

Expanding your opportunities



eikon[®] e2s

DE

Mikrowellen-Kombigerät
Installations- und Betriebsanleitung CE – DE



WICHTIG

Kunden-Dokumentation

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

Inhalt

1	Allgemeines	5
1.1	EG-Konformitätserklärung	6
1.2	Umweltschutz	7
1.3	Wichtige Informationen	7
1.4	Identifikation Ihres Mikrowellen-Kombigeräts	8
1.5	Aufbau der Kundendokumentation	9
1.6	Über diese Installations- und Betriebsanleitung	9
2	Aufbau und Funktion	11
2.1	Aufbau und Funktion des Mikrowellen-Kombigeräts	12
2.2	Aufbau und Funktion der Bedienblende	13
3	Zu Ihrer Sicherheit	14
3.1	Grundlegende Sicherheitsvorschriften	15
3.2	Bestimmungsgemäßer Einsatz Ihres Mikrowellen-Kombigeräts	19
3.3	Warnhinweise auf Ihrem Mikrowellen-Kombigerät	20
3.4	Gefahren im Überblick	22
3.5	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Transport	24
3.6	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Aufstellung	25
3.7	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Installation	26
3.8	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Inbetriebnahme	27
3.9	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Betrieb	28
3.10	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigung	30
3.11	Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Außerbetriebnahme	32
3.12	Sicherheitseinrichtungen	33
3.13	Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	35
3.14	Persönliche Schutzausrüstung	36
4	Transport	38
4.1	Sicherer Umgang mit dem Gerät	39
4.2	Transport zum Aufstellort	40
5	Aufstellung	41
5.1	Sicheres Arbeiten bei Aufstellung	42
5.2	Anforderungen an den Aufstellort	43
5.3	Gerät auspacken	45
5.4	Gerät von der Palette nehmen	47
5.5	Gerät auf Arbeitstisch aufstellen	47
6	Installation	48
6.1	Sicheres Arbeiten bei der Elektroinstallation	49
6.2	Elektroinstallation planen	50
6.3	Anforderungen an die Elektroinstallation	52
7	Inbetriebnahme	54
7.1	Sicheres Arbeiten bei der Inbetriebnahme	55
7.2	Ablauf der Inbetriebnahme	57
7.3	Hauptmenüanzeige	59

7.4	Der Tastaturbildschirm	60
8	So gehen Sie vor beim Garen	61
8.1	Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen	62
8.1.1	Sicherer Umgang mit dem Gerät	63
8.1.2	Gerät ein- und ausschalten	65
8.1.3	So garen Sie	66
8.2	Anleitungen: Vollservice-Modus	68
8.2.1	Das Press&Go-Menü	69
8.2.2	Ein Garprofil benutzen	70
8.2.3	Ein Garprofil erstellen	71
8.2.4	Ein Garprofil benutzen	74
8.2.5	Garprofilgruppen verwalten	78
8.2.6	Grundlegende Einstellungen Ihres Mikrowellen-Kombigeräts	82
8.2.7	USB-Stick verwenden	90
9	So gehen Sie vor beim Reinigen	92
9.1	Tägliche Reinigungen	93
9.2	Chemische Reinigungsmittel	93
9.3	Zur Reinigung erforderliche Artikel	94
9.4	Sicheres Arbeiten bei der Reinigung	95
9.5	So gehen Sie vor beim Reinigen	97
9.5.1	Cool-Down vor der Reinigung	98
9.5.2	Reinigungsplan	100
10	Außerbetriebnahme und Entsorgung	105
10.1	Sicheres Arbeiten bei der Außerbetriebnahme	106
10.2	Außerbetriebnahme und Entsorgung	107
11	Technische Daten	108
11.1	Technische Daten	109
11.2	Abmessungen in Zeichnungen	111
12	Wartungsinformation	112
12.1	Garantiehinweise und Kundendienst kontaktieren	113
12.2	Beheben von Fehlern: Unregelmäßigkeiten im Betrieb	114

1 Allgemeines

Zweck dieses Kapitels

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

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
EG-Konformitätserklärung	6
Umweltschutz	7
Wichtige Informationen	7
Identifikation Ihres Mikrowellen-Kombigeräts	8
Aufbau der Kundendokumentation	9
Über diese Installations- und Betriebsanleitung	9

1.1 EG-Konformitätserklärung

Hersteller

Vertretungsberechtigte Person (Zentrale der Marke)	Werk
Welbilt UK Limited Ashbourne House, The Guildway, Old Portsmouth Road Guildford GU3 1LR Großbritannien	Welbilt UK Limited Provincial Park, Nether Lane, Ecclesfield Sheffield S35 9ZX Großbritannien

Gerätedetails

Generische Modellnummer	eikon e2s
Bedienerinformation	Mikrowellen-Kombigerät für die gewerbliche Nutzung

Erklärung der Konformität mit Richtlinien und Normen

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

Erfüllte Richtlinien

Das Mikrowellen-Kombigerät für die gewerbliche Nutzung erfüllt die relevanten Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

EMC 2004/108/EC RoHS 2011/65/EU MD 2006/42/EC

Erfüllte harmonisierte Normen

Das Mikrowellen-Kombigerät für die gewerbliche Nutzung erfüllt die relevanten Anforderungen der folgenden europäischen Normen:

EN 60335-2-90:2006 +A1 (ohne Anhang EE Leiterplattenanforderungen)

EN 60335-1:2012

EN 62233:2008

EN 55014-2:1997+A2:2008 gemäß den Anforderungen der Kategorie IV

- Elektrostatische Entladung IEC 61000-4-2

- Abgestrahlte HF Interferenz IEC 61000-4-3

- Schnelle Transienten Gleichtakt AC-Anschluss IEC 61000-4-4

- Stoßspannung, AC-Anschluss IEC 61000-4-5

- HF-Strom, Gleichtakt, AC-Anschluss IEC 61000-4-6

Spannungseinbrüche und -unterbrechungen IEC 61000-4-11

- Flicker IEC 61000-3-11

EN 55011:2009+A1:2010 Klassifizierung: Klasse A, Gruppe 2

- Leitungsgeführte Störspannung Tabelle 6

- Abgestrahlte Störung, magnetisches Feld Tabelle 9

- Abgestrahlte Störung, elektrisches Feld Tabelle 9

AS/NZS CISPR 11

- Störemissionen CISPR 11:2009 Klasse A

- Leitungsgeführte Störgrößen CISPR 11:2009 Klasse A

Hersteller

Ausstellungsort und -datum: Guildford, den 31. Juli 2015



Philip Radford

Vice President Products: Merrychef
(im Auftrag der vertretungsberechtigten Person)

Qualitäts- und Umweltmanagement

Welbilt UK Limited wendet ein zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem gemäß EN ISO 9001:2008 und ein zertifiziertes Umweltmanagementprogramm gemäß EN ISO 14001 an.

1.2 Umweltschutz

Grundsatzerklärung

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

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

Damit bei uns die Herstellung hochwertiger Produkte gewährleistet ist und bleibt sowie unsere Umweltziele sichergestellt sind, haben wir ein Qualitäts- und Umweltmanagement-System entwickelt. Dieses System entspricht den Forderungen der ISO 9001:2008 und ISO 14001:2004.

Verfahren für den Umweltschutz

Folgende Verfahren werden beachtet:

- Einsatz von RoHS2-konformen Produkten
- REACH-Chemikaliengesetz
- Recycling von Elektronikschrott
- Umweltgerechte Entsorgung der Altgeräte über den Hersteller

Bekennen Sie sich mit uns zum Umweltschutz.

1.3 Wichtige Informationen

Die Benutzer werden darauf hingewiesen, alle Wartungs- und Reparaturarbeiten von einem autorisierten Merrychef®-Kundendienst und unter Verwendung von Merrychef®-Ersatzteilen durchführen zu lassen. Merrychef® übernimmt keinerlei Verpflichtungen bezüglich jeglicher Produkte, welche nicht gemäß den nationalen oder regionalen Bestimmungen beziehungsweise gemäß den dem Produkt beigefügten Installationsanleitung installiert, eingestellt, bedient oder gewartet wurden oder bezüglich jeglicher Produkte, deren Seriennummer unlesbar, überdeckt oder entfernt wurde oder die unter Verwendung nicht autorisierter Teile oder durch nicht autorisierte Kundendiensttechniker modifiziert oder verändert wurden. Für eine Liste der autorisierten Kundendienste wenden Sie sich bitte an Ihren Vertragshändler.

1.4 Identifikation Ihres Mikrowellen-Kombigeräts

Lage des Typenschilds

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



1 Modellnummer

eikon e2s

2 Elemente der Artikelnummer

Ausführung

e2s

Leistung Heißluft

D

2200W

F 2200W / 1300W

G 2200W / 900W

Leistung Mikrowelle

B

2000W
(High-Power-Ausführung)

X 1000W (Standard-Power-Ausführung)

Spannung

30

230V

MV5 220-230V / 50Hz

MV6 208-240V / 60Hz

00 200V

20 220V

Frequenz

5

50Hz

6 60Hz

Netzkabel

A - Z

Beispiel: H = L+N+E (4mm EU)

Blindstopfen

A - Z

Beispiel: E = 3-Pin-Stecker

Kommunikation

L

USB + LAN

U

USB

Version

A, B

A, B (Vorproduktion)

1, 2, ...

1, 2, ... (Serienfertigung)

Zubehör / Kunde

CF

Außendesign 'Trend'

CL

Außendesign 'Classic'

WW

Kundenspezifisch

Region / Land

EU

Europa

USA

Vereinigte Staaten von Amerika

3 Elemente der Seriennummer

Baujahr

15

2015

16, ...

2016, ...

Fertigungsmonat

01

Januar

02, ...

Februar, ...

Herstellungsort

2130

Sheffield (GB)

Herstellungsnummer

12345

4 Technische Daten

5 Herstellungsdatum

1.5 Aufbau der Kundendokumentation

Teile der Kundendokumentation

- Die Kundendokumentation des Mikrowellen-Kombigeräts umfasst folgende Dokumente:
- Installations- und Betriebsanleitung (dieses Dokument)

1.6 Über diese Installations- und Betriebsanleitung

Zweck

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

Wer sollte diese Installations- und Betriebsanleitung lesen

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

Unbedingt zu lesende Teile dieses Dokuments

Wenn Sie die Informationen in diesem Dokument nicht beachten, riskieren Sie Verletzungen bis hin zum Tod und Sachschäden.

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

- Das Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 14
- Die Abschnitte, die die durchzuführende Tätigkeit beschreiben

Die Kapitel in der Installations- und Betriebsanleitung

Kapitel/Abschnitt	Zweck
Allgemeines	<ul style="list-style-type: none">▪ Unterstützt bei der Identifikation Ihres Geräts▪ Bietet einen Leitfaden zur Nutzung dieser Installations- und Betriebsanleitung
Aufbau und Funktion	<ul style="list-style-type: none">▪ Beschreibt die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts▪ Erklärt die Funktionen des Geräts und beschreibt die Lage seiner Bauteile

Kapitel/Abschnitt	Zweck
Zu Ihrer Sicherheit	<ul style="list-style-type: none"> Beschreibt alle Gefahren, die von dem Gerät ausgehen und die geeigneten Gegenmaßnahmen Lesen Sie dieses Kapitel genau!
Transport	<ul style="list-style-type: none"> Nennt grundlegende Gerätemaße Nennt die Anforderungen an den Aufstellungsort Erklärt den Transport zum Aufstellungsort
Aufstellung	<ul style="list-style-type: none"> Erklärt das Auspacken und den Lieferumfang Erklärt das Aufstellen des Geräts
Installation	Bietet Informationen zur Installation der Stromversorgung
Inbetriebnahme	Erklärt den Ablauf der Inbetriebnahme
So gehen Sie vor beim Garen	<ul style="list-style-type: none"> Erklärt, wie das Mikrowellen-Kombigerät eingeschaltet wird Enthält die Anleitungen für die Arbeitsabläufe beim Garen Enthält die Anleitungen für die Handhabungen des Mikrowellen-Kombigeräts, die beim Garen immer wieder gebraucht werden
So gehen Sie vor beim Reinigen	<ul style="list-style-type: none"> Enthält den Reinigungsplan Beschreibt die chemischen Reinigungsmittel Enthält und verweist auf die Anleitungen für die Handhabungen des Mikrowellen-Kombigeräts, die bei der Reinigung immer wieder gebraucht werden
Außerbetriebnahme und Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> Erklärt, wie man das Gerät außer Betrieb nimmt Enthält Informationen zur Entsorgung
Technische Daten	Enthält die technischen Daten und Abmessungen in Zeichnungen
Wartungsinformation	Enthält einen Katalog potentieller Fehler und Störungen und nennt die speziell geforderten Handlungen

Gefahrenzeichen

Gefahrenzeichen	Bedeutung
	Dient der Warnung vor potenziellen Verletzungen. Befolgen Sie alle Warnhinweise, die nach diesem Symbol stehen, um mögliche Verletzungen oder Tod abzuwenden.

Darstellung der Warnhinweise

Die Warnhinweise sind nach folgenden Gefahrstufen kategorisiert:

Gefahrstufe	Folgen	Wahrscheinlichkeit
	Tod/ schwere Verletzung (irreversibel)	Steht unmittelbar bevor
	Tod/ schwere Verletzung (irreversibel)	Möglicherweise
	Leichte Verletzung (reversibel)	Möglicherweise
HINWEIS	Sachschäden	Möglicherweise

Dezimalpunkte

Dezimalpunkte werden in der gesamten Anleitung benutzt, und zwar in allen verfügbaren Sprachen.

2 Aufbau und Funktion

Zweck dieses Kapitels

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

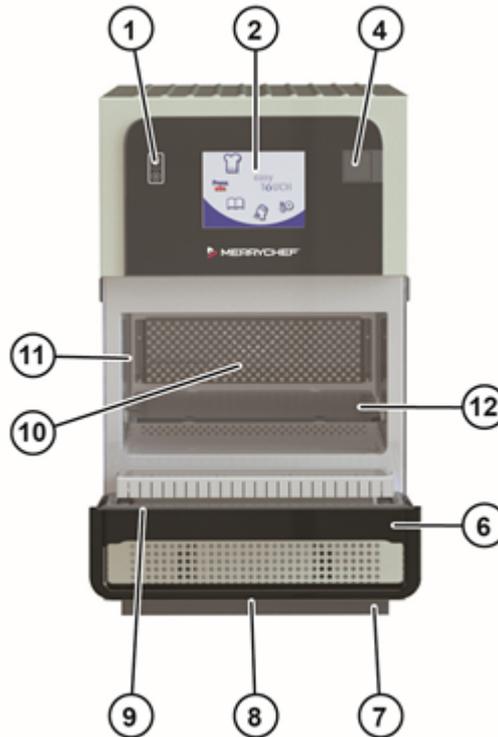
Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Aufbau und Funktion des Mikrowellen-Kombigeräts	12
Aufbau und Funktion der Bedienblende	13

2.1 Aufbau und Funktion des Mikrowellen-Kombigeräts

Teile und deren Funktion



Pos	Bezeichnung	
1	EIN/AUS-Geräteschalter	Schaltet das Mikrowellen-Kombigerät ein und aus. Durch Drücken des AUS-Schalters wird das Gerät nicht von der Stromversorgung getrennt.
2	easy-ToUCH®-Bedienblende	Durch Einschalten des Geräts beleuchtet die easy-ToUCH®-Bildschirmanzeige die Bedienoberfläche. Siehe 'So gehen Sie vor beim Garen' auf Seite 61 für Details.
3	Typenschild (ohne Bild)	Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Geräts und gibt die Seriennummer, das Modell und die Leistungsdaten an.
4	USB-Schnittstelle	Die sich unter der Abdeckung befindliche USB-Buchse erlaubt, die im Gerät gespeicherten Programme zu aktualisieren. Siehe das USB-MenuConnect®-Benutzerhandbuch. Für Details zur Aktualisierung der Garprofile siehe den Abschnitt 'So gehen Sie vor beim Garen' auf Seite 61 in dieser Anleitung.
5	Luftaustrittsöffnungen (ohne Bild)	Die Luft zur Kühlung der inneren Bauteile und der Dampf aus dem Garraum werden durch Luftaustrittsöffnungen auf der Geräterückseite abgeführt. Die Luftaustrittsöffnungen dürfen nicht blockiert sein und sie lassen keine Mikrowellenenergie nach außen austreten.
6	Gerätetür	Die Gerätetür ist eine präzisionsgefertigte Energiebarriere mit drei Mikrowellen-Sicherheitsabschirmungen. Stets sauber halten und nicht zum Tragen schwerer Gegenstände einsetzen. Siehe 'So gehen Sie vor beim Reinigen' auf Seite 92.
7	Luftfilter	Der Luftfilter befindet sich unten auf der Vorderseite des Geräts und ist Teil des Belüftungssystems. Er darf nicht verstopft sein und muss täglich gesäubert werden, wie unter 'So gehen Sie vor beim Reinigen' auf Seite 92 beschrieben. Das Gerät kann ohne eingesetzten Luftfilter nicht betrieben werden.

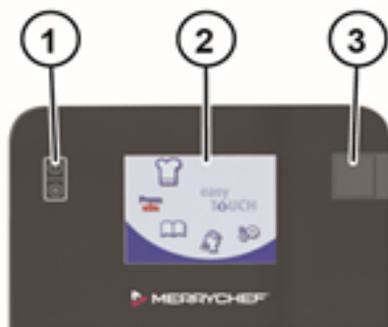
Pos	Bezeichnung	Funktion
8	Türgriff	Der Türgriff ist starr und wird nach unten und vom Gerät weg gezogen, um die Tür zu öffnen.
9	Türdichtungen	Die Türdichtungen garantieren eine vollständige Abdichtung der Tür nach außen. Sie müssen stets sauber gehalten werden und regelmäßig auf Schäden untersucht werden. Sobald Verschleißerscheinungen auftreten, müssen sie durch einen von Merrychef zugelassenen Kundendiensttechniker ausgetauscht werden. Siehe 'So gehen Sie vor beim Reinigen' auf Seite 92.
10	Luftdiffusor (nicht an allen Geräten angebracht)	Den Luftdiffusor sauber und frei von Verschmutzungen halten. Dieser Bereich des Geräts muss mit großer Sorgfalt gereinigt werden, unter Berücksichtigung der verschiedenen Anforderungen, wie im Abschnitt 'So gehen Sie vor beim Reinigen' auf Seite 92 in diesem Handbuch beschrieben.
11	Garraum	Der Garraum (Garkammer) ist aus Edelstahl gefertigt und für zu garende Produkte geeignet. Er muss gemäß den Reinigungsanweisungen im Abschnitt 'So gehen Sie vor beim Reinigen' auf Seite 92 in diesem Handbuch sauber gehalten werden.
12	Kochplatte	Die Kochplatte ist flach und quadratisch, wobei alle vier Seiten kreisförmige Vertiefungen aufweisen, die leicht auf die Haltestützen des Garraums passen (zwei auf jeder Seite). Beide Seiten der Kochplatte können zum Kochen verwendet werden, und alle Seiten sind so gestaltet, dass sie auf die Haltestützen des Garraums passen.

Mittel

Die Innen- und Außenstruktur des Geräts besteht aus Edelstahl mit gebürsteter oder farb-kodierter Oberfläche.

2.2 Aufbau und Funktion der Bedienblende

Elemente und deren Funktion



Pos	Bezeichnung	Funktion
1	EIN/AUS-Geräteschalter	Schaltet das Mikrowellen-Kombigerät ein und aus.
2	Touchscreen	Zentrale Bedienelemente des Geräts <ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Gerät wird über Schaltzeichen auf den Touchscreen-Seiten bedient ▪ Statusanzeigen
3	USB-Schnittstelle	Zum Anschluss eines USB-Sticks

3 Zu Ihrer Sicherheit

Zweck dieses Kapitels

Dieses Kapitel versorgt Sie mit allen Informationen, die Sie zur sicheren Nutzung des Mikrowellen-Kombigeräts benötigen, um nicht sich selbst und andere möglichen Gefahren auszusetzen.

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

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Grundlegende Sicherheitsvorschriften	15
Bestimmungsgemäßer Einsatz Ihres Mikrowellen-Kombigeräts	19
Warnhinweise auf Ihrem Mikrowellen-Kombigerät	20
Gefahren im Überblick	22
Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Transport	24
Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Aufstellung	25
Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Installation	26
Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Inbetriebnahme	27
Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Betrieb	28
Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigung	30
Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Außerbetriebnahme	32
Sicherheitseinrichtungen	33
Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	35
Persönliche Schutzausrüstung	36



3.1 Grundlegende Sicherheitsvorschriften

Sinn dieser Vorschriften

Diese Vorschriften sollen sicherstellen, dass sich alle Personen, die mit dem Mikrowellen-Kombigerät umgehen, gründlich über Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen informieren und die in der Installations- und Betriebsanleitung und auf dem Gerät befindlichen Warnhinweise beachten. Wenn Sie diese Vorschriften nicht befolgen, riskieren Sie Verletzungen bis hin zum Tod und Sachschäden.

Umgang mit den Handbüchern der Kundendokumentation

Befolgen Sie folgende Vorschriften:

- Lesen Sie das Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 14 und die Ihre Tätigkeit betreffenden Kapitel vollständig.
- Halten Sie die Handbücher der Kundendokumentation jederzeit zum Nachschlagen bereit.
- Die Benutzerhandbücher, die in der Kundendokumentation enthalten sind, zusammen mit dem Mikrowellen-Kombigerät bei einem Besitzerwechsel weiterreichen.

Persönliche Schutzausrüstung Ihrer Mitarbeiter

Leiten Sie Ihr Personal an, richtige persönliche Schutzausrüstung zu tragen, wie sie in Abschnitt 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 36 im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' bei relevanten Aufgaben definiert wird.

Grundregel für die Installation

Die Installation muss in Übereinstimmung mit allen staatlichen und länderspezifischen Gesetzen und Vorschriften, sowie den lokalen Vorschriften der örtlichen Versorgungsunternehmen und Behörden und anderen relevanten Vorschriften erfolgen.

Mit dem Mikrowellen-Kombigerät arbeiten

Befolgen Sie folgende Vorschriften:

- Nur solche Personen, die die in dieser Installations- und Betriebsanleitung definierten Anforderungen erfüllen, dürfen das Mikrowellen-Kombigerät benutzen.
- Benutzen Sie das Mikrowellen-Kombigerät nur für den spezifischen Gebrauch. Nie und unter keinen Umständen das Mikrowellen-Kombigerät zu anderen Zwecken benutzen.
- Treffen Sie alle Sicherheitsmaßnahmen, die in dieser Installations- und Betriebsanleitung und am Mikrowellen-Kombigerät ausgewiesen werden. Verwenden Sie insbesondere die vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung.
- Halten Sie sich nur an den angegebenen Arbeitsplätzen auf.
- Keine Änderungen am Mikrowellen-Kombigerät vornehmen, z.B. Teile abnehmen oder nicht anerkannte Teile anbringen. Insbesondere dürfen Sie keine Sicherheitseinrichtungen außer Kraft setzen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Einsatz von Elektrogeräten sollten einige grundlegende Sicherheitsmaßnahmen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

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

- Lesen Sie alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Installieren oder platzieren Sie dieses Gerät stets gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung.

Verwendungseinschränkung

- Verwenden Sie ausschließlich Utensilien, die für den Gebrauch in Mikrowellen-Kombigeräten geeignet sind. Siehe 'Ablauf der Inbetriebnahme'
- Verwenden Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Erhitzen, Garen oder Toasten von Speisen entworfen. Er ist nicht für die Verwendung in der Industrie oder im Labor konzipiert.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, um Alkohol zu erhitzen, z. B. Brandy, Rum usw. Lebensmittel, die Alkohol enthalten, können bei Überhitzung leichter in Brand geraten. Seien Sie vorsichtig und lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät zum Frittieren zu verwenden.
- Eier in der Schale und ganze, hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erhitzt werden, da diese auch nach Beendigung der Mikrowellenerwärmung explodieren können.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion alleine oder der Kombifunktion, wenn sich kein Gargut oder Flüssigkeiten im Garraum befinden, da dies zu Überhitzung führen und Schäden verursachen kann.
- Das Gerät darf nicht zum Trocknen von Wäsche benutzt werden.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und anderes Gargut dürfen nicht in einem vollständig verschlossenen Behälter erhitzt werden, da dieser durch die Dampfentwicklung explodieren kann.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät zu bedienen, wenn: Sich ein Gegenstand in der Gerätetür verfangen hat, die Gerätetür nicht ordnungsgemäß schließt oder die Gerätetür, ein Scharnier, die Verriegelung oder die Dichtungsoberfläche beschädigt sind oder sich kein Gargut im Gerät befinden.

Vorsichtsmaßnahme beim Gebrauch des Mikrowellen-Kombigeräts

- **WARNUNG:** Die Mikrowellenerwärmung von Getränken kann zu einem verspäteten plötzlichen Aufkochen führen, weshalb der Behälter vorsichtig zu handhaben ist.
- Heiße Flüssigkeiten, Speisen und Behälter müssen mit Vorsicht behandelt werden, um Verbrühungen und Verbrennungen zu vermeiden.
- Wie bei allen Geräten zum Garen von Speisen muss darauf geachtet werden, dass die Gegenstände im Gerät kein Feuer fangen.

Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Mikrowellen-Kombigeräts

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten mit der Mikrowellenfunktion allein oder der Kombinationsfunktion sollte der Inhalt vor dem Erhitzen umgerührt werden, um zu helfen, ein plötzliches Aufkochen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Der Inhalt von Saugflaschen oder von Gläsern mit Babynahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Genuss überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Wenn Heißluft- oder Kombinationsfunktionen verwendet werden, muss die Verpackung der Artikel entfernt werden.
- Überschüssiges Fett sollte beim 'Rösten' und vor dem Heben von schweren Behältern aus dem Gerät entfernt werden.

- Lebensmittel in der Schale, z. B. Kartoffeln, Äpfel, Würste usw. sollten vor dem Erhitzen eingestochen werden.
- Wenn Gargut in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzt werden, behalten Sie das Gerät aufgrund der Entzündungsgefahr im Auge.
- Gargut in brennbaren Kunststoff- oder Papierbehältern sollten in mikrowelleneignete Behälter gegeben werden, um die Gefahr der Entzündung zu vermeiden.
- Stellen Sie im Falle von Glasbruch oder -zersplitterung im Gerät sicher, dass das Gargut vollständig frei von Glasteilchen ist. Falls Zweifel bestehen, entsorgen Sie das Gargut, die sich zur Zeit des Glasbruchs im Gerät befanden.
- Schalten Sie das Gerät aus, nachdem alle Garvorgänge für den Tag beendet sind.

Anforderungen an das Betriebspersonal

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder mit mangelnder Erfahrung und fehlendem Wissen gedacht, sofern sie nicht im sicheren Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung sollte nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Es ist für jede nicht qualifizierte oder fachkundige Person gefährlich, Service- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, welche die Entfernung von jeglichen Abdeckungen, die vor der Belastung durch Mikrowellenenergie schützen, beinhaltet. Siehe '*Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze*' auf Seite 35.

Anforderungen bezüglich der Betriebsbedingungen des Mikrowellen-Kombigeräts

- Wie bei allen Elektrogeräten wird empfohlen, die Elektroanschlüsse mindestens einmal pro Jahr überprüfen zu lassen.
- Dieses Gerät muss geerdet werden. Schließen Sie es nur an einen ordnungsgemäß geerdeten Anschluss an. Siehe '*Elektroinstallation planen*' auf Seite 50.
- Entfernen Sie niemals die Außenverkleidung des Geräts.
- Entfernen Sie niemals feste Innenteile des Geräts.
- Manipulieren Sie niemals die Bedienblende, die Gerätetür, Dichtungen oder andere Geräteteile.
- Hängen Sie niemals Geschirrtücher oder Lappen über irgendein Teil des Geräts.
- **WARNUNG:** Wenn die Gerätetür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden, bis es von einer fachkundigen Person repariert wurde. Siehe '*Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze*' auf Seite 35.
- Das Gerät darf nur mit eingesetztem Luftfilter betrieben werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder gleichermaßen qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Anforderungen bezüglich der Betriebsumgebung des Mikrowellen-Kombigeräts

- Der erforderliche Mindestabstand oberhalb der Oberseite des Geräts beträgt 50mm (2").
- Die um das Gerät liegende Bodenfläche kann rutschig sein. Garrückstände sofort entfernen.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den mobilen Einsatz, wie Anwendungen auf See oder in Fahrzeugen.

Bedingungen bei der Reinigung

- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Speisereste müssen entfernt werden.
- Der Garraum des Geräts und die Türdichtungen sollten häufig gereinigt werden. Wird es unterlassen, das Gerät in sauberem Zustand zu halten, könnte dies zu einem Verschleiß der Oberfläche führen, der die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und Gefahrensituationen zur Folge haben kann.
- Das Gerät sollte nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Einzelheiten zum Reinigen von Türdichtung, Garraum und angrenzenden Teilen sind im Abschnitt 'So gehen Sie vor beim Reinigen' in diesem Handbuch enthalten.
- Während der Wartung und beim Austausch von Ersatzteilen muss das Gerät von seiner Stromversorgung getrennt werden. Es ist nicht nötig, das Gerät bei den täglichen, routinemäßigen Reinigungstätigkeiten von der Stromversorgung zu trennen.
- Beim Reinigen der Oberflächen an Tür und Gerät, die beim Schließen der Gerätetür aufeinander treffen, siehe die Anweisungen zum Reinigen der Türoberfläche im Abschnitt 'So gehen Sie vor beim Reinigen' auf Seite 92 dieses Handbuchs.

Anweisungen für den Notfall

- Falls Rauch beobachtet wird: Das Gerät ausschalten. Den Gerätstecker herausziehen oder das Gerät von der Stromversorgung trennen sowie die Gerätetür geschlossen halten, um die Flammen zu ersticken.

Hier geht's weiter ...

Verwandte Themen

▷ Gefahren im Überblick	22
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Betrieb	28
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigung	30
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Transport	24
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Aufstellung	25
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Installation	26
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Inbetriebnahme	27
▷ Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Außerbetriebnahme	32
▷ Sicherheitseinrichtungen	33
▷ Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze	35
▷ Persönliche Schutzausrüstung	36



3.2 Bestimmungsgemäßer Einsatz Ihres Mikrowellen-Kombigeräts

Bestimmungsgemäßer Einsatz Ihres Mikrowellen-Kombigeräts

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

- Das Mikrowellen-Kombigerät wurde nur zum Garen unterschiedlicher Speisen in Behältern, die vom Hersteller zugelassen wurden, entwickelt und gebaut. Zu diesem Zweck werden Mikrowelle, Heißluft und heiße Prallstrahlen eingesetzt.
- Das Mikrowellen-Kombigeräts ist nur für den fachkundigen, gewerblichen Einsatz vorgesehen.

Verwendungseinschränkung

Einige Materialien dürfen nicht im Mikrowellen-Kombigerät erhitzt werden:

- Kein trockenes Pulver oder Granulat
- Keine schnell entzündbaren Gegenstände mit einem Flammpunkt unter 270°C / 518°F, wie hoch entzündbare Öle, Fette oder Textilien (Küchentextilien)
- Keine Lebensmittel in verschlossenen Dosen

Anforderungen an das Personal

- Das Mikrowellen-Kombigerät darf nur von Personal betrieben und installiert werden, das spezifischen Anforderungen genügt. Anforderungen an die Ausbildung und Qualifikation siehe '*Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze*' auf Seite 35.
- Das Personal muss die Risiken und Verhaltensregeln im Umgang mit schweren Lasten kennen.

Anforderungen bezüglich der Betriebsbedingungen des Mikrowellen-Kombigeräts

- Das Mikrowellen-Kombigerät nicht betreiben, wenn es nicht angemessen transportiert, eingestellt, installiert und wie in diesem Handbuch beschrieben in Betrieb genommen wurde und die Person, die für die Inbetriebnahme verantwortlich ist, dies bestätigt hat.
- Das Mikrowellen-Kombigerät darf nur betrieben werden, wenn alle Schutzvorrichtungen und -ausrüstungen befestigt, einsatzbereit und an richtiger Stelle angebracht sind.
- Die Herstellervorschriften für den Betrieb und die Wartung des Mikrowellen-Kombigeräts müssen eingehalten werden.

Anforderungen bezüglich der Betriebsumgebung des Mikrowellen-Kombigeräts

Spezifische Betriebsumgebung für das Mikrowellen-Kombigerät:

- Die Raumtemperatur liegt zwischen +4°C / 40°F und +35°C / 95°F
- Keine giftige oder explosionsfähige Atmosphäre
- Trockener Küchenboden zur Reduzierung des Unfallrisikos

Vorgeschriebene Beschaffenheit des Aufstellorts:

- Kein Brandmelder, keine Sprinkleranlage direkt über dem Gerät
- Keine entzündbaren Materialien, Gase oder Flüssigkeiten über, auf, unter oder nahe dem Gerät.
- Es muss die Möglichkeit bestehen, das Mikrowellen-Kombigerät am Aufstellort so aufzustellen, dass es nicht umkippen oder verrutschen kann. Die Standfläche muss diese Anforderungen erfüllen.

Einzuhaltende Einsatzbeschränkungen:

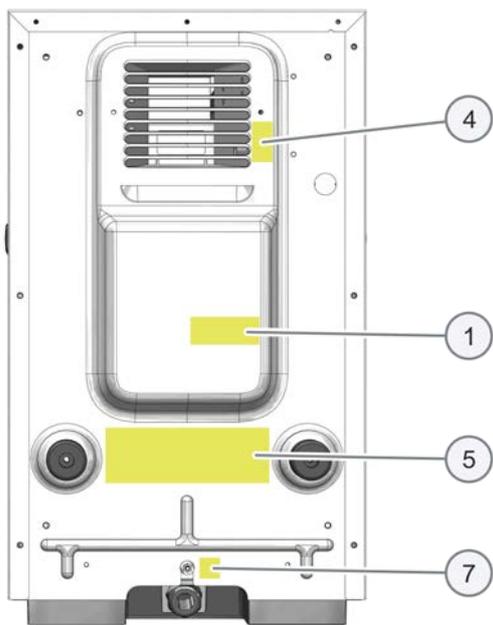
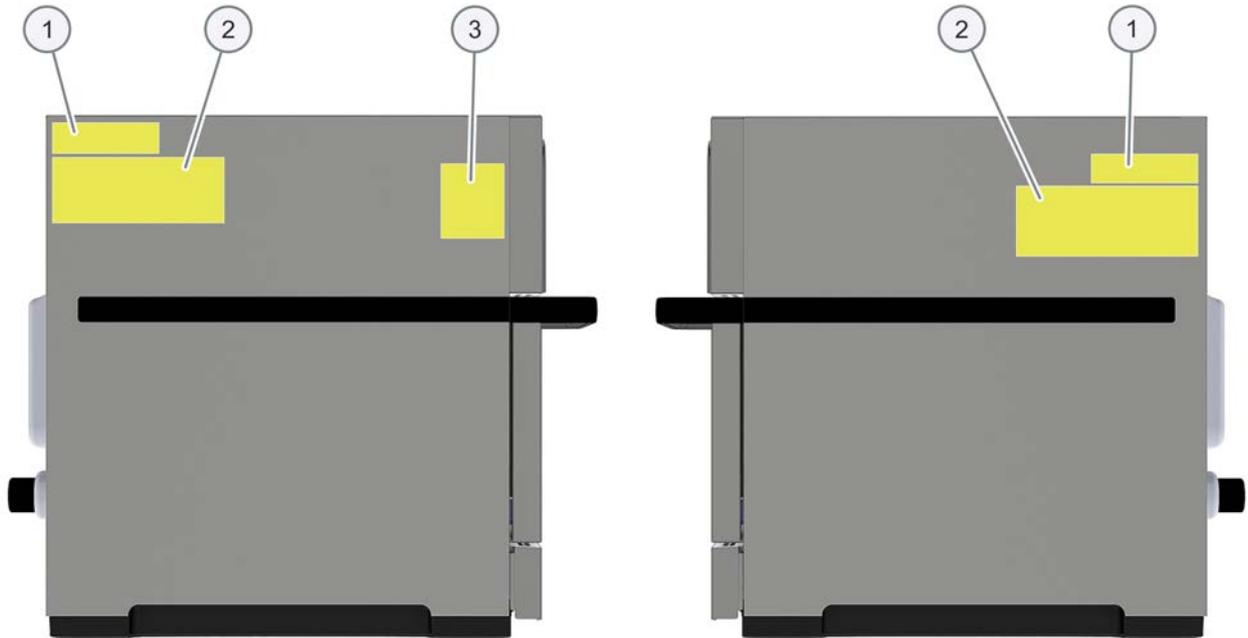
- Das Gerät darf nicht im Freien betrieben und im Betrieb versetzt oder bewegt werden.

Bedingungen bei der Reinigung

- Nur chemische Reinigungsmittel benutzen, die vom Hersteller zugelassen wurden.
- Zur Reinigung darf kein Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht mit alkalischen oder sauren Lösungen behandelt oder sauren Dämpfen ausgesetzt werden.

3.3 Warnhinweise auf Ihrem Mikrowellen-Kombigerät

Warnhinweise



Zwingend erforderliche Warnhinweise

Folgende Warnhinweise müssen am Mikrowellen-Kombigerät und am optionalen Zubehör auf den genannten Flächen angebracht werden, wo sie stets gut sichtbar sind.

Bereich	Warnhinweis	Beschreibung
1		Warnung vor Mikrowellenenergie Es besteht die Gefahr externer und interner Verbrennungen an Körperteilen, nachdem Sie der Mikrowellenenergie ausgesetzt wurden.
2		Warnung vor Stromschlag Es besteht die Gefahr eines Stromschlags, wenn das Gerät gewartet wird, ohne vorher die Stromversorgung zu trennen.
3		Warnung vor Feuer und Stromschlag Es besteht die Gefahr von Feuer und Stromschlag, wenn das Gerät betrieben wird, ohne die Mindestabstände einzuhalten.
4		Warnung - Heiße Oberfläche Es besteht Verbrennungsgefahr aufgrund heißer Temperaturen im Garraum und an der Innenseite der Gerätetür.
5		Warnung vor Stromschlag Es besteht die Gefahr eines Stromschlags, wenn der elektrische Anschluss nicht korrekt an einem Ausgang geerdet wird.

Warnhinweise

Folgende Warnhinweise müssen am Mikrowellen-Kombigerät auf den genannten Flächen angebracht werden, wo sie stets gut sichtbar sind.

Bereich	Warnhinweis	Beschreibung
6		Schutzleiter (Erde)
7		Potenzialausgleich

3.4 Gefahren im Überblick

Generelle Regeln für den Umgang mit Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen

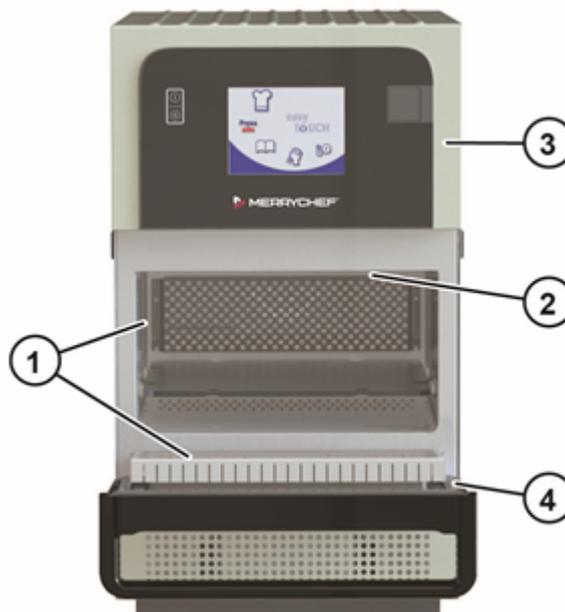
Das Mikrowellen-Kombigerät ist so konstruiert, dass der Benutzer vor allen konstruktiv sinnvoll vermeidbaren Gefahren geschützt ist.

Bedingt durch den Zweck des Mikrowellen-Kombigeräts bestehen jedoch Restgefahren, zu deren Vermeidung Sie Vorsichtsmaßnahmen ergreifen müssen. Vor einigen dieser Gefahren kann Sie bis zu einem gewissen Grad eine Sicherheitsvorrichtung schützen, Sie müssen allerdings darauf achten, dass diese Sicherheitsvorrichtungen an Ihrem Platz sind und funktionieren.

Im Folgenden erfahren Sie, welcher Art diese Restgefahren sind und welche Wirkung sie haben.

Gefahrenstellen

Die folgende Abbildung zeigt ein Merrychef e2s Mikrowellen-Kombigerät:



Abstrahlende Mikrowellenenergie

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

Hitzeentwicklung (1)

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

Heißer Dampf/Wrasen (2)

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

Heiße Flüssigkeiten

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

Stromführende Teile (3)

Das Gerät enthält stromführende Teile. Das bedeutet Gefahr durch stromführende Teile, wenn sich die Abdeckung nicht an ihrem Platz befindet.

Kontakt mit chemischen Reinigungsmitteln

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

Gegeneinander bewegliche Teile (4)

Bei verschiedenen Tätigkeiten, wie Schließen/Öffnen der Gerätetür oder Reinigen der Gerätetür, besteht die Gefahr, dass Sie sich die Hand quetschen und scheren.

Nicht durcherhitzte Lebensmittel

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



3.5 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Transport

Gefahrenquelle Bewegen schwerer Gewichte

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	Beim Be- und Entladen des Transportmittels	<ul style="list-style-type: none">▪ Stapler bzw. Hubwagen verwenden▪ Grenzwerte für Heben und Tragen beachten▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen

Gefahrenquelle Mechanik des Geräts

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Quetschgefahr ganzer Körperteile durch Herabfallen des Geräts	Beim Bewegen des Geräts	<ul style="list-style-type: none">▪ Geeignetes Transportmittel verwenden▪ Das Gerät langsam und vorsichtig transportieren und gegen Abkippen sichern▪ Auf Schwerpunkt achten▪ Stöße vermeiden
Quetschgefahr ganzer Körperteile durch Umkippen oder Herabfallen des Geräts	Beim Abstellen des Geräts auf dem Untergrund	Anforderungen an den Untergrund zu jedem Zeitpunkt beim Aufstellen beachten, siehe ' <i>Anforderungen an den Aufstellort</i> ' auf Seite 43



3.6 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Aufstellung

Gefahrenquelle Bewegungen schwerer Gewichte

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	Beim Bewegen des Geräts	<ul style="list-style-type: none">▪ Stapler bzw. Hubwagen verwenden, um das Gerät am Aufstellort zu platzieren bzw. die Platzierung zu verändern▪ Nur mit geeigneter Anzahl an Personen Platzierung korrigieren, dabei Grenzwerte für Heben und Tragen beachten▪ Am Aufstellort gültige Vorschriften zum Arbeitsschutz beachten▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen

Gefahrenquelle Mechanik des Geräts

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Quetschgefahr ganzer Körperteile durch Herabfallen des Geräts	Beim Anheben des Geräts	<ul style="list-style-type: none">▪ Auf Schwerpunkt achten▪ Stöße vermeiden
Gefahr einer Schnittverletzung durch scharfe Kanten	Beim Hantieren mit Blechteilen	<ul style="list-style-type: none">▪ Bei diesen Tätigkeiten Vorsicht walten lassen▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen



3.7 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Installation

Gefahrenquelle elektrischer Strom

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unter Abdeckungen ▪ Unter der Bedienblende ▪ An der Netzanschlussleitung 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeiten an der Elektrik nur durch Elektrofachkräfte eines autorisierten Servicebetriebs durchführen lassen ▪ Fachmännisch vorgehen <p>Vor Inbetriebnahme sicherstellen, dass alle elektrischen Verbindungen unbeschädigt sind und fest sitzen</p>
	Am Gerät und an benachbarten Metallteilen	Bevor das Gerät zum Einsatz präpariert wird, sicherstellen, dass es an ein System mit Potenzialausgleich (EU) angeschlossen wird.

Gefahrenquelle Mechanik des Geräts

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Finger oder den Körper einklemmen	Beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür	Den Griff benutzen und die Türscharniere meiden



3.8 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Inbetriebnahme

Gefahrenquelle elektrischer Strom

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unter Abdeckungen ▪ Unter der Bedienblende ▪ An der Netzanschlussleitung 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeiten an der Elektrik nur durch Elektrofachkräfte eines autorisierten Servicebetriebs durchführen lassen ▪ Fachmännisch vorgehen
	Am Gerät und an benachbarten Metallteilen	<p>Vor Inbetriebnahme sicherstellen, dass alle elektrischen Verbindungen unbeschädigt sind und fest sitzen</p> <p>Bevor das Gerät zum Einsatz präpariert wird, sicherstellen, dass es an ein System mit Potenzialausgleich (EU) angeschlossen wird.</p>

Weitere Gefahrenquellen bei Inbetriebnahme

Beachten Sie bei der Inbetriebnahme zusätzlich zu den Sicherheitsinformationen in diesem Kapitel die folgenden Abschnitte im Kapitel '*Zu Ihrer Sicherheit*' auf Seite 14:

- 'Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Betrieb'
- 'Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigung'



3.9 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Betrieb

Gefahrenquelle: Mikrowellenenergie

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verbrennungsgefahr durch abstrahlende Mikrowellenenergie	Wenn die Gerätetür, die Türdichtung oder der Garraum des Geräts beschädigt ist, können Personen, die vor dem Gerät stehen, durch austretende Mikrowellenenergie verletzt werden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Versuchen Sie nicht, dieses Gerät mit geöffneter Gerätetür zu betreiben, da ein Betrieb mit offener Tür eine schädliche Belastung durch Mikrowellen-Energie zur Folge haben kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu beschädigen oder zu manipulieren. ▪ Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Gerätes und der Gerätetür und vermeiden Sie die Ablagerung von Schmutz oder Reinigungsmittelresten auf den Oberflächen der Dichtungen. ▪ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür richtig schließt und keine Schäden an der (1) Tür (verbogen), den (2) Scharnieren und den (3) Türdichtungen und Dichtungsoberflächen vorliegen. ▪ Das Gerät darf nur von ordnungsgemäß qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.

Gefahrenquelle Hitze - heiße Oberflächen

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen	Im gesamten Garraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden oder befunden haben, wie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestelle ▪ Behälter, Bleche, Roste etc. An der Gerätetür innen	Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen

Gefahrenquelle Hitze - heiße Flüssigkeit

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Im Garraum ▪ Außerhalb des Geräts 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Behälter mit flüssigem oder sich verflüssigendem Gargut nur in den Garraum einbringen, wenn der Behälter dort gut einsehbar ist, und nur waagrecht entnehmen ▪ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen

Gefahrenquelle Kontamination von Lebensmitteln

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr durch mikrobiologische Kontamination von Lebensmitteln	Bei manueller Unterbrechung des Garens	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garen niemals absichtlich unterbrechen ▪ Gargut im Gerät nicht zwischenlagern
	Bei Unterbrechung des Garens durch Stromausfall	Nach Wiederanlaufen des Geräts Länge der Wiederanlaufzeit im Hinblick auf den Zustand des Garguts bedenken

Gefahrenquelle Bewegen von Geräten auf Unterbau mit Rollen

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Quetschungen mehrerer Körperteile Gefahr von Quetschungen der Hände und Füße Verbrühungsgefahr durch heißes, flüssiges Gargut	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geräte ausschließlich zur Reinigung des Gehäuses oder zur Reinigung des Bodens unter den Geräten vorziehen. ▪ Vor dem Bewegen das Gerät spannungsfrei schalten ▪ Bei Betrieb der Geräte immer die Feststellbremse der Rollen arretieren ▪ Arretierung der Rollen täglich vor Betrieb kontrollieren

Gefahrenquelle elektrischer Strom

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	Wenn Geräte auf Unterbau mit Rollen ungewollt in Bewegung geraten und die Stromversorgung abgerissen wird	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei Betrieb der Geräte immer die Feststellbremse der Rollen arretieren ▪ Arretierung der Rollen täglich vor Betrieb kontrollieren

Gefahrenquelle Mechanik des Geräts

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Rutschgefahr durch ablaufendes Kondensat	Vor dem Gerät	Boden um das Gerät herum stets trocken halten

3.10 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Reinigung

Gefahrenquelle chemische Reinigungsmittel

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Verätzungen und Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen durch Kontakt mit chemischen Reinigungsmitteln und ihren Dämpfen	Bei allen Reinigungstätigkeiten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chemische Reinigungsmittel nicht in Berührung mit Augen und Haut bringen ▪ Gerät nicht mit eingebrachten chemischen Reinigungsmitteln aufheizen ▪ Niemals chemische Reinigungsmittel in den Garraum sprühen ▪ Sprühnebel nicht einatmen ▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen
	Wenn aggressive chemische Reinigungsmittel verwendet werden	Nur unter ' <i>Chemische Reinigungsmittel</i> ' auf Seite 93 spezifizierte Reinigungsmittel verwenden.

Gefahrenquelle Kontamination von Lebensmitteln

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Kontamination von Lebensmitteln durch chemische Reinigungsmittel	Der Garraum wurde nach der Reinigung nicht ausreichend ausgespült.	Waschen Sie den Garraum mit einem sauberen Tuch und viel sauberem, warmem Wasser aus und wischen dann mit einem weichen Tuch oder einem Küchentuch nach.

Gefahrenquelle Hitze

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verbrennungsgefahr an heißen Oberflächen	Im gesamten Garraum, inkl. aller Teile, die sich während des Garbetriebs innen befinden oder befunden haben, wie <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestelle ▪ Behälter, Bleche, Roste etc. An der Gerätetür innen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor Beginn der Reinigungsarbeiten warten, bis der Garraum unter 50°C / 122°F abgekühlt ist oder den Garraum mit 'Cool-Down' abkühlen ▪ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf, wenn Wasser in den heißen Garraum gespritzt wird	Im gesamten Garraum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vor Beginn der Reinigungsarbeiten warten, bis der Garraum unter 50°C / 122°F abgekühlt ist oder den Garraum mit 'Cool-Down' abkühlen ▪ Vorgeschriebene Schutzkleidung, insbesondere Schutzhandschuhe tragen
Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf	Vor dem Gerät, wenn der Garraum mit 'Cool-Down' abgekühlt wird	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vom Gerät zurücktreten, da heißer Dampf und Wrasen aus der offenen Gerätetür austreten werden ▪ Kopf nicht in Garraum stecken

Gefahrenquelle Bewegen von Geräten auf Unterbau mit Rollen

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Alle genannten Gefahren	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	Beim Bewegen darauf achten, dass elektrische Anschlussleitungen nicht überrollt werden
Gefahr von Quetschungen mehrerer Körperteile	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	Auf die Anschlussleitungen achten
Verbrühungsgefahr durch heißes, flüssiges Gargut	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	Das Gerät nur bewegen, wenn sich kein Gargut mehr darin befindet
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	Während Geräte auf Unterbau mit Rollen bewegt werden	Auf die elektrischen Anschlussleitungen achten
Stolpergefahr durch offen verlegte Anschlüsse	Beim Reinigen hinter vorgezogenen Geräten	Bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten lassen

Gefahrenquelle elektrischer Strom

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Stromschlag durch Kurzschluss	Bei Kontakt des Geräts mit Wasser	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Außengehäuse nicht mit Wasser abspritzen ▪ USB-Klappe bei der Reinigung immer geschlossen halten
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	Wenn Geräte auf Unterbau mit Rollen ungewollt in Bewegung geraten und die Stromversorgung abgerissen wird	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei Betrieb der Geräte immer die Feststellbremse der Rollen arretieren ▪ Arretierung der Rollen täglich vor Betrieb kontrollieren

Gefahrenquelle Mechanik des Geräts

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Quetschungen der Hände und Scheren der Finger	Wenn die Geräte geöffnet und geschlossen wird	Bei dieser Tätigkeit Vorsicht walten lassen

3.11 Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Außerbetriebnahme

Gefahrenquelle elektrischer Strom

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unter Abdeckungen ▪ Unter der Bedienblende 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeiten an der Elektrik nur durch Elektrofachkräfte eines autorisierten Kundendiensts durchführen lassen ▪ Fachmännisch vorgehen

Gefahrenquelle Bewegen schwerer Gewichte

Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	Beim Be- und Entladen des Transportmittels	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stapler bzw. Hubwagen verwenden ▪ Grenzwerte für Heben und Tragen beachten ▪ Persönliche Schutzausrüstung tragen

Gefahrenquelle Mechanik des Geräts

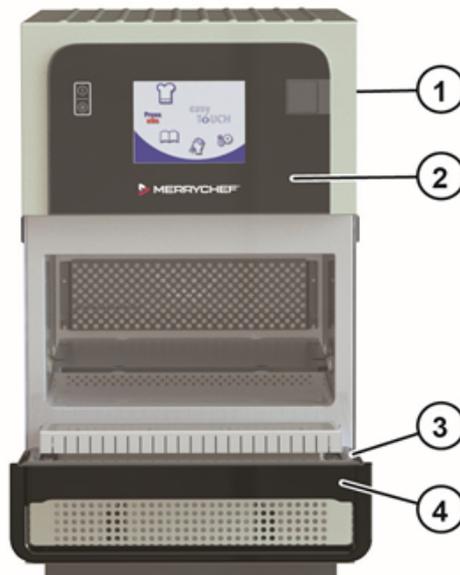
Gefahr	Wo bzw. in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahme
Quetschgefahr ganzer Körperteile durch Umkippen oder Herabfallen des Geräts	Wenn das Gerät verschoben wird, z. B. um besseren Zugang zu den Anschlüssen zu schaffen	Anforderungen an den Untergrund zu jedem Zeitpunkt der Außerbetriebnahme beachten, siehe <i>'Anforderungen an den Aufstellort'</i> auf Seite 43
Rutschgefahr durch feuchten Küchenboden	Vor dem Gerät	Boden um das Gerät herum stets trocken halten

3.12 Sicherheitseinrichtungen

Bedeutung

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

Lage und Funktion



Pos	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
1	Abdeckungen, nur mit Werkzeug abnehmbar	<ul style="list-style-type: none"> Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile Verhindert das Eingreifen in das bewegte Lüfterrad im Anschlussraum 	Prüfen, ob Abdeckungen am Platz
2	Bedienblende, nur mit Werkzeug abnehmbar	Verhindert das versehentliche Berühren stromführender Teile	Prüfen, ob Bedienblende am Platz
3	Türdichtung	Schützt den Benutzer und die Umgebung vor aus dem Garraum austretende Mikrowellenenergie	Die Türdichtung regelmäßig auf Anzeichen von Schäden überprüfen und sie bei Bedarf austauschen.
4	Gerätetür	Schützt den Benutzer und die Umgebung vor heißem Dampf und Mikrowellenenergie	Die Türdichtung regelmäßig auf Schäden überprüfen und sie bei Bedarf austauschen
5 (ohne Bild)	Türverriegelungen: Elektrischer Türsensor der Gerätetür	Sicherstellen, dass das System zur Mikrowellenerzeugung nicht bei offener Tür eingeschaltet werden kann.	Den Türschalter überprüfen: Vorgehen: <ul style="list-style-type: none"> Gerätetür ganz öffnen Start drücken Resultat: Warnmeldung bei offener Gerätetür

Pos	Sicherheitseinrichtung	Funktion	Prüfung
6 (ohne Bild, wird vom Kunden installiert)	Trenneinrichtung	<ul style="list-style-type: none">▪ Nahe dem Gerät vom Kunden installiert; gut zu sehen und einfach zu erreichen, 1- und 3-polige Schaltung, mindestens 3 mm Kontaktabstand.▪ Dient dazu, das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sowie im Gefahrenfall spannungsfrei zu schalten	Vorgehen: <ul style="list-style-type: none">▪ Trenneinrichtung betätigen
7 (ohne Bild)	Interne Sicherungen	Verhindern, dass mangelhafte Komponenten zu viel Strom aufnehmen und eventuell einen Brand verursachen.	Sicherstellen, dass die inneren Sicherungen korrekt bemessen sind

3.13 Anforderungen an das Personal, Arbeitsplätze

Anforderungen an das Betriebspersonal

Personal	Qualifikation	Tätigkeiten
Koch	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hat einschlägige Fachausbildung ▪ Kennt länderspezifische Lebensmittelgesetze und Lebensmittelverordnungen und Hygienegesetze und Hygieneverordnungen ▪ Muss gemäß HACCP dokumentieren ▪ Ist im Umgang mit dem Mikrowellen-Kombigerät geschult 	<p>Führt im Wesentlichen organisatorische Tätigkeiten aus, wie z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Garprofilaten eingeben ▪ Vorhandene Garprofile im Kochbuch editieren ▪ Neue Garprofile entwickeln ▪ Geräteeinstellungen vornehmen <p>Führt außerdem gegebenenfalls alle Bedientätigkeiten aus.</p>
Bediener	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist angelernt ▪ Ist im Umgang mit dem Mikrowellen-Kombigerät geschult ▪ Arbeitet unter Aufsicht ▪ Kennt die Verhaltensregeln des Umgangs mit schweren Lasten 	<p>Führt die konkrete Bedienung durch, wie z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschicken des Mikrowellen-Kombigeräts ▪ Starten eines Garprofils ▪ Entnehmen des Garguts ▪ Reinigen des Mikrowellen-Kombigeräts ▪ Zubehörteile am Mikrowellen-Kombigerät anbauen ▪ Kleinere Wartungsarbeiten
Transporteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausgebildet für den Transport mit dem Hubwagen und Gabelstapler ▪ Kennt die Verhaltensregeln des Umgangs mit schweren Lasten 	Transport innerhalb des Betriebs
Servicetechniker	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist ein autorisierter Kundendienstmitarbeiter ▪ Hat einschlägige technische Ausbildung ▪ Hat gerätespezifische Schulung ▪ Kennt die Verhaltensregeln des Umgangs mit schweren Lasten 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufstellung ▪ Erstinbetriebnahme und Außerbetriebnahme des Geräts ▪ Unterweisung des Anwenders

Arbeitsplätze

- Der Arbeitsplatz für das Personal bei Installation und Inbetriebnahme ist der gesamte Gerätebereich.
- Der Arbeitsplatz für das Personal bei Betrieb ist vor der Gerätetür.
- Der Arbeitsplatz für das Personal bei Reinigung und Wartung ist der gesamte Gerätebereich.

3.14 Persönliche Schutzausrüstung

Transport und Aufstellung

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Persönliche Schutzausrüstung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transport innerhalb des Betriebs ▪ Aufstellen des Geräts auf Arbeitstisch, Untergestell oder im Stapelkit ▪ Aufstellen des Geräts am Aufstellort 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geeignetes Hebezeug ▪ Stapler bzw. Hubwagen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schutzhandschuhe ▪ Sicherheitsschuhe ▪ Schutzhelm (z.B. bei angehobenen Lasten, Arbeiten über Kopf,...)

Installation, Inbetriebnahme und Außerbetriebnahme

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

Betrieb

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

Reinigung

Tätigkeit	Benutztes Hilfsmittel	Persönliche Schutzausrüstung
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Garraum manuell reinigen ▪ Umgang mit Sprühflaschen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chemische Reinigungsmittel, die vom Hersteller zugelassen wurden ▪ Chemische Pflegemittel, die vom Hersteller zugelassen wurden 	<p>Schutzausrüstung, je nach eingesetztem chemischen Reinigungsmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Atemschutz ▪ Schutzbrille ▪ Schutzhandschuhe ▪ Schutzkleidung/-schürze <p>Das EU-Sicherheitsdatenblatt für das relevante chemische Reinigungsmittel enthält exaktere Spezifikationen zu diesen Artikeln. Eine aktualisierte Kopie kann beim Hersteller erhalten werden. Siehe die Bezeichnung auf dem entsprechenden chemischen Reinigungsmittel.</p>
<p>Reinigen von Bauteilen und Zubehör entsprechend jeweiliger Anleitungen</p>	<p>Haushaltsübliches, hautverträgliches, alkalifreies, pH- und geruchsneutrales Spülmittel</p>	<p>Befolgen Sie die Gebrauchsanweisungen des Herstellers des chemischen Reinigungsmittels</p>
<p>Reinigen des Gerätegehäuses außen</p>	<p>Normaler Haushaltsreiniger für Edelstahl oder harte Oberflächen</p>	<p>Befolgen Sie die Gebrauchsanweisungen des Herstellers des chemischen Reinigungsmittels</p>

4 Transport

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen über den Transport des Geräts.

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

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Sicherer Umgang mit dem Gerät	39
Transport zum Aufstellort	40



4.1 Sicherer Umgang mit dem Gerät

Zu Ihrer Sicherheit

Machen Sie sich vor Arbeitsbeginn mit den unter '*Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Transport*' auf Seite 24 genannten Gefahren vertraut.

Qualifikation des Personals für Transport

Benötigte Qualifikation für den Transport:

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

Persönliche Schutzausrüstung

Tragen Sie folgende persönliche Schutzausrüstung, wie sie in Abschnitt '*Persönliche Schutzausrüstung*' auf Seite 36 im Kapitel '*Zu Ihrer Sicherheit*' bei relevanten Aufgaben definiert wird.

Bewegen schwerer Gewichte

⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch falsches Heben

Beim Heben des Geräts kann es durch das Gerätegewicht zu Verletzungen vor allem im Rumpfbereich kommen.

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

Ungeeigneter Untergrund

⚠️ WARNUNG

Quetschgefahr durch Umkippen oder Herabfallen des Geräts

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

- ▷ Achten Sie darauf, dass das Gerät niemals auf ungeeignetem Untergrund abgestellt wird.

4.2 Transport zum Aufstellort

Platzbedarf beim Transport

Stellen Sie sicher, dass entlang des gesamten Transportweges ausreichend Breite und Höhe für die Durchführung des Transports vorhanden ist.

Die folgende Tabelle zeigt die Abmessung des **Geräts mit Verpackung** zur Ermittlung der benötigten minimalen Türöffnung, damit das Gerät an seinen Aufstellort gebracht werden kann:

Minimale Türöffnung

Breite	[in]	21.1	[mm]	535
Höhe	[in]	33.5	[mm]	850
Tiefe	[in]	35.3	[mm]	895

Tragfähigkeit beim Transport

Stellen Sie die Transportmittel mit ausreichender Tragfähigkeit bereit.

Achten Sie auf das Gewicht der Geräte mit Verpackung zur Ermittlung der minimalen Tragfähigkeit der Transportmittel, siehe '*Maße und Gewichte*' auf Seite 109.

Transport zum Aufstellort

Beachten Sie Folgendes beim Transport:

- Transportieren Sie das Gerät immer auf einer Palette.
- Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.
- Transportieren Sie das Gerät langsam und vorsichtig und sichern Sie es gegen Abkippen.
- Achten Sie darauf, dass Sie mit dem Gerät nicht anstoßen.
- Bitte vermeiden Sie, das Gerät entlang unebener Wege oder Hänge/Stufen hinauf oder herunter zu transportieren.
- Das Gerät nicht am Griff anheben, sondern stets an den Griffhebepunkten.

5 Aufstellung

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel geben wir Ihnen Informationen über die Aufstellung Ihres Geräts.

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

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Sicheres Arbeiten bei Aufstellung	42
Anforderungen an den Aufstellort	43
Gerät auspacken	45
Gerät von der Palette nehmen	47
Gerät auf Arbeitstisch aufstellen	47



5.1 Sicheres Arbeiten bei Aufstellung

Zu Ihrer Sicherheit

Machen Sie sich vor Arbeitsbeginn mit den unter '*Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Aufstellung*' auf Seite 25 genannten Gefahren vertraut.

Qualifikation des Personals für Aufstellung

Benötigte Qualifikation für die Aufstellung:

- Nur qualifizierte Mitarbeiter eines autorisierten Servicebetriebs dürfen das Gerät aufstellen.

Vorschriften für die Aufstellung

Lokale und länderspezifische Normen und Vorschriften bezüglich Arbeitsstätten in Großküchen müssen eingehalten werden.

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

Persönliche Schutzausrüstung

Tragen Sie folgende persönliche Schutzausrüstung, wie sie in Abschnitt '*Persönliche Schutzausrüstung*' auf Seite 36 im Kapitel '*Zu Ihrer Sicherheit*' bei relevanten Aufgaben definiert wird.

Bewegen schwerer Gewichte

⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch falsches Heben

Beim Heben des Geräts kann es durch das Gerätegewicht zu Verletzungen vor allem im Rumpfbereich kommen.

- ▷ Benutzen Sie Stapler bzw. Hubwagen, um das Gerät am Aufstellort zu platzieren bzw. die Platzierung zu verändern.
- ▷ Zum Versetzen des Geräts in die richtige Stellung müssen für das Gewicht des Geräts ausreichend Personen eingesetzt werden (die Anzahl hängt vom Alter und Geschlecht ab). Beachten Sie die am Aufstellort gültigen Vorschriften zum Arbeitsschutz!
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Ungeeigneter Untergrund

⚠️ WARNUNG

Quetschgefahr durch Umkippen oder Herabfallen des Geräts

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

- ▷ Achten Sie darauf, dass das Gerät niemals auf ungeeignetem Untergrund abgestellt wird.

5.2 Anforderungen an den Aufstellort

Bedeutung

In diesem Abschnitt finden Sie Angaben, die es Ihnen ermöglichen, einen geeigneten Aufstellort für das Gerät auszuwählen. Prüfen Sie den vorgesehenen Aufstellort sorgfältig auf seine Eignung, bevor Sie das Gerät dorthin bringen und mit der Installation beginnen.

Regeln für das sichere Aufstellen des Geräts

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

- Die Betriebsbedingungen müssen eingehalten werden können. Für die Betriebsbedingungen siehe '*Anforderungen bezüglich der Betriebsumgebung des Mikrowellen-Kombigeräts*' auf Seite 19.
- Es besteht Brandgefahr durch Wärmeabgabe an heißen Oberflächen. Es dürfen sich daher keine brennbaren Materialien, Gase oder Flüssigkeiten neben, auf oder unter dem Gerät befinden. Bei der Wahl des Aufstellortes ist diese Vorschrift im Zusammenhang mit dem minimalen Platzbedarf des Geräts unbedingt zu beachten.
- Der Mindestabstand zu Wärmequellen in der Umgebung der Geräte beträgt 500 mm / 20 in.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass Fritteusen und Fettbackgeräte in keinem Fall von Flüssigkeit aus dem Gerät oder von Flüssigkeit durch Garprozesse erreicht werden können. Der Mindestabstand zu Fritteusen oder Fettbackgeräten in der Umgebung beträgt 500 mm / 20 in.
- Das Gerät darf nicht direkt unter einem Brandmelder oder einer Sprinkleranlage aufgestellt werden. Feueralarm- und Sprinkleranlagen müssen eingerichtet werden, um die vom Gerät erwartungsgemäß abgegebenen Dampf- und Dunstmengen zu bewältigen, wenn die Gerätetür offen ist.
- Der Unterbau des Gerätes (Arbeitstisch, Untergestell oder Stapelkit) muss am Aufstellungsort kipp- und rutschsicher aufgestellt werden können. Die unten aufgeführten Anforderungen an den Untergrund müssen erfüllt sein.
- Beim Einsatz von Untergestellen und Stapelkits auf Rollen müssen Vibrationen generell vermieden werden.

Anforderungen an den Untergrund

Der Untergrund muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- Die Standfläche muss glatt und eben sein.
- Die Standfläche muss das Betriebsgewicht des Geräts zuzüglich des Gewichts der Tragkonstruktion des Geräts tragen können.
- Die Tragkonstruktion des Geräts (Arbeitsfläche oder Untergestell) muss das Betriebsgewicht des Geräts tragen können.

Leergewicht Gerät

e2s High-Power-Ausführung	[lbs]	134	[kg]	61.0
e2s Standard-Power-Ausführung	[lbs]	114	[kg]	51.7

Prinzipieller Platzbedarf

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

Für die Zugänglichkeit durch den Service werden generell größere Wandabstände empfohlen.

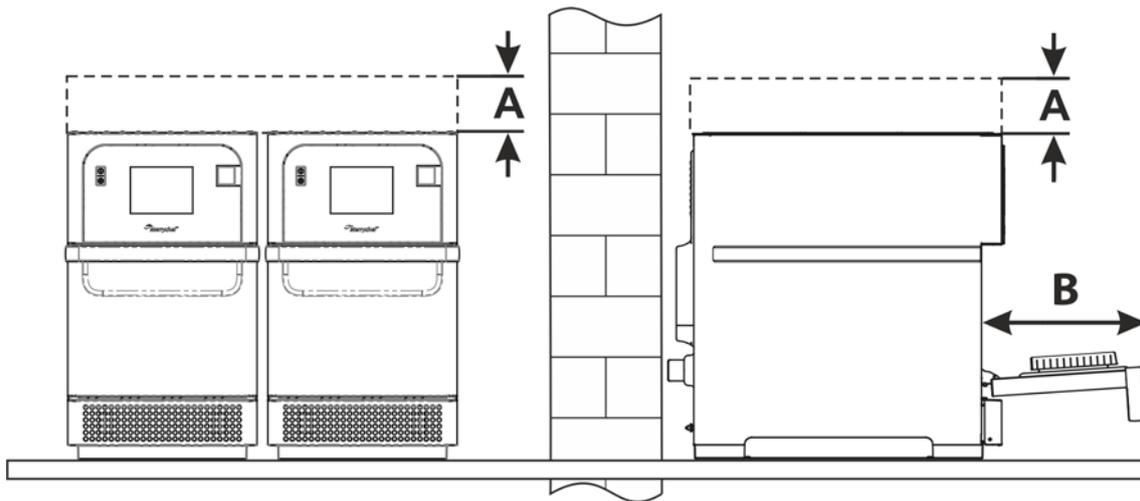
Am Aufstellort dürfen folgende Teile weder abgedeckt, noch angepasst oder blockiert werden (siehe auch '*Aufbau und Funktion des Mikrowellen-Kombigeräts*' auf Seite 12):

- Luftaustrittsöffnungen an der Geräterückseite
- Luftfilter an der Gerätevorderseite

Minimaler Platzbedarf

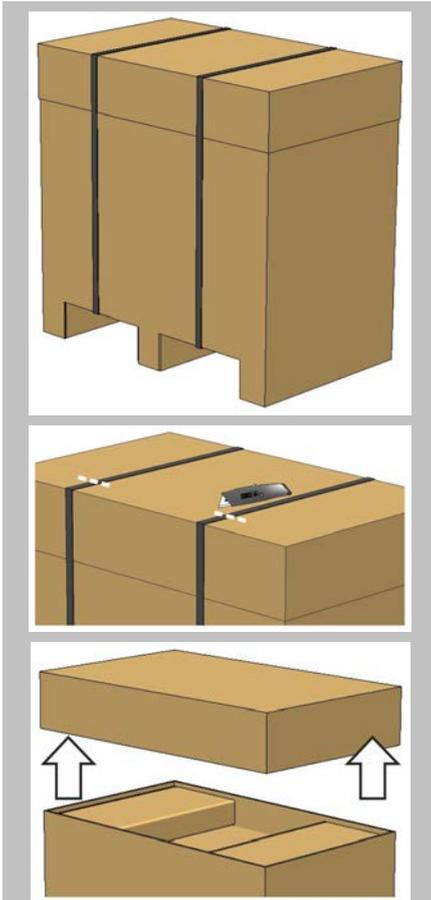
Die folgende Grafik und die Tabelle zeigen den Platzbedarf des Geräts für verschiedene Einbau- und Betriebsituationen und die horizontalen Mindestabstände zu benachbarten Wänden und Flächen. Der obige Sicherheitsabstand muss stets eingehalten werden.

Bedeutung		Platzbedarf			
A	Sicherheitsabstand oben	[in]	2	[mm]	50
B	Geforderte Tiefe, Gerätetür mit 90° geöffnet	[in]	12.2	[mm]	310
	Sicherheitsabstand links/rechts / hinten	[in]	0	[mm]	0



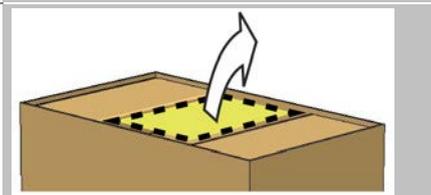
5.3 Gerät auspacken

1.



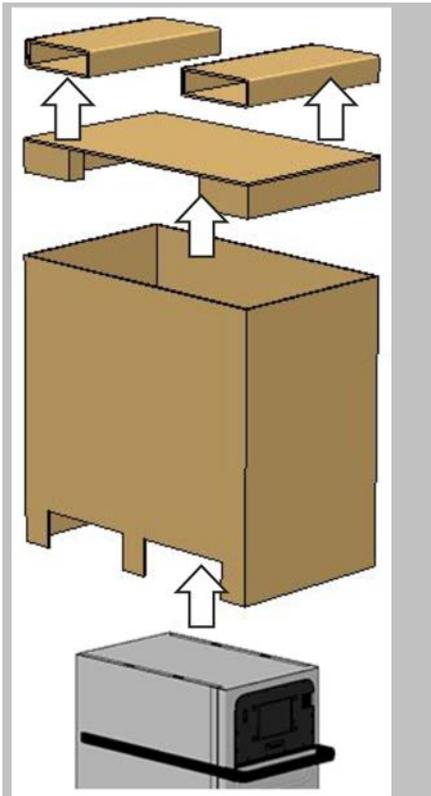
Die Kistenumreifungsbänder durchschneiden. Den Deckel abnehmen.

2.



Die Kundendokumentation und jegliches Produktzubehör herausnehmen.

3.



Die Verpackung entfernen.

4.

Prüfen Sie das Gerät auf Schäden vor Abzeichnung des Lieferscheins. Dokumentieren Sie Schäden auf dem Lieferschein und informieren Sie den Spediteur und Hersteller.

5.

WARNUNG!

Beschädigte Geräte dürfen keinesfalls installiert und in Betrieb genommen werden.

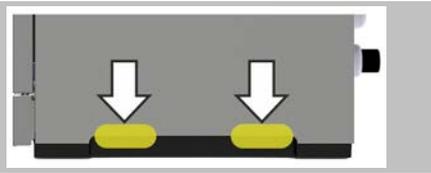
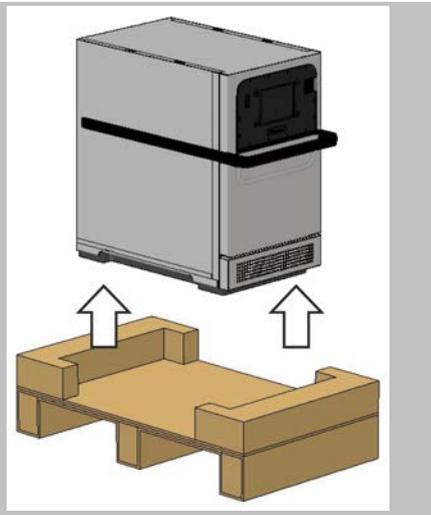
Inhalt

Der Lieferumfang besteht aus folgenden Teilen:

- 1x Mikrowellen-Kombigerät
- 1x Luftfilter
- 1x feste Garplatte / Einhänggestell
- 1x Schaufel
- 1x Abkühlschale
- 1x Installations- und Betriebsanleitung

5.4 Gerät von der Palette nehmen

Das Gewicht Ihres Geräts finden Sie in den 'Technischen Daten' auf Seite 108.

- | | | |
|----|--|--|
| 1. |  | Die angemessenen Hebepunkte identifizieren. |
| 2. |  | Das Gerät aus der Verpackung heben.
Angemessene persönliche Schutzausrüstung tragen. |
| 3. | | WARNUNG! <ul style="list-style-type: none">▪ Das Gerät nicht am Griff anheben.▪ Quetschgefahr durch Umkippen des Geräts. |

5.5 Gerät auf Arbeitstisch aufstellen

⚠ Regeln für das sichere Aufstellen des Geräts

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

- Der Arbeitstisch muss am Aufstellungsort kipp- und rutschsicher aufgestellt werden können. Die Anforderungen an den Untergrund müssen erfüllt sein.
- Die Oberfläche des Arbeitstisches muss rutschsicher sein.

6 Installation

Zweck dieses Kapitels

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

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Sicheres Arbeiten bei der Elektroinstallation	49
Elektroinstallation planen	50
Anforderungen an die Elektroinstallation	52

6.1 Sicheres Arbeiten bei der Elektroinstallation

Zu Ihrer Sicherheit

Machen Sie sich vor Arbeitsbeginn mit den unter '*Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Installation*' auf Seite 26 genannten Gefahren vertraut.

Qualifikation des Personals für die Elektroinstallation

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

Vorschriften für die Elektroinstallation

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

- Die Stromversorgung muss gemäß den lokalen und nationalen Normen und Vorschriften der Berufsverbände und des relevanten Versorgungsunternehmens angeschlossen werden.

Persönliche Schutzausrüstung

Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung, die im Kapitel '*Zu Ihrer Sicherheit*' auf Seite 36, Abschnitt '*Persönliche Schutzausrüstung*' für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

Stromführende Teile



Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile

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

- ▷ Stellen Sie sicher, dass Arbeiten an der Elektrik nur durch eine Elektrofachkraft eines autorisierten Servicebetriebs durchgeführt werden.
- ▷ Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass die elektrischen Verbindungen unbeschädigt und fest angeschlossen sind.
- ▷ Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass das Gerät samt metallenen Zubehörteilen an ein System für den Potenzialausgleich angeschlossen ist.

6.2 Elektroinstallation planen

Bedeutung

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

Regeln für die sichere Elektroinstallation der Geräte

Um Gefährdungen aufgrund fehlerhafter elektrischer Anschlüsse auszuschließen, sind folgende Regeln zu beachten:

- Die Stromversorgung muss gemäß den anwendbaren, lokalen Vorschriften der Berufsverbände und des relevanten Versorgungsunternehmens angeschlossen werden.
- Das Gehäuse des Geräts ist in geeigneter Weise zu erden und an ein System für den Potenzialausgleich anzuschließen.
- Wenn zwei Mikrowellen-Kombigeräte auf einem Stapelkit installiert sind, müssen beide Gerätegehäuse und der Stapelkit selbst angemessen geerdet und an einen Potenzialausgleich angeschlossen werden.
- Die Länge der Netzanschlussleitung muss sich nach dem Bewegungsspielraum richten, den die Haltevorrichtung des Unterbaus auf Rollen für das Gerät zulässt. Beim Bewegen des Aufbaus (Unterbau einschließlich Gerät) darf die Netzanschlussleitung zu keiner Zeit mit Zugkräften belastet werden.
- Alle elektrischen Anschlüsse sind im Zuge der Inbetriebnahme auf korrekte Verlegung und einwandfreie Ausführung zu prüfen.

Bauseitige Einrichtungen und Regeln zur Elektroinstallation

Die folgende Tabelle zeigt, welche Einrichtungen bauseitig vorhanden sein müssen und welche Regeln beim Anschluss zu beachten sind:

Einrichtung	Regeln
Sicherung	Das Gerät ist gemäß den geltenden lokalen Vorschriften und länderspezifischen Installationsvorschriften abzusichern und anzuschließen.
Potenzialausgleich	Das Gerät ist in ein Potenzialausgleichssystem einzubeziehen. Potenzialausgleich: Ein elektrischer Anschluss, der sicherstellt, dass die Rahmen der elektrischen Anlage sowie alle externen, leitenden Komponenten ein gleiches (oder fast gleiches) Potenzial aufweisen.
FI-Schutzschalter (FI)	Die Installationsvorschriften fordern einen Schutz mittels eines Fehlerstromschutzschalters (FI). Es müssen geeignete Fehlerstromschutzschalter, die den relevanten, nationalen Vorschriften genügen, eingesetzt werden. Wenn die Installation mehrere Geräte umfasst, ist ein FI-Schutzschalter je Gerät vorzusehen.
Trenneinrichtung	In Gerätenähe muss eine gut zugängliche allpolige Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand installiert sein. Das Gerät ist über diese Trenneinrichtung anzuschließen. Mit der Trenneinrichtung wird das Gerät bei Reinigungs-, Reparatur- und Installationsarbeiten spannungsfrei geschaltet.

Angebauter Frequenzumrichter

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

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

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

Eigenschaften des Fehlerstrom-Schutzschalters

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

- Filterung hochfrequenter Ströme
- Auslösecharakteristik "Verzögerte Auslösung" bei FI-Schutzschalter mit Auslöseschwelle $>30\text{mA}$: verhindert Auslösung beim Einschalten aufgrund der Ladung von Kapazitäten und Störkapazitäten.
- Auslösecharakteristik "Ableitstromschutz Typ SI" bei FI-Schutzschalter mit Auslöseschwelle $\geq 30\text{mA}$: unempfindlich gegenüber unbeabsichtigtem Auslösen.

6.3 Anforderungen an die Elektroinstallation

Leistungsschalter

Geräteaufbauten mit Standard-(Typ 'B')-Leistungsschaltern reagieren empfindlich auf 'Überspannungen', die beim Einschalten von Kühl- und Gefrierschränken und sonstigen Küchengeräten, einschließlich Mikrowellen-Kombigeräten, auftreten können. Aus diesem Grund sollte ein separater Typ 'D'-Leistungsschalter (speziell für diese Art von Geräten entwickelt) eingebaut sein. Für jedes installierte Gerät sollte jeweils ein Leistungsschalter der entsprechenden Einstufung eingebaut werden.

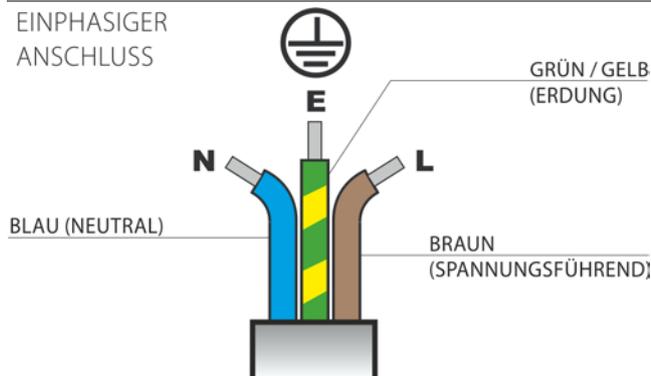
Niederohmige Stromversorgung

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

Elektrischer Anschluss

Abbildung

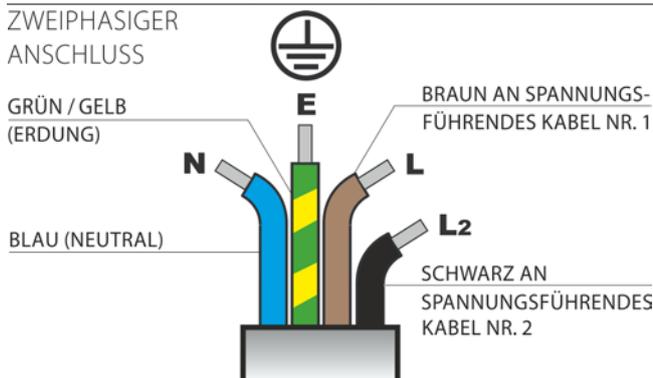
EINPHASIGER ANSCHLUSS



Bedeutung

GB-Modelle sind mit einem blauen 32A-Stecker gemäß IEC 60309 (EN 60309) ausgestattet. Die Leistungsschalter sollten mit Steckerkonfigurationen von 32 A für 32 A und 16 A für 16 A eingestuft sein und eine Zeitverzögerung des Typs Motoranlauf (europäischer Typ D) aufweisen. GB-Modelle mit 13 A sind mit einem Spritzgusstecker an BS1363 angeschlossen und mit 13 A gesichert. EU-Modelle mit 16 A sind mit einem Spritzgusstecker an CEE 7/7 (Schuko-Stecker F) angeschlossen und mit 16 A eingestuft.

ZWEIPHASIGER ANSCHLUSS



Zweiphasige Modelle müssen wie dargestellt angeschlossen werden.

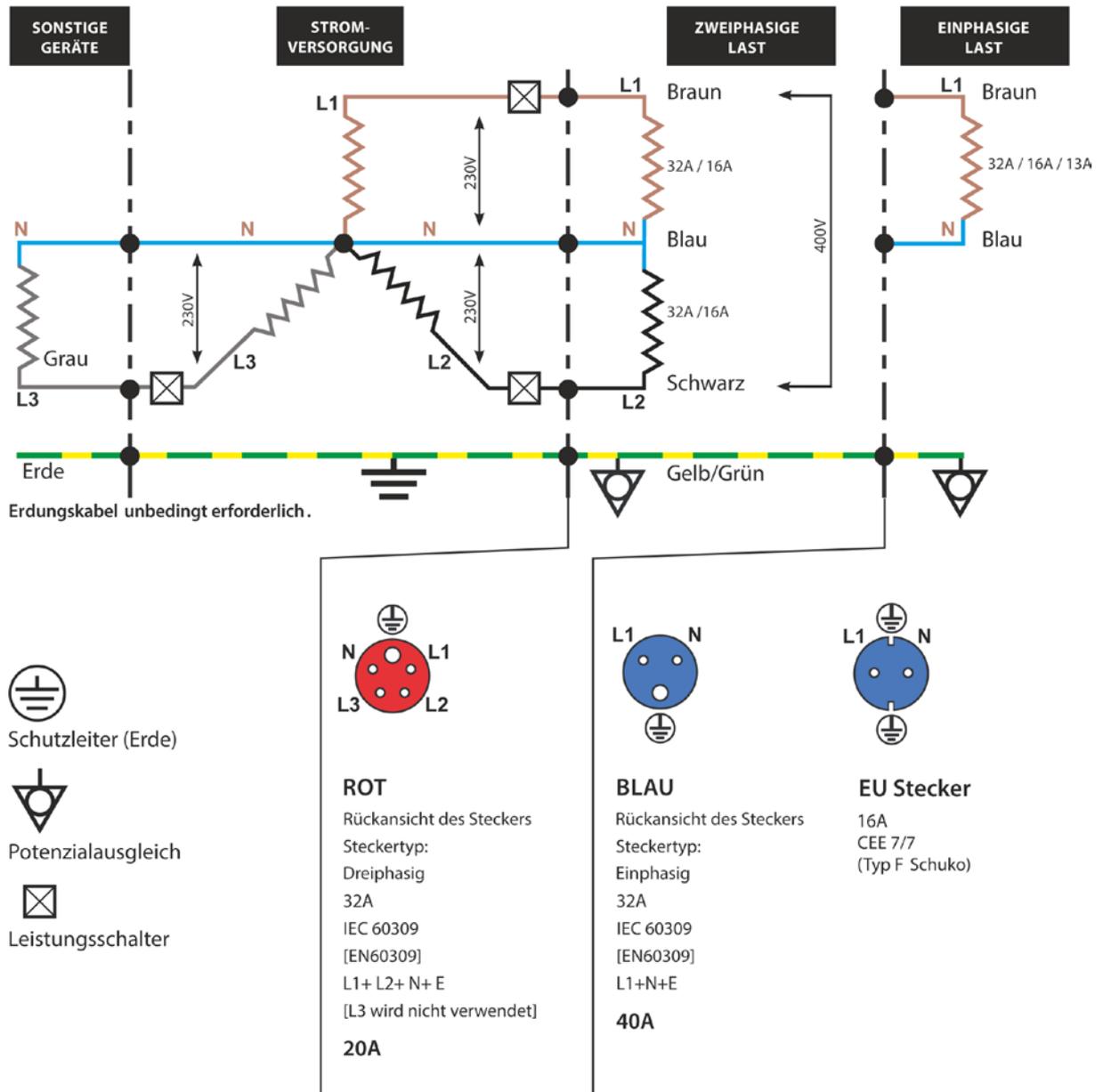
Die Leistungsschalter sollten mit 20 A oder mehr pro Phase eingestuft sein und eine Zeitverzögerung des Typs Motoranlauf (europäischer Typ D) aufweisen.

Potenzialausgleich



Ein Potenzialausgleichspunkt zum Potenzialausgleich befindet sich auf der Rückseite des Geräts, für einen unabhängigen Erdungsanschluss (Masse).

Phasenlast-Diagramm



Erläuterung des Phasenlast-Diagramms

Phasenlast

Die Leistungsaufnahme ist an jeder Phase unterschiedlich. Daher empfehlen wir, andere elektrische Geräte an L3+N anzuschließen.

7 Inbetriebnahme

Zweck dieses Kapitels

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

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Sicheres Arbeiten bei der Inbetriebnahme	55
Ablauf der Inbetriebnahme	57
Hauptmenüanzeige	59
Der Tastaturbildschirm	60

7.1 Sicheres Arbeiten bei der Inbetriebnahme

Zu Ihrer Sicherheit bei der Inbetriebnahme

Machen Sie sich vor Arbeitsbeginn mit den unter '*Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Inbetriebnahme*' auf Seite 27 und mit den im Kapitel '*Zu Ihrer Sicherheit*' genannten Gefahren vertraut.

Persönliche Schutzausrüstung bei der Inbetriebnahme

Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung, die im Kapitel '*Zu Ihrer Sicherheit*' auf Seite 36, Abschnitt '*Persönliche Schutzausrüstung*' für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

Regeln für den sicheren Betrieb des Geräts

Um Gefährdungen zu vermeiden, sind beim Betrieb folgende Regeln zu beachten:

- Die Luftaustrittsöffnungen an der Geräterückseite und die Lufteintrittsöffnungen an der Gerätevorderseite dürfen nicht abgedeckt, versperrt oder blockiert werden.
- Sicherstellen, dass alle benötigten Zubehörteile angebaut sind.

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

- Bei Betrieb der Geräte müssen immer die Feststellbremsen der vorderen Rollen arretiert sein.
- Die Arretierung der Rollen muss täglich vor Betrieb kontrolliert werden.

Stromführende Teile

GEFAHR

Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile

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

- ▷ Stellen Sie sicher, dass Arbeiten an der Elektrik nur durch eine Elektrofachkraft eines autorisierten Servicebetriebs durchgeführt werden.
- ▷ Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass das Gerät samt metallenen Zubehörteilen an ein System für den Potenzialausgleich angeschlossen ist.

Heiße Oberflächen

WARNUNG

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

- ▷ Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden, kann zu Verbrennungen führen.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Heißer Dampf/Wrasen

WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

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

Abstrahlende Mikrowellenenergie

⚠️ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch abstrahlende Mikrowellenenergie

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLEN-ENERGIE

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

Funkstörungen

HINWEIS

Dies ist ein Produkt der Klasse A. In häuslicher Umgebung kann dieses Produkt Funkstörungen verursachen. In diesem Fall muss der Benutzer unter Umständen entsprechende Maßnahmen ergreifen. Reduzieren oder beheben Sie Störungen bei Radio, Fernsehen oder sonstigen Elektrogeräten, indem Sie Folgendes vornehmen:

- Elektrogeräte so weit wie möglich vom Mikrowellen-Kombigerät entfernt aufstellen.
- Eine korrekt angebrachte Antenne für Radio, Fernsehen usw. benutzen, um einen stärkeren Signalempfang zu bekommen.

7.2 Ablauf der Inbetriebnahme

Prüfungen, bevor das Gerät zum Einsatz vorbereitet wird

Prüfen Sie vor Inbetriebnahme des Mikrowellen-Kombigeräts anhand der unten stehenden Checkliste, ob wichtige Voraussetzungen erfüllt sind. Das Gerät darf nur dann in Betrieb genommen werden, wenn alle genannten Voraussetzungen gegeben sind.

Checkliste Transport, Aufstellung und Installation:

- Kartonverpackungen, Transportsicherungen usw. müssen vollständig vom Gerät entfernt werden.
- Das Gerät weist keine offensichtlichen Beschädigungen auf.
- Das Gerät ist rutsch- und kippsicher aufgestellt; die Anforderungen an den Standort und die Geräteumgebung sind erfüllt.
- Das Gerät ist den Installationsvorschriften entsprechend installiert.

Checkliste Sicherheitseinrichtungen und Warnhinweise:

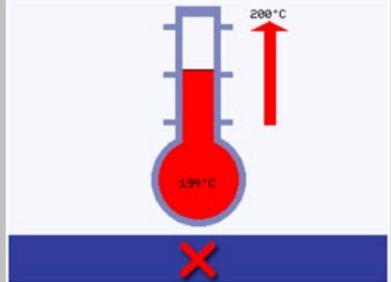
- Alle Sicherheitseinrichtungen befinden sich am vorgesehenen Platz und sind funktionsfähig und ordnungsgemäß verriegelt.
- Alle Warnhinweise befinden sich am vorgesehenen Platz.

Geeignete Garutensilien

Die Anweisungen des Herstellers und die Temperaturstufen müssen überprüft werden, um für jede Garfunktion die Tauglichkeit der einzelnen Behälter oder Utensilien zu bestimmen. Die folgende Tabelle gibt allgemeine Richtlinien:

Garutensilien	Zulässig	Hinweis
Hitzebeständige Behälter		
Gehärtetes Glas	JA	
Kompatible Glaskeramik	JA	Benutzen Sie keine Gegenstände mit Metalldekoration.
Tonware (Porzellan, Tonware, China-Porzellan usw.)	JA	
Metall- und Folienbleche		
Alle Metall- oder Folienbehälter	NEIN	
Kunststoffbehälter		
Mikrowellen- und heißluftgeeignete Kunststoffbehälter	JA	Nur Kunststoffbehälter verwenden, die vom Hersteller zugelassen wurden.
Einwegartikel		
Entflammbare Gegenstände (Papier, Karton usw.)	JA	Nur entflammbare Gegenstände verwenden, die vom Hersteller zugelassen wurden.
Sonstige Utensilien		
Verschlussketten	NEIN	
Besteck	NEIN	Es dürfen keine Küchenutensilien in einem Gargut verbleiben, während diese im Garraum gegart werden.
Temperaturfühler	NEIN	

Einschalten

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | <p>Führen Sie alle vorgesehenen Sicherheitsprüfungen durch und vergewissern Sie sich, dass das Gerät sauber und leer ist. Dann das Gerät auf EIN schalten.</p> |
| 2. |  | <p>Der easyTouch®-Bildschirm leuchtet auf und zeigt kurz die Seriennummer und die Gerätekenndaten an. Berühren Sie gegebenenfalls den Bildschirm einmal leicht, um die Anzeige zu halten. Berühren Sie ihn nochmals, um fortzufahren.</p> |
| 3. |  | <p>Wenn für das Gerät zwei oder mehr Vorheiztemperaturen eingestellt sind, wird eine Auswahlmöglichkeit angezeigt. Pfeile zum Scrollen am unteren Bildschirmrand zeigen an, dass es noch mehr Temperatureauswahlmöglichkeiten gibt, die nicht alle auf dem Bildschirm angezeigt werden. Bei Bedarf die Scroll-Pfeile benutzen. Wählen Sie die zum Vorheizen des Garraums benötigte Temperatur aus.</p> |
| 4. |  | <p>Während des Vorheizens wird auf dem Bildschirm der Fortschritt beim Erhitzen des Garraums bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur angezeigt. Zum Anhalten des Aufheizens des Garraums drücken Sie auf das rote 'X'-Symbol unten auf dem Bildschirm.</p> |
| 5. |  | <p>Das Gerät ist einsatzbereit, wenn das 'Kochbuch' angezeigt wird.</p> |

Einweisung des Kunden

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

7.3 Hauptmenüanzeige

So sieht sie aus



Die Schaltflächen und ihre Funktionen

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Eingabemodus	Im 'Eingabemodus' können mehrschrittige Garprofile eingegeben und dann unter einer Bezeichnung und einer Schaltfläche zur Wiederverwendung gespeichert werden.
	Press&Go	'Press&Go' ermöglicht schnellen Zugriff auf die bereits gespeicherten Garprofile.
	Kochbuch	'Kochbuch' enthält im Gerätespeicher abgelegte Garprofile. Es zeigt Favoriten, Garprofilgruppen und eine vollständige Liste aller verfügbaren Garprofile an.
	Reinigung / Temp.-Änderung	Mit 'Reinigung/Temp.Änderung' können Sie die Garraumtemperatur ändern und das Gerät für die Reinigung vorbereiten, wobei der Reinigungsvorgang durch Hinweise unterstützt wird.
	Einstellungen	'Einstellungen' wird für Geräteeinstellungen und -funktionen wie z.B. Uhrzeit und Sprache, zum Laden von Garprofilen sowie für Wartungs- und Reparaturzwecke verwendet.

Die easyTouch-Bildschirmanzeige

Die hier gezeigte easyTouch®-Bildschirmanzeige, das Layout und die Schaltzeichen dienen lediglich zu Orientierungszwecken und müssen nicht exakt mit dem Lieferumfang des Geräts übereinstimmen.

7.4 Der Tastaturbildschirm

So sieht sie aus



Die Schaltflächen und ihre Funktionen

Schaltfläche	Bedeutung	Funktion
	Tastaturbildschirm	Über den Tastaturbildschirm wird ein autorisiertes Passwort für die Eingabe von Programmdaten eingegeben; möglicherweise hat der Bediener eingeschränkten Zugriff auf manche Funktionen.
	Bildschirm löschen	Die Schaltfläche 'Bildschirm löschen' anwählen, um den Text auf dem Tastaturbildschirm zu entfernen.
	Tastatur	Mittels der Tastatur Text eingeben.
	Leertaste	Die 'Leertaste' anwählen, um eine freie Stelle einzugeben.
	Return	Die Schaltfläche 'Return' anwählen, um eine neue Zeile zu beginnen.
	Tastatur scrollen	Die Auf-/Abwärts-Pfeile anwählen, um durch die Bildschirmanzeige zu scrollen.
	Eingabe/OK	Das grüne Häkchen anwählen, um Einstellungen zu bestätigen und fortzufahren.
	Vorheriger Bildschirm	Die Schaltfläche 'Zurück' anwählen, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

Zeichenlänge

- Verwenden Sie für Bezeichnungen von Garprofilen, Garprofilgruppen sowie für Passwörter 1-20 Zeichen in höchstens 2 Zeilen.
- Verwenden Sie zur Bezeichnung von einzelnen Garprofilen 1-54 Zeichen in höchstens 5 Zeilen.

8 So gehen Sie vor beim Garen

Zweck dieses Kapitels

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

Die 'Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen' führen Sie Schritt für Schritt durch die Abläufe des Garens.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen	62
Anleitungen: Vollservice-Modus	68

8.1 Anleitungen zum prinzipiellen Vorgehen beim Garen

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Sicherer Umgang mit dem Gerät	63
Gerät ein- und ausschalten	65
So garen Sie	66

8.1.1 Sicherer Umgang mit dem Gerät

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Machen Sie sich mit den Inhalten des Kapitels 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 14 vertraut, bevor Ihre Mitarbeiter erstmalig mit dem Mikrowellen-Kombigerät arbeiten, und treffen Sie entsprechende Anordnungen.

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

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

Persönliche Schutzausrüstung Ihrer Mitarbeiter

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, die persönliche Schutzausrüstung zu tragen, die im Kapitel 'Zu Ihrer Sicherheit' auf Seite 14, Abschnitt 'Persönliche Schutzausrüstung' auf Seite 36 für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

Regeln für den sicheren Betrieb

Um Gefährdungen zu vermeiden, sind beim Betrieb folgende Regeln zu beachten:

- Die Luftaustrittsöffnungen an der Geräterückseite und die Lufteintrittsöffnungen an der Gerätevorderseite dürfen nicht abgedeckt, verstellt oder blockiert werden.

Zusätzliche Regeln für den sicheren Betrieb des Geräts auf einem Rollwagen

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

- Bei Betrieb der Geräte müssen immer die Feststellbremsen der vorderen Rollen arretiert sein.
- Die Arretierung der Rollen muss täglich vor Betrieb kontrolliert werden.

Umgang mit schweren Lasten

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

Heiße Oberflächen

WARNUNG

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

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden oder befunden haben, kann zu Verbrennungen führen. Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Heißer Dampf/Wrasen

WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und Wrasen

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

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

Heiße Flüssigkeiten

▲ WARNUNG

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten

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

- ▷ Verwenden Sie nur Behälter mit passenden Maßen.
- ▷ Schieben Sie die Garguträger korrekt ein.
- ▷ Stellen Sie Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut nur in Einschubebenen, die für alle Bediener einsehbar sind. Entnehmen Sie Behälter mit Flüssigkeiten oder mit sich während des Garens verflüssigendem Gargut immer waagrecht.
- ▷ Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung.

Abstrahlende Mikrowellenenergie

▲ WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch abstrahlende Mikrowellenenergie

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLEN-ENERGIE

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

Unterbrechung der Kühlkette

▲ WARNUNG

Gefahr von mikrobiologischer Kontamination von Lebensmitteln

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

8.1.2 Gerät ein- und ausschalten

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Mikrowellen-Kombigerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter '*Sicherer Umgang mit dem Gerät*' auf Seite 63 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Mikrowellen-Kombigerät einschalten

1.



Mikrowellen-Kombigerät einschalten.

2.



Warten Sie bis die Software betriebsbereit ist.

BEACHTEN SIE:

Die Hauptmenüanzeige, die links gezeigt wird, wird nur im Vollservice-Modus angezeigt.

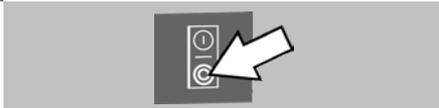
Gerät bei Arbeitsende ausschalten

1.



Führen Sie die notwendigen Reinigungen gemäß Reinigungsplan aus.

2.



Schalten Sie das Mikrowellen-Kombigerät aus.

3.



Lehnen Sie die Gerätetür an, um Feuchtigkeit entweichen zu lassen.

BEACHTEN SIE:

Schalten Sie vor längeren Betriebspausen den Strom bauseitig ab.

8.1.3 So garen Sie

▲ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Mikrowellen-Kombigerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter '*Sicherer Umgang mit dem Gerät*' auf Seite 63 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Anforderungen

- Sie sind mit der Bedienung der Software insoweit vertraut, dass Sie entsprechend Ihres Garguts gespeicherte Garprofile aufrufen oder neue Garprofile eingeben und starten können.
- Das Mikrowellen-Kombigerät und das verwendete Zubehör sind ordnungsgemäß gereinigt.
- Es befinden sich keine Fremdkörper im Garraum.
- Der Luftfilter ist an seinem Platz an der Gerätevorderseite unter der Gerätetür eingesetzt.

So garen Sie

1. Rufen Sie ein Garprofil aus dem Kochbuch auf oder geben Sie ein neues Garprofil ein.

2. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.

3. Öffnen Sie die Gerätetür.

4. Beschicken Sie das Mikrowellen-Kombigerät mit dem bereitgestellten Gargut.

5. Schließen Sie die Gerätetür wieder.

6. Starten Sie das Garen.

7. Warten Sie den Garvorgang ab.

8. Wenn der Garprozess beendet ist, ertönt ein Signal. Achten Sie auf die Aufforderungen der Software.

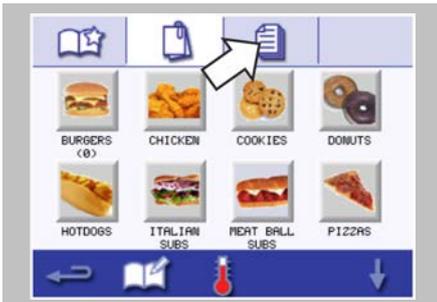
9. Öffnen Sie die Gerätetür.

10. Entnehmen Sie das Gargut.

11. Schließen Sie die Gerätetür wieder.

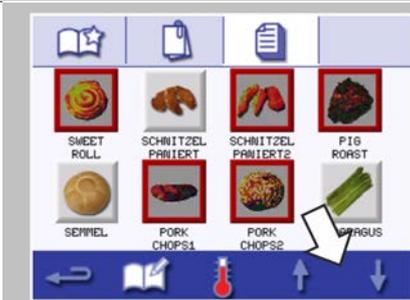
Ein Garprofil benutzen (Schnellservice-Modus)

1.



Wählen Sie die Schaltfläche 'Alle Menüs'.

2.



Suchen Sie das Garprofil mithilfe der Scroll-Pfeile.

BEACHTEN SIE:

Wenn ein Bild einen roten Rahmen hat, ist die Garraumtemperatur für dieses Garprofil zu hoch oder zu niedrig eingestellt.

Siehe 'Ändern der Garraumtemperatur' auf Seite 74.

Stellen Sie sicher, dass Gargut in den Garraum gestellt wurde, bevor das Garprofil gestartet wird.

Treffen Sie alle notwendigen Vorkehrungen, um sich nicht zu verbrennen.

Öffnen Sie die Gerätetür, stellen Sie das Gargut in den heißen Garraum und schließen Sie die Tür.

3.



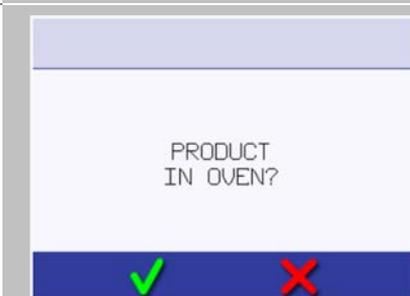
Wählen Sie das gewünschte Garprofil, um den Garvorgang zu starten.

Beispiel: 'ITALIAN SUB x 1'.

WARNUNG:

Heiße Oberflächen an der Gerätetür und im Garraum

4.



Entweder startet das Garprofil sofort und zeigt die Countdown-Uhr an oder es erscheint zuerst eine Anweisung.

Folgen Sie den Aufforderungen der Software und drücken Sie anschließend auf das grüne Häkchen, um das Garprofil zu starten.

5.



Die Garzeitschaltuhr zählt auf null herunter und es ertönt ein Signal, damit der Benutzer am Ende des Garprofils oder einer Garphase bzw. des Garprofils wieder eingreift.

Öffnen Sie nach Beendigung des Garprofils die Gerätetür und nehmen das Gargut aus dem Garraum.

Die Anzeige kehrt dann automatisch zu 'Kochbuch' zurück.

BEACHTEN SIE:

- Durch das Öffnen der Gerätetür während der Zubereitung wird das Garprofil gestoppt und eine Warnung wird angezeigt.
- Durch Schließen der Gerätetür kann der Benutzer das Garprofil fortsetzen oder abbrechen.

Um die Garraumtemperatur während des Garens zu überprüfen, tippen Sie leicht auf die Temperaturanzeige. Die Temperatur des Garraums wird mit einem Sternchen angezeigt.

8.2 Anleitungen: Vollservice-Modus

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

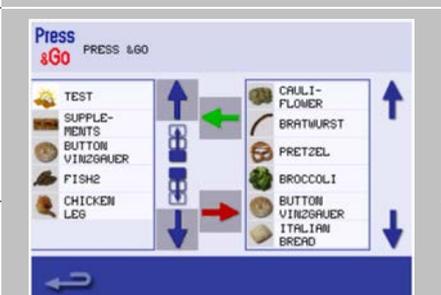
	Seite
Das Press&Go-Menü	69
Ein Garprofil benutzen	70
Ein Garprofil erstellen	71
Ein Garprofil benutzen	74
Garprofilgruppen verwalten	78
Grundlegende Einstellungen Ihres Mikrowellen-Kombigeräts	82
USB-Stick verwenden	90

8.2.1 Das Press&Go-Menü

Verwendung eines Garprofils aus dem Menü Press&Go.

1.  Wählen Sie 'Press&Go' auf der Hauptmenüanzeige.
2.  Wählen Sie das zur Zubereitung erforderliche Garprofil aus.
3.  Die Anzeige zeigt das Ablauf der Garzeit an. Wenn der Zeitbalken eine rote Farbe annimmt, ist der Garzyklus beendet.

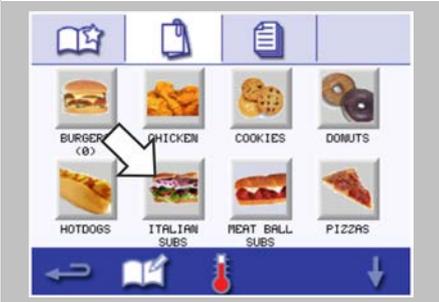
Auswahl der Garprofile für Press&Go

1.  Nachdem Sie 'Press&Go' auf der Hauptmenüanzeige gewählt haben, wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch bearbeiten'.
2.  Es werden zwei Listen angezeigt. Die Liste links zeigt Garprofile, die zum 'Press&Go'-Menü gehören. Die Liste rechts zeigt weitere Garprofile, die verfügbar sind. Beide Listen können mithilfe der blauen Pfeile am rechten Rand jeder Liste nach oben und nach unten gescrollt werden.
3.  Wählen Sie ein Garprofil aus der linken Liste aus. Wählen Sie, ob dessen Stellung in der Liste geändert werden soll oder ob das Profil in die rechte Liste verschoben werden soll. Um die Reihenfolge der Garprofile in der linken Liste zu ändern, benutzen Sie die blauen Scroll-Pfeile in der Mitte. Um ein ausgewähltes Garprofil in das 'Press&Go'-Menü zu verschieben oder es daraus zu entfernen, benutzen Sie die grünen/roten Pfeile in der Mitte.
4.  Um ein Garprofil aus der rechten Liste im Menü Press&Go verfügbar zu machen, verschieben Sie es in die linke Liste.
5.  Zum Schluss kehren Sie mit der Schaltfläche 'Zurück' zur 'Press&Go'-Menüanzeige zurück.

8.2.2 Ein Garprofil benutzen

Ein Garprofil benutzen

1. 

Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch' auf der Hauptmenü-anzeige.
2. 

Wählen Sie eine Garprofilgruppe aus, z. B. 'ITALIAN SUBS', um die einzelnen Garprofile anzuzeigen.
3. 

Wählen Sie ein Garprofil, z.B. 'ITALIAN SUB x 2'.
4. 

Folgen Sie allen Anweisungen, die auf dem Bildschirm erscheinen.
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um zuzubereiten.
5. 

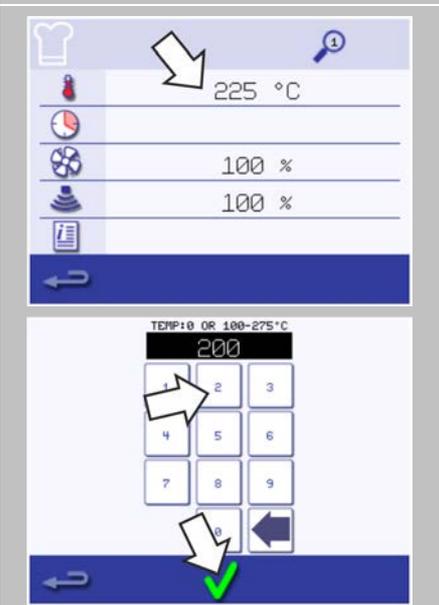
In jeder Programmphase wird die Garzeit rückwärts gezählt.
6. 

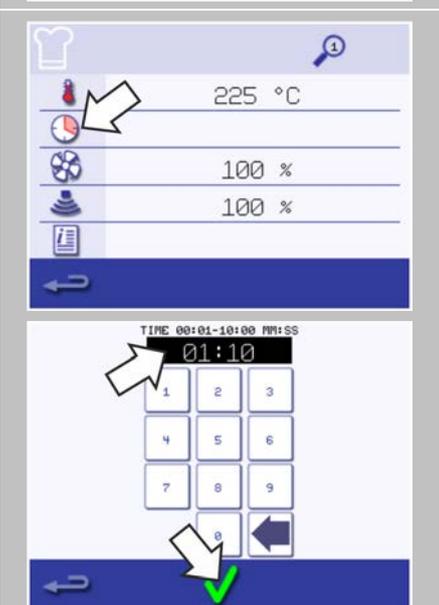
Wenn das Garprofil endet, wird ein roter Balken angezeigt und es ertönt normalerweise ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie das rote 'X', um zum Garprofil zurückzukehren. Durch das Öffnen der Gerätetür während der Zubereitung wird das Garprofil gestoppt und eine Warnung wird angezeigt. Durch Schließen der Gerätetür kann der Benutzer das Garprofil fortsetzen oder abbrechen.

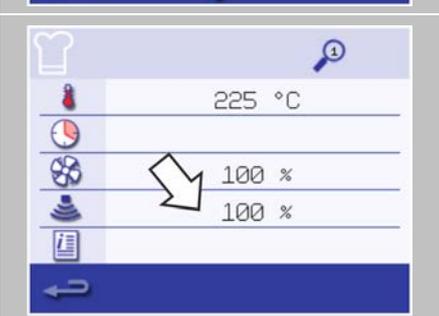
8.2.3 Ein Garprofil erstellen

Ein Garprofil erstellen

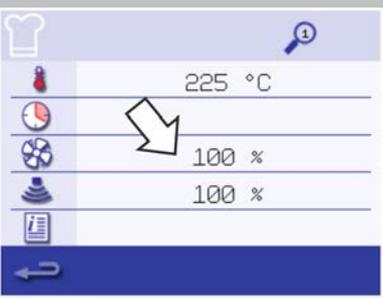
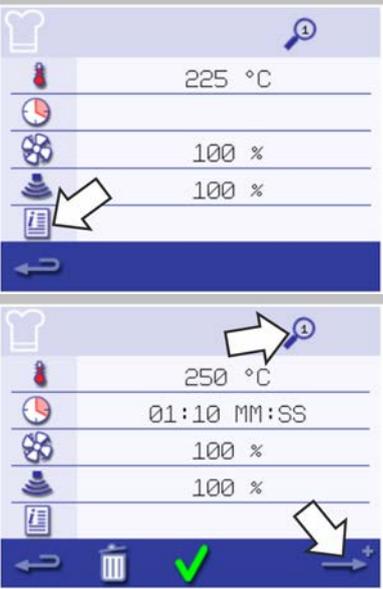
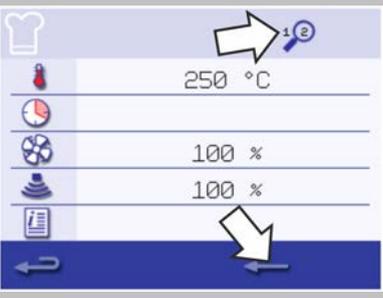
- 

1.
 - 

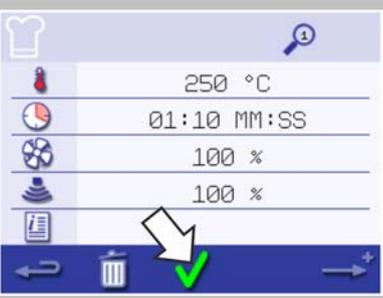
2.
 - 

3.
 - 

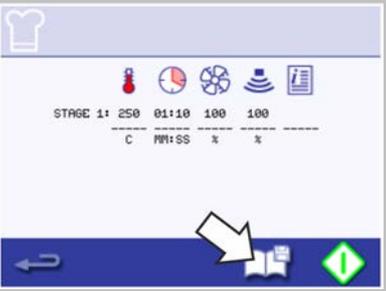
4.
- Wählen Sie im Hauptmenübildschirm die Schaltfläche 'Kochmütze', um in den Eingabemodus zu gelangen.
- Der Temperaturwert zeigt die zum Vorheizen des Garraums eingestellte Temperatur an.
- Um die Temperatur nach Bedarf zu verändern, wählen Sie die Schaltfläche 'Temperatur' und geben Sie die Temperatur innerhalb der angezeigten Grenzen in die Tastatur ein.
- Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.
- Wählen Sie die Schaltfläche 'Uhr'.
- Stellen Sie die Garzeit mit der Tastatur auf maximal 10 Minuten pro Phase ein.
- Beispiel: Geben Sie 110 ein (1 Minute und 10 Sekunden).*
- Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um den eingegebenen Wert zu speichern.
- Wählen Sie die Schaltfläche 'Mikrowelle'.
- Stellen Sie die Mikrowellenleistung mit der Tastatur ein (0 und 5-100%).
- Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um den eingegebenen Wert zu speichern.

5.  Wählen Sie die Schaltfläche 'Lüfter', um die Lüftergeschwindigkeit innerhalb der auf dem Bildschirm dargestellten Grenzwerte einzustellen.
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um den eingegebenen Wert zu speichern.
6.  Wählen Sie die Schaltfläche 'Information' und geben Sie eine Anweisung ein (optional).
Beispiel: 'Phase 1 - Gargut in den Garraum stellen'.
Beim Zubereiten erscheint die Anweisung auf dem Bildschirm am Anfang des jeweiligen Garschritts.
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um die eingegebenen Anweisung zu speichern.
Um einen neuen Garschritt hinzuzufügen, wählen Sie unten die Schaltfläche rechter Pfeil mit einem Plus an.
Um einen Garschritt zu löschen, drücken Sie auf die Schaltfläche 'Garschritt löschen'.
7.  Die Garprofile können bis zu 6 Garschritte beinhalten.
Wiederholen Sie die Schritte 2 - 6 von Garschritt 1, um einen neue Garschritt zu erstellen.
Die Schaltfläche 'Ansicht Garschritte' zeigt an, welcher Garschritt auf dem Bildschirm dargestellt wird.
Um zwischen den eingegebenen Garschritten zu wechseln, wählen Sie den Links-/Rechts-Pfeil unten auf dem Bildschirm.

Ein Garprofil nutzen und speichern

1.  Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um das Garprofil zu bestätigen.
- WARNUNG:**
Stellen Sie sicher, dass das Gargut im Garraum ist und alle Sicherheitsmaßnahmen beachtet wurden, bevor Sie das Garprofil starten.

2. 

Die Schaltfläche 'Start' anwählen, um das Garprofil (optional) zu starten.
Wenn das Ergebnis nicht zufriedenstellend ist, gehen Sie mithilfe der Schaltfläche 'Zurück' zurück, ändern Sie die Gareinstellungen, und testen Sie erneut.
3. 

Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch', um das Garprofil im Kochbuch zu speichern.
4. 

Wählen Sie die Schaltfläche 'Kamera', um zur Bilderauswahl zu gelangen.
5. 

Wählen Sie ein Bild aus, das das Garprofil repräsentieren soll. Über die Scroll-Pfeile können Sie weitere Bilder darstellen.
6. 

Geben Sie eine Bezeichnung mit maximal 20 Zeichen für das Garprofil ein (z.B. '1 PIZZA').
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um das Garprofil im Kochbuch zu speichern.
Ein grünes Häkchen auf der Schaltfläche 'Kochbuch' zeigt an, dass das Garprofil im Kochbuch gespeichert wurde.

8.2.4 Ein Garprofil benutzen

Die Temperatur im Garraum ändern

1.



Merken Sie sich die für das Garprofil benötigte Temperatur im Garraum.

Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.

2.



Wählen Sie die Schaltfläche 'Temperatur'.

3.



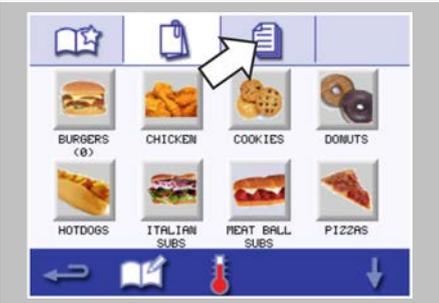
Ein Sternchen neben dem Temperaturwert zeigt die vorliegende Temperatur des Garraums an.

Wählen Sie die für das Garprofil nötige Temperatur im Garraum, zum Beispiel 250°C / 482°F.

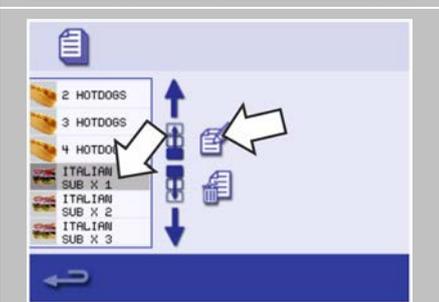
Sobald der Garraum die benötigte Temperatur erreicht hat, fahren Sie mit der Auswahl aus dem 'Kochbuch' in Schritt 1 fort.

Garprofile ansehen und bearbeiten

- 

1. Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch' auf der Hauptmenüanzeige.
- 

2. Wählen Sie die Schaltfläche 'Alle Menüs'.
- 

3. Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch bearbeiten'.
- 

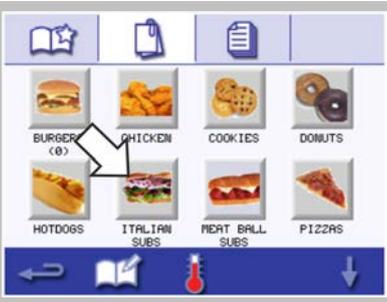
4. Suchen Sie das Garprofil mithilfe der Scroll-Pfeile rechts am Bildschirmrand, z.B. 'ITALIAN SUB x 1'.
Wählen Sie die Schaltfläche 'Garprofil ansehen/bearbeiten'.
- 

5. Bei Bedarf können Sie das Garprofil ansehen oder anpassen. Weitere Informationen siehe 'Eingabemodus'.

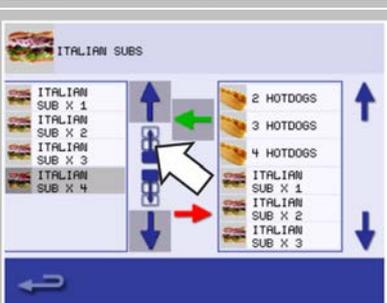
Ein Garprofil in eine Garprofilgruppe verschieben

Beispiel: Das Garprofil 'ITALIAN SUBS x 4' innerhalb der Garprofilgruppe mit der Bezeichnung 'ITALIAN SUBS' verschieben.

- 

1. Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch' auf der Hauptmenüanzeige.
- 

2. Wählen Sie die Garprofilgruppe 'ITALIAN SUBS'.
- 

3. Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch bearbeiten'.
- 

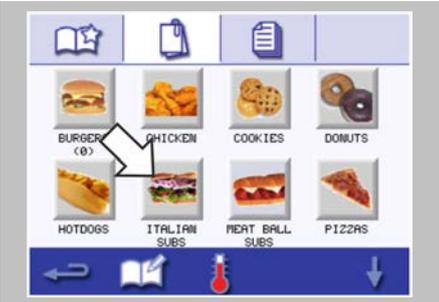
4. Wählen Sie das zu verschiebende Garprofil, z.B. 'ITALIAN SUB x 4'.
Benutzen Sie die Scroll-Pfeile am linken Rand des Bildschirms 'Bearbeiten', um das ausgewählte Garprofil innerhalb der Garprofilgruppe verschieben.
- 

5. Kehren Sie mit der Schaltfläche Zurück zur Anzeige 'Kochbuch' zurück.

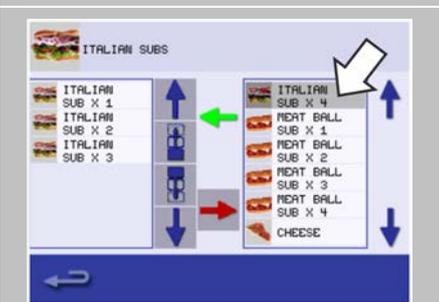
Ein Garprofil zu einer Garprofilgruppe hinzufügen

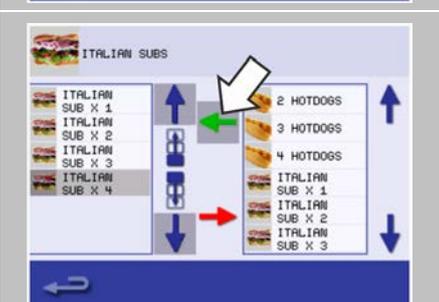
Beispiel: Ein Garprofil 'ITALIAN SUB x 4' zu der Garprofilgruppe 'ITALIAN SUBS' hinzufügen.

1.  Wählen Sie 'Kochbuch' auf der Hauptmenüanzeige.

2.  Wählen Sie die Garprofilgruppe 'ITALIAN SUBS'.

3.  Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch bearbeiten'.

4.  Suchen Sie das Garprofil 'ITALIAN SUB x 4' mithilfe der Scroll-Pfeile rechts am Bildschirmrand und wählen Sie es an.

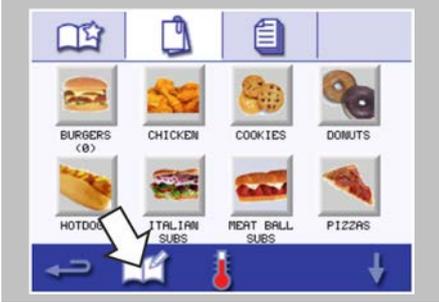
5.  Den 'linken', grünen Pfeil wählen, um das Garprofil 'ITALIAN SUB x 4' der Garprofilgruppe hinzuzufügen, die links im Bildschirm zu sehen ist. Dann kehren Sie mit der Schaltfläche 'Zurück' zu den Garprofilen zurück.

6.  Kehren Sie mit der Schaltfläche 'Zurück' zum 'Kochbuch' zurück.

8.2.5 Garprofilgruppen verwalten

Eine Garprofilgruppe in einer Liste mit Garprofilgruppen verschieben

- 

1. Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch' auf der Hauptmenüanzeige.
- 

2. Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch bearbeiten'.
- 

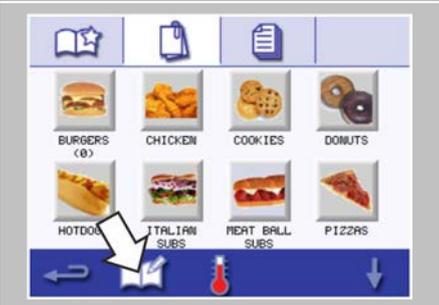
3. Benutzen Sie die großen Scroll-Pfeile, um alle Garprofilgruppen zu finden.
- 

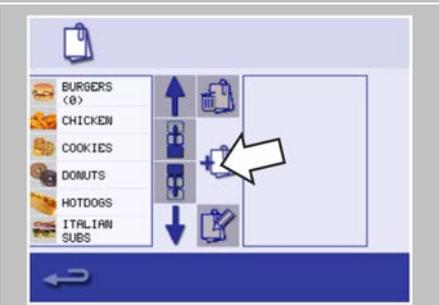
4. Wählen Sie die Garprofilgruppe, die verschoben werden soll. Verschieben Sie mit Hilfe der kleinen Scroll-Pfeile in der Mitte des Bildschirms das ausgewählte Garprofil innerhalb der Liste.
- 

5. Kehren Sie mit der Schaltfläche 'Zurück' zum 'Kochbuch' zurück.

Eine neue Garprofilgruppe hinzufügen

1. 

Wählen Sie 'Kochbuch' auf der Hauptmenüanzeige.
2. 

Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch bearbeiten'.
3. 

Wählen Sie die Schaltfläche 'Neue Garprofilgruppe hinzufügen'.
4. 

Wählen Sie die Schaltfläche 'Kamera', um zur Bilderdatenbank zu gelangen.
5. 

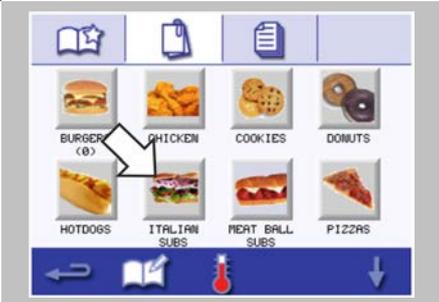
Wählen Sie ein Bild aus der Datenbank aus, das die Garprofilgruppe repräsentieren soll.
Über die Scroll-Pfeile unten auf dem Bildschirm können Sie weitere Bilder sehen.
6. 

Geben Sie eine Bezeichnung für die neue Garprofilgruppe ein (max. 20 Zeichen).
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um die Garprofilgruppe im Kochbuch zu speichern.
7. 

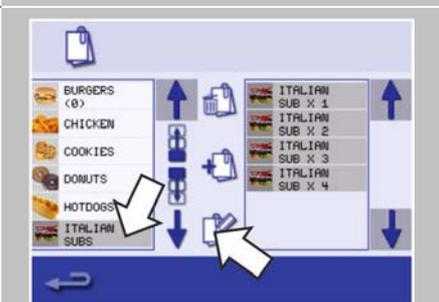
Kehren Sie mit der Schaltfläche 'Zurück' zum 'Kochbuch' zurück.

Den Namen einer Garprofilgruppe bearbeiten

- 

1. Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch' auf der Hauptmenüanzeige.
- 

2. Wählen Sie eine Garprofilgruppe aus.
- 

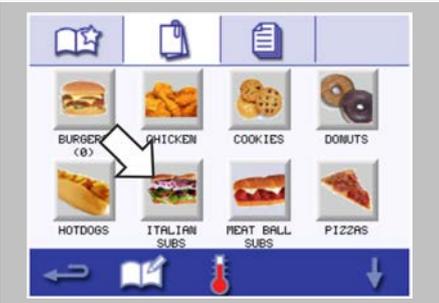
3. Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch bearbeiten'.
- 

4. Wählen Sie die Schaltfläche 'Neue Garprofilgruppe bearbeiten'.
- 

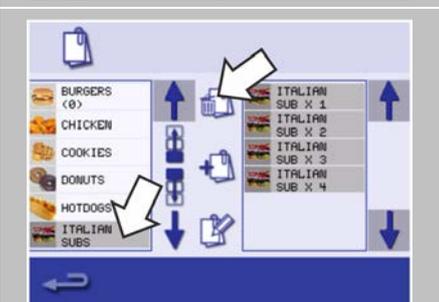
5. Geben Sie den neuen Namen der Garprofilgruppe ein. Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.

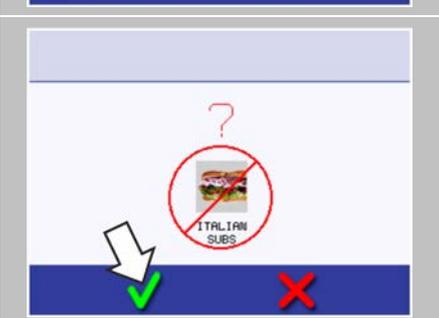
Eine Garprofilgruppe löschen

- 

1. Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch' auf der Hauptmenüanzeige.
- 

2. Wählen Sie eine Garprofilgruppe aus.
- 

3. Wählen Sie die Schaltfläche 'Kochbuch bearbeiten'.
- 

4. Wählen Sie die Garprofilgruppe aus, die Sie aus dem Kochbuch entfernen möchten.
Wählen Sie die Schaltfläche 'Garprofilgruppe löschen'.
- 

5. Wählen Sie das grüne Häkchen, um die Garprofilgruppe zu löschen.

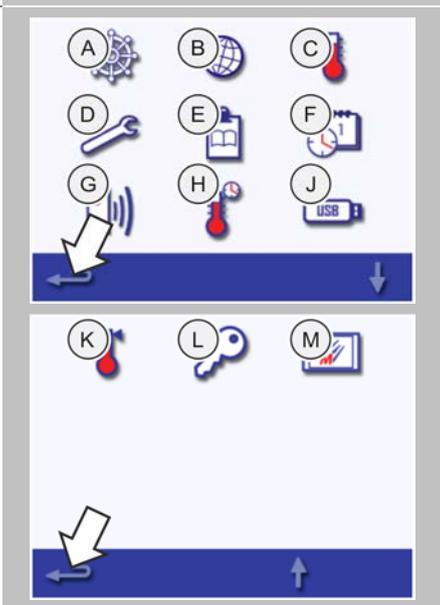
BEACHTEN SIE:
Wenn man eine Garprofilgruppe aus dem Kochbuch löscht, bedeutet das nicht, dass sie auch aus der 'Liste aller Menüs' gelöscht wird.

8.2.6 Grundlegende Einstellungen Ihres Mikrowellen-Kombigeräts

Einstellungen und Schaltzeichen

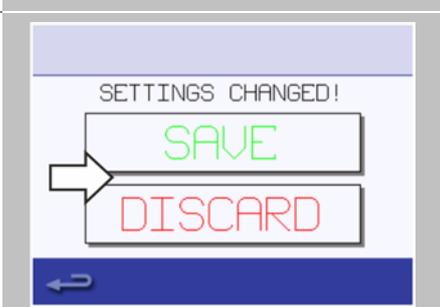
- 

1. Wählen Sie die Schaltfläche 'Einstellungen' auf der Hauptmenüanzeige.
- 

2. Geben Sie das Passwort ein.
Wählen Sie das grüne Häkchen, um das Menü 'Einstellungen' darzustellen.
- 

3. Das Menü 'Einstellungen' beinhaltet folgende Funktionen:

 - A. Betriebsmodus / Navigationseinstellungen
 - B. Sprachoptionen
 - C. Temperatureinstellungen und Bezeichnungen
 - D. Serviceinformationen und Fehlerprotokolle (Passwort erforderlich)
 - E. Garprofilzähler
 - F. Einstellung von Datum und Zeit
 - G. Lautstärke des Signaltons
 - H. Zeitschaltuhr (Temperatur / EIN / AUS)
 - J. USB-Anschluss für Programme
 - K. Temperaturbereich ('Temp Band')
 - L. Passwörter für die Einstellungen und den Zugang zum Servicebereich
 - M. Bildschirmschoner

Wenn eine Einstellung beendet ist, kehren Sie mit der Schaltfläche 'Zurück' zur Hauptmenüanzeige zurück.
Über die Scroll-Pfeile unten auf dem Bildschirm können Sie weitere Funktionen des Menüs 'Einstellungen' sehen.
- 

4. Drücken Sie die Schaltfläche Zurück, um das Menü 'Einstellungen' zu verlassen.
Sie werden aufgefordert, die geänderten Einstellungen entweder zu speichern ('SAVE') oder zu verwerfen ('DISCARD').

Betriebsmodus / Navigationseinstellungen

1.



Wählen Sie im Menü 'Einstellungen' das Schaltzeichen 'Betriebsmodus / Navigation'.

2.



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

Wählen Sie den Vollservice-Modus ('FULL SERVE MODE') zur Erstellung neuer Garprofile.

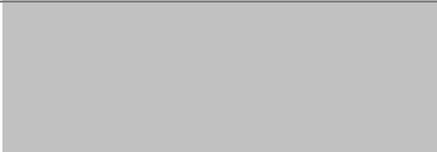
Wählen Sie den manuellen Modus ('MANUAL MODE'), um manuell nur über die Schaltfläche 'Kochmütze' in der Hauptmenüanzeige zu garen.

Wählen Sie 'Einstellungen aktivieren' ('ENABLE SETTINGS'), um ein Entsperrungs-Schaltzeichen auf der Schnellservice-Modus-Anzeige anzuzeigen und somit Zugang zum Menü 'Einstellungen' zu erhalten.

BEACHTEN SIE:

Wird ein grünes Häkchen angezeigt, dann ist die entsprechende Funktion eingeschaltet.

3.



Wählen Sie 'Magnetron Energieverzögerung' ('MAGNETRON ENERGY DELAY'), um eine Magnetron-Aufwärmzeit für alle Garprofile einzuschalten.

Wählen Sie 'Energieeinsparung' ('ENERGY SAVING'), um den Ruhemodus einzuschalten, wenn das Gerät außer Betrieb ist.

Sprachoptionen

1.



Wählen Sie die Schaltfläche 'Sprachen'.

2.

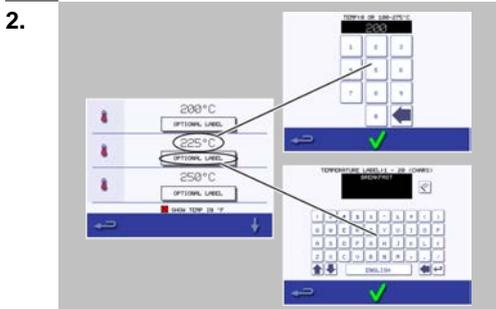


Wählen Sie das/die Auswahlkästchen der gewünschten Sprache in der angezeigten Liste an.

Einstellungen und Bezeichnungen Garraumtemperatur



Um die Vorheiztemperatur des Garraums zu ändern, wählen Sie das Schaltzeichen 'Temperatur'.
Geben Sie die gewünschte Temperatur mit der erscheinenden Tastatur ein und drücken Sie OK.
Die Anzeige mit der Temperatúrauswahl wird beim Einschalten nur dann angezeigt, wenn zwei oder mehr Temperaturwerte für den Garraum über der Mindesttemperatur eingestellt sind.



Um die Bezeichnung einer Temperatur zu ändern, wählen Sie die Bezeichnung aus.
Dann geben Sie den gewünschten Namen über die angezeigte Tastatur ein und wählen OK.

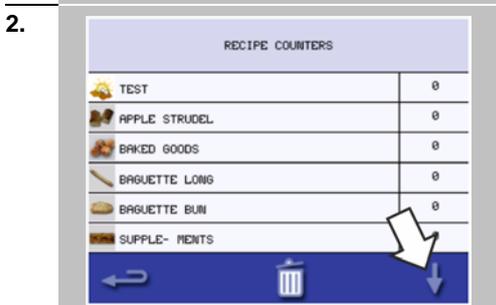
Serviceinformationen und Fehlerprotokolle

Für Serviceinformationen und Fehlerprotokolle siehe '*Fehler beheben*' auf Seite 114.

Garprofilzähler



Wählen Sie die Schaltfläche 'Notizbrett', um eine Liste mit Garprofilzählern anzuzeigen.



Wenn die Liste der Garprofilzähler angezeigt wird, benutzen Sie die Scroll-Pfeile unten auf dem Bildschirm zum Scrollen.

Einstellung von Datum und Zeit

1.



Wählen Sie die Schaltfläche 'Uhr/Datum', um die Einstellungsoptionen anzuzeigen.

2.

Datum ändern:

2.1



Wählen Sie 'Monat' ('MONTH'), geben Sie den jeweiligen Monat auf der Tastatur ein und bestätigen Sie mit OK.

2.2



Wählen Sie 'Tag' ('DAY'), geben Sie den jeweiligen Tag auf der Tastatur ein und bestätigen Sie mit OK.

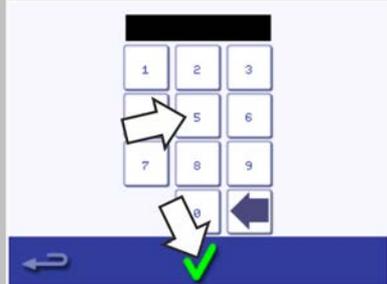
2.3



Wählen Sie 'Jahr' ('YEAR'), geben Sie die letzten beiden Ziffern des jeweiligen Jahres auf der Tastatur ein und bestätigen Sie mit OK.

Um zuerst den Monat, dann den Tag und dann das Jahr anzuzeigen, wählen Sie das Auswahlkästchen 'MM-DD-YY' an.

Ein korrektes Datum fördert die Wartung, da die Fehlerprotokolle diese Dateneinstellungen verwenden.



3.

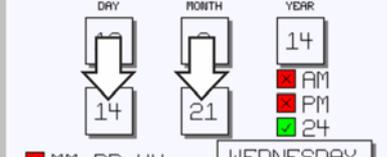
Uhrzeit ändern:

3.1

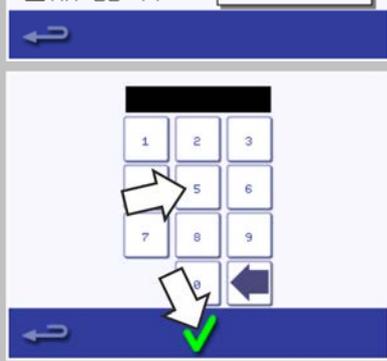


Wählen Sie 'Stunde' ('HOUR'), geben Sie die jeweilige Stunde auf der Tastatur ein und bestätigen Sie mit OK.

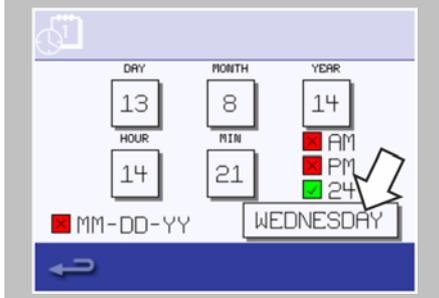
3.2



Wählen Sie 'Minute' 'MIN', geben Sie die jeweiligen Minuten auf der Tastatur ein und bestätigen Sie mit OK.



3.3



Wählen Sie den angezeigten Wochentag, um bis zum richtigen Wochentag durchzublätern.

Lautstärke

1.



Wählen Sie die Schaltfläche 'Töne', um Zugriff auf die Lautstärke, den Ton und weitere Klangeinstellungen zu erhalten.

2.



Wählen Sie die Schaltfläche 'Lautstärke', um die Lautstärke des Signaltons an die Umgebung anzupassen, von stumm (OFF) bis maximale Lautstärke (100 %).

3.

Wählen Sie die Schaltfläche 'Musik', um den Ton leise (LOW), mittel (MED) oder laut (HIGH) einzustellen.

4.

Wählen Sie die Schaltfläche 'Tastatur', um den Ton beim Berühren des Touchscreens ein- oder auszuschalten.

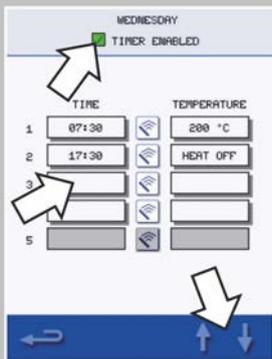
Zeitschaltuhr

1.



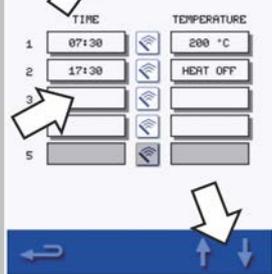
Wählen Sie die Schaltfläche 'Thermometer / Zeitschaltuhr'.

2.



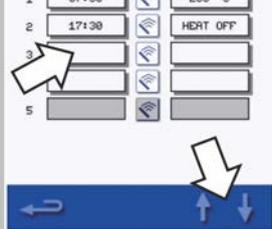
Wählen Sie das Feld 'Zeitschaltuhr aktiviert' ('timer enabled') an (grünes Häkchen).

3.



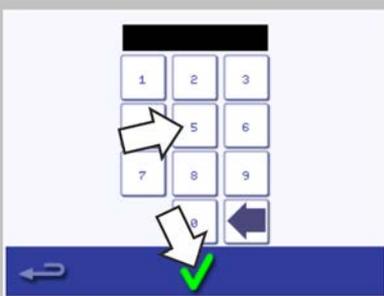
Wählen Sie über die Pfeile unten auf dem Bildschirm einen Wochentag aus.

4.



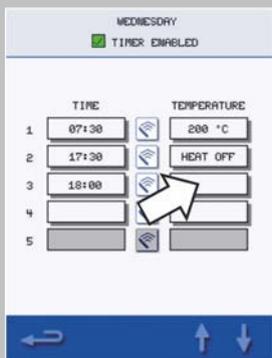
Wählen Sie ein leeres Feld in der Spalte 'Zeit' ('TIME') (maximal 5 pro Tag).
Oder löschen Sie das Feld in der Spalte 'Zeit' ('TIME') mit der danebenliegenden Schaltfläche 'Wischen'.

5.



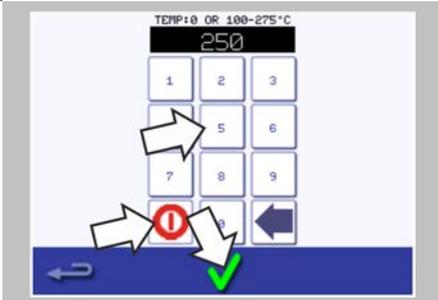
Geben Sie die Startzeit auf der Tastatur ein.
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.

6.



Wählen Sie ein leeres Feld in der Spalte 'Temperatur' ('TEMPERATURE') neben dem Feld mit der gerade eingegebenen Zeit.
Oder löschen Sie das Feld in der Spalte 'Temperatur' ('TEMPERATURE') mit der danebenliegenden Schaltfläche 'Wischen'.

7.



Geben Sie die gewünschte Garraumtemperatur auf der Tastatur ein.
Sie können auch null wählen, um die Hitze auszuschalten.
Sie können auch die Schaltfläche mit dem roten Kreis wählen, um das Gerät auszuschalten.
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.

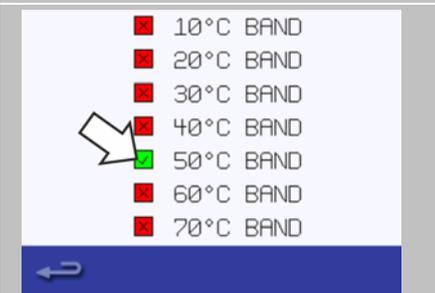
Temperaturbereich

1.



Wählen Sie die Schaltfläche 'Temp.-Bereich'.

2.



Wählen Sie das Auswahlkästchen des gewünschten Temperaturbereichs, zu sehen an einem grünen Häkchen.

Ganz allgemein sollte der niedrigste praktikable 'Temp.-Bereich' gewählt werden.

Wenn aber die eingestellte Garraumtemperatur um mehr als den gewählten 'Temp.-Bereich' fällt, werden der Schnellkoch-Modus und der 'Temp.-Bereich' deaktiviert, bis der Garraum die Vorheiztemperatur erreicht hat.

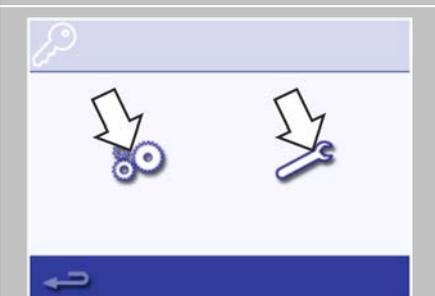
Passwort ändern

1.



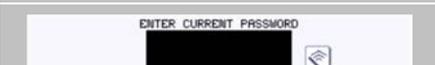
Wählen Sie die Schaltfläche 'Passwort', um die Passwörter des Geräts zu ändern.

2.



Wählen Sie die Schaltfläche 'Einstellungen' oder 'Wartung'.

3.



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

4.



Geben Sie ein neues Passwort ein und drücken Sie auf das grüne Häkchen.

5.



Bestätigen Sie das neue Passwort und drücken Sie auf das grüne Häkchen.

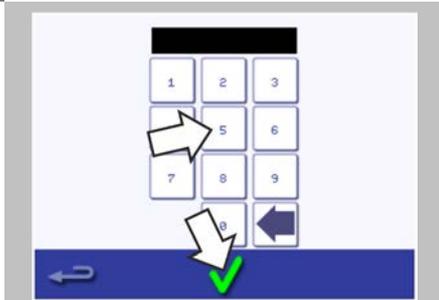
Bildschirmschoner einstellen

1.



Wählen Sie das Auswahlkästchen 'Aktiviert' ('ENABLED') aus, um den Bildschirmschoner ein- oder auszuschalten.
Wählen Sie das Feld 'Zeit' darunter.

2.



Über die Tastatur eine Zeitverzögerung zwischen 1 bis 60 Minuten einzugeben, bevor der Bildschirmschoner aktiviert wird.
Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um zu bestätigen.

3.



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

8.2.7 USB-Stick verwenden

⚠ Zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit dem Gerät

Machen Sie sich vor Beginn der Arbeiten unbedingt mit den unter '*Sicherer Umgang mit dem Gerät*' aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Zweck der USB-Klappe

Die USB-Klappe verdeckt den USB-Anschluss, damit beim Garen und Reinigen kein Wasserdampf in die Steuerelektronik eindringen kann.

Beim Garen und Reinigen darf kein USB-Stick eingesteckt sein und der USB-Anschluss muss durch die Klappe verschlossen sein.

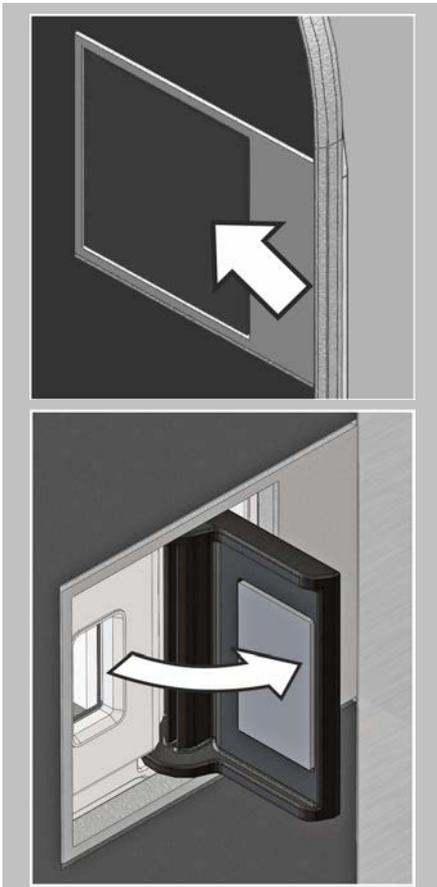
USB-Programme

WICHTIG:

Durch Herunterladen von einem USB-Stick werden alle bestehenden Programme im Gerätespeicher gelöscht.

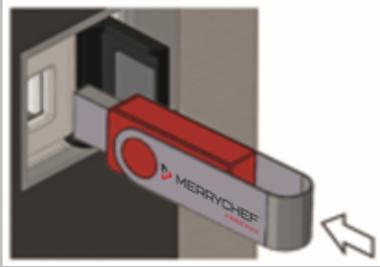
Stellen Sie sicher, dass der Schlüssel die richtige Nummer/den richtigen Code für die Programme hat, die Sie in den Speicher laden möchten (1 '.cbr' + 'autoupd.ate').

1.



Schalten Sie das Gerät aus.
Öffnen Sie an der Bedienblende die Abdeckklappe des USB-Anschlusses.

2.



Stecken Sie den USB-Stick ein.
Ist der USB-Stick zu groß, ein normales, handelsübliches Adapterkabel benutzen.

3.



Schalten Sie das Gerät ein.
Die Dateien werden automatisch vom USB-Stick heruntergeladen, wobei der Fortschritt und die Bestätigung der Aktualisierung auf dem Bildschirm angezeigt werden.

4.



Wenn der Vorgang beendet ist, erscheint auf dem Gerät der Einschaltbildschirm.
Danach wird das Thermometersymbol angezeigt.
Entfernen Sie den USB-Stick und bewahren Sie ihn an einem sicheren Ort auf.

9 So gehen Sie vor beim Reinigen

Zweck dieses Kapitels

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

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Tägliche Reinigungen	93
Chemische Reinigungsmittel	93
Zur Reinigung erforderliche Artikel	94
Sicheres Arbeiten bei der Reinigung	95
So gehen Sie vor beim Reinigen	97

9.1 Tägliche Reinigungen

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

9.2 Chemische Reinigungsmittel

Chemische Reinigungsmittel

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

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

Umgang mit den chemischen Reinigungsmitteln

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

Das Kapitel *„Persönliche Schutzausrüstung“* auf Seite 39 und die aktuellen Sicherheitsdatenblätter, die zu den chemischen Reinigungs- und Pflegemitteln gehören, sind zu beachten.

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

9.3 Zur Reinigung erforderliche Artikel

Zur Reinigung erforderliche Artikel

- Chemisches Reinigungsmittel von Merrychef
- Chemisches Pflegemittel von Merrychef



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



HINWEIS

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



9.4 Sicheres Arbeiten bei der Reinigung

Zu Ihrer und Ihrer Mitarbeiter Sicherheit

Machen Sie sich mit den Inhalten des Kapitels ‚Zu Ihrer Sicherheit‘ auf Seite 15 vertraut, bevor Ihre Mitarbeiter erstmalig mit dem Mikrowellen-Kombigerät arbeiten, und treffen Sie entsprechende Anordnungen.

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

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

Persönliche Schutzausrüstung Ihrer Mitarbeiter

Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, die persönliche Schutzausrüstung zu tragen, die im Kapitel ‚Zu Ihrer Sicherheit‘, auf Seite 14 Abschnitt ‚Persönliche Schutzausrüstung‘ auf Seite 36 für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

Regeln für das sichere Bewegen und Abstellen des Rollwagens

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

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

Abspritzen des Geräts mit Wasser



Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile

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

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

Heiße Oberflächen



Verbrennungsgefahr durch hohe Temperaturen an den Innenteilen des Geräts

Berühren aller Innenteile des Garraums, der Innenseite der Gerätetür und aller Teile, die sich während des Garbetriebs im Garraum befinden oder befunden haben, kann zu Verbrennungen führen.

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

Spritzen von Wasser in heißen Garraum

▲WARNING

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

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

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

Kontakt mit chemischen Reinigungsmitteln

▲WARNING

Gefahr von Reizungen an Haut, Augen und Atmungsorganen.

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

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

9.5 So gehen Sie vor beim Reinigen

Reinigen des Mikrowellen-Kombigeräts

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

Inhalt

Dieser Abschnitt enthält folgende Themen:

	Seite
Cool-Down vor der Reinigung	98
Reinigungsplan	100

9.5.1 Cool-Down vor der Reinigung

Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

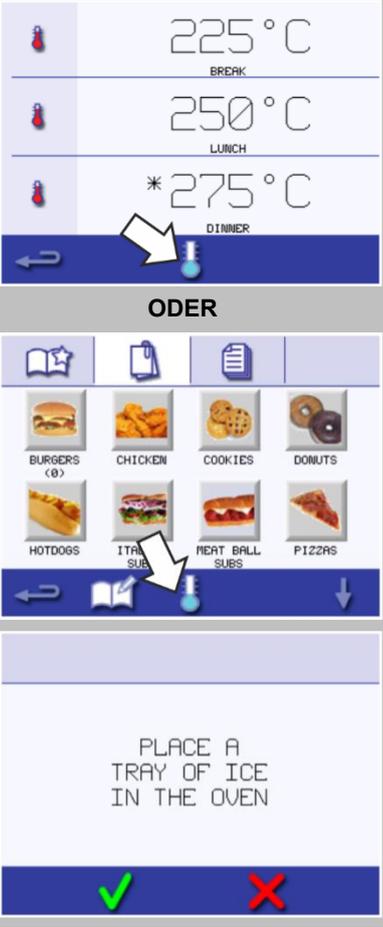
Machen Sie sich vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt mit den unter *„Sicheres Arbeiten bei der Reinigung“* auf Seite 95 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Zweck

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

Den Garraum abkühlen

1.  Wählen Sie im ‚Vollservice-Modus‘ die Schaltfläche ‚Reinigung‘ auf der Hauptmenüanzeige.

2.  Wählen Sie im Vollservice-Modus (‚Full Serve Mode‘) oder im Schnellservice-Modus (‚Quick Serve Mode‘) die Schaltfläche ‚blaues Thermometer‘, um die Heizung zu deaktivieren und starten Sie den Kühlbetrieb. Es erscheint eine Aufforderung.

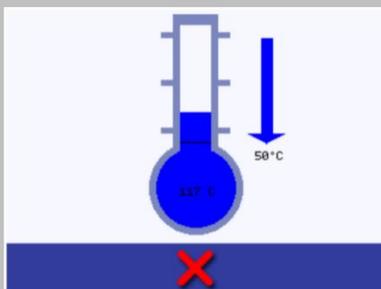


3.



Stellen Sie vorsichtig die Abkühlschale voll mit Eiswürfeln in den heißen Garraum. Dies beschleunigt die Abkühlung. Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.

4.



Der Kühlfortschritt wird angezeigt und dauert ca. 20 Minuten. Um die Abkühlzeit zu reduzieren, lassen Sie die Gerätetür während des Abkühlungsprozesses leicht geöffnet.

5.



Wenn der Abkühlvorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie vorsichtig die Abkühlschale aus dem Garraum, wobei Sie Schutzhandschuhe tragen müssen.

6.



Das Gerät ist jetzt bereit für die Reinigung.

9.5.2 Reinigungsplan

⚠ Zu Ihrer Sicherheit bei der Reinigung

Machen Sie sich vor Beginn der Reinigungsarbeiten unbedingt mit den unter ‚*Sicheres Arbeiten bei der Reinigung*‘ auf Seite 95 aufgeführten Regeln und Gefahrenhinweisen vertraut und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Anforderungen an die Reinigung des Geräts

- Das Gerät ist kalt.
- Es befindet sich kein Gargut im Garraum.
- Alle Behälter, Backbleche, Grillroste und sonstiges Zubehör wurden aus dem Garraum genommen.

Reinigungsvorgang

Gerät und Geräteteile reinigen

1.



Die Gerätetür öffnen und die Garplatte / das Einhängegerüst sowie alles andere Kochzubehör aus dem Garraum nehmen.

BEACHTEN SIE: Sie können zu diesem Zeitpunkt auch den Luftfilter entfernen, um ihn mit den anderen Teilen zu reinigen (siehe Schritte 12-13 für Anweisungen zum Entfernen des Luftfilters) oder Sie können den Luftfilter später entfernen und reinigen (Schritte 12-17).

VORSICHT: Tragen Sie eine Schutzbrille und Schutzhandschuhe aus Gummi beim Reinigen.

2.



Alle abgebauten Geräteteile mit warmem Seifenwasser abwaschen.

Spülen Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch und viel sauberem, warmem Wasser ab.

Trocknen Sie alle Komponenten mit einem frischen, sauberen Tuch ab.

3.



Entfernen Sie Garrückstände mit einem geeigneten Tuch oder Papiertuch.

Verwenden Sie einen trockenen, sauberen Pinsel/eine Bürste, um Essensreste zwischen dem Garraumboden und der Innenseite der Gerätetür zu entfernen.

4.



Sprühen Sie vorsichtig ein von Merrychef zugelassenes chemisches Reinigungsmittel auf einen Schwamm.

Reinigen Sie alle Oberflächen des Garraums, **außer der Deckplatte (Düsenplatte) und der Türdichtung.**

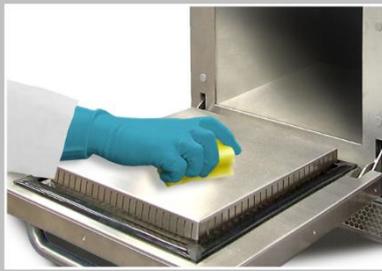
HINWEIS:

Sprühen Sie nicht direkt in den Garraum.

Reinigen Sie die Deckplatte des Garraums nicht.

Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel oder Schutzfett auf der Kochplatte.

5.



Bei schwer zugänglichen Stellen lassen Sie den Reiniger bei geöffneter Gerätetür 10 Minuten einwirken.

Benutzen Sie einen nichtscheuernden Nylon-Schwamm (oder Pad), um die Oberflächen im Garraum, einschließlich der Oberseite des Garraums und der Innenseite der Gerätetür, zu säubern.

HINWEIS:

Scheuern Sie nicht die Deckplatte (Düsenplatte) und die Türdichtung, und verwenden Sie keine Scheuerschwämme aus Metall.

6.

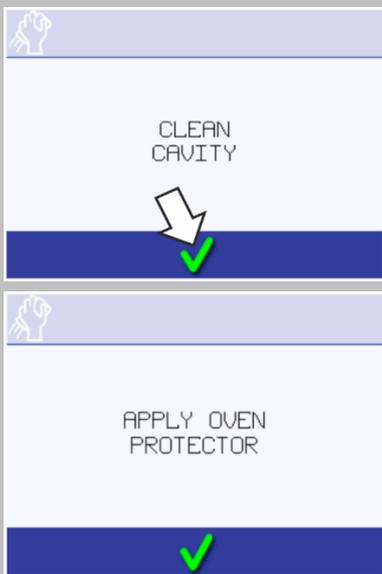


Wischen Sie mit einem feuchten, sauberen Tuch alle Oberflächen ab.

Trocknen Sie die Teile mit einem frischen, sauberen Tuch oder Papiertuch ab.

Wischen Sie gegebenenfalls die Oberflächen des Garraums und der Türdichtung mit einem frischen, sauberen Tuch oder Papiertuch ab.

7.



Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um die Reinigung des Garraums zu bestätigen.

Sie werden aufgefordert, eine **Schutzchemikalie (Ofenschutz)** aufzutragen.

BEACHTEN SIE: Die Anwendung von Schutzchemikalien ist optional, wird aber empfohlen, um die Reinigung am nächsten Tag zu erleichtern.

Führen Sie die Schritte 8-11 zum Auftragen des Ofenschutzes aus.

oder

Drücken auf Sie das zweite grüne Häkchen, um das Auftragen der Schutzchemikalie zu überspringen, setzen Sie die Kochplatte und alle anderen zur Reinigung entfernten Teile wieder ein und fahren Sie mit Schritt 12 fort, um die restlichen Reinigungsarbeiten abzuschließen.

Auftragen des chemische Pflegemittels (optional)

8.



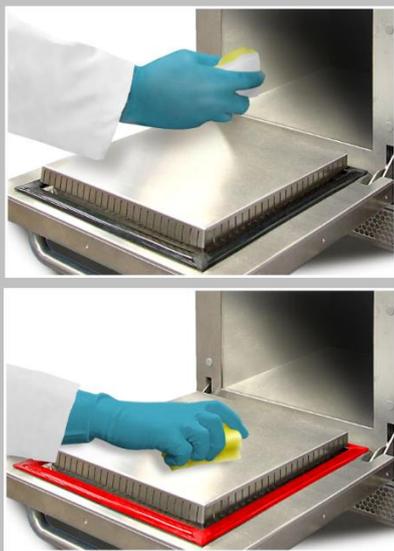
Sprühen Sie ein von Merrychef zugelassenes chemisches Reinigungsmittel auf einen sauberen Schwamm.

HINWEIS:

Nur bei sauberem Gerät das chemische Pflegemittel anwenden.

Achten Sie beim Auftragen des Ofenschutzes darauf, dass es nur auf die Metallflächen des Garraums aufgetragen wird, und vor dem Einsetzen der Garplatte erhitzt wird.

9.



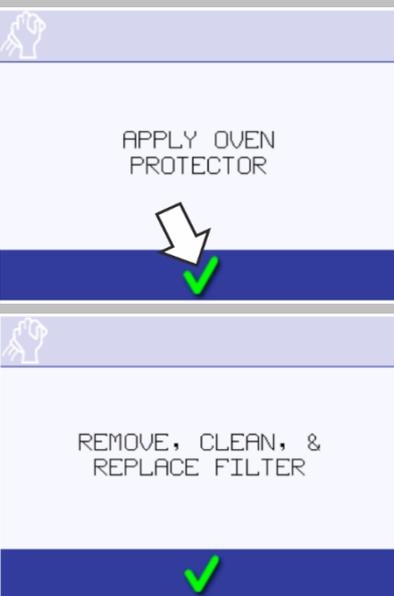
Tragen Sie das chemische Pflegemittel dünn auf alle Innenflächen des Geräts auf, **mit Ausnahme der Deckplatte (Düsenplatte) und der Türdichtung (rot gekennzeichnet)**.

10.



Schließen Sie die Gerätetür.

11.



Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um die Anwendung des chemischen Pflegemittels zu bestätigen.

Wenn Sie das grüne Häkchen drücken erscheint eine Aufforderung, den Luftfilter zu reinigen.

Reinigen des Luftfilters

12.



Kippen Sie bei geschlossener Ofentür die Frontplatte unter der Tür nach unten.

13.



Entfernen Sie den Luftfiltereinsatz durch leichtes Herausziehen.

14.



Reinigen Sie den Luftfilter mit einem feuchten Tuch oder waschen Sie ihn in Seifenwasser und trocknen Sie ihn gründlich.

15.



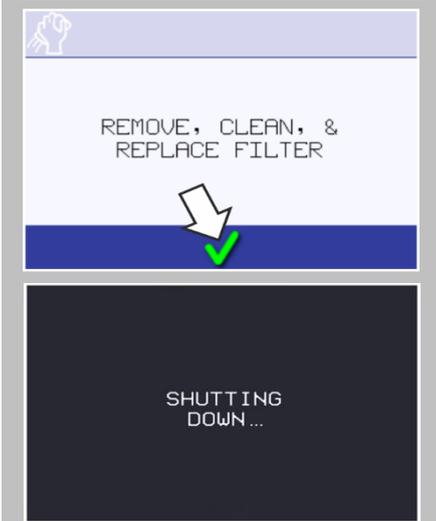
Wechseln Sie den Luftfilter aus und klappen Sie die Blende in ihre Ausgangsposition.

16.



Reinigen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch.

17.



Drücken Sie auf das grüne Häkchen, um die Reinigung des Luftfilters zu bestätigen.
Das Gerät schaltet sich aus.

Das Gerät ist nun wieder einsatzbereit, sofern Sie keine Schutzmittel aufgetragen haben. Wenn eine Schutzchemikalie aufgetragen wurde, muss sie ausgehärtet werden, gehen Sie zu Schritt 18.

Schutzchemikalie aushärten

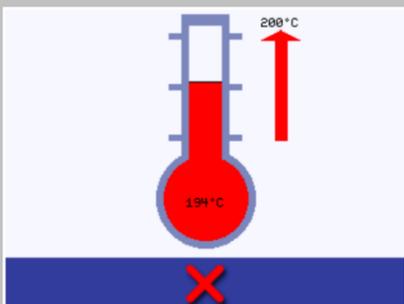
18.



Schalten Sie das Gerät ein.

BEACHTEN SIE: Wenn der Luftfilter nicht wieder eingesetzt wurde, zeigt der Bildschirm eine entsprechende Warnung an. Setzen Sie den Luftfilter wieder ein und drücken Sie anschließend auf das grüne Häkchen, um fortzufahren.

19.



Heizen Sie den Garraum vor.

Sobald die voreingestellte Betriebstemperatur erreicht wurde, dauert es ca. 30 Minuten, bis das chemische Pflegemittel getrocknet ist.

Das chemische Pflegemittel wird nach dem Trocknen hellbraun.

20.



Ersetzen Sie die gereinigte und getrocknete Kochplatte und alle anderen Teile, die zur Reinigung entfernt wurden.

Achten Sie darauf, dass die Kochplatte/das Enhängegestell auf den Haltestützen des Garraums befestigt ist.

Das Gerät ist jetzt bereit für den Betrieb.



10 Außerbetriebnahme und Entsorgung

Zweck dieses Kapitels

In diesem Kapitel wird erläutert, wie Ihr Mikrowellen-Kombigerät außer Betrieb gestellt und entsorgt wird.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Sicheres Arbeiten bei der Außerbetriebnahme	106
Außerbetriebnahme und Entsorgung	107

10.1 Sicheres Arbeiten bei der Außerbetriebnahme

Zu Ihrer Sicherheit bei der Außerbetriebnahme

Machen Sie sich vor Arbeitsbeginn mit den unter '*Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen bei Außerbetriebnahme*' auf Seite 32 genannten Gefahren vertraut.

Qualifikation des Personals für Außerbetriebnahme

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

Folgende Anforderungen sind an das Personal zu stellen:

- Es handelt sich um qualifizierte Mitarbeiter eines autorisierten Servicebetriebs.
- Das Personal verfügt über eine einschlägige Ausbildung als Servicetechniker.
- Das Personal verfügt über eine gerätespezifische Schulung.

Persönliche Schutzausrüstung

Tragen Sie die persönliche Schutzausrüstung, die im Kapitel '*Zu Ihrer Sicherheit*' auf Seite 36, Abschnitt '*Persönliche Schutzausrüstung*' auf Seite 14 für die entsprechenden Arbeiten genannt ist.

Regeln für sicheres und verantwortungsvolles Arbeiten bei der Außerbetriebnahme

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

- Der Küchenboden ist zur Reduzierung des Unfallrisikos stets trocken zu halten.
- Die Gerätetür des Mikrowellen-Kombigeräts muss geschlossen werden, bevor das Gerät entsorgt wird.
- Kein Gargut im Garraum hinterlassen.

Stromführende Teile



Gefahr von Stromschlag durch stromführende Teile und lockere Kabel

Nach Öffnen der Schutzabdeckung kann Berühren der stromführenden Teile zum Stromschlag führen.

- ▷ Sicherstellen, dass alle Arbeiten an der Elektrik nur von hierzu qualifizierten Elektrofachkräften eines autorisierten Kundendienstunternehmens ausgeführt werden.

Bewegen schwerer Gewichte



Verletzungsgefahr durch falsches Heben

Beim Heben des Geräts kann es durch das Gerätegewicht zu Verletzungen vor allem im Rumpfbereich kommen.

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

Ungeeigneter Untergrund



Quetschgefahr durch Umkippen oder Herabfallen des Geräts

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

▷ Achten Sie darauf, dass das Gerät niemals auf ungeeignetem Untergrund abgestellt wird.

10.2 Außerbetriebnahme und Entsorgung

Anforderungen

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

Außerbetriebnahme

Zur Außerbetriebnahme Ihres Geräts machen Sie seine Aufstellung und Installation schrittweise rückgängig (siehe Kapitel '*Installation*' auf Seite 48, '*Transport*' auf Seite 38 und '*Aufstellung*' auf Seite 41). Das Gerät nicht bewegen, wenn noch nicht alle elektrischen Anschlüsse getrennt wurden.

Entsorgung

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes (Elektro- und Elektronikaltgeräte)

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



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

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

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

11 Technische Daten

Zweck dieses Kapitels

Dieses Kapitel enthält technische Daten für Ihr Mikrowellen-Kombigerät.

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Technische Daten	109
Abmessungen in Zeichnungen	111

11.1 Technische Daten

Maße und Gewichte

Breite				
Mit Verpackung	[in]	21.1	[mm]	535
Gerät ohne Verpackung	[in]	14.0	[mm]	356
Höhe				
Mit Verpackung	[in]	33.5	[mm]	850
Gerät (Außendesign 'Classic') ohne Verpackung	[in]	24.4	[mm]	620
Gerät (Außendesign 'Trend') ohne Verpackung	[in]	25.4	[mm]	644
Tiefe				
Mit Verpackung	[in]	35.3	[mm]	895
Gerät ohne Verpackung, Tür geschlossen	[in]	25.0	[mm]	636
Gewicht				
High-Power-Ausführung, mit Verpackung	[lbs]	155	[kg]	70.4
High-Power-Ausführung, ohne Verpackung	[lbs]	134	[kg]	61.0
Standard-Power-Ausführung, mit Verpackung	[lbs]	135	[kg]	61.1
Standard-Power-Ausführung, ohne Verpackung	[lbs]	114	[kg]	51.7
Sicherheitsabstände				
Hinten / rechts / links	[in]	0	[mm]	0
Oben (für Ventilation)	[in]	2	[mm]	50

Elektrische Anschlusswerte – High-Power-Ausführung

Elektrischer Anschluss		1N~ 220-230V 50Hz	2N~ 380-400V 50Hz	1N~ 220V 60Hz	2~ 200V 50/60Hz
Verwendete Anschlüsse		L + N + E	L1 + L2 + N + E	L + N + E	2P + GND
Anordnung		Einphasig	Zweiphasig	Einphasig	Zweipolig
Bemessungsaufnahme	[W]	6000	2500 + 3300	6000	6000
Bemessungsstrom pro Phase	[A]	32	16 / 32	32	32
Leistungsabgabe					
Nennleistungsabgabe Konvektionswärme	[W]	2200	2200	2200	2000
Nennleistungsabgabe Mikrowelle (IEC 705) 100%	[W]	2000	2000	2000	2000
Nennleistungsabgabe Kombimodus	[W]	2200 + 2000	2200 + 2000	2200 + 2000	2000 + 2000

Elektrische Anschlusswerte – Standard-Power-Ausführung

Elektrischer Anschluss		1N~ 220-230V 50Hz	1N~ 220-230V 50Hz	1N~ 220V 60Hz
Verwendete Anschlüsse		L + N + E	L + N + E	L + N + E
Anordnung		Einphasig	Einphasig	Einphasig
Bemessungsaufnahme	[W]	2990	3680	2860
Bemessungsstrom pro Phase	[A]	13	16	13
Leistungsabgabe				
Nennleistungsabgabe Konvektionswärme	[W]	2200	2200	2200
Nennleistungsabgabe Mikrowelle (IEC 705) 100%	[W]	1000	1000	1000
Nennleistungsabgabe Kombimodus (Konvektionswärme + Mikrowelle)	[W]	900 + 1000	1300 + 1000	900 + 1000

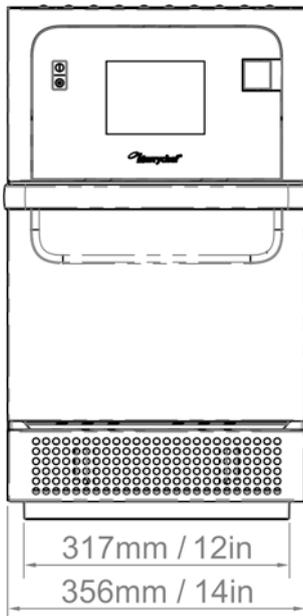
Erfüllung geltender Vorschriften

Schutzart	IPX0
Geräuschemission	max. 70 [dBA]
Prüfzeichen	
Getestete Sicherheit	CE, CB (IEC)
Hygiene	UL-EPH (NSF/ANSI 4)

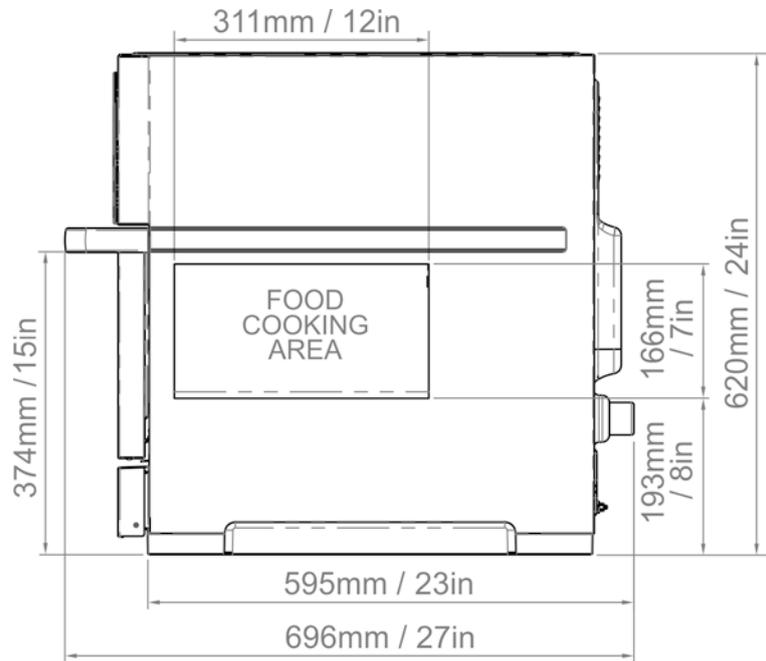
11.2 Abmessungen in Zeichnungen

eikon e2s

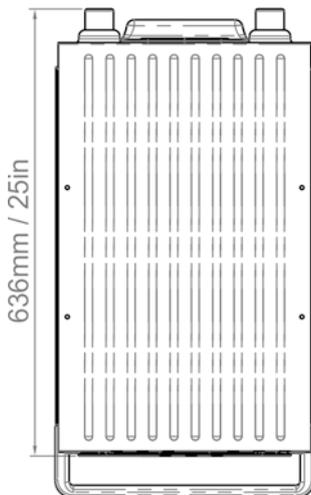
**Frontansicht
(Gerätetür geschlossen)**



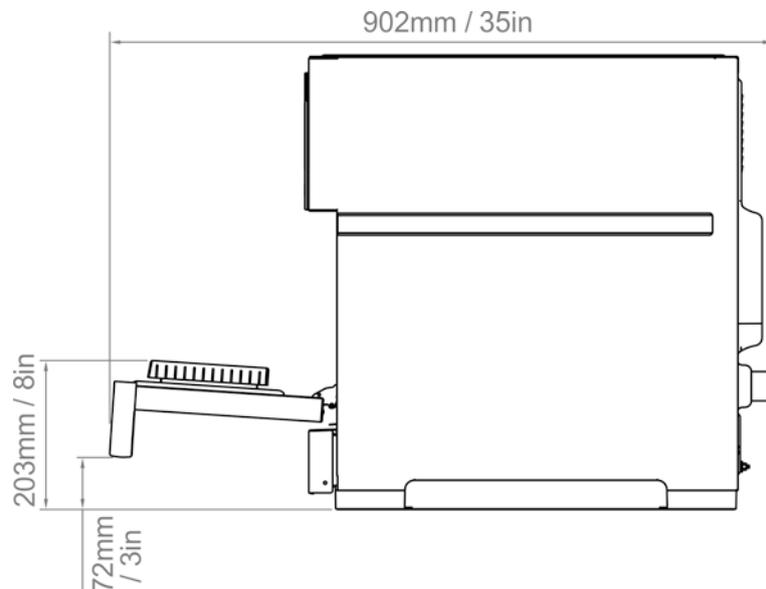
**Garraumabmessungen
(Gerätetür geschlossen)**



**Ansicht von oben
(Gerätetür geschlossen)**



**Ansicht von rechts
(Gerätetür offen)**



12 Wartungsinformation

Zweck dieses Kapitels

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

Inhalt

Dieses Kapitel enthält folgende Themen:

	Seite
Garantiehinweise und Kundendienst kontaktieren	113
Beheben von Fehlern: Unregelmäßigkeiten im Betrieb	114

12.1 Garantiehinweise und Kundendienst kontaktieren

Hinweise zur Garantie

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

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

Erforderliche Informationen

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

- Artikelnummer des Geräts (siehe '*Identifikation Ihres Mikrowellen-Kombigeräts*' auf Seite 8)
- Seriennummer des Geräts (siehe '*Identifikation Ihres Mikrowellen-Kombigeräts*' auf Seite 8)

Kontaktdaten

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

Empfang

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

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

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

12.2 Beheben von Fehlern: Unregelmäßigkeiten im Betrieb

Tabelle zur Störungssuche

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

Unregelmäßigkeit	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht und der Anzeigebildschirm ist leer	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt. ▪ Überprüfen Sie, ob der Trennschalter auf EIN steht oder das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist. ▪ Überprüfen Sie, ob der Geräteschalter auf EIN steht.
Einige Steuerungsfunktionen auf dem Bildschirm funktionieren nicht	Unbefugter Zugriff	Einen autorisierten Benutzer kontaktieren.
Die Anzeige zeigt eine Warnmeldung	Details werden auf dem Bildschirm angezeigt	Befolgen Sie die angezeigten Anweisungen.
Das Gerät gart das Gargut nicht korrekt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Gerät ist nicht sauber ▪ Falsche Temperatur für das Gargut ▪ Verändertes oder falsches Programm ausgewählt ▪ Gargut verpackt ▪ Gargut zu früh entnommen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigen Sie das Gerät (siehe '<i>Reinigungsplan</i>' auf Seite 100) ▪ Verwenden Sie das korrekte Garprogramm ▪ Gargut entpacken. ▪ Überprüfen Sie, ob alle Garphasen korrekt befolgt wurden.
Das Gerät beendet den Garvorgang nicht	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eine Warnmeldung wird angezeigt ▪ Die Gerätetür ist geöffnet ▪ Kein Luftfilter oder falsch eingesetzter Luftfilter ▪ Überhitzung des Geräts 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schließen Sie die Gerätetür. ▪ Den Luftfilter erneut einbauen. ▪ Lassen Sie das Gerät abkühlen. ▪ Überprüfen und entfernen Sie mögliche Blockaden der Luftaustrittsöffnungen.
Die Anzeige zeigt einen Fehlercode an	Gerätestörung	Notieren Sie den Fehlercode und wenden Sie sich an Ihren Kundendiensttechniker.



Mikrowellen-Kombigerät

Merrychef eikon e2s

Artikelnr. 32Z3923 – DE

Ausgabe 05_03/2019

Welbilt is one of the world's largest manufacturers and suppliers of professional gastronomic appliances.
We supply our customers with energy-saving, reliable and market-leading technologies from a single source.

If you want to find out more about Welbilt and its company brands,
please visit us at www.welbilt.com

