbeveiliging te wijzigen, selecteert u de optie 'screensaver wijzigen'
3.  Wanneer u een wijziging aanbrengt in het type screensaver nadat u deze hebt geselecteerd en bevestigd met het groene vinkje, is er een optie beschikbaar om de afbeelding aan te passen.
- Een actieve schermbeveiliging maskeert het scherm met een bewegend beeld.
- Als u het aanraakscherm wilt gebruiken, tikt u op het scherm om de schermbeveiliging uit te schakelen.

■ Connectiviteit

1.  De communicatie-instellingen voor de Kitchen Connect-communicatiemodule kunnen worden geopend door het symbool 'Connectiviteit' te selecteren.
- Hiermee kunt u verbinding maken via WiFi of de ethernetpoort. (De ethernetpoort bevindt zich aan de achterkant van de combimagnetron, daar zit een zwarte afdekking die moet worden losgeschroefd om hiertoe toegang te krijgen).
- 1.1  Op de pagina met netwerkinstellingen hebt u toegang tot de instellingen voor WiFi- en ethernetverbindingen en hebt u toegang tot de online instellingen van KitchenConnect via QR-code.

8.2.7 Een USB-stick gebruiken

⚠ Voor uw veiligheid wanneer u het apparaat gebruikt

Voordat u start, is het van essentieel belang dat u zich vertrouwd maakt met de regels en waarschuwingen voor gevaar zoals gespecificeerd in 'Veilig werken met het apparaat', sectie 8.1.1, en de daar gegeven instructies opvolgt.

Doel van het USB-klepje

Het USB-klepje beschermt de USB-poort, zodat er geen waterdamp in de elektronica kan komen tijdens het koken of reinigen. Tijdens het koken en reinigen mag er geen USB-stick zijn geplaatst en moet de USB-poort worden afgesloten door het klepje.

USB-programma's

⚠ BELANGRIJK

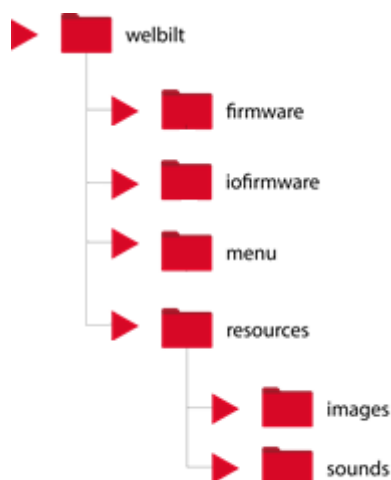
Als u downloadt van een USB-geheugenstick, worden alle bestaande programma's in het geheugen van het apparaat gewist. Controleer of de toets het juiste nummer/de juiste code heeft voor de programma's die u in het geheugen wilt laden.

Indeling en structuur van USB-bestanden


Wanneer u een USB-stick voorbereidt voor gebruik met uw connex, moet u de juiste bestandsstructuur op de USB-stick maken om ervoor te zorgen dat de oven weet welke bestanden op de stick staan.

De USB-stick moet correct zijn geformatteerd (FAT 32) en de volgende bestandsstructuur moet op de stick zijn gemaakt:


OPMERKING: maptitels zijn hoofdlettergevoelig! Firmware



In de firmwaremap wordt het firmwarebestand voor de gebruikersinterface geplaatst. Dit is een .tar-bestand zoals hieronder.

 welbilt-firmware-imx6sxsabresd.tar

In de map iofirmware wordt de firmware van de ovenbesturingskaart geplaatst. Dit is een .bin-bestand zoals hieronder.

 SRB30Z5048-e2s-V000.008.047.bin

In de menumap worden opgeslagen menubestanden geplaatst die vanuit de oven worden overgebracht. Als u een menubestand hebt gemaakt vanuit de online portal, moet het opgeslagen .zip-bestand in deze map worden geplaatst.

In de map met bronnen worden afbeeldingen en geluiden opgeslagen. Deze kunnen worden geopend en gedownload naar de mediabibliotheek van de oven. Controleer of u in de map met bronnen een map met afbeeldingen en geluiden hebt waarin u afbeeldingen en geluiden kunt opslaan die u naar de oven wilt uploaden.

Geaccepteerde beeldformaten zijn: .JPG, .SVG, .PNG

De volgende geluidsindelingen worden geaccepteerd: .WAV

9 Reinigingsprocedures

Doel van dit hoofdstuk

Dit hoofdstuk bevat de reinigingsmethoden, de chemische reinigingsmiddelen en hoe u hiermee omgaat, plus de reinigingsinstructies. Het beschrijft de juiste procedure die u moet volgen bij het reinigen van de combimagnetron.

9.1 Dagelijkse reinigingstaken

Dagelijkse reinigingstaken

Wat moet worden gereinigd?	Procedure	Chemische chemische reinigingsmiddelen
Ovenruimte	Reinig handmatig met een zachte doek/keukenpapier	Chemische reinigings- en beschermingsmiddelen goedgekeurd door de fabrikant
Luchtfilter	Reinig met de hand met een zachte doek/spons Spoel de onderdelen na met water en droog ze af voordat u ze weer aanbrengt	Algemeen huishoudelijk reinigingsmiddel
Buitenzijde van het apparaat	Reinig handmatig met een zachte doek	Algemeen huishoudelijk reinigingsmiddel voor roestvrij staal of harde oppervlakken
Containers, bakplaten, roosters en andere accessoires gebruikt voor koken	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinig handmatig met een zachte niet-schurende spons ▪ Spoel daarna af met water 	Algemeen huishoudelijk reinigingsmiddel

9.2 Chemische chemische reinigingsmiddelen

Chemische chemische reinigingsmiddelen

Gebruik alleen de hier gespecificeerde chemische reinigingsmiddelen om de combimagnetron en accessoires te reinigen.

Product	Gebruik
Merrychef® Cleaner	Voor reinigen van de ovenruimte en deur van het apparaat
Merrychef® Protector	Voor bescherming van de ovenruimte en deur van het apparaat
Algemeen huishoudelijk reinigingsmiddel voor roestvrij staal of harde oppervlakken	Verzorging voor de buitenkant van de combimagnetron
Algemeen huishoudelijk reinigingsmiddel: zacht op huid, alkalivrij, pH-neutraal en geurvrij	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigingshulpmiddelen en -toebehoren op basis van relevante instructies ▪ Reinigen van containers, bakplaten, roosters en andere accessoires gebruikt voor koken

Omgaan met chemische reinigingsmiddelen

U moet persoonlijke beschermingsmiddelen dragen bij het gebruik van bepaalde chemische reinigingsmiddelen.

Volg de in het hoofdstuk '*Persoonlijke beschermingsmiddelen*', sectie 3.3.7, gegeven instructies en de elektrische veiligheidsgegevensbladen met betrekking tot de reinigings- en beschermingsmiddelen die door de fabrikant worden aanbevolen.

Personeel moet regelmatig door de verantwoordelijke persoon voor de combimagnetron worden getraind.

9.3 Producten die nodig zijn voor het reinigen

Producten die nodig zijn voor het reinigen

- Merrychef® Oven Cleaner
- Merrychef® Oven Protector



- Beschermende rubberen handschoenen
- Zachte borstel (blauw)
- Harde borstel (rood)
- Niet-schurende nylon schuurspons
- Reinigingsdoek en droge doeken
- Oogbescherming
- Hittebestendige handschoenen (optioneel)
- Stofmasker (optioneel)



LET OP

- Gebruik nooit scherpe voorwerpen of schuurmiddelen op delen van het apparaat.
- Gebruik geen gereedschappen.
- Gebruik geen bijtende chemische reinigingsmiddelen op delen van het apparaat of de ovenruimte. Het kan blijvende schade aan de katalysatoren veroorzaken.



9.4 Veilig werken bij het reinigen

Uw veiligheid en de veiligheid van uw personeel

Instrueer uw personeel om de regels voor veilig werken in deze sectie te leren voordat zij met de werkzaamheden beginnen, en deze strikt op te volgen.

Instrueer uw personeel om zich vertrouwd te maken met de waarschuwingen voor gevaar in deze sectie en in verdere instructies hieronder, en doordring ze van het belang van het nemen van de gespecificeerde voorzorgsmaatregelen.

Persoonlijke beschermingsmiddelen voor uw personeel

Instrueer uw personeel om de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, zoals gespecificeerd in '*Persoonlijke beschermingsmiddelen*', sectie 3.7.

■ Regels voor veilig verplaatsen en opstellen de rolwagen met wielen

Om gevaren te voorkomen, moeten de volgende regels in acht worden genomen bij het verplaatsen van de rolwagen met wielen waarmee de apparaten worden vervoerd (optionele accessoire):

- Kijk uit voor alle aansluitkabels bij het verplaatsen van apparaten. Rijdt nooit over de aansluitkabels. Rek de aansluitkabel nooit en trek niet aan de kabels.
- De apparaten moeten worden losgekoppeld van de elektrische voeding voordat de rolwagen wordt verplaatst (optionele accessoire).
- De apparaten moeten worden eerst op de rolwagen afkoelen voordat ze worden verplaatst.
- Er mag geen voedsel in het apparaat achterblijven.
- De deur van het apparaat moeten gesloten zijn.
- Als het apparaat op een rolwagen wordt gemonteerd, moet beschermende kleding worden gedragen.
- Het belangrijk is om ervoor te zorgen dat het apparaat waterpas staat wanneer het terug op zijn plaats is gezet.
- Als het apparaat weer terug op zijn plaats staat, moeten de parkeerremmen opnieuw worden ingeschakeld.
- Wat de positie ook moge zijn, er moet altijd voorzichtig worden gehandeld om ervoor te zorgen dat de rolwagen waarop het apparaat rust niet omkiept.

■ Het apparaat afspoelen met water

GEVAAR

Risico van elektrische schokken van stroomvoerende delen

Water op de buitenkant van het apparaat kortsluiting veroorzaken, wat kan resulteren in een elektrische schok bij aanraking van het apparaat.

- ▶ Besproei de binnenkant en buitenkant van het apparaat niet met water.
- ▶ Houd altijd de USB-afdekking gesloten tijdens reiniging.

■ Hete oppervlakken

WAARSCHUWING

Gevaar voor verbranding door hoge temperaturen van onderdelen aan de binnenkant van het apparaat.

U kunt zich branden bij aanraking van een van de onderdelen aan de binnenkant van de ovenruimte of aan de binnenkant van de deur, of bij aanraking van onderdelen die in de ovenruimte waren tijdens het koken.

- ▶ Wacht voordat u met reinigingstaken begint tot de ovenruimte is afgekoeld tot minder dan 50 °C / 122 °F of gebruik de functie 'Cool down' om de ovenruimte af te koelen.
- ▶ Draag persoonlijke beschermingsmiddelen.

■ Het sproeien van water in een hete ovenruimte

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar door hete stoom

Als water in de hete ovenruimte wordt gespoten, wordt stoom geproduceerd die brandwonden kan veroorzaken.

- ▶ Wacht voor de start met reinigingstaken tot de ovenruimte is afgekoeld tot minder dan 50 °C / 122 °F of gebruik de functie 'Cool down' om de ovenruimte af te koelen.

■ Contact met chemische reinigingsmiddelen

WAARSCHUWING

Gevaar voor irritatie van huid, ogen en ademhaling.

Direct contact met de reinigings- of beschermingsmiddelen zal de huid, ogen en ademhaling irriteren.

- ▶ Adem de dampen of nevel van reinigings- en beschermingsmiddelen niet in.
- ▶ Laat reinigings- of beschermingsmiddelen niet in contact komen met huid, ogen of slijmvliezen.
- ▶ Sproei geen reinigings- of beschermingsmiddelen in een ovenruimte.
- ▶ Draag persoonlijke beschermingsmiddelen.

■ De chemische reinigingsmiddelen niet afspoelen

⚠ WAARSCHUWING

Risico op voedselverontreiniging door chemische reinigingsmiddelen.

Was de chemische reinigingsmiddelen uit de ovenruimte met een schone doek en veel schoon, warm water. Veeg de ovenruimte vervolgens af met een zachte doek of een papieren doekje om het risico op voedselverontreiniging door chemische reinigingsmiddelen te voorkomen.

9.5 Reinigingsprocedures

■ De combimagnetron reinigen


Dit deel beschrijft hoe u uw combimagnetron reinigt.



9.5.1 Koel- en reinigingsprocedure

■ Doel

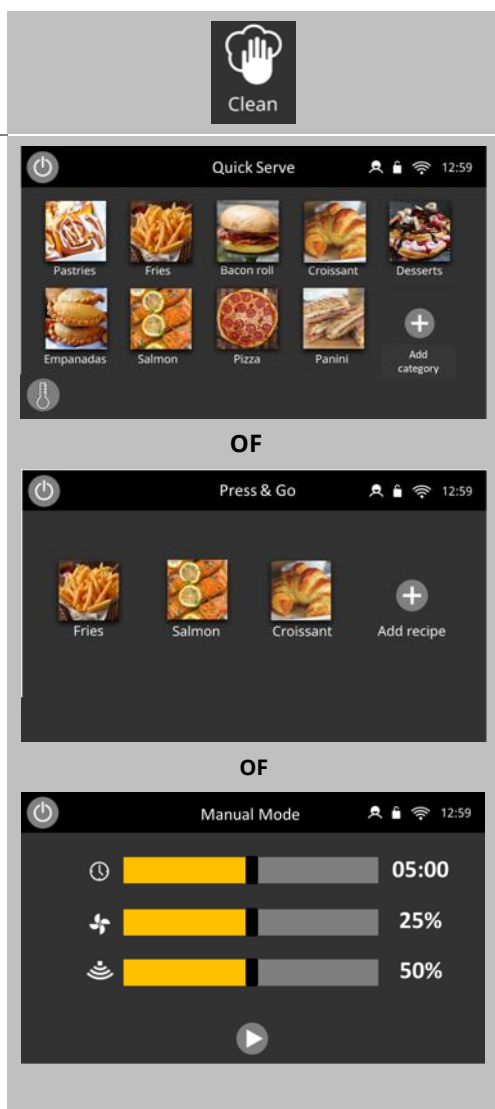
Met de optionele functie 'Cool down' kunt u de ovenruimte sneller afkoelen voor het reinigen van uw combimagnetron.

■ De ovenruimte afkoelen

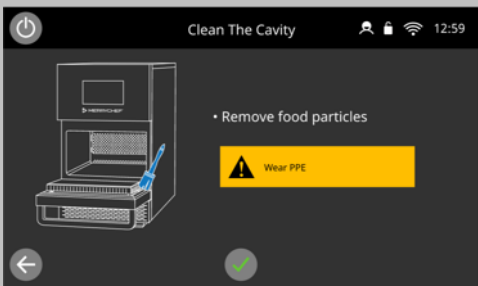





1.  Selecteer in de Full Serve-modus het pictogram 'Reinigen' in het 'Home'-scherm.

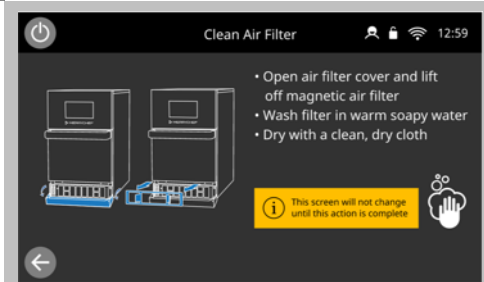
2.  Selecteer in de modus Quick Serve, Tik en Start of Handmatige modus de aan/uit-knop  om de verwarming uit te schakelen en de koelcyclus te starten.
Er verschijnt een melding.

Opmerking: de weergegeven reinigingsvolgorde is afhankelijk van de reinigingsinstellingen die op de combimagnetron zijn ingesteld.

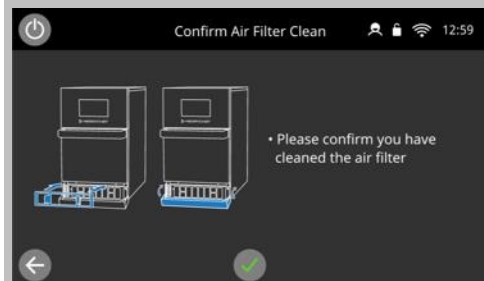


- 3
-
- Verzamel alle vereiste persoonlijke beschermingsmiddelen voor reiniging.
Wij raden aan:
Handschoenen en een Merrychef-reinigingsset, inclusief Merrychef-reiniger en -beschermer.
- 4
-
- Als u het groene vinkje onderin het scherm selecteert, wordt u door de reinigingsprocedure geleid.
- Neem alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen en plaats een geschikte bak met ijsblokjes in de hete ovenruimte. Dit versnelt het koelproces.
- Zodra de ijsbak in de ovenruimte is geplaatst, drukt u op het groene vinkje om door te gaan.
- (Opmerking: dit kan alleen duiden op een afkoelproces bij een geopende deur, als ijskoeling niet is geactiveerd in de instellingen)**
- 5.
-
- De voortgang van het koelen wordt weergegeven en neemt ongeveer 20 minuten in beslag.
- 6.
-
- Verwijder, als het koelproces eenmaal is voltooid, zorgvuldig de afkoelpan uit de ovenruimte en draag daarbij beschermende handschoenen. Laat de pan met water niet 's nachts of wanneer deze koud is in de ovenruimte staan.
- (Opmerking: dit kan betekenen dat u de bakplaat moet verwijderen als ijskoeling niet is geactiveerd in de instellingen)**

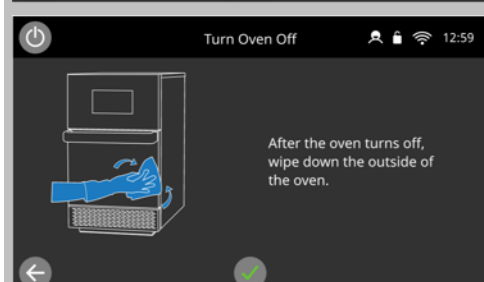
- 7.
- 
- De combimagnetron is nu klaar voor reiniging en er verschijnt een melding op het scherm.
- 
- Breng reinigingsmiddel aan
- 
- Maak de bakplaat en de accessoires schoon
- 
- Maak de combimagnetron schoon
- 
- Breng beschermingsmiddel aan
- (Opmerking: dit wordt niet weergegeven als 'Gebruik van beschermingsmiddel' niet is geselecteerd in de reinigingsinstellingen.)**
- 
- Reinig het deurrubber



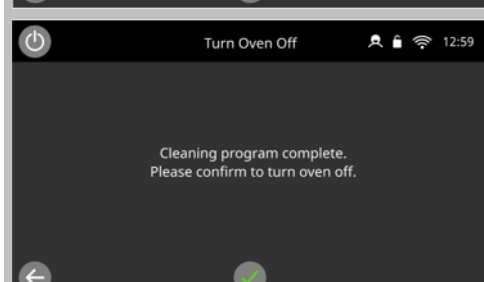
Reinig het luchtfilter
(Opmerking: u kunt pas verder op dit scherm wanneer het luchtfilter is verwijderd en vervangen!)



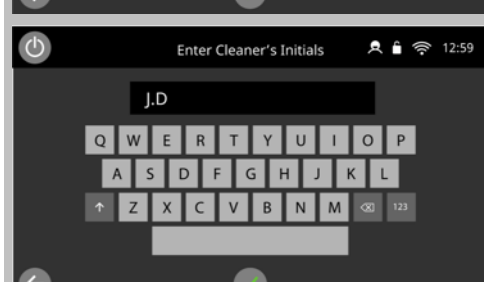
Bevestiging reiniging luchtfilter



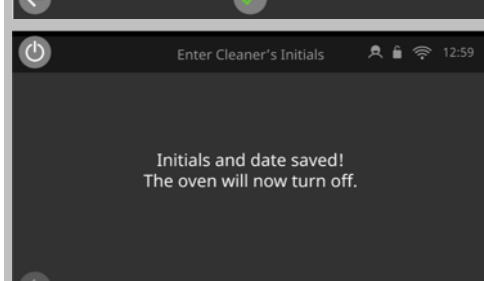
Reinig de buitenkant



Reiniging voltooid



Reiniging aftekenen
(Opmerking: dit wordt niet weergegeven als 'Reiniging aftekenen' niet is geselecteerd in de reinigingsinstellingen.)



De combimagnetron wordt uitgeschakeld en keert terug naar het scherm met de aan/uit-knop zodra deze klaar is.



10 Het apparaat buiten gebruik nemen en afvoeren

Doel van dit hoofdstuk

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe u de combimagnetron buiten gebruik neemt en afvoert.



10.1 Veilig werken wanneer u het apparaat buiten gebruik neemt

In aanmerking komen van personeel om het apparaat buiten bedrijf te stellen

Werkzaamheden die aan het apparaat worden uitgevoerd terwijl het buiten bedrijf wordt gesteld, worden uitgevoerd onder speciale bedrijfsomstandigheden of omvatten activiteiten waarbij personeel over de juiste kwalificaties en apparaatspecifieke kennis moet beschikken die de vereisten voor bedienend personeel overtreffen.

Het personeel moet aan de volgende vereisten voldoen:

- Het zijn gekwalificeerde medewerkers van een geautoriseerd servicebedrijf.
- Personeel heeft relevante training als servicemonteur.
- Het personeel heeft specifieke training voor het apparaat.

Persoonlijke beschermingsmiddelen

Draag de volgende persoonlijke beschermingsmiddelen zoals gespecificeerd in sectie '*Persoonlijke beschermingsmiddelen*', sectie 3.7 van het hoofdstuk '*Voor uw veiligheid*' voor de betreffende taken.

Regels voor veilig en verantwoordelijk werken wanneer het apparaat buiten gebruik wordt gesteld

Vermijd risico's voor uzelf en anderen door de onderstaande regels te volgen:

- De keukenvloer moet altijd droog worden gehouden om het risico op ongevallen te beperken.
- De deur van de combimagnetron moet gesloten zijn voordat u het apparaat afvoert.
- Laat geen voedsel in de ovenruimte liggen.

Spanningvoerende delen



GEVAAR

Risico op elektrische schokken door spanningvoerende onderdelen en losse kabels

Wanneer de panelen worden verwijderd, bestaat het risico op elektrische schokken door het aanraken van spanningvoerende onderdelen.

- Zorg ervoor dat alle werkzaamheden aan het elektrische systeem uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien van een erkend servicebedrijf.

Verplaatsen van zware lasten



WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel door verkeerd tillen

Wanneer u het apparaat optilt, kan het gewicht van het apparaat leiden tot verwondingen, vooral rondom de romp.

- Gebruik een vorkheftruck/pallettruck om het apparaat te verplaatsen.
- Gebruik bij het optillen van het apparaat voldoende mensen voor het gewicht van het apparaat (aantal afhankelijk van leeftijd en geslacht). Houd u aan de plaatselijke voorschriften voor arbeidsveiligheid.
- Draag persoonlijke beschermingsmiddelen.

■ Ongeschikt draagoppervlak

WAARSCHUWING

Beknellingsgevaar als het apparaat omvalt of ergens vanaf valt

Lichaamsdelen kunnen bekneld raken als het apparaat omvalt of ergens vanaf valt.

- Zorg ervoor dat u het apparaat nooit op een ongeschikt draagoppervlak plaatst.

10.2 Het apparaat buiten bedrijf stellen en afvoeren

■ Vereisten

Controleer of het apparaat stroomloos is voordat u het apparaat uit bedrijf neemt.

■ Het apparaat uit bedrijf nemen

Om het apparaat uit bedrijf te nemen, volgt u de stappen voor het instellen en installeren van het apparaat in omgekeerde volgorde (zie de hoofdstukken '*Installatie*', sectie 6, '*Het apparaat verplaatsen*', sectie 4, en '*Het apparaat opstellen*', sectie 5).

Verplaats het apparaat pas nadat u alle elektrische aansluitingen hebt losgekoppeld.

■ Afvoeren

Correcte afvoer van dit product (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur)

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



Deze markering op het product of de documentatie geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u dit van andere soorten afval te scheiden en op verantwoorde wijze te recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen.

Gebruikers van huishoudelijke apparaten dienen contact op te nemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht, of met de plaatselijke overheid voor informatie over waar en hoe ze dit product kunnen meenemen voor milieuvriendelijke recycling.

Zakelijke gebruikers dienen contact op te nemen met hun leverancier en de voorwaarden van het koopcontract te controleren. Dit product mag niet worden gemengd met ander commercieel afval voor verwijdering.

11 Technische gegevens

Doel van dit hoofdstuk

Dit hoofdstuk bevat de technische gegevens van de combimagnetron.

11.1 Technische gegevens

AFMETINGEN/GEWICHT: OVEN IN VERPAKKING

MODEL	TOTALE AFMETINGEN			GEWICHT	
	HOOGTE	BREEDTE	DIEPTE	UITVOERING MET STANDAARDVERMOGEN	UITVOERING MET HOOG VERMOGEN
conneX® 12	33,7 inch 855 mm	20,5 inch 520 mm	32,3 inch 820 mm	Netto 60 kg	Netto 68,7 kg

MODEL	TOTALE AFMETINGEN			GEWICHT
	HOOGTE	BREEDTE	DIEPTE	
conneX® 16	33,7 inch 855 mm	24,4 inch 620 mm	32,3 inch 820 mm	Netto 79,2 kg








AFMETINGEN/GEWICHT: OVEN

MODEL	TOTALE AFMETINGEN			GEWICHT	
	HOOGTE	BREEDTE	DIEPTE	UITVOERING MET STANDAARDVERMOGEN	UITVOERING MET HOOG VERMOGEN
conneX® 12	24,4 inch 619 mm	14,0 inch 356,2 mm	25,2 inch 641,2 mm	Netto 50 kg	Netto 58,7 kg

MODEL	TOTALE AFMETINGEN			GEWICHT
	HOOGTE	BREEDTE	DIEPTE	
conneX® 16	24,4 inch 619 mm	18,1 inch 458,8 mm	26,9 inch 683,4 mm	Netto 67,2 kg













Elektrische configuraties - Standard power-uitvoering

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





Elektrische configuraties - Standard power-uitvoering

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







Elektrische configuraties - Standard power-uitvoering

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

Elektrische configuraties - High power-uitvoeringen

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

Elektrische configuraties - High power-uitvoering

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

Elektrische configuraties - High power-uitvoeringen

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















Elektrische configuraties - High power-uitvoeringen

conneX® 16 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	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





Elektrische configuraties - High power-uitvoeringen

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

Elektrische configuraties - High power-uitvoeringen

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

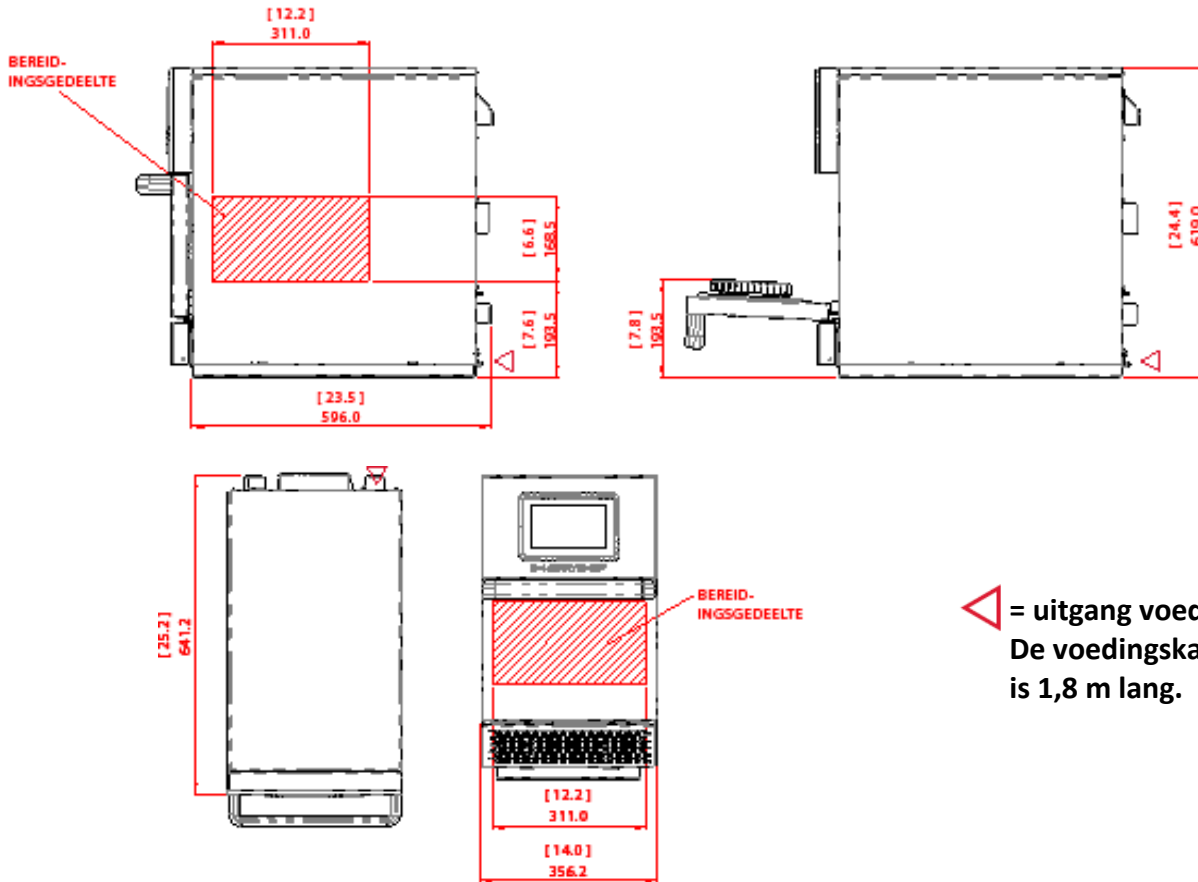
Naleving van wettelijke normen

Beschermingsgraad	IPX3
Geluidsemisatie (stand-by)	Max. 65 [dBA]
Goedkeuringsmarkeringen	
Geteste veiligheid	UKCA, CE, CB (IEC), UL (aangevraagd)
Hygiëne	UL-EPH (NSF/ANSI 4) (aangevraagd)

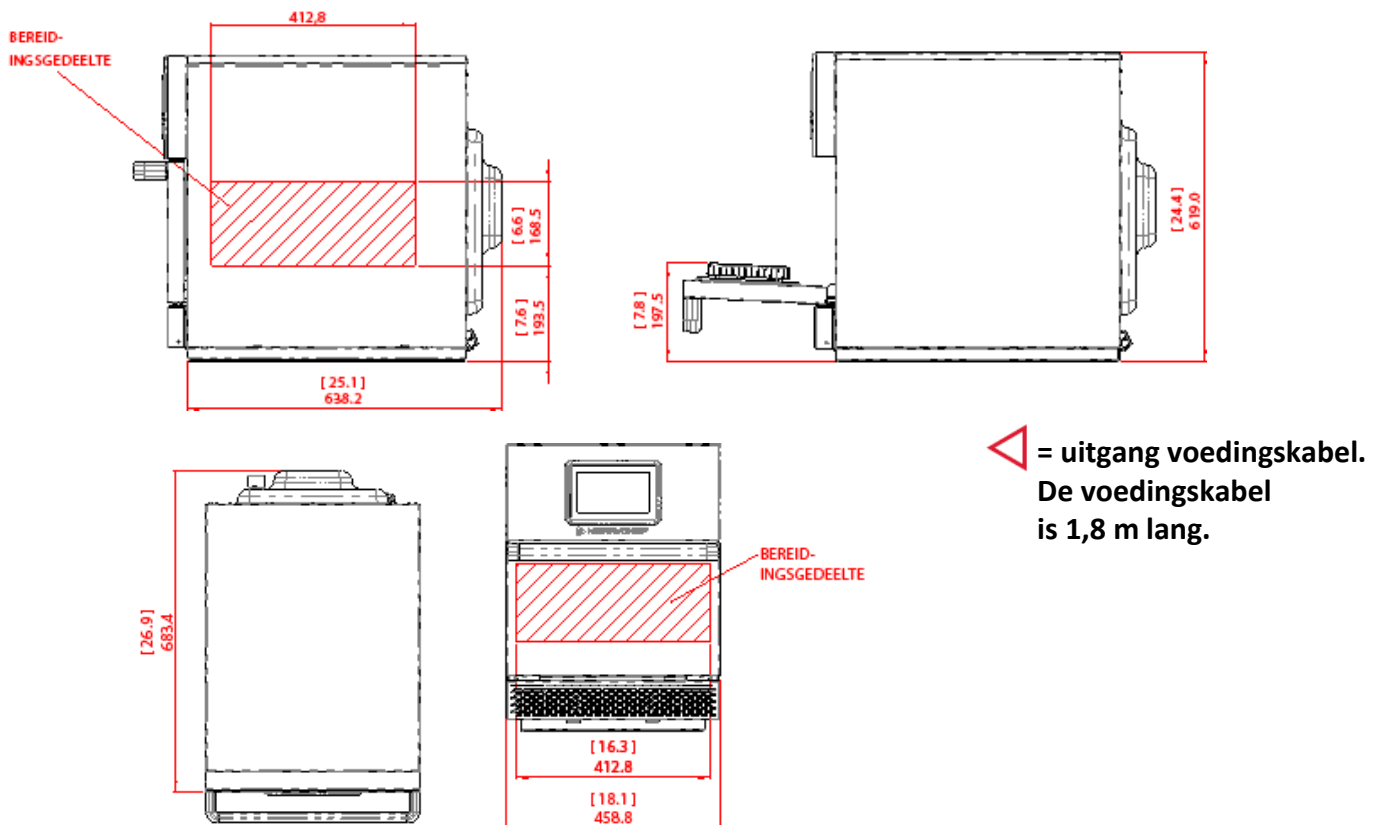
11.2 Maattekeningen

■ connex 12

Er is hoeft geen ruimte rond de zijkanten van het apparaat vrijgelaten te worden, alleen een speling van 5 cm boven het apparaat. Het apparaat is niet bedoeld voor inbouw.



■ connex 16



12 Onderhoudsinformatie

Doel van dit hoofdstuk

Informereren over de juiste procedure die moet worden gevolgd tijdens het onderhoud en een samenvatting geven van mogelijke storingen in het apparaat en fouten die zich kunnen voordoen tijdens het gebruik.

12.1 Garantie-informatie en contact opnemen met de klantenservice

Garantie-informatie

Om aanspraak te kunnen maken op de garantie voor de combimagnetron, moet het apparaat volgens de instructies in de installatie- en gebruikershandleiding worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus van een erkend servicebedrijf.

De garantie dekt geen schade als gevolg van onjuiste plaatsing, installatie, gebruik, reiniging, gebruik van chemische reinigingsmiddelen, onderhoud of reparatie.

Vereiste informatie

Houd de volgende apparaatgegevens bij de hand wanneer u contact opneemt met onze klantenservice:

- Model- of het artikelnummer van uw apparaat (zie '*De combimagnetron identificeren*', sectie 1.1.4)
- Serienummer van het apparaat (zie '*De combimagnetron identificeren*', sectie 1.1.4)

Contactgegevens

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

Telefoon (hoofdkantoor) (+44) (0) 1483 464900

Fax (+44) (0) 1483 464905

Internet www.merrychef.com
www.welbilt.com

12.2 Storingen verhelpen: functionele problemen

Diagnoseschema

Hoewel alles in het werk wordt gesteld om ervoor te zorgen dat uw combimagnetron op een hoog niveau blijft presteren, kunt u in het schema controleren of het probleem eenvoudig kan worden opgelost voordat u contact opneemt met uw servicewerkplaats.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet en het display is leeg	Het apparaat heeft geen stroom	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer of er een stroomstoring is. ▪ Controleer of de scheidingschakelaar is ingeschakeld en de stekker van het apparaat goed in het stopcontact zit.
Sommige bedieningselementen in het scherm werken niet	Onbevoegde toegang	Neem contact op met een geautoriseerde gebruiker.
Op het display wordt een waarschuwing melding weergegeven	Details worden op het scherm weergegeven	Volg de weergegeven instructies.
Het apparaat kookt het voedsel niet goed	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het apparaat is niet schoon ▪ Voedsel heeft niet de juiste temperatuur ▪ Gewijzigd of verkeerd programma geselecteerd ▪ Voedsel verpakt ▪ Voedsel wordt vroeg verwijderd 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maak het apparaat schoon (zie 'Reinigingsinstructies', sectie 9) ▪ Gebruik het juiste kookprogramma. ▪ Haal het voedsel uit de verpakking. ▪ Controleer of alle bereidingsfasen correct zijn gevolgd.
Het apparaat is niet klaar met koken	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Waarschuwing melding weergegeven ▪ De deur van het apparaat is open ▪ Geen luchtfilter of onjuist gemonteerd ▪ Oververhitting van het apparaat 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sluit de deur van het apparaat. ▪ Breng het luchtfilter weer aan. ▪ Laat het apparaat afkoelen. ▪ Controleer op eventuele verstoppingen rond de ventilatieopeningen en verwijder ze.
Op het display wordt een foutcode weergegeven	Defect van het apparaat	Noteer de foutcode en neem contact op met uw servicewerkplaats.



Breid uw mogelijkheden uit

WELBILT UK LTD., A SHBOURNE HOUSE, THE GUILDWAY, OLD PORTSMOUTH ROAD, GUILDFORD, GU3 1LR, UK. | +1 44 (0) 14 83 4 6 49 0 0 | WWW.MERRYCHEF.COM | WELBILT GERMANY +49 2772 58050 | WELBILT ITALY +39 051 092 0590 | WELBILT IBERIA +34 902 201 069 | WELBILT RUSSIA +79164993215 | WELBILT MIDDLE EAST +971 432 63 313 | WELBILT CHINA +86 21 61526 05 8 | WELBILT INDIA +91 124 4763700 | WELBILT SINGAPORE +65 6 420 0 80 | WELBILT UNITED STATES +1 87 7 375 930 0 | WELBILT CANADA +1 888 442 752