

**eikon™ e3 e4 e5**

RU

## Краткое руководство пользователя

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ - ОЗНАКОМИТЬСЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ - ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО ДОСТУПНО НА САЙТЕ MERRYCHEF

# ВВЕДЕНИЕ

Данные печи предоставляют возможность комбинированной готовки в сочетании с дополнительным управлением скоростью вентилятора и мощностью микроволнового излучения.

Комбинированная готовка позволяет достичь высококачественных результатов за гораздо более короткое время, чем при обычной готовке, особенно при выпечке, поджаривании или приготовлении блюд на гриле.

Один раз задав программу комбинированного или конвективного приготовления блюда, вы можете загрузить эту программу в память печи, чтобы в дальнейшем легко воспроизводить ее с абсолютной точностью. В памяти могут храниться и легко активироваться до 1024 программ.

Многоэтапное программирование

Система управления обеспечивает еще большую гибкость благодаря возможности многоэтапного программирования. Это позволяет точно воссоздавать условия, необходимые для получения качественных результатов в зависимости от типа приготавливаемого блюда.

Одна программа готовки может быть разбита на 6 этапов, причем для каждого этапа задается время, скорость вентилятора и мощность микроволнового излучения (зависит от модели).



## **ВНИМАНИЕ:**

**ЭТО ПРОДУКТ КЛАССА А. В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ДАННЫЙ ПРОДУКТ МОЖЕТ СЛУЖИТЬ ИСТОЧНИКОМ РАДИОПОМЕХ. В ЭТОМ СЛУЧАЕ МОЖЕТ ПОТРЕБОВАТЬСЯ ПРИНЯТИЕ СООТВЕТСТВУЮЩИХ МЕР ЗАЩИТЫ.**



## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО МИКРОВОЛНОВОГО ОБЛУЧЕНИЯ**

- a) Не пытайтесь включать печь с открытой дверцей, так как это может привести к вредному воздействию микроволнового излучения. Ни в коем случае не блокируйте предохранительные запоры и не вносите изменений в их конструкцию.
- b) Не помещайте никаких предметов между передней панелью печи и дверцей, а также не допускайте скопления грязи или остатков чистящих средств на уплотняющих поверхностях.
- c) Не включайте печь, если она неисправна. Особенно важно, чтобы дверца печи закрывалась надлежащим образом, и отсутствовали повреждения (1) дверцы (перекосы), (2) петель и защелок (сломаны или болтаются) и (3) уплотнений дверцы и уплотняющих поверхностей.
- d) Ремонт и наладка печи должны выполняться только квалифицированным обслуживающим персоналом.

Соблюдение инструкций, приведенных в настоящем руководстве, обеспечит длительную и безопасную эксплуатацию печи Merrychef.

## **ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

# СОДЕРЖАНИЕ

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОЗНАКОМИТЬСЯ ДО НАЧАЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Потребители предупреждаются о том, что техническое обслуживание и ремонт должны выполняться только уполномоченными сервисными агентами Merrychef с использованием только оригинальных запасных деталей Merrychef. Merrychef не несет никаких обязательств по отношению к продуктам, которые устанавливались, обслуживались и эксплуатировались с нарушением правил, изложенных в инструкциях по установке и эксплуатации, либо с нарушением национальных и местных нормативов. Это также относится к продуктам, у которых были стерты, испорчены или удалены серийные номера, и к продуктам, которые обслуживались или ремонтировались с использованием контрафактных запасных деталей или неуполномоченным персоналом. Список уполномоченных сервисных агентов приводится на оборотной стороне данной брошюры. Информация, содержащаяся в данном документе (включая конструктивное описание и спецификации деталей) может быть аннулирована или изменена без предварительного уведомления.

*Экран easyToUCH, его компоновка и значки, изображенные на иллюстрациях, приводятся только для справки и могут не совпадать с реальными компонентами печи.*

Это лишь Краткое руководство пользователя. За более подробной информацией обращайтесь к соответствующим Руководствам по установке и эксплуатации на сайте [www.merrychef.com](http://www.merrychef.com)

ВВЕДЕНИЕ	2
<b>НОРМЫ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ</b>	
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	4
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	6
ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА	7
<b>ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА</b>	
ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ОПИСАНИЕ	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	10
Характеристики	10
Серийный номер (Паспортная табличка):	11
Соответствия:	11
УСТАНОВКА	12
РАСПОЛОЖЕНИЕ ПЕЧИ	12
<b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ</b>	
КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: РЕЖИМ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ	13
ЗАПУСК	13
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ	14
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ: РЕЖИМ ПОЛНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ	15
ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ easyToUCH И КЛАВИАТУРЫ	15
PRESS & GO (БЫСТРЫЙ ЗАПУСК)	16
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММЫ КУЛИНАРНОЙ КНИГИ	17
ЗАСТАВКА	18
ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ	18
<b>ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	
ОХЛАЖДЕНИЕ ПЕЧИ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ	19
Охлаждение печи	19
Подготовка к очистке печи	19
ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ ОХЛАЖДЕННОЙ ПЕЧИ e3	20
ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ ОХЛАЖДЕННОЙ ПЕЧИ e4	21
ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ ОХЛАЖДЕННОЙ ПЕЧИ e5	21
<b>ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>	
ТАБЛИЦА ПОИСКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ	24

# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При пользовании электроприборами соблюдайте основные правила безопасности, включая следующие:

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание риска ожогов, поражения электрическим током, пожара, травм или вредного воздействия микроволнового излучения:

1. Перед началом эксплуатации прибора ознакомьтесь со всеми приложенными инструкциями.
2. Ознакомьтесь с разделом “МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО МИКРОВОЛНОВОГО ОБЛУЧЕНИЯ” на стр. Введение.
3. Данный электроприбор должен быть заземлен. Подключайте прибор только к заземленному источнику питания. См. раздел “УСТАНОВКА ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ”.
4. Устанавливайте и размещайте прибор только в соответствии с приложенными инструкциями по установке.
5. Некоторые продукты и предметы, такие как яйца в скорлупе или герметично запечатанные контейнеры (например, закрытые банки), могут взорваться, поэтому их не следует разогревать в печи.
6. Используйте данный прибор только по назначению, описанному в настоящем Руководстве. Не используйте в данном приборе коррозионно-активные химикаты или пары. Печи данного типа предназначены для разогрева, приготовления или сушки продуктов. Они не предназначены для промышленного или лабораторного использования.
7. Не допускайте детей к использованию данного электроприбора.
8. Не используйте данный прибор, если у него повреждены шнур или штепсель, если возникли отклонения в работе, либо если прибор уронили или повредили.
9. Данный прибор должен обслуживаться только квалифицированным

сервисным персоналом. Для осмотра, ремонта или настройки прибора свяжитесь с ближайшим уполномоченным сервисным предприятием.

10 Не закрывайте и не блокируйте никакие отверстия, включая отверстия для вентиляции/фильтрации воздуха и отверстие для выхода пара.

11 Не храните прибор вне помещения. Не пользуйтесь прибором поблизости от воды (рядом с кухонной раковиной, во влажном подвальном помещении, рядом с плавательным бассейном и т. п.).

12. Не погружайте в воду шнур или штепсельную вилку.

13. Шнур не должен контактировать с горячей поверхностью.

14. Шнур не должен свисать за край стола или стойки.

15. А также:

i) Для очистки контактных поверхностей печи и дверцы используйте только мягкие неабразивные моющие растворы, нанося их при помощи губки или мягкой ткани.

ii) Если к прибору прилагаются отдельные инструкции по очистке, см. инструкции по очистке поверхностей дверцы.

16. Во избежание риска возгорания предметов в полости печи:

i) Не превышайте время готовки. Внимательно отслеживайте процесс готовки, если в печи находятся предметы из бумаги, пластика или других легковоспламеняющихся материалов.

ii) Удаляйте проволочные зажимы с пластиковых или бумажных пакетов, помещаемых в печь.

iii) Если произошло возгорание материалов в полости печи, не открывайте дверцу, выключите печь, отключите шнур питания, либо отключите питание при помощи рубильника или другого прерывателя цепи.

- iv) Не используйте полость печи для хранения каких-либо предметов. Не оставляйте в неработающей печи бумажные предметы, посуду или продукты.
17. Жидкости, такие как вода, кофе или чай, могут перегреваться выше точки кипения без признаков кипения. При извлечении контейнера из печи в нем могут отсутствовать видимые признаки кипения (пузырьки). ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВНЕЗАПНОМУ ЗАКИПАНИЮ ПЕРЕГРЕТОЙ ЖИДКОСТИ ПРИ ВСТРЯХИВАНИИ КОНТЕЙНЕРА ИЛИ ПРИ КОНТАКТЕ ЖИДКОСТИ С КАКИМ-ЛИБО ПРЕДМЕТОМ (НАПРИМЕР, ЛОЖКОЙ).
18. НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ печь в режиме микроволнового излучения и в комбинированном режиме, если в печи отсутствуют продукты или жидкости. Это может привести к перегреву и повреждению печи.
19. НИКОГДА не снимайте детали наружного покрытия печи.
20. НИКОГДА не снимайте стационарные детали, вмонтированные во внутреннюю часть печи.
21. НИКОГДА не вносите изменений в конструкцию панели управления, дверцы, уплотнений и других элементов печи.
22. НЕ блокируйте отверстия для вентиляции/фильтрации воздуха и отверстие для выхода пара.
23. НИКОГДА не вешайте на печь полотенца или подобные предметы.
24. Если уплотнения дверцы повреждены, их ремонт должен производиться только уполномоченным сервисным агентом.
25. Если кабель питания поврежден, его замена ДОЛЖНА производиться только уполномоченным сервисным агентом
26. Во избежание травм и ожогов соблюдайте осторожность при работе с горячими жидкостями, продуктами и контейнерами.
27. Перед разогреванием жидкостей в режиме микроволнового

излучения и в комбинированном режиме их необходимо размещать, чтобы не допустить взрывного закипания.

28. Данный прибор не предназначен для разогрева бутылок для кормления или банок с детским питанием.

29. Никогда не используйте печь для разогревания алкогольных напитков (ром, бренди и т. п.). Спиртосодержащие продукты легко возгораются при перегреве, поэтому соблюдайте осторожность и не оставляйте печь без присмотра.

30. Печь не предназначена для жарки во фритюре.

31. Дети и инвалиды могут пользоваться печью только под присмотром.

32. Печь - не игрушка, не позволяйте детям устраивать игры с печью или поблизости от нее.

## СОХРАНЯЙТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

# ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед началом эксплуатации прочитайте настоящее руководство.
2. Как и во всех электроприборах, необходимо не реже одного раза в год проверять состояние электрических соединений.
3. Регулярно очищайте внутреннюю поверхность печи и уплотнения дверцы согласно инструкциям по очистке, приведенным в разделе Очистка. Невыполнение данного требования может привести к возникновению опасных ситуаций.
4. По окончании дневного цикла приготовления пищи выключайте печь.
5. Данную печь нельзя использовать для сушки тканых материалов.
6. Как и в любой кухонной плите, не допускайте возгорания продуктов в печи.
7. Продукты, находящиеся в легко возгораемых пластиковых или бумажных упаковках, следует переложить в специальные контейнеры, предназначенные для использования в микроволновых печах, во избежание возможного возгорания.
8. При использовании конвективной или комбинированной функций продукты должны быть предварительно распакованы.
9. Не следует нагревать в печи сырые или вареные яйца в скорлупе, поскольку они могут взорваться.
10. Продукты в кожуре (картофель, яблоки, сосиски и т. п.) следует предварительно прокалывать.
11. Пища не должна разогреваться полностью запечатанных контейнерах, поскольку скопление пара может привести к взрыву.
12. В процессе “жарки” и перед извлечением тяжелых контейнеров из печи должен удаляться излишний жир.
13. Если стеклянная посуда разбилась или треснула в печи, убедитесь, что в пище не осталось осколков стекла. Если у вас есть сомнения, такую пищу следует выбросить.
14. НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ печь, если: какой-либо предмет препятствует надлежащему закрытию дверцы; повреждена дверца, петля, защелка или уплотняющая поверхность; в печи нет продукта.

## При появлении дыма:

- Выключить печь
- Отключить питание
- Во избежание возгорания не открывать дверцу, чтобы воспрепятствовать поступлению воздуха внутрь печи.

## ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

Пригодность контейнеров или посуды для каждой из функций готовки определяйте в соответствии с инструкциями производителя. Ниже приводятся общие рекомендации:

<b>Термостойкие контейнеры</b>		
Закаленное стекло Стекловидная керамика Глиняная посуда (фарфор/фаянс/китайский фарфор и т. п.)	✓ ✓ ✓	Не используйте предметы с металлическими элементами.
<b>Металлические подносы и подносы из фольги</b>		
Металлические подносы НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НИКАКИЕ ДРУГИЕ КОНТЕЙНЕРЫ ИЗ МЕТАЛЛОВ ИЛИ ФОЛЬГИ	✓	Металлические подносы могут использоваться лишь при их установке на СТЕКЛОВИДНУЮ РЕШЕТКУ в полости печи. Не готовьте пищу непосредственно на стойке эмали стекловидного тела.
<b>Пластиковые контейнеры</b>		
Специальные двойные пластиковые контейнеры, предназначенные для использования в печах	✓	в настоящее время имеются в продаже (до определенных температур). Перед использованием ознакомьтесь с инструкциями производителя.
<b>Одноразовая посуда</b>		
НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ Легко воспламеняется (бумага/картон и т. п.)	✗	
<b>Прочие кухонные принадлежности</b>		
Бирки Столовые приборы Датчики температуры	✗ ✗ ✗	В приготовляемой пище не должно находиться никаких кухонных принадлежностей (ложки и т. п.).

# ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ОПИСАНИЕ

## 1 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВКЛ/ВЫКЛ

При установке переключателя в положение ВКЛ загорается экран управления easyToUCH. Примечание: установка переключателя в положение ВЫКЛ не изолирует печь от источника питания.

## 2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ НА ЭКРАНЕ easyToUCH

Подробнее см. в 'ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ'.

## 3 ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

Расположенная на задней панели табличка содержит серийный номер, тип модели и электрические характеристики.

## 4 MenuConnect™

Гнездо USB, расположенное под логотипом Merrychef, позволяет изменять программы, хранящиеся в памяти печи (См. 'USB MenuConnect™'; раздел Эксплуатация и управление, для получения подробной информации по обновлению программ).

## 5 ВОЗДУШНЫЕ ОТВЕРСТИЯ

Воздух, используемый для охлаждения внутренних компонентов печи, и пар, скапливающийся в полости печи, выходят через воздушные вентиляционные отверстия, расположенные на задней стенке печи и на боковых панелях модели e5. Не блокируйте воздушные отверстия. Микроволновое излучение не проникает наружу через воздушные отверстия.

## 6 ВХОДНОЙ ВОЗДУШНЫЙ ФИЛЬТР

Воздушный фильтр, установленный в нижней передней части печи, является частью вентиляционной системы. Не блокируйте воздушный фильтр и ежедневно производите его очистку, как описано в разделе 'Очистка и Обслуживание'. Примечание : печь не будет работать без установленного воздушного фильтра.

## 7 РУЧКА ДВЕРЦЫ

Ручка дверцы изготовлена из прочного круглого прутка. Чтобы открыть дверцу, потяните ручку вниз на себя.

## 8 ДВЕРЦА ПЕЧИ

Дверца изготовлена с высокой точностью и представляет собой тройной барьер защиты от микроволнового излучения. Дверцу следует содержать в чистоте (см. 'ОЧИСТКА'). НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ дверцу в качестве подставки для тяжелых предметов.

## 9 УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРЦЫ

Уплотнения обеспечивают герметичное закрывание дверцы. Содержите уплотнения в чистоте и регулярно проверяйте на отсутствие повреждений. При первых признаках износа уплотнения следует заменить. Замену осуществляет уполномоченный сервисный агент Merrychef.

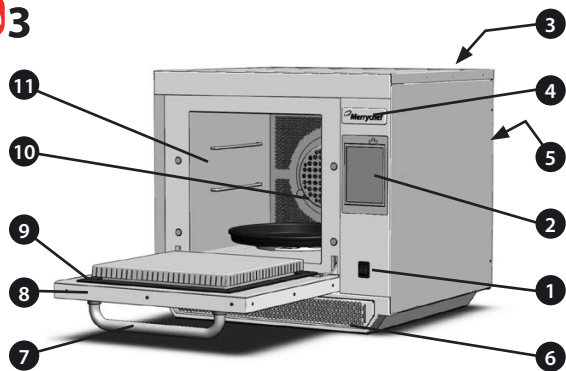
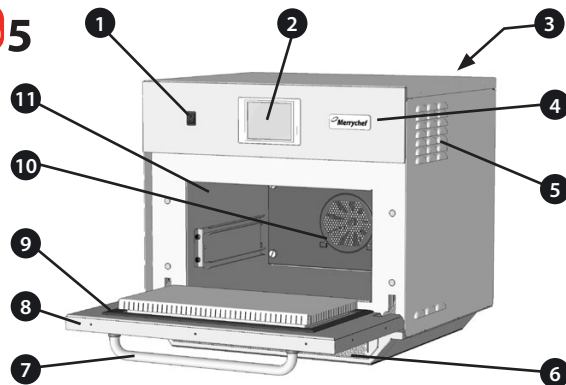
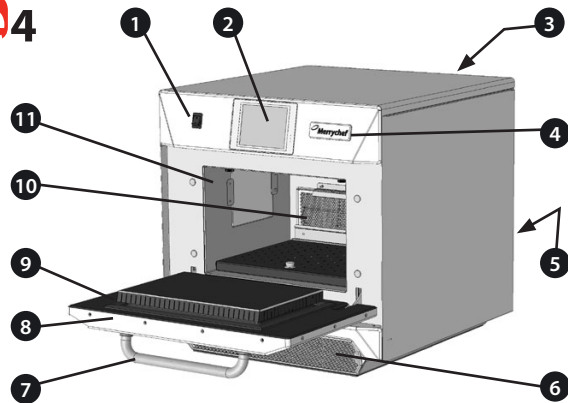
## 10 КОНВЕКЦИОННЫЙ ВЕНТИЛЯТОР, МАСЛЯНЫЙ ФИЛЬТР И КАТАЛИТИЧЕСКИЙ ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЬ (зависит от модели)

Металлический решетчатый масляный фильтр, закрывающий конвекционный вентилятор, должен содержаться в чистоте. Данную область печи следует очищать с особой осторожностью. Соблюдайте требования, указанные в разделе 'Очистка и Обслуживание' настоящего руководства.

## 11 ПОЛОСТЬ ПЕЧИ

Полость печи изготовлена из нержавеющей стали. При очистке полости соблюдайте инструкции, изложенные в разделе 'Очистка и Обслуживание' настоящего руководства.



**e3****e5****e4**

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## Характеристики

Описание	единица	e3	e4	e5
Сенсорный пульт управления	программы	1024	1024	1024
Температура окружающей среды	°C/°F	<40/104	<40/104	<40/104
Внешние размеры ВxШxД	мм	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Внешние размеры ВxШxД	дюймы	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Внутренние размеры ВxШxД	мм	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Внутренние размеры ВxШxД	дюймы	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Варочная камера	Литры (куб. дюймы)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Выходная мощность, микроволны	Ватты	700/1000	1500	1400
Выходная мощность, микроволны	Вольт	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Выходная мощность, конвекция	кВт	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Источник питания	Гц	230 / 220	230 / 220	230 / 220
Источник питания	кВт	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0 / 6.2	6.2
Вес нетто	Кг (фунты)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Уровень звукового давления	дБ(А)	<70	<70	<70

**Декларация соответствия ЕС****Изготовитель****1) Manitowoc Foodservice UK Limited**

Manitowoc, Provincial Park,  
Nether Lane, Ecclesfield,  
Sheffield, S35 9ZX

**Описание оборудования**

**Номера базовых моделей** eikon e3, eikon e4, eikon e5

**Описание** Коммерческая комбинированная микроволновая печь

**Декларация соответствия директивам и стандартам**

Изготовитель настоящим заявляет, что перечисленные выше коммерческие комбинированные микроволновые печи соответствуют следующим директивам и стандартам.

**Соответствие директивам**

Коммерческие комбинированные микроволновые печи соответствуют применимым положениям следующих Европейских директив

EMC 2004/108/CE LVD 2006/95/EC RoHS 2002/95/EC MD 2006/42/EC

**Применимые согласованные стандарты**

Коммерческие комбинированные микроволновые печи соответствуют применимым требованиям следующих Европейских стандартов.

- EN 60335-2-90: 2006 + A1 (за исключением приложения EE требования борту судна)
- EN 60335-1: 2002 + A11 + A1 + A12 + A2 + A13 + A14
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 вкл. A2:2008 в соответствии с требованиями Категории IV
 

Устойчивость к электростатическим разрядам	IEC 61000-4-2:2009
Излучаемые электромагнитные помехи	IEC 61000-4-3:2006
Устойчивость к быстрым переходным режимам, синфазный сигнал, АС-порт	IEC 61000-4-4:2004
Всплески напряжения, АС-порт	IEC 61000-4-5:2006
Ток ВЧ, синфазный сигнал, АС-порт	IEC 61000-4-6:2007
Кратковременное понижение и отключение напряжения	IEC 61000-4-11:2004
- Фликер IEC 61000-3-11:2000
- EN 55011:2007 Классификация: Class A, Group 2
 

Напряжение помех сети	Таблица 6
Радиационные помехи, магнитное поле*	Таблица 9
Радиационные помехи, электрическое поле	Таблица 9
- AS/NZS 3548:1995
 

Радиационные помехи	CISPR 11:2009, Класс А
Кондуктивные помехи	CISPR 11:2009, Класс А

**Управление качеством и природоохранной деятельностью**

Manitowoc Foodservice UK Limited (Шеффилд) использует систему управления качеством в соответствии с EN ISO 9001:2008 и сертифицирована система экологического менеджмента в соответствии с EN ISO 14001.

**Серийный номер (Паспортная табличка):**

Серийный номер: MM YY SITE SERIAL  
т.е. 10 06 2130 12345 (1006213012345)

Печь изготовлена в июне 2010 г. в Шеффилде (Великобритания), номер изделия 12345.

Номер модели: МОДЕЛЬ КОНВЕКЦИЯ  
МИКРОВОЛНЫ НАПРЯЖЕНИЕ  
ЧАСТОТА СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ  
НАЗНАЧЕНИЕ СТРАНА

т.е. e4C SV 30 5 H E U 1 GM EU  
(e4CSV305HEU1GMEU)

модель e4C, 3200 Вт, 1500 Вт, 230 В,  
50 Гц, L+N+E(4 мм EU), 3-контактный  
штепсель, USB, 1, Общерыночное,  
Европейский Союз.

**Соответствия:**

Директивы ЕС  
EMC 2004/108/EC  
LVD 2006/95/EC  
RoHS 2002/95/EC  
MD 2006/42/EC



# УСТАНОВКА

## РАСПОЛОЖЕНИЕ ПЕЧИ

Выберите место вдали от мощных источников тепла.

НЕ РАСПОЛАГАЙТЕ печь таким образом, чтобы в нее поступал горячий воздух от плит, грилей, обжарочных аппаратов и т. п.

Если микроволновая печь располагается рядом с газовыми плитами, печами и т.п., необходимо установить тепловой барьер по всей высоте печи.

Установите печь на нескользкой/негорючей поверхности, достаточно РОВНОЙ, ПРОЧНОЙ и УСТОЙЧИВОЙ, чтобы выдержать вес печи вместе с ее содержимым.

Вокруг печи должно быть достаточного свободного пространства (минимальный зазор (A) должен составлять 2 дюйма (50 мм)) для циркуляции горячего воздуха.

Оставьте достаточный просвет (B) в передней части, чтобы дверца могла полностью открываться.

Внизу в передней части печи находится воздухозаборник (1). Очень важно, чтобы туда поступал достаточно холодный воздух (не нагретый другими печами, плитами, грилями, обжарочными аппаратами и т. п.). Поступление горячего воздуха может значительно ухудшить эксплуатационные характеристики печи и уменьшить срок службы.

На печи не должно быть никаких этикеток или наклеек кроме тех, которые наклеены или одобрены изготовителем.



Печь не будет работать без правильно установленного ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА.

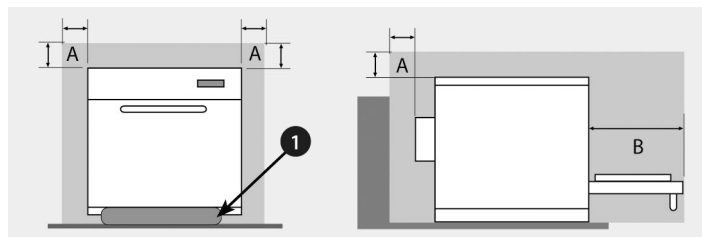


**ОПАСНО!**  
ДАННЫЙ ЭЛЕКТРОПРИБОР ТРЕБУЕТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.  
ОТСУТСТВИЕ ЗАЗЕМЛЕНИЯ МОЖЕТ СТАТЬ  
ПРИЧИНОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА И СМЕРТИ.

Данная печь должна подключаться к отдельному источнику питания, установленному квалифицированным и допущенным электриком.

Для каждой печи должен быть установлен нормативный разъединитель с 3 мм раствором контактов на всех полюсах.

Если у вас возникли сомнения относительно источника питания, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.



## ОБРАЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ:

При перемещении печи всегда соблюдайте национальные и местные требования, относящиеся к подъему и перемещению тяжелых грузов. Не используйте ручку дверцы для подъема печи.

Неработающую печь необходимо отключить от источника питания и хранить в сухом прохладном месте. Штабелировать печи запрещается.

# КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: РЕЖИМ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

## ЗАПУСК

1. Включите печь;

Прежде чем нажать на выключатель и активировать печь, убедитесь, что печь чистая и находится в безопасном состоянии.

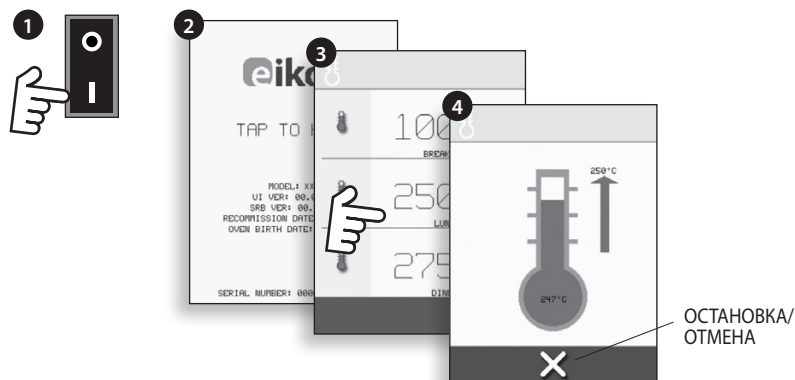
2. На экране easyToUCH высветится серийный номер и дата изготовления печи. Слегка коснитесь экрана, чтобы зафиксировать его, и коснитесь еще раз для продолжения.

3. Если печь имеет две или более настройки температуры предварительного нагрева, на экране отобразятся варианты настройки.

Стрелки прокрутки в нижней части экрана означают, что помимо отображенных вариантов настройки имеются и другие. При необходимости используйте стрелки прокрутки, а затем выберите требуемую температуру и запустите предварительный нагрев.

4. На экране отображается процесс предварительного нагрева печи до заданной температуры. (Для прекращения нагрева нажмите красный символ 'X'.)

5. Печь готова к использованию, когда на экране отображается 'СООКБООК' (КУЛИНАРНАЯ КНИГА).



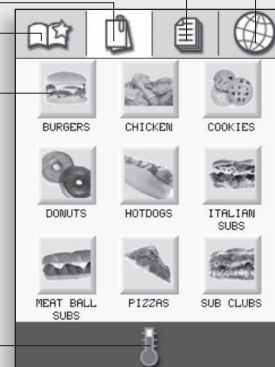
## 5 ЭКРАН КУЛИНАРНОЙ КНИГИ

НЕСКОЛЬКО ЯЗЫКОВ, УСТАНОВЛЕННЫХ  
ОТображает все программы готовки (Опция)  
ПОКАЗЫВАЕТ ГРУППЫ ПРОГРАММ  
ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА (Опция)

### ГРУППА ПРОГРАММ

Каждая группа содержит набор программ готовки.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ (Опция)



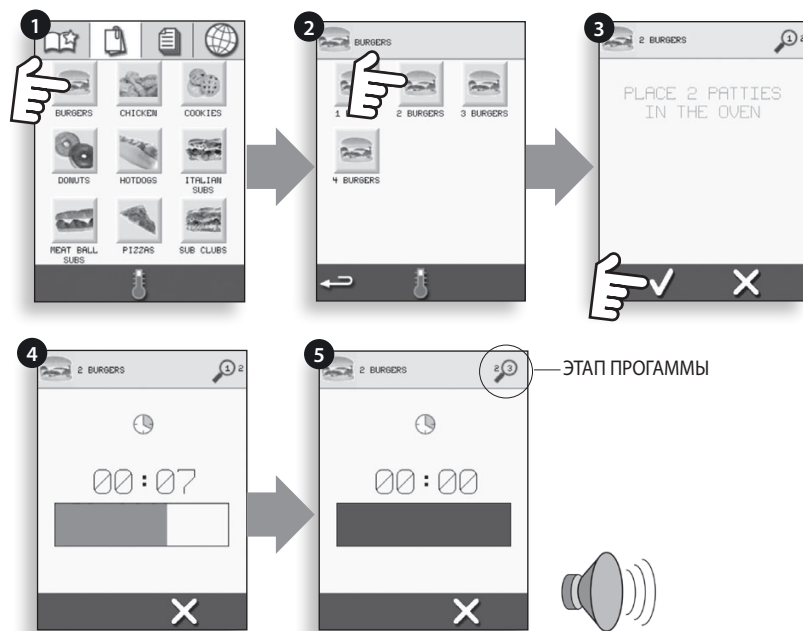
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ



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

1. Выберите соответствующую группу программ, например, 'BURGERS' (ГАМБУРГЕРЫ), для вывода на экран различных программ готовки.
2. Выберите для запуска одну из программ готовки, например, 2 BURGERS.
3. Следуйте инструкциям на экране.
4. Нажмите зеленую галочку для запуска программы готовки.  
Для каждого этапа программы идет обратный отсчет времени готовки.
5. По завершении программы появится красная полоса, обычно сопровождаемая звуковым сигналом. Откройте дверцу или нажмите 'X' для возвращения к программе готовки.

*При открывании дверцы во время готовки программа готовки останавливается, а на экране появляется предупреждающий сигнал. Закрытие дверцы позволяет продолжить или отменить данную программу готовки.*



# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ: РЕЖИМ ПОЛНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

## ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ easyToUCH И КЛАВИАТУРЫ

ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ:

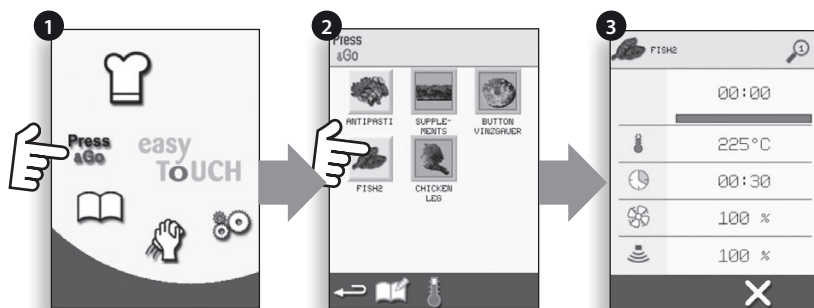
1. РЕЖИМ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММ позволяет создавать многоэтапные программы готовки, а затем сохранять их под определенным названием и символом для повторного использования.
2. Символ PRESS & GO предоставляет быстрый доступ к использованию сохраненных программ готовки.
3. КУЛИНАРНАЯ КНИГА содержит программы готовки. В ней отображаются Любимые блюда, Группы программ готовки и полный список доступных программ готовки.
4. ОЧИСТКА/ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ позволяет изменять температуру печи и подготавливать печь к очистке. Для помощи в процессе очистки на экран выводятся соответствующие указания.
5. Символ НАСТРОЙКИ используется для управления настройками и функциями печи, включая время, язык и загрузку программ готовки, а также для целей технического обслуживания.
6. ЭКРАН КЛАВИАТУРЫ используется для ввода авторизованного пароля и последующего ввода программных данных. Также используется для ограничения доступа к некоторым функциям.



## PRESS & GO (БЫСТРЫЙ ЗАПУСК)

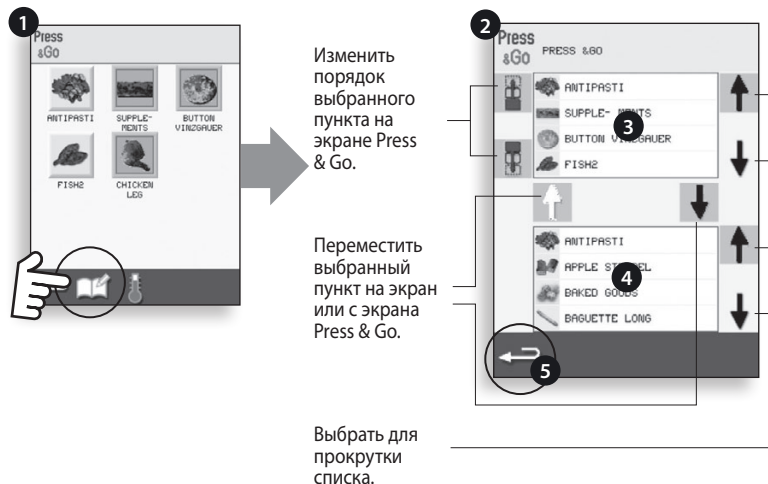
### Запуск программы готовки из меню Press & Go.

1. На экране главного меню выберите 'PRESS & GO' (БЫСТРЫЙ ЗАПУСК).
2. Выберите продукт, предназначенный для готовки.
3. На экране отобразится температура, время готовки, мощность микроволнового излучения и скорость вентилятора, а таймер начнет обратный отсчет времени. По завершении цикла готовки полоска таймера загорится красным.



### Выбор программ, которые будут отображаться на экране меню 'PRESS & GO'.

1. На экране главного меню выберите 'PRESS & GO'. Затем выберите символ EDIT (РЕДАКТИРОВАТЬ).
2. На экране появятся два списка. В верхнем списке отобразятся пункты меню 'PRESS & GO', а в нижнем - прочие доступные пункты меню. Оба списка можно прокрутить с помощью стрелок в правой части экрана.
3. Выберите один из пунктов и решите, будете ли вы изменять его положение внутри меню, либо переносить в нижний список.
4. Выберите пункт, предназначенный для переноса в верхний список, чтобы сделать его доступным в меню PRESS & GO'.
5. Выберите возврат, чтобы вернуться к экрану меню.



Изменить порядок выбранного пункта на экране Press & Go.

Переместить выбранный пункт на экран или с экрана Press & Go.

Выбрать для прокрутки списка.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММЫ КУЛИНАРНОЙ КНИГИ



**ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД ЗАПУСКОМ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ НАХОДИТСЯ В ПЕЧИ.**

Поиск нужной программы в кулинарной книге.

1. На экране главного меню выберите 'COOKBOOK' (КУЛИНАРНАЯ КНИГА).

2. Выберите символ ALL MENUS (ВСЕ МЕНЮ).

3. Используйте стрелки прокрутки для поиска программы.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** если картинка программы обведена красной линией, это значит, что температура печи слишком высока или слишком низка для данного рецепта. См. 'ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ'.

Осторожно, стараясь не обжечься, поставьте продукты в печь и закройте дверцу.

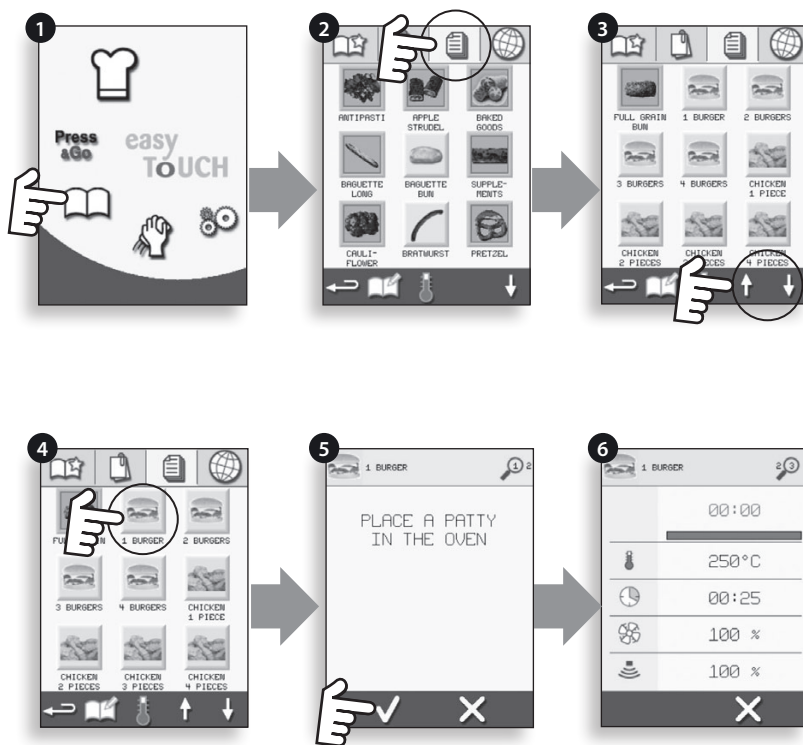


**ВНИМАНИЕ:  
ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

4. Выберите нужную программу готовки для запуска процесса готовки.

Например, '1 BURGER'.

5. Программа либо запустится сразу, и на экране начнется обратный отсчет времени, либо сначала на экране появится инструкция. Выполните данную инструкцию, а затем выберите ОК для запуска процесса готовки. Если дверца не будет открыта в течение 30 секунд, появится предупредительное сообщение.



б. Таймер готовки ведет обратный отсчет времени до нуля. Затем раздается звуковой сигнал, указывающий на завершение этапа или программы готовки.

Открытие дверцы по завершении программы готовки возвращает дисплей к экрану “КУЛИНАРНАЯ КНИГА”.

При открывании дверцы во время готовки программа готовки останавливается, а на экране появляется предупреждающий сигнал. Закрытие дверцы позволяет продолжить или отменить данную программу готовки.

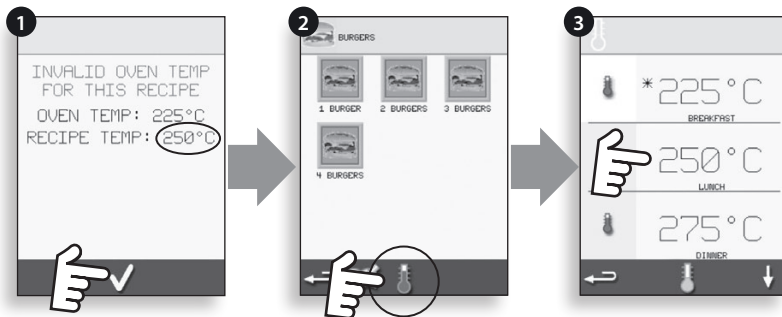
Для проверки температуры печи в процессе готовки слегка постучите по отображению температуры. Температура полости печи отмечена звездочкой.

## ЗАСТАВКА

активной заставки будет маска экран с движущимся изображением. Чтобы использовать сенсорный экран, прикоснитесь к экрану для отключения экранной заставки.

## ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЕЧИ

1. Отметьте температуру печи, необходимую для данного рецепта, и выберите ОК.
2. Выберите символ температуры.
3. Звездочкой помечено текущее значение температуры печи. Выберите температуру печи, необходимую для данного рецепта. Если печь имеет нужную температуру, в шаге 1 выберите ‘СООКВООК’ (КУЛИНАРНАЯ КНИГА).

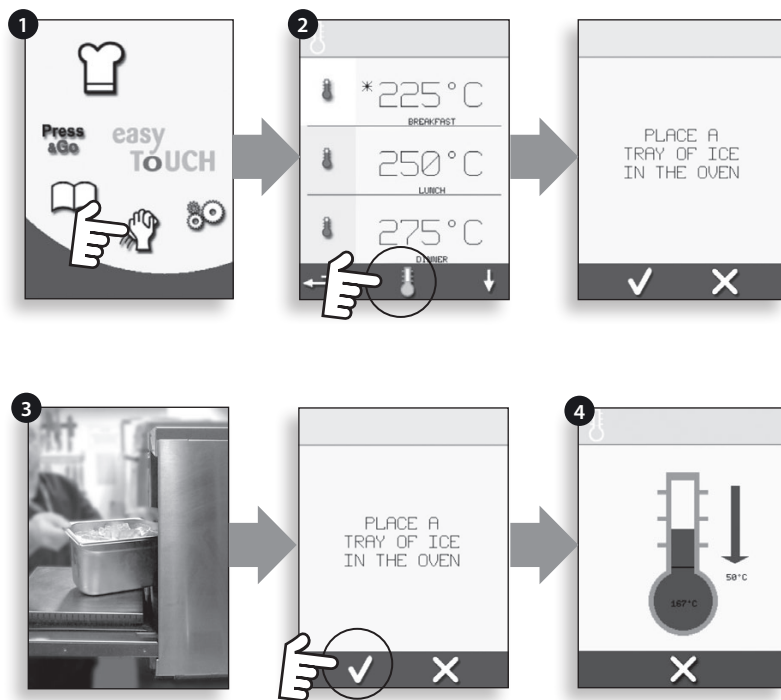


# ОХЛАЖДЕНИЕ ПЕЧИ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ

## Охлаждение печи

**ВАЖНО:** перед очисткой печь необходимо остудить.

1. В Режиме полного обслуживания выберите символ ОЧИСТКА в главном меню.
2. В Режиме быстрого обслуживания выберите символ "синий термометр", чтобы заблокировать нагрев и запустить цикл охлаждения.
3. Осторожно поместите подходящий контейнер со льдом в полость горячей печи. Выберите символ ОК для продолжения.
4. Процесс охлаждения отображается на экране и занимает примерно 30 минут.
5. Печь готова к очистке. Выбирайте ОК на экране по завершении каждого из этапов.



## Подготовка к очистке печи

Для того чтобы печь работала с максимальной эффективностью, необходимо содержать в чистоте ее полость, дверцы, а также воздушный и масляный фильтры.

Ежедневная очистка печи гарантирует соблюдение санитарно-гигиенических норм и повышает срок эксплуатации и эффективность работы печи.

Необходимые принадлежности (не входят в комплект поставки):

Некаустическое патентованное средство для очистки печей, термостойкие перчатки, защитные резиновые перчатки, неабразивная нейлоновая губка, полотенце и салфетки, защитные очки и респиратор (опция).

**ОСТОРОЖНО: ОЧИСТКУ ПЕЧИ НЕОБХОДИМО ПРОВОДИТЬ В ЗАЩИТНЫХ РЕЗИНОВЫХ ПЕРЧАТКАХ.**

**НИКОГДА не используйте для очистки печи острые предметы или жесткие абразивные материалы.**



**ВНИМАНИЕ: НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ КАУСТИЧЕСКИМИ ОЧИСТИТЕЛЬНЫМИ СРЕДСТВАМИ ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЕЧИ ИЛИ ЕЕ ПОЛОСТЕЙ, ПОСКОЛЬКУ ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЕЙ**

Перед началом очистки выполните процедуру ОХЛАЖДЕНИЯ и дайте деталям печи остыть.



**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНСТРУМЕНТЫ**



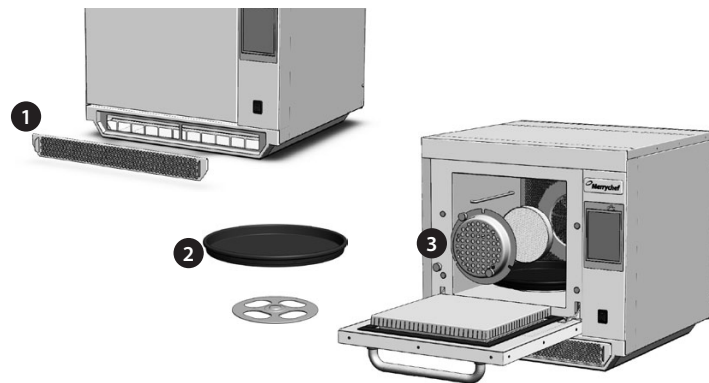
## ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ ОХЛАЖДЕННОЙ ПЕЧИ e3

### СНЯТИЕ И ОЧИСТКА деталей печи:

1. Снимите воздушный фильтр, установленный в основании печи.
2. Откройте дверцу и снимите поворотный столик, приподняв его.
3. Для печей с каталитическим преобразователем. Откройте дверцу и освободите защелки, чтобы извлечь каталитический преобразователь. Прodelывайте эту процедуру по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

Промойте все детали теплым мыльным раствором. Смойте остатки раствора большим количеством теплой чистой воды, используя чистые салфетки.

Просушите, используя свежие чистые салфетки.



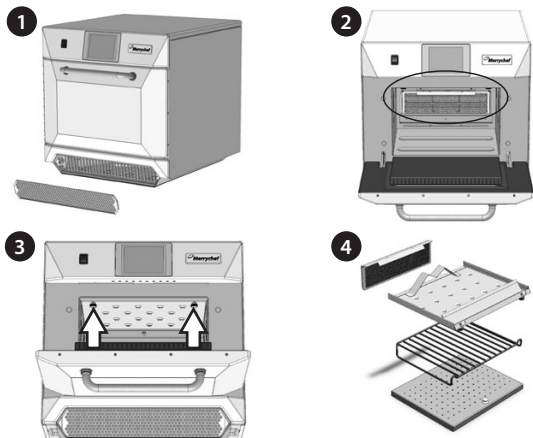
## e4 ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ ОХЛАЖДЕННОЙ ПЕЧИ e4

### СНЯТИЕ И ОЧИСТКА деталей печи:

1. Снимите воздушный фильтр, установленный в основании печи.
2. Откройте дверцу печи, снимите решетку, потяните ручку масляного фильтра вниз и извлеките фильтр.
3. Освободите защелки, удерживающие верхний импинжер.
4. Снимите и извлеките верхний и нижний импинжеры.

Промойте все детали теплым мыльным раствором. Смойте остатки раствора большим количеством теплой чистой воды, используя чистые салфетки.

Просушите, используя свежие чистые салфетки.



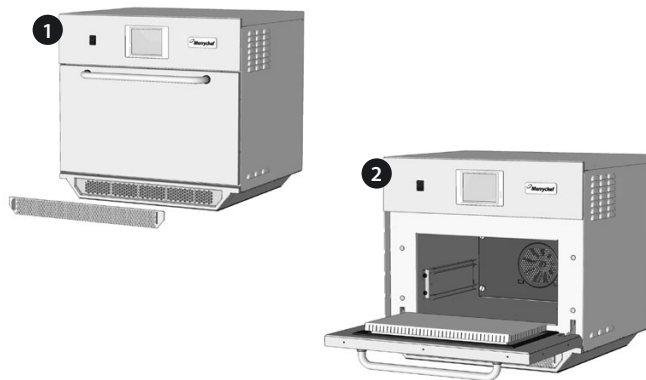
## e5 ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ ОХЛАЖДЕННОЙ ПЕЧИ e5

### СНЯТИЕ И ОЧИСТКА деталей печи:

1. Снимите воздушный фильтр, установленный в основании печи.
2. Откройте дверцу и извлеките все подносы/решетки.

Промойте все детали теплым мыльным раствором. Смойте остатки раствора большим количеством теплой чистой воды, используя чистые салфетки.

Просушите, используя свежие чистые салфетки.



## ОЧИСТКА ПЕЧИ:

1. Используя одноразовые салфетки, удалите все потеки.

При помощи сухой чистой кисточки удалите все пищевые остатки, застрявшие между дном печи и внутренней поверхностью дверцы.

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

**НЕ НАПРАВЛЯЙТЕ струю на отверстие вентилятора в задней внутренней стенке.**

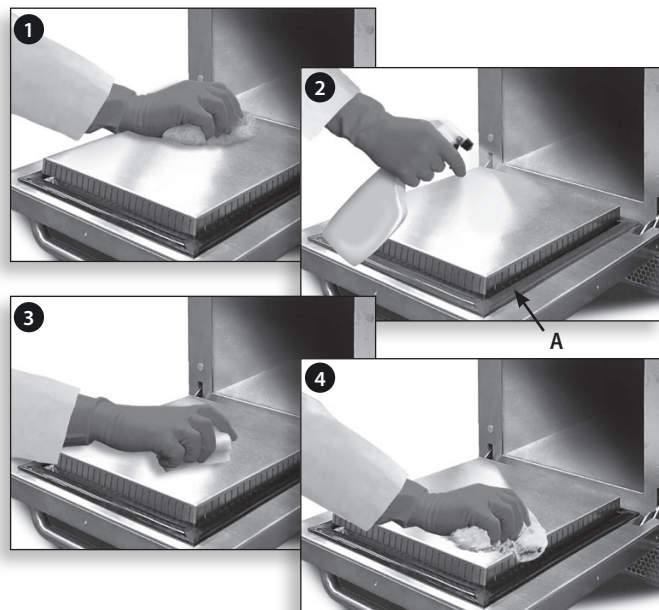
3. Для удаления сильных загрязнений оставьте нанесенное чистящее средство на 10 минут, не закрывая дверцу.

При помощи неабразивной нейлоновой губки очистите полость печи, верхнюю панель и внутреннюю поверхность дверцы. Не трите уплотнения дверцы и не пользуйтесь металлическими мочалками.

4. Смойте остатки средства большим количеством теплой чистой воды, используя чистые салфетки. Просушите, используя свежие чистые салфетки или бумажные полотенца.

Установите на место все очищенные детали.

Закройте дверцу и протрите печь снаружи, используя влажные салфетки.



**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ УСТАНОВЛЕННОГО  
ЧИСТОГО ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА**

## НАНЕСЕНИЕ ЗАЩИТНОГО СРЕДСТВА:

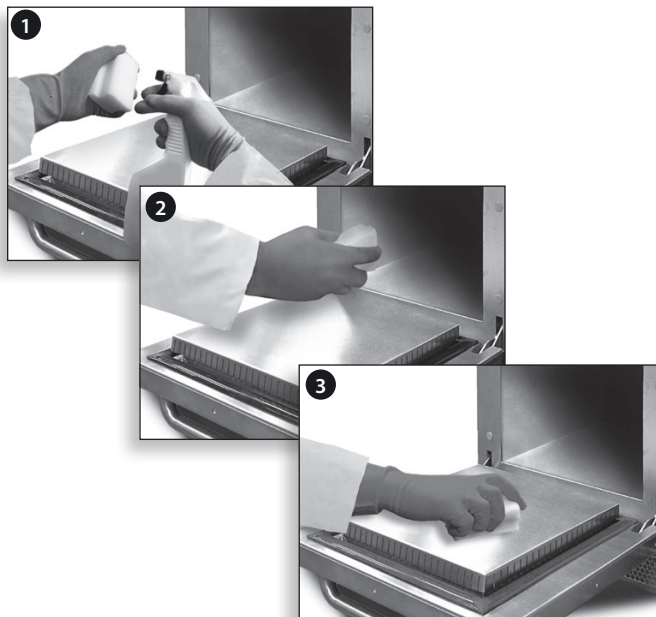
1. Наносить только на чистую печь. Распылите на губку немного фирменного защитного средства.

2. Легкими движениями нанесите при помощи губки защитное средство на внутренние поверхности печи.

3. Легкими движениями нанесите защитное средство на внутреннюю поверхность дверцы за исключением уплотнений.

Включите печь и задайте предварительный нагрев. Когда печь достигнет рабочей температуры, понадобится еще около 30 минут для высыхания защитного средства.

**Примечание:** Высохшее защитное средство приобретает светло-коричневый оттенок.



# ТАБЛИЦА ПОИСКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Мы приложили все усилия, чтобы ваша печь отвечала высоким эксплуатационным стандартам. Тем не менее, в процессе эксплуатации могут возникать небольшие неисправности. Прежде чем обращаться к сервисному агенту, проверьте по данной таблице, не существует ли простого решения возникшей проблемы.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Печь не работает, экран чист.	Отсутствует электропитание.	Проверьте, нет ли перебоев в сети питания. Убедитесь, что разъединитель находится в положении ON (ВКЛ), а штепсель включен в розетку. Убедитесь, что выключатель печи находится в положении ON (ВКЛ).
Некоторые сенсорные кнопки управления на работают.	Несанкционированный доступ	Свяжитесь с пользователем, имеющим доступ.
На дисплее отображается предупреждение	Подробная информация содержится на экране	Следуйте инструкциям.
Неправильно приготовленные продукты	Печь недостаточно чистая Неправильно выбрана температура приготовления Выбрана измененная или неверная программа Продукты упакованы Слишком раннее извлечение блюда	Очистите печь (см. Очистка). Используйте правильную программу готовки. Снимите упаковку с продукта, приготавливаемого без использования микроволн. Убедитесь, что все этапы готовки выполняются правильно.
Печь не завершает процесс готовки	Открыта дверца печи Воздушный фильтр установлен неправильно или отсутствует Печь перегревается	Закройте дверцу печи. Установите воздушный фильтр. Дайте печи остыть. Проверьте вентиляционные отверстия и удалите оттуда все посторонние предметы.
На экране отображается код ошибки	Печь неисправна	Запишите код ошибки и обратитесь к своему сервисному агенту.



## Правильная утилизация продукта (Отходы электрического и электронного оборудования)



Для стран Европейского Союза и других европейских стран с системами раздельного сбора отходов.

Данная маркировка, проставленная на продукте или в инструкции по его использованию, означает, что по окончании срока эксплуатации продукт нельзя утилизировать вместе с прочими бытовыми отходами.

Чтобы не загрязнять окружающую среду и не создавать

угрозы здоровью людей вследствие неконтролируемой утилизации отходов, отделите данный продукт от прочих отходов и утилизируйте его таким образом, чтобы максимально переработать материалы для их повторного использования.

Бытовые потребители должны связаться либо с торговой точкой, в которой они приобрели данный продукт, либо с соответствующим государственным учреждением, чтобы выяснить способы безопасной утилизации продукта.

Коммерческие потребители должны связаться с поставщиком и проверить условия договора купли-продажи. Данный продукт нельзя утилизировать вместе с прочими коммерческими отходами.



**Merrychef**

Manitowoc Foodservice UK Limited,

Manitowoc, Ashbourne House,

The Guildway, Old Portsmouth Road,

Guildford, GU3 1LR

Tel: +44(0)1483 464900

Fax: +44(0)1483 464905

[www.manitowocfoodservice.com](http://www.manitowocfoodservice.com)

Merrychef оставляет за собой право вносить изменения в спецификации товаров без предварительного уведомления и не несет ответственности за любые неточности, ошибки или пропуски, содержащиеся в настоящем документе.



**Manitowoc**