

Expanding your opportunities



eikon[®] e1s

RU

Руководство пользователя CE

Раздел 2: Руководство по эксплуатации и установке



Перед эксплуатацией
прочитайте инструкции

Содержание

Информация по документу	3
Лист регистрации изменений	3
Назначение документа.....	3
Связанные документы	3
Как пользоваться настоящим руководством	3
2A. Вводная информация по печи e1s.....	4
Идентификация комбинированной микроволновой печи.....	4
Детали устройства и их функции.....	5
Поставляемое оборудование и принадлежности.....	6
2B. Установка устройства	7
Распаковка	7
Снятие печи с поддона.....	7
Требования к месту установки.....	8
Требования к электромонтажу	9
2C. Начало работы.....	11
Установка воздушного фильтра	11
Вставка подставки для приготовления	11
Включение и выключение печи.....	11
Настройки при первом использовании.....	12
Выбор подходящей кухонной посуды.....	13
Предварительный нагрев печи.....	13
Описание главного меню и клавиатуры.....	14
2D. Процедуры приготовления	15
Как готовить пищу.....	15
Использование программы приготовления – Quick Serve Mode (Быстрый режим)	16
Использование программы приготовления – «Полный режим» (Full Serve Mode).....	17
Выбор программ приготовления из меню Press&Go (Быстрый доступ).....	18
Изменение температуры в камере	19
2E. Программы приготовления	20
Создание программы приготовления.....	20
Просмотр и редактирование программ приготовления.....	21
Перемещение программы приготовления в группе программ	21
Перемещение программы приготовления в списке	22
Добавление новой группы программ приготовления	22
Добавление программы приготовления в группу программ.....	23
Удаление группы программ приготовления	23
Редактирование названия выбранной группы программ приготовления	24
2F. Изменение настроек.....	25
Процесс изменения настроек	25
2G. Процедуры охлаждения.....	35
2H. Процедуры очистки	36
Ежедневные операции очистки.....	36
Инструкции по очистке	37
2I. Операции в конце рабочего дня	40
Выключение печи	40
2J. Информация по техническому обслуживанию	41
Сведения о гарантии и контактная информация отделений обслуживания заказчиков	41
Поиск неисправностей.....	42

Информация по документу

Лист регистрации изменений

Дата	Номер выпуска	Описание	Выпущено
1 июня 2019 г.	07	Инструкции по установке и эксплуатации и соответствующие процедуры для печи eikon e1s	Merrycchef

Назначение документа

Настоящий документ является кратким ознакомительным описанием печи Merrycchef eikon e1s. Этот материал поможет вам начать работать и содержит указания о том, как работать с системой на регулярной основе.

Связанные документы

Настоящий документ является частью полного руководства пользователя по печи Merrycchef eikon e1s. Полное руководство разделено на три раздела:

- Раздел 1: Руководство по технике безопасности
- Раздел 2: Руководство по эксплуатации и установке
- Раздел 3: Руководство по обслуживанию и ремонту

Как пользоваться настоящим руководством

Данное руководство необходимо прочитать перед установкой и использованием устройства. Его также следует использовать вместе с Руководством по технике безопасности (Раздел 1) и Руководством по обслуживанию и ремонту (Раздел 3).

Символы и их значение

В данном разделе вся важная информация выделена с помощью символов и предупреждающих надписей.

Символ	Значение
	Предупреждения о возможных случаях травмирования. Обращайте внимание на все предупреждающие надписи, приведенные после этого символа, во избежание потенциального травмирования или случаев летального исхода.
	См. указанный раздел или руководство.
	Обратите особое внимание на эту информацию.

Предупреждающие надписи

Уровень опасности	Последствия	Вероятность
	Случай летального исхода / серьезное травмирование (необратимое повреждение)	Непосредственный риск
	Случай летального исхода / серьезное травмирование (необратимое повреждение)	Потенциальный риск
	Незначительное травмирование (обратимое повреждение)	Потенциальный риск
	Повреждение имущества	Потенциальный риск



2А. Вводная информация по печи e1s

Комбинированная микроволновая печь Merrycchef eikon e1s предлагает универсальное решение для выполнения комбинированного приготовления с возможностью дополнительного контроля частоты вращения вентилятора и мощности микроволнового излучения.

Комбинированное приготовление позволяет достичь высококачественных результатов только за небольшой отрезок того времени, которое требуется при обычном приготовлении, особенно при выпекании, поджаривании, обжаривании и приготовлении блюд на гриле.

После настройки точные инструкции для комбинированного или конвекционного приготовления избранных блюд можно занести в память печи, чтобы их можно было легко и точно повторять. В памяти можно сохранить до 1024 программ, которые можно легко вызвать из памяти.

Органы управления печью дают еще большую степень гибкости, допуская многоэтапную настройку программ. Это позволяет точно настроить условия, необходимые для получения качественных результатов, в зависимости от типа пищевых продуктов. Одна программа приготовления может иметь до шести этапов, для каждого из которых задаются собственные настройки времени, частота вращения вентилятора и мощности микроволнового излучения.



Рисунок 2.1 Печь e1s, вид спереди

Идентификация комбинированной микроволновой печи

На табличке с техническими данными, установленной на задней панели печи, приведена следующая информация:

- Торговая марка и наименование (Merrycchef)
- Модельный ряд (e1s)
- Номер модели
- Серийный номер
- Напряжение источника питания
- Максимальный фазовый ток
- Максимальная мощность источника питания
- Мощность микроволнового излучения
- Мощность конвекционного нагрева
- Частота микроволнового излучения
- Изготовитель
- Предприятие-изготовитель
- Штаб-квартира торговой марки



Рисунок 22. Табличка с техническими данными печи e1s

Детали устройства и их функции

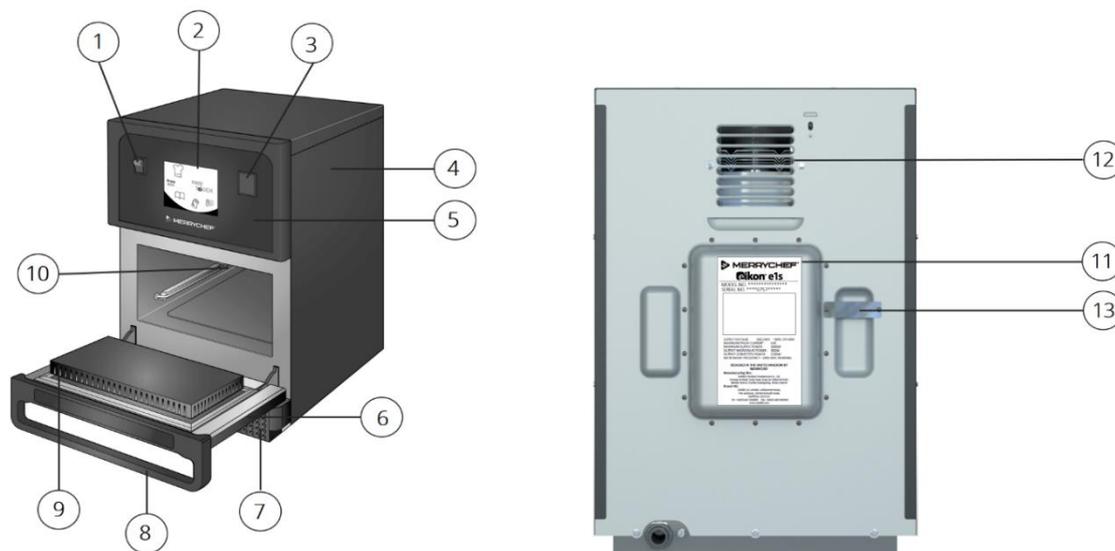


Рисунок 2.3 Детали устройства и их функции

- 1) **Переключатель устройства ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** – используется для включения и выключения комбинированной микроволновой печи. При установке этого переключателя в положение «Выкл.» (off) печь не изолируется от электропитания.
- 2) **Экран панели управления с дисплеем easyTouch®** – При включении устройства на экране easyTouch® появляется интерфейс пользователя.
- 3) **USB-порт** – Разъем USB расположен под крышкой, позволяет обновлять программы, заложенные в устройство.
- 4) **Защитная крышка** – Крышку можно снимать только с помощью специального инструмента. Она предотвращает случайное касание деталей, находящихся под напряжением, а также доступ к вращающемуся вентилятору. Всегда проверяйте, чтобы крышка была установлена и надежно закреплена на своем штатном месте.
- 5) **Панель управления** – предотвращает случайное касание деталей, находящихся под напряжением. Всегда проверяйте, чтобы панель была установлена на своем штатном месте.
- 6) **Дверца печи** – представляет собой точно изготовленный энергопоглощающий барьер с тройной системой защитных блокировок для защиты от воздействия микроволнового излучения. Всегда содержите ее в чистоте и не используйте в качестве опоры для тяжелых предметов.
- 7) **Воздушный фильтр** – расположен в нижней передней части устройства и является частью вентиляционной системы. Следите за тем, чтобы фильтр был свободен от загрязнений, и очищайте его ежедневно, как описано в Разделе 2G: Процедуры очистки.
- 8) **Ручка дверцы** – твердая планка, которую нужно потянуть вниз и от устройства, чтобы открыть дверцу.
- 9) **Уплотнители дверцы** – обеспечивают плотность прилегания закрытой дверцы по периметру. Следует всегда содержать в чистоте и регулярно проверять на отсутствие признаков повреждений.
- 10) **Полость печи** – также называется камерой приготовления, изготовлена из нержавеющей стали и используется для приготовления пищи.
- 11) **Табличка с техническими данными** – табличка, расположенная на задней панели печи, на которой указан серийный номер, тип модели и технические условия электропитания.
- 12) **Выпускные воздушные отверстия** – находятся на задней панели, используются для охлаждения внутренних компонентов и позволяют пару выходить из полости печи. Не допускайте блокирования вентиляционных отверстий, так как они препятствуют излучению микроволновой энергии во внешнюю среду.
- 13) **Паровая труба и крышка** – труба с покрытием, идущая из полости печи к задней части печи и предназначенная для выпуска пара во время приготовления и предотвращения повышения давления.



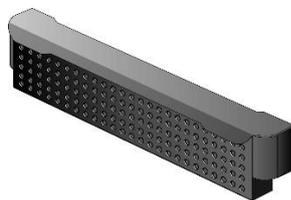
Поставляемое оборудование и принадлежности

Комбинированная микроволновая печь e1s поставляется со следующим оборудованием и принадлежностями:



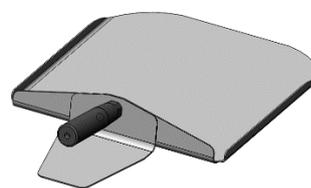
Подставка для приготовления

Подставка для приготовления стоит внутри устройства, и продукты размещаются на ней с использованием подходящих вкладышей или корзин. Ее можно извлекать для очистки.



Воздушный фильтр

Воздушный фильтр, расположенный в нижней передней части устройства, является частью вентиляционной системы. Необходимо следить за тем, чтобы он всегда был чистым и не был заблокирован.



Лопатка

Лопатка используется для извлечения пищи из печи.



Компания Merrycchef имеет другие дополнительные принадлежности, которые заказчики могут приобрести, чтобы использовать вместе с комбинированной микроволновой печью. Свяжитесь с поставщиками компании Merrycchef для получения дополнительной информации.

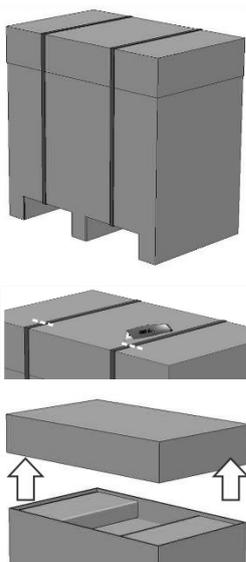
2B. Установка устройства



Пользователи должны прочитать *Раздел 1: Руководство по технике безопасности*, прежде чем устанавливать или использовать микроволновую печь.

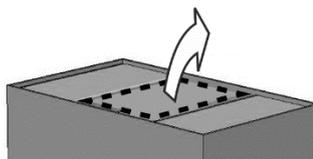
Распаковка

1. Разрежьте крепежные ленты ящика и снимите крышку.

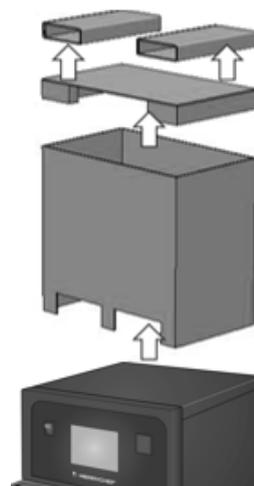


2. Извлеките документацию пользователя и все принадлежности, прилагаемые к изделию:

- Воздушный фильтр (1 шт.)
- Подставка для приготовления – 1 шт.
- Руководство по технике безопасности – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации и установке – 1 шт.



3. Снимите упаковку, чтобы открыть комбинированную микроволновую печь.



Осмотрите печь на отсутствие повреждений, прежде чем подписывать транспортную накладную. Запишите все повреждения в транспортной накладной и известите транспортную компанию и изготовителя.



WARNING Никогда и ни при каких обстоятельствах не устанавливайте и не вводите в эксплуатацию поврежденную печь.

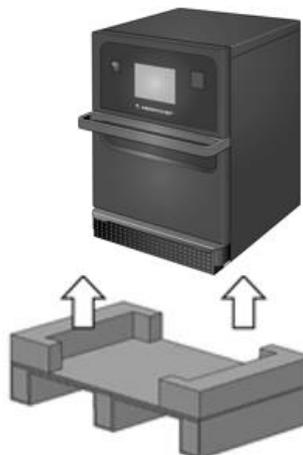
Снятие печи с поддона

1. Найдите соответствующие точки подъема.



- Используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.
- **Не допускается поднимать печь за ручку.**
- Существует риск придавливания при опрокидывании печи. Соблюдайте меры предосторожности.

2. Поднимите устройство, чтобы извлечь из упаковки. Теперь устройство готово к установке.



Требования к месту установки

Необходимое минимальное пространство

На рисунке 2.4 показано пространство необходимое для установки устройства. На нем также показаны минимальные расстояния по горизонтали от прилегающих стен и поверхностей. Кроме того, необходимо всегда соблюдать безопасное расстояние над печью.

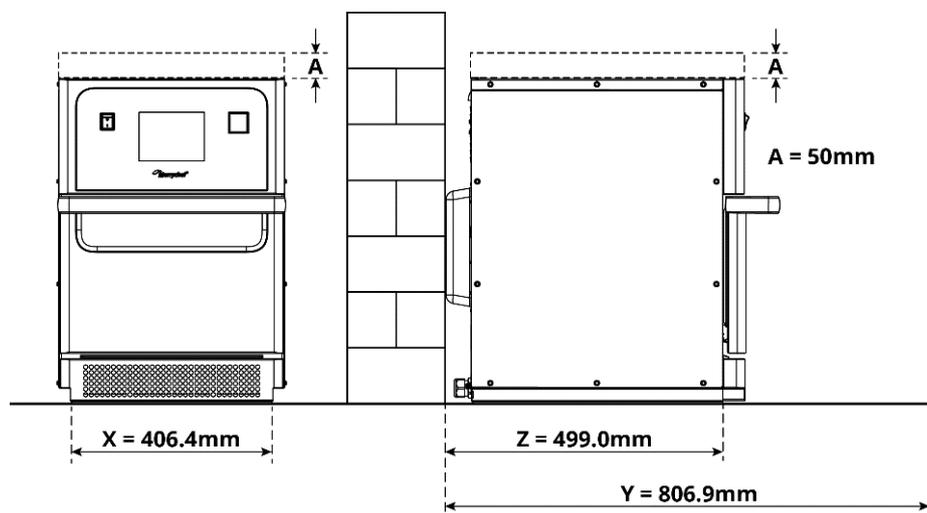


Рисунок 2.4 Необходимое минимальное пространство

- Безопасное расстояние от верхней части (A) = 50 мм (2 дюйма)
- Необходимая глубина:
 - Ширина печи (X) = 406,4 мм (16 дюймов)
 - Полная глубина с открытой дверцей (Y) = 806,9 мм (31,8 дюйма)
 - Глубина рабочей поверхности (Z) = 499,0 мм (19,6 дюйма)
- Безопасное расстояние с левой/правой стороны и сзади: 0mm

Фактические потребности в пространстве для размещения

Для обеспечения безопасной эксплуатации комбинированной микроволновой печи, в частности для безопасного обращения с горячей пищей, требуется гораздо большая площадь помещения, чем указанные минимальные расстояния перед печью. Как правило, рекомендуется оставлять большее расстояние до стен, чтобы обеспечить доступ для техобслуживания.

В местах установки следующие компоненты не должны быть закрыты, отрегулированы или заблокированы:

- Вентиляционные воздушные отверстия в задней части печи
- Воздушный фильтр в передней части печи

Крепление печи на рабочей поверхности

Устройство можно установить на подходящей рабочей поверхности, которая может выдерживать вес печи.

Соблюдайте следующие правила, чтобы обеспечить установку печи в подходящем месте на стабильной поверхности:

- Рабочая поверхность должна быть нескользкой.
- Опорная поверхность должна иметь следующие характеристики:
 - Опорная поверхность должна быть плоской и ровной.
 - Опорная поверхность должна выдерживать вес устройства при эксплуатации плюс вес конструкции, на которую опирается устройство, следующим образом: 50 Гц = 46 кг (101 фунт) и 60 Гц = 45 кг (99 фунтов).

Требования к электромонтажу

Правила техники безопасности

⚠ DANGER Соблюдайте следующие правила во избежание опасностей, связанных с неисправными электрическими соединениями:

- К выполнению работ с электрическим оборудованием допускаются только электрики, квалифицированные согласно положениям стандарта EN 50110-1 и являющиеся специалистами сертифицированной компании по техническому обслуживанию.
- Источник электрического тока должен быть подключен в соответствии с применимыми местными требованиями профессиональных ассоциаций и соответствующей компании-поставщика электрической энергии.
- Корпус печи должен быть заземлен надлежащим образом и подключен к системе уравнивания потенциалов.
- Если две комбинированные микроволновые печи устанавливаются в многоуровневом модуле, оба корпуса и сам многоуровневый модуль должны быть заземлены надлежащим образом и подключены к системе уравнивания потенциалов.
- Используйте индивидуальные средства защиты, указанными в *Руководстве по технике безопасности – Раздел 1F*.

Оборудование, предоставляемое пользователем, и требования в отношении электромонтажа

В таблице 2.1 показано, какое оборудование должен предоставить заказчик и какие требования необходимо соблюдать при подключении устройства.

Оборудование	Требования
Предохранитель	Защита плавким предохранителем и подключение печи должны соответствовать местным нормативам и государственным нормативам, установленным в отношении электромонтажа.
Уравнивание потенциалов	Печь должна быть подключена к системе уравнивания потенциалов. Уравнивание потенциалов – это электрическое соединение, которое обеспечивает, чтобы корпуса электрического оборудования и любые наружные токопроводящие компоненты были под одинаковым (или практически одинаковым) потенциалом.
Устройство защитного отключения (УЗО).	В соответствии с нормативами в отношении монтажа требуется установка устройства защитного отключения (УЗО). Необходимо использовать подходящие устройства защитного отключения, соответствующие требованиям государственных нормативов. Если устанавливается более одной печи, для каждой печи должно быть предусмотрено по одному устройству защитного отключения.
Изолирующий переключатель	Вблизи печи должен быть установлен легкодоступный изолирующий переключатель с 3 мм контактным зазором всех выводов. Печь должна быть подключена через этот изолирующий переключатель. Изолирующий переключатель используется для отключения печи от источника электропитания для очистки, ремонта и монтажных работ.

Таблица 2.1: Электрическое оборудование и нормативные требования

Требования и спецификации для печи e1s

Установленный преобразователь частоты

- Печь оборудована одним инвертором частоты (ПЧ) и сетевым входным фильтром электромагнитной совместимости (ЭМС).
- Эти устройства могут вызвать ток утечки более 3,5 мА на каждый привод инвертора частоты.
- Используйте соответствующее устройство защитного отключения для номинального напряжения.



Характеристики устройства защитного отключения

Устройство защитного отключения (УЗО) должно иметь следующие характеристики:

- Фильтр высоких частот для фильтрации токов высокой частоты.
- Характеристика отключения УЗО «с задержкой по времени» с порогом отключения >30 мА: предотвращает срабатывание УЗО токами зарядки конденсаторов и паразитных емкостей во время включения устройства.
- Характеристика отключения с «защитой от токов утечки типа SI» для УЗО с порогом отключения >30 мА: нечувствительность к ложным срабатываниям.

Автоматические выключатели

- Установки со стандартными автоматическими выключателями (типа «В») чувствительны к «броскам» напряжения, возникающим при включении морозильников, холодильников и другого оборудования на предприятиях общественного питания, включая комбинированные микроволновые печи. По этой причине должны устанавливаться автоматические выключатели типа «D» (рассчитанные специально на такой тип оборудования). Для каждого установленного устройства должен быть предусмотрен отдельный автоматический выключатель соответствующего номинала.

Источник электропитания с низким выходным сопротивлением

- Данная промышленная комбинированная микроволновая печь соответствует требованиям EN 61000-3-11. Однако при подсоединении чувствительного оборудования к тому же источнику питания, к которому подсоединена печь, пользователь должен определить, проконсультировавшись у поставщика электроэнергии (если необходимо), используется ли источник питания с низким выходным сопротивлением.

Источник электропитания

- Комбинированная микроволновая печь e1s поставляется только в виде однофазной модели, рассчитанной на потребление максимальной силы тока 13 Ампер во всех конфигурациях, как показано в таблице 2.2.

Изображение	Описание
<p>The diagram illustrates three different power plug configurations for the microwave oven. Each configuration shows a three-pronged plug with labels for the Earth (E), Neutral (N), and Live (L) terminals. The UK/EU configuration has a blue neutral prong, a brown live prong, and a green and yellow earth prong. The Latin/South America configuration has a white neutral prong, a black live prong, and a green earth prong. The China configuration has a white neutral prong, a black live prong, a green earth prong, and a blue prong for the Philippines.</p>	<p>Фаза: одна</p> <p>Автоматический выключатель на 16 А с вилкой, имеющей конфигурации на 15/16 А, данный выключатель должен иметь задержку по времени и подходить для запуска электродвигателей (европейский тип D).</p> <p>Модели для Великобритании на 13 А имеют цельнолитую вилку по стандарту BS1363 с предохранителем на 13 А. Модели для ЕС на 13 А имеют цельнолитую вилку по стандарту CEE 7/7 (тип F Schuko) номиналом 16 А.</p> <p>Модели ROW на 13 А имеют вилки на 15/16 А, подходящие для стран, в которые поставляется печь.</p> <p>Для получения более подробной информации свяжитесь с вашим местным представителем компании Welbilt.</p>

Таблица 2.2: Электрические характеристики печи e1s

Уравнивание потенциалов

- Точка уравнивания потенциалов имеется на задней панели печи для независимого подключения заземления (GND).

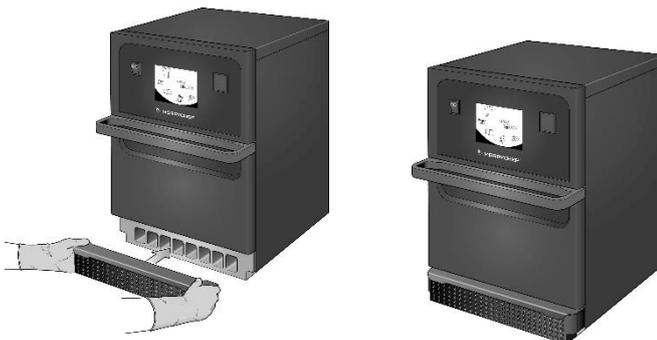
2С. Начало работы



Прежде чем включать печь, пользователи должны прочитать *Раздел 1G: Опасности и меры предосторожности при подготовке устройства к использованию* в Руководстве по технике безопасности.

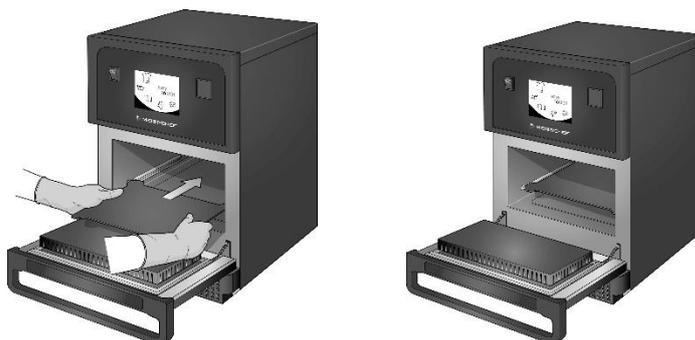
Установка воздушного фильтра

Воздушный фильтр устанавливается на штатное место под дверцей печи. Он имеет магнитное крепление.



Вставка подставки для приготовления

Подставка для приготовления вставляется в полость печи путем простого перемещения ее по направляющим полки.



Включение и выключение печи

Чтобы запустить печь, проверьте, чтобы устройство было чистым, пустым и внутри находилась только подставка для приготовления. Затем включите устройство переключателем on/off (вкл./выкл.) на передней панели печи.



При включении печи загорается экран easyTouch®, на котором на короткое время отображается серийный номер и характеристика печи. Если вы хотите сохранить данные на экране, легким движением коснитесь экрана один раз, чтобы получить неподвижное изображение на дисплее. Коснитесь еще раз, чтобы продолжить.



Настройки при первом использовании

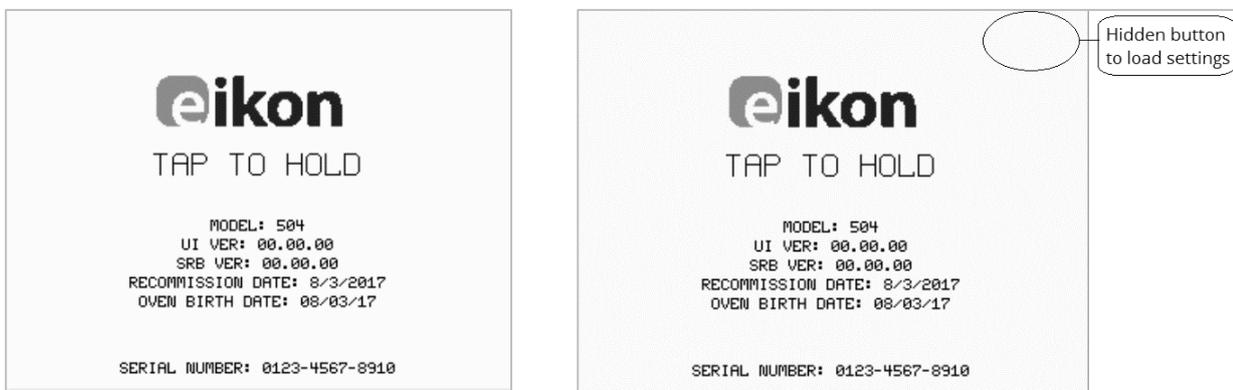
В системе предварительно сделаны все требуемые настройки, чтобы можно было начать приготовление сразу после установки печи. Однако вы, возможно, захотите настроить следующие параметры, прежде чем работать с печью.

- Дата и время
- Аварийные сигналы
- Температура
- Время печи

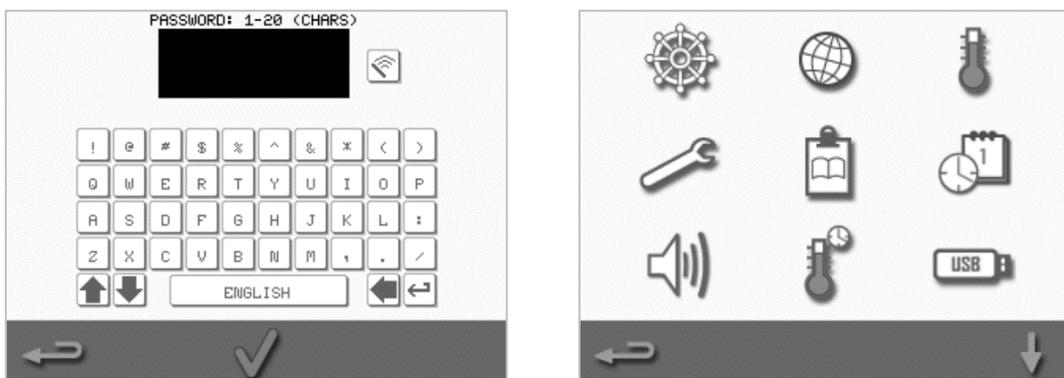
Настройки изменяются при переходе на экран settings (настройки), доступ к которому можно получить в главном меню.

Однако главное меню отображается только после предварительного нагрева печи, поэтому если вы захотите изменить настройки до или во время нагрева печи, например, перед первым использованием, выполните следующие действия:

- 1) После включения нажмите и удерживайте нажатым первый экран, на котором показан серийный номер.
- 2) Нажмите скрытую кнопку в верхнем правом углу, чтобы загрузить экран пароля.



- 3) Введите административный пароль. По умолчанию используется пароль "MANAGER" («МЕНЕДЖЕР»).
- 4) Выберите нужный значок настроек, чтобы внести необходимые изменения.



См. Раздел 21F: Изменение настроек инструкций.

Выбор подходящей кухонной посуды

Возможно, вы захотите убедиться в том, что будете использовать подходящую посуду, прежде чем работать с печью. Используйте только посуду, подходящую для применения в комбинированных микроволновых печах. Прочитайте инструкции изготовителя и узнайте предельные температуры, чтобы определить пригодность различных контейнеров или кухонной посуды.

В таблице 2.3 приведены общие положения:

Кухонная посуда	Разрешено	Примечание
Термостойкие контейнеры		
Закаленное стекло	ДА	
Совместимая стеклокерамика	ДА	Не используйте изделия с металлическими деталями
Глиняная посуда (фарфор, фаянс и китайский фарфор)	ДА	
Металл, фольга и пластмасса		
Подносы и контейнеры из металла или фольги	НЕТ	
Двойные термостойкие пластиковые контейнеры	ДА	Используйте только контейнеры, одобренные изготовителем
Одноразовые изделия		
Воспламеняющиеся материалы (бумага, картон и т.п.)	ДА	Используйте только воспламеняющиеся материалы, одобренные изготовителем
Другие виды кухонной посуды		
Ярлыки	НЕТ	
Столовые приборы	НЕТ	Запрещается оставлять какие-либо кухонные принадлежности в продуктах питания во время приготовления в печи.
Термометры	НЕТ	

Таблица 2.3: Подходящая кухонная посуда

Предварительный нагрев печи

Печь выполнит автоматический предварительный нагрев до установленной температуры после ее включения. Однако, если в устройстве установлены две или несколько настроек температуры предварительного нагрева, при включении печи отображаются варианты выбора. Выберите нужную температуру.

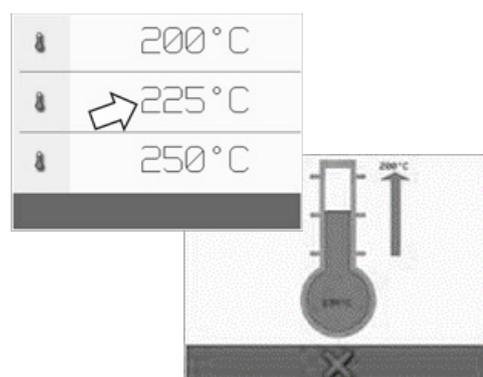


Вы можете заметить стрелку прокрутки в нижней части экрана, которая показывает, что есть дополнительные варианты выбора температуры.

Во время предварительного нагрева на дисплее отображается последовательность нагрева полости печи до заданного значения температуры. Чтобы остановить нагревание полости печи, нажмите красный значок "X" в нижней части экрана.

Устройство будет готово к использованию, когда на дисплее появится меню cookbook (поваренная книга) или главное меню.

Если появилось меню «поваренная книга», нажмите кнопку Backspace (Предыдущий экран) в нижнем левом углу экрана, чтобы отобразить главное меню.



Описание главного меню и клавиатуры



Главное меню



Клавиатура



Дисплей экрана easyTouch®, компоновка и значки, показанные здесь, предназначены только в качестве общего руководства и не обязательно являются точным представлением значков, отображаемых на дисплее печи.

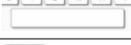
Кнопка	Описание	Функция
Главное меню		
	«Режим разработки» (Development Mode)	Development Mode (Режим разработки) позволяет создать многоэтапные программы приготовления, затем сохранить их, выбрав названия и значки для последующего повторного использования.
	«Быстрый доступ» (Press&Go)	Press&Go (Быстрый доступ) обеспечивает быстрый доступ к ранее сохраненным программам приготовления.
	«Поваренная книга» (Cookbook)	Cookbook (Поваренная книга) содержит программы приготовления, сохраненные в памяти устройства.
	«Очистка / изменение температуры» (Cleaning / Temp change)	Cleaning / Temp change (Очистка / изменение температуры) позволяет изменять температуру в полости печи и подготавливать устройство к очистке.
	«Настройки» (Settings)	Settings (Настройки) используется для контроля настроек и функций устройства, а также для целей технического обслуживания и ремонта.
Клавиатура		
	Экран с клавиатурой	Экран с клавиатурой используется для ввода пароля, чтобы можно было ввести данные в программы.
	«Очистка экрана» (Clear screen)	Нажмите клавишу Clear screen (Очистка экрана), чтобы удалить текст с экрана с клавиатурой.
	Клавиатура	Используйте «клавиатуру» для набора текста.
	«Пробел» (Spacebar)	Нажмите клавишу Spacebar (Пробел) для вставки пробела.
	«Возврат каретки» (Return)	Нажмите клавишу Return (Возврат), чтобы начать новую строку текста.
	Прокрутка по экрану с клавиатурой	Нажимайте стрелки «вверх/вниз» для прокрутки по экрану с клавиатурой.
	«Ввод / ОК» (Enter / OK)	Нажмите зеленую галочку, чтобы подтвердить сделанные настройки и продолжить.
	Предыдущий экран	Нажмите клавишу Backspace (Предыдущий экран) для возврата к предыдущему экрану.

Таблица 2.4: Элементы в главном меню и на экране с клавиатурой

Длина текста

- Используйте текст длиной от 1 до 20 символов максимум в две строки для записи названий программ приготовления, групп программ приготовления и паролей.
- Используйте текст длиной от 1 до 54 символов максимум в пять строк для записи инструкций по этапу отдельных программ приготовления.

2D. Процедуры приготовления

Как готовить пищу



1. На предварительно нагретой печи выберите программу приготовления из поваренной книги или введите новую программу приготовления.

Инструкции по вводу новой программы приготовления см. в Разделе 2E.



2. Откройте дверцу устройства и поместите подготовленный пищевой продукт на подставку для приготовления.

⚠ WARNING **Горячая поверхность**

Убедитесь в том, что вся упаковка удалена.



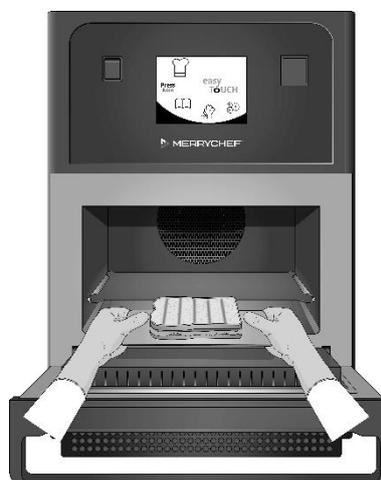
3. Снова закройте дверцу печи.

Процесс приготовления начнется автоматически, если на этапе 1 была выбрана программа. В качестве альтернативы программу можно выбрать/изменить на данном этапе.



4. Подождите окончания процесса приготовления. После завершения процесса приготовления подается звуковой сигнал. Следуйте указаниям, отображаемым программным обеспечением.

Не открывайте дверцу печи, пока идет приготовление продукта.



5. Откройте дверцу печи и достаньте продукт.

⚠ WARNING **Горячая поверхность**

Не вынимайте подставку для приготовления, если только не требуется ее очистка.

Никогда не оставляйте продукт в печи, в ином случае его приготовление продолжится.



6. Закройте дверцу печи после извлечения продукта.

На данном этапе программа приготовления сбрасывается и можно выбрать новую программу приготовления, чтобы продолжить пользоваться печью.



Использование программы приготовления – Quick Serve Mode (Быстрый режим)

1. Нажмите значок поваренная книга на экране главного меню и затем выберите вариант All Menus (Все меню). 



2. Нажимайте стрелки вверх/вниз, чтобы найти программу приготовления.

Примечание: Если вокруг изображения красная рамка, это означает, что установлена слишком высокая или слишком низкая температура полости печи для данной программы приготовления. Для использования этого варианта необходимо изменить температуру полости печи. См. раздел «Изменение температуры полости печи»



3. Выберите необходимую программу, чтобы начать приготовление. Например: «ИТАЛЬЯНСКИЙ СЭНДВИЧ x 1» (ITALIAN SUB x 1)



4. Выполните инструкции на экране, если они отображены, и затем нажмите зеленую галочку, чтобы запустить процесс приготовления.

Примечание: Если продукт еще не был помещен в печь, на данном этапе откройте дверцу печи и поместите продукт на подставку для приготовления, затем нажмите зеленую галочку.

⚠ WARNING Поверхности дверцы и камеры очень горячие.



5. Производится обратный отсчет времени приготовления для каждого этапа. Когда программа приготовления заканчивается, обычно отображается красная полоса и подается звуковой сигнал. Откройте дверцу или коснитесь красного значка "X", чтобы вернуться к программе приготовления.

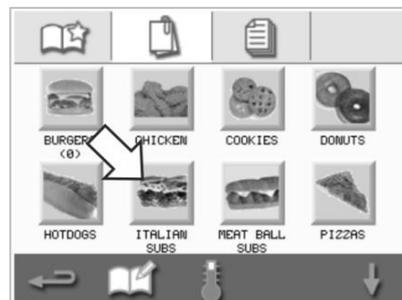
Примечание:

- Открывание дверцы печи во время приготовления останавливает программу приготовления, при этом появляется предупреждение. Старайтесь не открывать дверцу во время процесса приготовления.
- Однако закрывание дверцы позволит пользователю продолжить или отменить действия программы приготовления.



Использование программы приготовления – «Полный режим» (Full Serve Mode)

1. Нажмите значок поваренная книга на экране главного меню и затем выберите группу программ приготовления, например «ИТАЛЬЯНСКИЕ СЭНДВИЧИ» (ITALIAN SUBS), чтобы вывести на дисплей отдельные программы приготовления.



2. Выберите программу приготовления из имеющихся вариантов в выбранной группе, например «ИТАЛЬЯНСКИЙ СЭНДВИЧ x 2» (ITALIAN SUB x 2).



3. Следуйте указаниям на экране, если они отображаются. Нажмите зеленую галочку для запуска процесса приготовления.

Примечание: Если продукт еще не был помещен в печь, на данном этапе откройте дверцу печи и поместите продукт на подставку для приготовления, затем нажмите зеленую галочку для начала приготовления.

⚠ WARNING Поверхности дверцы и камеры очень горячие.

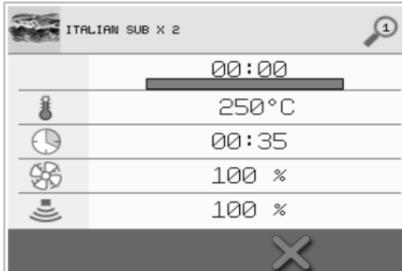
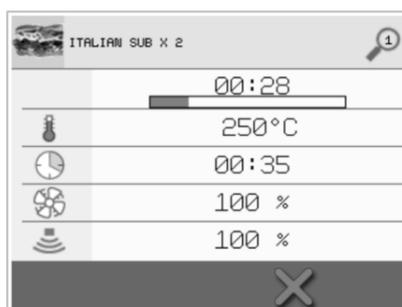


4. Производится обратный отсчет времени приготовления для каждого этапа программы. Когда программа приготовления заканчивается, обычно отображается красная полоса и подается звуковой сигнал. Откройте дверцу или коснитесь красного значка "X", чтобы вернуться к программе приготовления.

⚠ WARNING Поверхности дверцы и камеры очень горячие.

Примечание:

- Чтобы проверить температуру в камере во время приготовления, легким движением коснитесь значения отображенной температуры на экране. Температура в камере показывается со звездочкой.
- Открывание дверцы печи во время приготовления останавливает программу приготовления, при этом появляется предупреждение. Старайтесь не открывать дверцу во время процесса приготовления.
- Однако закрывание дверцы позволит пользователю продолжить или отменить действия программы приготовления.

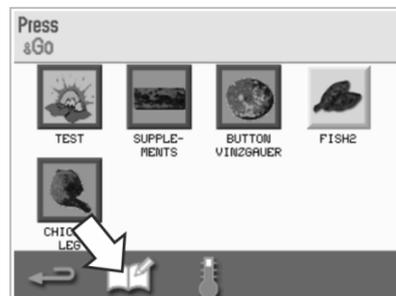


Выбор программ приготовления из меню Press&Go (Быстрый доступ)

1. Выберите пункт Press&Go (Быстрый доступ) на экране главного меню, затем нажмите значок edit cookbook (редактирование поваренной книги).

Отображаются два списка.

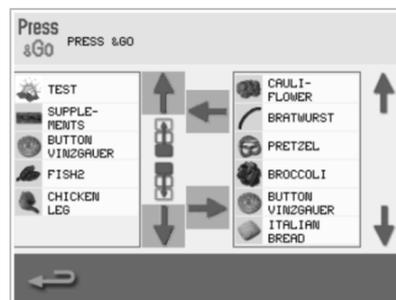
- Список слева показывает программы приготовления, входящие в меню Press&Go (Быстрый доступ).
- Список справа показывает остальные имеющиеся программы приготовления.



Можно перейти вверх или вниз по обоим спискам с помощью синих стрелок справа от каждого списка.

2. Выберите программу приготовления из списка слева.

- Выберите, нужно ли изменить его положение в списке или перенести его в список справа.
- Чтобы изменить порядок расположения программ приготовления в левом списке, используйте синие стрелки вверх/вниз посередине.
- Чтобы переместить выбранную программу приготовления в меню Press&Go (Быстрый доступ) или из него, используйте зеленую/красную стрелки посередине.
- Чтобы создать программу приготовления из правого списка, имеющегося в меню Press&Go (Быстрый доступ), переместите ее в левый список.

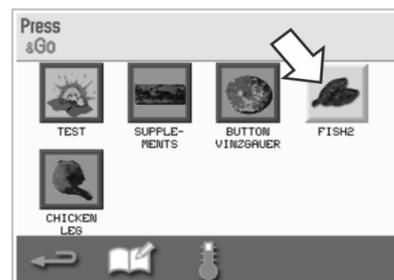


3. Нажмите клавишу Backspace (Предыдущий экран) для возврата на экран меню Press&Go (Быстрый доступ) после завершения настройки.

Запуск программы приготовления из меню «Быстрый доступ» (Press&Go)

1. Нажмите пункт Press&Go (Быстрый доступ) на экране главного меню, затем выберите нужную программу приготовления.

Примечание: Следуйте указаниям на экране, если они отображаются. Если продукт еще не был помещен в печь, на данном этапе откройте дверцу печи и поместите продукт на подставку для приготовления, затем нажмите зеленую галочку для начала приготовления.



2. На дисплее появится обратный отсчет времени приготовления. Полоса таймера станет красной, чтобы предупредить о том, что цикл приготовления завершен.



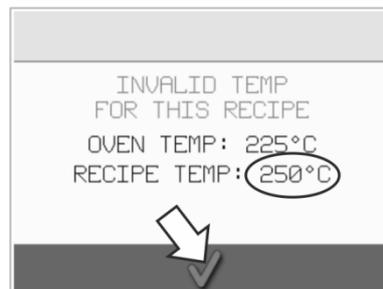
Изменение температуры в камере

Возможно, вам потребуется изменить температуру в полости печи в зависимости от продукта, который вы готовите. Если температура в полости печи установлена на значение, не подходящее для программы приготовления, эту температуру необходимо изменить, прежде чем можно будет использовать эту программу приготовления. Программы приготовления, не подходящие для установленной температуры, выделяются красной рамкой.

Изменение температуры в полости печи:

1. Запишите температуру в полости печи, необходимую для программы приготовления, и затем нажмите зеленую галочку для продолжения.

Примечание: Вы можете узнать требуемую температуру, выбрав программу приготовления, выделенную красной рамкой.



2. Нажмите значок «температура» на экране выбранной программы приготовления.



3. Звездочка рядом со значением температуры означает температуру внутри камеры в настоящий момент. Выберите требуемую температуру в полости печи для программы приготовления.



2E. Программы приготовления

Создание программы приготовления

1. Войдите в режим разработки (development).

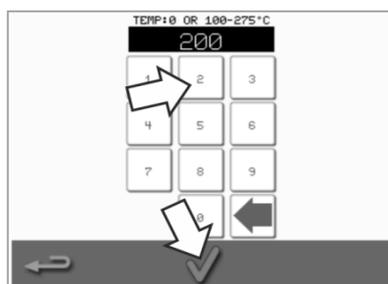
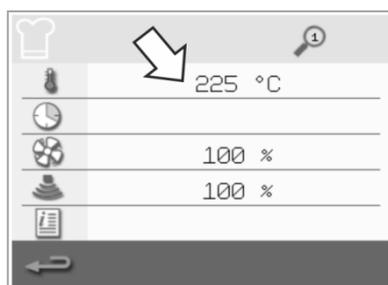
Нажмите значок «колпак шеф-повара» на экране главного меню, чтобы войти в режим разработки (development).



2. Установите мощность микроволнового излучения.

Значение температуры отображает установленную температуру предварительного нагрева. Чтобы изменить температуру, нажмите значок «температура» и введите значение температуры в пределах отображенных величин.

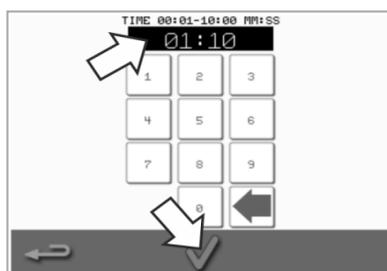
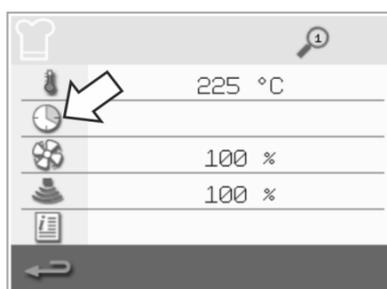
Нажмите зеленую галочку для продолжения.



3. Установите время приготовления

Нажмите значок clock (часы) и введите время приготовления максимум до 10 минут для каждого этапа. *Пример: Введите 110 = 1 минута и 10 секунд.*

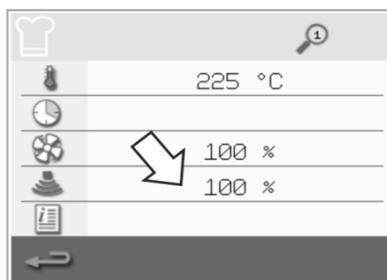
Нажмите зеленую галочку, чтобы сохранить введенную величину.



4. Установите мощность микроволнового излучения.

Нажмите значок microwave (микроволны) и установите мощность микроволнового излучения (0 и 5-100%).

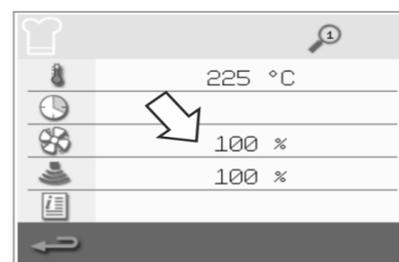
Нажмите зеленую галочку, чтобы сохранить введенную величину.



5. Установите частоту вращения вентилятора

Нажмите значок «вентилятор», чтобы установить частоту вращения вентилятора в пределах, указанных на экране.

Нажмите зеленую галочку, чтобы сохранить введенную величину.

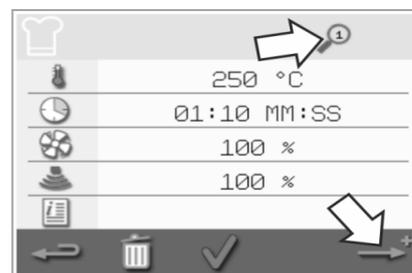


6. Введите инструкцию для данного этапа (опционально):

Нажмите значок «информация», чтобы ввести инструкцию для данного этапа. *Пример: «Этап 1 - поместите пищевой продукт в полость печи».*

Нажмите зеленую галочку, чтобы сохранить введенную инструкцию.

Нажмите стрелку вправо с символом «плюс» в нижней части, чтобы добавить еще один этап, повторив вышеуказанные действия по порядку.

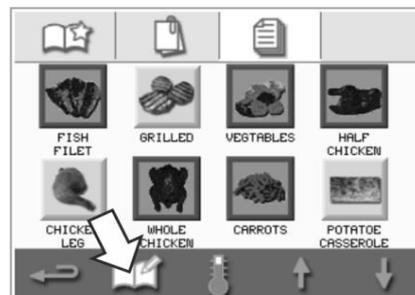


Примечание:

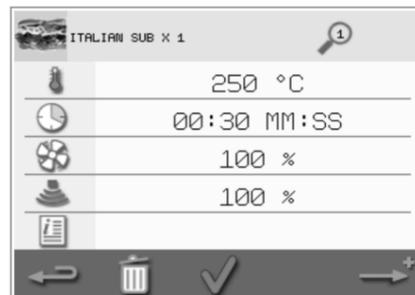
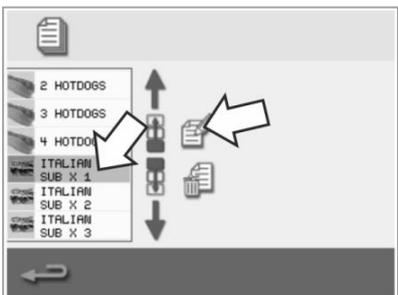
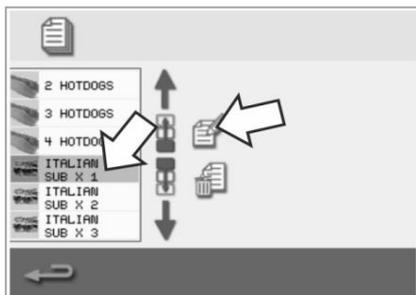
- Программы приготовления могут иметь максимум шесть этапов.
- Значок «увеличительное стекло» в верхней части указывает, какой этап отображен на экране.
- Нажимайте стрелку влево или стрелку вправо, отображенные в нижней части, чтобы переключаться между установленными этапами.

Просмотр и редактирование программ приготовления

1. Нажмите значок меню «поваренная книга» (cookbook) на экране главного меню.
2. Выберите символ All menus (Все меню) на экране поваренной книги.
3. Нажмите значок «редактирование поваренной книги» (edit cookbook).



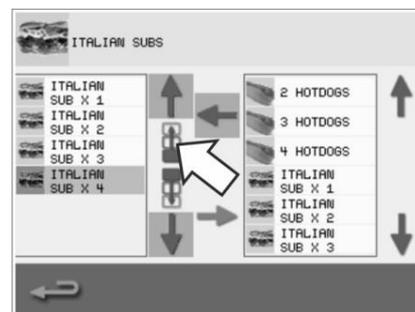
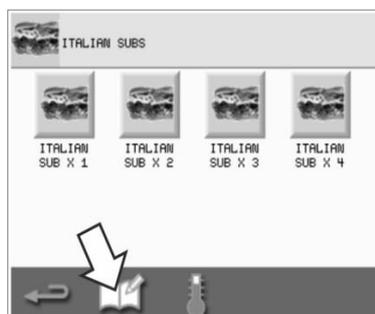
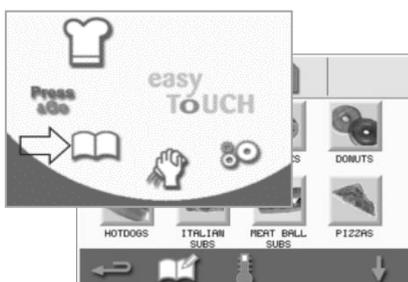
4. Нажимайте стрелки прокрутки вверх/вниз, чтобы найти программу приготовления.
5. Нажмите значок view/edit cooking profile (просмотр/редактирование программы приготовления).
6. Просмотрите или отредактируйте программу приготовления по мере необходимости.



Инструкции по изменению позиций программы приготовления см. в разделе *Создание программы приготовления*.

Перемещение программы приготовления в группе программ

1. Нажмите значок «поваренная книга» в главном меню и затем выберите группу программы приготовления, которую необходимо переместить, например «ИТАЛЬЯНСКИЕ СЭНДВИЧИ» (ITALIAN SUBS).
2. Нажмите значок edit cookbook (редактирование поваренной книги) на экране выбранной программы приготовления.
3. Выберите программу приготовления, которую необходимо переместить, и нажимайте малые стрелки

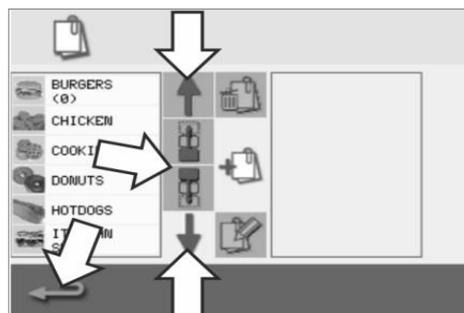
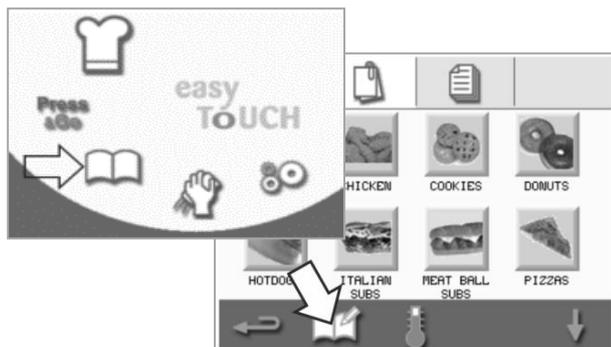


вверх/вниз, чтобы переместить ее внутри группы.



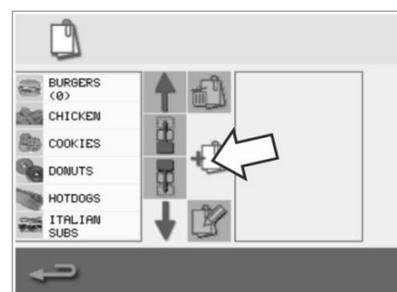
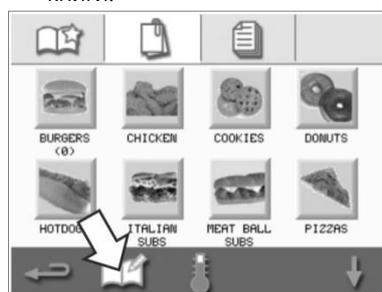
Перемещение программы приготовления в списке

1. Нажмите значок cookbook (поваренная книга) на экране главного меню и затем выберите значок edit cookbook (редактирование поваренной книги) на экране поваренной книги.
2. Нажимайте большие стрелки прокрутки, чтобы найти группу программ приготовления, затем нажимайте малые стрелки в центре экрана, чтобы переместить выбранную программу внутри списка. Нажмите значок «предыдущий экран» (backspace), чтобы вернуться на экран поваренной книги.

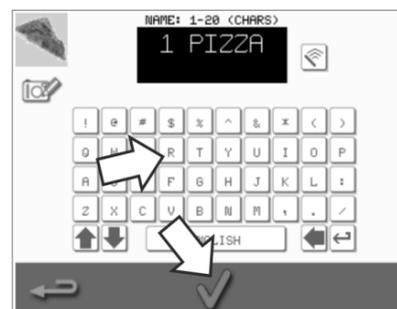
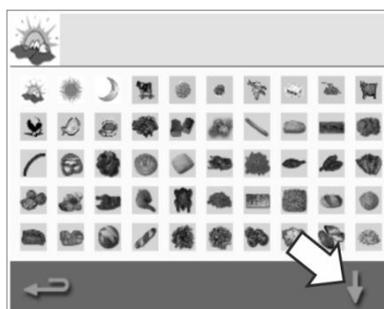
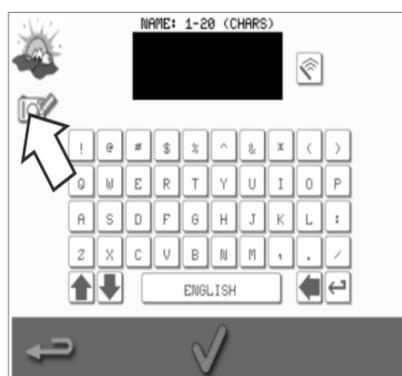


Добавление новой группы программ приготовления

1. Нажмите меню «поваренная книга» (cookbook) на экране главного меню.
2. Нажмите значок edit cookbook (редактирование поваренной книги) на экране поваренной книги.
3. Нажмите значок «добавить новую группу программ приготовления» (add a new cooking profile group).



4. Нажмите значок «фотокамера», чтобы открыть базу данных с изображениями.
5. Выберите изображение для группы программ приготовления. Вы можете использовать стрелки прокрутки в нижней части экрана для просмотра большего количества изображений.
6. Введите название новой группы программ приготовления (максимум 20 символов) и нажмите зеленую галочку для ее сохранения.

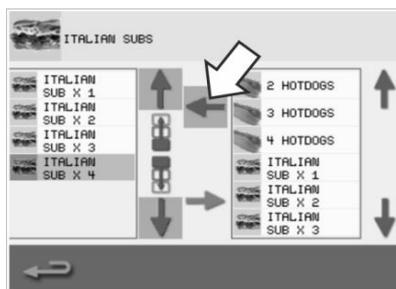
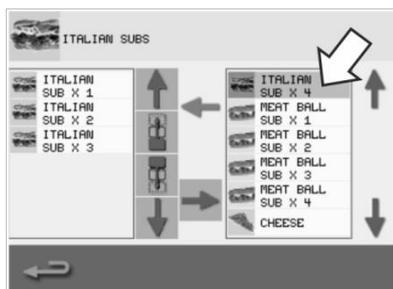


Добавление программы приготовления в группу программ

1. Нажмите меню «поваренная книга» (cookbook) на экране главного меню.
2. Выберите группу программ приготовления, в которую вы хотите добавить программу.
3. Нажмите значок edit cookbook (редактирование поваренной книги) на экране программы приготовления.



4. Нажимайте стрелки прокрутки вверх/вниз справа, чтобы найти и выбрать программу приготовления, которую вы хотите добавить.
5. Нажмите зеленую стрелку «влево», чтобы добавить выбранную программу приготовления, которая после этого появится слева.

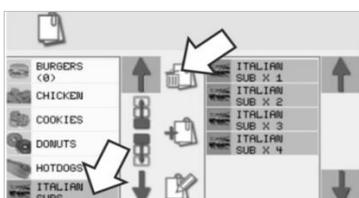


Удаление группы программ приготовления

1. Нажмите меню «поваренная книга» (cookbook) на экране главного меню.
2. Выберите группу программ приготовления, которую нужно удалить.
3. Нажмите значок «редактирование поваренной книги» (edit cookbook).

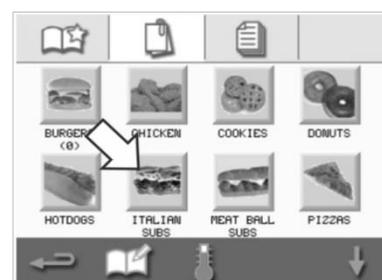


4. Нажмите значок delete cooking profile group (удаление группы программ приготовления).
5. Нажмите зеленую галочку для удаления группы программ приготовления.

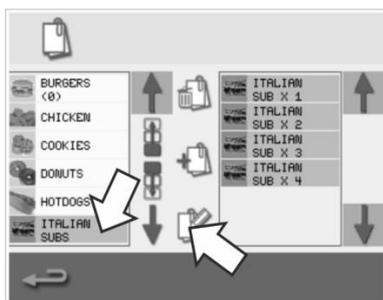


Редактирование названия выбранной группы программ приготовления

1. Нажмите меню «поваренная книга» (cookbook) на экране главного меню.
2. Нажмите значок edit cookbook (редактирование поваренной книги) на экране поваренной книги.
3. Выберите группу программ приготовления, название которой вы хотите отредактировать.



4. Нажмите значок edit cooking profile group (редактирование группы программ приготовления).
5. Введите новое название группы программ приготовления и нажмите зеленую галочку для продолжения.



2F. Изменение настроек

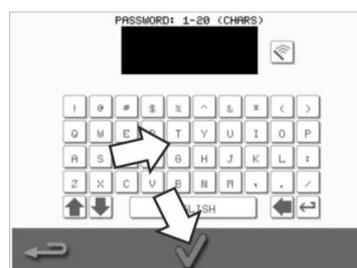
Процесс изменения настроек

1. Нажмите значок settings (настройки) на экране главного меню. 

Примечание: Главное меню отображается после предварительного нагрева печи. Если вы хотите изменить настройки, не выполняя предварительный нагрев печи, например перед первым использованием, нужно нажать на первый экран и удерживать его нажатым, затем нажать скрытую кнопку в верхнем правом углу, чтобы вызвать экран с паролем, показанный в пункте 2.



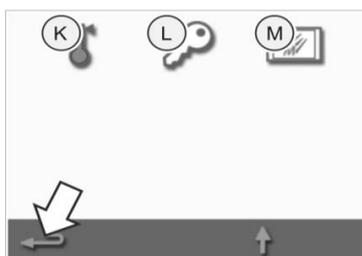
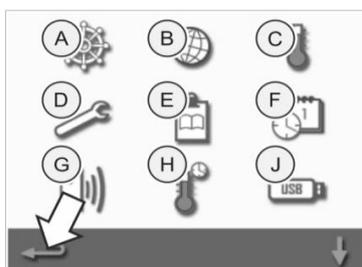
2. Введите пароль и нажмите зеленую галочку, чтобы отобразить варианты выбора «настройки» (settings).



3. Внесите необходимые изменения. Используйте стрелки прокрутки вверх/вниз в нижней части экрана для просмотра всех функций меню settings (настройки).

В меню settings (настройки) имеются следующие функции:

- A. Настройки рабочего режима / перехода по экранам
- B. Опции выбора языка
- C. Настройки температуры полости печи и ярлыки
- D. Информация по техническому обслуживанию и журналы ошибок
- E. Счетчики программ приготовления
- F. Настройки даты и времени
- G. Настройки уровней громкости громкоговорителя и звуковых сигналов
- H. Таймер (Температура / «ВКЛ. / ВЫКЛ.» (ON / OFF)
- J. Загрузка программ через USB
- K. Настройка диапазона температур
- L. Изменение настроек / паролей доступа к обслуживанию
- M. Экранная заставка



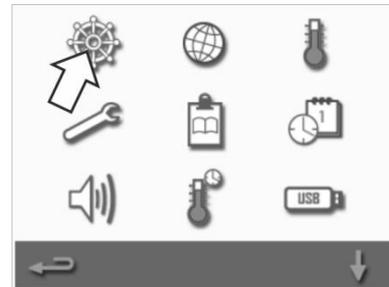
После завершения настройки нажмите клавишу предыдущий экран, чтобы вернуться в меню главных настроек и внести другие изменения.

4. Нажмите клавишу предыдущий экран для выхода из меню settings (настройки). Появится указание либо «СОХРАНИТЬ» (SAVE), либо «ОТМЕНИТЬ» (DISCARD) любые изменения, внесенные в настройки.

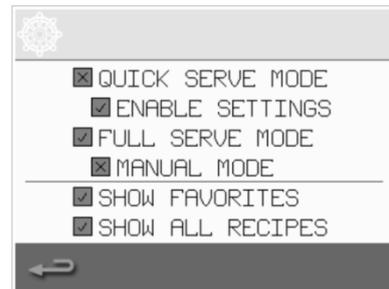


Настройки рабочего режима / перехода по экранам

1. Нажмите значок operating mode/navigation (рабочий режим / переход по экранам) в меню настройки.



2. Выберите пункт QUICK SERVE MODE (БЫСТРЫЙ РЕЖИМ) только для управления циклом приготовления пищи. Выберите пункт FULL SERVE MODE (ПОЛНЫЙ РЕЖИМ) для создания программ приготовления. Нажмите пункт MANUAL MODE (РУЧНОЙ РЕЖИМ) для приготовления вручную только через значок «колпак шеф-повара» на экране главного меню. Нажмите пункт ENABLE SETTINGS (РАЗРЕШИТЬ НАСТРОЙКИ), чтобы на экране Quick Serve Mode (Быстрый режим) отображился значок «разблокирование» и можно было получить доступ к меню «настройки».



Примечание: Если отображена зеленая галочка, соответствующая функция активизирована.

3. Нажмите пункт MAGNETRON ENERGY DELAY (ЗАДЕРЖКА ПОДАЧИ ЭНЕРГИИ МАГНЕТРОНА), чтобы активировать период разогрева магнетрона для всех программ приготовления.

Нажмите пункт ENERGY SAVING (ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ), чтобы включить режим пониженного энергопотребления, когда печь неактивна.

Настройки языка

1. Выберите символ «земной шар» в меню настроек.



2. Поставьте галочку (галочки) на требуемом языке (языках) в показанном списке.

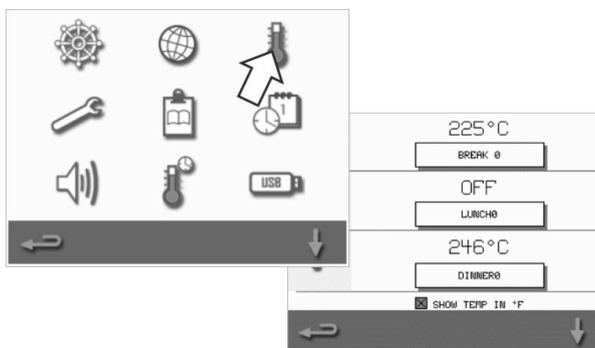


Настройки температуры камеры и ярлыки

1. Выберите символ «температура» в меню настроек.

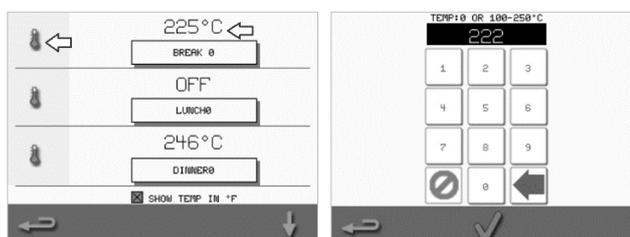
Экран настройки температуры отображается, когда две или более температур полости печи установлены выше минимально допустимой. Теперь можно выполнить следующие операции:

- A) Изменить набор температур
- B) Отредактировать существующие ярлыки температуры
- C) Добавить новые значения температуры
- D) Изменение единицы измерения



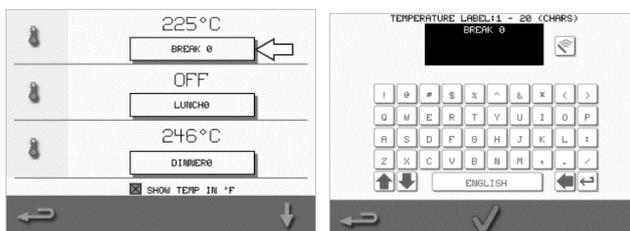
A) Изменение набора температур

1. Выберите температуру, которую вы хотите изменить, нажав на величину или красный символ температуры рядом с ней.
2. Отредактируйте температуру по мере необходимости, используя клавишную панель.
3. Нажмите галочку для продолжения.



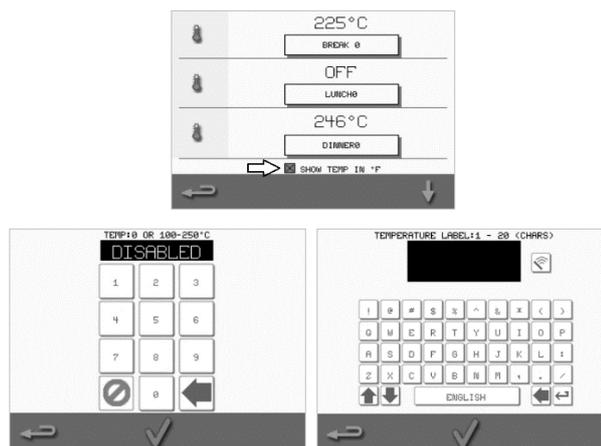
B) Редактирование ярлыков температуры

1. Выберите нужный ярлык под температурой.
2. Отредактируйте ярлык по мере необходимости, используя клавишную панель.
3. Нажмите галочку для продолжения.



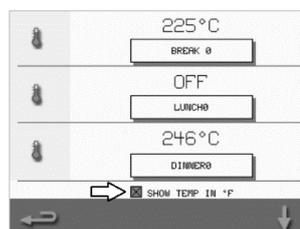
C) Добавление новой температуры

1. Выберите опцию отключенной температуры на экране (при необходимости прокрутите список вниз с помощью стрелки).
2. Выберите значок температуры, отмеченный как disabled (выключенная), или красный значок температуры.
3. Введите значение температуры, используя клавишную панель, и нажмите галочку для продолжения.
4. Нажмите поле Optional Label (Дополнительный ярлык), чтобы назначить ярлык температуре, и нажмите галочку для продолжения.



D) Изменение единиц измерения

Единицы измерения температуры можно изменить с градусов Цельсия на градусы Фаренгейта и наоборот, просто выбрав или отменив выбор соответствующего поля.



Информация по техническому обслуживанию и журналы ошибок

Функция информации по техническому обслуживанию и журнала ошибок необходима для техобслуживания и ремонта системы, поэтому она описана в *Разделе 3: Руководство по техническому обслуживанию и ремонту*

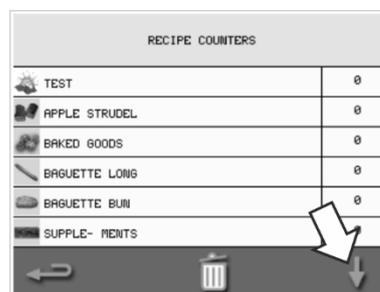


Счетчики программ приготовления

1. Нажмите значок «папка с зажимом для бумаг» (clipboard), чтобы отобразить на дисплее перечень счетчиков программ приготовления.



2. Счетчики рецептов также показаны на правой стороне экрана. Используйте стрелки прокрутки вверх/вниз в нижней части экрана для просмотра необходимых рецептов.



Добавление рецептов

Рецепты можно загрузить с USB-накопителя. См. раздел *Загрузка программ через USB*.

Удаление рецептов

Рецепт можно удалить, выбрав его и затем нажав на символ корзины.

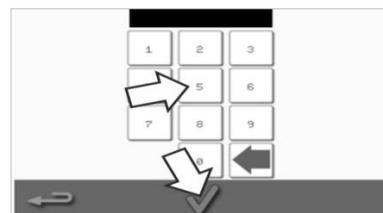
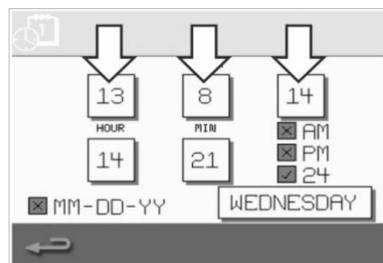
Настройка даты и времени

1. Нажмите значок «часы/дата» в меню настроек для отображения вариантов настройки.



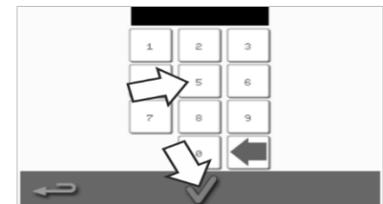
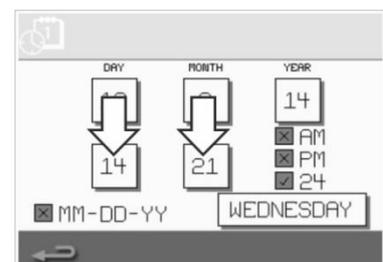
Изменение даты:

2. Выберите MONTH (МЕСЯЦ), введите нужный месяц на клавишной панели и нажмите ОК.
3. Выберите DAY (ДЕНЬ), введите нужный день на клавишной панели и нажмите ОК.
4. Выберите YEAR (ГОД), введите две последние цифры нужного года на клавишной панели и нажмите ОК.
Чтобы отобразить сначала месяц, затем день и год, поставьте отметку в пункте «ММ-ДД-ГГ».
Правильная настройка даты помогает при техобслуживании, так как журнал ошибок записывается с этими настройками даты.

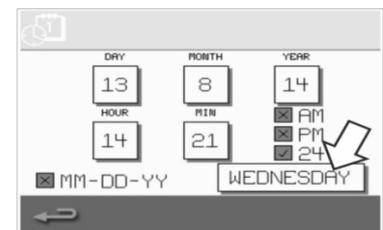


Изменение времени:

5. Выберите HOUR (ЧАС), введите нужный час на клавишной панели и нажмите ОК.
6. Выберите MIN (МИН.), введите нужные минуты на клавишной панели и нажмите ОК.



7. Выберите день недели



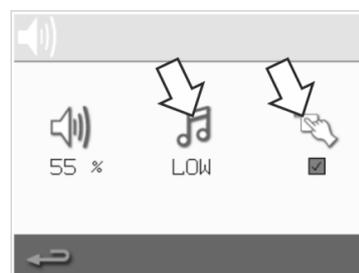
Настройки звука

1. Нажмите значок «громкоговоритель», чтобы получить доступ к настройкам громкости, тембра и дополнительным настройкам звука.



2. Внесите необходимые изменения:

- a) Нажмите значок «громкоговоритель», чтобы отрегулировать уровень громкости на подходящий для окружающей среды в диапазоне от OFF (ВЫКЛ.) до самого громкого (100%).
- b) Нажмите значок «музыкальная нота», чтобы установить LOW (НИЗКИЙ), MED (СРЕДНИЙ) или HIGH (ВЫСОКИЙ) тембр.
- c) Нажмите значок «клавишная панель», чтобы включить ON (ВКЛ.) или выключить OFF (ВЫКЛ.) звук при касании сенсорного экрана.

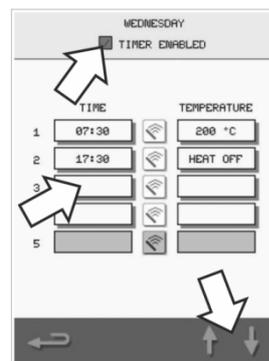


Настройка таймера температуры

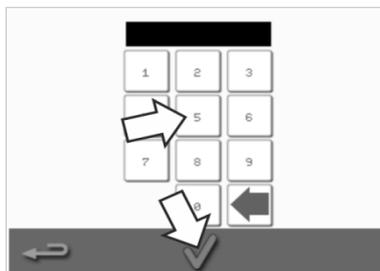
1. Выберите символ «термометр/таймер» в меню настроек.



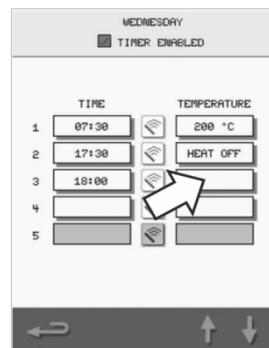
2. Нажмите значок «таймер включен» (зеленая галочка).
3. Выберите день недели с помощью стрелок «вверх/вниз» в нижней части экрана.
4. Выберите пустое поле time (время) (максимум пять полей для каждого дня) или очистите имеющееся поле «время» с помощью символа «стирание» рядом с ним.



5. Введите время начала на клавишной панели. Нажмите зеленую галочку для продолжения.



6. Выберите пустое поле temperature (температура) напротив соответствующего поля time (время) или очистите нужное поле temperature (температура) с помощью символа «стирание» рядом с ним.

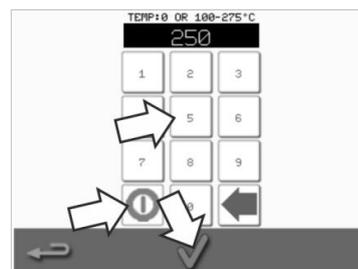


7. Введите нужную температуру камеры на клавишной панели.

Альтернативные варианты:

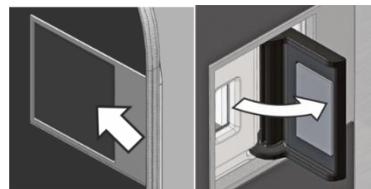
- Нажмите ноль, чтобы выключить OFF (ВЫКЛ.) нагрев.
- Выберите значок красного кружка, чтобы выключить OFF (ВЫКЛ.) устройство.

Нажмите зеленую галочку для продолжения.



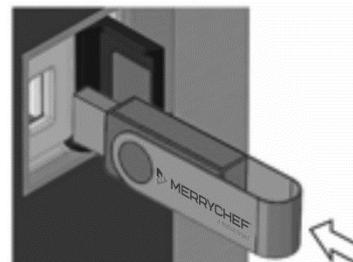
Загрузка программ через USB

1. ВЫКЛЮЧИТЕ устройство и откройте крышку USB-разъема на панели управления.



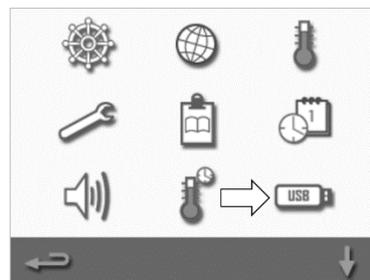
2. Вставьте USB-накопитель в разъем и включите печь.

Примечание: Если USB-накопитель слишком большой, используйте стандартный промышленный переходной кабель.



3. Выберите символ «USB» в меню настроек.

Примечание: Убедитесь в том, что на накопительном устройстве имеется правильный номер/код для программ, которые вы хотите загрузить в память (один файл ".cbr" и "autoupdate" (автообновление)).



4. Выберите тип файла, который вы загружаете (микропрограммное обеспечение или рецепты). После этого файлы будут автоматически загружены с USB-накопителя, при этом будет показан процесс загрузки и затем экраны подтверждения для обновления программ.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: При загрузке программ с USB-накопителя происходит очистка всех существующих программ в памяти устройства.



Крышка USB-разъема защищает разъем, чтобы водяной пар не мог попасть в электронную систему управления. Во время приготовления или очистки в USB-разъеме не должно быть накопительного устройства, а сам USB-разъем должен быть закрыт крышкой.



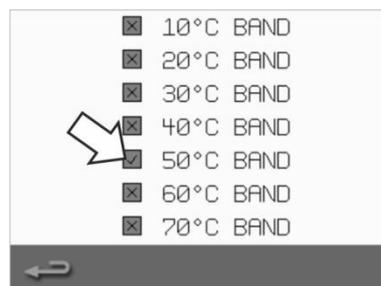
Настройка диапазона температур

1. Нажмите значок temperature «диапазон температуры».



2. Выберите нужный пункт с диапазоном температуры, обозначенный зеленой галочкой.

Примечание: Как правило, следует выбирать самый низкий Temperature Band (Диапазон температуры), приемлемый с практической точки зрения. Если установленная температура камеры падает на величину, превышающую значение диапазона температуры, режимы готовности к приготовлению и диапазон температуры выключаются до тех пор, пока температура в камере не достигнет заданной температуры предварительного нагрева.

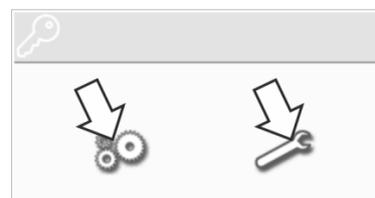


Изменение настроек / паролей доступа к обслуживанию

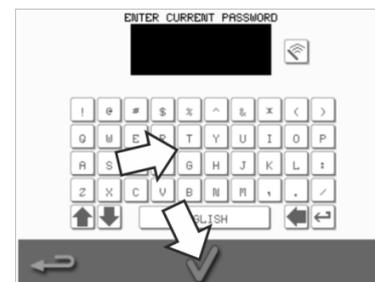
1. Нажмите значок «ключ», чтобы изменить пароли устройства.



2. Нажмите значок settings (настройки) или service (техобслуживание).



3. Введите имеющийся пароль и нажмите зеленую галочку для подтверждения.
4. Введите новый пароль и нажмите зеленую галочку.
5. Подтвердите новый пароль и еще раз нажмите зеленую галочку.

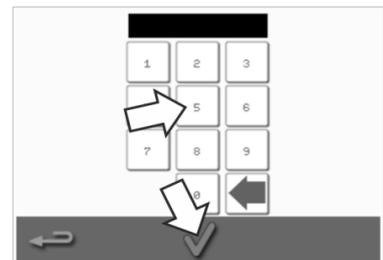


Настройка экранной заставки

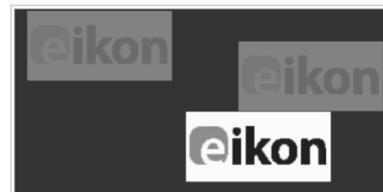
1. Установите или уберите галочку в пункте ENABLED (ВКЛЮЧЕНО), чтобы включить ON (ВКЛ.) или выключить OFF (ВЫКЛ.), соответственно, экранную заставку, и нажмите на поле time («время») под ней.



2. Введите на клавишной панели время задержки, по истечении которого будет запускаться экранная заставка, в диапазоне от 1 до 60 минут. Нажмите зеленую галочку для подтверждения.



3. При действующей экранной заставке вместо значков на экране появляется движущееся изображение. Чтобы использовать сенсорный экран, коснитесь его для отключения заставки.



2G. Процедуры охлаждения



Перед очисткой, обслуживанием или ремонтом комбинированную микроволновую печь необходимо охладить надлежащим образом. Пользователи должны прочитать *Руководство по технике безопасности – Раздел 1J: Опасности и меры предосторожности при обслуживании и ремонте* и *Раздел 1K: Опасности и меры предосторожности при выводе печи из эксплуатации*.

Для охлаждения печи:

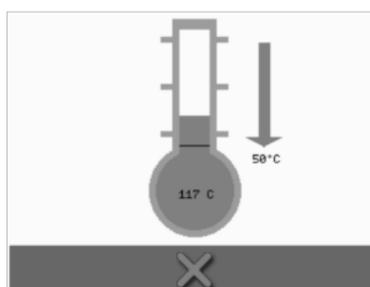
1. Нажмите значок термометра в поваренной книге или значок очистки в главном меню full serve mode (полный режим).



2. На экране температуры нажмите значок «синий термометр» для отключения нагрева и запуска цикла охлаждения.



3. Будет отображен процесс охлаждения, который займет приблизительно 20 минут. Чтобы сократить время охлаждения, оставьте дверцу устройства приоткрытой во время процесса охлаждения.



4. После завершения процесса охлаждения появится страница Clean Cavity (Очистите полость печи). Теперь печь готова к очистке или обслуживанию и ремонту.

Инструкции по очистке приведены в *Разделе 2H: Процедуры очистки*.

Техническое обслуживание и ремонт описаны в *Разделе 3: Руководство по обслуживанию и ремонту*



2Н. Процедуры очистки

Ежедневные операции очистки

Что необходимо очищать?	Порядок действий	Чистящие химикаты
Камера	Производите очистку вручную с использованием мягкой ткани или бумажного полотенца.	Чистящие и защитные химикаты, утвержденные изготовителем
Наружная поверхность печи	Очистите вручную с помощью мягкой ткани	Обычное бытовое чистящее средство для нержавеющей стали или чистящее средство для твердых поверхностей
Контейнеры, противни, решетки для гриля и другие принадлежности, используемые для приготовления	Очистите вручную мягкой неабразивной губкой и после этого промойте водой	Обычные бытовые моющие средства
Воздушный фильтр	Протрите начисто или промойте в мыльной воде	Обычные бытовые моющие средства

Таблица 2.5: Операции очистки

Средства для очистки

Используйте только чистящие химикаты, указанные в Таблице 2.6, для очистки комбинированной микроволновой печи и ее принадлежностей.

Продукт		Назначение
Чистящее средство Merrychef		Очистка камеры и дверцы печи
Защитный состав Merrychef		Защита камеры и дверцы печи
Обычное бытовое чистящее средство для нержавеющей стали или чистящее средство для твердых поверхностей		Уход за наружными поверхностями комбинированной микроволновой печи
Обычные бытовые моющие средства (детергенты): не оказывают воздействие на кожу, не содержат щелочи, имеют нейтральный показатель pH и не имеют запаха.		Очистка компонентов, принадлежностей и фитингов согласно соответствующим указаниям
Защитные резиновые перчатки		Для защиты рук от чистящих средств
Неабразивная нейлоновая чистящая губка		Для очистки всех поверхностей и дверцы
Чистящее полотенце и ткани		Для очистки всех поверхностей и дверцы
Защита органов зрения		Для защиты глаз от чистящих средств
Пылезащитная маска (опционально)		Для защиты от вдыхания чистящих средств

Таблица 2.6: Средства для очистки

Инструкции по очистке



- Убедитесь в том, что печь охлаждена согласно указаниям, приведенным в *Разделе 2G: Процедуры охлаждения*.
- Пользователи должны прочитать *Раздел 1I: Опасности и меры предосторожности при очистке* в Руководстве по технике безопасности
- Во время очистки используйте защитные очки и защитные резиновые перчатки.

CAUTION

- Запрещается использовать острые инструменты или жесткие абразивные средства при очистке любых частей печи.
- Не используйте щелочные чистящие средства при очистке любых частей печи или камеры.
- Не трите верхнюю поверхность (паровую пластину) или уплотнитель дверцы.
- Не допускается использовать металлические мочалки для очистки любых частей устройства.
- Запрещается распылять чистящее вещество непосредственно в полость печи.
- Запрещается использовать печь без установленного чистого воздушного фильтра.

Контрольный перечень проверок перед очисткой

- Печь охлаждена надлежащим образом
- В камере не оставлены никакие продукты питания.
- Все контейнеры, противни, решетки для гриля и другие принадлежности были извлечены из камеры.

Процесс очистки

В процессе очистки есть несколько этапов:

Этап 1: Очистите и просушите печь и ее компоненты

Этап 2: Нанесите защитное химическое покрытие (опционально)

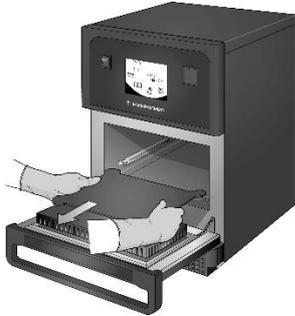
Этап 3: Очистите воздушный фильтр и наружные поверхности

Этап 4: Выполните отверждение защитного химического покрытия (если оно было нанесено)

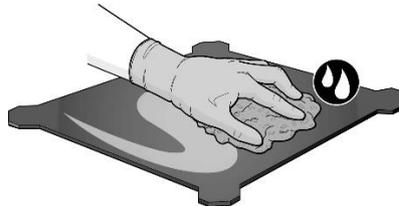


Этап 1: Очистите и просушите печь и ее компоненты

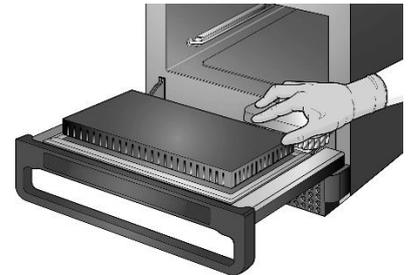
1. Откройте дверцу охлажденной (см. раздел 2G) печи и выньте подставку для приготовления и любые другие принадлежности для приготовления.



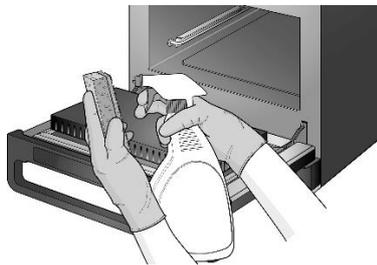
2. Промойте все извлеченные части в теплой мыльной воде. Смойте загрязнения с помощью чистой ткани и большого количества теплой воды.



3. Используйте сухую чистую щетку для удаления всех частиц пищи в пространстве между нижней поверхностью камеры и внутренней поверхностью передней дверцы.

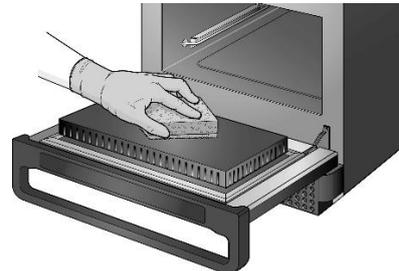


4. Распределите утвержденное компанией Merrychef чистящее средство на губку и очистите все внутренние поверхности, **за исключением верхней поверхности полости печи (паровой пластины) и уплотнителя дверцы.**



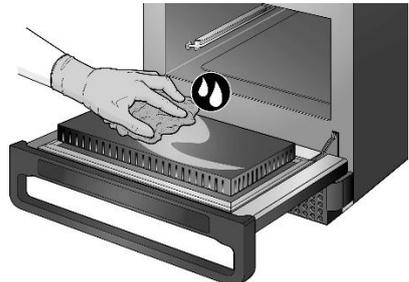
Запрещается распылять состав непосредственно в камеру.

5. Оставьте для отмокания зоны, где очистка затруднена, на 10 минут с открытой дверцей печи. Используйте неабразивную нейлоновую чистящую губку.

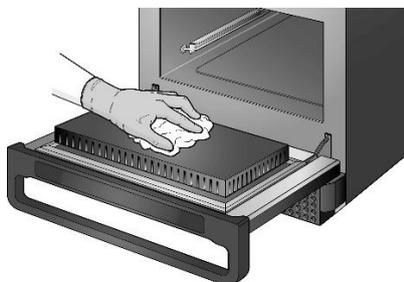


Не трите поверхности.

6. Протрите все поверхности влажной чистой тканью. Верхнюю поверхность полости печи и уплотнитель дверцы можно также вытереть до чиста влажной чистой тканью.



7. Вытрите насухо все поверхности и детали печи с помощью чистой ткани или бумажного полотенца.



8. Для продолжения нажмите галочку на экране очистки полости печи.



9. Появится указание нанести защитное химическое покрытие для печи (опционально).

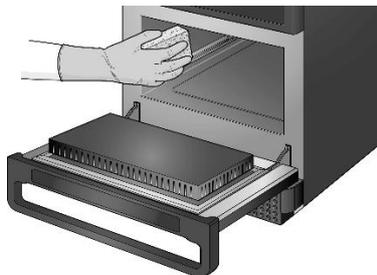


Этап 2: Нанесите защитное химическое покрытие (опционально)

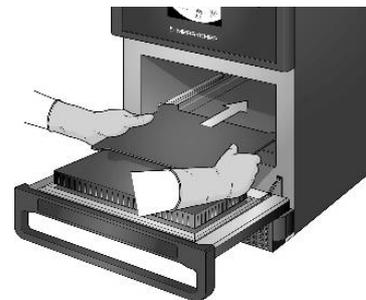
1. Распылите защитное средство Merrychef или какое-либо другое утвержденное этой компанией защитное средство на чистую губку.



2. Распределите защитное химическое покрытие тонким слоем по всем внутренним поверхностям, избегая попадания его на верхнюю поверхность (паровую пластину) и уплотнитель дверцы.



3. Установите на место очищенную и высушенную подставку для приготовления.



4. Нажмите галочку на экране apply oven protector (нанести защитное химическое



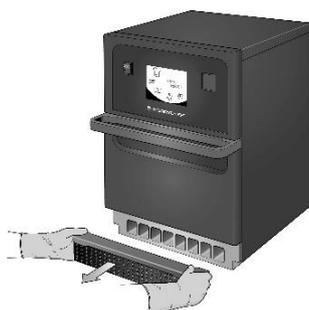
покрытие для печи), чтобы продолжить.

5. Появится указание очистить воздушный фильтр.

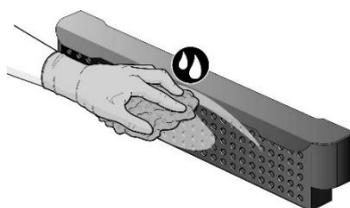


Этап 3: Очистите воздушный фильтр и наружные поверхности

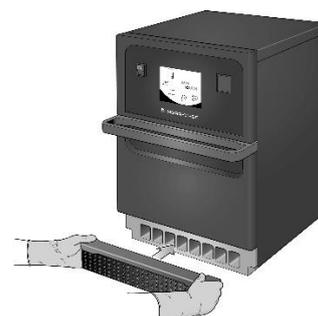
1. Снимите воздушный фильтр, аккуратно вытянув его.



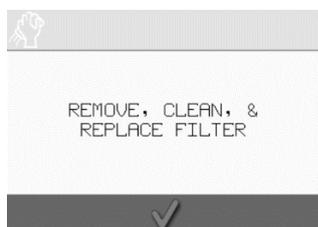
2. Протрите воздушный фильтр начисто или промойте в мыльной воде.



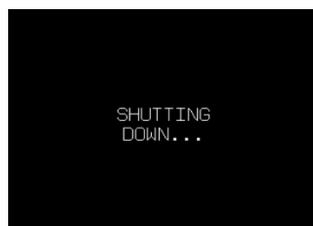
3. Просушите воздушный фильтр и установите его на место.



4. Нажмите зеленую галочку для подтверждения очистки воздушного фильтра.



5. Печь автоматически ВЫКЛЮЧИТСЯ.



6. Протрите наружные поверхности печи влажной тканью.

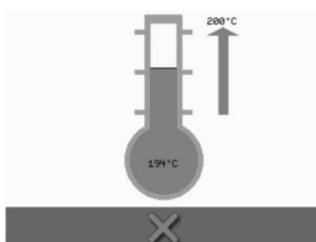


Этап 4: Отверждение защитного химического покрытия (если оно было нанесено)

1. ВКЛЮЧИТЕ питание устройства, нажав кнопку on/off (вкл./выкл.).



2. Выполните предварительный нагрев камеры. Когда печь прогреется до необходимой рабочей температуры, приблизительно 30 минут потребуется для затвердевания защитного покрытия.



3. При отверждении защитное химическое покрытие приобретает светло-коричневый цвет, и печь снова готова к использованию.

**21. Операции в конце рабочего дня****Выключение печи**

- 1.



Выключите комбинированную микроволновую печь переключателем on/off (вкл./выкл.) на передней панели устройства.

- 2.



Оставьте дверцу устройства приоткрытой, чтобы влага могла испариться.

Примечание: Выключайте электропитание на рабочем месте перед продолжительными перерывами в использовании.

2J. Информация по техническому обслуживанию

Сведения о гарантии и контактная информация отделений обслуживания заказчиков

Чтобы подать требование по гарантии относительно комбинированной микроволновой печи, устройство должно быть установлено в соответствии с указаниями, приведенными в Руководстве по установке и эксплуатации, квалифицированным инженером по техническому обслуживанию из сертифицированной компании, занимающейся техническим обслуживанием.

Действие гарантии не распространяется на ущерб, возникший в результате неправильной сборки, установки, использования, очистки, применения чистящих химикатов, обслуживания или ремонта.

Требуемая информация

Подготовьте следующую информацию по устройству, когда будете обращаться в отдел обслуживания заказчиков компании Welbilt:

- Серийный номер вашего устройства
- Номер детали по каталогу, если вы звоните по вопросу относительно какой-либо отдельной части устройства.

Этот серийный номер устройства указан на табличке с техническими данными, установленной на задней панели печи, как показано на рис. 2.5.



Рисунок 2.5 Вид сзади печи e1s с табличкой с техническими данными

Контактные данные

Welbilt UK Ltd.
 Ashbourne House, The Guildway,
 Old Portsmouth Road
 Guildford, GU3 1LR
 Великобритания
 Тел.: +44 (0) 1483 464900
 Факс: +44 (0) 1483 464905
 Веб-сайт: www.merrychef.com и www.welbilt.com



Для получения дополнительной информации по уходу, техническому обслуживанию и ремонту см. *Раздел 3: Руководство по обслуживанию и ремонту*

Поиск неисправностей

Несмотря на то что прилагаются все возможные усилия, чтобы ваша печь работала по самым высоким стандартам, просмотрите таблицу 2.7, чтобы узнать, можно ли решить ту или иную проблему более простым способом, прежде чем связываться со специалистом по техобслуживанию.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения неисправности
Печь не работает и отсутствует индикация дисплея	<ul style="list-style-type: none"> Печь не подключена к источнику электропитания 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь в том, что печь подключена к источнику электропитания Убедитесь в том, что изолирующий переключатель находится во включенном положении и вилка подсоединена надлежащим образом Убедитесь в том, что печь включена
Некоторые элементы управления экрана не работают.	<ul style="list-style-type: none"> Несанкционированный доступ 	<ul style="list-style-type: none"> Свяжитесь с пользователем, имеющим право доступа
На дисплее появилось предупреждающее сообщение	<ul style="list-style-type: none"> Более подробная информация отображается на экране 	<ul style="list-style-type: none"> Следуйте отображенным на дисплее указаниям
Печь готовит еду неправильно	<ul style="list-style-type: none"> Загрязнение печи Неправильная температура приготовления блюда Выбрана измененная или неправильная программа Продукты в обертке Блюдо вынули слишком рано 	<ul style="list-style-type: none"> Очистите устройство Используйте правильную программу приготовления Удалите обертку с продукта Убедитесь в отсутствии нарушений на всех этапах приготовления
Печь не доводит процесс приготовления продуктов до конца	<ul style="list-style-type: none"> На дисплей выводится предупреждающее сообщение Открыта дверца печи Отсутствует или неправильно установлен воздушный фильтр Перегрев печи 	<ul style="list-style-type: none"> Закройте дверцу печи Заново установите воздушный фильтр Дождитесь охлаждения печи Проверьте вентиляционные отверстия на наличие блокирующих предметов и в случае обнаружения уберите эти предметы
На дисплее отображается код ошибки	<ul style="list-style-type: none"> Неисправность печи 	<ul style="list-style-type: none"> Запишите код ошибки и свяжитесь со специалистом по техническому обслуживанию

Таблица 2.7: Указания по поиску и устранению неисправностей



Для получения дополнительной информации по уходу, техническому обслуживанию и ремонту см. *Раздел 3: Руководство по обслуживанию и ремонту*

eikon[®] e1s

Комбинированная микроволновая печь



Компания Welbilt является одним из крупнейших в мире производителей и поставщиков профессионального оборудования для пищевых производств. Мы поставляем своим заказчикам энергосберегающие, надежные, занимающие лидирующие позиции на рынке технологии из одного источника. Если вы хотите получить дополнительную информацию о компании Welbilt и ее торговых марках, посетите наш веб-сайт по адресу www.welbilt.com

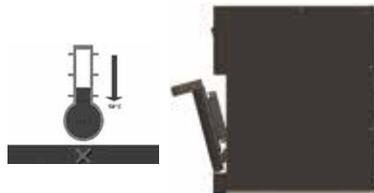
Процедуры охлаждения



1. Нажмите значок очистки в главном меню (main menu) («полный режим» [full serve mode]) или значок термометра («быстрый режим» [quick serve mode]).



2. На экране температуры нажмите значок «синий термометр» для отключения нагрева и запуска цикла охлаждения.



3. На дисплее отображается ход процесса охлаждения. Чтобы сократить время охлаждения, оставьте дверцу устройства приоткрытой.

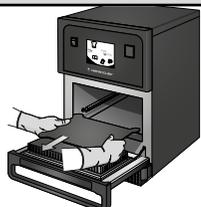


4. После завершения процесса охлаждения появится экран clean cavity (очистите полость печи). Теперь печь готова к очистке.

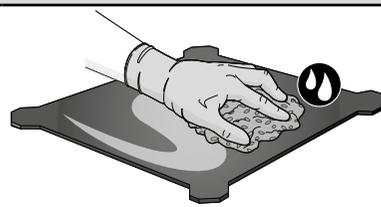


ОЧЕНЬ ВАЖНО ОХЛАЖДАТЬ ПЕЧЬ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ

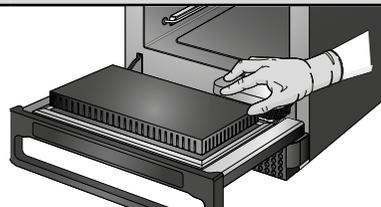
Очистка печи и ее деталей



1. Откройте дверцу устройства и выньте из полости печи подставку для приготовления, а также любые другие принадлежности, используемые для приготовления.



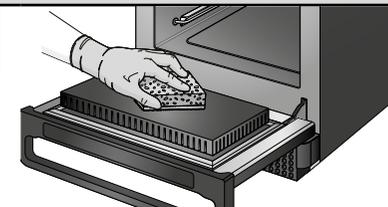
2. Промойте все извлеченные предметы в теплой мыльной воде с помощью губки. Промойте и вытрите насухо чистой тканью.



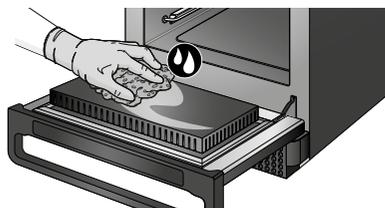
3. Используйте сухую чистую щетку для удаления всех частиц пищи в пространстве между нижней поверхностью камеры и внутренней поверхностью передней дверцы.



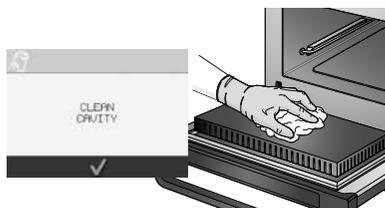
4. Распределите утвержденное компанией Merrychef чистящее средство на губку и очистите все внутренние поверхности, **за исключением верхней поверхности полости печи (паровой пластины) и уплотнителя дверцы.**



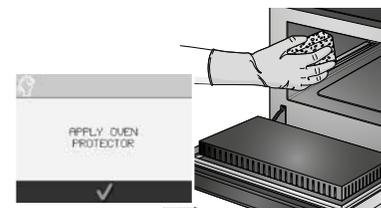
5. Оставьте для отмокания зоны, где очистка затруднена, на 10 минут с открытой дверцей устройства, и затем используйте неабразивную нейлоновую чистящую губку.



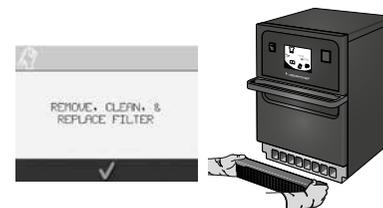
6. Протрите все поверхности влажной чистой тканью. Верхнюю поверхность полости печи и уплотнитель дверцы также можно протереть, если необходимо удалить остатки пищевых продуктов, но эти детали печи не нуждаются в регулярной очистке.



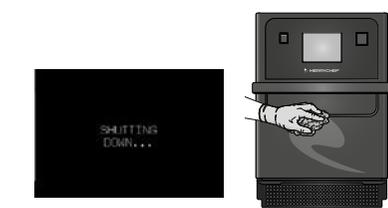
7. Вытрите насухо печь и ее детали чистой тканью. Нажмите галочку на экране clean cavity (очистить полость печи) для продолжения.



8. Нанесите защитное химическое покрытие для печи (опционально) Распределите защитное химическое покрытие тонким слоем по всем внутренним поверхностям с помощью губки, избегая попадания его на верхнюю поверхность полости печи и уплотнитель дверцы. Для продолжения нажмите галочку на экране.



9. Поставьте на место подставку для приготовления и закройте дверцу. Извлеките воздушный фильтр и протрите его начисто или промойте в мыльной воде. Просушите его и установите на место, затем нажмите галочку на экране для продолжения.



10. Теперь устройство готово к выключению. Протрите наружную поверхность печи влажной тканью. **Примечание:** Если было нанесено защитное химическое покрытие для печи, после выполнения пункта 10 включите печь для затвердевания защитного химического покрытия.



- Во время процедуры очистки используйте защитные очки и защитные резиновые перчатки.
- Не трите верхнюю поверхность (паровую пластину) или уплотнитель дверцы.
- Не допускается использовать металлические мочалки для очистки любых частей устройства.

- Не используйте щелочные чистящие средства при очистке печи, так как это приведет к ее повреждению без возможности восстановления.
- Запрещается распылять чистящее вещество непосредственно в полость печи.
- Запрещается использовать печь без установленного чистого воздушного фильтра.