

Руководство владельца

ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ

МХР



Сохраните данное руководство для последующего использования. При передаче печи прилагайте к нему это руководство. Перед эксплуатацией настоящей печи обратитесь к разделу ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, в которой приведена важная информация, касающаяся безопасности.

Идентификация модели

При направлении запроса в Menumaster необходимо предоставить информацию об изделии. Данная информация представлена в паспортной табличке печи. Должны быть указаны следующие данные:

Номер модели: _____
Серийный номер (S/N): _____
Дата изготовления: _____
Название и адрес дилера: _____

Для получения информации о месторасположении официальных сервисных центров Menumaster и решения других вопросов обращайтесь в отдел сервисной поддержки Menumaster ComServ Service Support:

- В США или Канаде по бесплатному телефонному номеру 866-426-2621.
- **За пределами** США и Канады по телефону 319-368-8120.
- **Электронная почта:**
partsadministration@Menumasterlink.com

Гарантийное обслуживание должно выполняться в авторизованном сервисном центре Menumaster. Если возникает необходимость проведения технического обслуживания после истечения гарантии, то компания Menumaster рекомендует обращаться в авторизованные сервисные центры Menumaster или в отдел сервисной поддержки Menumaster ComServ Service Support.

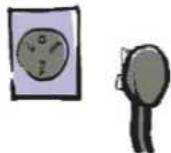
Перед началом эксплуатации печи, пожалуйста, прочитайте прилагаемые к печи Правила по технике безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание поражения электрическим током или смертельного исхода настоящая печь должна быть заземлена, а штепсельный разъем не должен изменяться.

Инструкция по заземлению

Печь ДОЛЖНА быть заземлена. Заземление снижает риск поражения электрическим током благодаря наличию проводника для отвода электрического тока в случае короткого замыкания. Печь оснащена проводом заземления и штепсельной вилкой с заземлением. Штепсельная вилка должна вставляться в электрическую розетку, смонтированную и заземленную надлежащим образом.



Если у Вас имеются сомнения относительно правильности заземления печи, или если инструкция по заземлению непонятна для Вас, то обратитесь к квалифицированному электрику или специалисту по техническому обслуживанию.

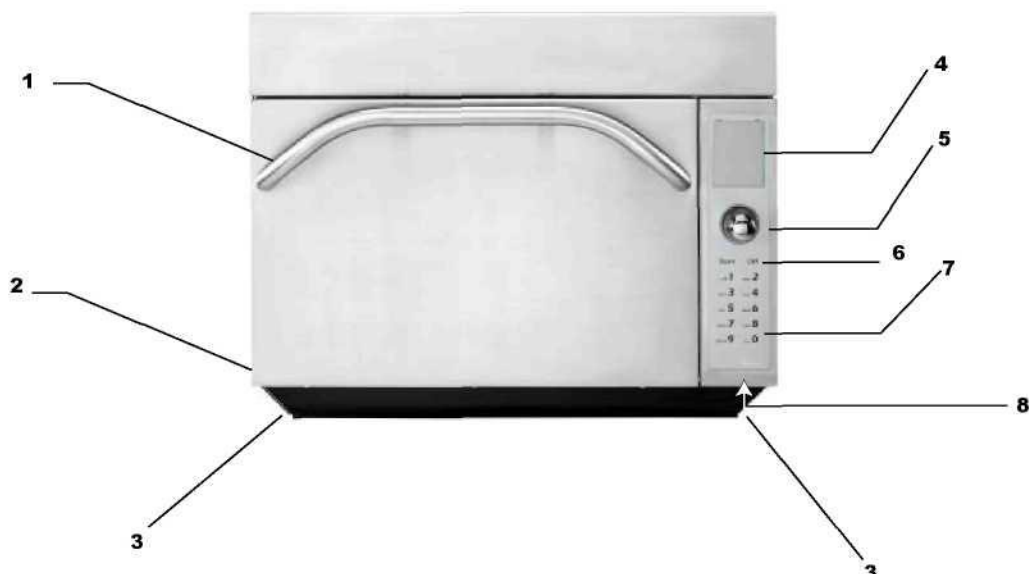
Не используйте удлинитель.

Если шнур питания печи является слишком коротким, то обратитесь к квалифицированному электрику для монтажа электрической розетки с тремя выводами. Печь должна подключаться к отдельной электрической сети, обладающей характеристиками, соответствующими техническим характеристикам печи. Подключение комбинированной печи к электрической сети вместе с другим оборудованием может привести к увеличению времени приготовления и перегоранию предохранителей.

Разъем внешнего эквипотенциального заземления (только для экспортного варианта)

Печь оборудована дополнительным разъемом заземления. Данный разъем предназначен для присоединения внешнего проводника заземления, который применяется в дополнение к выводу заземления на штепсельной вилке. Разъем, расположенный на задней стороне печи, обозначен следующим символом:





- | | |
|---|---|
| <p>1 Ручка дверцы
Обладает эргономичным дизайном для возможности открытия/закрытия одной рукой.</p> <p>2 Серийный номер оборудования

Указан на правой боковой стороне в нижней части и на задней стороне печи.</p> <p>3 Воздушный фильтр

Печь оборудована двумя воздушными фильтрами. Оба фильтра располагаются в нижней части на боковых сторонах печи. Для снятия фильтров их необходимо выдвинуть.</p> <p>4 Дисплей

На дисплее с сенсорным экраном отображается пользовательский интерфейс.</p> | <p>5 Ручка управления

Обеспечивает удобное перемещение по пунктам меню. Посредством нажатия осуществляется выбор пункта меню.</p> <p>6 Кнопка OFF (ВЫКЛЮЧЕНИЕ).

Используется для выключения печи.</p> <p>7 Клавиатура

Используется для запрограммированных кнопок, а также ввода времени и данных.</p> <p>8 Порт EzCard

Печь оборудована портом передачи данных EzCard. Возможно использование EZCard (доступно по отдельному запросу).</p> |
|---|---|

Программирование печи с использованием EZCard:

Печь должна находиться в режиме ожидания (режим предварительного нагрева (Preheat) должен быть выключен)

- Откройте защитную крышку в нижней части клавиатуры.
- Вставьте EZCard в слот, расположенный под клавиатурой.
 - EZCard может вставляться передней или задней стороной.
- Находясь в режиме ожидания, нажмите на кнопку "2" и удерживайте ее нажатой для перехода в меню "User Options" ("Пользовательские опции").
- Выберите опцию #18, нажав на экране на кнопку "Prev Option" ("Предыдущая опция") или несколько раз нажимая на кнопку "Next Option" ("Следующая опция").
- Выберите нужную операцию, выделив пункт "Transfer card to oven" ("Передача данных с карты в печь") или "Transfer oven to card" ("Передача данных из печи на карту") с помощью ручки управления.
- Нажмите на кнопку "Start" ("Старт") для осуществления передачи данных (на экране сначала будет отображаться информация о передаче данных, а затем о завершении передачи).
- Извлеките EZCard и закройте защитную крышку.

Установка

ШАГ 1 - Распаковка печи

- Проверьте печь на отсутствие повреждений (например, вмятин на дверце или в камере печи).
- Немедленно сообщите о любых вмятинах или повреждениях в магазин.
Не пользуйтесь поврежденной печью.
- Удалите все упаковочные материалы из камеры печи.
- Если печь находилась в холодном месте, то перед подключением к электрической сети подождите несколько часов.

ШАГ 2 - Установка печи на рабочую поверхность

- Рекомендуемая глубина рабочей поверхности составляет 26".
- Не устанавливайте печь вблизи источников высокой температуры (например, рядом с печью для пиццы или фритюрницей) или над ними. Это может привести к ненадлежащему функционированию печи и сократить срок службы электрических элементов.
- Не блокируйте и не перекрывайте фильтр печи. Обеспечьте доступ для его очистки.
- Печь должна устанавливаться на горизонтальной рабочей поверхности.
- Электрическая розетка должна располагаться таким образом, чтобы после установки печи доступ к штепсельной вилке не был затруднен.

ШАГ 3 - Установка полки

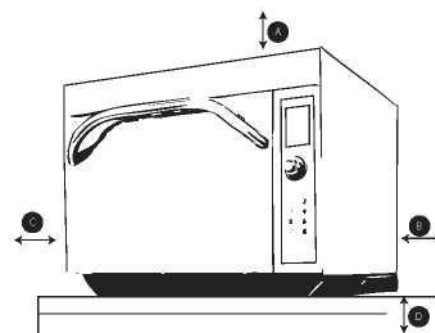
- Установите полку печи.
 - Стенки камеры печи не должны быть горячими.
 - Поместите полку в печь таким образом, чтобы задний ограничитель был направлен в сторону задней стенки печи.
- Не используйте дно камеры для приготовления блюд.**

ШАГ 4 - Работа с печью

Предварительный нагрев печи.

Данная печь может предварительно нагреваться до заранее заданной температуры в диапазоне от 200°F до 520°F.

- Печь должна быть подключена к электрической сети.
- В верхней части дисплея будет отображаться заданная температура предварительного нагрева печи.
- Поверните ручку управления и выделите кнопку PRESS TO PREHEAT (НАЖМИТЕ ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА). Для выбора данной функции нажмите на ручку управления.
- До тех пор, пока не будет достигнута температура предварительного нагрева, будет отображаться меню состояния предварительного нагрева. Затем появится экран главного меню.

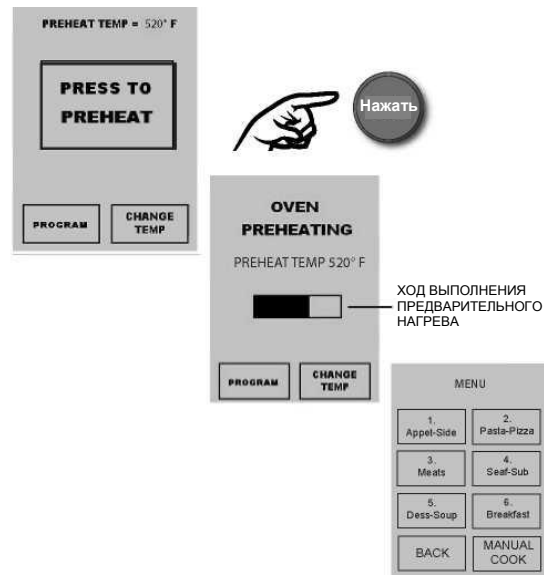


Допустимые зазоры при установке печи

- A – Для моделей, предназначенных для Северной Америки (UL/CSA), минимально допустимая величина зазора над верхней поверхностью печи составляет 2" (5,1 см). Для международных моделей (50 Гц) минимально допустимая величина зазора над верхней поверхностью печи составляет 7" (18 см). Надлежащий воздушный поток вокруг печи охлаждает электрические элементы печи. Недостаточная вентиляция может привести к ненадлежащему функционированию печи и сокращению срока службы электрических элементов.
- B – Минимально допустимое расстояние между отверстием для выхода воздуха на задней стороне печи и стеной позади печи составляет 2" (5,1 см).
- C – Минимально допустимое расстояние от боковых сторон печи составляет 2" (5,1 см).
- D – Комбинированная печь должна устанавливаться таким образом, чтобы ее нижняя часть располагалась на расстоянии, равном не менее 3 футов (91,5 см), от пола.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание поражения электрическим током или смертельного исхода настоящая печь должна быть заземлена, а штепсельный разъем не должен изменяться.



ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

По окончании работы выключите печь, нажав на кнопку OFF (ВЫКЛЮЧЕНИЕ) на клавиатуре.



Вентилятор печи будет продолжать работать для охлаждения печи. Во избежание повреждения электродвигателя системы конвекции, не выключайте электропитание помощью выключателя или посредством извлечения штепсельной вилки из электрической розетки до остановки вентилятора.

Общие инструкции для пользователя

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

1. В печи МХР могут использоваться металлические контейнеры высотой не более 1 дюйма. Различные металлы проводят тепло с разной скоростью. Алюминий нагревается быстрее, чем нержавеющая сталь. Не применяйте силиконовые емкости и принадлежности.
2. Алюминиевую фольгу и контейнеры с металлическим покрытием нельзя использовать одновременно с микроволновым режимом печи.
3. Поэтапное приготовление способствует сохранению качества замороженных и нежных продуктов. Приготовление выпеченных кулинарных изделий в комбинированном режиме при 0% микроволн, конвекции и инфракрасного нагрева позволяет подрумянить изделия, снабдить их хрустящей корочкой и не допустить пересушивания.
4. В комплект дополнительно могут входить следующие принадлежности:
 - a. Корзина с антипригарным покрытием (SB10): способствует подрумяниванию продуктов и образованию на них хрустящей корочки. Облегчает процесс очистки. Идеально подходит для панированных продуктов, например, куриных палочек, картофеля фри, сырных палочек из моцареллы, фаршированных перчиков халапеньо.
 - b. Противень для выпечки хлебобулочных изделий (размер 1/4): прекрасно подходит для продуктов, которые не нуждаются в направленном тепловом излучении от нагревательного элемента, а также для продуктов, с которых могут стекать жир или приправа.
 - c. Лопатка (PA10): служит для извлечения сэндвичей и пиццы из печей Convection Express™ и МХР.
 - d. Решетка для пиццы: предназначена для подрумянивания и образования корочки на поджаренных сэндвичах и пиццах, а также любых других продуктах, нуждающихся в направленном тепловом излучении от нагревательного элемента.
 - e. Керамический лоток: идеален для приготовленных продуктов, нарезанных овощей или супов.
 - f. Камень для пиццы: предназначен для подрумянивания хлебобулочных изделий и пиццы, а также для образования на них хрустящей корочки.
5. Наиболее часто используемая температура печи составляет 520°F (270°C). Если приготовление продукта требует продолжительного времени, то температуру печи следует понизить.
6. Для того чтобы готовое блюдо можно было легче снять, а также для облегчения очистки покройте форму листом пергаментной бумаги.
7. Формочка для кексов превосходно подходит для приготовления кексов и пирожных. Перед нагреванием форму необходимо сбрызнуть кулинарным спреем для облегчения отделения кексов после их приготовления.
8. Регулярная очистка предотвращает нарастание нагара, отрицательно влияющего на рабочие характеристики печи.
9. Применяйте моющие средства, например, Dirt Chemco Dirt Buster III Non-Caustic Oven Cleaner, Chemco Oven Shield Oven Protectant и EcoLab Grease Cutter NC или другие препараты, не содержащие аммиака, фосфатов или хлора, поскольку эти вещества могут повредить важные элементы печи и привести к аннулированию гарантии на данные элементы.
10. По окончании приготовления используемые принадлежности будут горячими. Для того чтобы безопасно извлечь их из печи, воспользуйтесь прихваткой, щипцами или лопаткой для пиццы.

КОГДА СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поэтапное приготовление позволяет последовательно применять до четырех различных циклов или стадий готовки, не требуя от пользователя нового ввода данных.

Пример:

Яичные рулетики (замороженные). Общее время приготовления: 1:30

	Стадия 1	Стадия 2
Температура	520°F (270°C)	520°F (270°C)
Время	1:00	:30
Микроволны	100%	90%
Конвекция	80%	60%
Инфракрасный нагрев	100%	100%

Внимание!

Указанные далее требования являются обязательными для выполнения при эксплуатации оборудования.

Невыполнение указанных требований может привести к выходу из строя оборудования.

Невыполнение требований является основанием для отказа в гарантийном ремонте.

1. Для ухода за оборудованием необходимо использовать только моющие средства, рекомендуемые производителем оборудования (см. инструкцию по эксплуатации).

2. Для приготовления продукта необходимо использовать только оригинальные противни производителя.

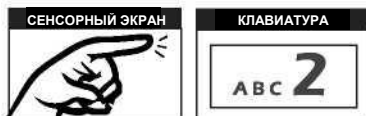
3. Если в процессе работы печи выяснится, что за стандартное время приготовления, продукт оказался неготовым, то эксплуатацию печи следует приостановить, вызвать специалиста Сервисного центра.

4. Запрещается использовать колющие, режущие и иные твердые предметы, способные повредить дисплей для управления печью.

Общие инструкции для пользователя

На сенсорном экране печи отображаются опции меню. Для перемещения по пунктам меню могут применяться ручка управления, клавиатура и сенсорный экран. **В настоящем руководстве основное внимание уделяется использованию ручки управления для перемещения по пунктам меню.**

Приведенные ниже изображения будут использоваться в настоящем руководстве для информирования о необходимости использования других способов перемещения по пунктам меню, помимо применения ручки управления.



Вращение ручки управления



Перемещение по пунктам меню осуществляется вращением ручки управления. Поворачивайте ручку управления до тех пор, пока требуемый пункт меню не будет выделен.



Нажатие на ручку управления



Для выбора выделенного пункта меню нажмите на ручку управления.



МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Сенсорный экран Вашей печи установлен на три уровня меню.

1. На экране **MENU CATEGORIES (КАТЕГОРИИ МЕНЮ)** отображаются категории меню.
2. На экране **FOOD CATEGORIES (КАТЕГОРИИ ПРОДУКТОВ)** отображаются продукты в пределах категории меню.
3. На экране **MENU ITEM (ПОЗИЦИЯ МЕНЮ)** отображаются продукты в пределах экрана категории продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ: печь может быть настроена на использование 1, 2, или 3 уровней меню. Для получения более подробной информации обратитесь к пользовательским опциям.

ТРИ УРОВНЯ МЕНЮ



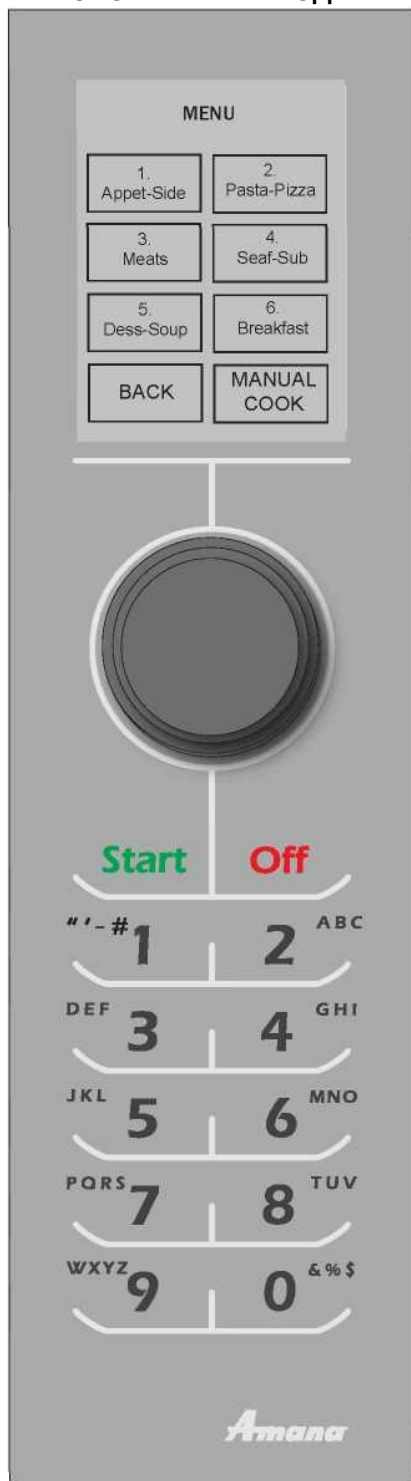
ДВА УРОВНЯ МЕНЮ



ОДИН УРОВЕНЬ МЕНЮ



ГЛАВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД



После того, как печь будет нагрета до предварительно заданной температуры, появится главное меню. В высокоскоростной печи МХР уже запрограммированы несколько пунктов меню для упрощения процесса готовки.

Примеры предварительно запрограммированных пунктов меню:

Appetizers/Sides (Закуски)

- Цыпленок (яичные рулетики, крылья и т.д.)
- Картофель фри
- Овощи (морковь, овощные смеси)
- Немясные блюда (сырные палочки и т.д.)
- Разное (фаршированные перчики халапеньо, такитос и т.д.)

Pasta/Pizza (Паста/Пицца)

- 5-6" пицца
- 12" пицца
- Паста (паста альфредо, равиоли и т.д.)
- Разное (кальцоне, пицца-рулет, французский хлеб)

Meats (Мясные блюда)

- Свинина (ребрышки и т.д.)
- Колбасы/котлеты (сосиска в тесте, гамбургер и т.д.)
- Цыпленок (наггетсы, кебаб, пирог и т.д.)
- Куриная грудка (кордон блю, нежное филе и т.д.),
- Разное (каре ягненка и т.д.)

Seafood/Subs (Морепродукты/Саб-сэндвичи)

- Креветки (в панировке и т.д.)
- Разное (крабовый пирог, рыбные палочки и т.д.),
- Саб-сэндвичи (итальянский саб-сэндвич и т.д.)

Desserts/Soup (Десерты/Супы)

- Шоколад (пирожные и т.д.)
- Кексы/хлеб (булочки с корицей и т.д.)
- Суп (французский луковый суп и т.д.)
- Разное (крем-брюле и т.д.)

Breakfast/Breads (Завтрак/Хлеб)

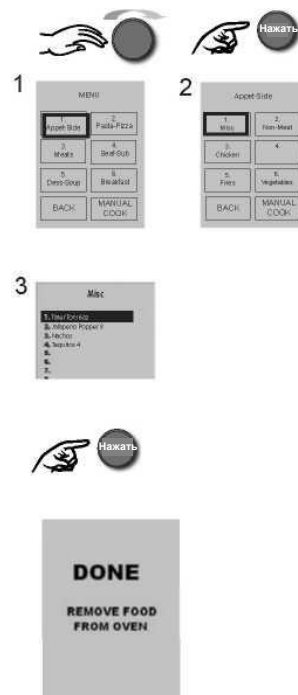
- Мясные блюда (бекон, сосиски и т.д.)
- Сэндвичи (английский кекс и т.д.)
- Хлеб (претцели, тexasские тосты и т.д.)

Приготовление блюд с использованием запрограммированных клавиш

Приготовление блюд, используя предварительно запрограммированные пункты меню

1. После того, как печь будет нагрета до предварительно заданной температуры, выберите в меню нужную категорию продуктов.
2. Выберите группу позиций меню и нажмите на ручку управления для выбора этой группы.
3. Выделите блюдо, которое Вы хотите приготовить.
4. Откройте дверцу печи, поместите продукты в печь и затем закройте дверцу.
5. Нажмите на ручку управления, для того чтобы начать процесс приготовления блюда.
6. После завершения цикла приготовления блюда печь подает звуковой сигнал и на дисплее отображается сообщение "DONE. REMOVE FOOD FROM OVEN" ("ЗАВЕРШЕНО. ИЗВЛЕКИТЕ БЛЮДО ИЗ ПЕЧИ").

Выделите пункт меню Нажмите для выбора



Приготовление блюд в ручном режиме

Использование опции MANUAL COOK (ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ)

Данная опция предназначена для приготовления блюд с использованием заданного времени и уровня мощности. Данную опцию следует применять в том случае, когда Вы экспериментируете со временем приготовления различных блюд, представленных в меню.

1. После того, как печь будет нагрета до предварительно заданной температуры, выберите опцию MANUAL COOK (ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ).



2. Для стадии 1 введите требуемое время приготовления.



3. Введите нужную температуру.



4. Введите требуемый уровень мощности микроволн.



5. Введите необходимую скорость вращения вентилятора.

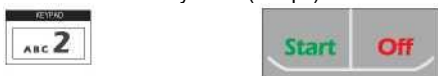


6. Введите требуемую установку для инфракрасного нагрева.



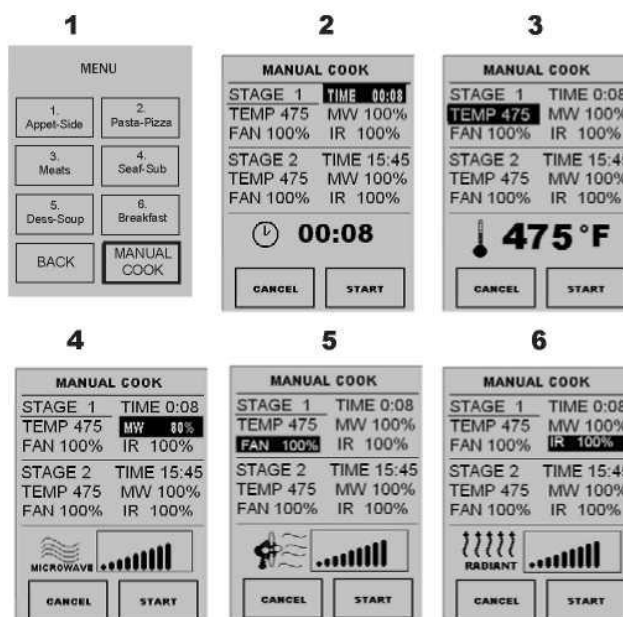
7. При использовании нескольких стадий повторите шаги 2-6 для каждой стадии процесса приготовления.

8. Для того чтобы приступить к процессу приготовления, нажмите на кнопку Start (Старт).



9. После завершения цикла приготовления блюда печь подает звуковой сигнал и на дисплее отображается сообщение "DONE. REMOVE FOOD FROM OVEN" ("ЗАВЕРШЕНО. ИЗВЛЕКИТЕ БЛЮДО ИЗ ПЕЧИ").

Примечание: для того, чтобы прервать цикл приготовления блюда, откройте дверцу. Для продолжения цикла закройте дверцу и нажмите на кнопку START (СТАРТ).



Как сохранить в меню программу приготовления блюд в ручном режиме

Если Вы удовлетворены результатами приготовления блюда, полученными при использовании ручного режима, то Вы можете сохранить данное блюдо в меню.

1. Для сохранения просто выберите "YES" ("ДА") в меню, которое появляется по окончании процесса приготовления блюда.



2. Укажите, где Вы хотите сохранить блюдо, используя экраны MENU CATEGORIES (КАТЕГОРИИ МЕНЮ), FOOD CATEGORIES (КАТЕГОРИИ ПРОДУКТОВ) и MENU ITEMS (ПОЗИЦИИ МЕНЮ). Нажмите на кнопку EDIT (РЕДАКТИРОВАТЬ).



3. Проверьте установки в экране "Программы" и нажмите на кнопку SAVE (СОХРАНИТЬ).

4. Введите название. После ввода названия нажмите на кнопку SAVE (СОХРАНИТЬ).

Для получения информации о том, как вводится название меню, обратитесь к инструкции по программированию.



ВХОД В PROGRAM MENU (МЕНЮ "ПРОГРАММЫ")

1. Для входа в PROGRAM MENU (МЕНЮ "ПРОГРАММЫ") нажмите на кнопку BACK (НАЗАД) в экране главного меню.



2. В экране READY (ГОТОВНОСТЬ) выберите опцию PROGRAM (ПРОГРАММЫ).



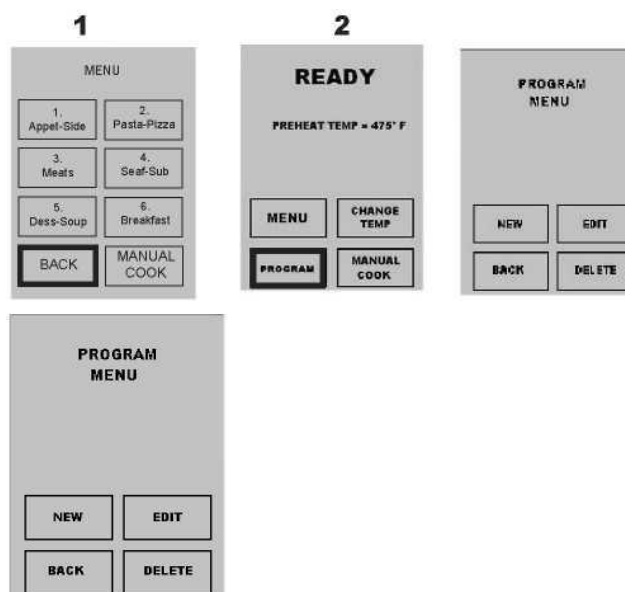
ОБЗОР PROGRAM MENU (МЕНЮ "ПРОГРАММЫ")

NEW (НОВЫЙ) - Добавление нового пункта меню.

BACK (НАЗАД) - Переход в предыдущий экран.

EDIT (РЕДАКТИРОВАТЬ) - Изменение существующего пункта меню.

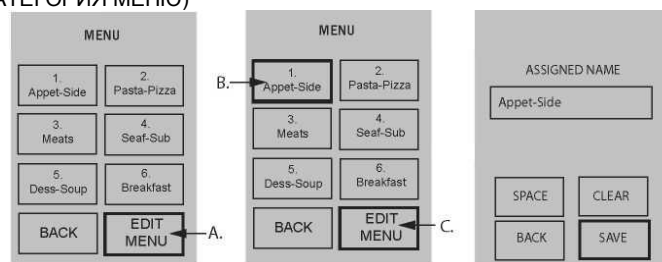
DELETE (УДАЛИТЬ) - Удаление существующего пункта меню.



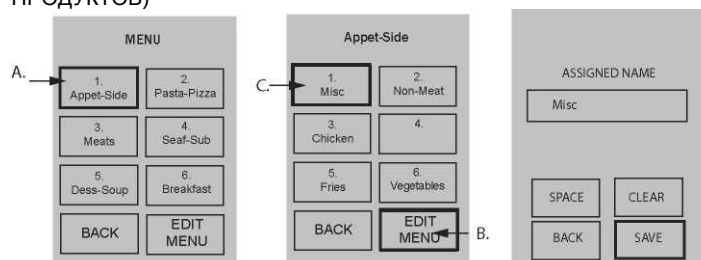
РЕДАКТИРОВАНИЕ ГЛАВНОГО ЭКРАНА MENU CATEGORY (КАТЕГОРИЯ МЕНЮ) ИЛИ ЭКРАНА FOOD CATEGORY (КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА)

1. Находясь в МЕНЮ «ПРОГРАММЫ» (PROGRAM MENU), поверните ручку управления и выберите опцию NEW (НОВЫЙ) для добавления нового пункта меню или EDIT (РЕДАКТИРОВАТЬ) для редактирования существующего пункта меню.
2. Находясь в экране MENU (МЕНЮ) или MENU ITEM GROUP (ГРУППА ПОЗИЦИЙ МЕНЮ), выберите опцию EDIT MENU (РЕДАКТИРОВАТЬ МЕНЮ) (рамка кнопки начнет мигать).
3. Используя ручку управления, выделите кнопку, которую хотите отредактировать, и затем нажмите на ручку управления.
4. Введите название меню, используя цифровую клавиатуру для ввода букв, цифр и символов. [Пример: нажмите кнопку "2" три раза для ввода буквы "с"] После отображения нужной буквы подождите, пока курсор не переместится в следующую позицию. Если необходимо откорректировать введенную информацию, то нажмите на кнопку CLEAR (СТЕРЕТЬ) для удаления символов по одному за раз.

РЕДАКТИРОВАНИЕ ГЛАВНОГО ЭКРАНА MENU CATEGORY (КАТЕГОРИЯ МЕНЮ)



РЕДАКТИРОВАНИЕ ЭКРАНА FOOD CATEGORY (КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТОВ)



Нажимаемая кнопка	Отображаемый символ
1	~, ', -, #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, I, 4
5	j, k, l, J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	&, %, \$, 0

4. По окончании редактирования выделите кнопку SAVE (СОХРАНИТЬ) и нажмите на ручку управления. Если Вы не хотите сохранять введенную информацию, то нажмите на кнопку BACK (НАЗАД) для возврата в экран редактирования программы без сохранения.

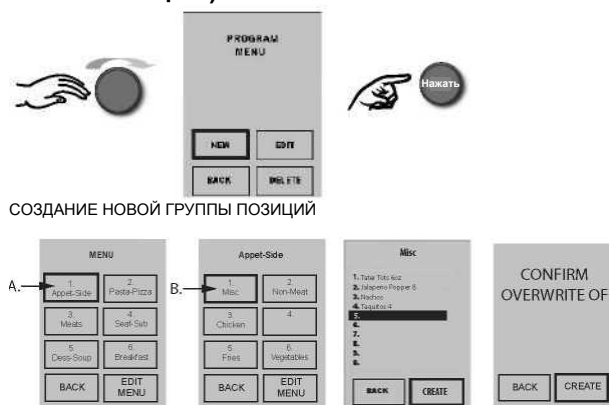
5. Нажмите на кнопку BACK (НАЗАД) для возврата в экран READY (ГОТОВНОСТЬ).

Программирование печи

ДОБАВЛЕНИЕ ПОЗИЦИИ В ЭКРАНЕ ITEM MENU (МЕНЮ ПОЗИЦИЙ)

- В экране PROGRAM MENU (МЕНЮ "ПРОГРАММЫ") выберите опцию NEW (НОВЫЙ) для добавления новой позиции.
- В экране MAIN MENU (ГЛАВНОЕ МЕНЮ) и FOOD CATEGORY (КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТОВ) выберите категорию, которую необходимо изменить.
- Находясь в экране ITEM MENU (МЕНЮ ПОЗИЦИЙ), поворачивайте ручку управления до тех пор, пока не будет выделена позиция, которая должна быть добавлена или изменена, и затем нажмите на ручку управления. Появится экран с запросом на подтверждение изменения. Нажмите на ручку управления или на кнопку CREATE (СОЗДАТЬ) на сенсорном экране, для того чтобы подтвердить перезапись (CONFIRM OVERWRITE).

Отобразится меню программирования процесса приготовления.



- Для стадии 1 поверните ручку управления для ввода требуемого времени.



- Введите нужную температуру.



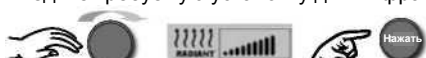
- Введите требуемый уровень мощности микроволн.



- Введите необходимую скорость вращения вентилятора.



- Введите требуемую установку для инфракрасного нагрева.

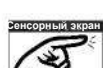


- Нажмите на кнопку SAVE (СОХРАНИТЬ) на экране.



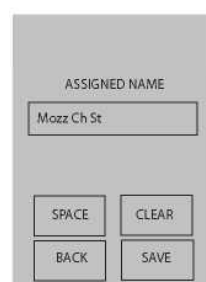
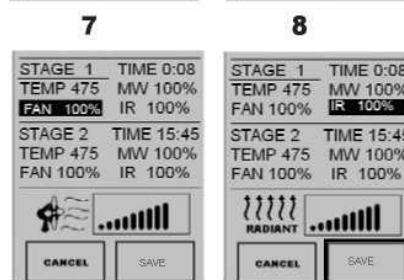
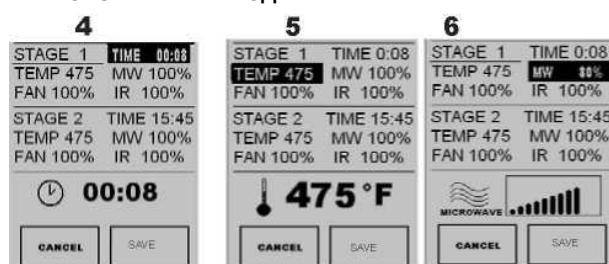
При необходимости повторите шаги 4-8 для стадий 2, 3, и 4.

- Введите названия позиций, используя клавиатуру для ввода букв, и нажмите на кнопку SAVE (СОХРАНИТЬ) на сенсорном экране.



Нажимаемая кнопка	Отображаемый символ
1	", ' , - , # , 1
2	a , b , c , A , B , C , 2
3	d , e , f , D , E , F , 3
4	g , h , i , G , H , I , 4
5	j , k , l , J , K , L , 5
6	m , n , o , M , N , O , 6
7	p , q , r , s , P , Q , R , S , 7
8	t , u , v , T , U , V , 8
9	w , x , y , z , W , X , Y , Z , 9
0	& , % , \$, 0

МЕНЮ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД



Функция "Microwave Only" ("Только микроволны")

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ В КАЧЕСТВЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Использование данной опции возможно только в том случае, если температура в камере печи составляет меньше 200°F (95°C).

Для доступа к кнопке MICROWAVE ONLY (ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ) данная пользовательская опция должна быть активизирована. В заданных по умолчанию установках печи опция MICROWAVE ONLY (ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ) не включена.

После того, как опция MICROWAVE ONLY (ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ) будет активизирована в установках по умолчанию, в меню предварительного нагрева (PREHEAT MENU) появится кнопка MICROWAVE ONLY (ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ).

Для приготовления блюд в печи с использованием только микроволн следуйте приведенным ниже инструкциям:

1. Выберите кнопку MICROWAVE ONLY (ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ).



2. Выберите нужное блюдо в МЕНЮ "ПРОГРАММЫ".
3. Поместите продукты в печь.
4. По окончании приготовления блюда печь подаст звуковой сигнал.

ДОБАВЛЕНИЕ ПУНКТОВ В "MICROWAVE ONLY" (ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ)

1. Выберите PROGRAM (ПРОГРАММЫ) в PREHEAT MENU (МЕНЮ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА).



2. Выберите NEW (НОВЫЙ) из PROGRAM MENU (МЕНЮ "ПРОГРАММЫ").



3. Введите требуемое время приготовления.



4. Введите мощность микроволн.



5. При использовании нескольких стадий процесса приготовления повторите шаги 3-4.

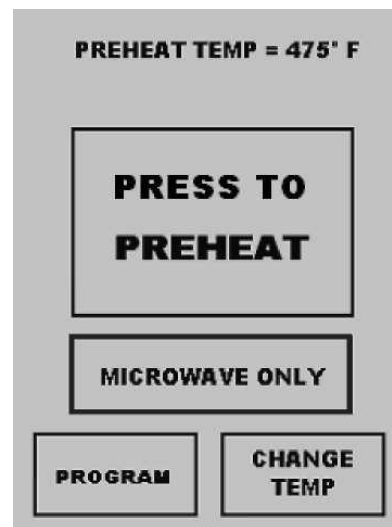
6. Нажмите на кнопку SAVE (СОХРАНИТЬ).



7. Введите название позиции, используя клавиатуру, и нажмите на кнопку SAVE (СОХРАНИТЬ).



МЕНЮ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА (PREHEAT MENU)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИКРОВОЛН

В микроволновой печи для нагревания продуктов используются электромагнитные волны высокой частоты. В процессе приготовления электромагнитные волны заставляют молекулы продукта быстро двигаться. Такое быстрое движение молекул создает высокую температуру, благодаря чему происходит приготовление продукта.

ЧТО ТАКОЕ "ПОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ"?

Поэтапное приготовление позволяет последовательно применять до четырех различных циклов или стадий готовки, не требуя от пользователя нового ввода данных. При поэтапном приготовлении можно задать размораживание продукта, его последующее приготовление и поддержание в теплом виде до подачи на стол. Полное время приготовления для всех стадий не может превышать 60 минут.

Уход за печью МХР и ее очистка

Рекомендации по ежедневной очистке: для обеспечения надлежащего ухода за печью Menumaster® МХР следуйте приведенным ниже рекомендациям.

Примечание: применение щелочных моющих средств или препаратов, содержащих аммиак, фосфаты или хлор, может повредить важные элементы печи и привести к аннулированию гарантии на данные элементы. Не используйте системы мойки водой высокого давления.

Рекомендуемые средства очистки:

Влажное полотенце, пластиковый скребок, Chemco Dirt Buster III Non-Caustic Oven Cleaner, Chemco Oven Shield Oven Protectant и EcoLab Grease Cutter NC.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ



Во избежание ожогов, обращайтесь с посудой, принадлежностями и дверцей, соблюдая осторожность. Перед выполнением очистки и мойки дождитесь остывания печи, посуды и принадлежностей. Печь, посуда, и принадлежности сильно нагреваются в процессе готовки.

I. Использование новой печи первый раз:

Если печь чиста, увлажните полотенце Chemco Oven Shield и протрите все внутренние поверхности. Не смывайте Oven Shield Oven Protectant. Включите печь и прогрейте перед началом готовки.

II. ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД

	1А. Если печь горячая: Выключите печь двойным нажатием кнопки OFF (ВЫКЛЮЧЕНИЕ) и откройте дверь. Вентилятор продолжит работу до охлаждения печи. Охлаждение длится 15-20 минут. 1В. Если печь холодная: Для оптимального результата нагрейте печь до максимальной температуры 200°F (95°C), выключите кнопкой OFF (ВЫКЛЮЧЕНИЕ), дождитесь остановки вентилятора.		5. Очистите внутренние поверхности печи 5А. Очистите внутреннюю часть дверцы и внутренние металлические поверхности печи пластиковой губкой. После очистки белые керамические покрытия по бокам печи приобретают желтый оттенок. Очистите керамические покрытия и красный уплотнитель, применяйте только осторожное нажатие при очистке. Если необходимо, повторите шаги 4 и 5. 5В. Протрите перфорированную зону влажным полотенцем, смоченным очистителем.
	2. Извлеките из остывшей печи полку, камень для пиццы и другие принадлежности.		6. Протрите внутренние поверхности печи Протрите внутренние поверхности печи влажным полотенцем, сполосните полотенце и хорошо отожмите. Повторите действие 2-3 раза, чтобы удалить остатки очистителя и частичек из печи.
	3. Поднимите нижний противень Если противень теплый, используйте термостойкие перчатки, митенку или щипцы, чтобы поднять противень. Удалите пригоревшие частички скребком.		7. Нанесите спрей Oven Shield Когда печь чиста, увлажните полотенце Chemco Oven Shield и протрите все внутренние поверхности. Поместите полку обратно в печь. Не вытирайте Oven Shield.
	4. Нанесите спрей на внутренние поверхности печи Наденьте резиновые перчатки и защитные очки. Нанесите спрей Dirt Buster III на дверцу, боковые стенки и дно печи. Избегайте попадания спрея в отверстия перфорированной зоны. Подождите 2 минуты, пока спрей намочит поверхность.		8. Выполните очистку наружных поверхностей печи Очистите наружную часть двери и другие поверхности чистой тканью, спонжем или нейлоновой губкой, используйте раствор умеренного моющего средства и теплой воды.

Уход за печью МХР и ее очистка

III. ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЙ УХОД



1. Выполните очистку воздушного фильтра

Отсоедините воздушные фильтры, расположенные в основании печи с обеих сторон. Промойте фильтры в растворе умеренного моющего средства и теплой воды. Ополосните и тщательно высушите. Установите фильтры на место, вставив их по сторонам печи.

НЕОБХОДИМО:

Ежедневно выполнять очистку печи.

Использовать нещелочное моющее средство.

Извлекать из печи приготовленный продукт по окончании цикла.

Использовать только такие принадлежности, которые предназначены для микроволновой печи и высокой температуры.

Мыть полку теплой мыльной водой и сушить на воздухе.

Чистить камень для пиццы **пластиковым** скребком, чтобы удалить пригоревшие частички.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:

ПРИМЕНЯТЬ щелочные моющие средства или препараты, содержащие аммиак, фосфаты, хлор, гидроксид натрия или калия.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ системы мойки водой высокого давления.

ГОТОВИТЬ пищевые продукты, находящиеся в пластиковой упаковочной пленке.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ абразивные губки для очистки керамических покрытий и красного уплотнителя вокруг покрытий.

МЫТЬ ИЛИ ЗАМАЧИВАТЬ камень для пиццы.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ микроволны при отсутствии продукта в печи.

По любым вопросам, связанным с моющими средствами, обращайтесь в ACP, Inc. ComServ Customer Service.



Одобренные чистящие и моющие средства **для МХР5201 и МХР5203**

ECOLAB (www.ecolab.com)

Для средних загрязнений

1. KAY® QSR Heavy Duty Degreaser (Kay - Ecolab)



Для профилактики, а также средних и сильных загрязнений:

1. HAWK Fryer cleaner/degreaser (Kay-Ecolab)

2. KAY® Soil Shield (Kay- Ecolab)

Это профилактическое средство, которое образует защитную пленку на поверхности рабочей камеры.

Загрязнение будет приставать непосредственно к защитной пленке и процесс чистки будет значительно облегчен.

Мы рекомендуем использовать его совместно с KAY® QSR Heavy Duty Degreaser.



OBTAIN-WISE (info@obtainwise.com)

От средних до сильных загрязнений

1. Oven Cleaner
2. Oven Protector



ACTIVEION (www.activeion.com)

От легких до средних загрязнений

1. Ionator

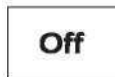




Изменение пользовательских опций

Существует несколько опций, которые Вы можете изменять с Вашими индивидуальными требованиями. Эти опции показаны в приведенной ниже таблице. Заводские установки выделены жирным шрифтом.

1. Печь должна быть выключена. Для того чтобы выключить печь, нажмите на кнопку OFF (ВЫКЛЮЧЕНИЕ) на клавиатуре.



2. Нажмите на кнопку "2" на клавиатуре и удерживайте ее нажатой в течение трех секунд.
3. Выберите опцию, повернув ручку управления для выделения нужной опции. Нажмите на ручку управления. Будет выделена следующая опция.
4. После завершения действий нажмите на кнопку SAVE (СОХРАНИТЬ).

Номер опции	Название опции	Опции
1	Ввод символа	Ввод одного символа Ввод двух символов
2	Установка меню	1 уровень 2 уровня 3 уровня
3	Блокировка ручного режима	Приготовление в ручном режиме разрешено Приготовление в ручном режиме не разрешено
4	Блокировка программ	Изменение программ разрешено Требуется пароль
5	Открытие дверцы	Открытие дверцы сбрасывает таймер Открытие дверцы временно приостанавливает цикл приготовления
6	Звуковой сигнал клавиш	Выключен Включен
7	Громкость звукового сигнала клавиш	Низкая Средняя Высокая
8	Звуковой сигнал завершения цикла	Непрерывный, пока не будет открыта дверца Три сигнала (подаются однократно) Три сигнала (повторяются периодически)
9	Окно клавиатуры	Выключено 30 секунд 60 секунд 120 секунд
10	Окна предварительного нагрева	Выключены Предупреждение, если печь не нагрета до заданной температуры
11	Шкала температуры	Градусы F Градусы C
12	Сообщение о необходимости очистки фильтра	Выключено Отображается через каждые 7 дней Отображается через каждые 30 дней Отображается через каждые 90 дней
13	Автоматическое меню	Переход из Preheat (Предварительный нагрев) в Ready (Готовность) Переход из Preheat (Предварительный нагрев) в Menu (Главное меню)
14	Управление магнетроном	Индивидуальная трубка не программируется Индивидуальная трубка программируется
15	Режим "Только микроволны"	Режим "Только микроволны" не задействован Режим "Только микроволны" задействован
16	Сохранение программы приготовления в ручном режиме	Не сохранять программу после приготовления блюда в ручном режиме Сохранять программу после приготовления блюда в ручном режиме
17	Автоматическое выключение	Через 2 часа Через 4 часа Через 8 часов Отключено
18	Передача данных	Начать передачу: с карты в печь Начать передачу: из печи на карту

ВЫПОЛНИТЕ ОЧИСТКУ ФИЛЬТРА

ВЫПОЛНИТЕ ОЧИСТКУ ФИЛЬТРА
ОТСОЕДИНИТЕ И ОЧИСТИТЕ
ВОЗДУШНЫЕ ФИЛЬТРЫ



**ВОЗДУШНЫЕ
ФИЛЬТРЫ НА ОБЕИХ СТОРОНАХ**

**ЭТО СООБЩЕНИЕ БУДЕТ
ОТОБРАЖАТЬСЯ В ТЕЧЕНИЕ
24 ЧАСОВ**

Если отображается данное сообщение, то необходимо выполнить очистку воздушного фильтра. После очистки воздушного фильтра сообщение не исчезнет. Оно автоматически прекратит отображаться по истечении 24 часов.

Фильтр должен заменяться чаще или реже в зависимости от интенсивности эксплуатации печи и окружающих условий. После того, как Вы определите регулярность замены фильтра, установите соответствующий интервал времени.

Во избежание перегрева печи регулярно очищайте воздушный фильтр и вентиляционные отверстия. Подробная инструкция по очистке приведена в Руководстве владельца печи.

Перед тем, как обращаться в сервисный центр

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание поражения электрическим током, приводящему к серьезным травмам или смертельному исходу, никогда не снимайте внешний корпус печи. Снимать внешний корпус печи могут только специалисты по техническому обслуживанию, имеющие на это разрешение.

Проблема	Возможная причина
Печь не работает	Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка в электрическую розетку. Проверьте, что печь заземлена. Проверьте предохранитель или автоматический выключатель.
Печь работает с перебоями	Проверьте воздушные фильтры и вентиляционные отверстия.
Печь не реагирует на ввод данных с клавиатуры	Проверьте, нагрелась ли печь до заданной температуры. Откройте и снова закройте дверцу печи, после чего нажмите на кнопку снова.
Вентилятор печи работает, когда печь не находится в режиме приготовления или нагрева до заданной температуры.	Нормальное состояние.
После выключения печи дисплей продолжает оставаться включенным.	Нормальное состояние.
Отображается сообщение "CLEAN FILTER" ("ВЫПОЛНИТЕ ОЧИСТКУ ФИЛЬТРА")	Нормальное состояние. Сообщение исчезнет по истечении 24 часов.
На дисплее печи застыло изображение	Для сброса дисплея извлеките штепсельную вилку печи из электрической розетки, подождите 5 секунд и затем снова вставьте штепсельную вилку в розетку.