MERRYCHEF®

eikon e4s

Руководство по установке и эксплуатации



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ — ОЗНАКОМЬТЕСЬ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

Примите во внимание, что техническое обслуживание и ремонт допускается выполнять только силами уполномоченного Merrychef® агента по обслуживанию с использованием оригинальных запасных частей Merrychef®. Компания Merrychef® не принимает на себя какие-либо обязательства в отношении изделий, установка, регулировка эксплуатация или техническое обслуживание которых осуществлялось в нарушение действующих на национальном или местном уровне норм либо прилагаемых к изделию инструкций по установке, а также в отношении изделий с искаженным, затертым или уничтоженным серийным номером и в отношении изделий, модификация или ремонт которых были выполнены неуполномоченными агентами по обслуживанию или с использованием неоригинальных запасных частей. Список уполномоченных агентов по обслуживанию приведен на последней странице этого документа. Информация в настоящем документе (включая технические характеристики изделия и спецификацию запасных частей) не является окончательной и подлежит изменению без уведомления.

WELBILT®

Service & Parts Manual original Instructions
Part Number 32Z3810GB
Issue 2

ВВЕДЕНИЕ

Печи Merrychef® eikon® отличаются гибкими возможностями приготовления блюд благодаря комбинированному режиму и дополнительным функциям контроля скорости вращения вентилятора и мощности микроволнового излучения.

Комбинированный режим приготовления блюд позволяет получить превосходные результаты за гораздо более короткое время в сравнении с традиционным способом приготовления, что в особенности относится к выпечке, жареным блюдам и блюдам на гриле.

После установки в память печи можно занести программы с точными инструкциями для приготовления выбранных блюд в режиме конвекции или в комбинированном режиме, которые можно неоднократно запускать. В памяти печи можно сохранить и затем использовать до 1024 программ.



Создание программ приготовления с несколькими этапами

С помощью экранного интерфейса печи обеспечиваются еще более гибкие возможности, как, например, создание программ приготовления, содержащих несколько этапов. Благодаря этим возможностям создаются точные условия для качественного приготовления блюда для того или иного вида.

Одна программа может содержать до 6 этапов, для каждого из которых можно задать продолжительность, скорость вращения вентилятор и мощность микроволнового излучения (в зависимости от модели).

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ЧРЕЗМЕРНОГО ОБЛУЧЕНИЯ МИКРОВОЛНАМИ

а) Не предпринимайте попыток включить печь с открытой дверцей, поскольку в результате можно попасть под воздействие вредного для здоровья микроволнового излучения. Не ломайте и не вскрывайте устройства предохранительной блокировки.

б) Не допускайте попадания предметов между дверцей и передним торцом печи или скопления грязи и остатков чистящего средства на поверхности уплотнений.

в) Не включайте печь, если она повреждена. Проверьте, что дверца печи плотно закрывается, и убедитесь, что отсутствуют повреждения: (1) на дверце (вмятины), (2) на шарнирах и замках (поломаны или ослаблены), (3) на уплотнениях дверцы и уплотняющих поверхностях.

г) К регулировке и ремонту печи допускается только технические специалисты, обладающие соответствующей квалификацией.

Если не указано иное, упоминаемые в настоящем руководстве выражения «дважды щелкните» и «щелкните» означают действия, выполняемые с помощью левой кнопки мыши.

Merrychef®, eikon® и MenuConnect® являются зарегистрированными в США торговыми марками компании Welbilt UK Ltd Company. Press&GO® и easyToUCH® являются зарегистрированными в США торговыми марками Convotherm®, бренда компании Welbilt UK Ltd Company.

Все прочие упоминаемые в настоящем документе названия компаний и наименования продуктов являются торговыми марками или зарегистрированными торговыми марками соответствующих владельцев.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ЭТО ИЗДЕЛИЕ КЛАССА А. ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ОНО МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ РАДИОПОМЕХ, В СЛУЧАЕ ЧЕГО ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ МОЖЕТ БЫТЬ ВЫНУЖДЕН ПРИНЯТЬ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ МЕРЫ ДЛЯ ИХ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ.

Целью инструкций, приведенных в настоящем руководстве, является обеспечение безопасности пользователей и долгого срока службы печи Merrychef® eikon®.

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 2
Создание программ приготовления с несколькими этапами 2

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 4
ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 6
ПОДХОДЯЩИЕ КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 6

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ 7
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 8
Характеристики 8
Серийный номер (заводская табличка) 8
Соответствие стандартам 8
УСТАНОВКА 10
ВЫБОР МЕСТА И РАЗМЕЩЕНИЕ ПЕЧИ 10
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ 11
ПОРЯДОК ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ 12
Нагрузка на фазу 12

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ БЫСТРОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 13
ЗАПУСК 13
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 14
ЭКРАННАЯ ЗАСТАВКА 14
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ: ПОЛНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 15
ГЛАВНОЕ МЕНЮ И ЭКРАННАЯ КЛАВИАТУРА easyToUCH® 15
РЕЖИМ РАЗРАБОТКИ: СОЗДАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 16
Экран быстрого запуска (Press&GO®) 17
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММЫ ИЗ КНИГИ РЕЦЕПТОВ 17
ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА ПЕЧИ 18
ПРОСМОТР И ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММ 18
ДОБАВЛЕНИЕ НОВОЙ ГРУППЫ ПРОГРАММ 19
ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОГРАММЫ В ГРУППЕ ПРОГРАММ 19
ДОБАВЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ В ГРУППУ ПРОГРАММ 20
УПРАВЛЕНИЕ ГРУППАМИ ПРОГРАММ 20
ПАРАМЕТРЫ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧЬЮ 21
Параметры режима печи / навигации (A) 21
Настройки языка (B) 21
Параметры температуры печи и подписи (C) 21
Счетчики рецептов (E) 22
Параметры даты и времени (F) 22
Уровни громкости (G) 22
Таймер печи (H) 22
Загрузка программ в память печи через USB-порт (J) 23
Температурный интервал (K) 23
Изменение пароля (L) 23
Экранная заставка (M) 23

ЧИСТКА И УХОД

ОХЛАЖДЕНИЕ ПЕЧИ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ 24
Охлаждение печи 24
Подготовка к очистке печи 24
ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ остывшей печи e4s 25

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ТАБЛИЦА ПОИСКА И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 26
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 27

ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

При эксплуатации электроприборов важно соблюдать требования техники безопасности, в том числе следующие:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Для снижения риска ожога, поражения электрическим током, пожара, нанесения травм окружающим и чрезмерного облучения микроволнами:

1. Перед использованием электроприбора прочтите все инструкции.

2. Прочтите и внимательно следуйте особым указаниям в выноске «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ЧРЕЗМЕРНОГО ОБЛУЧЕНИЯ МИКРОВОЛНАМИ» в разделе «Введение».

3. Данный электроприбор должен быть заземлен. Подключать только к надлежащим образом заземленной розетке. См. раздел «ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ».

4. При установке или размещении данного электроприбора необходимо соблюдать все приведенные инструкции по установке.

5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Запрещен нагрев жидкостей и других продуктов в герметичных емкостях в виду риска взрыва.

6. Данный электроприбор допускается использовать только по его прямому назначению, в соответствии с инструкциями в настоящем руководстве. Данный электроприбор запрещено использовать для нагрева коррозионно-активных химических веществ и паров. Печи этого типа предназначены исключительно для нагрева, приготовления или сушки пищевых продуктов. Они не предназначены для использования на производстве или в лабораториях.

7. Не допускайте детей к использованию данного электроприбора (для получения дополнительной информации см. п. 31).

8. Для предотвращения несчастного случая при необходимости замены кабеля питания в случае его повреждения необходимо обратиться к изготовителю, агенту по обслуживанию или аналогичным квалифицированным лицам.

9. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Выполнение некомпетентными лицами любых операций технического обслуживания и ремонта, которые предполагают удаление каких-либо панелей, обеспечивающих защиту от облучения микроволнами, сопряжено с высоким уровнем риска.

10. Не допускайте блокирования отверстий на электроприборе, в том числе вентиляционных отверстий / фильтров и паровыпускного отверстия.

11. Не допускайте хранение электроприбора под открытым небом. Не эксплуатируйте данный электроприбор вблизи воды, например рядом с кухонной раковиной, в сыром подвальном помещении, у бассейна и т. п.

12. Не погружайте кабель питания или вилку в воду.

13. Держите кабель питания вдали от горячих поверхностей.

14. Не допускайте перегибания кабеля питания о край стола или прилавка.

15. Следуйте одному из двух:

1) Для очистки поверхностей дверцы и печи, соприкасающихся в месте закрытия дверцы, используйте только мягкие неабразивные моющие или очищающие средства и наносите их с помощью губки или мягкой ткани.

2) Если приведены специальные инструкции по очистке, см. инструкции применительно к очистке поверхности дверцы.

16. Для снижения риска пожара в полости печи:

1) При разогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за работой печи в виду риска возгорания.

2) Прежде чем поместить бумажный или пластиковый пакет в печь, удалите с него проволочные зажимы.

3) В случае возникновения возгорания в полости печи, не открывая дверцу, выключите печь и отсоедините кабель питания от розетки либо прекратите подачу питания, используя панель с плавкими предохранителями или автоматическими выключателями.

4) При обнаружении дыма выключите электроприбор или отсоедините его от розетки и держите дверцу закрытой, чтобы не допустить появления пламени.

5) Не используйте полость печи для хранения предметов. Не держите изделия из бумаги, кухонные принадлежности и продукты питания в печи, если она не используется.

17. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагрев напитков микроволнами может привести к отложенному закипанию бурного характера, поэтому при выемке емкости с жидкостью следует проявлять особую осторожность.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

18. ЗАПРЕЩЕНО пользоваться функцией микроволн или комбинированной функцией при отсутствии в печи пищевых продуктов или жидкостей, поскольку это может привести к перегреву и вызвать повреждение печи.

19. Не рекомендуется нагревать яйца в скорлупе и целые сваренные вкрутую яйца в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после окончания воздействия микроволн.

20. ЗАПРЕЩЕНО снимать внешние панели с печи.

21. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ удалять какие-либо закрепленные внутренние компоненты печи.

22. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ вскрывать панели управления, дверцы, уплотнения и любые другие части печи.

23. НЕ ДОПУСКАЙТЕ блокирования вентиляционных отверстий / фильтров и паровыпускного отверстия.

24. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ посудные полотенца или тряпки на печи.

25. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, пользоваться печью можно только после выполнения ремонта компетентным лицом.

26. Если кабель питания поврежден, ОБЯЗАТЕЛЬНО замените его. Для этого обратитесь к уполномоченному агенту по обслуживанию.

27. Во избежание ожогов и обваривания проявляйте осторожность при обращении с горячими жидкостями, пищевыми продуктамии и емкостями.

28. При нагреве жидкостей с помощью только микроволн или в комбинированном режиме для предотвращения закипания бурного характера содержимое емкости пред нагревом следует перемешать.

29. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Следует перемешать содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием или встряхнуть их перед нагревом и во избежание ожогов проверить температуру пищи перед кормлением.

30. Не используйте микроволновую печь для нагрева алкогольных напитков, например бренди, рома и т. д. Содержащая алкоголь пища больше подвержена воспламенению при перегреве. Соблюдайте осторожность и не оставляйте печь работать без присмотра.

31. Запрещено использовать печь для приготовления пищи во фритюре.

32. Дети начиная с возраста 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица без соответствующего опыта и знаний допускаются к эксплуатации печи только под контролем или при условии ознакомления с инструкциями по безопасному пользованию подобными электроприборами и полного понимания сопряженных рисков. Не разрешайте детям играть с электроприбором. Дети допускаются к чистке и уходу только под контролем взрослых.

33. Не включайте печь, если не установлен воздушный фильтр.

34. Зазор над печью должен составлять не менее 50 мм (2 дюймов).

35. Используйте только кухонные принадлежности, подходящие для микроволновых печей.

36. Подробная информация о порядке очистки уплотнений дверцы, полости печи и прилегающих компонентов приведена в разделе «ЧИСТКА И УХОД» данного руководства.

37. Регулярно проводите чистку печи от остатков пищи.

38. Пренебрежение требованием о поддержании печи в чистом состоянии может привести к порче поверхностей, что, в свою очередь может сократить срок службы изделия и потенциально стать причиной возникновения опасной ситуации.

39. Не допускается чистка данного электроприбора с помощью подаваемой под давлением струи воды.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Прежде чем включать печь, ознакомьтесь с информацией в настоящем руководстве.

2. Как и в случае с любыми электроприборами, рекомендуется не реже раза в год выполнять осмотр электрических соединений.

3. Следует регулярно выполнять очистку внутренних поверхностей печи и уплотнений дверцы согласно инструкциям, приведенным в разделе «ЧИСТКА И УХОД». Пренебрежение этим требованием может потенциально стать причиной возникновения опасной ситуации.

4. По завершении приготовления всех блюд в этот день выключите печь.

5. Не используйте печь для сушки белья.

6. Как и в случае с любым электроприбором, примите соответствующие меры по предотвращению возгорания предметов в печи.

При обнаружении дыма:

- Выключите печь.
- Отсоедините печь от источника электроснабжения.
- Держите дверцу закрытой, чтобы не допустить появления пламени.

7. Пищевые продукты в легко воспламеняющихся пластиковых или бумажных контейнерах во избежание возгорания следует переложить в емкости, подходящие для использования в микроволновой или обычной печи.

8. При использовании режима конвекции или комбинированного режима продукты следует достать из упаковки.

9. Не рекомендуется нагревать яйца в скорлупе и целые сваренные вкрутую яйца в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после окончания воздействия микроволн.

10. При приготовлении пищевых продуктов в кожуре или оболочке (например, картофеля, яблок, сосисок и т. д.) кожуру или оболочку перед нагревом рекомендуется проколоть.

11. Не следует готовить блюда в полностью герметичном контейнере, поскольку в результате скопления горячего пара он может взорваться.

12. В режиме «жарки» и перед выемкой тяжелых емкостей из печи необходимо удалить излишки жира.

13. Если в печи разбилась или растрескалась стеклянная посуда, убедитесь, что осколки не попали в готовящееся блюдо. При наличии сомнений не употребляйте пищу, находившуюся в печи в момент несчастного случая.

14. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ включить печь, если: полному закрытию дверцы мешает какой-либо предмет; дверца, шарнир, замок, уплотнения или поверхность повреждена; в печи отсутствует блюдо.

ПОДХОДЯЩИЕ КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Для определения возможности использования различной посуды и принадлежностей для приготовления блюд в разных режимах ознакомьтесь с инструкциями изготовителя. В таблице ниже представлены общие рекомендации:

Термостойкая посуда		
Закаленное стекло Посуда с покрытием из стекловидной керамики Керамическая посуда (фарфоровая, фаянсовая, глиняная и т. д.)	✓ ✓ ✓	Не допускается использовать посуду с металлической отделкой.
Металлические противни и лотки из фольги		
Металлические противни НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСИЕ ПРОТИВНИ И ПОСУДУ ИЗ ФОЛЬГИ	✓	Металлические противни можно использовать только в том случае, если они устанавливаются в полости печи на полку с покрытием из стекловидной эмали. Приготовление блюд непосредственно на полке с покрытием из стекловидной эмали не допускается.
Пластиковые контейнеры		
Существуют пластиковые контейнеры, подходящие для использования в микроволновых и обычных печах	✓	(с ограничением по максимальной температуре). Перед использованием ознакомьтесь с инструкциями изготовителя.
Одноразовая посуда		
НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ Являются легко воспламеняющимися (бумага, картон и т. д.)	✗	
Прочие принадлежности		
Зажимы Столовые приборы Датчики температуры	✗ ✗ ✗	Не оставляйте кухонные принадлежности в блюде, которое готовится в печи.

Оригинальное руководство по установке и эксплуатации
Код заказа 32Z3849 RU
Выпуск 1

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

1 ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

Если выключатель находится во включенном положении, на экране easyToUCH® отображаются элементы управления печью.

ПРИМЕЧАНИЕ. Перевод выключателя в выключенное положение не означает прекращение подачи питания на печь.

2 СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ easyToUCH®

Для получения дополнительной информации см. раздел «ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ».

3 ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА

Расположена на задней панели печи. Содержит серийный номер, тип модели и электрические характеристики.

4 USB-порт / логотип Merrychef

Через USB-порт, расположенный под логотипом Merrychef, можно изменять набор сохраненных в памяти печи программ (для получения подробной информации об изменении набора программ в памяти печи см. руководство пользователя USB MenuConnect® и раздел «ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ» в данном руководстве).

5 ВОЗДУХООТВОДЫ

Воздух, используемый для охлаждения внутренних компонентов, и пар из полости печи отводятся через воздухоотводные вентиляционные отверстия, расположенные на задней панели печи. Следует обеспечить свободный отвод воздуха через эти отверстия. Микроволны в окружающую среду через них не распространяются.

6 ВОЗДУШНЫЙ ФИЛЬР НА ВОЗДУХОЗАБОРНИКЕ

Воздушный фильтр, расположенный в основании печи с передней стороны, является частью системы вентиляции. Следует обеспечить свободный воздухоток через фильтр и ежедневно проводить его очистку согласно инструкциям в разделе «ЧИСТКА И УХОД».

ПРИМЕЧАНИЕ. Если воздушный фильтр не установлен, печь не будет работать.

7 РУЧКА ДВЕРЦЫ

Это твердая планка, которую следует тянуть вниз в направлении от печи для открытия дверцы.

8 ДВЕРЦА ПЕЧИ

Представляет собой точно выполненный энергетический барьер с тремя устройствами предохранительной блокировки для защиты от микроволн. Поддерживайте дверцу в чистом состоянии (см. раздел «ЧИСТКА И УХОД»). Ставить тяжелые предметы на дверцу ЗАПРЕЩЕНО.

9 УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРЦЫ

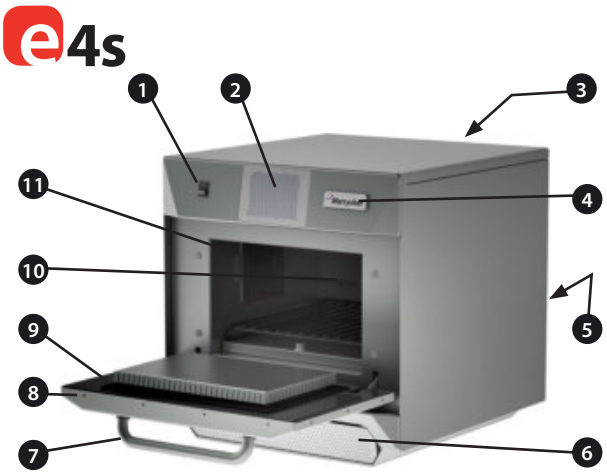
Уплотнения обеспечивают герметичность дверцы. Поддерживайте уплотнения в чистом состоянии и регулярно выполняйте их осмотр на предмет повреждений. При появлении первых признаков износа их следует заменить. Для этого обратитесь к уполномоченному Merrychef агенту по обслуживанию.

10 КОНВЕКЦИОННЫЙ ВЕНТИЛЯТОР, ВОЗДУХОРАСПРЕДЕЛИТЕЛЬ И КАТАЛИТИЧЕСКИЙ КОНВЕРТЕР

Поддерживайте конвекционный вентилятор в чистом состоянии, регулярно очищайте его от остатков пищи. Следует с особым вниманием подходить к очистке этой части печи, с учетом разнообразных требований, приведенных в разделе «ЧИСТКА И УХОД» данного руководства.

11 ПОЛОСТЬ

Полость печи выполнена из нержавеющей стали. Поддерживайте ее в чистом состоянии с соблюдением инструкций по очистке, приведенных в разделе «ЧИСТКА И УХОД» данного руководства.

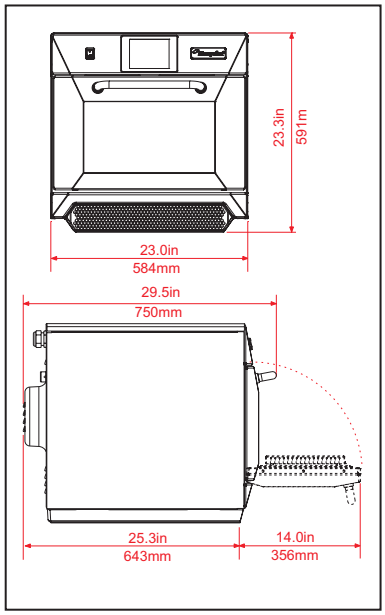


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики

Описание	Ед. изм.	e4s
Элементы управления сенсорного экрана	программы	1024
Рабочая температура окружающей среды	°C/°F	<40/104
Наружные габариты ВхШхГ	мм	591x584x750
Наружные габариты ВхШхГ	дюймы	23,3x23,0x29,5
Внутренние габариты ВхШхГ	мм	218x375x361
Внутренние габариты ВхШхГ	дюймы	8,6x14,8x14,2
Варочная камера	л (куб. дюймы)	29,5 (1800)
Выходная мощность, режим микроволн	Вт	1800
Выходная мощность, режим конвекции	кВт	3,2
Электропитание	Гц	50 или 60
Электропитание	В	230 (50 Гц), 208/240 или 220 (60 Гц)
Электропитание	кВт	6,2
Вес печи нетто без упаковки	кг (фунты)	86,3 (190)
Уровень звукового давления	дБ (А)	<60

e4s



Серийный номер (заводская табличка)

Серийный номер: ГГ ММ ЗАВОД СЕРИЙНЫЙ

Например: 10 06 2130 12345 (1006213012345)

Печь изготовлена в июне 2010 года в г. Шеффилде (Великобритания), серийный номер — 12345.

Номер модели: МОДЕЛЬ КОНВЕКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ НАПРЯЖЕНИЕ ЧАСТОТА КАБЕЛЬ ВИЛКА ИНТЕРФЕЙС ИСПОЛНЕНИЕ ЗАКАЗЧИК/ПРИНАДЛЕЖНОСТИ СТРАНА

Например: e4s S T 30 5 H E U 1 GM EU (e4SST305HEU1GMEU)

Модель e4s, 3200 Вт, 1800 Вт, 230V, 50Hz, Ф+Н+3 (4 мм, EC), вилка с тремя контактами, USB, 1, широкий рынок, Европа.

Соответствие стандартам

Директивы ЕС

EMC 2004/108/EC

LVD 2006/95/EC

RoHS 2011/65/EU

MD 2006/42/EC

CE

Декларация о соответствии нормам ЕС

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Welbilt UK Limited
Provincial Park, Nether Lane
Ecclesfield, Sheffield
S35 9ZX
United Kingdom

Welbilt UK Limited
Merrychef, Ashbourne House
The Guildway, Old Portsmouth Road
Guildford
GU3 1LR

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Номера базовых моделей eikon e4s
Описание Промышленная комбинированная печь с функцией СВЧ

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ДИРЕКТИВАМ И СТАНДАРТАМ

Настоящим изготовитель заявляет, что указанные выше промышленные комбинированные микроволновые печи соответствуют приведенным директивам и стандартам.

СООТВЕТСТВИЕ ДИРЕКТИВАМ

Промышленные комбинированные микроволновые печи соответствуют применимым положениям следующих Европейских директив:

EMC 2004/108/EC LVD 2006/95/EC RoHS 2011/65/EU MD 2006/42/EC

ПРИМЕНЯЕМЫЕ СОГЛАСОВАННЫЕ СТАНДАРТЫ

Промышленные комбинированные микроволновые печи соответствуют применимым требованиям следующих Европейских стандартов:

- EN 60335-2-90:2006 +A1 (за исключением требований Приложения EE к установке на борту морских судов)
- EN 60335-1:2012
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:2009 в части соответствия требованиям к оборудованию категории IV

Электростатический разряд	IEC 61000-4-2:2008
Излучаемые радиопомехи	IEC 61000-4-3:2006
Импульсные синфазные броски напряжения, вход перем. тока	IEC 61000-4-4:2004
Скачки напряжения в сети питания, вход перем. тока	IEC 61000-4-5:2005
Высокочастотный ток, режим синфазного напряжения, вход перем. тока	IEC 61000-4-6:2008
Падение и исчезновение напряжения в сети питания	IEC 61000-4-11:2004
Резкие перепады напряжения	IEC 61000-3-11:2000

- Классификация согласно EN 55011:2009: Класс A, группа 2

Напряжение помех на сетевых клеммах	Табл. 6
Излучаемые помехи, магнимагнитное поле*	Табл. 9
Излучаемые помехи, электрическое поле*	Табл. 9

- AS/NZS CISPR 11

Излучаемые помехи	CISPR 11:2009, класс A
Кондуктивные помехи	CISPR 11:2009, класс A

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

Welbilt UK Limited (Шеффилд) применяет систему управления качеством, соответствующую стандарту EN ISO 9001:2008, и систему экологического контроля, сертифицированную в соответствии со стандартом EN ISO 14001.

УСТАНОВКА

Выполните осмотр на предмет выявления возможных повреждений при транспортировке.

При необходимости НЕМЕДЛЕННО сообщите в транспортную компанию.

Удалите с печи упаковочные материалы и защитную пленку и утилизируйте их надлежащим образом.

В комплект поставки печи входят:

Модель серии E4s:

- Выдвижная полка
- Противень с покрытием из стекловидной эмали
- Полка системы охлаждения

ВЫБОР МЕСТА И РАЗМЕЩЕНИЕ ПЕЧИ

Для установки печи выберите место вдали от крупных источников тепла.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ устанавливать печь в местах, подверженных воздействию горячего воздуха, испускаемого разнообразными жарочными поверхностями, гриль-установками и т. д.

Если печь предполагается установить рядом с варочной поверхностью или плитой, необходимо предусмотреть тепловой барьер в высоту печи.

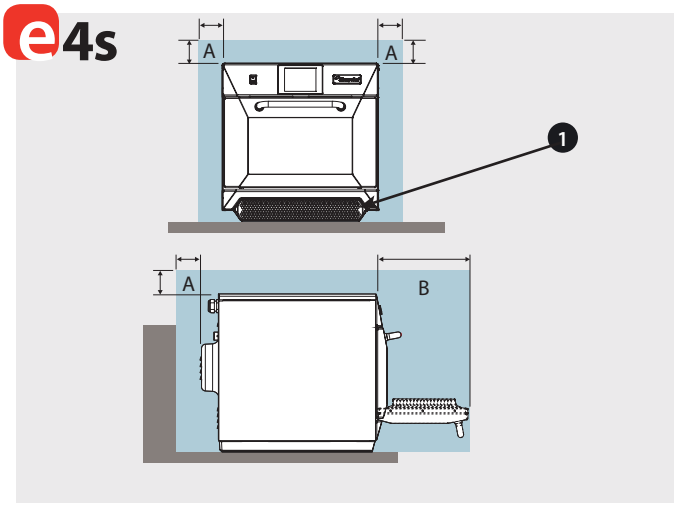
Печь устанавливается на стационарную нескользящую/ огнестойкую плоскую поверхность — РОВНУЮ, УСТОЙЧИВУЮ И СПОСОБНУЮ ВЫДЕРЖАТЬ вес печи вместе с готовящимся блюдом.

Предусмотрите зазор (A) не менее 2 дюймов (50 мм) вокруг печи, чтобы обеспечить отвод горячего воздуха.

Оставьте достаточно места (B) с передней стороны печи, чтобы обеспечить полное открытие дверцы.

В основании печи с передней стороны расположен воздухозаборник (1). Крайне важно, чтобы поступающий в него поток воздуха был как можно более прохладным, не нагретым работающим рядом другим оборудованием, таким как варочные и жарочные поверхности, плиты и гриль-установки, поскольку в результате рабочие характеристики печи могут ухудшиться.

Не допускается наносить на поверхность печи этикетки/ наклейки, кроме уже нанесенных или отдельно утвержденных изготовителем.



Если ВОЗДУШНЫЙ ФИЛЬТР установлен неправильно или не установлен, печь не будет работать.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

При перемещении печи следует соблюдать нормы относительно подъема и перемещения тяжелых предметов, действующие на национальном и местном уровне. Для подъема печи не используйте ручку на дверце.

Если печь не используется, необходимо отключить ее от электрической сети и поместить на хранение в сухом прохладном месте. Штабелирование печей одна на другую не допускается.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Стандартные автоматические выключатели типа «B, устанавливаемые на предприятиях, чувствительны «броскам» напряжения, возникающим при включении морозильников, холодильников и прочего кухонного оборудования, включая микроволновые печи. По этой причине настоятельно рекомендуется установить отдельный автоматический выключатель типа «C», предназначенный специально для такого оборудования. На каждую печь должен быть предусмотрен отдельный автоматический выключатель с соответствующими номинальными характеристиками.

Изделие соответствует требованиям стандарта EN61000-3-11, однако в случае подключения чувствительного оборудования к одному источнику электроснабжения с печью следует при необходимости обратиться за консультацией в энергосбытовую организацию относительно использования источника питания с малым внутренним полным сопротивлением.

ОДНОФАЗНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ (1)

Модели для Великобритании оснащены синей штепсельной вилкой 32 A в соответствии со стандартом IEC 60309 (EN 60309).

Используется автоматический выключатель номинальным током 40 A (тип C).

ДВУХФАЗНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ (2)

Подключение моделей в двухфазном исполнении осуществляется, как показано на рисунке.

Используется автоматический выключатель номинальным током 20 A на каждую фазу (тип C).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. ВЫСОКИЙ ТОК УТЕЧКИ. НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛЕНИЕ.

ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЕ СОЕДИНЕНИЕ

На задней панели печи предусмотрен выход эквипотенциального (защитного) заземления для подключения независимого провода заземления (маркировка GND).

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ: АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ С ФУНКЦИЕЙ ЗАЩИТЫ ПРИ УТЕЧКЕ НА ЗЕМЛЮ

Если к печи подключен автоматический выключатель с функцией защиты при утечке тока на землю, допустимая сила тока на землю до разрыва цепи составляет не менее 30 мА.

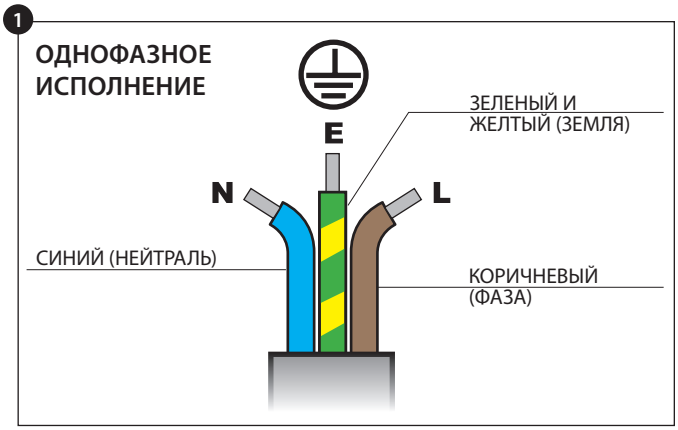
В случае сомнений относительно существующего источника электроснабжения обратитесь к квалифицированному электрику.

ОПАСНОСТЬ!
ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВОЗНИКАЕТ РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И СМЕРТИ.

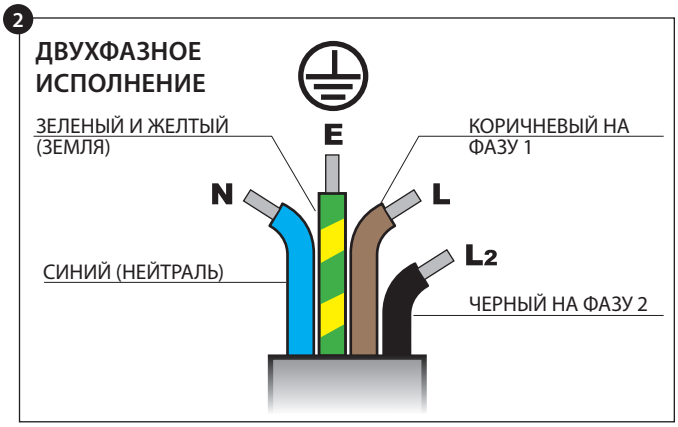
Необходимо обеспечить подачу питания на печь от отдельного источника электроснабжения, установленного квалифицированным электриком с необходимым допуском.

Каждая печь должна быть оборудована разъединителем с соответствующими номинальными характеристиками и зазором между контактами на каждом полюсе 3 мм.

1



2



ПОРЯДОК ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ

ОПАСНОСТЬ!
ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВОЗНИКАЕТ РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И СМЕРТИ.

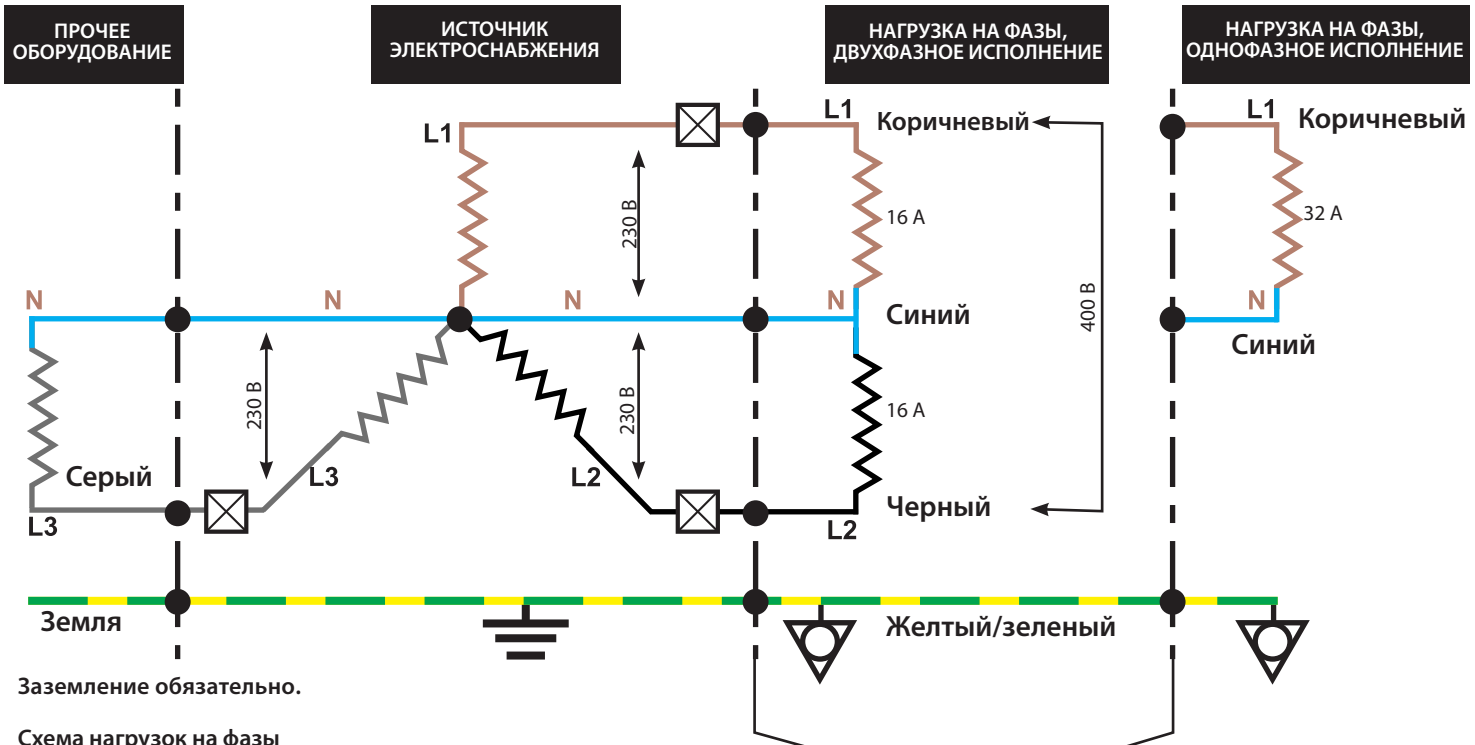
Необходимо обеспечить подачу питания на печь от отдельного источника электроснабжения, установленного квалифицированным электриком с необходимым допуском.

Каждая печь должна быть оборудована разъединителем с соответствующими номинальными характеристиками и зазором между контактами на каждом полюсе 3 мм.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
ВЫСОКИЙ ТОК УТЕЧКИ.

ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЕ СОЕДИНЕНИЕ

На задней панели печи предусмотрен выход эквипотенциального (защитного) заземления для подключения независимого провода заземления (маркировка GND).



Заземление обязательно.

Схема нагрузок на фазы

Нагрузка на фазу

Поскольку в печи нагрузки на каждую фазу различны, прочее оборудование рекомендуется подключать к контакту L3+N.

☒ Автоматические выключатели

ДВУХФАЗНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Используется автоматический выключатель номинальным током 20 А на каждую фазу

с функцией задержки на срабатывание и двигательным приводом (европейский тип «C»).

ОДНОФАЗНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Используется автоматический выключатель номинальным током 40 А на каждую фазу

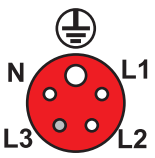
с функцией задержки на срабатывание и двигательным приводом (европейский тип «C»).

Цепь утечки на землю

Если к печи подключен автоматический выключатель с функцией защиты при утечке тока на землю, допустимая сила тока на землю до разрыва цепи составляет не менее 30 мА.

В случае сомнений относительно существующего источника электроснабжения обратитесь к квалифицированному электрику.

КРАСНЫЙ



Вилка, вид сзади
Тип вилки:
трехфазная
32 A
IEC 60309
[EN60309]
L1+L2+N+E
[L3 не используется]

20 A

СИНИЙ



Вилка, вид сзади
Тип вилки:
однофазная
32 A
IEC 60309
[EN60309]
L1+N+E

40 A

Экраны сенсорной панели easyToUCH®, значки и их расположение на этих экранах приведены в настоящем руководстве только в справочных целях и необязательно точно соответствуют фактическим.

ЗАПУСК

1. Включите питание печи.

Прежде чем включить печь с помощью выключателя, выполните все проверки на безопасность и убедитесь в том, что печь находится в чистом состоянии.

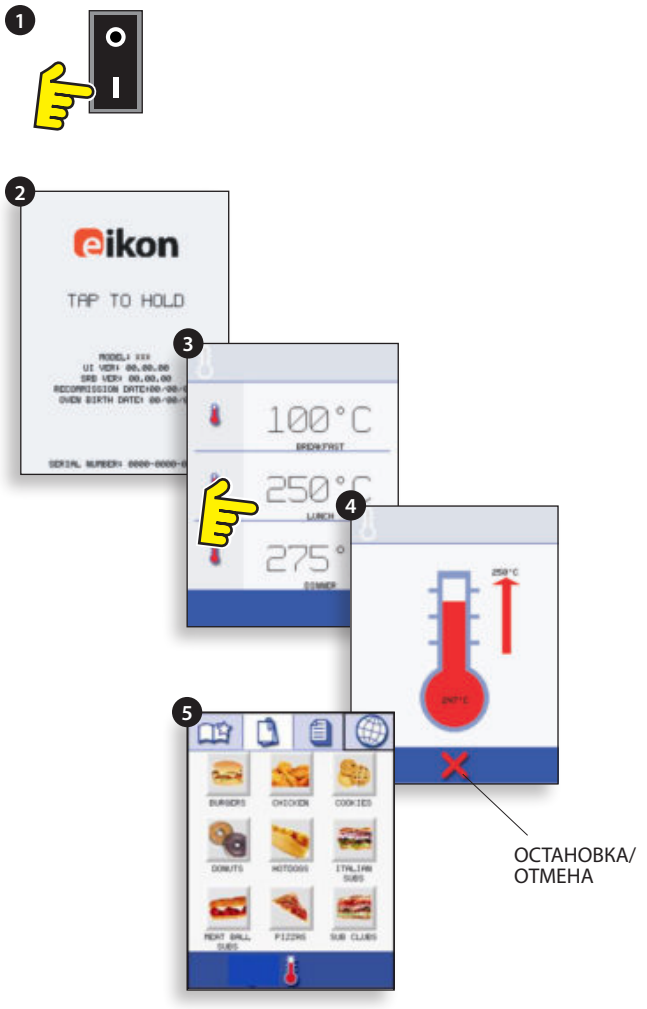
2. Сенсорная панель easyToUCH® загорится, и на экране на короткое время отобразится серийный номер и прочие данные печи. Если требуется оставить эти данные для просмотра на более продолжительное время, один раз прикоснитесь к экрану. Для продолжения запуска снова прикоснитесь к экрану.

3. Если для печи задано два или более значений температуры предварительного нагрева, появится запрос выбора.

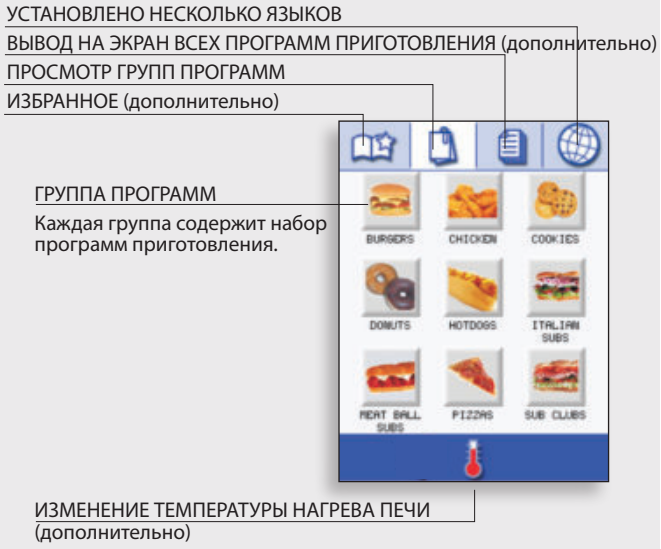
Если внизу экрана отображаются стрелки, это означает, что можно выполнить прокрутку для просмотра других значений температуры, не отображаемых в данный момент на экране. При необходимости выполните прокрутку с помощью стрелок и выберите требуемую температуру для запуска предварительного нагрева печи.

4. Во время предварительного нагрева на экране будет отображаться ход процесса нагревания печи до заданной температуры. Для прекращения нагрева прикоснитесь к красному значку «X».

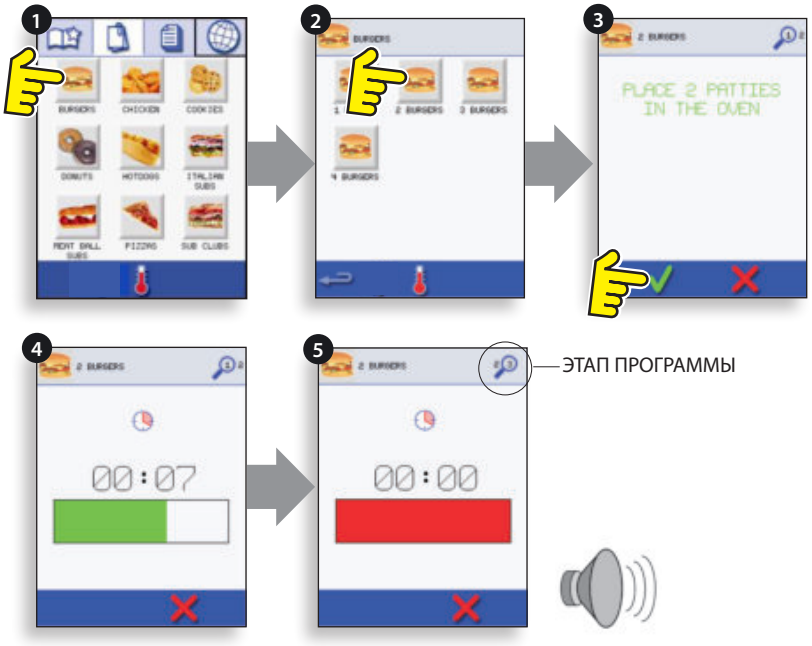
5. Когда на экране появится книга рецептов, печь готова к эксплуатации.



ЭКРАН КНИГИ РЕЦЕПТОВ



Приняв все меры предосторожности, чтобы не обжечься, откройте дверцу, поместите блюдо в горячую печь и затем закройте дверцу.



1. Выберите группу программ, например «BURGERS» (Бургеры), для вывода на экран различных программ приготовления.

2. Выберите программу приготовления, например «2 BURGERS» (2 бургера).

3. Следуйте инструкциям на экране.

4. Для запуска программы нажмите значок зеленой галочки.

Для каждого этапа программы таймер начнет обратный отсчет времени приготовления.

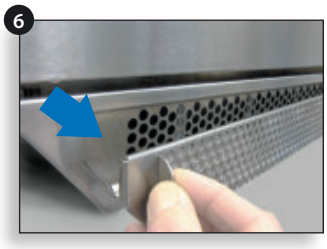
5. По завершении программы появится красная полоса, обычно сопровождаемая звуковым сигналом. Откройте дверцу или нажмите красный значок «X» для возврата к программе приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ. При открытии дверцы в процессе приготовления пищи программа прерывается, и на экран выводится предупреждающее сообщение. При закрытии дверцы пользователю предлагается продолжить или отменить программу приготовления.

ВОЗДУШНЫЙ ФИЛЬТР

ВНИМАНИЕ!

Ежедневно проводите очистку расположенного в основании печи ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА (6) и перед включением печи убедитесь, что он установлен на место. См. раздел «ЧИСТКА И УХОД».



ЭКРАННАЯ ЗАСТАВКА

При включении экранной заставки экран затемняется, и по нему начинает перемещаться изображение. Для отключения экранной заставки и активации экрана прикоснитесь к нему.



ГЛАВНОЕ МЕНЮ И ЭКРАННАЯ КЛАВИАТУРА easyToUCH®

ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ:

1. РЕЖИМ РАЗРАБОТКИ позволяет создавать программы приготовления, содержащие несколько этапов, а также задавать для них название и изображение и сохранять для повторного использования.

2. Меню быстрого запуска Press&GO® обеспечивает быстрый доступ к заранее выбранным программам приготовления.

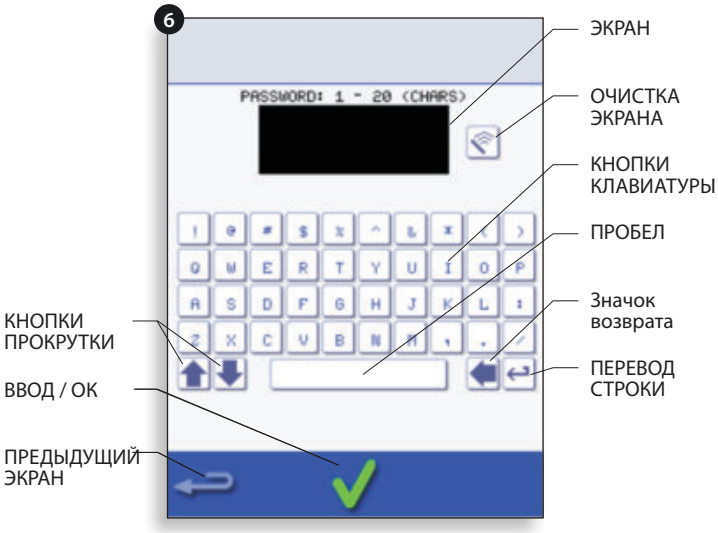
3. КНИГА РЕЦЕПТОВ содержит все программы приготовления, сохраненные в памяти печи. На этом экране содержатся следующие меню: избранные программы, группы программ и полный список сохраненных программ приготовления.

4. РЕЖИМ ЧИСТКИ / ИЗМЕНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ позволяет изменить температуру печи, быстро подготовить печь к чистке и правильно выполнить чистку с помощью выводимых на экран информационных сообщений.

5. РЕЖИМ ПАРАМЕТРОВ используется для установки параметров и настройки функций печи, включая установку времени и языка и загрузку программ приготовления, а также для выполнения процедур технического обслуживания и ухода.

6. ЭКРАННАЯ КЛАВИАТУРА используется для ввода пароля доступа для изменения данных программ. С помощью пароля также можно ограничить доступ к некоторым функциям.





Названия программ, групп программ и пароли могут содержать от 1 до 20 символов и занимать не более двух строк.

Инструкции могут содержать от 1 до 54 символов и занимать не более пяти строк.

РЕЖИМ РАЗРАБОТКИ: СОЗДАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Выберите значок поварского колпака в главном меню для перехода в режим разработки.

Ввод 1-го этапа программы.

2. Значение температуры соответствует установленной температуре предварительного нагрева.

Для увеличения или уменьшения температуры до требуемого значения выберите значок термометра (2), введите температуру с помощью цифровой панели в указанных пределах и нажмите OK.

3. Выберите значок таймера и установите для каждого этапа время приготовления (не более 10 минут).

Пример: введите 110 (1 минута 10 секунд).

4. Выберите соответствующий значок и установите мощность для режима микроволн в диапазоне от 0,5 до 100 %.

5. Выберите соответствующий значок и установите скорость вращения вентилятора (при наличии такой возможности) в доступном диапазоне.

6. Выберите значок информации и введите инструкции (необязательно). Инструкции будут отображаться на экране в начале каждого этапа.

Пример: «Этап 1. Поместите блюдо в печь».

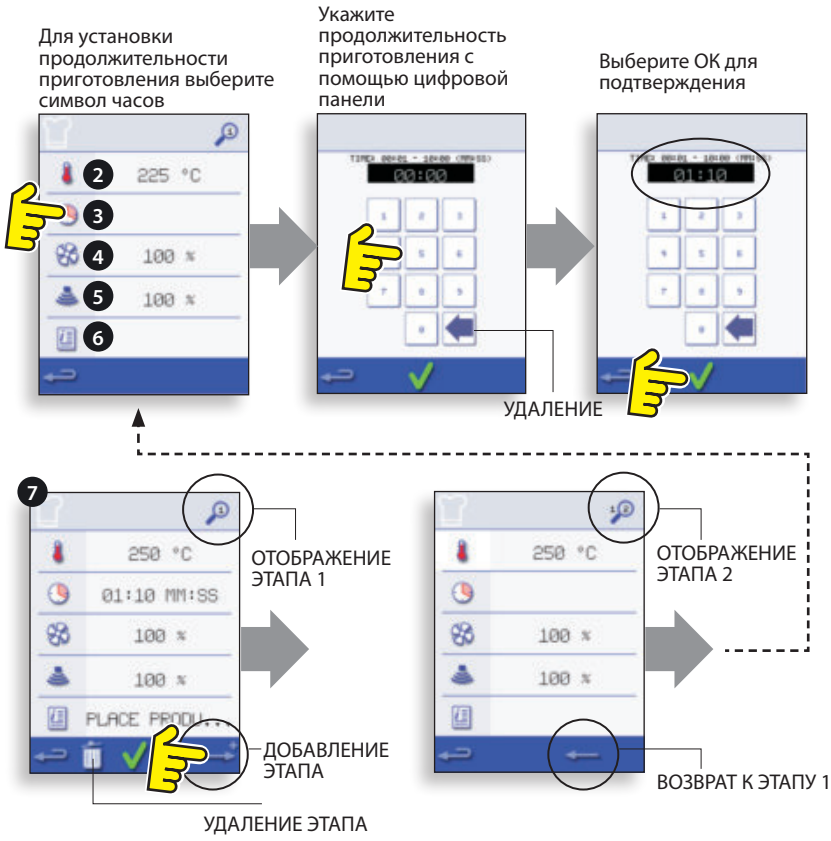
Ввод 2-го этапа программы (необязательно).

7. Программа может содержать не более 6 этапов.

Повторите шаги со 2 по 6, описанные выше.



Пример ниже: установка продолжительности приготовления (шаг 3).



Запуск и сохранение программы

1. Выберите OK для подтверждения программы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. ПЕРЕД ЗАПУСКОМ ПРОГРАММЫ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО БЛЮДО НАХОДИТСЯ В ПЕЧИ, И ПРИМИТЕ ВСЕ НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.

2. Запустите программу (дополнительно).

Если получен неудовлетворительный результат, выберите значок возврата, измените параметры приготовления и повторно проверьте программу.

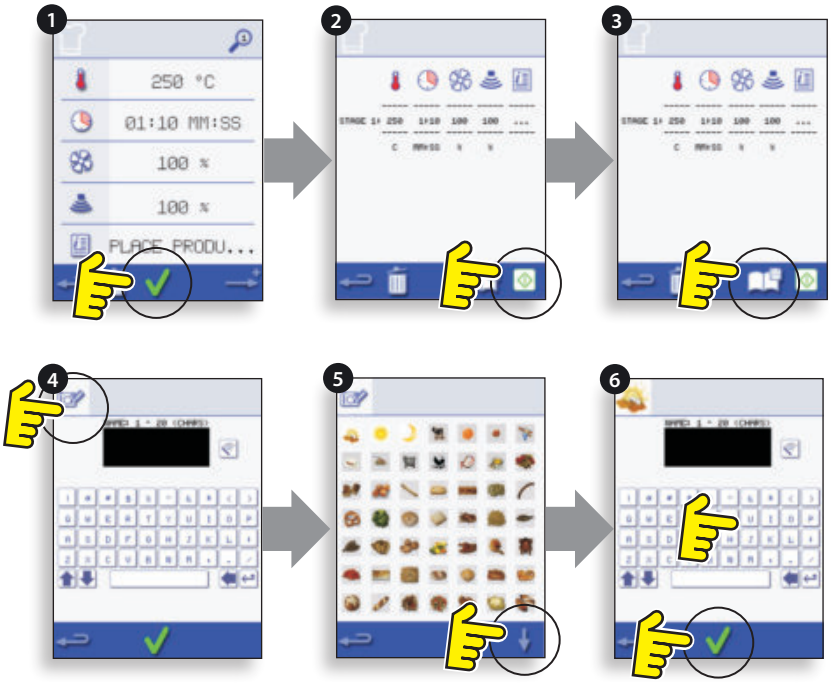
3. Выберите значок сохранения книги рецептов для записи программы в книгу рецептов.

4. Для просмотра изображений выберите значок камеры.

5. Выберите соответствующее программе изображение (для прокрутки экрана и просмотра других изображений используйте стрелки прокрутки).

6. Введите название программы приготовления длиной не более 20 символов, например «1 BURGER» (1 бургер) и затем выберите OK для сохранения программы в книгу рецептов.

Зеленая галочка на значке книги указывает на то, что программа была сохранена в книгу рецептов.



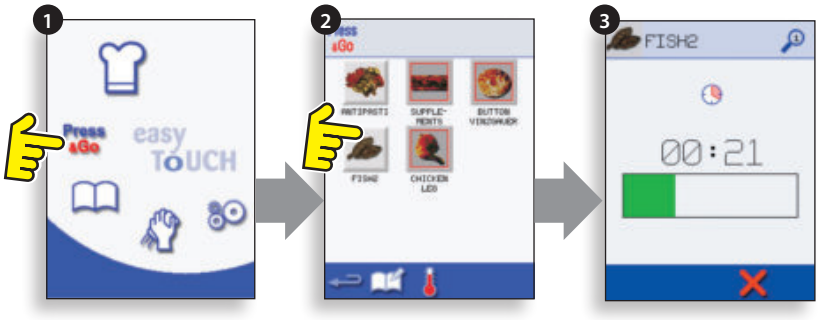
Экран быстрого запуска (Press&GO®)

Запуск программы приготовления из меню Press&GO®.

1. Выберите значок «Press&GO» на экране главного меню.

2. Выберите блюдо, которое требуется приготовить.

3. Таймер на экране начнет обратный отсчет времени приготовления. По завершении цикла приготовления полоса таймера изменит цвет на красный.



Выбор программ для отображения в меню быстрого запуска «Press&GO»

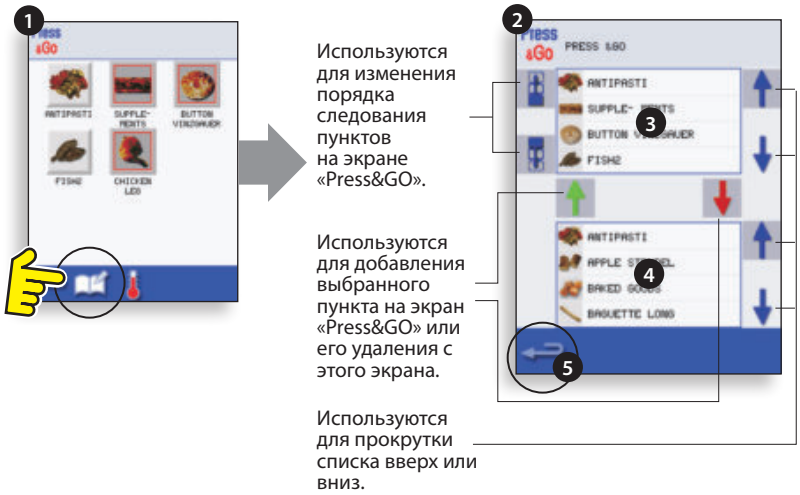
1. Выберите значок «Press&GO» на экране главного меню и затем выберите значок редактирования.

2. На экране появятся два списка. В верхнем списке отображаются пункты меню «Press&GO», а в нижнем — прочие доступные пункты меню. С помощью стрелок в правой части экрана можно выполнять прокрутку каждого из списков.

3. Выделите один из пунктов и измените его положение в пределах меню либо перенесите его в нижний список.

4. Выделите пункт и перенесите его в верхний список. Этот пункт будет отображаться в меню «Press&GO».

5. По завершении выберите значок возврата для возврата к экрану меню.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММЫ ИЗ КНИГИ РЕЦЕПТОВ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. ПЕРЕД ЗАПУСКОМ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО БЛЮДО ПОМЕЩЕНО В ПЕЧЬ.

Поиск требуемой программы в книге рецептов

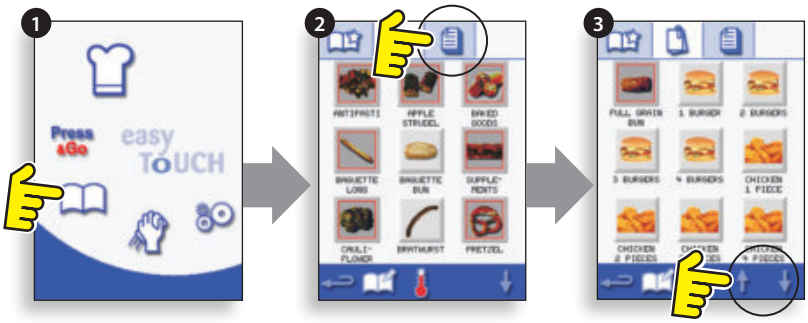
1. Выберите значок книги рецептов на экране главного меню.

2. Выберите значок просмотра всех программ.

3. Для поиска программы используйте стрелки прокрутки вверх/вниз.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если изображение заключено в красную рамку, это означает, что для этого рецепта установлена слишком высокая или слишком низкая температура. См. раздел «ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА ПЕЧИ».

Приняв все меры предосторожности, чтобы не обжечься, откройте дверцу, поместите блюдо в горячую печь и затем закройте дверцу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ. ОПАСНОСТЬ ОЖОГА.

4. Выберите требуемую программу приготовления, например «1 BURGER» (1 бургер).

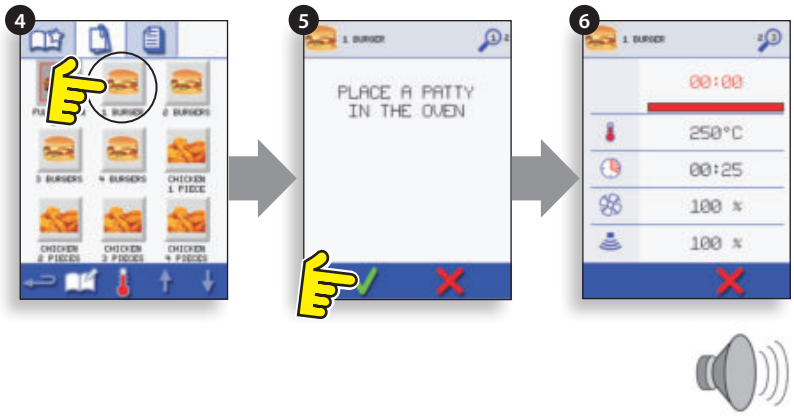
5. Программа будет запущена немедленно, с таймером обратного отсчета времени, либо сначала на экран будут выведены указания. Следуйте указаниям для данного этапа и затем нажмите OK для запуска процесса приготовления. Если дверца печи не будет открыта в течение 30 секунд, появится предупреждающее сообщение.

6. Таймер начинает обратный отсчет времени до нуля и подает звуковой сигнал по завершении этапа приготовления, если требуется участие пользователя, либо по завершении программы приготовления.

При открытии дверцы печи для извлечения приготовленной пищи после завершения программы приготовления будет выполнен возврат к экрану книги рецептов.

ПРИМЕЧАНИЕ. При открытии дверцы в процессе приготовления пищи программа прерывается, и на экран выводится предупреждающее сообщение. При закрытии дверцы пользователю предлагается продолжить или отменить программу приготовления.

Для проверки температуры нагрева печи в процессе приготовления, дотроньтесь до отображаемого значения температуры. На экран будет выведено значение температуры со звездочкой, указывающее на температуру в полости печи.

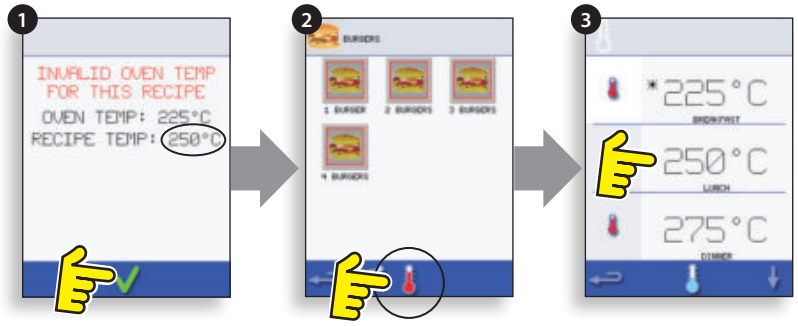


ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА ПЕЧИ

1. Запомните температуру для выбранного рецепта и нажмите OK.

2. Выберите значок температуры.

3. Звездочка рядом со значением указывает на текущую температуру в печи. Выберите требуемую для выбранного рецепта температуру. По достижении требуемой температуры продолжайте с шага 1 «Переход к экрану книги рецептов».



ПРОСМОТР И ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММ

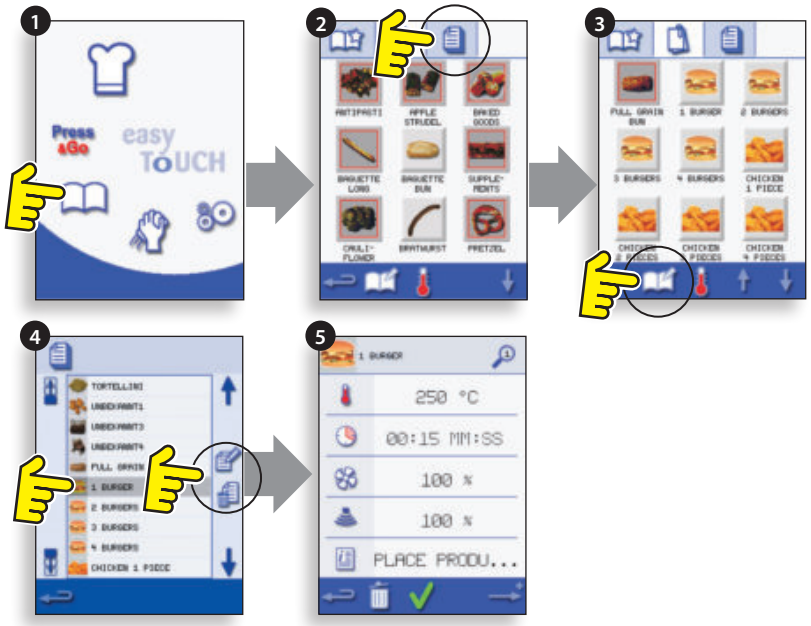
1. Выберите значок книги рецептов на экране главного меню.

2. Выберите значок просмотра всех программ.

3. Выберите значок изменения книги рецептов.

4. Используйте стрелки прокрутки вверх и вниз в правой части экрана для поиска программы приготовления, например «1 BURGER» (1 бургер), и выберите значок просмотра/изменения программы.

5. Просмотрите выбранную программу и при необходимости внесите в нее требуемые изменения. Для получения подробной информации см. раздел «Режим разработки».

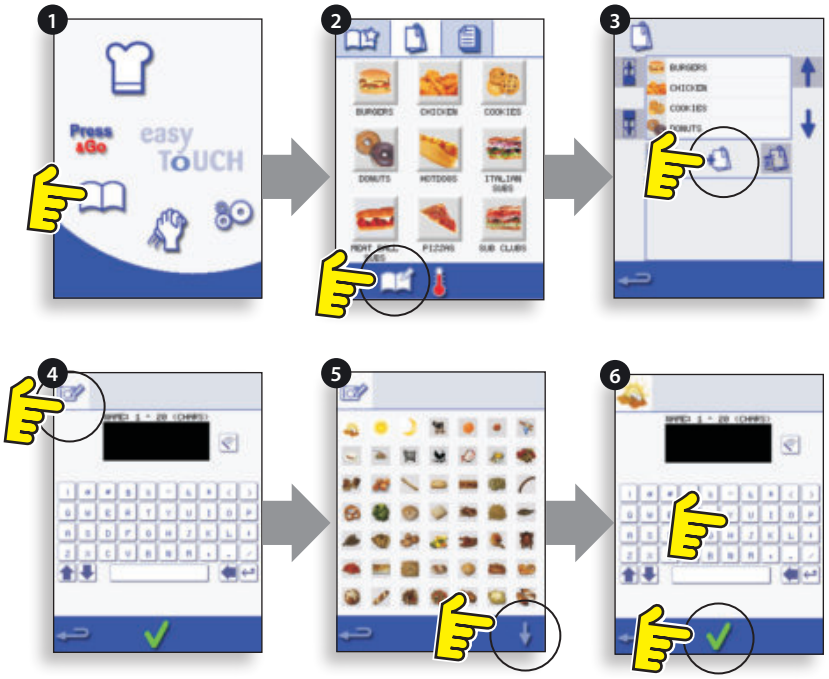


ДОБАВЛЕНИЕ НОВОЙ ГРУППЫ ПРОГРАММ

Добавление новой группы программ

1. Выберите значок книги рецептов на экране главного меню.
2. Выберите значок изменения книги рецептов.
3. Выберите значок добавления группы программ.
4. Для просмотра изображений выберите значок камеры.
5. Выберите соответствующее группе программ изображение (для прокрутки экрана и просмотра других изображений используйте стрелки прокрутки).
6. Введите название новой группы программ (не более 20 символов) и выберите OK для ее сохранения в книге рецептов.

Выберите значок возврата для возврата на экран книги рецептов.



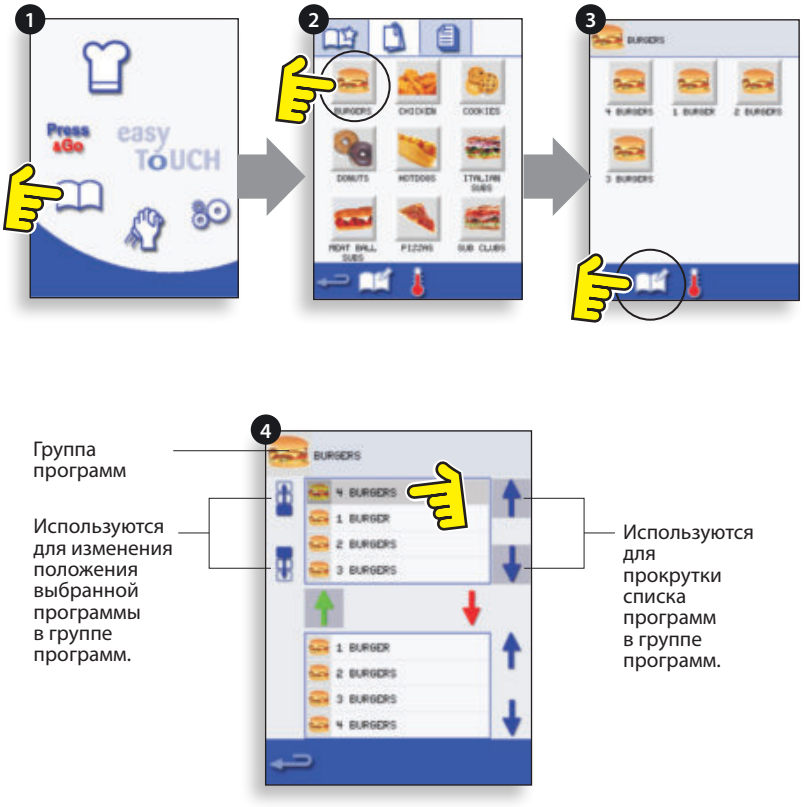
ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОГРАММЫ В ГРУППЕ ПРОГРАММ

Пример: изменение положения программы приготовления «4 BURGERS» (4 бургера) в списке программ «BURGERS» (Бургеры).

1. Выберите значок книги рецептов на экране главного меню.
2. Выберите группу программ «BURGERS».
3. Выберите значок изменения книги рецептов.
4. Используйте стрелки прокрутки вверх и вниз в правой верхней части экрана для просмотра всех программ данной группы.

Выберите программу приготовления, положение которой в списке требуется изменить («4 BURGERS»), и с помощью стрелок вверх и вниз в левой верхней части экрана переместите ее в пределах группы программ.

Выберите значок возврата для возврата к экрану меню.

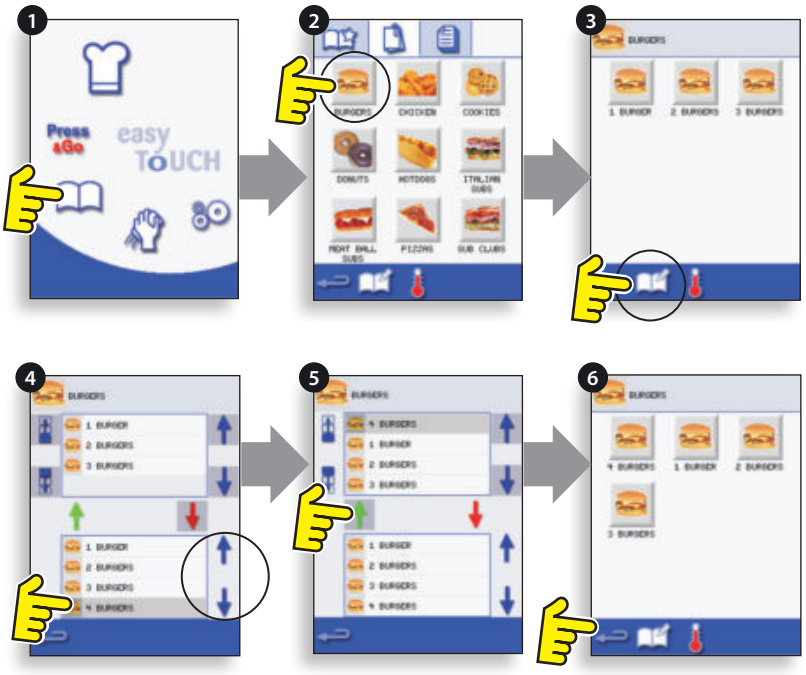


ДОБАВЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ В ГРУППУ ПРОГРАММ

Добавление новой программы в существующую ГРУППУ ПРОГРАММ

Пример: добавление программы «4 BURGERS» (4 бургера) в группу «BURGERS» (Бургеры).

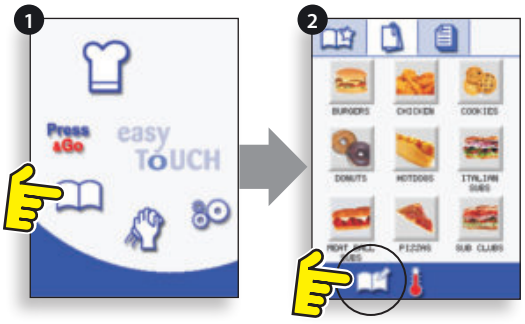
1. Выберите значок книги рецептов на экране главного меню.
2. Выберите группу программ «BURGERS».
3. Выберите значок изменения книги рецептов.
4. Используйте стрелки прокрутки вверх и вниз в нижней правой части экрана для поиска и выбора программы «4 BURGERS» (4 бургера).
5. Нажмите зеленую стрелку вверх для добавления программы «4 BURGERS» в группу программ в верхней части экрана и затем выберите значок возврата для возврата к программам приготовления.
6. Еще раз выберите значок возврата для возврата на экран книги рецептов.

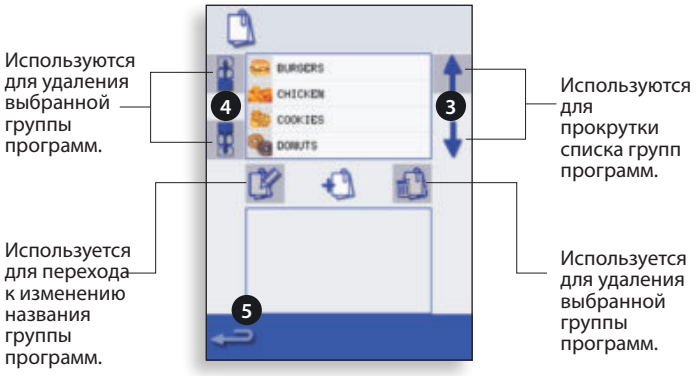


УПРАВЛЕНИЕ ГРУППАМИ ПРОГРАММ

Изменение положения программы в группе программ

1. Выберите значок книги рецептов на экране главного меню.
2. Выберите значок изменения книги рецептов.
3. Используйте стрелки прокрутки вверх и вниз в правой части экрана для просмотра всех групп программ.
4. Выберите группу программ, положение которой в списке требуется изменить, и с помощью стрелок вверх и вниз в левой части экрана переместите ее в списке.
5. Выберите значок возврата для возврата на экран книги рецептов.





Изменение названия группы программ

Выберите группу программ.

Выберите значок изменения группы программ.

Введите новое название и нажмите OK.

Удаление группы программ

Выберите группу программ.

Выберите значок удаления группы программ.

Выберите OK для подтверждения удаления программы.

ПАРАМЕТРЫ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧЬЮ

1. Выберите значок параметров на экране главного меню.

2. Введите пароль и выберите OK для перехода в меню параметров (3). Меню содержит следующие пункты:

A. Параметры режима печи / навигации.

B. Настройки языка.

C. Параметры температуры печи и подписи.

D. Информация об обслуживании и журналы ошибок (парольный доступ).

E. Счетчики рецептов.

F. Параметры даты и времени.

G. Уровни громкости.

H. Таймер печи (температура/вкл./выкл.)

J. Загрузка программ в память печи через USB-порт.

K. Температурный интервал.

L. Изменение параметров / установка паролей для доступа к функциям обслуживания.

M. Экранная заставка.

По завершении установки параметра выберите значок возврата для возврата к экрану меню параметров.

Для выхода из меню параметров еще раз выберите значок возврата. Появится запрос на сохранение (SAVE) или отмену (DISCARD) изменений (4).

Параметры режима печи / навигации (A)

Выберите значок режима печи / навигации (A) в меню параметров.

Выберите пункт «Quick Serve Mode» (Режим быстрого обслуживания), если планируется только приготовление пищи, пункт «Full Serve Mode» (Режим полного обслуживания), если планируется приготовление пищи и составление программ, либо пункт «Manual Mode» (Ручной режим), если планируется приготовление пищи в ручном режиме только при выборе значка поварского колпака.

Пункт «Enable Settings» (Активировать параметры) используется для отображения значка разблокировки на экране режима быстрого обслуживания, с помощью которого осуществляется переход в меню параметров.

Настройки языка (B)

Выберите значок земного шара.

Установите флажок напротив требуемого языка или языков в отображаемом на экране списке.
Установите флажок «Enable Globe» для отображения значка земного шара на экранах меню для выбора предварительно установленного языка.

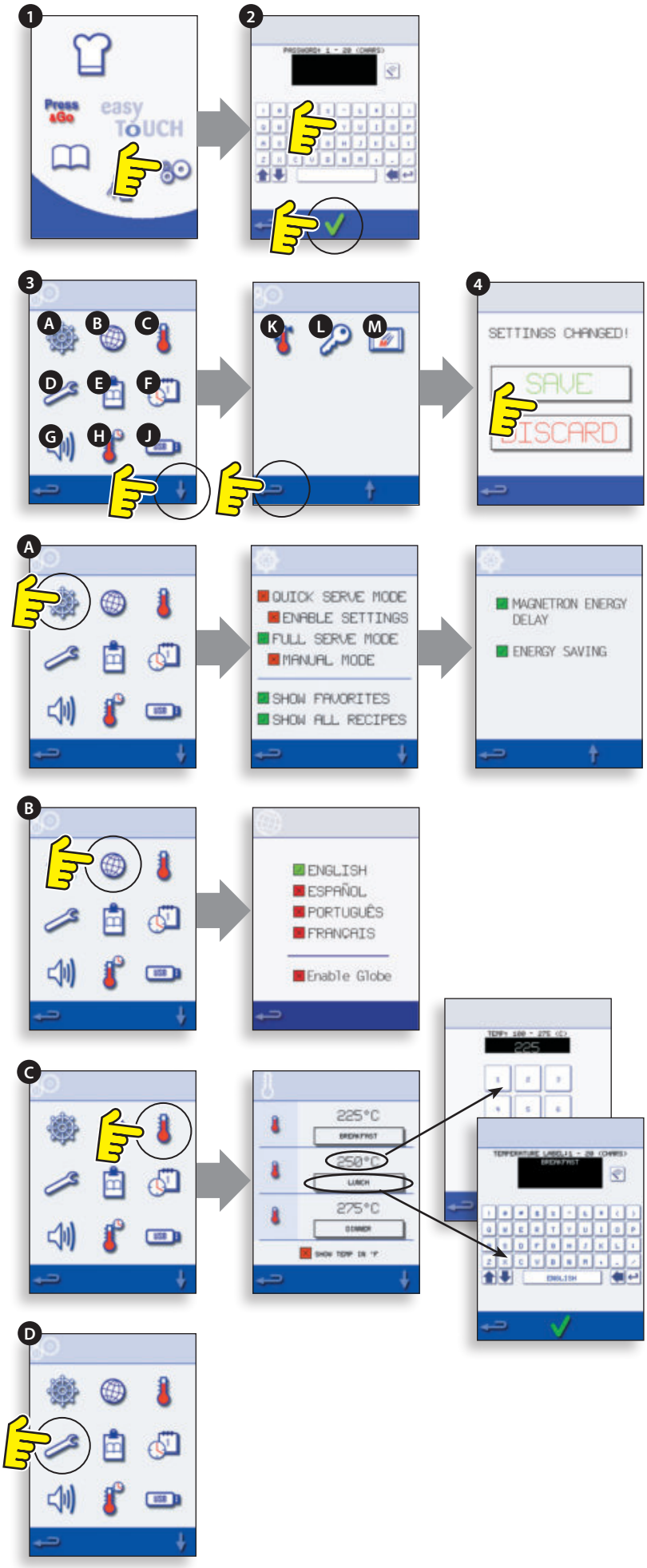
Параметры температуры печи и подписи (C)

Выберите значок температуры (C) для перехода к изменению температуры предварительного разогрева печи. Появится цифровая панель. Введите требуемую температуру и выберите OK.

ПРИМЕЧАНИЕ. Экран настройки температуры отображается только при запуске, при условии если установлены два и более значений температуры, превышающих минимальное значение.

Выберите подпись под температурой, которую требуется изменить. Появится клавиатура. Введите требуемую подпись и выберите OK.

Для получения информации о техническом обслуживании и журналах ошибок (D) см. раздел «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ».



Счетчики рецептов (E)

Выберите значок планшета для просмотра списка счетчиков рецептов.

Для перемещения вверх и вниз по списку (если он отображается), используйте стрелки (справа внизу).

Параметры даты и времени (F)

Выберите значок календаря и часов для отображения параметров настройки.

ИЗМЕНЕНИЕ ДАТЫ: Выберите «MONTH» (Месяц) и введите требуемый месяц с помощью цифровой панели, после чего нажмите OK.

Выберите «DAY» (День) и введите требуемое число с помощью цифровой панели, после чего нажмите OK.

Выберите «YEAR» (Год) и введите требуемый год с помощью цифровой панели, после чего нажмите OK.

Для отображения даты в формате «месяц–день–год» установите флажок «MM-DD-YY».

ПРИМЕЧАНИЕ. При регистрации ошибок в журнале ошибок используются заданные здесь параметры.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ: Выберите «HOUR» (Часы) и введите текущий час с помощью цифровой панели, после чего нажмите OK.

Выберите «MIN» (Минуты) и введите текущее время в минутах с помощью цифровой панели, после чего нажмите OK.

Выберите день недели способом перебора, пока не появится требуемый день недели.

Уровни громкости (G)

Выберите значок громкоговорителя для перехода к регулировке уровня громкости звука соответственно окружению в диапазоне от минимальной (выключенное состояние) до максимальной громкости (100 %).

Выберите значок ноты для перехода к выбору низкого (LOW), среднего (MED) или высокого (HIGH) тона.

Выберите значок экрана для включения и выключения звука путем нажатия на сенсорный экран.

Таймер печи (H)

Выберите значок термометра с таймером.

Установите флажок «Timer Enabled» (Включить таймер). Появится зеленая галочка.

Выберите день недели с помощью стрелок вверх/вниз.

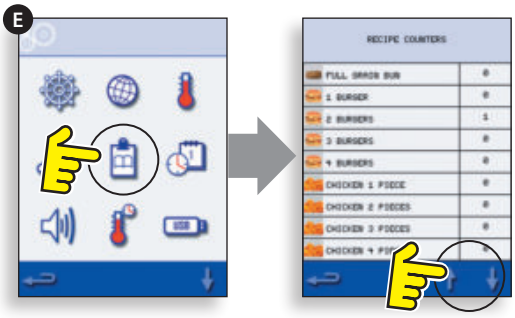
Установите курсор в пустое поле в столбце «Time» (Время) (не более 5 таймеров на каждый день) или удалите текущее значение с помощью значка очистки поля.

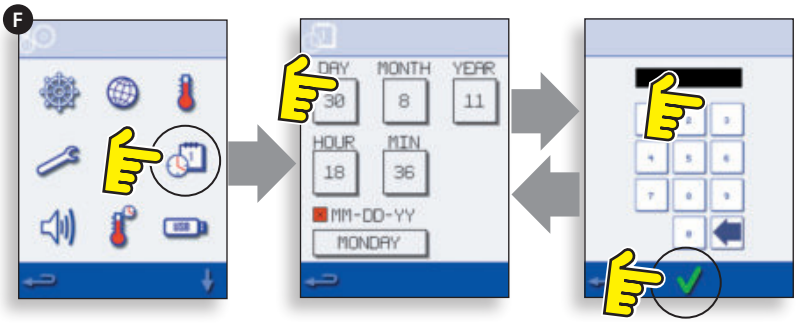
Введите время начала отсчета с помощью цифровой панели и выберите OK.

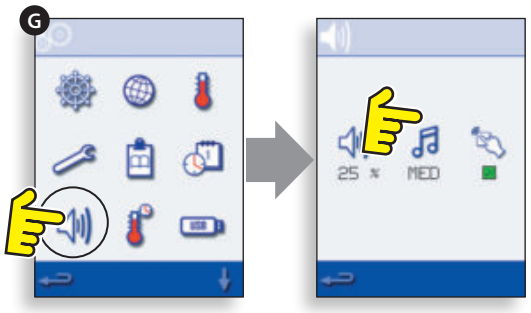
Установите курсор в пустое поле в столбце «Temperature» (Температура) напротив поля, в котором было указано требуемое время запуска таймера, или удалите текущее значение с помощью отображающегося напротив значка очистки поля.

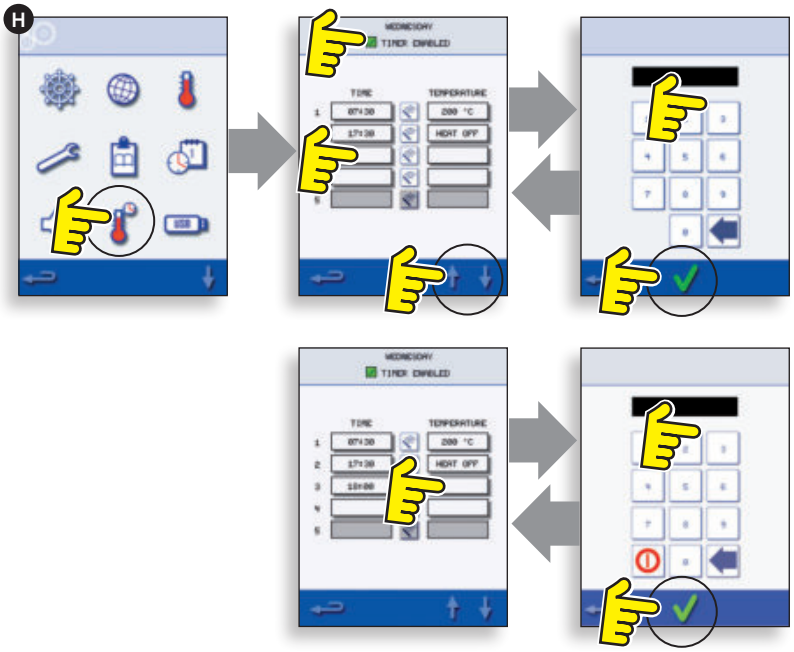
Введите требуемую температуру нагрева полости печи с помощью цифровой панели и выберите OK.

ПРИМЕЧАНИЕ. Также можно указать 0 для отключения подогрева. Путем выбора значка выключения (красный кружок) можно задать отключение печи.









Загрузка программ в память печи через USB-порт (J)

ВНИМАНИЕ! В результате загрузки программ с помощью USB-порта все существующие программы будут удалены.

Убедитесь, что в ключе указан правильный номер/код, соответствующий программам, которые требуется загрузить в память печи (1 «.cbr» + «autoupd.ate»).

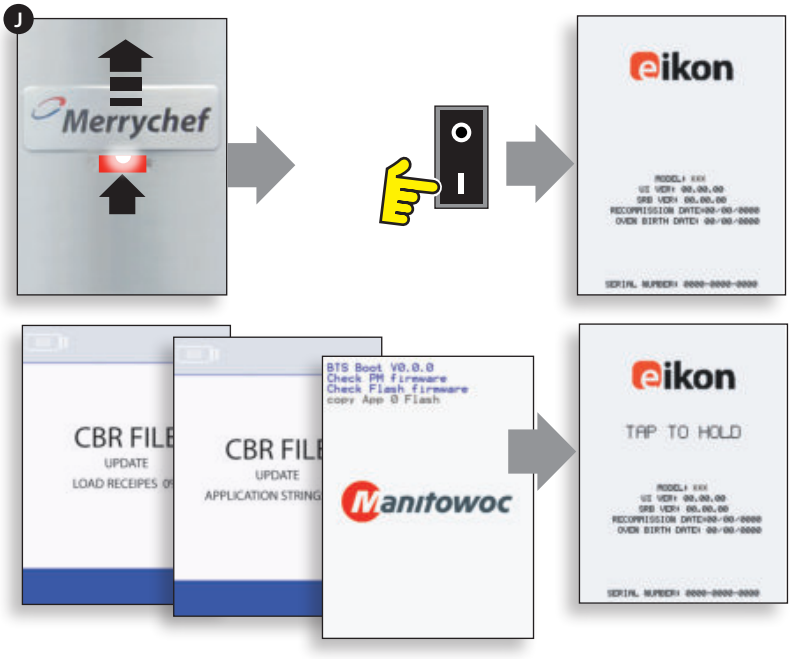
Выключите печь, сдвиньте вверх панель с логотипом Merrychef (в верхней части на передней стороне печи) и вставьте USB-накопитель в порт.

Включите печь.

Файлы начнут автоматически загружаться с USB-носителя, при этом на экран будет выведена информация о ходе загрузки и затем о подтверждении завершения загрузки.

По завершении загрузки будет выведен экран запуска печи, после чего появится значок термометра.

Удалите USB-накопитель из порта и сохраните в надежном месте. Установите на место панель, прикрывающую USB-порт.

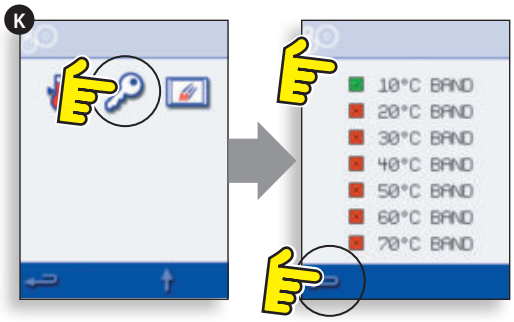


Температурный интервал (K)

Выберите значок термометра с диапазоном температур для установки температурного интервала, используемого при регулировке температуры печи, например 50°C.

Установите флажок напротив требуемого температурного интервала. Появится зеленая галочка.

ПРИМЕЧАНИЕ. Несмотря на необходимость использовать минимальный практически обоснованный температурный интервал, если установленная температура в печи упадет на значение, превышающее выбранный интервал, режим быстрого приготовления и диапазон температур деактивируются до тех пор, пока печь не достигнет заданной температуры предварительного нагрева.



Изменение пароля (L)

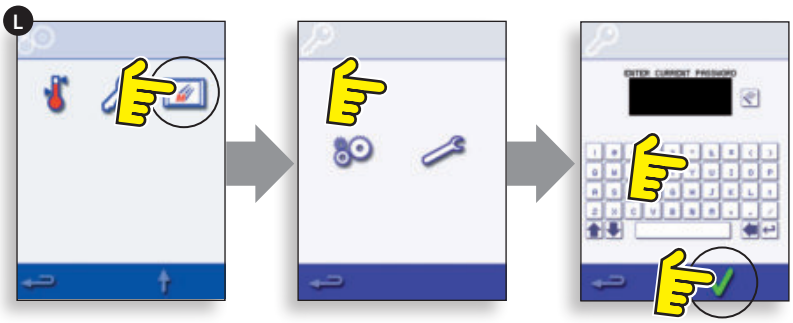
Выберите значок ключа для перехода к изменению паролей.

Выберите либо значок параметров, либо значок технического обслуживания.

Введите существующий пароль и выберите OK для подтверждения.

Введите новый пароль и нажмите OK.

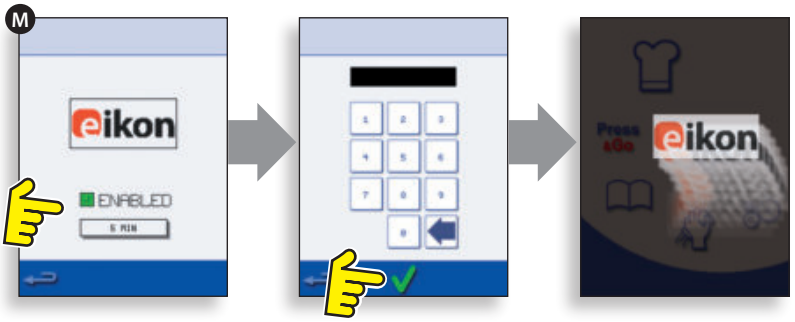
Повторно введите новый пароль и нажмите OK.



Экранная заставка (M)

Установите флажок «ENABLED» для включения экранной заставки или удалите этот флажок для ее отключения.

Поместите курсор в поле времени под этим флажком, с помощью цифровой панели установите интервал в диапазоне от 1 до 60 минут, по истечении которого должна быть выведена экранная заставка, и затем нажмите OK для подтверждения.



ОХЛАЖДЕНИЕ ПЕЧИ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ

Охлаждение печи

ВНИМАНИЕ! Перед выполнением очистки следует дать печи остыть.

1. В режиме полного обслуживания выберите в главном меню значок чистки.

2. В режиме полного или быстрого обслуживания выберите значок термометра для выключения нагрева и запуска цикла охлаждения.

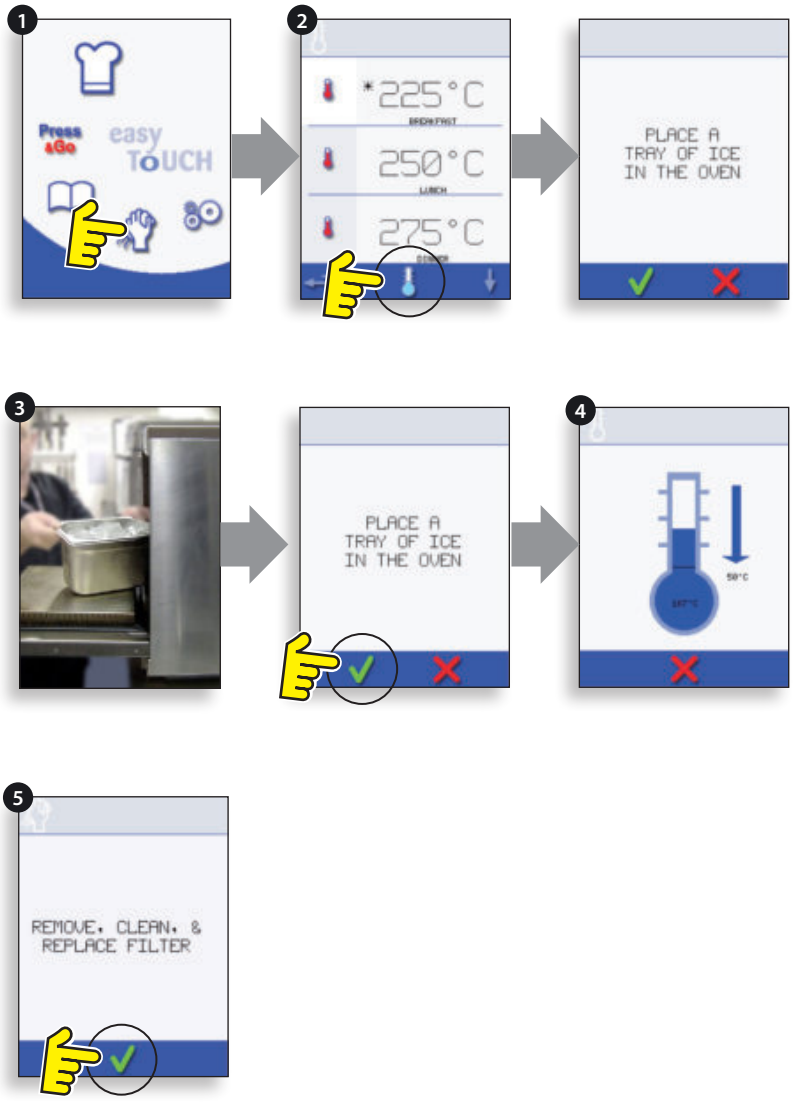
3. Приняв все необходимые меры предосторожности, поместите в горячую печь подходящую емкость со льдом или холодной водой для ускорения процесса охлаждения. Для продолжения выберите OK.

4. Ход процесса охлаждения отображается на экране и занимает около 30 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если в процессе охлаждения оставить открытой дверцу, печь остынет быстрее.

5. По завершении процесса охлаждения осторожно извлеките емкость с охлаждающей водой. Сама емкость и вода в ней могут нагреться до высокой температуры, поэтому используйте прихватки или перчатки.

6. Печь готова к очистке. По завершении каждого этапа выберите на экране OK.



Подготовка к очистке печи

Для обеспечения максимальной эффективности работы печи необходимо поддерживать в чистом состоянии полость печи, дверцу, воздушный фильтр и фильтр-жироуловитель.

Ежедневное проведение процедуры очистки позволит обеспечить соответствие санитарным нормам и поможет продлить срок службы печи.

Необходимые принадлежности (не входят в комплект поставки):

Фирменное патентованное некаустическое средство для очистки печей, термостойкие перчатки, защитные резиновые перчатки, неабразивная нейлоновая губка, чистящие салфетки и ткань, защитные очки и респиратор (необязательно).



ВНИМАНИЕ. ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОЧИСТКИ ПЕЧИ НАДЕНЬТЕ ЗАЩИТНЫЕ РЕЗИНОВЫЕ ПЕРЧАТКИ.

ЗАПРЕЩЕНО использовать острые предметы или грубые абразивные средства для очистки любых элементов печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. ЗАПРЕЩЕНО ПРИМЕНЯТЬ КАУСТИЧЕСКИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ОЧИСТКИ ЛЮБЫХ КОМПОНЕНТОВ ПЕЧИ И ПОЛОСТИ, ПОСКОЛЬКУ ОНИ МОГУТ ВЫЗВАТЬ НЕОБРАТИМОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ КАТАЛИТИЧЕСКИХ КОНВЕРТОРОВ.

ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ остывшей печи e4s

Выполните ПРОЦЕДУРУ ОХЛАЖДЕНИЯ и прежде чем приступать к чистке дайте печи и принадлежностям остыть.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНСТРУМЕНТЫ.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА компонентов печи:

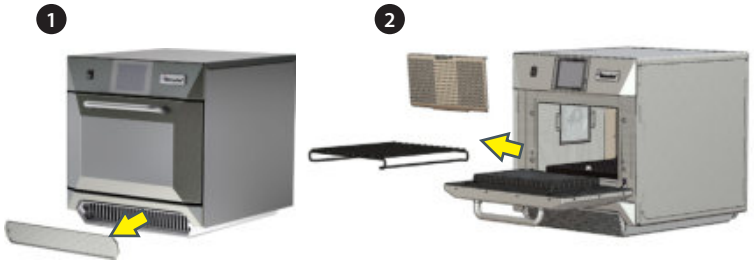
1. Удалите воздушный фильтр, расположенный в основании печи.

2. Откройте дверцу печи и извлеките полку и воздухораспределитель.

3. Извлеките нижний импинджер.

Промойте все компоненты теплым мыльным раствором. Смойте остатки мыльного раствора большим количеством теплой чистой воды, используя чистую ткань.

Осушите поверхности с помощью чистой тканевой салфетки.





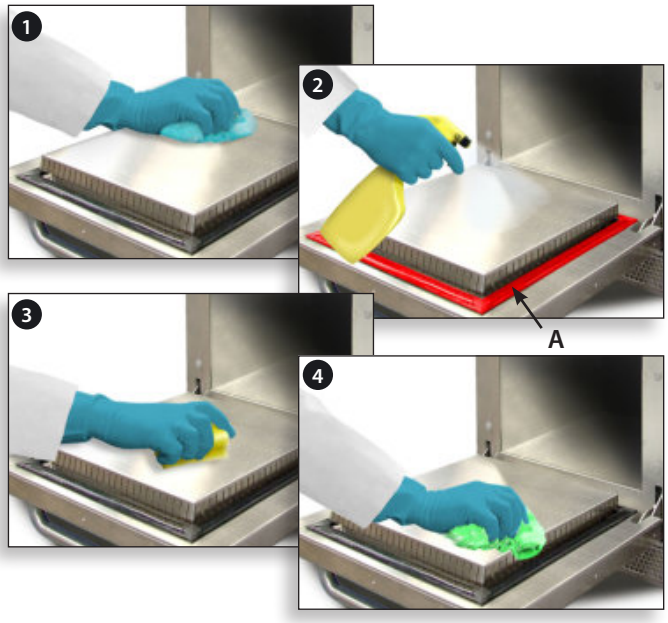
ОЧИСТКА ПЕЧИ:

1. С помощью подходящей ткани или бумажных полотенец удалите все потеки.

При помощи сухой чистой щетки удалите все остатки пищи, застрявшие между днищем печи и внутренней поверхностью дверцы.

2. Надев резиновые перчатки и защитные очки согласно рекомендациям изготовителя, аккуратно распылите патентованное некаустическое средство Merrychef для очистки печей на все внутренние поверхности печи, за исключением уплотнений дверцы (A).

НЕ НАПРАВЛЯЙТЕ струю непосредственно в отверстие вентилятора в задней внутренней стенке печи.



3. Для удаления сильных загрязнений оставьте нанесенное чистящее средство на 10 минут, не закрывая дверцу.

При помощи неабразивной нейлоновой губки очистите полость печи, верхний свод и внутреннюю поверхность дверцы. Не трите уплотнения дверцы и не используйте металлические мочалки.

4. Смойте остатки чистящего средства большим количеством теплой чистой воды, используя чистую ткань. Осушите поверхности с помощью чистой салфетки или бумажных полотенец. Прежде чем устанавливать принадлежности на место, убедитесь, что они полностью сухие.

5. Установите на место все очищенные принадлежности.

6. Закройте дверцу и протрите печь снаружи влажной тканью.

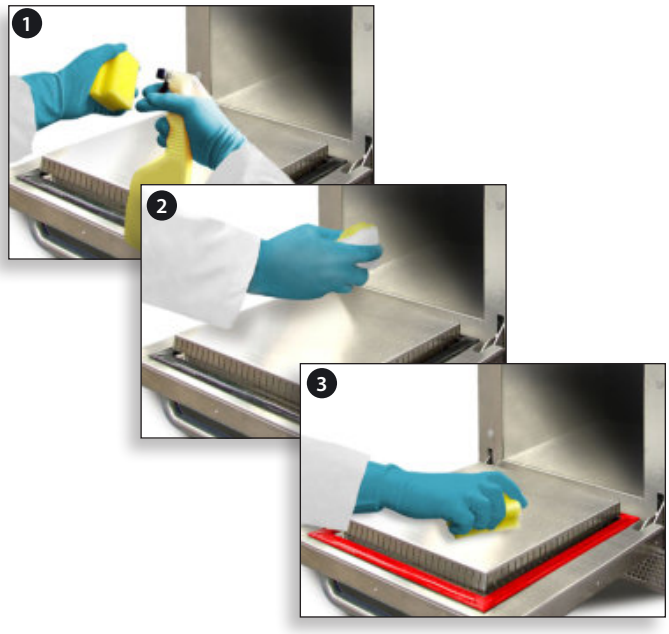
7. Нажмите значок зеленой галочки.

ЗАПРЕЩЕНО ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ПЕЧЬ С ЗАГРЯЗНЕННЫМ ВОЗДУШНЫМ ФИЛЬТРОМ.

НАНЕСЕНИЕ ЗАЩИТНОГО СРЕДСТВА:

1. Наносится только на чистую печь. Распылите на губку немного патентованного защитного средства Merrychef.

2. Легкими движениями при помощи губки нанесите защитное средство на все внутренние поверхности печи, за исключением поверхностей, находящихся в контакте с пищевыми продуктами, и входных и выходных отверстий вентилятора.



3. Легкими движениями при помощи губки нанесите защитное средство на внутреннюю поверхность дверцы, за исключением уплотнений.

4. Закройте дверцу и включите печь. Если воздушный фильтр не установлен на место, на сенсорной панели появится предупреждение. Установите воздушный фильтр на место и нажмите значок зеленой галочки.

5. Печь находится в режиме предварительного нагрева. После того, как печь достигнет заданной рабочей температуры, потребуется около 30 минут для полного высыхания защитного средства.

ПРИМЕЧАНИЕ. После высыхания защитное средство приобретает светло-коричневый оттенок.

ТАБЛИЦА ПОИСКА И УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Нами были приложены все усилия к тому, чтобы приобретенная печь долго безупречно служила Вам, однако в случае возникновения неисправностей, прежде чем обращаться к агенту по обслуживанию, ознакомьтесь с приведенной ниже таблицей и проверьте, можно ли устранить неисправность собственными силами.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Печь не работает, информация на экране отсутствует	Отсутствует питание печи.	Проверьте наличие питания. Проверьте, включен ли блокировочный выключатель и правильно ли печь подключена к сети. Проверьте, включен ли выключатель печи.
Не работают отдельные части экранного интерфейса	Нет полномочий доступа	Обратитесь к уполномоченному пользователю.
На экране отображается предупреждение	Подробные сведения отображаются на экране	Следуйте приведенным указаниям.
Приготовление пищи выполняется ненадлежащим образом	Печь загрязнена Неправильная температура пищи Выбрана неправильная программа или программа изменена Используется пища в обертке Преждевременная выемка пищи	Очистите печь (см. «Чистка»). Используйте правильную программу приготовления. Снимите обертку, если нагрев выполняется не микроволнами. Проверьте правильность выполнения всех этапов приготовления.
Приготовление пищи не доводится до конца	Отображается предупреждение Открыта дверца печи Воздушный фильтр снят или неправильно установлен Перегрев печи	Закройте дверцу печи. Правильно установите воздушный фильтр. Дождитесь охлаждения печи. Найдите и устраните препятствия воздухотоку у вентиляционных отверстий.
На экране отображается код ошибки	Неисправность печи	Запишите код ошибки и обратитесь к агенту по обслуживанию.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уполномоченный агент по обслуживанию:

Надлежащая утилизация изделия (Директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования)



Действует в Европейском союзе и прочих странах Европы, применяющих систему раздельного сбора отходов.

Этот символ на изделии или в сопроводительной документации указывает на то, что изделие по истечении срока его службы не подлежит утилизации вместе с прочими бытовыми отходами. В целях предотвращения возможного ущерба окружающей среде или здоровью населения вследствие неконтролируемой утилизации отходов утилизируйте это изделие отдельно от отходов других типов и с ответственностью подойдите к вопросу его вторичной переработки для обеспечения повторного использования материальных ресурсов.

Для получения информации о порядке передачи изделия на безопасную утилизацию и вторичную переработку и соответствующих адресов бытовым пользователям следует обратиться либо в розничный магазин, где была приобретена печь, либо в муниципальное учреждение по месту жительства.

Промышленным пользователям следует обратиться к поставщику, а также внимательно изучить условия договора покупки. Утилизация этого изделия вместе с прочими промышленными отходами запрещена.

© 2019 Welbilt UK Ltd . All rights reserved.
Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

MERRYCHEF®

Ashbourne House,

The Guildway, Old Portsmouth Road,

Guildford, GU3 1LR

Tel: +44(0)1483 464900

Fax: +44(0)1483 464905

www.merrychef.com