



**conneX 12**



**conneX 16**

Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna

Numer części: 32Z9016

Zatwierdzenia:



 **Przed użyciem należy przeczytać niniejszą instrukcję**

Język: **POLSKI**

**Zwiększa Twoje możliwości**

# **WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

## **Wszystkie urządzenia**

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym takich jak wymienione poniżej.

**OSTRZEŻENIE** – aby zmniejszyć ryzyko poparzeń, porażenia prądem, pożaru, obrażeń ciała lub wystawienia na działanie nadmiernej dawki promieniowania mikrofalowego:






- 1) Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- 2) Należy przeczytać i postępować zgodnie z informacjami zawartymi w części „ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ MOŻLIWEGO WYSTAWIENIA NA DZIAŁANIE NADMIERNEGO PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO” na stronie 3.
- 3) To urządzenie wymaga uziemienia. **Należy je podłączać tylko do dedykowanego odgałęzienia i prawidłowo uziemionego gniazdka.**
- 4) Urządzenie należy podłączać oraz ustawiać tylko w sposób zgodny z dostarczonymi instrukcjami instalacji.
- 5) Niektóre produkty, takie jak całe jajka i szczelnie zamknięte pojemniki, np. zamknięte szklane słoiki, mogą wybuchnąć i nie powinny być podgrzewane w kuchence.
- 6) Z urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w instrukcji obsługi. Wewnątrz urządzenia nie stosować korodujących substancji chemicznych lub oparów. Ten rodzaj kuchenki jest przeznaczony głównie do podgrzewania, gotowania, pieczenia oraz opiekania żywności. Nie jest przeznaczony do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.
- 7) Urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- 8) Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli jego drzwi, przewód sieciowy lub wtyczka są uszkodzone, nie działają prawidłowo albo zostały uszkodzone lub upuszczone.
- 9) Urządzenie może być serwisowane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy. W celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub regulacji należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym.
- 10) Nie należy blokować ani zasłaniać żadnych otworów w urządzeniu.
- 11) Urządzenia nie należy przechowywać na zewnątrz. Nie należy korzystać z urządzenia w pobliżu wody, np. w pobliżu zlewu kuchennego, w wilgotnych piwnicach, w pobliżu basenu lub w podobnych miejscach.
- 12) Nie należy zanurzać przewodu ani wtyczki w wodzie.
- 13) Nie należy zbliżać przewodu do rozgrzanych powierzchni.
- 14) Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
- 15) Kuchenkę należy czyścić codziennie, zgodnie z procedurami czyszczenia opisanymi w części 9 niniejszego podręcznika.
- 16) Aby zmniejszyć ryzyko pożaru w komorze kuchenki:
  - i. Nie należy zbyt mocno piec jedzenia. Należy zwracać szczególną uwagę na urządzenie w przypadku wkładania papieru, tworzywa sztucznego lub innych materiałów łatwopalnych do jego wnętrza w celu przygotowania potrawy.
  - ii. Przed włożeniem torby do kuchenki należy usunąć druciane zamknięcia z torebek papierowych lub plastikowych.
  - iii. W przypadku zapalenia się materiałów wewnątrz kuchenki, drzwiczki kuchenki powinny być zamknięte. Wyłączyć kuchenkę i odłączyć przewód zasilający lub odłączyć zasilanie od panelu bezpieczników lub wyłączników automatycznych.
  - iv. Nie używać komory do przechowywania. Nie należy pozostawiać produktów papierowych, przyborów kuchennych ani potraw w komorze, gdy nie są używane.

- 17) Płyny, takie jak woda, kawa lub herbata, mogą zostać przegrzane ponad temperaturę wrzenia bez widocznego zagotowania. Widoczne bulgotanie lub gotowanie po wyjęciu pojemnika z kuchenki mikrofalowej nie zawsze jest obecne. **MOŻE TO SPOWODOWAĆ NAGŁE WYKUPIENIE BARDZO GORĄCYCH PŁYNÓW, GDY POJEMNIK ZOSTANIE NARUSZONY LUB DO PŁYNU ZOSTANIE WŁOŻONY JAKIŚ PRZYRZĄD.**

### Kuchenki mikrofalowo-konwekcyjne



- 1) Do kuchenki mikrofalowej nie należy wkładać zbyt dużych potraw ani dużych metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogą one spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.
- 2) Nie należy czyścić za pomocą metalowych czyścików. Fragmenty czyścika mogą od niego odpaść i dotknąć części elektrycznych, co grozi porażeniem prądem elektrycznym.
- 3) Nie należy przechowywać w tej kuchenke materiałów innych niż akcesoria zalecane przez producenta, gdy nie jest ona używana.
- 4) Nie należy przykrywać rusztu ani żadnej innej części kuchenki metalową folią. Spowoduje to przegrzanie kuchenki.

## INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

	<p><b>OSTRZEŻENIE</b></p> <p>Nieprawidłowa instalacja, regulacja, przeróbka, serwisowanie lub konserwacja może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała i śmierć. Przed przystąpieniem do montażu lub serwisowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z podręcznikiem instalacji, obsługi i konserwacji.</p>
	<p><b>OSTRZEŻENIE</b></p> <p><b>ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ MOŻLIWEGO WYSTAWIENIA NA DZIAŁANIE NADMIERNEGO PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nie należy próbować uruchamiać kuchenki z otwartymi drzwiczkami, gdyż praca z otwartymi drzwiczkami spowoduje szkodliwe narażenie na działanie promieniowania mikrofalowego. Ważne jest, aby nie dezaktywować lub manipulować przy blokadach bezpieczeństwa.</li> <li>▶ Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między przednią ścianką kuchenki a drzwiczkami urządzenia, ani też nie wolno dopuszczać do nagromadzenia się pozostałości zanieczyszczeń lub środków czyszczących na uszczelnianych powierzchniach.</li> <li>▶ Nie wolno używać kuchenki, jeżeli jest uszkodzona. Szczególnie ważne jest prawidłowe zamykanie się drzwi kuchenki oraz brak uszkodzeń (1) drzwi (wygięcie), (2) zawiasów i zamków (uszkodzonych lub poluzowanych), (3) uszczelnień drzwi i powierzchni przylgowych uszczelnień.</li> <li>▶ Kuchenka nie może być poddana modyfikacjom lub naprawom przez osoby inne niż posiadający właściwe kwalifikacje personel serwisu.</li> </ul>
	<p><b>OSTRZEŻENIE</b></p> <p>Przed przystąpieniem do serwisowania lub naprawy kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej należy odłączyć zasilanie od głównego zewnętrznego przełącznika zasilania.</p>
	<p><b>OSTRZEŻENIE</b></p> <p>Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, nie należy zdejmować ani otwierać pokrywy.</p> <p>Wewnątrz nie ma części, które mogłyby być serwisowane przez użytkownika. Serwisowanie należy zlecić wykwalifikowanemu personelowi. Przed przystąpieniem do serwisowania należy odłączyć zasilanie.</p>
	<p><b>OSTRZEŻENIE</b></p> <p>Ten produkt jest urządzeniem klasy A. W środowisku domowym produkt ten może wywołać zakłócenia radiowe, w takim wypadku użytkownik może być zmuszony do podjęcia odpowiednich działań.</p>



## ■ Obowiązkowe znaki ostrzegawcze

Wymienione poniżej znaki ostrzegawcze / informacyjne należy zamocować do kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej i akcesoriów opcjonalnych w dobrze widocznych miejscach.

Znak ostrzegawczy	Opis
	Ostrzeżenie przed mikrofalami (tylko USA i Kanada) Występuje ryzyko poparzeń zewnętrznych i wewnętrznych części ciała po narażeniu na działanie promieniowania mikrofalowego.
	Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią Występuje ryzyko poparzeń elementami o wysokiej temperaturze wewnątrz komory i po wewnętrznej stronie drzwiczek urządzenia.

## ■ Symbole bezpieczeństwa

Wymienione poniżej symbole bezpieczeństwa należy zamocować do kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej w dobrze widocznych miejscach.

Symbol bezpieczeństwa	Opis
	Uziemienie (masa)
	Połączenie wyrównania potencjałów

### Dokumentacja dla użytkownika

- Dokumentacja dla użytkownika stanowi część kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej.
- Podręczniki wchodzące w skład dokumentacji należy zawsze przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, aby można było wyszukać niezbędne informacje.
- Podręczniki dokumentacji użytkownika należy przechowywać przez cały okres użytkowania urządzenia.
- Przed przystąpieniem do użytkowania, przenoszenia i prac przy urządzeniu należy uważnie przeczytać podręcznik instalacji i użytkownika.
- W przypadku przekazania kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej nowemu właścicielowi należy pamiętać o przekazaniu mu również podręczników dokumentacji użytkownika.

## Spis treści

<b>1</b>	<b>Informacje ogólne</b>	<b>7</b>
1.1	Deklaracje zgodności CE i UKCA	7
1.1.1	Deklaracja zgodności CE	7
1.1.2	Deklaracja zgodności UKCA	7
1.1.3	Deklaracja zgodności UL	7
1.1.4	Aby uzyskać informacje na temat innych wymagań dotyczących zatwierdzenia, należy skontaktować się z lokalnym przedstawicielem MerryChef	7
1.2	Ochrona środowiska	8
1.3	Ważne informacje	8
1.4	Identyfikacja kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej	9
1.5	Struktura dokumentacji dla użytkownika	9
1.6	Informacje o tym podręczniku instalacji i użytkownika	10
<b>2</b>	<b>Budowa i funkcja</b>	<b>12</b>
2.1	Budowa i funkcja kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej	12
2.2	Układ i działanie panelu obsługowego	13
<b>3</b>	<b>Dla własnego bezpieczeństwa</b>	<b>14</b>
3.1	Podstawowe zasady bezpieczeństwa	14
3.2	Przeznaczenie kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej	14
3.3	Symbole ostrzegawcze na kuchenie mikrofalowo-konwekcyjnej	15
3.4	Podsumowanie zagrożeń	16
3.5	Urządzenia zabezpieczające	17
3.6	Wymagania dotyczące personelu i stanowiska robocze	18
3.7	Środki ochrony indywidualnej	19
<b>4</b>	<b>Przemieszczanie urządzenia</b>	<b>22</b>
4.1	Bezpieczna praca z urządzeniem	22
4.2	Przenoszenie urządzenia do miejsca instalacji	23
<b>5</b>	<b>Ustawienie urządzenia</b>	<b>24</b>
5.1	Bezpieczeństwo podczas ustawiania urządzenia	24
5.2	Wymagania dotyczące miejsca instalacji	25
5.3	Rozpakowywanie urządzenia	27
5.4	Zestawienie urządzenia z palety	29
5.5	Zamontowanie urządzenia do powierzchni roboczej	30
<b>6</b>	<b>Podłączenie</b>	<b>31</b>
6.1	Bezpieczeństwo podczas podłączenia do instalacji elektrycznej	31
6.2	Planowanie instalacji elektrycznej	31
6.3	Wymagania dotyczące instalacji elektrycznej	33
<b>7</b>	<b>Przygotowanie urządzenia do użytku</b>	<b>36</b>
7.1	Bezpieczeństwo podczas przygotowania urządzenia do użytku	36
7.2	Procedura przygotowania urządzenia do użytku	37
7.3	Ekran menu głównego	39
7.4	Ekran klawiatury	40

<b>8</b>	<b>Procedury pieczenia</b>	<b>41</b>
8.1	Zasady obsługi i instrukcje pieczenia	41
8.1.1	Bezpieczna praca z urządzeniem	41
8.1.2	Włączanie i wyłączanie kuchenki	42
8.1.3	Jak gotować	43
8.2	Instrukcje obsługi: Tryb pełnej obsługi	45
8.2.1	Menu Press & Go	45
8.2.2	Korzystanie z profilu pieczenia	46
8.2.3	Tworzenie profilu pieczenia	47
8.2.4	Zmiana profilu pieczenia	50
8.2.5	Zarządzanie kategoriami profili pieczenia	53
8.2.6	Podstawowe ustawienia kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej	55
8.2.7	Korzystanie z pamięci przenośnej USB	64
<b>9</b>	<b>Procedury czyszczenia</b>	<b>65</b>
9.1	Codziennie czyszczenie	65
9.2	Chemiczne środki czyszczące	65
9.3	Przedmioty niezbędne przy czyszczeniu	66
9.4	Bezpieczeństwo podczas czyszczenia	66
9.5	Procedury czyszczenia	68
9.5.1	Procedura schłodzenia i czyszczenia	68
<b>10</b>	<b>Wycofanie urządzenia z użytku i jego utylizacja</b>	<b>72</b>
10.1	Bezpieczeństwo podczas wycofywania urządzenia z użytku	72
10.2	Wycofanie urządzenia z użytku i jego utylizacja	73
<b>11</b>	<b>Dane techniczne</b>	<b>74</b>
11.1	Dane techniczne	74
11.2	Rysunki wymiarowe	78
<b>12</b>	<b>Informacje serwisowe</b>	<b>79</b>
12.1	Informacje dotyczące gwarancji i kontaktu z działem obsługi klienta	79
12.2	Usuwanie usterek: problemy podczas pracy	80

## 1 Informacje ogólne

### Cel tego rozdziału

W tym rozdziale zawarte są informacje pozwalające zidentyfikować model Państwa kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej oraz wskazówki dotyczące korzystania z tego podręcznika.

## 1.1 Deklaracje zgodności CE i UKCA

### 1.1.1 Deklaracja zgodności CE



Producent oświadcza, że kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna jest zgodna z następującymi dyrektywami europejskimi:

- 2006/42/WE (Dyrektywa maszynowa)
- 2014/30 (Dyrektywa dotycząca kompatybilności elektromagnetycznej)
- 2011/65/UE (Dyrektywa RoHS)
- 2014/53/UE (Dyrektywa w sprawie urządzeń radiowych)

Na życzenie dostępna jest pełna deklaracja zgodności.

### 1.1.2 Deklaracja zgodności UKCA



Producent oświadcza, że kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna jest zgodna z następującymi przepisami brytyjskimi:

- UKSI 2008 nr 1597 – przepisy dotyczące dostaw maszyn (bezpieczeństwa) 2008
- UKSI 2016 nr 1091 – przepisy dotyczące kompatybilności elektromagnetycznej 2008
- UK SI 2012 nr 3032 – przepisy RoHS 2012
- Przepisy dotyczące urządzeń radiowych 2017

Na życzenie dostępna jest pełna deklaracja zgodności.

### 1.1.3 Deklaracja zgodności UL



### 1.1.4 Aby uzyskać informacje na temat innych wymagań dotyczących zatwierdzenia, należy skontaktować się z lokalnym przedstawicielem MerryChef

## 1.2 Ochrona środowiska

### Oświadczenie dotyczące stosowanych zasad

Jakość i sposób działania wszystkich naszych produktów są podyktowane oczekiwaniami naszych klientów, przepisami i normami prawnymi oraz reputacją naszej firmy.

Nasze przedsiębiorstwo stosuje politykę zarządzania ochroną środowiska, która nie tylko sprawia, że spełnione są wszelkie przepisy i ustawy dotyczące ochrony środowiska, ale także zobowiązuje nas do ciągłego udoskonalania naszej środowiskowej efektywności działania.

Opracowaliśmy system zarządzania jakością i ochroną środowiska pozwalający zagwarantować ciągłość wytwarzania produktów wysokiej jakości przy jednoczesnym spełnianiu naszych celów w zakresie ochrony środowiska.

System ten spełnia wymagania norm ISO 9001:2008 oraz ISO 14001:2004.

### Procedury ochrony środowiska

- Przestrzegamy następujących procedur:
- Stosowanie produktów zgodnych z Dyrektywą RoHS3
- Rozporządzenie w sprawie chemikaliów REACH
- Recykling odpadów elektronicznych
- Utylizacja zużytych urządzeń przez producenta w sposób przyjazny dla środowiska

**Zachęcamy do przyłączenia się do nas w zobowiązaniu ku ochronie środowiska.**

## 1.3 Ważna informacja

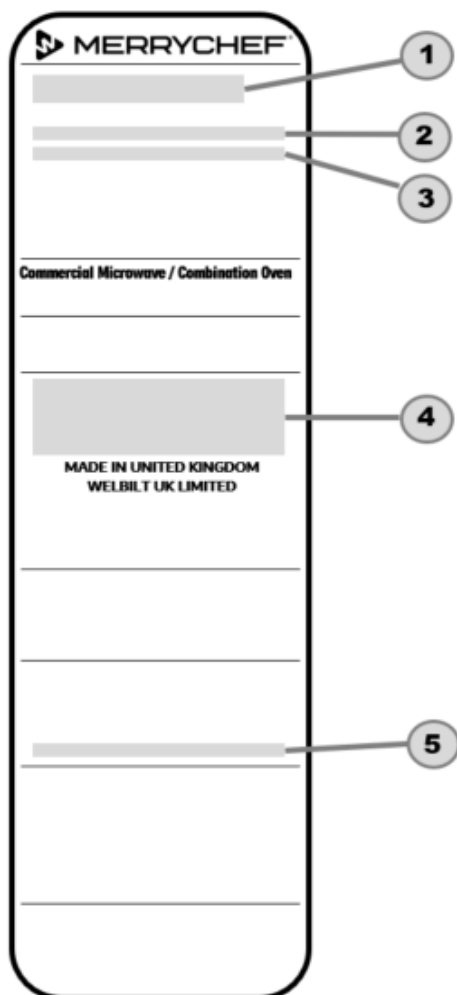
Przestrzega się użytkowników, że prace konserwacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez przedstawiciela serwisowego upoważnionego przez firmę Merrychef® przy wykorzystaniu oryginalnych części zamiennych marki Merrychef®. Firma Merrychef® nie będzie mieć żadnych zobowiązań wobec jakiegokolwiek produktu, który został zainstalowany, wyregulowany lub był użytkowany lub konserwowany w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z krajowymi lub lokalnymi przepisami lub też instrukcjami montażu dostarczonymi wraz z produktem, ani też wobec jakiegokolwiek produktu, którego numer seryjny został zniszczony, zatarty lub usunięty, lub też który został zmodyfikowany lub poddany naprawie przy wykorzystaniu nieoryginalnych części lub przez nieupoważnionych przedstawicieli serwisu. Listę autoryzowanych przedstawicieli serwisowych można uzyskać u naszego dystrybutora.



## 1.4 Identyfikacja kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej

### Położenie tabliczki znamionowej

Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej.



#### 1 Numer modelu

conneX12 i conneX16

#### 2 Numer elementu

**Elementy oznaczenia numerycznego**

Model X12 lub X16

Moc pieca konwekcyjnego

Oznaczenie	Znaczenie
D	2200 W
F	2200 W / 1300 W
G	2200 W / 900 W
S	3200 W (tylko conneX16)

Moc kuchenki mikrofalowej

Oznaczenie	Znaczenie
B	2000 W (wersja o wysokiej mocy)
X	1000 W (wersja o standardowej mocy)

Napięcie

Oznaczenie	Znaczenie
30	230 V
MV5	220–230 V / 50 Hz
MV6	208 / 240 V / 60 Hz
00	200 V
20	220 V

Częstotliwość

Oznaczenie	Znaczenie
5	50 Hz
6	60 Hz

Rodzaj przewodu zasilającego

A - Z Przykład: H = L+N+E (4 mm EU)

Zaślepka

A - Z Przykład: E = 32 A, wtyk 1-fazowy

Łączność

L LAN / WiFi

Wersja

Oznaczenie	Znaczenie
A, B	A, B (przedprodukcyjna)
1, 2, ...	1, 2, ... (produkcja seryjna)

Akcesoria / wersja klienta

WW Konkretny klient

Region / Kraj

Oznaczenie	Znaczenie
UE	Europa
USA	Stany Zjednoczone Ameryki

#### 3 Numer seryjny

**Elementy numeru seryjnego**

Rok produkcji

Oznaczenie	Znaczenie
21	2021
22	2022

Miesiąc produkcji

Oznaczenie	Znaczenie
01	Styczeń
02	Luty

Miejsce produkcji

2130 Sheffield (UK)

Numer produkcyjny

12345

#### 4 Dane techniczne

#### 5 Data produkcji

## 1.5 Struktura dokumentacji dla użytkownika

### Treść dokumentacji dla użytkownika

W skład dokumentacji dla użytkownika kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej wchodzi następujące dokumenty:

- Podręcznik instalacji i użytkowania (niniejszy dokument)

## 1.6 Informacje o tym podręczniku instalacji i użytkowania

### Przeznaczenie

Podręcznik instalacji i użytkowania jest przeznaczony dla wszystkich osób pracujących z kuchenką mikrofalowo-konwekcyjną i zawiera niezbędne informacje pozwalające na właściwe i bezpieczne przeprowadzenie instalacji, wykonanie obsługi, czyszczenia oraz drobnych prac serwisowych.

### Kto powinien zapoznać się z podręcznikiem instalacji i użytkowania?

Nazwa grupy odbiorców	Zadania
Przenoszący urządzenie	Przemieszczanie w obrębie przedsiębiorstwa.
Serwisant	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ustawienie urządzenia.</li> <li>▪ Przygotowanie urządzenia do pierwszego użycia i wycofanie go z użytku.</li> <li>▪ Instrukowanie użytkownika.</li> </ul>
Właściciel kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej lub członek personelu właściciela urządzenia, odpowiedzialny za urządzenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zapoznanie się z pomocą serwisanta ze wszystkimi funkcjami i urządzeniami kuchenki związanymi z bezpieczeństwem.</li> <li>▪ Poinstruowanie przez serwisanta o sposobie obsługi urządzenia.</li> <li>▪ Świadczy pomoc przy przenoszeniu urządzenia w obrębie przedsiębiorstwa i jego ustawienie zgodnie z udzielonymi poleceniami.</li> </ul>
Użytkownik	<p>Zasadniczo wykonuje konkretne czynności użytkowe, takie jak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Umieszczenie potrawy w kuchenke mikrofalowo-konwekcyjnej.</li> <li>▪ Uruchomienie profilu pieczenia.</li> <li>▪ Wyjmowanie potrawy.</li> <li>▪ Czyszczenie kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej.</li> <li>▪ Montaż akcesoriów w kuchenke mikrofalowo-konwekcyjnej.</li> <li>▪ Drobne prace serwisowe.</li> </ul>

### Wymagane jest pełne przeczytanie pewnych części tego podręcznika

**Nieprzestrzeganie zaleceń umieszczonych w niniejszym dokumencie stwarza zagrożenie wystąpienia śmiertelnych obrażeń ciała i uszkodzeń mienia.**

W celu zagwarantowania bezpieczeństwa wszystkie osoby pracujące z kuchenką mikrofalowo-konwekcyjną muszą przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności przeczytać ze zrozumieniem następujące części niniejszego podręcznika:

- Rozdział 3 „Dla własnego bezpieczeństwa”
- Części rozdziałów opisujące czynności do wykonania

## ■ Rozdziały w podręczniku instalacji i użytkowania

Rozdział/część	Przeznaczenie
Informacje ogólne	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pokazuje sposób identyfikacji posiadanego urządzenia.</li> <li>▪ Zawiera wskazówki dotyczące korzystania z niniejszego Podręcznika instalacji i użytkowania.a</li> </ul>
Budowa i funkcja	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Określa przewidziany sposób wykorzystywania urządzenia.</li> <li>▪ Objaśnia funkcje urządzenia i wskazuje położenie jego podzespołów.</li> </ul>
Dla Twojego bezpieczeństwa	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Opisuje zagrożenia stwarzane przez urządzenie oraz odpowiednie środki zapobiegawcze.</li> <li>▪ Ten rozdział należy koniecznie przeczytać uważnie.</li> </ul>
Przemieszczanie urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Określa podstawowe wymiary urządzenia.</li> <li>▪ Określa wymagania dotyczące miejsca instalacji.</li> <li>▪ Wyjaśnia sposób przenoszenia urządzenia na miejsce instalacji.</li> </ul>
Ustawienie urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wyjaśnia, jak rozpakować urządzenie i wskazuje części dołączone do urządzenia.</li> <li>▪ Wyjaśnia, jak ustawić urządzenie.</li> </ul>
Podłączenie	Zawiera informacje dotyczące podłączenia urządzenia do zasilania.
Przygotowanie urządzenia do użytku	Wyjaśnia procedurę przygotowania urządzenia do pierwszego użycia.
Procedury pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wyjaśnia, jak włączyć kuchenkę mikrofalowo-konwekcyjną.</li> <li>▪ Zawiera instrukcje dotyczące czynności roboczych podczas pieczenia.</li> <li>▪ Zawiera instrukcje dotyczące czynności obsługowych regularnie wykonywanych przy kuchenke mikrofalowo-konwekcyjnej podczas pieczenia.</li> </ul>
Procedury czyszczenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zawiera instrukcje czyszczenia.</li> <li>▪ Opisuje chemiczne środki czyszczące.</li> <li>▪ Zawiera i odnosi się do instrukcji dotyczących czynności obsługowych regularnie wykonywanych przy kuchenke mikrofalowo-konwekcyjnej podczas czyszczenia.</li> </ul>
Wycofanie urządzenia z użytku i jego utylizacja	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wyjaśnia procedurę wycofania urządzenia z użytku.</li> <li>▪ Zawiera informacje dotyczące utylizacji.</li> </ul>
Dane techniczne	Zawiera dane techniczne i rysunki wymiarowe.
Informacje serwisowe	Zawiera informacje dotyczące gwarancji i klucz do rozwiązywania problemów związanych z działaniem.

## 2 Budowa i funkcja

### Cel tego rozdziału

Ten rozdział opisuje sposób zaprojektowania i wykonania kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej i wyjaśnia jej działanie.

### 2.1 Budowa i funkcja kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej

#### Elementy i ich funkcja



Pozycja	Nazwa	Funkcja
1	Ikona WŁ./WYŁ. na ekranie	Służy do włączania i wyłączenia kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej. Wyłączenie za pomocą tej ikony nie powoduje odłączenia urządzenia od zasilania.
2	Ekran sterujący easyTouch®	Po włączeniu urządzenia zapala się będący interfejsem użytkownika ekran easyTouch®. Szczegółowe informacje można znaleźć w rozdziale „Procedury pieczenia” w części 8.
3	Tabliczka znamionowa (brak zdjęcia)	Znajdująca się na tylnej ścianie urządzenia tabliczka znamionowa zawiera numer seryjny, oznaczenie modelu oraz parametry elektryczne urządzenia.
4	Złącze USB	Za pomocą złącza USB umieszczonego pod pokrywą filtra powietrza możliwe jest aktualizowanie programów zapisanych w urządzeniu. Patrz Korzystanie z pamięci przenośnej USB, rozdział 8.2.7. Szczegółowe informacje o aktualizacji profili pieczenia można znaleźć w części 8 „Procedury pieczenia”.
5	Otwory wylotowe powietrza (brak zdjęcia)	Przez wyloty wentylacyjne z tyłu urządzenia wydostaje się powietrze używane do chłodzenia podzespołów wewnętrznych oraz para z komory kuchenki. Nie wolno zasłaniać tych otworów – nie występuje niebezpieczeństwo wydostania się przez nie promieniowania mikrofalowego na zewnątrz.
6	Drzwiczki urządzenia	Drzwi stanowią wykonaną w precyzyjny sposób barierę energetyczną i są wyposażone w trzy blokady bezpieczeństwa. Należy w sposób ciągły dbać o ich czystość i nigdy nie umieszczać na nich ciężkich przedmiotów. Patrz część 9 „Procedury czyszczenia”.
7	Filtr powietrza	Znajdujący się z przodu u dołu urządzenia filtr powietrza stanowi część układu wentylacyjnego urządzenia. Należy unikać zasłaniania go i codziennie poddawać czyszczeniu zgodnie z wytycznymi w części 9 „Procedury czyszczenia”. Urządzenia nie wolno obsługiwać bez zamontowanego filtra powietrza.
8	Uchwyt drzwi	Uchwyt drzwi to sztywna rura, pociągając za którą do tyłu i do dołu można otworzyć drzwiczki.
9	Uszczelki drzwi	Uszczelki drzwi zapewniają szczelne połączenie drzwi. Należy zawsze dbać o ich czystość i regularnie sprawdzać pod kątem oznak uszkodzenia. Przy pierwszych oznakach uszkodzenia należy zlecić ich wymianę serwisantowi autoryzowanemu przez Merrychef®. Patrz część 9 „Procedury czyszczenia”.
10	Dyfuzor powietrza	Dyfuzor należy utrzymywać w czystości i w stanie wolnym od zanieczyszczeń. Podczas czyszczenia tego obszaru należy zachować ostrożność, zwracając uwagę na wymagania opisane w części 9 „Procedury czyszczenia”.
11	Wnęka	Wykonana ze stali nierdzewnej wnęka (komora pieczenia) jest przestrzenią, wewnątrz której odbywa się pieczenie produktów. Należy utrzymywać ją w czystości, postępując zgodnie z instrukcjami czyszczenia opisanymi w części 9 „Procedury czyszczenia”.

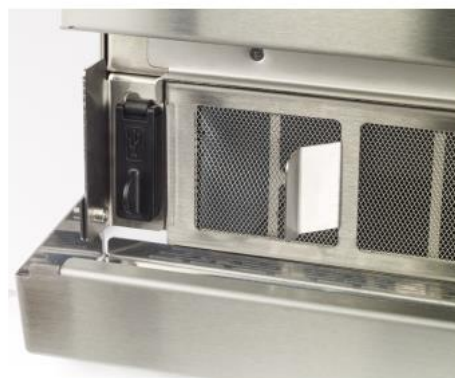
Pozycja	Nazwa	Funkcja
12	Płyta do gotowania	Płyta do gotowania jest płaska i kwadratowa, a wszystkie cztery boki mają okrągłe wgłębienie, które umożliwia łatwe dopasowanie do końcówek wspornika komory (po dwa z każdej strony). Obie strony płyty do gotowania mogą być używane do gotowania, a wszystkie strony zostały zaprojektowane tak, aby pasowały do końcówek wspornika komory.

### ■ Materiał

Wewnętrzna, jak i zewnętrzna część urządzenia są wykonane ze stali nierdzewnej o wykończeniu szczotkowanym lub z czerni węglowej.

## 2.2 Układ i działanie panelu obsługowego

### ■ Elementy i ich funkcja



Pozycja	Nazwa	Funkcja
1	Ikona WŁ./WYŁ. na ekranie	Służy do włączania i wyłączenia kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej.
2	Ekran dotykowy	Centralne sterowanie urządzeniem <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Urządzenie jest obsługiwane poprzez dotyknięcie ikon na ekranie dotykowym.</li> <li>▪ Wyświetlanie stanu.</li> </ul>
3	Złącze USB	Do podłączania przenośnej pamięci USB.

## 3 Dla Twojego bezpieczeństwa

### Cel tego rozdziału

Wraz z Ważnymi instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa na stronach 2-3 ten rozdział zawiera wszelkie informacje niezbędne do obsługi kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej w bezpieczny sposób bez narażania siebie i innych na niebezpieczeństwa.

**Jest to szczególnie istotny rozdział, który należy uważnie przeczytać.**



### 3.1 Podstawowe zasady bezpieczeństwa

#### Cel opisanych zasad bezpieczeństwa

Te zasady bezpieczeństwa mają na celu sprawić, aby wszystkie osoby korzystające z kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej uzyskały dogłębną wiedzę o zagrożeniach i środkach ostrożności, a także przestrzegały informacji ostrzegawczych podanych w niniejszym podręczniku instalacji i użytkowania oraz znajdujących się na urządzeniu. Nieprzestrzeganie tych zasad bezpieczeństwa spowoduje ryzyko wystąpienia śmiertelnych obrażeń ciała i uszkodzeń mienia.



### 3.2 Przeznaczenie kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej

Kuchenkę mikrofalowo-konwekcyjną można wykorzystywać tylko dla podanych poniżej celów:

- Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna została zaprojektowana i wykonana wyłącznie w celu podgrzewania żywności w pojemnikach dopuszczonych przez producenta. Do tego celu stosowane są mikrofałe, podgrzewanie konwekcyjne i nadmuch powietrza.
- Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna jest przeznaczona wyłącznie do zastosowania komercyjnego.

#### Ograniczenia przy użytkowaniu

Niektórych substancji nie można podgrzewać w kuchence mikrofalowo-konwekcyjnej:

- Suchych proszków lub substancji granulowanych.
- Substancji łatwopalnych o temperaturze zapłonu poniżej 275°C / 528°F, takich jak łatwopalne oleje, tłuszcze czy tkaniny (ręczniki kuchenne).
- Żywność w szczelnie zamkniętych puszkach lub słojach.

#### Wymagania dotyczące personelu

- Kuchenkę mikrofalowo-konwekcyjną może obsługiwać i podłączać wyłącznie personel spełniający szczególne wymagania. Informacje dotyczące wymaganego wykształcenia i kwalifikacji można znaleźć w części 3.6 „Wymagania dotyczące personelu i stanowiska robocze”.
- Personel musi być świadomy zagrożeń i przepisów związanych z przenoszeniem ciężkich ładunków.

#### Wymagania dotyczące stanu użytkowego kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej

- Nie wolno użytkować kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej, jeżeli nie była prawidłowo transportowana, ustawiona, podłączona i uruchomiona zgodnie z wytycznymi niniejszej instrukcji, a osoba odpowiedzialna za włączenie do eksploatacji nie potwierdziła tego.
- Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna musi być użytkowana tylko wtedy, gdy zamontowane są wszystkie urządzenia zabezpieczające i elementy ochronne, jest w dobrym stanie technicznym i jest prawidłowo unieruchomiona.
- Należy przestrzegać wymagań producenta dotyczących użytkowania i serwisowania kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej.

#### Wymagania dotyczące otoczenia w miejscu używania kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej

Dopuszczone warunki otoczenia dla użytkowania kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej:

- Temperatura otoczenia w zakresie od 4°C / 40°F do 35°C / 95°F.
- Poza strefą zagrożoną wybuchem.
- Sucha podłoga kuchenna dla ograniczenia ryzyka wypadków.

Podane warunki w miejscu instalacji:

- Bez czujników czy zraszaczy przeciwpożarowych bezpośrednio nad urządzeniem.
- Bez łatwopalnych substancji, gazów lub cieczy nad, na, pod lub w pobliżu urządzenia.
- Musi być możliwe ustawienie kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej w miejscu instalacji tak, aby była zabezpieczona przed przewróceniem lub przesunięciem się. Powierzchnia nośna musi spełniać te wymogi.

Obowiązkowe ograniczenia użytkowania:

- Urządzenia nie wolno użytkować poza budynkami ani przesuwać lub przenosić podczas pracy.
- Urządzenia nie wolno instalować ani obsługiwać na statkach ani w pobliżu obszarów piaszczystych, takich jak kioski na plaży.

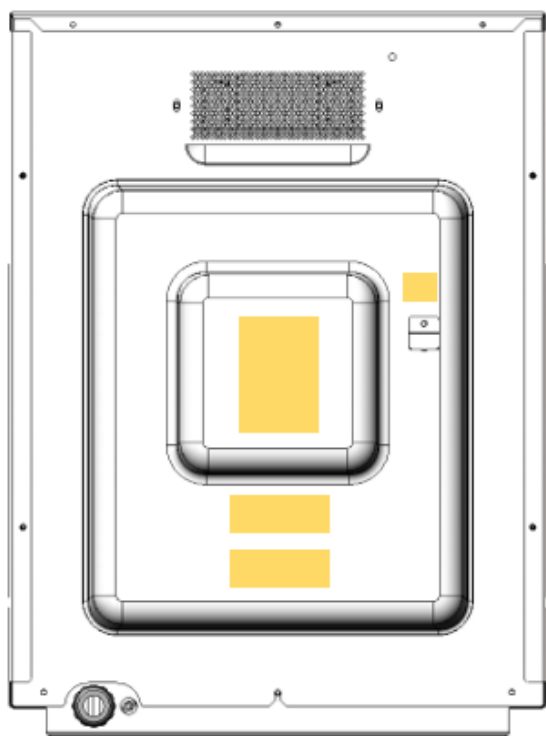
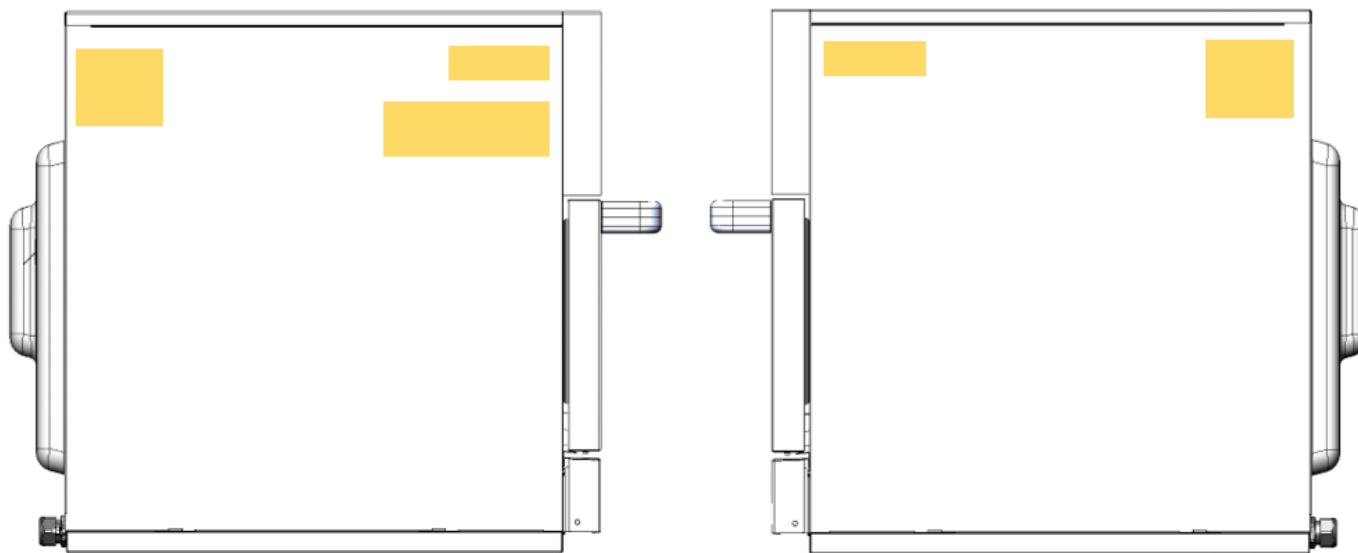
### ■ Wymagania dotyczące czyszczenia

- Należy stosować tylko czyszczące środki chemiczne dopuszczone przez producenta.
- Do mycia nie wolno stosować agregatów wysokociśnieniowych ani strumieni wody.
- Nie wolno stosować roztworów alkalicznych lub kwasowych ani wystawiać urządzenia na działanie oparów kwasów.



## 3.3 Symbole ostrzegawcze na kuchence mikrofalowo-konwekcyjnej

### ■ Znaki ostrzegawcze i bezpieczeństwa



Kuchenki są wyposażone w etykiety ostrzegawcze umieszczone na zewnętrznej powierzchni, które można znaleźć w sposób przedstawiony na schematach.

Należy pamiętać o wszystkich tych oznaczeniach ostrzegawczych i dotyczących bezpieczeństwa.



## 3.4 Podsumowanie zagrożeń

### ■ Ogólne zasady postępowania z zagrożeniami i środki ostrożności

Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna została zaprojektowana w sposób chroniący użytkownika przed wszystkimi zagrożeniami, których można uniknąć w uzasadnionym zakresie na etapie projektowania.

Rzeczywiste przeznaczenie kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej sprawia jednak, że nadal występują zagrożenia szczątkowe i konieczne jest podjęcie środków zapobiegawczych w celu ich uniknięcia. Urządzenia zabezpieczające zapewniają pewien stopień ochrony przed tymi zagrożeniami. Należy jednak dopilnować, aby takie urządzenia zabezpieczające były zawsze zamontowane i w dobrym stanie technicznym.

Na kolejnych stronach opisano charakter zagrożeń szczątkowych i ich działanie.



### ■ Punkty występowania zagrożeń

Na poniższej ilustracji przedstawiona jest kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna Merrychef conneX® X12:

#### ■ Nadmierny poziom promieniowania mikrofalowego

Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna wytwarza energię w postaci promieniowania mikrofalowego. Praca z otwartymi lub uszkodzonymi drzwiczkami lub komorą może spowodować poparzenia zewnętrznych lub wewnętrznych części ciała na skutek narażenia na promieniowanie mikrofalowe.

#### ■ Wytwarzanie ciepła (1)

Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna nagrzewa się wewnątrz komory i po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia. Powoduje to powstanie zagrożenia poparzeniem od gorących powierzchni wewnątrz kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej, a także gorących części urządzenia, pojemników z żywnością i innych akcesoriów używanych przy pieczeniu.

#### ■ Gorąca para (2)

Podczas gotowania żywności kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna może generować gorącą parę, która wydostaje się przy otwarciu drzwiczek i która przy zamkniętych drzwiczkach jest odprowadzana przez wyloty wentylacyjne z tyłu kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej. Powoduje to występowanie ryzyka poparzenia przez gorącą parę po otwarciu drzwiczek. Należy przy otwieraniu drzwiczek zachować szczególną ostrożność, zwłaszcza gdy górna krawędź drzwi znajduje się poniżej pola widzenia.

#### ■ Gorące ciecze

W kuchenke mikrofalowo-konwekcyjnej można podgrzewać żywność. Żywność ta może być w formie ciekłej lub może przechodzić w stan ciekły podczas gotowania. Powoduje to występowanie ryzyka poparzenia przez gorące ciecze, jeżeli zostaną rozlane lub przy niewłaściwym obchodzeniu się z nimi.



### ■ Elementy pod napięciem (3)

Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna zawiera elementy pod napięciem. Oznacza to ryzyko dotknięcia części pod napięciem po zdjęciu pokrywy.

### ■ Kontakt z chemicznymi środkami czyszczącymi

Kuchenkę mikrofalowo-konwekcyjną należy czyścić z użyciem specjalnych środków czyszczących. Powoduje to występowanie zagrożeń od chemicznych środków czyszczących, a niektóre z nich mogą spowodować poparzenia skóry.

### ■ Elementy poruszające się względem siebie (4)

Przy różnych czynnościach, takich jak otwieranie/zamykanie drzwiczek urządzenia lub ich czyszczenie, występuje ryzyko zmiążdżenia lub zranienia dłoni.

### ■ Niedogotowanie produktów żywnościowych

W celu ochrony przed zagrożeniami mikrobiologicznymi należy przed podaniem żywności upewnić się, że jest ona w całości ugotowana.

## ! 3.5 Urządzenia zabezpieczające

### ■ Znaczenie

Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna ma wiele urządzeń zabezpieczających służących do ochrony użytkownika przed zagrożeniami. Absolutnie wymagane jest, aby podczas używania urządzenia wszystkie urządzenie zabezpieczające były zamontowane i w dobrym stanie technicznym.

### ■ Położenie i funkcja



Pozycja	Urządzenie zabezpieczające	Funkcja	Kontrola
1	Pokrywy można zdemontować tylko za pomocą narzędzi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zapobiega przypadkowemu kontaktowi z elementami pod napięciem</li> <li>▪ Zapobiega dostępowi do działającego wentylatora z komory podłączeń elektrycznych</li> </ul>	Sprawdzić, czy pokrywy są założone.

Pozycja	Urządzenie zabezpieczające	Funkcja	Kontrola
2	Panel sterowania można zdemontować tylko za pomocą narzędzi	Zapobiega przypadkowemu kontaktowi z elementami pod napięciem	Upewnić się, że panel sterowania jest na swoim miejscu.
3	Uszczelka drzwiczek	Chroni użytkownika przed wydostawaniem się pary z komory	Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi pod kątem oznak uszkodzeń, w razie potrzeby wymienić.
4	Drzwiczki urządzenia	Chronią użytkownika i otoczenie przed wydostawaniem się gorącej pary i promieniowania mikrofalowego	Należy regularnie sprawdzać drzwi pod kątem uszkodzeń, w razie potrzeby wymienić.
5 (brak zdjęcia)	Blokady drzwi: obwód trzech czujników drzwiczek urządzenia	Sprawia, że układu generującego mikrofałe nie można włączyć przy otwartych drzwiach.	Sprawdzić czujniki przy drzwiczkach: <b>Czynność:</b> Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia podczas podgrzewania wstępnego lub gdy kuchenka jest rozgrzana <b>Wynik:</b> Wyświetlany jest komunikat ostrzegawczy o otwartych drzwiczkach
6 (brak zdjęcia, instalowane przez klienta)	Zewnętrzny wyłącznik zasilania	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Instalowane przez klienta w pobliżu urządzenia, dobrze widoczne i łatwo dostępne, działanie 1- lub 3-biegunowe, minimalny odstęp styków 3 mm.</li> <li>▪ Służy do odłączenia urządzenia od zasilania na czas czyszczenia, prac naprawczych lub serwisowych oraz w przypadku zagrożenia</li> </ul>	<b>Czynność:</b> ▪ Wyłączyć zasilanie za pomocą wyłącznika
7 (brak zdjęcia)	Bezpieczniki wewnętrzne	Zapobiega pobieraniu zbyt dużej ilości energii przez wadliwe urządzenia i stworzeniu zagrożenia pożarowego.	Upewnić się, że bezpieczniki wewnętrzne mają odpowiednie parametry znamionowe, przy czym czynność tę powinien wykonać wyłącznie technik upoważnionego przedsiębiorstwa serwisowego.
8 (brak zdjęcia)	Wewnętrzne termostaty wysokotemperaturowe	Zapobiegają generowaniu zbyt dużego ciepła przez uszkodzone podzespoły i stworzeniu zagrożenia pożarowego	Zapewniają prawidłowe działanie, przy czym czynność tę powinien wykonać wyłącznie technik upoważnionego przedsiębiorstwa serwisowego



## 3.6 Wymagania dotyczące personelu i stanowiska robocze

### ■ Wymagania dotyczące personelu obsługującego urządzenie

Personel	Kwalifikacje	Zadania
Szef kuchni	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ma odpowiednie przeszkolenie zawodowe</li> <li>▪ Zna odpowiednie przepisy spożywcze oraz przepisy dotyczące higieny</li> <li>▪ Musi prowadzić zapisy zgodnie z wymogami HACCP</li> <li>▪ Jest przeszkolony w zakresie obsługi kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej</li> </ul>	<p>Zasadniczo wykonuje zadania organizacyjne, takie jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wprowadzanie danych do profili pieczenia</li> <li>▪ Edytowanie istniejących profili pieczenia w książce kucharskiej</li> <li>▪ Opracowywanie nowych profili pieczenia</li> <li>▪ Dostosowanie ustawień urządzenia</li> </ul> <p>Może także w zależności od sytuacji wykonywać wszystkie zadania użytkownika</p>
Użytkownik	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ma średnie kwalifikacje</li> <li>▪ Jest przeszkolony w zakresie obsługi kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej</li> <li>▪ Pracuje pod nadzorem</li> <li>▪ Zna przepisy dotyczące przenoszenia ciężkich ładunków</li> </ul>	<p>Zasadniczo wykonuje konkretne czynności użytkowe, takie jak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Umieszczenie potrawy w kuchenie mikrofalowo-konwekcyjnej</li> <li>▪ Uruchomienie profilu pieczenia</li> <li>▪ Wyjmowanie potrawy</li> <li>▪ Czyszczenie kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej</li> <li>▪ Montaż akcesoriów w kuchenie mikrofalowo-konwekcyjnej</li> <li>▪ Drobne prace serwisowe</li> </ul>
Przenoszący urządzenie	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przeszkolony z korzystania z wózka paletowego lub widłowego</li> <li>▪ Zna przepisy dotyczące przenoszenia ciężkich ładunków</li> </ul>	Przemieszczanie w obrębie przedsiębiorstwa.
Serwisant	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jest upoważnionym serwisantem</li> <li>▪ Ma odpowiednie przeszkolenie techniczne</li> <li>▪ Jest przeszkolony w zakresie odpowiedniego urządzenia</li> <li>▪ Zna przepisy dotyczące przenoszenia ciężkich ładunków</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ustawienie urządzenia</li> <li>▪ Przygotowanie urządzenia do pierwszego użycia i wycofanie go z użytku.</li> <li>▪ Instruowanie użytkownika</li> </ul>

### ■ Stanowiska robocze

- Stanowiskiem roboczym dla personelu podłączającego i przygotowującego urządzenie do pierwszego użycia jest cały obszar urządzenia.
- Stanowiskiem roboczym dla personelu przy obsłudze urządzenia jest obszar przed drzwiczkami urządzenia.
- Stanowiskiem roboczym dla personelu podczas czyszczenia i serwisowania jest cały obszar urządzenia.



## 3.7 Środki ochrony indywidualnej

### ■ Przenoszenie i ustawianie urządzenia

Czynność	Używany sprzęt i wyposażenie	Środki ochrony indywidualnej
<ul style="list-style-type: none"> <li>Przemieszczanie w obrębie przedsiębiorstwa</li> <li>Ustawienie urządzenia na powierzchni roboczej, podstawie lub w stelażu piętrowym</li> <li>Ustawienie urządzenia w miejscu instalacji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odpowiedni sprzęt do podnoszenia</li> <li>Wózek widłowy lub paletowy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rękawice ochronne</li> <li>Obuwie ochronne</li> <li>Sztywny kask (na przykład przy podnoszeniu ciężkich ładunków, pracach z uniesionymi urządzeniami, ...)</li> </ul>

### ■ Podłączenie, przygotowanie do pierwszego użycia i wycofanie go z użytku

Czynność	Używany sprzęt i wyposażenie	Środki ochrony indywidualnej
Podłączanie i odłączanie (wycofywanie z użytku) do/od zasilania elektrycznego	Narzędzia i sprzęt w zależności od zadania	Odzież robocza i środki ochrony indywidualnej w zależności od wymaganej pracy według przepisów krajowych.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Przygotowanie urządzenia do pierwszego użycia</li> <li>Instruowanie użytkownika</li> </ul>	Narzędzia i sprzęt w zależności od zadania	Odzież robocza według norm krajowych i dyrektyw dotyczących prac kuchennych, w szczególności: <ul style="list-style-type: none"> <li>Odzież ochronna</li> <li>Rękawice termoizolacyjne (na terenie Unii Europejskiej zgodne z normą EN 407)</li> <li>Obuwie ochronne</li> </ul>
Demontaż urządzenia (wycofanie z użytku)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odpowiedni sprzęt do podnoszenia</li> <li>Wózek widłowy lub paletowy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rękawice ochronne</li> <li>Obuwie ochronne</li> <li>Sztywny kask (na przykład przy podnoszeniu ciężkich ładunków, pracach z uniesionymi urządzeniami).</li> </ul>

### ■ Obsługa

Czynność	Używany sprzęt i wyposażenie	Środki ochrony indywidualnej
Wkładanie/wyjmowanie żywności	Brak	Odzież robocza według norm krajowych i dyrektyw dotyczących prac kuchennych, w szczególności: <ul style="list-style-type: none"> <li>Odzież ochronna</li> <li>Rękawice termoizolacyjne (na terenie Unii Europejskiej zgodne z normą EN 407)</li> <li>Obuwie ochronne</li> </ul>

<b>Czynność</b>	<b>Używany sprzęt i wyposażenie</b>	<b>Środki ochrony indywidualnej</b>
Demontaż i montaż elementów	Narzędzia i sprzęt w zależności od zadania	<p>Odzież robocza według norm krajowych i dyrektyw dotyczących prac kuchennych, w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Odzież ochronna</li> <li>▪ Rękawice termoizolacyjne (na terenie Unii Europejskiej zgodne z normą EN 407)</li> <li>▪ Obuwie ochronne</li> </ul>

## ■ Czyszczenie

<b>Czynność</b>	<b>Używany sprzęt i wyposażenie</b>	<b>Środki ochrony indywidualnej</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Czyszczenie ręczne komory urządzenia</li> <li>▪ Używanie butelek ze środkiem do rozpylania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chemiczne środki czyszczące zatwierdzone przez producenta</li> <li>▪ Ochronne środki czyszczące zatwierdzone przez producenta</li> </ul>	<p>Elementy sprzętu ochronnego, w zależności od użytego chemicznego środka czyszczącego:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maski oddechowe</li> <li>▪ Okulary ochronne</li> <li>▪ Rękawice ochronne</li> <li>▪ Odzież/fartuch ochronny</li> </ul> <p>Karta charakterystyki materiału dla danego chemicznego środka czystości zawiera bardziej precyzyjne zestawienie tych elementów. Aktualną kopię można uzyskać od producenta.</p> <p>Należy zapoznać się z etykietą danego środka chemicznego.</p>
Czyszczenie podzespołów i akcesoriów zgodnie z odpowiednimi instrukcjami	Standardowy gospodarczy środek czystości: łagodny dla skóry, niealkaliczny, o neutralnym pH i zapachu	Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi przez producenta stosowanego chemicznego środka czyszczącego.
Oczyścić obudowę urządzenia od zewnątrz	Standardowy gospodarczy preparat do czyszczenia stali nierdzewnej lub powierzchni płaskich	Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi przez producenta stosowanego chemicznego środka czyszczącego.

## 4 Przemieszczanie urządzenia

### ■ Cel tego rozdziału

Zawiera on informacje o przemieszczaniu urządzenia.

Rozdział ten jest przeznaczony dla członka personelu właściciela urządzenia, odpowiedzialnego za urządzenie oraz wykwalifikowanego członka personelu upoważnionego przedsiębiorstwa serwisowego.

### 4.1 Bezpieczna praca z urządzeniem

#### ■ Dobór personelu do przemieszczania urządzenia

Personel dopuszczony do przemieszczania urządzenia:

- Do przemieszczania urządzenia dopuszczony jest tylko personel przeszkolony w zakresie używania wózka paletowego i wózka widłowego do celów przenoszenia.
- Personel musi być świadomy przepisów związanych z przenoszeniem ciężkich ładunków.

#### ■ Środki ochrony indywidualnej

Należy korzystać z następującego sprzętu ochrony osobistej podanego w części 3.7 „Środki ochrony indywidualnej” w rozdziale „Dla Twojego bezpieczeństwa”, odpowiednich do wykonywanego zadania.

#### ■ Przenoszenie ciężkich ładunków

##### OSTRZEŻENIE

##### **Ryzyko obrażeń na skutek nieprawidłowego podnoszenia**

Podczas podnoszenia urządzenia masa urządzenia może spowodować obrażenia, w szczególności w obszarze tułowia.

- ▶ Do przenoszenia urządzenia należy użyć wózka widłowego/paletowego.
- ▶ Podczas unoszenia urządzenia należy skorzystać z pomocy liczby osób wystarczającej do masy urządzenia (wartość zależna od wieku i płci). Należy przestrzegać obowiązujących przepisów BHP
- ▶ Należy nosić środki ochrony indywidualnej.

#### ■ Nieodpowiednia powierzchnia nośna

##### OSTRZEŻENIE

##### **Ryzyko zmiżdżenia w przypadku przewrócenia się lub upadku urządzenia**

Części ciała mogą ulec zmiżdżeniu w przypadku przewrócenia się lub upadku urządzenia.

- ▶ Należy upewnić się, że urządzenie nie będzie umieszczane na nieodpowiedniej powierzchni nośnej.

## 4.2 Przenoszenie urządzenia do miejsca instalacji

### Przestrzeń wymagana do przenoszenia urządzenia

Należy upewnić się, że wzdłuż całej trasy dostępna jest wystarczająca szerokość i wysokość na przeniesienie urządzenia do miejsca instalacji.

W poniższej tabeli przedstawione są wymiary **urządzenia z opakowaniem**, na podstawie których można określić minimalne wymiary otworów drzwiowych wymagane do dostarczenia urządzenia do miejsca instalacji:

#### Minimalny prześwit drzwi

##### conneX 12

Szerokość	[mm]	520	[cale]	20,5
Wysokość	[mm]	855	[cale]	33,7
Głębokość	[mm]	820	[cale]	32,3

##### conneX 16

Szerokość	[mm]	620	[cale]	24,4
Wysokość	[mm]	855	[cale]	33,7
Głębokość	[mm]	820	[cale]	32,3

### Nośność do przeniesienia urządzenia

Należy zapewnić sprzęt do przenoszenia o nośności pozwalającej unieść i przenieść ładunek.

#### Masa urządzenia na pusto

ConneX 12, wersja o wysokiej mocy	[kg]	68,7	[funty]	151
ConneX 12, wersja o standardowej mocy	[kg]	60,0	[funty]	133
Wersja ConneX 16	[kg]	79,2	[funty]	175

### Przenoszenie urządzenia do miejsca instalacji

Podczas przenoszenia urządzenia należy stosować się do poniższych wskazówek:

- Urządzenie należy zawsze przenosić na palecie.
- Urządzenie należy zawsze przenosić w pozycji pionowej.
- Urządzenie należy przemieszczać powoli i ostrożnie, dbając o zabezpieczenie go przed przewróceniem się.
- Podczas transportu unikać uderzania urządzeniem o inne przedmioty.
- Unikać przemieszczania urządzenia wzdłuż nierównej trasy lub po wzniesieniach/przez schody.
- Nie podnosić kuchenki za uchwyt, należy zawsze korzystać z wskazanych punktów podnoszenia.

## 5 Ustawienie urządzenia

### ■ Cel tego rozdziału

Zawiera on informacje o ustawieniu urządzenia.

Rozdział ten jest przeznaczony dla użytkownika i wykwalifikowanego członka personelu upoważnionego przedsiębiorstwa serwisowego.



### 5.1 Bezpieczeństwo podczas ustawiania urządzenia

#### ■ Dobór personelu do ustawienia urządzenia

Personel dopuszczony do ustawienia urządzenia:

- Do wykonania ustawienia urządzenia dopuszczony jest tylko wykwalifikowany personel upoważnionego przedsiębiorstwa serwisowego.

#### ■ Przepisy dotyczące ustawienia urządzenia

Należy przestrzegać lokalnych i krajowych przepisów i norm dotyczących miejsc pracy w kuchniach gastronomicznych.

Należy także przestrzegać przepisów i uregulowań organów administracyjnych i firm dostarczających media w danym miejscu instalacji.

#### ■ Środki ochrony indywidualnej

Należy korzystać z następującego sprzętu ochrony osobistej podanego w części 3.7 „Środki ochrony indywidualnej” w rozdziale „Dla Twojego bezpieczeństwa”, odpowiednich do wykonywanego zadania.

#### ■ Przenoszenie ciężkich ładunków

##### OSTRZEŻENIE

##### **Ryzyko obrażeń na skutek nieprawidłowego podnoszenia**

Podczas podnoszenia urządzenia masa urządzenia może spowodować obrażenia, w szczególności w obszarze tułowia.

- ▶ Do umieszczenia urządzenia w miejscu instalacji lub przeniesienia w nowe miejsce należy użyć wózka widłowego lub paletowego.
- ▶ Podczas przemieszczania urządzenia na właściwe miejsce należy skorzystać z pomocy liczby osób wystarczającej do masy urządzenia (wartość zależna od wieku i pci). Należy przestrzegać obowiązujących przepisów BHP
- ▶ Należy nosić środki ochrony indywidualnej.

#### ■ Nieodpowiednia powierzchnia nośna

##### OSTRZEŻENIE

##### **Ryzyko zmiżdżenia w przypadku przewrócenia się lub upadku urządzenia**

Części ciała mogą ulec zmiżdżeniu w przypadku przewrócenia się lub upadku urządzenia.

- ▶ Należy upewnić się, że urządzenie nie będzie umieszczane na nieodpowiedniej powierzchni nośnej.



## 5.2 Wymagania dotyczące miejsca instalacji

### Znaczenie

Rozdział ten zawiera informacje pomocne w wyborze odpowiedniego miejsca do instalacji kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej. Przed dostarczeniem urządzenia i przystąpieniem do instalacji należy uważnie sprawdzić planowaną lokalizację instalacji i upewnić się, że jest ona odpowiednia.

### Zasady bezpiecznego ustawienia urządzenia

Aby zapobiec występowaniu zagrożeń wynikających z miejsca instalacji i otoczenia urządzeń należy przestrzegać następujących zasad:

- Musi być możliwe spełnienie warunków pracy. Warunki pracy są opisane w części 3.2 „Wymagania dotyczące otoczenia w miejscu używania kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej”.
- Występuje ryzyko pożaru na skutek ciepła emitowanego przez rozgrzane powierzchnie. Z tego powodu w pobliżu, na lub pod urządzeniem nie mogą znajdować się łatwopalne substancje, gazy lub ciecze. Podczas wybierania miejsca instalacji urządzenia kluczowe jest uwzględnianie tego wymogu wraz z minimalnymi wymiarami miejsca pod montaż urządzenia.
- Pobliskie źródła ciepła muszą się znajdować w odległości co najmniej 500 mm.
- Urządzenie musi być tak zamontowane, aby w żadnym wypadku nie występowała możliwość dostania się cieczy z urządzenia lub cieczy z procesów gotowania do frytownic do smażenia w głębokim tłuszczu lub urządzeń wykorzystujących gorący, nieosłonięty tłuszcz. Pobliskie frytownice do smażenia w głębokim tłuszczu wykorzystujące gorący, nieosłonięty tłuszcz muszą znajdować się w odległości co najmniej 500 mm.
- Urządzenia nie wolno umieszczać bezpośrednio pod czujnikiem lub zraszaczem pożarowym. Instalacje czujników pożarowych i instalacje zraszaczy muszą być skonfigurowane w sposób uwzględniający poziom pary i gorącego powietrza, który może wydostawać się z urządzenia po otwarciu drzwiczek.
- Musi być możliwe ustawienie konstrukcji nośnej urządzenia (powierzchni roboczej, podstawy lub stelażu piętrowego) w miejscu instalacji tak, aby była zabezpieczona przed przewróceniem lub przesunięciem się. Powierzchnia nośna musi spełniać wymienione poniżej wymagania.
- Należy zasadniczo unikać drgań podczas korzystania z podstaw lub stelaży piętrowych umieszczonych na kółkach.

### Wymagania dotyczące powierzchni nośnej

Powierzchnia nośna musi charakteryzować się następującymi właściwościami:

- Powierzchnia nośna musi być płaska i pozioma.
- Powierzchnia nośna musi być w stanie unieść masę użytkową urządzenia wraz z masą konstrukcji podtrzymującej urządzenie.
- Konstrukcja nośna podtrzymująca urządzenie (powierzchnia robocza lub podstawa) musi być w stanie unieść masę użytkową urządzenia.

#### Masa urządzenia na pusto

ConneX 12, wersja o wysokiej mocy	[kg]	58,7	[funty]	130
ConneX 12, wersja o standardowej mocy	[kg]	50,0	[funty]	111
Wersja ConneX 16	[kg]	67,2	[funty]	148

### Rzeczywiste wymagania dotyczące wolnego miejsca

W celu używania kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej w bezpieczny sposób wymagane jest znacznie więcej miejsca z przodu urządzenia niż niezbędny minimalny odstęp, w szczególności ze względu na możliwość bezpiecznego posługiwania się gorącą żywnością.

Większy odstęp od ścian jest ogólnie zalecany dla dostępu podczas serwisowania.

W miejscu instalacji nie należy zakrywać następujących elementów (należy również zapoznać się z częścią 2.1 „Budowa i funkcja kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej”):

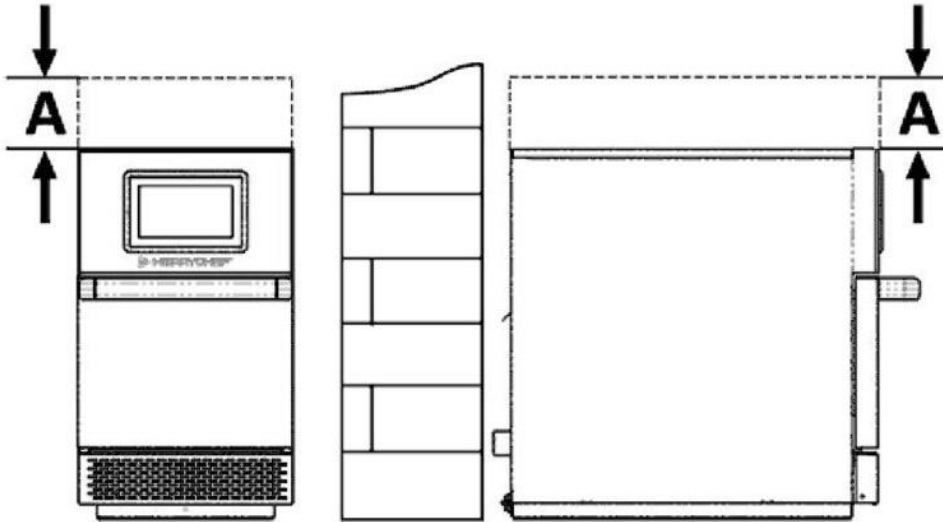
- Otwór wentylacyjny z tyłu urządzenia
- Filtr powietrza z przodu urządzenia

Należy zwrócić uwagę na zapewnienie wystarczającego dostępu na potrzeby serwisowania i konserwacji urządzenia oraz dostępu do odłącznika zasilania.

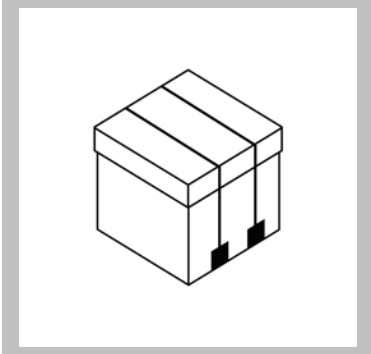
## ■ Wymagany minimalny odstęp

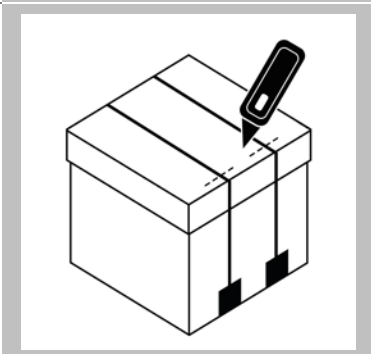
Poniższy schemat i tabela przedstawiają wymagane miejsce na urządzenie dla różnych wariantów instalacji i użytkowania. Zawierają one również minimalne odstępy w poziomie od sąsiadujących ścian i powierzchni. Należy zawsze zadbać o zachowanie bezpiecznej odległości ponad urządzeniem.

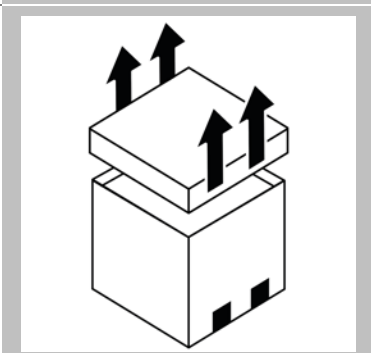
Znaczenie	Wymagany odstęp			
<b>A</b> Bezpieczny odstęp nad urządzeniem	[mm]	50	[cale]	2
Wymagana głębokość, drzwiczki otwarte pod kątem 90°	[mm]	310	[cale]	12,2
Bezpieczny odstęp po lewej/prawej stronie	[mm]	0	[cale]	0

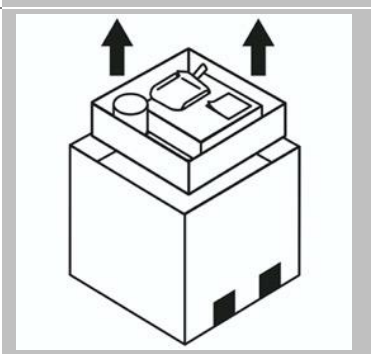


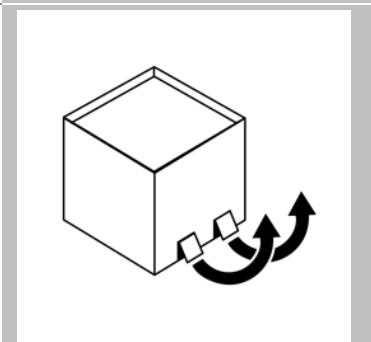
## 5.3 Rozpakowywanie urządzenia

- 

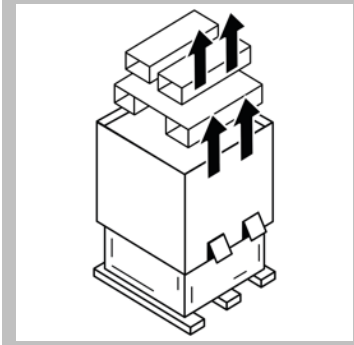
Odebrać dostawę urządzenia w opakowaniu. Przed podpisaniem dokumentów transportowych sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń. Zapisać wszelkie stwierdzone uszkodzenia na dokumencie transportowym i powiadomić przewoźnika i producenta.
- 

Przeciąć taśmy opasające pudło.
- 

Zdjąć pokrywę.
- 

Wyjąć teczkę z ważnymi dokumentami oraz akcesoria produktu. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących rozpakowywania.
- 

Wyciągnąć klapy kartonu.

6.  Zdjąć uszczelnienie wewnętrzne i tuleję zewnętrzną.

7.  Zdjąć opakowanie z tworzywa.

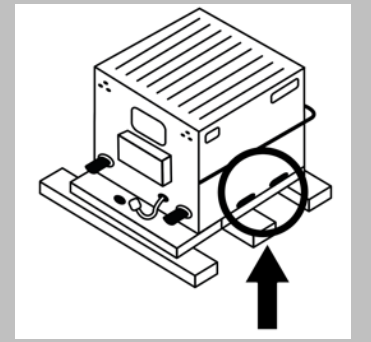
8.  Wyjąć wtyczkę z uchwytu kartonu.

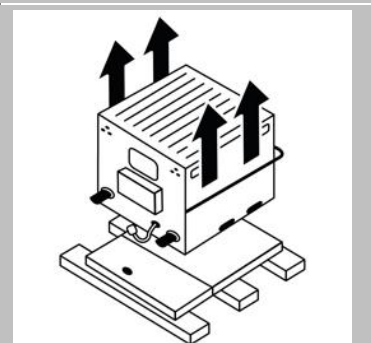
**! OSTRZEŻENIE**

Nigdy nie wolno pod żadnym pozorem podłączać ani włączać do użytku uszkodzonego urządzenia.

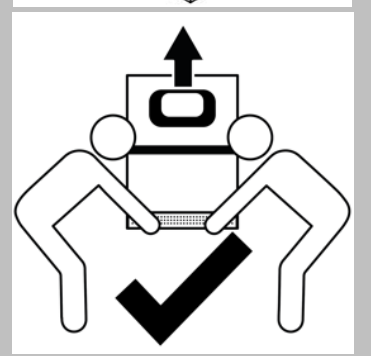
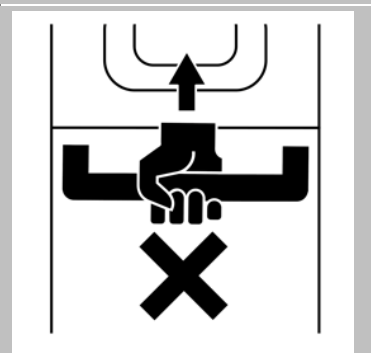
## 5.4 Zestawienie urządzenia z palety

Masa urządzenia jest podana w części 11.0 „Dane techniczne”.

- 

Odszukać odpowiednie punkty podnoszenia.
  - 

Po przesunięciu kartonu podstawy z przodu kuchenki wyjąć urządzenie z opakowania. (Do podniesienia potrzebne są 2 osoby)  
Należy korzystać z odpowiednich środków ochrony indywidualnej.


- ⚠ OSTRZEŻENIE**
- Nie unosić urządzenia za uchwyt drzwiczek.
  - Ryzyko zmiżdżenia na skutek przewrócenia się urządzenia.
- 

## 5.5 Zamontowanie urządzenia do powierzchni roboczej

### ⚠ Zasady ustawienia urządzenia

Należy przestrzegać poniższych zasad, dzięki którym można zapewnić zainstalowanie urządzenia w stabilny sposób.

- Musi być możliwe ustawienie na powierzchni roboczej tak, aby kuchenka była zabezpieczona przed przewróceniem lub przesunięciem się. Powierzchnia nośna musi spełniać podane wymogi.
- Blat roboczy musi mieć przeciwpoślizgową powierzchnię.

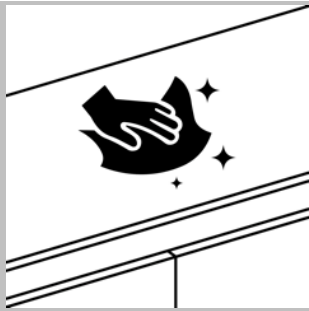
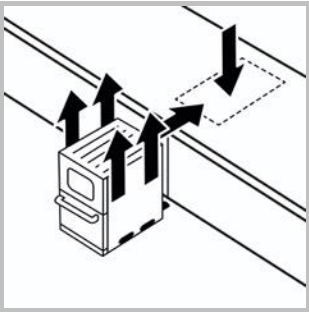
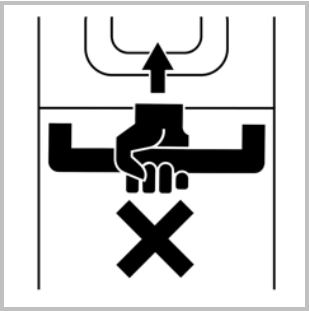
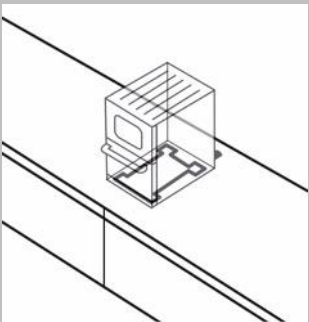
### ■ Szczegółowe informacje na temat uszczelki podstawy Merrychef conneX®:

Zgodnie z częścią 5.20.2 NSF4;

Urządzenia montowane na blatach muszą być zaprojektowane i wykonane w taki sposób, aby były:

- Przenośne; lub
- Szczelnie zamontowane do blatu; lub
- Zamontowane na co najmniej 4-calowych nóżkach w celu ułatwienia czyszczenia

Kuchenka Merrychef conneX® jest fabrycznie wyposażona w uszczelkę zapewniającą szczelność między podstawą a blatem, która spełnia wymagania stawiane urządzeniom montowanym na blacie NSF4.

	<p>Przygotować płaską i dokładnie WYCZYSZCZONĄ, suchą powierzchnię do ustawienia kuchenki.</p>
	<p>Rozpakować kuchenkę zgodnie z instrukcjami zawartymi w części 5.3 i umieścić ją na przygotowanej powierzchni. (Do podniesienia potrzebne są 2 osoby).</p>
	<p><b>⚠ OSTRZEŻENIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nie unosić urządzenia za uchwyt drzwiczek.</li> <li>▪ Ryzyko zmiążdżenia na skutek przewrócenia się urządzenia.</li> </ul>
	<p>Podstawę urządzenia conneX szczelnie mocuje się do blatu za pomocą gumowej uszczelki przymocowanej do podstawy kuchenki zgodnie z dyrektywą NSF4 dotyczącą wyposażenia montowanego szczelnie do blatów. Uszczelka samoczynnie zapewnia szczelność z powierzchnią blatu, nie jest potrzebny żaden klej.</p>

## 6 Podłączenie

### ■ Cel tego rozdziału

Ten rozdział wyjaśnia sposób podłączenia kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej do zasilania elektrycznego.

### 6.1 Bezpieczeństwo podczas podłączenia do instalacji elektrycznej

#### ■ Dobór personelu do podłączenia elektrycznego urządzenia

Do wykonania prac przy urządzeniu elektrycznym dopuszczeni są tylko elektrycy mający kwalifikacje zgodne z normą EN 50110-1, będący pracownikami upoważnionego przedsiębiorstwa serwisowego.

#### ■ Przepisy dotyczące instalacji elektrycznej

Aby zapobiec zagrożeniom spowodowanym błędnym podłączeniem, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Zasilanie elektryczne należy podłączyć zgodnie ze stosownymi lokalnymi i krajowymi przepisami oraz przepisami stowarzyszeń zawodowych oraz przedsiębiorstwa energetycznego.

#### ■ Środki ochrony indywidualnej

Należy korzystać ze środków ochrony indywidualnej podanych w części 3.7 „Środki ochrony indywidualnej” w rozdziale „Dla Twojego bezpieczeństwa”, odpowiednich do wykonywanego zadania.

#### ■ Elementy pod napięciem

##### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

##### **Ryzyko porażenia prądem od części pod napięciem**

Jeżeli urządzenie nie zostanie podłączone do instalacji wyrównania potencjałów, występuje ryzyko porażenia prądem na skutek dotknięcia elementów pod napięciem.

- ▶ Należy zadbać o to, aby wszelkie prace przy instalacji elektrycznej były wykonywane przez wykwalifikowanych elektryków upoważnionego przedsiębiorstwa serwisowego.
- ▶ Przed włączeniem urządzenia do użytku należy upewnić się, że wszystkie połączenia elektryczne są w idealnym stanie i są pewnie zamocowane.
- ▶ Przed przygotowaniem urządzenia do użytku należy upewnić się, że urządzenie wraz ze wszystkimi akcesoriami metalowymi zostało podłączone do sieci wyrównawczej potencjałów.

### 6.2 Planowanie instalacji elektrycznej

#### ■ Znaczenie

Dla bezpiecznej i niezawodnej pracy urządzenia niezwykle ważne jest, aby instalacja elektryczna została wykonana uważnie i prawidłowo. Należy ściśle przestrzegać wszelkich zasad i uregulowań tu wymienionych oraz podanej procedury.

## ⚠ Zasady bezpiecznego podłączenia elektrycznego urządzeń

Aby zapobiec zagrożeniom spowodowanym błędnym podłączeniem, należy przestrzegać poniższych zasad:

- Zasilanie elektryczne należy podłączyć zgodnie ze stosownymi lokalnymi przepisami stowarzyszeń zawodowych oraz przedsiębiorstwa energetycznego.
- Obudowa urządzenia musi zostać uziemiona w odpowiedni sposób i podłączona do instalacji wyrównania potencjałów (UE).
- Jeżeli w stelażu piętrowym umieszczone będą dwie kuchenki mikrofalowo-konwekcyjne, obudowy obydwu urządzeń oraz stelaż muszą zostać uziemione w odpowiedni sposób i podłączone do instalacji wyrównania potencjałów.
- W przypadku kuchenek mikrofalowo-konwekcyjnych na platformie kołowej długość przewodu zasilającego musi umożliwić ruch w zakresie dopuszczanym przez urządzenie ograniczające zastosowane dla platformy. Podczas przemieszczania zespołu platformy z urządzeniem nie wolno naprężać przewodu zasilającego.
- Podczas przygotowywania urządzenia do pierwszego użycia wszystkie połączenia elektryczne muszą być sprawdzone w celu upewnienia się co do prawidłowego ułożenia przewodów i wykonania połączeń.

## ■ Wyposażenie zapewniane przez klienta oraz przepisy dot. instalacji elektrycznych

W poniższej tabeli wymienione są elementy wyposażenia dostarczane przez klienta oraz przepisy, których należy przestrzegać podczas podłączania urządzenia.

Wyposażenie	Przepisy prawne
Wyłącznik nadprądowy / bezpiecznik	Zabezpieczenie nadprądowe i podłączenie urządzenia musi być wykonane zgodnie z lokalnymi przepisami i krajowymi wymogami dot. instalacji elektrycznych. Jeżeli instalacja obejmuje więcej niż jedno urządzenie, dla każdego z nich należy zapewnić osobny wyłącznik nadprądowy.
Połączenie wyrównania potencjałów	Urządzenie musi być włączone do instalacji wyrównania potencjałów (UE). Wyrównanie potencjałów: połączenie elektryczne, którego zadaniem jest zapewnienie równego (lub praktycznie równego) potencjału na ramie urządzenia elektrycznego oraz na wszelkich zewnętrznych elementach przewodzących.
Wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD/GFCI)	Przepisy instalacyjne wymagają zabezpieczenia urządzenia za pomocą wyłącznika różnicowo-prądowego (RCD). Użyte muszą być odpowiednie wyłączniki różnicowo-prądowe spełniające stosowne przepisy krajowe. Jeżeli instalacja obejmuje więcej niż jedno urządzenie, dla każdego z nich należy zapewnić osobny wyłącznik różnicowo-prądowy.
Zewnętrzny wyłącznik zasilania	W pobliżu urządzenia musi zostać umieszczony łatwo dostępny wyłącznik na wszystkie bieguny o odległości separacji styków 3 mm. Zasilanie urządzenia należy podłączyć przez ten wyłącznik. Wyłącznik będzie służył do odłączenia urządzenia od zasilania elektrycznego w celu czyszczenia, napraw lub instalacji.

## ■ Wbudowany przemiennik częstotliwości

Urządzenie jest wyposażone w jeden przemiennik częstotliwości oraz przeciwzakłóceńowe filtry na wejściu zasilania.

Urządzenia te mogą skutkować występowaniem prądu upływowego na poziomie powyżej 3,5 mA na jeden napęd ze sterowaniem częstotliwościowym.

Należy użyć wyłącznika RCD dobrane do napięcia znamionowego.

## ■ Właściwości wyłącznika różnicowo-prądowego

Wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD) musi charakteryzować się następującymi właściwościami:

- Filtr do usunięcia prądów o częstotliwości radiowej
- „Zwłoczna” charakterystyka działania wyłącznika RCD z progiem zadziałania wynoszącym 30 mA\*: zapobiega wyzwalaniu wyłącznika przez prądy ładowania kondensatorów i pojemności pasożytnicze występujące w momencie włączenia urządzenia.
- „Upływowa” charakterystyka działania typu SI wyłącznika RCD z progiem zadziałania wynoszącym 30 mA\*: niewrażliwość na niepożądane wyzwalanie.
- \*Lokalne przepisy krajowe mogą wymagać niższych wartości wyzwalania, np. w Ameryce Północnej. W takim przypadku należy przyjąć niższe progowe wartości znamionowe, zapewniając wysoką odporność dedykowanego urządzenia na uciążliwe wyzwolenia zabezpieczenia.

Informacja: Zabezpieczenia różnicowo-prądowe (RCD) są również określane innymi pojęciami, takimi jak wyłączniki prądu upływowego (ELCB), wyłączniki bezpieczeństwa, ziemnozwarciowe przerywacze obwodu (GFI) i wyłączniki różnicowo-prądowe (GFCI). Nie należy ich mylić z zabezpieczeniem nadprądowym.



## 6.3 Wymagania dotyczące instalacji elektrycznej

### Wyłączniki automatyczne (MCB ~ miniaturowe wyłączniki automatyczne)

W celu zapewnienia zabezpieczenia nadprądowego należy zamontować wyłącznik automatyczny typu „D” (przeznaczony specjalnie do tego typu urządzeń), jako alternatywę można zastosować wyłącznik o wyższym prądzie znamionowym typu „C” (patrz poniżej). Instalacje ze standardowymi (typ B) wyłącznikami automatycznymi są wrażliwe na przepięcia występujące podczas włączania zamrażarek, lodówek i innych urządzeń gastronomicznych, w tym kuchenek mikrofalowo-konwekcyjnych. Dla każdego zainstalowanego urządzenia należy zainstalować osobny, automatyczny wyłącznik nadprądowy o odpowiedniej wartości wraz z oddzielnym zabezpieczeniem różnicowo-prądowym (wyłącznikiem różnicowo-prądowym).

Model	Zalecany wyłącznik automatyczny (dla każdej fazy)	Alternatywny zalecany wyłącznik automatyczny (dla każdej fazy)
ConneX 12 o standardowej mocy	D16	C20
ConneX 12 o wysokiej mocy / conneX 16 – 1 faza	D32	C40
ConneX 12 o wysokiej mocy / conneX 16 – 3 fazy	D16	C20

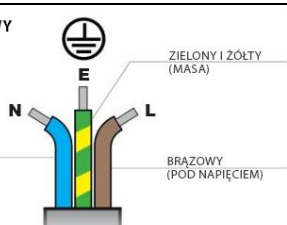
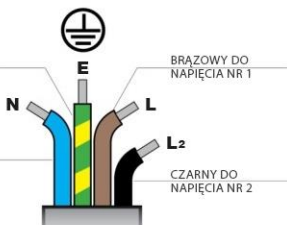
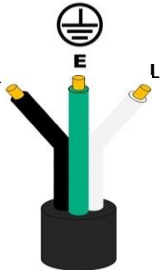
### Zabezpieczenie różnicowo-prądowe (RCD)

Przepisy instalacyjne wymagają zabezpieczenia w formie zabezpieczenia różnicowo-prądowego (wyłącznika różnicowo-prądowego). Należy stosować odpowiednie zabezpieczenia różnicowo-prądowe o wysokiej odporności na uciążliwe wyzwalanie, spełniające odpowiednie przepisy krajowe. Należy unikać stosowania długich kabli, ponieważ mogą być one przyczyną uciążliwego wyzwalania. Jeżeli instalacja obejmuje więcej niż jedno urządzenie, dla każdego z nich należy zapewnić osobny wyłącznik różnicowo-prądowy (GFCI).

### Zasilanie elektryczne o niskiej impedancji

Ta komercyjna kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna spełnia wymagania normy EN 61000-3-11. Jednakże podczas podłączania wrażliwych urządzeń do tego samego źródła zasilania co urządzenie użytkownik powinien w porozumieniu z dostawcą energii ustalić, czy konieczne jest użycie obwodu zasilającego o niskiej impedancji.

### Zasilanie elektryczne

Ilustracja	Liczba faz	Znaczenie
<p><b>JEDNOFAZOWY</b></p> 	<b>Jednofazowy</b>	<p>Modele 13 A na rynek Wielkiej Brytanii są wyposażone w formowaną wtyczkę zgodną z BS1363, zabezpieczoną bezpiecznikiem 13 A. Modele 16 A na rynek europejski są wyposażone w formowaną wtyczkę zgodną z CEE 7/7 (typ F Schuko), z prądem znamionowym 16 A. Modele 30 A są wyposażone w niebieską wtyczkę 32 A zgodną z IEC 60309 (EN 60309). Podłączone do dedykowanego źródła zasilania z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym (GFCI) z odpowiednim wyłącznikiem, jak opisano powyżej.</p>
<p><b>DWUFAZOWY</b></p> 	<b>Dwufazowy</b>	<p>Modele dwufazowe powinny być podłączone w sposób pokazany na rysunku (kuchenka dwufazowa wymaga zasilania trójfazowego, z wykorzystaniem L1 i L2 jako dwóch oddzielnych faz pojedynczych, L3 nie jest używana). Modele 30 A są wyposażone w czerwoną wtyczkę 32 A zgodną z IEC 60309 (EN 60309). Modele EU 16 A są wyposażone w czerwoną wtyczkę 16 A 90° zgodną z IEC 60309 (EN 60309). Podłączone do dedykowanego źródła zasilania z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym (GFCI) z odpowiednim wyłącznikiem, jak opisano powyżej.</p>
<p><b>Jednofazowe 60 Hz (dwubiegunowe)</b></p> 	<b>Jednofazowe 60 Hz (dwubiegunowe)</b>	<p>Modele jednofazowe wykorzystujące rozdzieloną fazę zasilania L1 i L2 (240 V) lub L1 i L2 z trójfazowego zasilania (208 V). Linia neutralna nie jest używana. Modele 15 A są wyposażone we wtyczki HBL5666C NEMA 6-15P i 15 A HBL4570C NEMA L6-15P. Modele 20 A są wyposażone we wtyczkę HBL5466C NEMA 6-20P. Modele 30 A są wyposażone we wtyczki YP-91L NEMA 6-30P i HBL2621 NEMA L6-30P. Podłączone do dedykowanego źródła zasilania z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym (GFCI) z odpowiednim wyłącznikiem, jak opisano powyżej.</p>
<b>W przypadku modeli przeznaczonych dla innych krajów należy zapoznać się z danymi dotyczącymi instalacji elektrycznej.</b>		

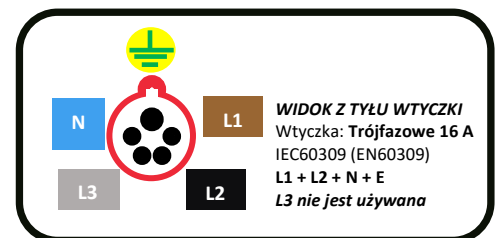
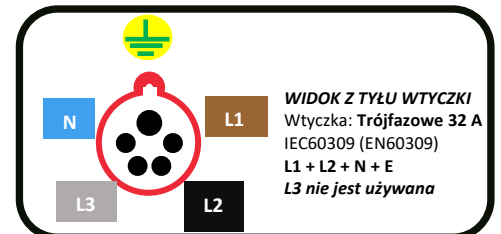
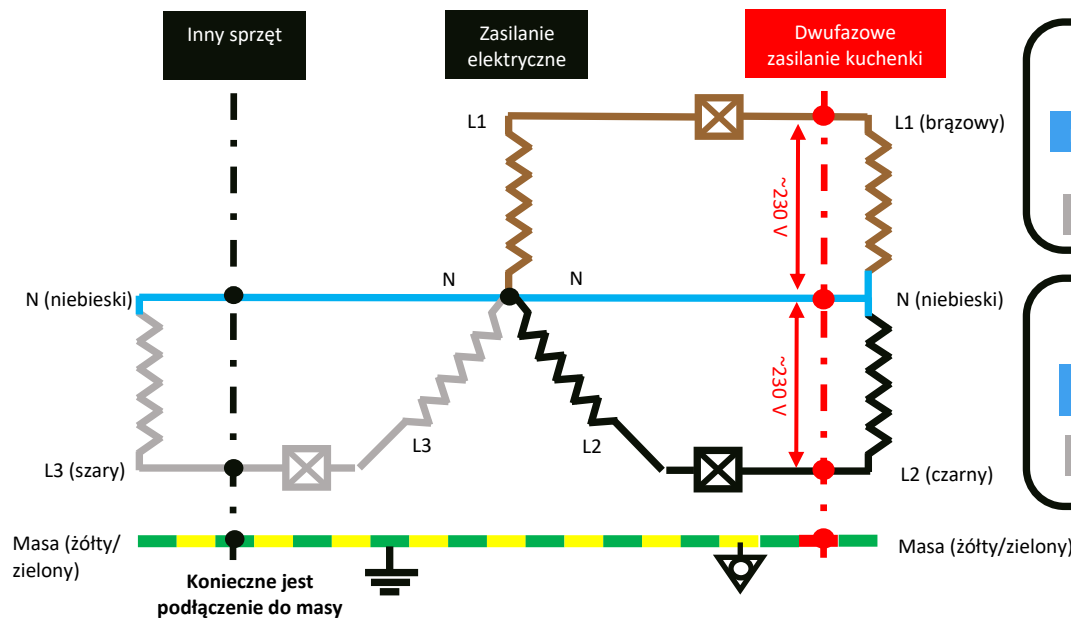
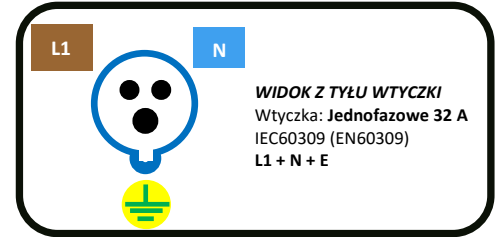
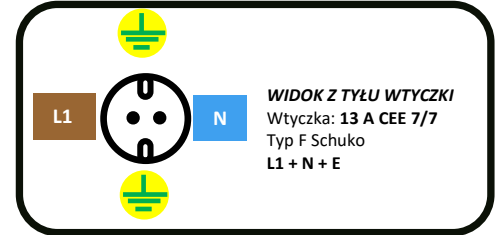
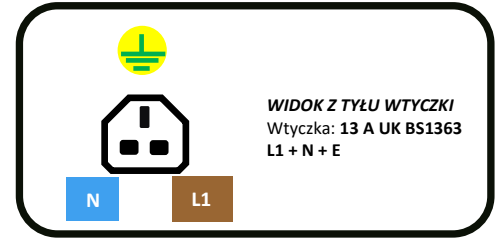
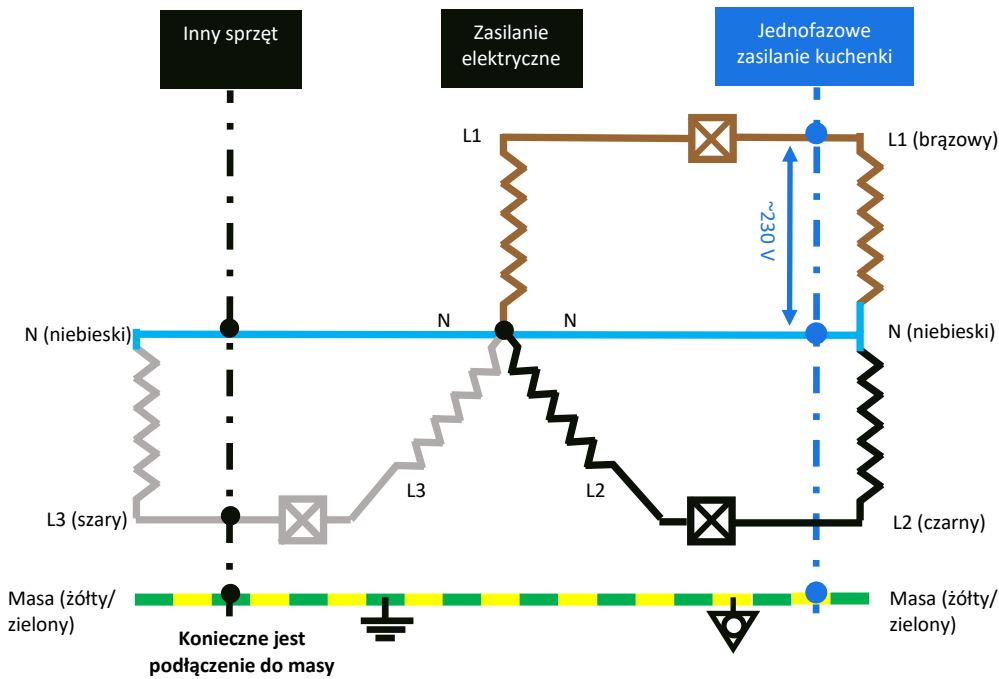
## ■ Połączenie wyrównania potencjałów



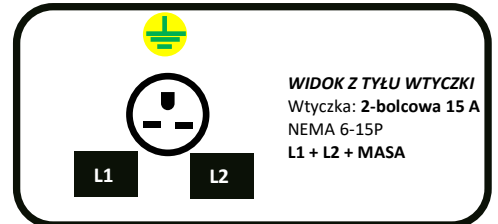
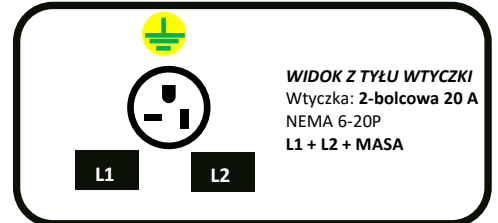
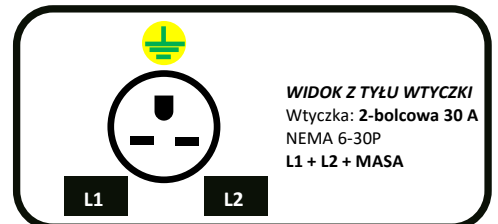
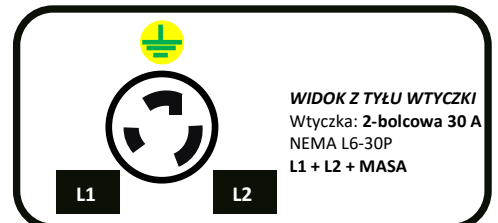
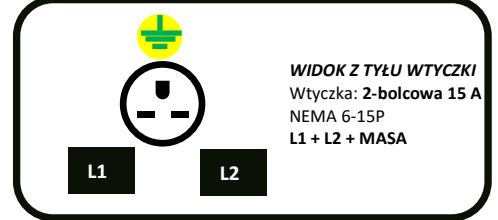
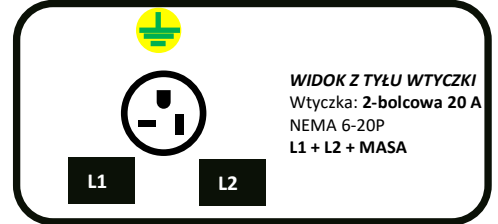
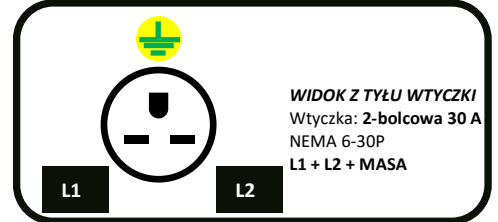
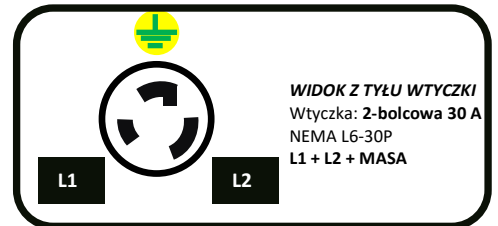
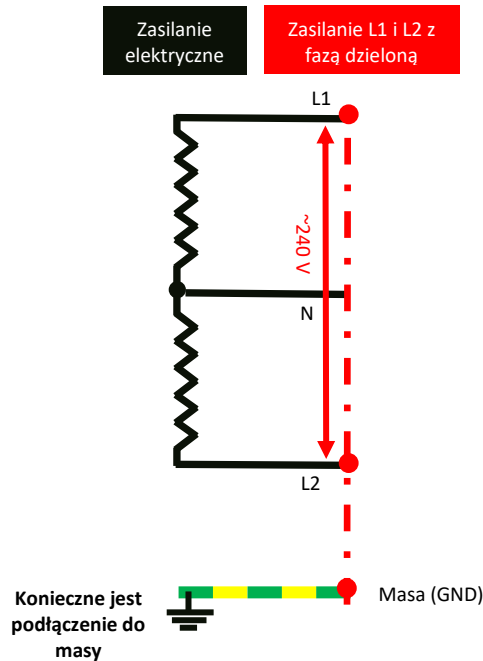
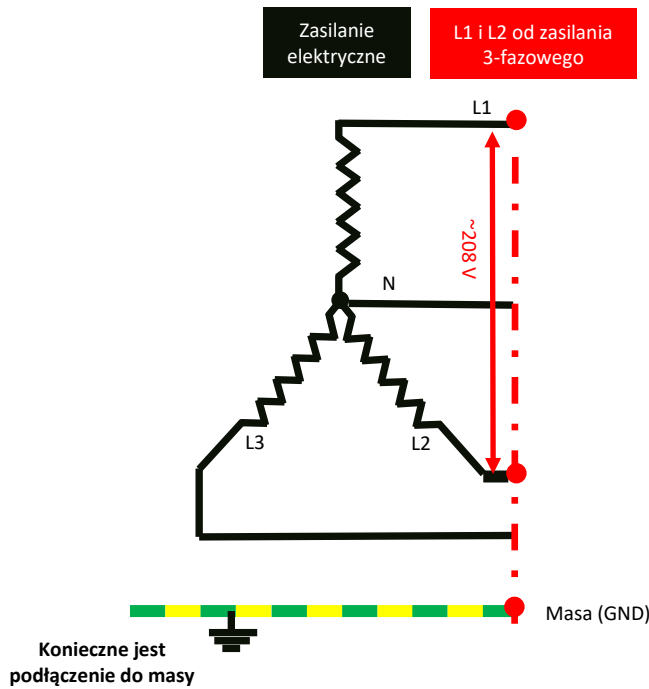
Na tylnej ścianie urządzenia znajduje się punkt połączenia wyrównania potencjałów do wykonania niezależnego uziemienia (brak w modelach przeznaczonych na rynek USA).

## ■ Przykładowy schemat obciążenia faz

Obciążenie faz nie jest równomierne. Z tego względu zaleca się podłączenie innych urządzeń elektrycznych do oddzielnej linii L3+N z sieci elektrycznej.



**USA i Kanada**



## 7 Przygotowanie urządzenia do użytku

### ■ Cel tego rozdziału

Zawiera on wyjaśnienia dotyczące oddawania kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej do użytku oraz opis metody pieczenia.

### ⚠ 7.1 Bezpieczeństwo podczas przygotowania urządzenia do użytku

#### ■ Środki ochrony indywidualnej niezbędne przy przygotowaniu urządzenia do użytku

Należy korzystać ze środków ochrony indywidualnej podanych w części 3.7 „Środki ochrony indywidualnej” w rozdziale „Dla Twojego bezpieczeństwa”, odpowiednich do wykonywanego zadania.

#### ■ Zasady bezpiecznego użytkowania urządzenia

W celu uniknięcia zagrożeń należy podczas użytkowania przestrzegać następujących zasad:

- Wylot wentylacyjny z tyłu urządzenia oraz otwory wentylacyjne z przodu podstawy urządzenia nie mogą być zasłonięte, zastawione lub zablokowane.
- Należy upewnić się, że montowane są tylko właściwe akcesoria.

W celu uniknięcia zagrożeń należy podczas użytkowania urządzeń umieszczonych na konstrukcji nośnej z kółkami przestrzegać następujących zasad:

- Hamulce postojowe przednich kółek muszą być zawsze załączone, gdy urządzenie jest w użyciu.
- Codziennie przed uruchomieniem należy sprawdzić, czy hamulce są załączone.

#### ■ Elementy pod napięciem

##### ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

##### Ryzyko porażenia prądem od części pod napięciem

Jeżeli urządzenie nie zostanie podłączone do instalacji wyrównania potencjałów, występuje ryzyko porażenia prądem na skutek dotknięcia elementów pod napięciem.

- ▶ Należy zadbać o to, aby wszelkie prace przy instalacji elektrycznej były wykonywane przez wykwalifikowanych elektryków upoważnionego przedsiębiorstwa serwisowego.
- ▶ Przed przygotowaniem urządzenia do użytku należy upewnić się, że urządzenie wraz ze wszystkimi akcesoriami metalowymi zostało podłączone do sieci wyrównawczej potencjałów.

#### ■ Powierzchnie gorące

##### ⚠ OSTRZEŻENIE

##### Ryzyko poparzeń elementami o wysokiej temperaturze wewnątrz komory i po wewnętrznej stronie drzwiczek urządzenia.

- ▶ Dotknięcie jakichkolwiek części wewnętrznych komory kuchenki, wewnętrznej powierzchni drzwiczek urządzenia lub elementów, które były wewnątrz kuchenki podczas gotowania, może spowodować poparzenia.
- ▶ Należy nosić środki ochrony indywidualnej.

#### ■ Gorąca para

##### ⚠ OSTRZEŻENIE

##### Ryzyko poparzenia przez gorącą parę

- ▶ Przy otwieraniu drzwiczek należy zawsze uważać na wydostającą się gorącą parę, gdyż może ona poparzyć twarz, dłonie, stopy i nogi.
- ▶ Podczas schładzania wnętrza kuchenki przy użyciu funkcji „Schłodzenie” należy odsunąć się od urządzenia, aby uniknąć dostania się w strumień gorącej pary i powietrza wydostających się przez uchylone drzwiczki.

## ■ Nadmierny poziom promieniowania mikrofalowego

### ⚠ OSTRZEŻENIE

#### Ryzyko poparzenia na skutek nadmiernej ilości promieniowania mikrofalowego

#### ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ MOŻLIWEGO WYSTAWIENIA NA DZIAŁANIE NADMIERNEGO PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

- ▶ Nie należy próbować uruchamiać kuchenki z otwartymi drzwiczkami, gdyż praca z otwartymi drzwiczkami spowoduje szkodliwe narażenie na działanie promieniowania mikrofalowego. Ważne jest, aby nie dezaktywować lub manipulować przy blokadach bezpieczeństwa.
- ▶ Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między przednią ścianką kuchenki a drzwiczkami urządzenia, ani też nie wolno dopuszczać do nagromadzenia się pozostałości zanieczyszczeń lub środków czyszczących na uszczelnianych powierzchniach.
- ▶ Nie wolno używać kuchenki, jeżeli jest uszkodzona. Szczególnie ważne jest prawidłowe zamykanie się drzwi kuchenki oraz brak uszkodzeń (1) drzwi (wygięcie), (2) zawiasów, (3) uszczelnień drzwi i powierzchni przylgowych uszczelnień.
- ▶ Kuchenka nie może być poddana modyfikacjom lub naprawom przez osoby inne niż posiadający właściwe kwalifikacje personel serwisu.

## ■ Zakłócenia elektromagnetyczne

### INFORMACJA

Ten produkt jest urządzeniem klasy A. W środowisku domowym produkt ten może wywołać zakłócenia radiowe, w takim wypadku użytkownik może być zmuszony do podjęcia odpowiednich działań.

Zakłócenia działania odbiorników radiowych, telewizyjnych lub innych urządzeń elektrycznych można ograniczyć lub wyeliminować, wykonując następujące czynności:

- Umieścić urządzenia elektryczne tak daleko od kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej, jak tylko się da.
- Użyć właściwie zamontowanej anteny przy odbiorniku radiowym, telewizyjnym itp. w celu uzyskania silniejszego odbioru sygnału.

## 7.2 Procedura przygotowania urządzenia do użytku

### ■ Kontrole przed przygotowaniem urządzenia do użytku

Przed przygotowaniem kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej do użytku należy, korzystając z poniższej listy kontrolnej, sprawdzić, czy wszystkie istotne wymagania zostały spełnione. Urządzenie nie może zostać oddane do użytku, jeżeli wszystkie z podanych wymagań nie zostały spełnione.

Lista kontrolna przy przenoszeniu, ustawianiu i podłączaniu urządzenia:

- Opakowanie kartonowe i transportowe urządzenia mocujące itp. zostały całkowicie usunięte z urządzenia.
- Urządzenie nie nosi oznak uszkodzeń.
- Urządzenie zostało ustawione tak, że nie może się przesunąć lub przewrócić, wymagania dotyczące miejsca instalacji i otaczającego urządzenie obszaru zostały spełnione.
- Urządzenie zostało podłączone zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

Lista kontrolna urządzeń zabezpieczających i ostrzeżeń:

- Wszystkie urządzenia zabezpieczające są na swoich wyznaczonych miejscach, działają prawidłowo i są prawidłowo zamocowane.
- Wszystkie znaki ostrzegawcze są na swoich wyznaczonych miejscach.


## ■ Odpowiednie przybory do pieczenia

Korzystając z instrukcji producenta i zakresów temperatur, należy określić przydatność poszczególnych pojemników i przyborów do każdej z funkcji pieczenia. Poniższe zestawienie zawiera ogólne wytyczne:

Przybory do pieczenia	Dopuszczone	Uwaga
<b>Naczynia żaroodporne</b>		
Szkoło hartowane	TAK	
Dopuszczona ceramika szklwiona	TAK	Nie stosować naczyń z dekoracjami metalowymi.
Naczynia ceramiczne (porcelana, naczynia gliniane itp.)	TAK	
<b>Tacki metalowe i z folii aluminiowej</b>		
Wszelkie pojemniki metalowe lub z folii aluminiowej	NIE	
<b>Pojemniki z tworzywa</b>		
Pojemniki z tworzywa dopuszczone do stosowania w kuchenkach dwufunkcyjnych	TAK	Należy stosować tylko pojemniki z tworzywa dopuszczone przez producenta.
<b>Naczynia jednorazowe</b>		
Naczynia z materiałów palnych (papier, karton itp.)	TAK	Należy stosować tylko pojemniki z materiałów palnych dopuszczone przez producenta.
<b>Inne przybory</b>		
Zawieszki przywiązywane	NIE	
Sztućce	NIE	Nie wolno pozostawiać sztućców w produkcie żywnościowym podczas jego pieczenia w kuchenke.
Czujniki temperatury	NIE	

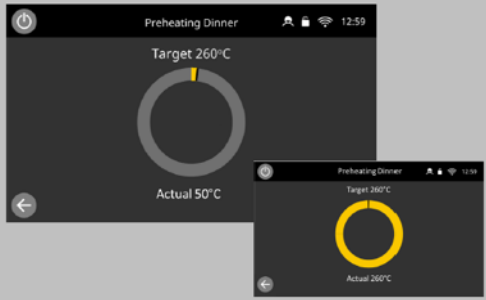
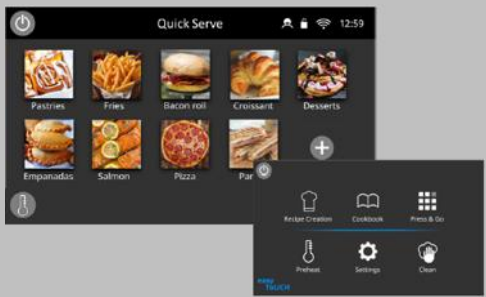
## ■ Uruchomienie

- 

Należy wykonać wszystkie stosowne kontrole bezpieczeństwa i upewnić się, że urządzenie jest czyste, puste i podłączone do zasilania.  
Następnie włączyć urządzenie, wybierając ikonę zasilania na ekranie.
- 

Ekran easyTouch® podświetla się, przewijając listę marek Welbilt. Po uruchomieniu pojawi się ekran powitalny Merrychef, zawierający opcje skrótów „informacja” lub „ustawienia”. Po lewej stronie ekranu zostanie automatycznie wyświetlony ekran Wstępnego podgrzewania/Wyboru wstępnego podgrzewania. Jeśli została ustawiona tylko jedna temperatura podgrzewania wstępnego, kuchenka automatycznie rozpocznie podgrzewanie do danej temperatury.
- 

Gdy urządzenie zostało skonfigurowane dla co najmniej dwóch temperatur wstępnego podgrzewania, na ekranie widoczne będą opcje wyboru. Pasek przewijania z boku ekranu wskazuje, że dostępnych jest więcej opcji wyboru niewidocznych na ekranie. W razie potrzeby należy przesunąć palcem w górę lub w dół, aby poruszać się po dostępnych opcjach podgrzewania wstępnego. Następnie wybrać niezbędną temperaturę, aby rozpocząć podgrzewanie komory.

4. 
- Podczas podgrzewania na wyświetlaczu pokazywany jest postęp nagrzewania do ustawionej temperatury. Aby zatrzymać rozgrzewanie się komory, dotknąć strzałki cofania w lewej dolnej części ekranu. (Spowoduje to powrót do poprzedniego ekranu).
5. 
- W trybie szybkiej obsługi urządzenie jest gotowe do użycia po wyświetleniu się książki kucharskiej. W trybie pełnej obsługi wyświetlany jest „ekran główny” (ekran „czapki kucharskiej”).

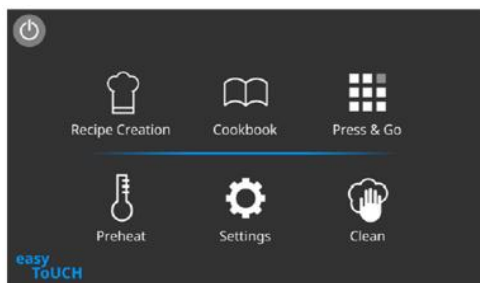
## ■ Udzielenie klientowi wskazówek i instrukcji

Należy poinstruować użytkownika o wszystkich funkcjach i urządzeniach związanych z bezpieczeństwem.







Należy poinstruować użytkownika w zakresie obsługi urządzenia.

## 7.3 Ekran menu głównego

### ■ Wygląd



### ■ Przyciski i ich funkcje

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Tryb tworzenia/opracowywania przepisu	„Tworzenie przepisu” pozwala na opracowanie wieloetapowych profili pieczenia, które zostają następnie zapisane pod nazwą i ikoną w celu późniejszego użycia.
	Press & Go	Przycisk „Press & Go” umożliwia szybki dostęp do zapisanych profili pieczenia.
	Książka kucharska	„Książka kucharska” zawiera profile pieczenia zapisane w pamięci urządzenia. Pozwala ona wyświetlić ulubione potrawy, grupy profili pieczenia oraz pełną listę wszystkich dostępnych profili.
	Czyszczenie	Opcja „czyszczenie” umożliwia przygotowanie urządzenia do czyszczenia za pomocą obrazkowych informacji wyświetlanych podczas procesu czyszczenia.
	Zmiana temperatury	Do sterowania temperaturą pracy urządzenia służą funkcje podgrzewania wstępnego. W urządzeniu można zapisać do 6 funkcji podgrzewania wstępnego.
	Ustawienia	Przycisk „Ustawienia” służy do dostosowania ustawień i funkcji urządzenia, takich jak czas i język, wgranie profili pieczenia oraz do wykonania czynności serwisowych i konserwacyjnych.

## Ekran wyświetlacza easyTouch®







Przedstawiony tu ekran, układ i ikony wyświetlacza easyTouch® są pokazane tylko w celach poglądowych i mają być dokładnym odwzorowaniem elementów dostarczonych z urządzeniem.

## 7.4 Ekran klawiatury

### Wygląd



### Przyciski i ich funkcje

Przycisk	Znaczenie	Funkcja
	Ekran klawiatury	Ekran klawiatury służy do wprowadzania hasła autoryzacyjnego pozwalającego wprowadzać dane do programów i ograniczać dostęp operatorów do pewnych funkcji.
	Skasowanie ekranu	Przycisk skasowania ekranu pozwala usunąć cały tekst z ekranu klawiatury.
	Klawiatura	Wprowadzanie tekstu za pomocą klawiatury.
	Przewijanie klawiatury	Strzałki w górę/w dół pozwalają przewijać ekran klawiatury, wybrać małe litery, cyfry itd.
	Potwierdź / OK	Zielony znak potwierdzający pozwala zatwierdzić ustawienia i kontynuować.
	Poprzedni ekran	Przycisk „Backspace” (Cofnięcie) służy do powrotu do poprzedniego ekranu.

### Liczba znaków

- W nazwach profili pieczenia, nazwach kategorii i hasłach można stosować 1–20 znaków w maksymalnie 2 wierszach.
- W instrukcjach etapów poszczególnych profili pieczenia można stosować 1–54 znaków w maksymalnie 5 wierszach.



## 8 Procedury pieczenia

### ■ Cel tego rozdziału

Ten rozdział przedstawia sposób używania kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej do pieczenia oraz procedury stosowane przy pieczeniu.

## 8.1 Zasady obsługi i instrukcje pieczenia

### ! 8.1.1 Bezpieczna praca z urządzeniem

#### ■ Bezpieczeństwo operatora i bezpieczeństwo personelu

Zanim personel będzie mógł rozpocząć pieczenie z użyciem kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej należy zapoznać się z informacjami zawartymi w części 3 „Dla Twojego bezpieczeństwa „ i dokonać odpowiednich ustaleń podyktowanych względami bezpieczeństwa.

Należy poinstruować swój personel tak, aby przed rozpoczęciem pracy poznał zasady bezpiecznej pracy podane w tej części i ściśle ich przestrzegał.

Należy poinstruować swój personel, aby zapoznał się z ostrzeżeniami przed zagrożeniami podanymi w tej części oraz kolejnych instrukcjach oraz wdrożyć personel w istotność podjęcia podanych środków zapobiegawczych.

#### ■ Środki ochrony indywidualnej dla personelu

Należy poinstruować swój personel o konieczności korzystania ze środków ochrony indywidualnej podanych w części 3.7 „Środki ochrony indywidualnej” w rozdziale „Dla Twojego bezpieczeństwa”, odpowiednich do wykonywanego zadania.

#### ■ Zasady bezpiecznej obsługi

W celu uniknięcia zagrożeń należy podczas użytkowania przestrzegać następujących zasad:

- Wyloty wentylacyjne z tyłu urządzenia oraz wloty powietrza z przodu urządzenia poniżej drzwiczek nie mogą być zasłonięte, zastawione lub zablokowane.

#### ■ Dodatkowe zasady bezpiecznej obsługi w przypadku urządzenia na wózku z kółkami

W celu uniknięcia zagrożeń należy podczas użytkowania urządzeń umieszczonych na wózku z kółkami przestrzegać następujących zasad:

- Hamulce postojowe przednich kółek muszą być zawsze załączone, gdy urządzenie jest w użyciu.
- Codziennie przed uruchomieniem należy sprawdzić, czy hamulce są załączone.

#### ■ Postępowanie z ciężkimi ładunkami

Należy poinformować swój personel, że podnoszenie ciężkich pojemników i przemieszczanie ciężkich wózków transportowych może doprowadzić do zmęczenia i dyskomfortu oraz błędów przy korzystaniu z urządzeń transportowych.

#### ■ Powierzchnie gorące

##### ! OSTRZEŻENIE

**Ryzyko poparzeń elementami o wysokiej temperaturze wewnątrz komory i po wewnętrznej stronie drzwiczek urządzenia.**

Dotknięcie jakichkolwiek części wewnętrznych komory kuchenki, wewnętrznej powierzchni drzwiczek urządzenia lub elementów, które były wewnątrz kuchenki podczas gotowania, może spowodować poparzenia. Należy nosić środki ochrony indywidualnej.

## ■ Gorąca para

### OSTRZEŻENIE

#### Ryzyko poparzenia przez gorącą parę

Wydostająca się gorąca para może poparzyć twarz i dłonie.

- ▶ Podczas otwierania drzwiczek i schładzania wnętrza kuchenki przy użyciu funkcji „Schłodzenie” należy odsunąć się od urządzenia, aby uniknąć skierowania na ciało strumienia gorącej pary i powietrza wydostających się przez uchylone drzwiczki.

## ■ Gorące ciecze

### OSTRZEŻENIE

#### Ryzyko poparzenia przez gorące ciecze

Rozlanie ciekłej żywności może spowodować poparzenie twarzy i dłoni.

- ▶ Należy stosować tylko dopuszczone pojemniki o odpowiedniej wielkości.
- ▶ Pojemniki z żywnością należy wkładać w prawidłowy sposób.
- ▶ Pojemniki mieszczące ciecze lub żywność, która podczas pieczenia przejdzie w stan ciekły należy umieszczać na półkach zapewniających dobrą widoczność pojemnika przez wszystkich użytkowników. Pojemniki mieszczące ciecze lub żywność, która przejdzie w stan ciekły podczas pieczenia należy zawsze wyjmować poziomo.
- ▶ Należy nosić środki ochrony indywidualnej.

## ■ Nadmierny poziom promieniowania mikrofalowego

### OSTRZEŻENIE

#### Ryzyko poparzenia na skutek nadmiernej ilości promieniowania mikrofalowego

#### ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ MOŻLIWEGO WYSTAWIENIA NA DZIAŁANIE NADMIERNEGO PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

- ▶ Nie należy próbować uruchamiać kuchenki z otwartymi drzwiczkami, gdyż praca z otwartymi drzwiczkami spowoduje szkodliwe narażenie na działanie promieniowania mikrofalowego. Ważne jest, aby nie dezaktywować lub manipulować przy blokadach bezpieczeństwa.
- ▶ Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między przednią ścianką kuchenki a drzwiczkami urządzenia, ani też nie wolno dopuszczać do nagromadzenia się pozostałości zanieczyszczeń lub środków czyszczących na uszczelnianych powierzchniach.
- ▶ Nie wolno używać kuchenki, jeżeli jest uszkodzona. Szczególnie ważne jest prawidłowe zamykanie się drzwi kuchenki oraz brak uszkodzeń (1) drzwi (wygięcie), (2) zawiasów, (3) uszczelnień drzwi i powierzchni przylgowych uszczelnień.
- ▶ Kuchenka nie może być poddana modyfikacjom lub naprawom przez osoby inne niż posiadający właściwe kwalifikacje personel serwisu.


## ■ Przerwanie łańcucha chłodniczego

### OSTRZEŻENIE

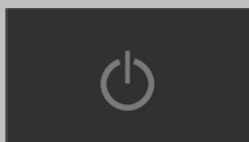
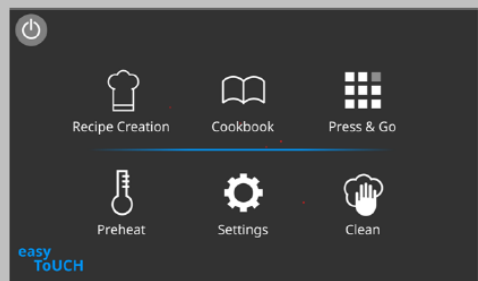
#### Ryzyko zakażenia mikrobiologicznego żywności

- ▶ Nie wolno używać urządzenia do tymczasowego przechowywania żywności.
- ▶ Nie wolno celowo przerywać procesu pieczenia.
- ▶ Po ponownym uruchomieniu urządzenia po awarii zasilania należy rozważyć wpływ czasu, jaki upłynął do momentu wznowienia na stan żywności. W razie wątpliwości należy żywność wyrzucić.


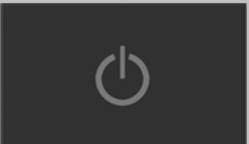

## 8.1.2 Włączanie i wyłączanie kuchenki

-  Dla własnego bezpieczeństwa podczas korzystania z kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej Przed rozpoczęciem pracy należy zapoznać się z zasadami i ostrzeżeniami o zagrożeniach podanymi w części 8 „Bezpieczna praca z urządzeniem” i przestrzegać podanych tam zaleceń.

## ■ Włączanie kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |  | Włączyć kuchenkę mikrofalowo-konwekcyjną.   |
| 2. |  | <p>Odczekać, aż oprogramowanie będzie gotowe do użytku.</p> <p>INFORMACJA:<br/>Ekran „Główny” widoczny po lewej stronie jest wyświetlany tylko w trybie pełnej obsługi.</p> |

## ■ Wyłączenie kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej pod koniec dnia

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |    | Wykonać niezbędne czynności czyszczenia zgodnie z harmonogramem czyszczenia.   |
| 2. |   | Wyłączyć kuchenkę mikrofalowo-konwekcyjną.   |
| 3. |  | <p>Pozostawić uchylone drzwiczki, aby wilgoć mogła uciec.</p> <p>INFORMACJA:<br/>Przed dłuższymi przerwami w użytkowaniu należy wyłączać zasilanie w całym obiekcie.</p> |

### 8.1.3 Jak gotować

- **!** Dla własnego bezpieczeństwa podczas korzystania z kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej Przed rozpoczęciem pracy należy zapoznać się z zasadami i ostrzeżeniami o zagrożeniach podanymi w części 8 „Bezpieczna praca z urządzeniem” i przestrzegać podanych tam zaleceń.

### ■ Wymagania

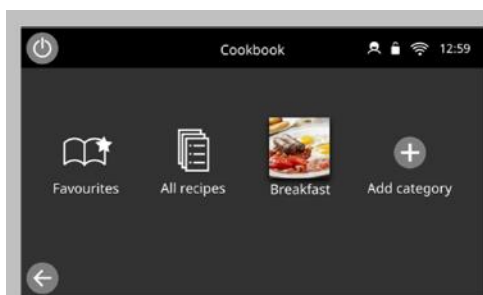
- Należy być odpowiednio zapoznanym z użytkowaniem oprogramowania i być w stanie wybrać zapisane profile pieczenia lub wprowadzić nowe profile pieczenia odpowiednie do przygotowywanej żywności, oraz uruchomić pieczenie zgodnie z tymi profilami.
- Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna, akcesoria i osprzęt zostały dokładnie umyte.
- W komorze nie ma obcych przedmiotów.
- Filtr powietrza jest na swoim miejscu z przodu urządzenia poniżej drzwiczek.

## ■ Jak gotować

1. Należy wybrać w książce kucharskiej profil pieczenia lub wprowadzić nowy profil pieczenia.
2. Należy postępować zgodnie z komunikatami wyświetlanymi na ekranie.
3. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
4. Umieścić przygotowaną żywność w kuchenke mikrofalowo-konwekcyjnej.
5. Zamknąć ponownie drzwiczki urządzenia.
6. Uruchomić proces pieczenia.
7. Czekać na zakończenie pieczenia.
8. Przy zakończeniu pieczenia rozlega się słyszalny sygnał. Należy postępować zgodnie z komunikatami wyświetlanymi na ekranie.
9. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
10. Wyjąć żywność z kuchenki.
11. Zamknąć ponownie drzwiczki urządzenia.

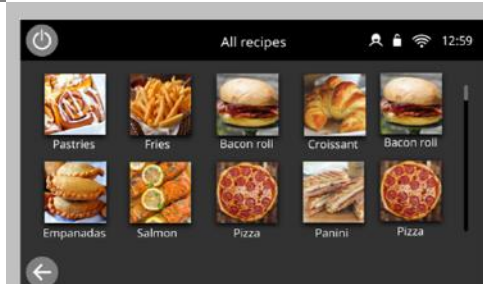
## ■ Korzystanie z profilu pieczenia (tryb szybkiej obsługi)

1.



Wybrać ikonę „Wszystkie przepisy”.

2.



Przesunąć palcem w górę/w dół, aby znaleźć przepis.

### INFORMACJA:

Jeżeli zdjęcie jest wyszarzone, temperatura komory jest zbyt wysoka lub zbyt niska dla danego profilu pieczenia.

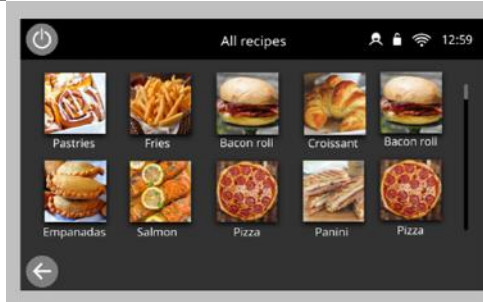
Zobacz część 8.2.4 „Zmiana temperatury w komorze pieczenia”.

Należy upewnić się, że produkt żywnościowy zostanie umieszczony w komorze przed rozpoczęciem profilu pieczenia.

Należy podjąć wszelkie niezbędne środki ostrożności w celu ochrony przed poparzeniem się.

Należy otworzyć drzwiczki urządzenia, włożyć produkt żywnościowy do rozgrzanej komory urządzenia, po czym zamknąć drzwiczki.

3.

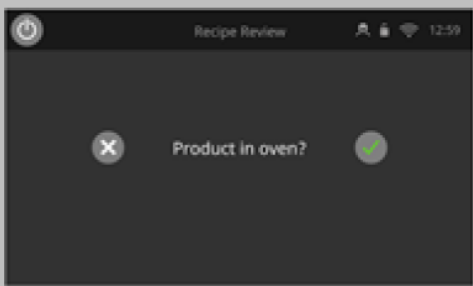



Wybrać odpowiedni przepis, aby rozpocząć pieczenie.

Przykład: „Bułka z bekonem”.

### ⚠ OSTRZEŻENIE:




Goście powierzchnie przy drzwiczkach i wewnątrz komory

4. 
- Profil pieczenia zostanie uruchomiony automatycznie, z wyświetleniem zegara odliczającego czas, lub najpierw zostanie wyświetlone polecenie. Należy wykonać polecenie dla danego etapu, po czym nacisnąć zielony przycisk ze znakiem potwierdzającym, co spowoduje uruchomienie profilu pieczenia.
5. 
- Zegar czasu pieczenia odlicza do zera, po czym rozlega się dźwięk informujący operatora o konieczności wykonania czynności pod koniec profilu pieczenia lub etapu profilu pieczenia. Po zakończeniu profilu pieczenia należy otworzyć drzwiczki i wyjąć produkt z komory kuchenki. Wyświetlacz samoczynnie powróci do wyświetlania ekranu „książki kucharskiej”.
- INFORMACJA:**
- Otwarcie drzwiczek podczas pieczenia powoduje zatrzymanie profilu pieczenia i wyświetlenie ostrzeżenia.
  - Zamknięcie drzwiczek umożliwi użytkownikowi kontynuowanie lub anulowanie profilu pieczenia.

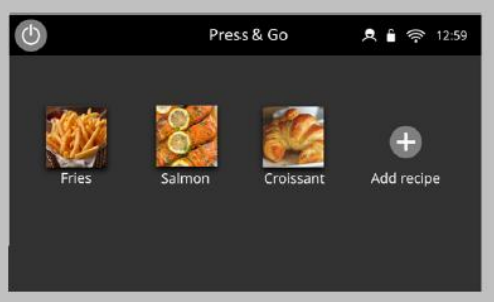
## 8.2 Instrukcje obsługi: Tryb pełnej obsługi

### 8.2.1 Menu Press & Go


#### Uruchomienie profilu pieczenia z menu Press & Go

1. 
- Wybrać „Press & Go” na ekranie menu głównego.
2. 
- Wybrać profil gotowania używany do przygotowania potrawy.
3. 
- Na wyświetlaczu pokazane będzie odliczanie czasu pieczenia.

## Wybór profili pieczenia do wyświetlenia na ekranie menu Press & Go

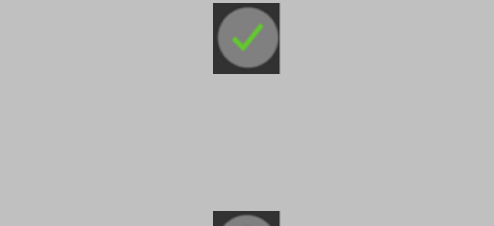
- 

Po wybraniu opcji „Press & Go” na ekranie menu głównego należy wybrać przycisk „plus”.


(Uwaga: funkcja ta jest dostępna tylko wtedy, gdy system jest odblokowany)
- 

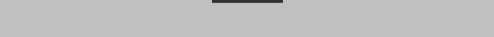
Zostanie wyświetlony widok listy przepisów zawierający wszystkie zapisane w urządzeniu przepisy.

Wszystkie przepisy zaznaczone na zielono są już wyświetlane w książce kucharskiej „Press & Go”. Aby usunąć potwierdzenie lub dodać przepis, należy zaznaczyć znak potwierdzający obok nazwy przepisu.

Pasek wyszukiwania u góry ekranu umożliwia zawężenie listy.
- 

Wybranie zielonego znaku potwierdzającego spowoduje dodanie lub usunięcie przepisów z widoku Press & Go.

Aby zmienić kolejność elementów na ekranie, należy postępować zgodnie z sekwencją przenoszenia, edycji lub usuwania przedstawioną w części 8.2.4.
- 

Aby dodać przepis, który nie został jeszcze zapisany, należy wybrać przycisk „czapka kucharska”, co umożliwi utworzenie i zapisanie nowego przepisu zgodnie z informacjami przedstawionymi w części 8.2.3.
- 

Aby powrócić do menu „Press & Go” bez zapisywania, należy nacisnąć strzałkę cofania.

## 8.2.2 Korzystanie z profilu pieczenia

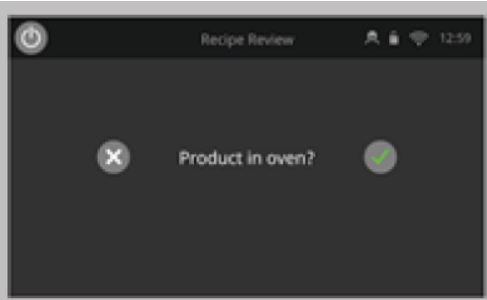


### Korzystanie z profilu pieczenia

- 

Wybrać ikonę „książka kucharska” na ekranie głównym.
- 


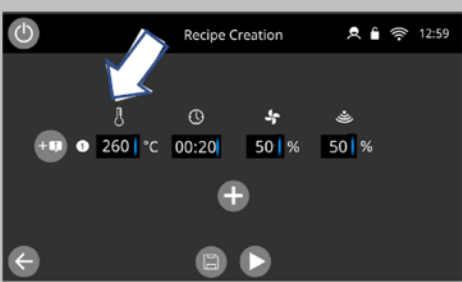
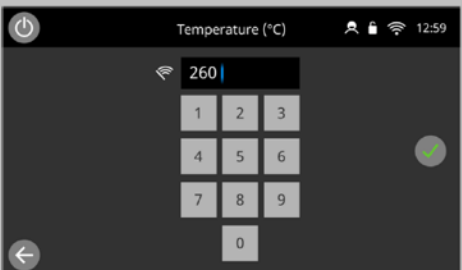
Wybrać kategorię menu, np. „Śniadanie”, aby wyświetlić poszczególne profile przepisów lub podfoldery.
- 

Wybrać profil pieczenia do uruchomienia, na przykład „Rogalik”.

4.  Postępować zgodnie z wszelkimi poleceniami podawanymi na ekranie.  
Nacisnąć zielony przycisk znaku potwierdzającego, aby rozpocząć pieczenie.
5.  Czas pieczenia będzie odliczany w dół przy każdym etapie programu.  
Aby sprawdzić temperaturę w komorze, należy lekko stuknąć wyświetlaną wartość temperatury. Zostanie wyświetlona temperatura w komorze z symbolem gwiazdki.
6.  Po zakończeniu pieczenia zostanie automatycznie wyświetlony ekran „Pieczenie zakończone” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.  
Otwarcie drzwiczek urządzenia podczas pieczenia powoduje zatrzymanie profilu pieczenia i wyświetlenie ostrzeżenia.  
Zamknięcie drzwiczek umożliwi użytkownikowi kontynuowanie lub anulowanie profilu pieczenia.

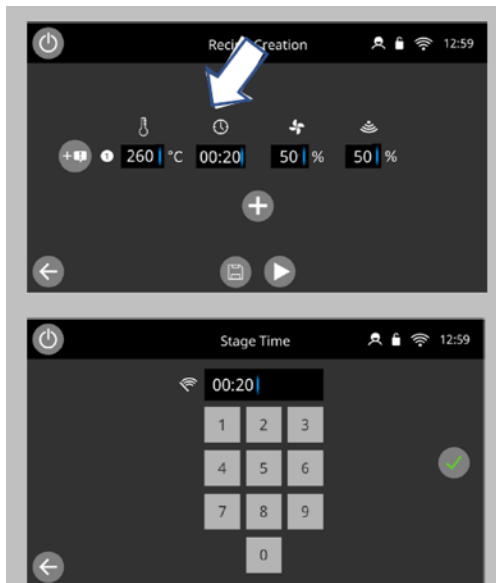
## 8.2.3 Tworzenie profilu pieczenia

### Tworzenie przepisu

1.  Na ekranie głównym należy wybrać ikonę „czapka kucharska”, aby przejść do trybu tworzenia przepisów.
2.  Wyświetlacz temperatury podaje temperaturę zadaną do wstępnego podgrzania komory.  
Aby zwiększyć lub zmniejszyć żądaną temperaturę, należy wybrać pole pod ikoną „temperatura”.
-  Wprowadzić wartość temperatury z klawiatury w zakresie wyświetlanych wartości granicznych (100–275°C / 212–527°F).  
Nacisnąć zielony znak potwierdzenia, aby kontynuować.



3.



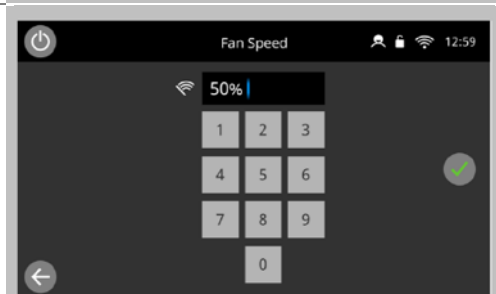
Aby wprowadzić czas gotowania, należy wybrać pole pod ikoną „zegar”.

Wprowadzić za pomocą klawiatury czas pieczenia, maksymalnie 10 minut na każdy krok.

*Przykład: Wprowadzić 110 (oznacza 1 minutę i 10 sekund).*

Nacisnąć zielony znak potwierdzający, aby zapisać wprowadzoną wartość.

4.

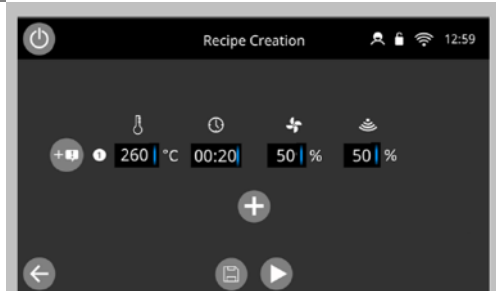


Aby wprowadzić prędkość „wentylatora”, należy wybrać pole pod ikoną „wentylator”.

Za pomocą klawiatury ustawić prędkość wentylatora (10–100%).

Nacisnąć zielony znak potwierdzający, aby zapisać wprowadzoną wartość.

5.

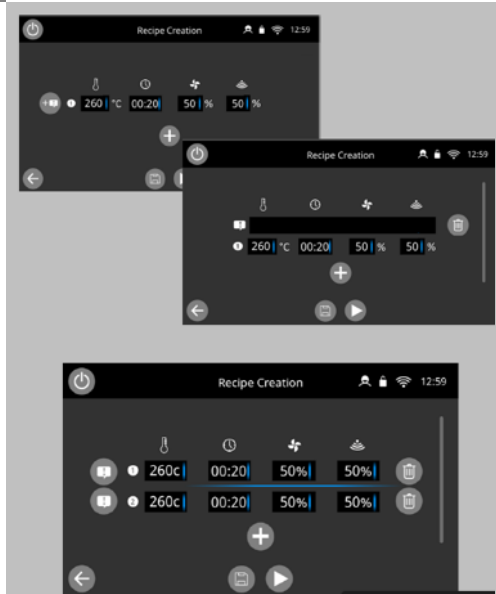


Aby wprowadzić moc „mikrofali”, należy wybrać pole pod ikoną „mikrofala”.

Za pomocą klawiatury ustawić moc mikrofal (0 oraz 5–100%).

Nacisnąć zielony znak potwierdzający, aby zapisać wprowadzoną wartość.

6.



Wybrać przycisk „+ informacje”, aby wprowadzić instrukcję linii etapu (opcja).

*Przykład: „Użyj zielonego koszyka”.*

Podczas pieczenia na początku tego kroku na ekranie zostaną wyświetlone instrukcje.

Należy wybrać tę linię instrukcji, aby wprowadzić instrukcję etapu.

Może to być tylko tekst, tylko obraz lub monit tekstu i obrazu.

Aby dodać nowy etap, należy wybrać przycisk „plus” u dołu ekranu.

Usunąć etap, naciskając przycisk „kosz” znajdujący się obok tego etapu.

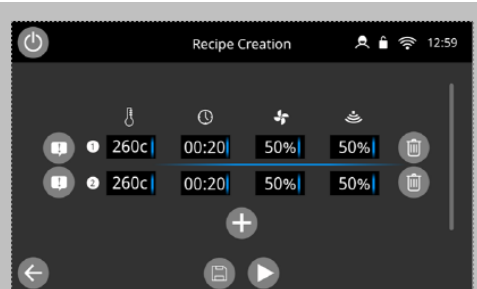
Profile pieczenia mogą mieć maksymalnie 6 etapów.

Powtórzyć kroki 2–6, zaczynając od kroku 1, aby utworzyć nowy krok.

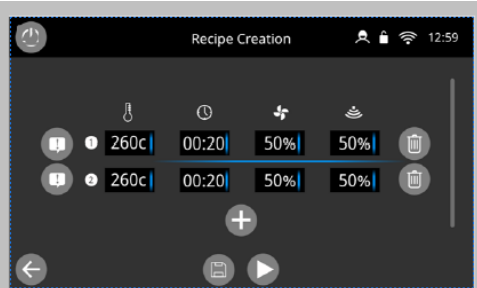
Przewinąć w górę i w dół, aby wyświetlić etapy profilu gotowania.

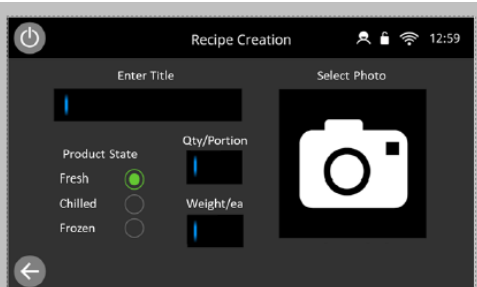


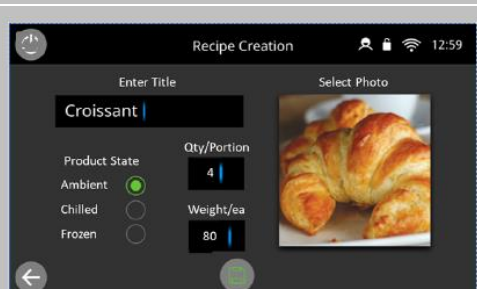
## ■ Uruchomienie i zapisanie profilu pieczenia

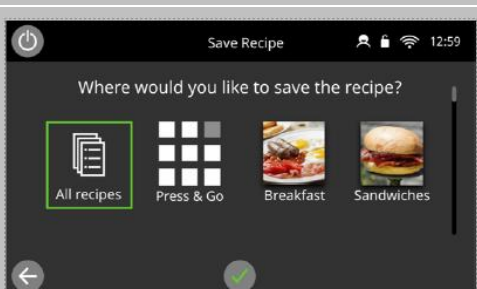
- 

Nacisnąć przycisk „odtwórz”, aby przetestować utworzony program przepisu.

**⚠ OSTRZEŻENIE:**  
Przed uruchomieniem profilu pieczenia należy upewnić się, że produkt żywnościowy znajduje się w komorze i że przestrzegane są wszystkie środki ostrożności.
- 

Nacisnąć symbol „zapisz”, aby zapisać profil pieczenia w książce kucharskiej.
- 

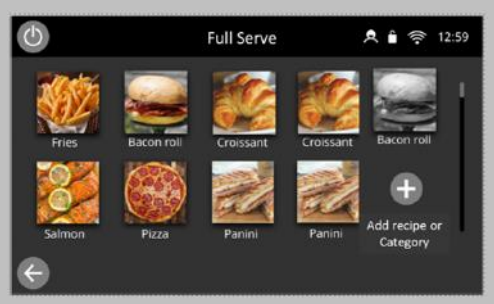
Wypełnić szczegółowe informacje dotyczące „karty przepisu”, w tym tytuł przepisu, stan produktu, wielkość ilości/porcji oraz wagę/oznaczenie dla przepisu, a następnie wybrać zdjęcie.
- 

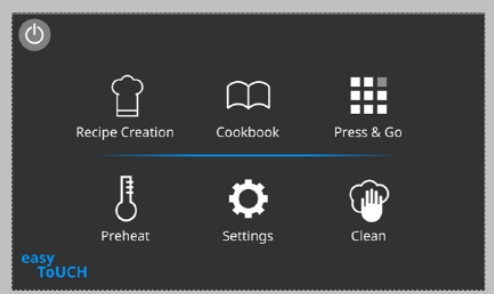
Ilość i porcja oraz waga są ustawione domyślnie, ale powinny zostać zmienione stosownie do danego produktu.
- 

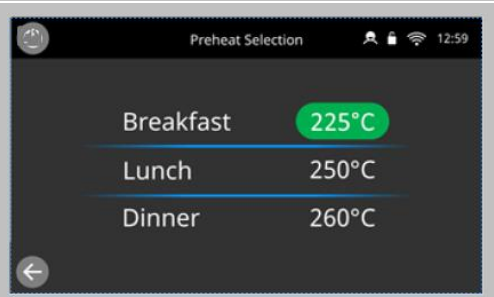
Wybranie ikony „zapisz” spowoduje przejście do obszarów w bieżącej strukturze książki kucharskiej, w których można zapisać plik przepisu. Opcja „Wszystkie przepisy” jest zawsze wybrana, ale można również wybrać opcję Press & Go lub istniejące kategorie książki kucharskiej w kuchence. Potwierdzenie zielonym znakiem potwierdzającym powoduje zapisanie pliku przepisu w określonych lokalizacjach.

## 8.2.4 Zmiana profilu pieczenia

### Zmiana temperatury w komorze pieczenia


- 


Przepisy nie utworzone dla aktualnej temperatury wstępnego podgrzewania kuchenki będą nieaktywne i wyszarzone. Aby określić temperaturę wstępnego ogrzewania dla tych przepisów, należy nacisnąć i przytrzymać ikonę, aż nad przyciskiem pojawi się opcja edytuj/usuń, a następnie wybrać opcję Edytuj, aby sprawdzić parametry przepisów. Następnie należy wrócić do ekranu głównego. Uwaga: można to zrobić tylko wtedy, gdy tryb pracy zostanie odblokowany w „Trybach”.
- 

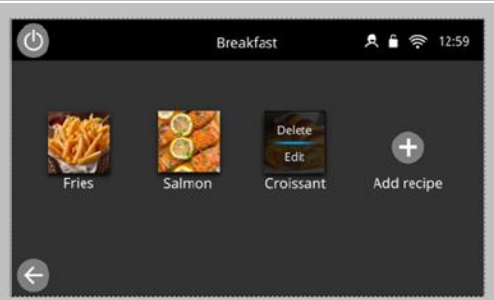
Wybrać ikonę „Wstępne podgrzewanie” na ekranie „głównym” lub przycisk wstępnego podgrzewania w lewym dolnym rogu ekranu, jeśli kuchenka pracuje w trybie Szybka obsługa lub trybie Press & Go. Uwaga: ikona wstępnego podgrzewania nie pojawia się w tych dwóch trybach, jeśli w urządzeniu ustawiono tylko jedno podgrzewanie wstępne.
- 

Zielone podświetlenie wartości temperatury wskazuje aktualną temperaturę w komorze. Należy wybrać wymaganą temperaturę w komorze dla profilu pieczenia, na przykład 250°C. Po uzyskaniu wymaganej temperatury w komorze należy kontynuować od wybrania „książki kucharskiej” w kroku 1.

### Przeglądanie i edytowanie profili pieczenia

- 

Wybrać ikonę „książka kucharska” na ekranie głównym.
- 

Wybrać ikonę „Wszystkie przepisy”.
- 

Wybrać i przytrzymać obraz, aby uzyskać dostęp do funkcji edycji i usuwania. Informacja: Funkcja ta jest dostępna tylko wtedy, gdy tryb pracy zostanie odblokowany w „Trybach”.

4. Wybranie funkcji edycji powoduje przeniesienie użytkownika do plików przepisów, których parametry można zmieniać, testować i/lub zapisywać. Wybranie opcji usuń spowoduje usunięcie profilu przepisu z kucharki, Informacja: Usunięcie tylko z folderu „Wszystkie przepisy” spowoduje całkowite usunięcie z urządzenia, natomiast usunięcie z folderów książeczki kucharskiej spowoduje usunięcie tylko z tego folderu.


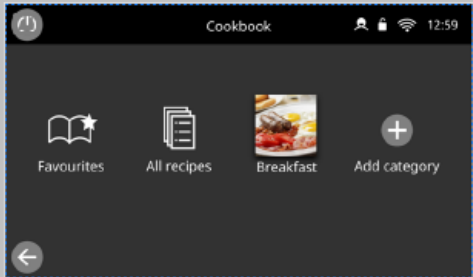
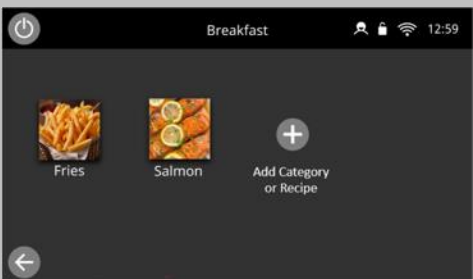
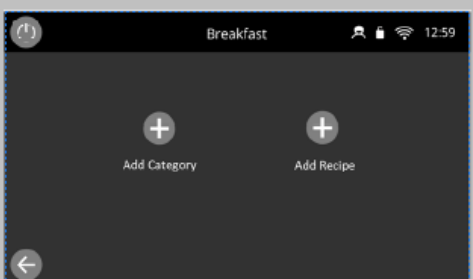
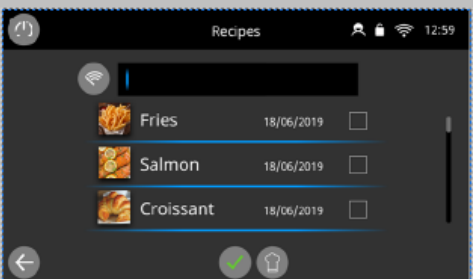
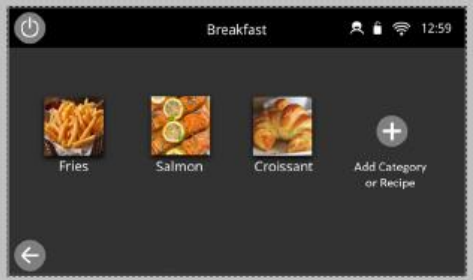
## ■ Przenoszenie profilu przepisu w obrębie kategorii lub przenoszenie kategorii w obrębie grupy kategorii

*Przykład: Przenoszenie pozycji profilu przepisu „ROGALIK” w obrębie kategorii profili przepisów o nazwie „ŚNIADANIE”*

1. Wybrać ikonę „książki kucharskiej” na ekranie menu głównego.
2. Wybrać na przykład kategorię „Śniadanie”.
3. Wybrać na przykład „Rogalik” i nacisnąć oraz przytrzymać obraz, który chce się przenieść, aż pojawi się nakładka edycji/usunięcia.
4. Przeciągnąć przepis w żądane miejsce na ekranie.
5. Następnie zwolnić przycisk, aby upuścić przepis w tej lokalizacji.


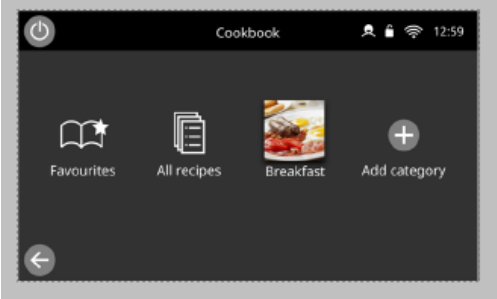
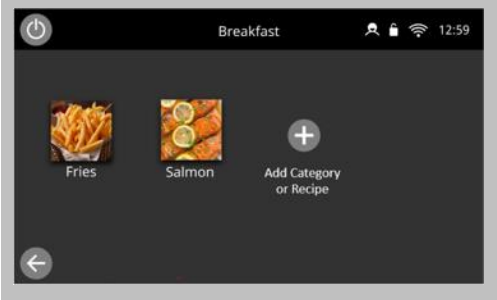
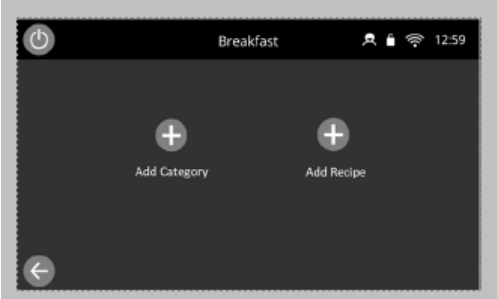
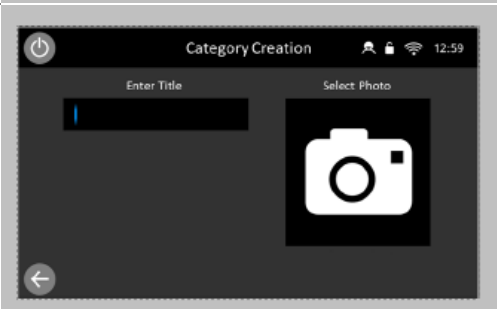
## ■ Dodawanie przepisu do kategorii

Przykład: dodanie do kategorii „Śniadanie” profilu pieczenia „Rogalik”


1.  Wybrać „książka kucharska” na ekranie menu głównego.
2.  Wybrać grupę profili przepisów „ŚNIADANIE”.
3.  Wybrać symbol „DODAJ KATEGORIĘ LUB PRZEPIS”.
4.  W kategorii Śniadanie można dodać kategorię lub przepis, a następnie wybrać symbol „DODAJ PRZEPIS”.
5.  Spowoduje to otwarcie folderu wszystkie przepisy, w którym znajdują się wszystkie przepisy zapisane w kuchence. Sprawdzić przepis, który chce się uwzględnić, i zaznaczyć zielony znak potwierdzający, aby potwierdzić wybór.
6.  Po wybraniu zielonego znaku potwierdzającego wybrane pliki przepisów zostaną zaimportowane do wybranej kategorii.

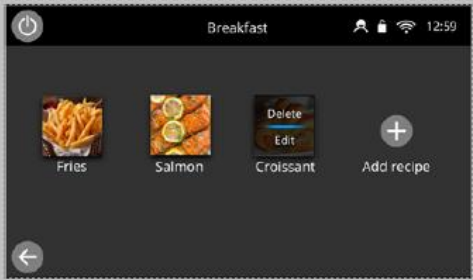
## 8.2.5 Zarządzanie kategoriami profili pieczenia

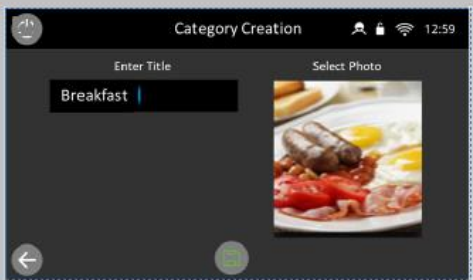
### Dodawanie folderu kategorii

1.  Wybrać „książka kucharska” na ekranie menu głównego.
2.  Wybrać kategorię, na przykład „Śniadanie”.
3.  Wybrać symbol „DODAJ KATEGORIĘ LUB PRZEPIS”.
4.  W kategorii Śniadanie można dodać kategorię lub przepis, a następnie wybrać symbol „Dodaj kategorię”.
5.  Spowoduje to otwarcie Karty tworzenia kategorii, która zawiera tytuł i zdjęcie, które ma zostać skojarzone z tą kategorią, a następnie należy wybrać tytuł lub panel Wybierz zdjęcie, aby przejść do wpisu klawiatury lub wyboru biblioteki fotografii.  
  
Po zakończeniu wybrać zielony znak potwierdzający, kategoria zostanie zapisana i nastąpi powrót do utworzonej kategorii.

## ■ Edytuj wybraną kategorię

- 


Wybrać ikonę „książka kucharska” na ekranie „głównym”.
- 

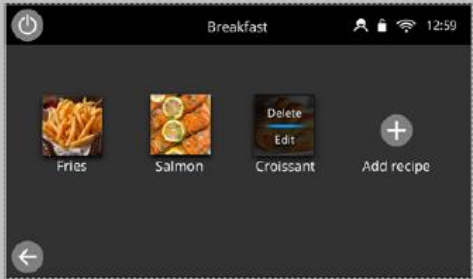
Nacisnąć i przytrzymać obraz Kategorii, którą chce się edytować, aż zostanie wyświetlona nakładka usuwania/edycji.
- 

Spowoduje to powrót do karty kategorii, na której można zmienić nazwę lub ponownie przydzielić nowe zdjęcie/obraz do kategorii.

Wybrać przycisk zapisz, aby zapisać zmiany i powrócić do książki kucharskiej.

## ■ Usuwanie grupy profili pieczenia

- 


Wybrać symbol „książki kucharskiej” na ekranie menu głównego, a następnie wybrać kategorię
- 

Wybrać i przytrzymać obraz przepisu, który ma zostać usunięty. Następnie wybrać przycisk usuwania na nakładce wyświetlanej na przycisku.


Spowoduje to wyświetlenie na ekranie ostrzeżenia, które należy potwierdzić, jeśli użytkownik chce usunąć lub anulować.

## 8.2.6 Podstawowe ustawienia kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej

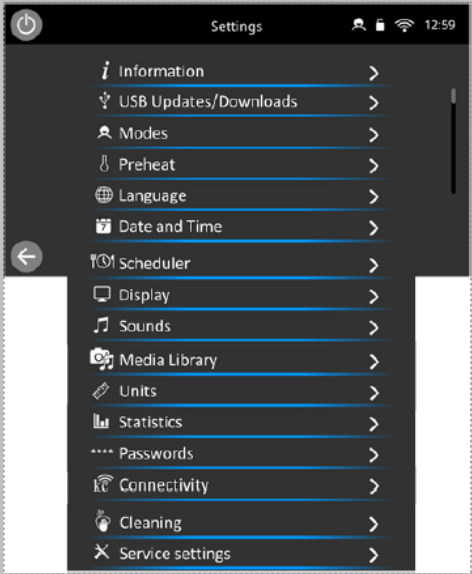
### Ikony i ustawienia sterujące

1.  Wybrać ikonę „ustawienia” na ekranie menu głównego.

---


2.  Wprowadzić hasło „MANAGER”.  
Nacisnąć zielony znak potwierdzający, aby wyświetlić menu „ustawienia”.

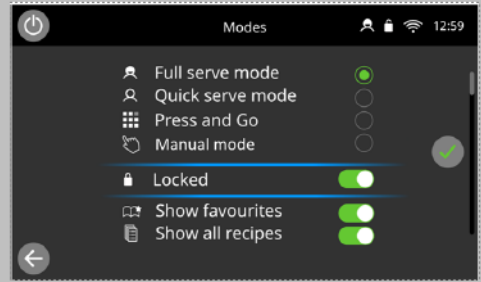
---

3.  Menu „ustawienia” zawiera następujące funkcje:
  - A. Informacje
  - B. Aktualizacje/pobrania
  - C. Wybór trybów
  - D. Tworzenie wstępnego podgrzewania
  - E. Wybór języka
  - F. Ustawienia daty i godziny
  - G. Ustawienia harmonogramu
  - H. Ustawienia i opcje wyświetlania
  - I. Opcje dźwięku
  - J. Biblioteka multimediów dla obrazów i dźwięków
  - K. Wybór jednostek
  - L. Ekran statystyczne
  - M. Ustawienia hasła
  - N. Opcje i ustawienia łączności
  - O. Opcje czyszczenia
  - P. Menu ustawień serwisowych (ekran chroniony hasłem).

Przesunąć palcem, aby przewinąć menu w górę/w dół.  
Nacisnąć przycisk Backspace, aby wyjść z menu „ustawienia”.


## ■ Ustawienia trybu obsługi / nawigacyjne

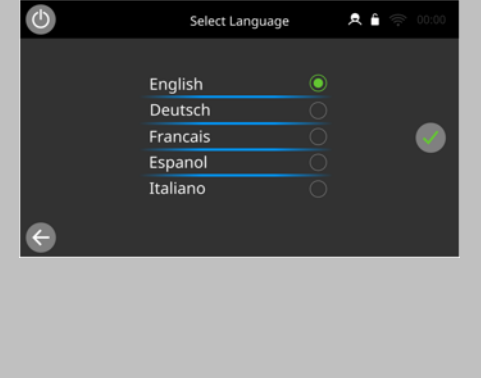
- 

Wybrać ustawienie „TRYBY” z listy ustawień
- 

Wybrać opcję „TRYB SZYBKIEJ OBSŁUGI” dla samego pieczenia. Przełączyć opcję „ZABLOKOWANY” w położenie włączenia (kolor zielony) lub WYŁ. (Kolor szary). Wybrać opcję „TRYB PEŁNEJ OBSŁUGI”, aby wyświetlić ekran menu głównego. „Czapka kucharska” będzie następnie wykorzystywana do tworzenia profili pieczenia. Wybrać TRYB „PRESS & GO”, aby uzyskać szybki dostęp tylko do plików przepisów (idealne rozwiązanie w przypadku małych menu) Wybrać opcję „TRYB RĘCZNY”, aby piec w trybie ręcznym z poziomu symbolu „czapki kucharskiej” na ekranie menu głównego. Nie da się utworzyć profili pieczenia w trybie ręcznym. Wybrać opcję „POKAŻ ULUBIONE”, aby wyświetlić ikonę ulubionych na ekranach książki kucharskiej. Wybrać opcję „POKAŻ WSZYSTKIE PRZEPISY”, aby wyświetlić ikonę „wszystkie przepisy” na ekranach książki kucharskiej. INFORMACJA: Opcja pokaż wszystkie ulubione i pokaż wszystkie przepisy nie jest dostępna w trybie Press & Go lub trybie Ręcznym. Po zakończeniu wybrać ZIELONY ZNAK POTWIERDZAJĄCY, aby zapisać ustawienia i powrócić do głównego menu ustawień.

## ■ Opcje językowe


- 

Wybrać ikonę „kuli ziemskiej”.
- 

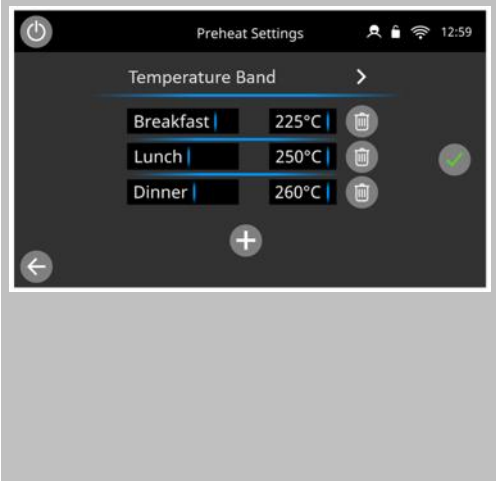
Na wyświetlonej liście wybrać przycisk wymaganego języka. Informacja: W danym momencie można wybrać TYLKO 1 język. Informacja: Wybór języka umożliwia włączenie powiadomień, ostrzeżeń i błędów w kuchence, aby włączyć obsługę w żądanym języku, należy upewnić się, że pliki przepisu lub książki kucharskie również są dostępne w danych językach, w przeciwnym razie ustawienie zostanie domyślnie zmienione na język angielski. Po zakończeniu wybrać zielony znak potwierdzający, aby zapisać wybór.



## ■ Ustawienia temperatury w komorze i etykiety wstępnego podgrzewania

- 

Wybrać ikonę „Wstępne podgrzewanie”.  
Można ustawić maksymalnie sześć temperatur podgrzewania wstępnego.

Informacja: Ekran wyboru temperatury jest wyświetlany przy uruchomieniu tylko wtedy, gdy dwie lub więcej wartości temperatur w komorze są ustawione powyżej minimum.
- 

Wybrać przycisk „plus”, aby dodać temperaturę wstępnego podgrzewania komory.

Wybrać pole temperatury wstępnego podgrzewania, aby wprowadzić lub zmienić wartość wstępnego podgrzewania.

Wybrać pole nazwy wstępnego podgrzewania, aby wprowadzić lub zmienić nazwę wstępnego podgrzewania dla tego wstępnego podgrzewania.

Wybrać przycisk „kosz” znajdujący się obok opcji podgrzewania wstępnego, aby usunąć podgrzewanie.

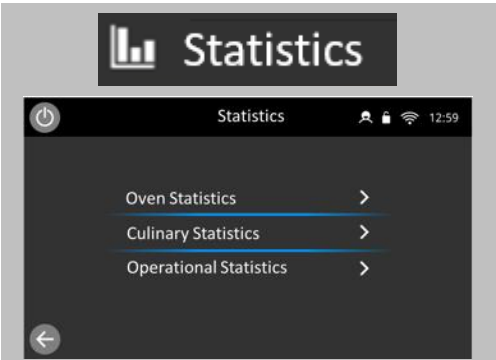
Regulację zakresu temperatury kuchenki można również przeprowadzić, wybierając zakres temperatury na górze listy.

Po zakończeniu wybrać zielony znak potwierdzający, aby zapisać wybrane opcje.

## ■ Informacje serwisowe i dzienniki błędów

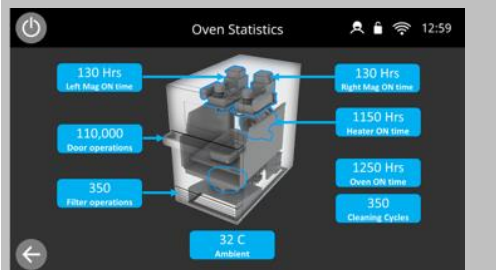
Informacje serwisowe i dzienniki błędów są opisane w części 12 „*Usuwanie usterek*”.

## ■ Statystyki

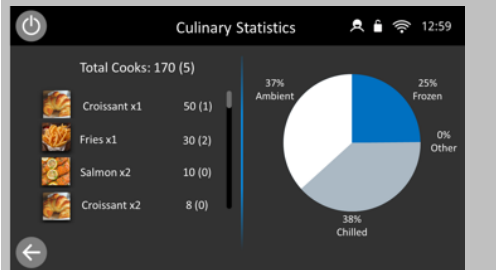
- 

Wybrać ikonę „Statystyka”, aby wyświetlić statystyki zmiennych dla kuchenki.

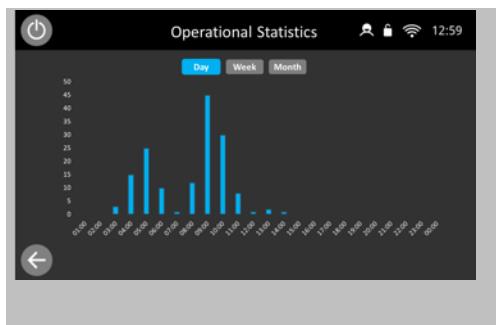
W tym:

  - Statystyki kuchenki
  - Statystyki kulinarne i
  - Ekran Statystyk operacyjnych
- 

Wybranie dowolnej z tych opcji spowoduje rejestrację wydajności kuchenki

Statystyka kuchenki: wyświetla cykle robocze kluczowych komponentów i układów.
- 

Statystyki kulinarne: wyświetla informacje o wykorzystaniu przepisów.

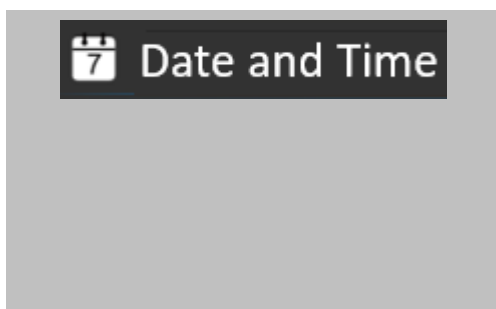


Statystyki operacyjne: wyświetla okresy największego zużycia w ujęciu dziennym, tygodniowym i miesięcznym.

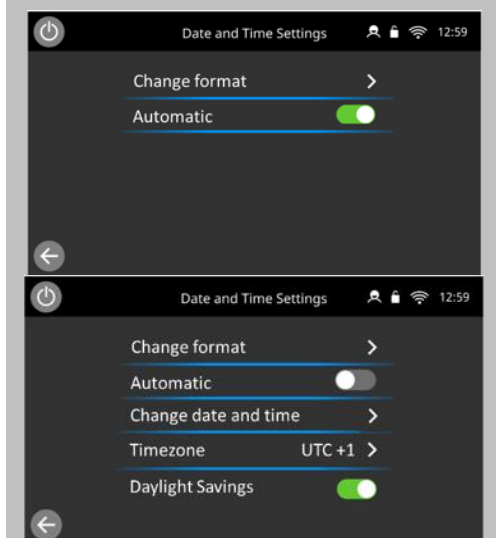
Po zakończeniu wybrać przycisk Backspace, aby powrócić do menu statystyk, a następnie ponownie wybrać przycisk Backspace, aby powrócić do menu ustawień.

## ■ Ustawienia daty i godziny

1. Wybrać symbol „data i godzina”, aby wyświetlić opcje ustawień.



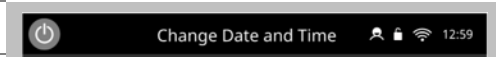
2. Edycję daty i godziny można przeprowadzić tylko wtedy, gdy ustawienia godziny i daty nie są ustawione na automatyczne. Ustawienie automatyczne wymaga połączenia z siecią Ethernet lub Wi-Fi w celu wykorzystania protokołu synchronizacji czasu (NTP).



Aby ręcznie zmienić datę lub godzinę, usunąć zaznaczenie ustawienia automatycznego, aby wyświetlić ręczne ustawienia godziny i daty.

Wybrać strefę czasową na podstawie wyszukiwania lokalizacji i przełączyć na czas letni.

2.1 Następnie wybrać opcję „zmień datę i godzinę”,

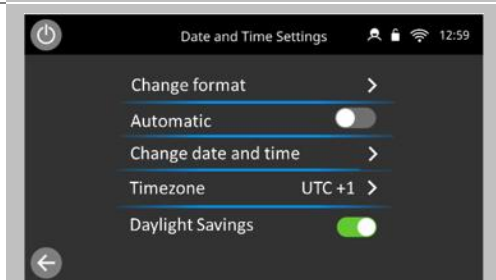


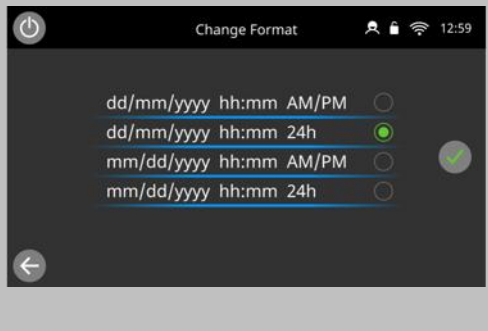
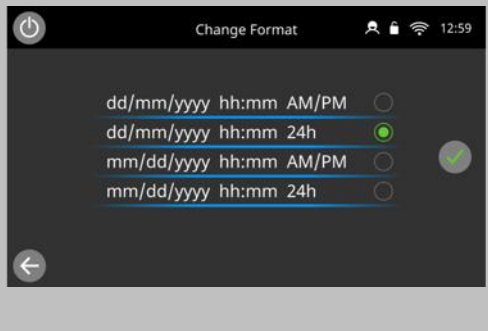
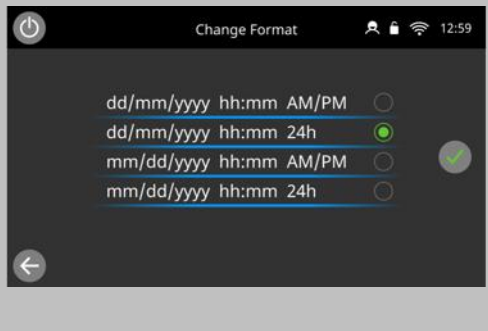
2.2 Wybrać pole wprowadzania daty i godziny, aby edytować datę lub godzinę.

2.3 Wybrać kartę boczną, aby uzyskać dostęp do wyboru AM/PM, jeśli format godziny kuchenki jest ustawiony na AM/PM.

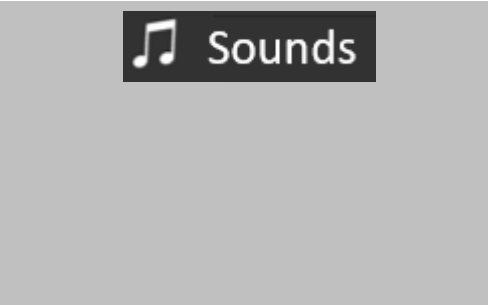
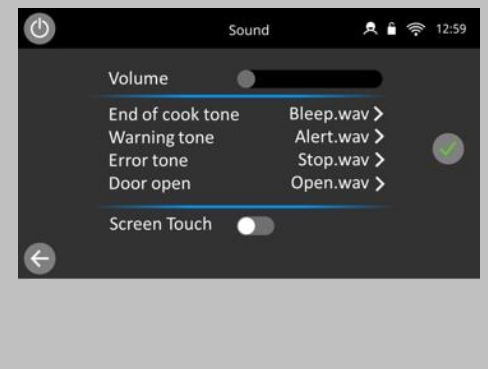
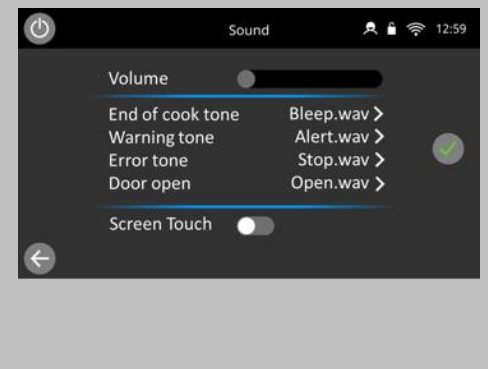
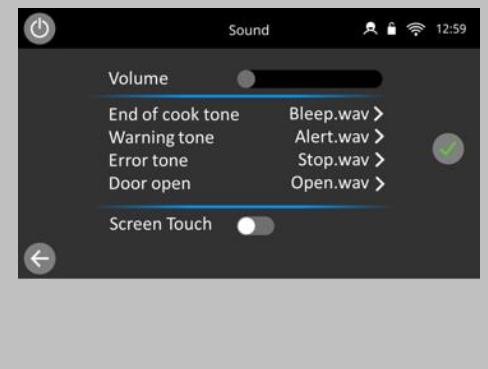


3. Aby zmienić format godziny,

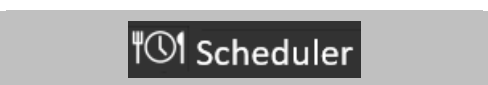
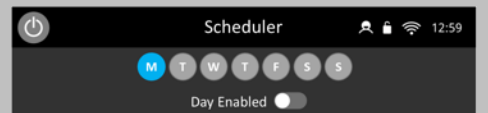
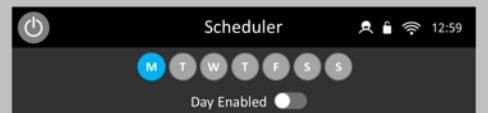
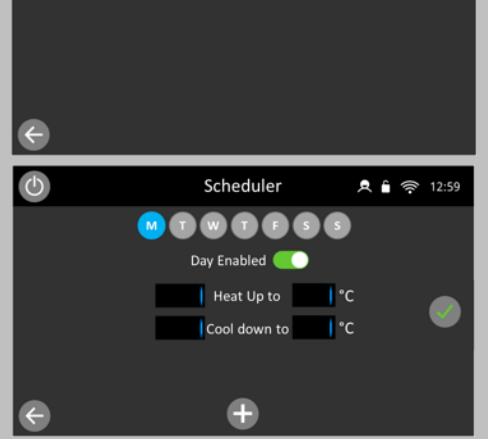


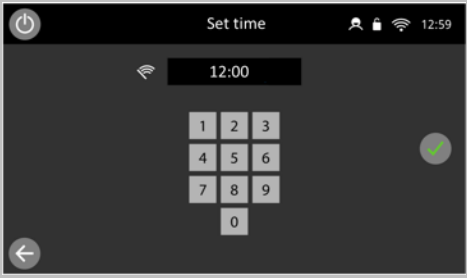
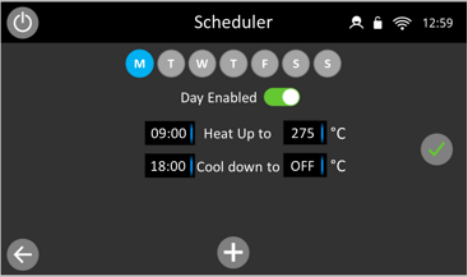
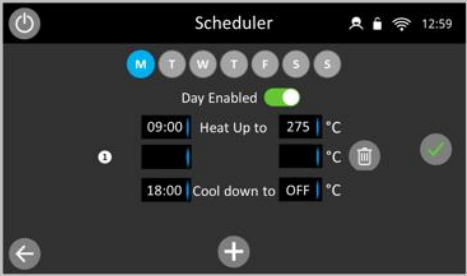
- 3.1  Wybrać opcję „Zmień format”
- 3.2  Wybrać preferowany format wyświetlania daty i godziny.
- 3.3  Nacisnąć zielony znak potwierdzenia, aby zapisać.
- Po zakończeniu czynności nacisnąć Backspace, aby powrócić do głównego menu ustawień.

## ■ Poziomy głośności dźwięków


1.  Wybrać ikonę „głośnika”, aby przejść do głośności, tonu i innych ustawień dźwiękowych.
2.  Przesunąć suwak głośności, aby dostosować głośność do potrzeb – w lewo, aby zmniejszyć głośność, w prawo, aby zwiększyć głośność.
3.  Wybrać z biblioteki audio dowolne z wyznaczonych dźwięków, które chce się przydzielić.
4.  Aby włączyć dźwięki w przypadku każdego naciśnięcia ekranu, należy włączyć przycisk „Dotknięcie ekranu”.
- Po zakończeniu czynności należy wybrać zielony znak potwierdzający, aby powrócić do głównego menu ustawień.

## ■ Sterownik czasowy kuchenki

1.  Wybrać ikonę „Harmonogram”.
2.  Wybrać opcję „Dzień włączony”, aby włączyć dany dzień
3.  Wybrać dzień tygodnia za pomocą przycisków u góry strony, aby uzyskać dostęp do harmonogramu dziennego.
4.  Wybrać puste pole z godziną (maksymalnie 5 w ciągu dnia). Można również usunąć zaznaczenie pola „czas” za pomocą symbolu „wycieraczki” znajdującego się obok niego (usuwa godzinę i temperaturę dla wybranej linii).
- Po włączeniu danego dnia zostaną wyświetlone monity o ustawienie czasów nagrzewania i stygnięcia.


5. 
- Określić czas i temperaturę rozpoczęcia, zaznaczając odpowiednie pola tekstowe i wprowadzając dane za pomocą klawiatury.
- Zaznaczyć zielony znak potwierdzający, aby zapisać dane wejściowe i powrócić do ekranu harmonogramu.
- 
6. 
- Aby dodać zdarzenia pośrednie, takie jak zmiany temperatury lub instrukcje, wybrać ikonę Dodaj.
- Następnie należy dodać wymagany tekst, obraz lub tekst i instrukcję obrazową w określonym czasie.
- 
7. 
- Aby usunąć dodaną zmianę temperatury lub instrukcję, wystarczy nacisnąć przycisk „kosz” na końcu wiersza i postępować zgodnie z ostrzeżeniem potwierdzającym.
- Każdego dnia można ustawić do 10 dodatkowych zaplanowanych zdarzeń, z wyłączeniem początkowego czasu nagrzewania i temperatury kuchenki oraz czasu stygnięcia kuchenki.
- Po upływie określonego czasu można korzystać z urządzenia, gdy znajduje się ono w trybie gotowości, naciskając przycisk zasilania na ekranie.


## ■ USB (ręcznie)

- 

Podłączyć pamięć USB zgodnie z informacjami w poniższej części 8.2.7 i wybrać opcję „Aktualizacje USB”, aby ręcznie załadować oprogramowanie sprzętowe i programy menu w kuchence lub skopiować dowolne z następujących plików z urządzenia do pamięci USB;

  - Plik menu
  - Rejestr zdarzeń

Nacisnąć odpowiedni przycisk ekranowy i poczekać na powiadomienie, że odpowiedni plik jest dostępny w pamięci USB w celu przeprowadzenia aktualizacji kuchenki.
- 

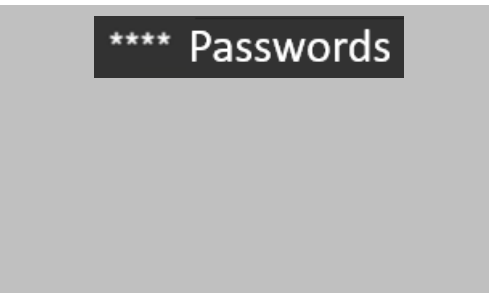
Uwaga: jeśli w pamięci USB znajduje się kilka plików, na ekranie zostaną wyświetlone dostępne pliki aktualizacji, wybrać odpowiednią aktualizację i zaznaczyć zielony znak potwierdzający, aby zastosować.
- 

Kuchenka wyświetli postęp aktualizacji i powiadomi użytkownika o zakończeniu.

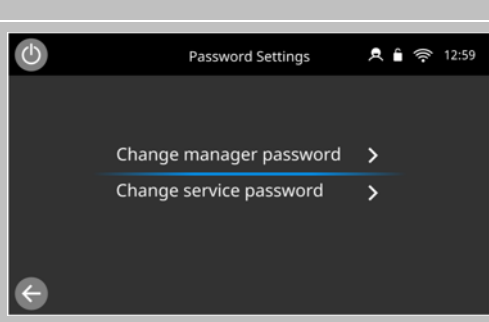
Informacja: Podczas aktualizacji interfejsu użytkownika kuchenka automatycznie uruchomi się ponownie, aby zastosować aktualizację.

Po zakończeniu czynności nacisnąć Backspace, aby powrócić do głównego menu ustawień.

## ■ Zmiana hasła

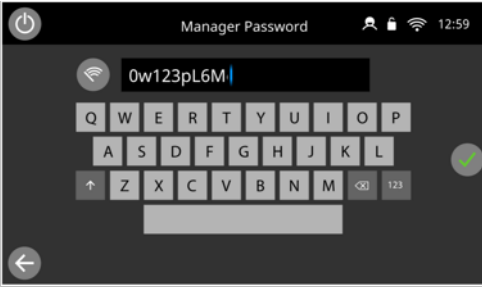



- 

Wybrać symbol „Hasła”, aby zmienić hasła do urządzenia.


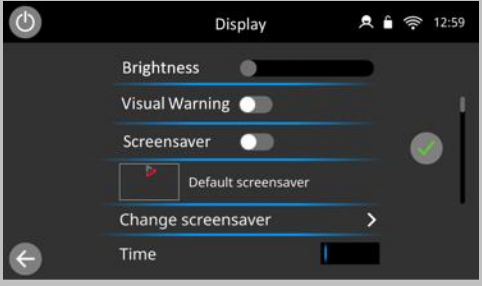
Domyślne hasła „MANAGER” i hasła serwisowania można zmienić na wybrane przez użytkownika hasła specyficzne dla użytkownika.
- 

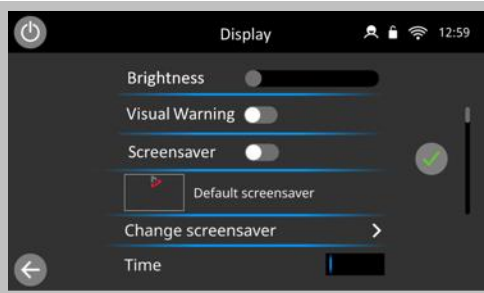
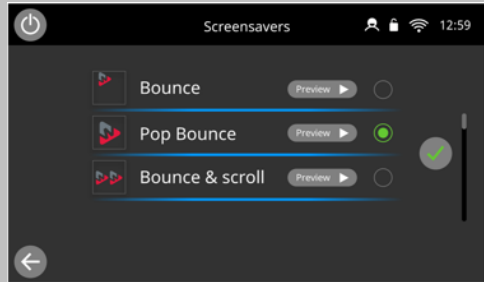
Wybrać opcje menu „ustawienia” lub „serwis” w zależności od hasła, które chce się zmienić.

Aby kontynuować, wprowadzić aktualne hasło i nacisnąć zielony znak potwierdzenia.


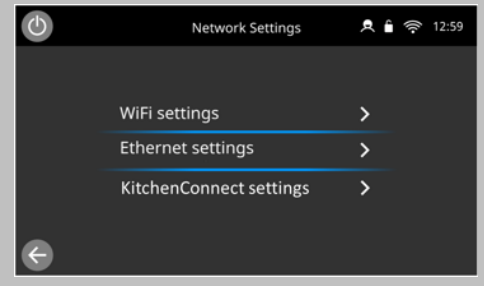
- |    |   |   |
|----|---|---|
| 3. |    | Następnie wprowadzić nowe hasło i nacisnąć zielony znak potwierdzenia.                          |
| 4. |    | Wprowadzić nowe hasło i nacisnąć ponownie zielony znak potwierdzający                           |
| 5. |   | Potwierdzić NOWE hasło i zaznaczyć zielony znak potwierdzający, aby zapisać wybór NOWEGO hasła. |
| 6. |  | Po zakończeniu czynności nacisnąć Backspace, aby powrócić do głównego menu ustawień.            |

## ■ Konfiguracja ustawień wyświetlacza

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |  | Wybrać symbol „Wyświetlacz”.  |
| 2. |  | Wybrać i przeciągnąć pasek jasności ekranu, aby dostosować jasność ekranu.  |
|    |   | Włączyć lub wyłączyć funkcję „Ostrzeżenia wizualne”, która umożliwia mignięcie ekranu po zakończeniu programów pieczenia, włączenie komunikatów o otwartych drzwiach. |

2.  WŁĄCZ wygaszacz ekranu, naciskając przycisk przełączania. Spowoduje to wyświetlenie dodatkowych opcji wyboru.
- Aby zmienić wygaszacz ekranu, wybrać opcję „zmień wygaszacz ekranu”
3.  Po wybraniu typu wygaszacza ekranu i potwierdzeniu za pomocą zielonego znaku potwierdzającego dostępna będzie opcja dostosowania obrazu.
- Wygaszacz ekranu po włączeniu spowoduje zastąpienie całego ekranu przez ruchomy obrazek.
- W celu użycia ekranu dotykowego należy stuknąć w ekran w celu wyłączenia wygaszacza.

## ■ Łączność

1.  Ustawienia komunikacji dla modułu komunikacji Kitchen Connect są dostępne po wybraniu symbolu „Łączność”.
- Umożliwia to nawiązanie połączenia przez sieć Wi-Fi lub port Ethernet.
- (Port Ethernet znajduje się z tyłu kuchenki, a w celu uzyskania dostępu należy odkręcić czarną osłonę).
- 1.1  Strona ustawień sieci umożliwia dostęp do ustawień połączeń Wi-Fi i Ethernet oraz umożliwia dostęp za pomocą kodu QR do ustawień KitchenConnect w trybie online.

## 8.2.7 Korzystanie z pamięci przenośnej USB

### ⚠ Dla własnego bezpieczeństwa podczas korzystania z urządzenia

Przed rozpoczęciem pracy należy zapoznać się z zasadami i ostrzeżeniami o zagrożeniach podanymi w części 8.1.1 „Bezpieczna praca z urządzeniem” i przestrzegać podanych tam zaleceń.

### ■ Przeznaczenie zaślepki złącza USB

Zaślepka złącza USB służy do ochrony złącza przed parą wodną mogącą dostać się do elektronicznych elementów sterujących podczas pieczenia lub czyszczenia. Podczas pieczenia, jak i czyszczenia do złącza USB nie może być podłączona pamięć przenośna, a w złączu musi być włożona zaślepka.

### ■ Programy w pamięci USB

#### ⚠ WAŻNE

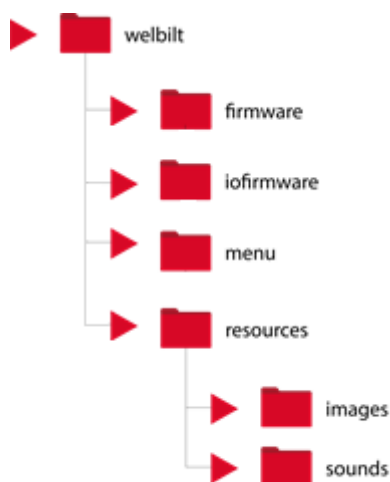
Pobranie danych z pamięci przenośnej USB spowoduje skasowanie wszystkich programów zapisanych w pamięci urządzenia. Należy upewnić się, że pamięć ma właściwy numer/kod pasujący do programów wgrywanych do pamięci.

### ■ Format i struktura pliku USB


Podczas przygotowywania pamięci USB do użycia z urządzeniem conneX użytkownik MUSI utworzyć w pamięci USB odpowiednią strukturę plików, aby kuchenka wiedziała, jakie pliki znajdują się na pamięci.

Pamięć USB powinna być prawidłowo sformatowana (FAT 32) i mieć utworzoną następującą strukturę plików:


**INFORMACJA: Wielkość liter w tytułach folderów ma znaczenie! oprogramowanie sprzętowe**



W folderze oprogramowania sprzętowego znajduje się plik oprogramowania sprzętowego interfejsu użytkownika. Jest to plik o rozszerzeniu .tar, taki jak przedstawiony poniżej.

 welbilt-firmware-imx6xsxsabresd.tar

W folderze iofirmware znajduje się oprogramowanie sprzętowe płyty sterowania kuchenką, będzie to plik o rozszerzeniu .bin, jak poniżej.

 SRB30Z5048-e2s-V000.008.047.bin

W folderze menu znajdują się zapisane pliki menu przeniesione z kuchenki lub jeśli utworzono plik menu z portalu online, w tym folderze należy umieścić zapisany plik .zip.

W folderze zasobów przechowywane są obrazy i dźwięki, do których można uzyskać dostęp i pobrać je do biblioteki multimedialnych kuchenki. Należy się upewnić, że w folderze zasobów znajduje się folder z obrazami i dźwiękami, w którym przechowywane są obrazy i dźwięki, które chce się przesłać do kuchenki.

**Akceptowane formaty obrazów są następujące: .JPG, .SVG, .PNG**

**Akceptowane formaty dźwięku są następujące: .WAV**



## 9 Procedury czyszczenia

### Cel tego rozdziału

Ten rozdział zawiera podsumowanie metod czyszczenia, chemicznych środków czyszczących oraz sposobu korzystania z nich wraz z instrukcjami czyszczenia. Wyjaśnia on właściwą procedurę do stosowania przy czyszczeniu kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej.

### 9.1 Codzienne czyszczenie

#### Codzienne czyszczenie

Co należy czyścić?	Procedura	Chemiczne środki czyszczące
Wnęka	Czyścić ręcznie miękką ściereczką / ręcznikiem papierowym	Chemiczne środki czyszczące i zabezpieczające zatwierdzone przez producenta
Filtr powietrza	Czyścić ręcznie miękką ściereczką / gąbką Opłukać wodą i osuszyć przed ponownym zamontowaniem	Powszechny gospodarczy środek czystości
Na zewnątrz urządzenia	Czyścić ręcznie miękką ściereczką	Standardowy gospodarczy preparat do czyszczenia stali nierdzewnej lub powierzchni płaskich
Naczynia, blachy do pieczenia, ruszty półkowe i inne akcesoria używane do pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Czyścić ręcznie miękką nieszorującą gąbką</li> <li>▪ Następnie spłukać wodą</li> </ul>	Powszechny gospodarczy środek czystości

### 9.2 Chemiczne środki czyszczące

#### Chemiczne środki czyszczące

Do czyszczenia kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej i jej akcesoriów stosować wyłącznie chemiczne środki czyszczące podane poniżej.

Produkt	Zastosowanie
Merrychef® Cleaner	Czyszczenie komory i drzwiczek urządzenia
Merrychef® Protector	Ochrona komory i drzwiczek urządzenia
Standardowy gospodarczy preparat do czyszczenia stali nierdzewnej lub powierzchni płaskich	Pielęgnacja powierzchni zewnętrznych kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej
Standardowy gospodarczy środek czystości: łagodny dla skóry, niealkaliczny, o neutralnym pH i zapachu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Czyszczenie podzespołów i osprzętu zgodnie z odpowiednimi instrukcjami</li> <li>▪ Czyszczenie naczyń, blach do pieczenia, rusztów półkowych i innych akcesoriów używanych do pieczenia</li> </ul>

#### Posługiwanie się chemicznymi środkami czyszczącymi

Podczas stosowania pewnych chemicznych środków czyszczących konieczne jest korzystanie ze środków ochrony indywidualnej.

Należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części 3.3.7 „Środki ochrony indywidualnej” oraz aktualnymi kartami charakterystyk materiałów dotyczącymi czyszczących i zabezpieczających środków chemicznych zalecanych przez producenta.

Personel musi odbywać regularne szkolenia przeprowadzane przez osobę odpowiedzialną za kuchenkę mikrofalowo-konwekcyjną.

## 9.3 Przedmioty niezbędne przy czyszczeniu

### ■ Przedmioty niezbędne przy czyszczeniu

- Merrychef® Oven Cleaner
- Merrychef® Oven Protector



- Gumowe rękawice ochronne
- Szczotka z miękkim włosiem (niebieska)
- Szczotka z twardym włosiem (czerwona)
- Niedrapiący zmywak do szorowania z tworzywa
- Ściereczki i ręczniki do czyszczenia
- Ochrona oczu
- Rękawice termoizolacyjne (opcjonalnie)
- Maska przeciwpyłowa (opcjonalnie)



### ■ INFORMACJA

- Nie wolno używać ostrych przyrządów ani agresywnych środków szorujących do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia.
- Nie należy używać narzędzi.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia ani jego komory nie wolno stosować kaustycznych produktów czyszczących. Spowoduje to trwałe uszkodzenie powierzchni katalitycznych.

## 9.4 Bezpieczeństwo podczas czyszczenia

### ■ Bezpieczeństwo operatora i bezpieczeństwo personelu

Należy poinstruować swój personel tak, aby przed rozpoczęciem pracy poznał zasady bezpiecznej pracy podane w tej części i ściśle ich przestrzegał.

Należy poinstruować swój personel, aby zapoznał się z ostrzeżeniami przed zagrożeniami podanymi w tej części oraz kolejnych instrukcjach oraz wdrożyć personel w istotność podjęcia podanych środków zapobiegawczych.

### ■ Środki ochrony indywidualnej dla personelu

Należy poinstruować personel, aby nosił odpowiednie środki ochrony indywidualnej wymienione w części 3.7 rozdziału „Środki ochrony indywidualnej”.

## ■ Zasady bezpiecznego przenoszenia i ustawiania wózka kołowego

W celu uniknięcia zagrożeń należy podczas przemieszczania wózka kołowego z załadowanym urządzeniem (akcesorium dodatkowe) przestrzegać następujących zasad:

- Podczas przemieszczania urządzeń uważać na przewody łączące. Nie wolno przetaczać wózka przez przewody łączące. Nie wolno naciągać ani odłączać przez pociąganie przewodów łączących.
- Przed przeniesieniem stelażu półkowego (akcesorium opcjonalne) należy odłączyć urządzenia od zasilania elektrycznego.
- Przed przemieszczaniem urządzenia na wózku muszą ostygnąć.
- W urządzeniu nie może znajdować się żywność.
- Drzwiczki urządzenia muszą być zamknięte.
- Jeżeli urządzenie jest zamontowane na wózku, należy korzystać z odzieży ochronnej.
- Po ustawieniu urządzenia z powrotem na swoim miejscu należy upewnić się, że stoi ono poziomo.
- Po odstawieniu urządzenia na jego miejsce należy ponownie załączyć hamulce postojowe kółek.
- Niezależnie od pozycji należy zabezpieczyć wózek przewożący urządzenie przed przewróceniem się.

## ■ Spryskiwanie urządzenia wodą

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

#### **Ryzyko porażenia prądem od części pod napięciem**

Woda na zewnętrznej powierzchni urządzenia może spowodować zwarcie mogące doprowadzić do porażenia prądem przy dotknięciu obudowy.

- ▶ Nie należy spryskiwać urządzenia od zewnątrz ani od środka wodą.
- ▶ Podczas czyszczenia zaśleпка złącza USB musi być zawsze zamknięta.

## ■ Powierzchnie gorące

### **OSTRZEŻENIE**

#### **Ryzyko poparzenia od części wewnętrznych urządzenia nagrzanych do wysokiej temperatury.**

Dotknięcie jakichkolwiek części wewnętrznych komory kuchenki, wewnętrznej powierzchni drzwiczek urządzenia lub elementów, które były wewnątrz kuchenki podczas gotowania, może spowodować poparzenia.

- ▶ Przed rozpoczęciem zadań związanych z czyszczeniem należy odczekać, aż wewnątrz komory ostygnie do temperatury poniżej 50°C lub użyć funkcji „Schłodzenie” w celu szybszego ostudzenia.
- ▶ Należy nosić środki ochrony indywidualnej.

## ■ Spryskiwanie wodą w gorącej komorze

### **OSTRZEŻENIE**

#### **Ryzyko poparzenia przez gorącą parę**

Rozpylenie wody w gorącej komorze stwarza ryzyko poparzenia przez gorącą parę.

- ▶ Przed rozpoczęciem zadań związanych z czyszczeniem należy odczekać, aż wewnątrz komory ostygnie do temperatury poniżej 50°C lub użyć funkcji „Schłodzenie” w celu szybszego ostudzenia.

## ■ Kontakt z chemicznymi środkami czyszczącymi

### **OSTRZEŻENIE**

#### **Ryzyko poparzeń chemicznych lub podrażnienia skóry, oczu i układu oddechowego.**

Bezpośredni kontakt z chemicznymi środkami czyszczącymi lub zabezpieczającymi spowoduje podrażnienie skóry, oczu i układu oddechowego.

- ▶ Nie wolno wdychać oparów ani mgiełki powstałej przy spryskiwaniu chemicznymi środkami czyszczącymi lub zabezpieczającymi.
- ▶ Nie wolno pozwolić, aby chemiczne środki czyszczące lub zabezpieczające weszły w kontakt ze skórą, oczami lub śluzówką.
- ▶ Nie rozpylać chemicznych środków czyszczących lub zabezpieczających w komorze urządzenia.
- ▶ Należy nosić środki ochrony indywidualnej.

## ■ Zaniechanie zmycia chemicznych środków czyszczących

### ⚠ OSTRZEŻENIE

#### Ryzyko skażenia żywności przez chemiczne środki czyszczące.

Zmyć środki chemiczne z komory za pomocą czystej szmatki i dużej ilości czystej, ciepłej wody, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ręcznikiem papierowym, aby nie dopuścić do zanieczyszczenia żywności środkami chemicznymi.

## 9.5 Procedury czyszczenia

### ■ Czyszczenie kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej


Ta część wyjaśnia, jak czyścić kuchenkę mikrofalowo-konwekcyjną.

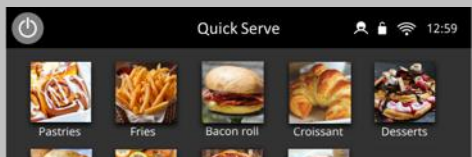

#### 9.5.1 Procedura schłodzenia i czyszczenia

### ■ Przeznaczenie

Opcjonalna funkcja „Schłodzenia” pozwala szybko ostudzić komorę urządzenia, aby można było szybciej przystąpić do czyszczenia kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej.

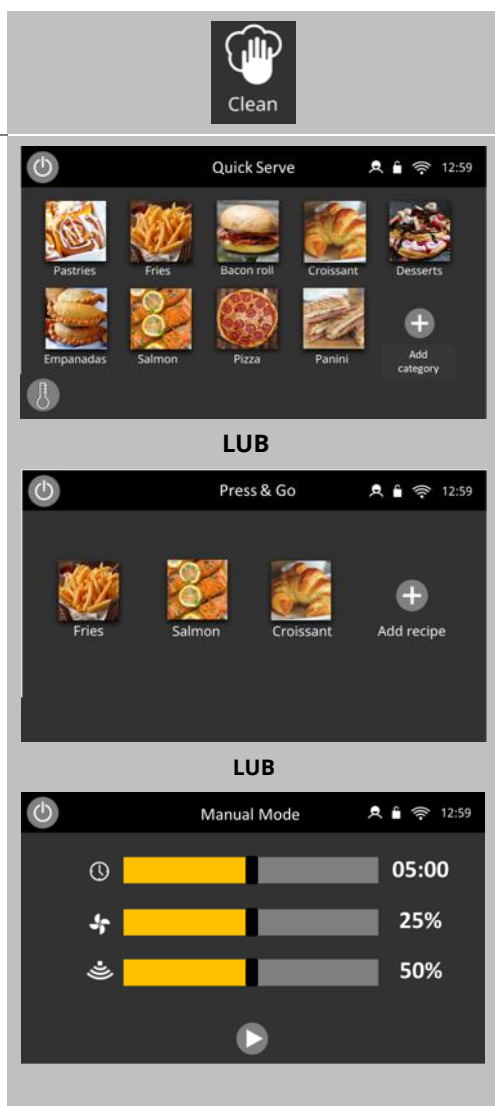
### ■ Schłodzenie komory

1.  W „Trybie pełnej obsługi” wybrać ikonę „czyszczenie” na ekranie „menu głównego”.

2.  W trybie „Szybkiej obsługi”, Press & Go lub w „Trybie ręcznym” wybrać przycisk zasilania , aby wyłączyć ogrzewanie i rozpocząć cykl chłodzenia.

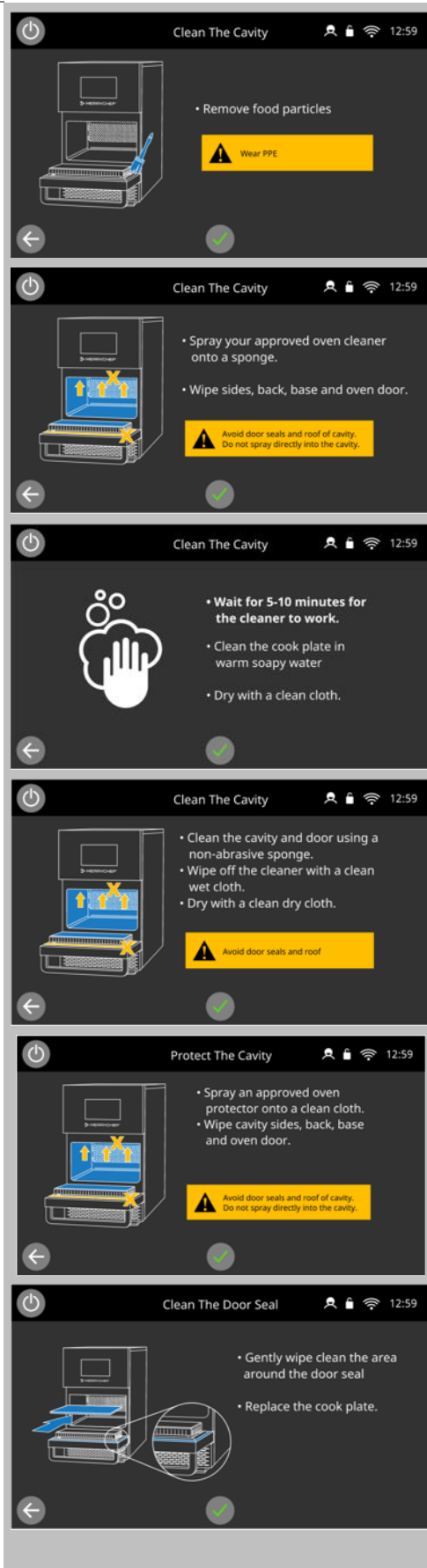
Pojawi się komunikat o potwierdzenie.

Informacja: Przedstawiona na obrazkach kolejność czyszczenia zależy od ustawień czyszczenia wprowadzonych w kuchenke.



- 3
- 
- Podczas czyszczenia należy używać wszystkich środków ochrony indywidualnej.  
Zalecamy: Rękawice i zestaw do czyszczenia MerryChef, w tym środki Merrychef cleaner i Protector.
- 3
- 
- Zaznaczenie zielonego znaku potwierdzającego w dolnej części ekranu spowoduje przejście przez sekwencję czyszczenia.
- Zachowując wszelkie niezbędne środki ostrożności, umieścić w rozgrzanej komorze odpowiednią tacę z kostkami lodu lub zimną wodą. Pozwoli to przyspieszyć proces chłodzenia.
- Gdy taca z lodem znajdzie się w kuchence, naciśnięcie zielony znak potwierdzający, aby kontynuować.
- (Informacja: Może to wskazywać na proces schładzania przy otwartych drzwiczkach, jeśli w ustawieniach nie włączono chłodzenia lodem)**
- 5.
- 
- Wyświetlany jest postęp procesu schładzania, trwa on około 20 minut.
- 6.
- 
- Po zakończeniu procesu chłodzenia należy ostrożnie wyjąć z komory tackę używaną do schłodzenia, używając rękawic termoizolacyjnych. Naczynia z wodą nie należy pozostawiać w kuchence na noc ani przy niskich temperaturach.
- (Informacja: Może to oznaczać konieczność wyjęcia płyty do gotowania, jeśli w ustawieniach nie włączono funkcji chłodzenia lodem).**

7.



Kuchenka jest gotowa do czyszczenia i na ekranie pojawia się komunikat.

Nałożyć środek czyszczący

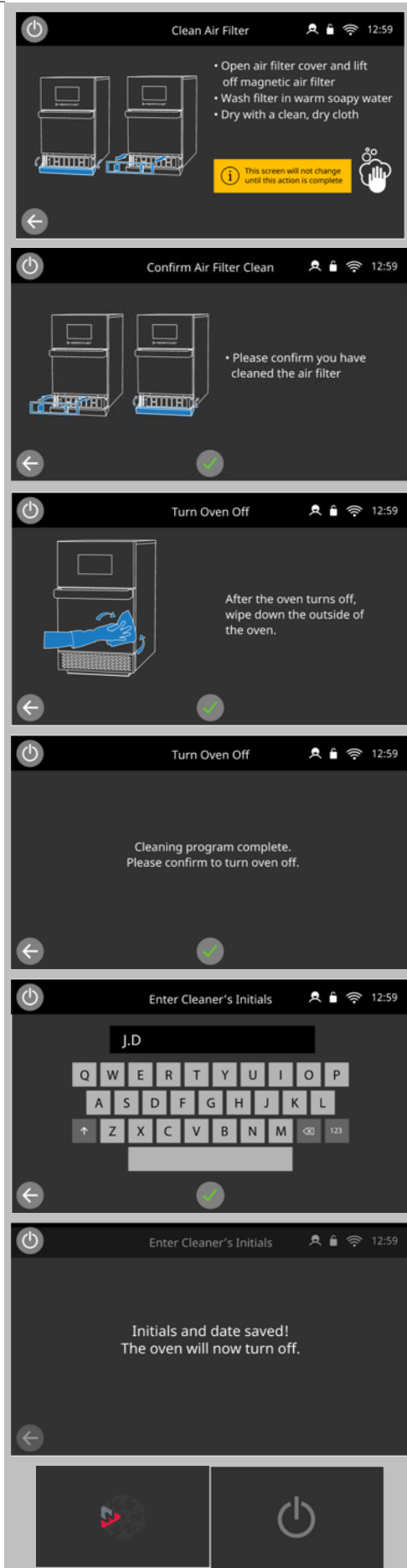
Wyczyścić płytę do gotowania i akcesoria

Wyczyścić kuchenkę

Nałożyć środek ochronny Protector

**(Informacja: Opcja ta nie jest wyświetlana, jeśli w ustawieniach czyszczenia nie wybrano opcji „Stosowanie środka ochronnego Protector”).**

Oczyścić uszczelkę drzwi



Oczyścić filtr powietrza

**(Informacja: Ten ekran nie pozwoli na postęp operacji, dopóki filtr powietrza nie zostanie wymontowany i wymieniony!)**

Potwierdzenie czyszczenia filtra powietrza

Wyczyścić powłoki zewnętrzne

Czyszczenie zakończone

Potwierdzenie zakończenia procesu czyszczenia

**(Informacja: Opcja ta nie jest wyświetlana, jeśli w ustawieniach czyszczenia nie została wybrana opcja „Potwierdzenie czyszczenia filtra powietrza.”)**

Po zakończeniu kuchenka wyłączy się i powróci do ekranu przycisku zasilania.

## 10 Wycofanie urządzenia z użytku i jego utylizacja

### Cel tego rozdziału

W tym rozdziale opisane jest wycofanie kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej z użytku i jej utylizacja.



### 10.1 Bezpieczeństwo podczas wycofywania urządzenia z użytku

#### Dobór personelu do wycofania urządzenia z użytku

Prace wykonywane przy urządzeniu podczas jego wycofywania z użytku są prowadzone w specjalnych warunkach roboczych lub też obejmują czynności wymagające od personelu odpowiednich kwalifikacji i wiedzy o konkretnym urządzeniu w stopniu przekraczającym wymagania stawiane personelowi obsługi.

Personel musi spełniać następujące wymagania:

- Musi się składać z wykwalifikowanych pracowników upoważnionego przedsiębiorstwa serwisowego.
- Personel ma odpowiednie przeszkolenie serwisowe.
- Personel odbył przeszkolenie z zakresu danego urządzenia.

#### Środki ochrony indywidualnej

Należy korzystać ze środków ochrony indywidualnej podanych w części 3.7 „Środki ochrony indywidualnej” w rozdziale „Dla Twojego bezpieczeństwa”, odpowiednich do wykonywanego zadania.

#### Zasady bezpiecznej i odpowiedzialnej pracy podczas wycofywania urządzenia z użytku

Stosowanie się do poniższych zasad pozwoli uniknąć narażenia na zagrożenia siebie i innych osób:

- Podłoga kuchenna musi być zawsze sucha, aby ograniczyć ryzyko wypadków.
- Przed oddaniem urządzenia do utylizacji drzwiczki kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej muszą zostać zamknięte.
- Nie wolno pozostawiać żywności w komorze.

#### Części pod napięciem

##### NIEBEZPIECZEŃSTWO

##### Ryzyko porażenia prądem od części pod napięciem i swobodnych przewodów

Przy zdjętych panelach występuje ryzyko porażenia prądem na skutek dotknięcia elementów pod napięciem.

- Należy zadbać o to, aby wszelkie prace przy instalacji elektrycznej były wykonywane przez kompetentnych elektryków upoważnionego przedsiębiorstwa serwisowego.

#### Przenoszenie ciężkich ładunków

##### OSTRZEŻENIE

##### Ryzyko obrażeń na skutek nieprawidłowego podnoszenia

Podczas podnoszenia urządzenia masa urządzenia może spowodować obrażenia, w szczególności w obszarze tułowia.

- Do przenoszenia urządzenia należy użyć wózka widłowego/paletowego.
- Podczas unoszenia urządzenia należy skorzystać z pomocy liczby osób wystarczającej do masy urządzenia (wartość zależna od wieku i płci). Należy przestrzegać obowiązujących przepisów BHP
- Należy nosić środki ochrony indywidualnej.



## ■ Nieodpowiednia powierzchnia nośna

### OSTRZEŻENIE

#### Ryzyko zmiążdżenia w przypadku przewrócenia się lub upadku urządzenia

Części ciała mogą ulec zmiążdżeniu w przypadku przewrócenia się lub upadku urządzenia.

- Należy upewnić się, że urządzenie nie będzie umieszczane na nieodpowiedniej powierzchni nośnej.

## 10.2 Wycofanie urządzenia z użytku i jego utylizacja

### ■ Wymagania

Przed wycofaniem urządzenia z użytku należy upewnić się, że zostało ono odłączone od zasilania.

### ■ Wycofanie urządzenia z użytku

W celu wycofania urządzenia z użytku należy wykonać kroki procedury ustawienia i podłączenia urządzenia w odwrotnej kolejności (zgodnie z rozdziałami „Podłączanie” w części 6, „Przemieszczanie urządzenia” w części 4 i „Ustawienie urządzenia” w części 5).

Nie wolno przemieszczać urządzenia przed odłączeniem wszystkich połączeń elektrycznych.

### ■ Utylizacja

Prawidłowa utylizacja tego produktu (Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Dotyczy krajów Unii Europejskiej oraz innych krajów Europy z osobnymi systemami zbiórki.



To oznaczenie umieszczone na produkcie lub w jego dokumentacji wskazuje, że po zakończeniu cyklu eksploatacyjnego nie wolno go wyrzucać z innymi odpadkami gospodarczymi. Aby zapobiec możliwemu szkodliwemu oddziaływaniu na środowisko lub zdrowie ludzkie wskutek niekontrolowanej utylizacji odpadów, urządzenie należy oddzielić od innych rodzajów odpadów i oddać do recyklingu w odpowiedzialny sposób, aby promować zrównoważone wykorzystanie zasobów materiałowych.

Użytkownicy domowi powinni skontaktować się ze sprzedawcą, od którego nabyli produkt, lub lokalną jednostką organizacyjną i uzyskać od nich informacje o sposobie oddania do powtórnego wykorzystania w sposób bezpieczny dla środowiska.

Użytkownicy komercyjni powinni skontaktować się z dostawcą i sprawdzić warunki i zasady w umowie zakupu. Tego produktu nie wolno przy utylizacji mieszać z innymi odpadami komercyjnymi.

## 11 Dane techniczne

### Cel tego rozdziału

Ten rozdział zawiera informacje techniczne o kuchenke mikrofalowo-konwekcyjnej.

### 11.1 Dane techniczne

#### WYMIARY/MASY: KUCHENKA WOLNOSTOJĄCA

MODEL	ROZMIAR OGÓLNY			WAGA	
	WYSOKOŚĆ	SZEROKOŚĆ	GŁĘBOKOŚĆ	WERSJA O STANDARDOWEJ MOCY	WERSJA O WYSOKIEJ MOCY
conneX® 12	33,7" (855 mm)	20,5" (520 mm)	32,3" (820 mm)	NETTO 133 lbs (60 kg)	NETTO 151 lbs (68,7 kg)

MODEL	ROZMIAR OGÓLNY			WAGA
	WYSOKOŚĆ	SZEROKOŚĆ	GŁĘBOKOŚĆ	
conneX® 16	33,7" (855 mm)	24,4" (620 mm)	32,3" (820 mm)	NETTO 175 lbs (79,2 kg)



#### WYMIARY/MASY: KUCHENKA

MODEL	ROZMIAR OGÓLNY			WAGA	
	WYSOKOŚĆ	SZEROKOŚĆ	GŁĘBOKOŚĆ	WERSJA O STANDARDOWEJ MOCY	WERSJA O WYSOKIEJ MOCY
conneX® 12	24,4" (619 mm)	14,0" (356,2 mm)	25,2" (641,2 mm)	NETTO 111 lbs (50 kg)	NETTO 130 lbs (58,7 kg)

MODEL	ROZMIAR OGÓLNY			WAGA
	WYSOKOŚĆ	SZEROKOŚĆ	GŁĘBOKOŚĆ	
conneX® 16	24,4" (619 mm)	18,1" (458,8 mm)	26,9" (683,4 mm)	NETTO 148 lbs (67,2 kg)













#### Konfiguracje elektryczne – wersja o standardowej mocy

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





## Konfiguracje elektryczne – wersja o standardowej mocy

### 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







## Konfiguracje elektryczne – wersja o standardowej mocy

### 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















## Konfiguracje elektryczne – wersje o wysokiej mocy

### 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





## Konfiguracje elektryczne – wersja o wysokiej mocy

## 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







## Konfiguracje elektryczne – wersje o wysokiej mocy

## 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

## Konfiguracje elektryczne – wersje o wysokiej mocy

## 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

## Konfiguracje elektryczne – wersje o wysokiej mocy

## 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
	X16DBMV6VHE1BKKR	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

## Konfiguracje elektryczne – wersje o wysokiej mocy

## 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

## Zgodność z normami regulacyjnymi

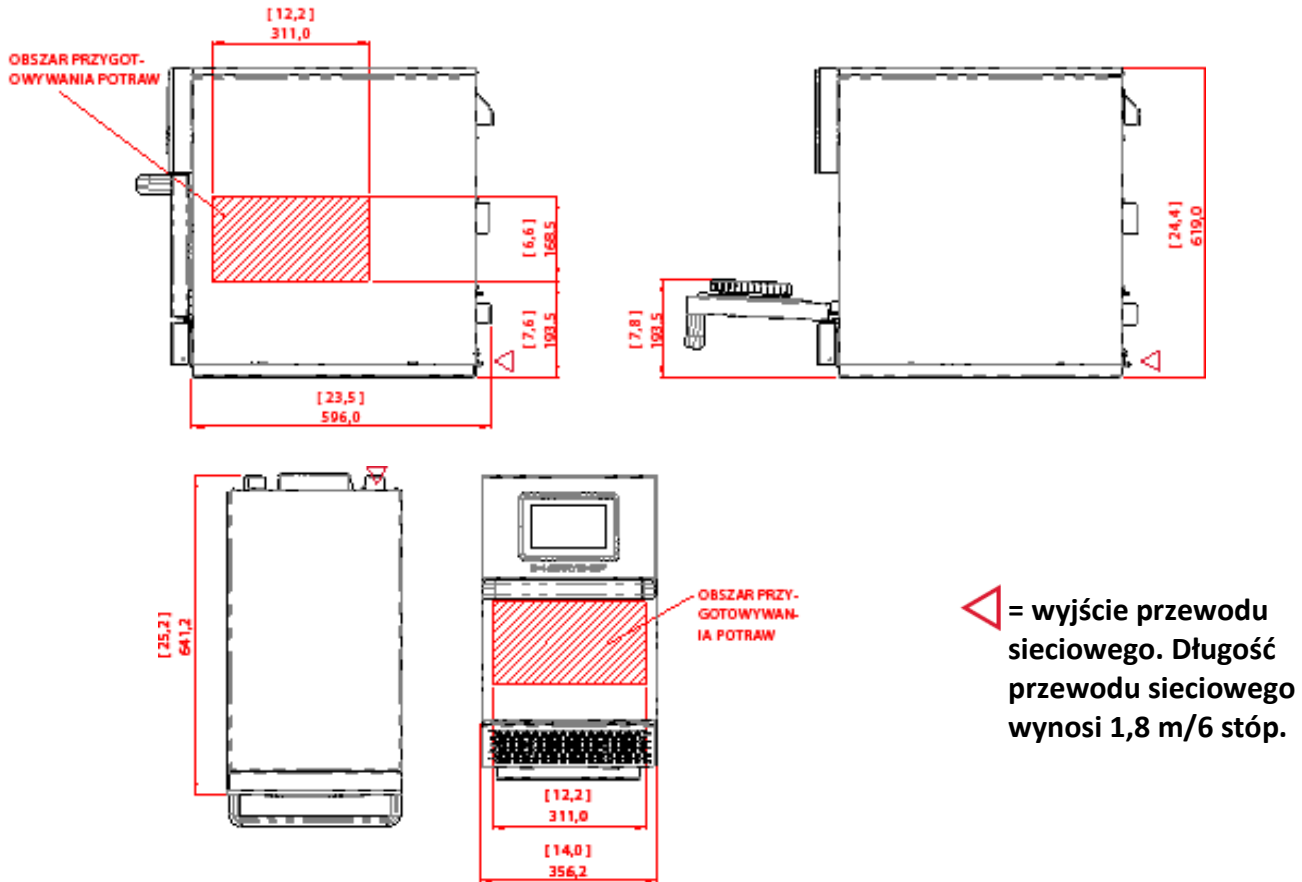
Stopień ochrony	IPX3
Emisja hałasu (tryb gotowości)	maks. 65 [dBA]
Znaki dopuszczenia	
Sprawdzone bezpieczeństwo	UKCA, CE, CB (IEC), UL (oczekiwanie)
Dotyczące higieniczności	UL-EPH (NSF/ANSI 4) (oczekiwanie)



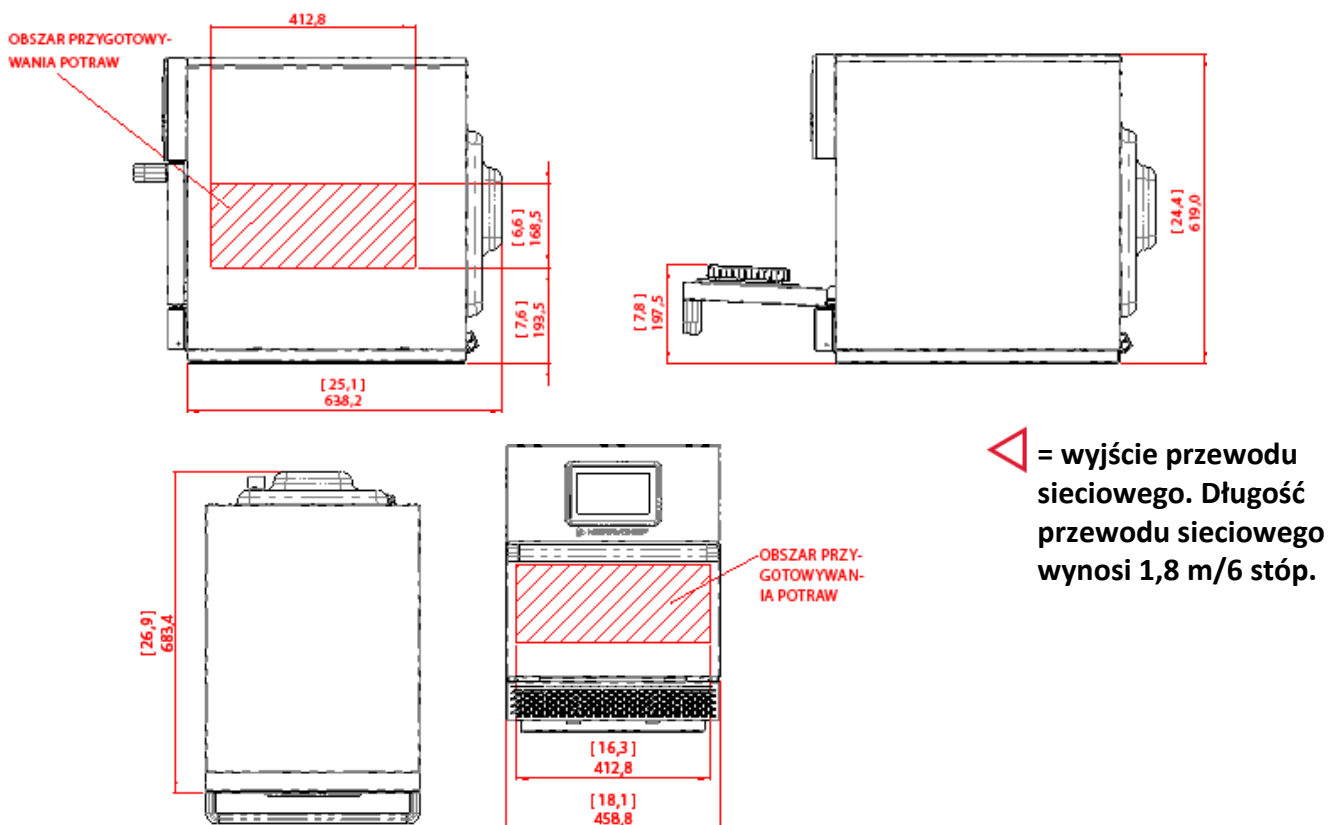
## 11.2 Rysunki wymiarowe

### connex 12

Brak potrzeby wyznaczania odstępu wokół urządzenia. Ponad urządzeniem należy zachować odstęp 5 cm (2 cale).  
Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy.



### connex 16



## 12 Informacje serwisowe

### Cel tego rozdziału

Zawiera on informacje o właściwej procedurze podczas serwisowania i podaje możliwe usterki i błędy urządzenia mogące wystąpić podczas pracy.

## 12.1 Informacje dotyczące gwarancji i kontaktu z działem obsługi klienta

### Informacje dotyczące gwarancji

Aby możliwe było złożenie reklamacji gwarancyjnej kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej, urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z poleceniami w podręczniku instalacji i użytkowania przez wykwalifikowanego inżyniera serwisowego z upoważnionego przedsiębiorstwa serwisowego.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego ustawienia, podłączenia, użytkowania, czyszczenia, stosowania chemicznych środków czyszczących, serwisowania lub napraw.

### Wymagane informacje

Podczas kontaktu z naszym działem obsługi klienta należy mieć przygotowane następujące informacje dotyczące urządzenia:

- Model lub numer katalogowy urządzenia (patrz część 1.1.4 „Identyfikacja kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej”)
- Numer seryjny urządzenia (należy sprawdzić w części 1.1.4 „Identyfikacja kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej”)

### Dane kontaktowe

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

Telefon (siedziba główna) (+44) (0) 1483 464900

Faks (+44) (0) 1483 464905

**Internet** [www.merrychef.com](http://www.merrychef.com)  
[www.welbilt.com](http://www.welbilt.com)

## 12.2 Usuwanie usterek: problemy podczas pracy

### Tabela wyszukiwania usterek

Mimo podjęcia wszelkich starań, aby kuchenka sprawowała się ze spełnieniem najwyższych standardów, w przypadku wystąpienia usterki, przed skontaktowaniem się z przedstawicielem serwisu prosimy o skorzystanie z poniższej tabeli i sprawdzenie, czy problemu nie da się usunąć w łatwy sposób.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa, a na ekranie nic się nie wyświetla	Urządzenie nie ma zasilania	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sprawdzić, czy nie ma zaniku zasilania.</li> <li>▪ Sprawdzić, czy odłącznik jest w położeniu WŁĄCZONYM i czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazda.</li> </ul>
Niektóre z przycisków na ekranie nie działają	Nieuprawniony dostęp	Należy skontaktować się z upoważnionym użytkownikiem.
Na ekranie wyświetlany jest komunikat ostrzegawczy	Na ekranie pokazywane są istotne informacje	Należy postępować zgodnie z wyświetlanymi instrukcjami.
Urządzenie nie przygotowuje żywności w prawidłowy sposób	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Urządzenie wymaga czyszczenia</li> <li>▪ Potrawa nie ma właściwej temperatury</li> <li>▪ Program został zmodyfikowany lub jest niewłaściwy</li> <li>▪ Żywność nie została rozpakowana</li> <li>▪ Potrawa została wyjęta zbyt wcześnie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Należy przeprowadzić czyszczenie urządzenia (patrz „Instrukcje czyszczenia” w części 9)</li> <li>▪ Należy skorzystać z właściwego programu pieczenia.</li> <li>▪ Odpakować żywność.</li> <li>▪ Sprawdzić, czy wszystkie kroki pieczenia zostały prawidłowo zrealizowane.</li> </ul>
Urządzenie nie kończy pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wyświetlany jest komunikat ostrzegawczy</li> <li>▪ Drzwi urządzenia są otwarte</li> <li>▪ Brak lub nieprawidłowo zamontowany filtr powietrza</li> <li>▪ Przegrzewanie się urządzenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zamknąć drzwiczki urządzenia.</li> <li>▪ Ponownie zamontować filtr powietrza.</li> <li>▪ Odczekać, aż urządzenie ostygnie.</li> <li>▪ Sprawdzić i usunąć wszelkie elementy utrudniające dostęp do otworów wentylacyjnych.</li> </ul>
Na ekranie wyświetlany jest kod błędu	Usterka urządzenia	Należy zapisać kod błędu i skontaktować się z przedstawicielem serwisu.





***Zwiększa Twoje możliwości***

---

WELBILT UK LT D., 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