



**conneX 12**



**conneX 16**

Комбинированная  
микроволновая печь  
Номер по каталогу: 32Z9019

Сертификации:



 **Перед эксплуатацией прочитайте инструкции**

Язык: **РУССКИЙ**

**Расширяем ваши возможности**

# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## Все приборы

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующее:

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для снижения риска ожогов, поражения электрическим током, возгорания, травмирования персонала или воздействия избыточного микроволнового излучения:

- 1) Перед использованием оборудования прочитайте все инструкции.
- 2) Прочитайте и соблюдайте особые «МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИЗБЕЖАНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОГО МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ», приведенные на странице 3.
- 3) Печь должен быть заземлена. **Подключайте** печь **только к выделенной ветви и надлежащим образом заземленной розетке.**
- 4) Установите и расположите данную печь в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями по установке.
- 5) Некоторые продукты, такие как целые яйца и герметичные контейнеры, например закрытые стеклянные банки, могут взорваться и не должны разогреваться в этой печи.
- 6) Используйте печь только по назначению, как описано в руководстве. Не используйте коррозионно-активные химические вещества или пары при эксплуатации данного прибора. Данный тип печей специально разработан для подогрева, приготовления или подсушивания еды. Он не рассчитан для использования в промышленных или лабораторных целях.
- 7) Данный аппарат не предназначен для использования детьми.
- 8) Не используйте аппарат, если его дверца, шнур или вилка повреждены, если аппарат не работает должным образом или он падал.
- 9) Техническое обслуживание данного аппарата должно осуществляться только квалифицированным специалистом сервисной службы. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или настройки аппарата.
- 10) Не блокируйте и не закрывайте какие-либо отверстия на печи.
- 11) Не храните печь вне помещения. Не используйте печь вблизи воды, например рядом с кухонной раковиной, в подвальном помещении с высокой влажностью, рядом с бассейном или в аналогичных местах.
- 12) Не погружайте шнур или вилку в воду.
- 13) Не кладите шнур на горячую поверхность.
- 14) Не допускайте свисания шнура с края стола или столешницы.
- 15) Печь необходимо чистить ежедневно, следуя процедурам очистки в разделе 9 этого руководства.
- 16) Для снижения риска возгорания в камере печи:
  - i. не передерживайте продукты. Внимательно следите за прибором, когда внутрь него помещаются бумажные, пластиковые или другие горючие материалы для облегчения приготовления.
  - ii. перед помещением пакета в печь снимите проволочные стяжки с бумажных или пластиковых пакетов.






- iii. если содержимое внутри печи загорелось, держите дверцу печи закрытой. Выключите печь и отсоедините шнур питания или отключите питание на панели предохранителей или в электрическом щитке.
- iv. не используйте камеру печи для хранения в ней чего-либо. Не оставляйте в камере бумажные изделия, кухонные принадлежности или продукты, когда они не используются.

17) Жидкости, такие как вода, кофе или чай, могут нагреваться выше точки кипения без визуальных признаков кипения. Видимые пузырьки или бульканье при извлечении контейнера из комбинированной микроволновой печи не всегда присутствуют. ПРИКОСНОВЕНИЕ К КОНТЕЙНЕРУ ИЛИ ПОМЕЩЕНИЕ КУХОННЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ЖИДКОСТЬ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ЕЕ ВНЕЗАПНОМУ КИПЕНИЮ.

### Комбинированные микроволновые печи

- 1) Не следует помещать в микроволновую печь слишком большие продукты или большие металлические кухонные принадлежности, так как они могут вызвать риск возгорания или поражения электрическим током.
- 2) Не используйте для очистки металлические губки с абразивным покрытием. Детали могут оплавить губку, а также вы можете прикоснуться к электрическим частям, что может привести к поражению электрическим током.
- 3) Когда печь не используется, не храните в ней какие-либо предметы, кроме рекомендованных производителем принадлежностей.
- 4) Не накрывайте решетки или другие части печи фольгой. Это приведет к перегреву печи.

## СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>Неправильная установка, регулировка, изменение или техническое обслуживание могут привести к повреждению имущества, травмам и смерти. Перед установкой или обслуживанием данного прибора внимательно ознакомьтесь с инструкциями по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию.</p>
	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p><b>МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИЗБЕЖАНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОГО МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Не используйте печь с открытой дверцей, так как работа с открытой дверцей может привести к опасному воздействию микроволнового излучения. Очень важно не устранять и не производить неквалифицированное вмешательство в устройство защитных блокировок.</li> <li>▶ Не размещайте какие-либо предметы между передней панелью печи и дверцей и не допускайте скопления загрязнений или чистящего средства на уплотняющих поверхностях.</li> <li>▶ Не используйте печь, если она повреждена. Очень важно, чтобы дверца закрывалась надлежащим образом и отсутствовали повреждения (1) дверцы (искривления), (2) петель и фиксаторов, (3) уплотнителей дверцы и уплотняющих поверхностей.</li> <li>▶ Настройку или ремонт печи должен производить только специалист по техническому обслуживанию, имеющий соответствующую квалификацию.</li> </ul>
	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>Перед обслуживанием или ремонтом комбинированной микроволновой печи отключите питание от главного внешнего переключателя питания.</p>
	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>Чтобы снизить риск поражения электрическим током, не снимайте и не открывайте корпус. Внутри нет деталей, которые пользователь может починить. Обратитесь к квалифицированному специалисту для проведения обслуживания. Перед обслуживанием отключите прибор от источника питания.</p>
	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>Это изделие класса «А». В домашних условиях данное изделие может вызвать радиопомехи, в этом случае пользователю может потребоваться принятие соответствующих мер.</p>

## ■ Обязательные предупреждающие знаки

На комбинированной микроволновой печи и дополнительных принадлежностях в зонах, которые обозначены как хорошо заметные в любое время, должны быть прикреплены следующие предупреждающие знаки / надписи.

### Предупреждающий знак



Предупреждение о микроволновом излучении (только для США и Канады)  
Существует опасность внешних и внутренних ожогов частей тела в случае воздействия микроволновой энергии.



Предупреждение о горячей поверхности  
Существует опасность ожогов из-за высокой температуры внутри камеры и на внутренней поверхности дверцы печи.

## ■ Знаки безопасности труда

Следующие знаки безопасности труда должны быть прикреплены к комбинированной микроволновой печи в зонах, которые обозначены как хорошо заметные в любое время.

### Знак безопасности труда

#### Описание



Защитное заземление («Земля»)



Уравнивание потенциалов

### Документация пользователя

- Документация пользователя входит в комплектацию комбинированной микроволновой печи.
- Всегда держите руководства пользователя под рукой, чтобы можно было найти необходимую информацию.
- Сохраняйте руководства пользователя в течение всего срока службы устройства.
- Внимательно прочитайте Руководство по установке и эксплуатации перед использованием, управлением и работой с устройством.
- Если вы передаете комбинированную микроволновую печь новому владельцу, обязательно отдайте также все руководства пользователя.

## Содержание

<b>1</b>	<b>Общая информация</b>	<b>7</b>
1.1	Декларации о соответствии CE и UKCA	7
1.1.1	Декларация о соответствии CE	7
2.1.1	Декларация о соответствии UKCA	7
1.1.3	Декларация о соответствии UL	7
1.1.4	Для получения другой сертификации обратитесь к местному представителю Merrychef	7
1.2	Защита окружающей среды	8
1.3	Важная информация	8
1.4	Идентификация комбинированной микроволновой печи	9
1.5	Состав документации пользователя	9
1.6	О настоящем руководстве по установке и эксплуатации	10
<b>2</b>	<b>Конструкция и функции</b>	<b>12</b>
2.1	Конструкция и функции комбинированной микроволновой печи	12
2.2	Расположение и функции панели управления	13
<b>3</b>	<b>Обеспечение безопасности</b>	<b>14</b>
3.1	Основные правила техники безопасности	14
3.2	Использование по назначению комбинированной микроволновой печи	14
3.3	Предупреждающие знаки на комбинированной микроволновой печи	15
3.4	Краткая информация об опасностях	16
3.5	Защитные устройства	17
3.6	Требования, предъявляемые к персоналу, и рабочие зоны	18
3.7	Средства индивидуальной защиты	19
<b>4</b>	<b>Перемещение печи</b>	<b>22</b>
4.1	Техника безопасности при работе с печью	22
4.2	Перемещение печи к месту установки	23
<b>5</b>	<b>Сборка печи</b>	<b>24</b>
5.1	Техника безопасности при сборке печи	24
5.2	Требования к месту установки	25
5.3	Распаковка печи	27
5.4	Снятие печи с поддона	29
5.5	Крепление печи на рабочей поверхности	30
<b>6</b>	<b>Установка</b>	<b>31</b>
6.1	Техника безопасности во время электромонтажа	31
6.2	Планирование электромонтажа	31
6.3	Требования к электромонтажу	33
<b>7</b>	<b>Подготовка печи к использованию</b>	<b>37</b>
7.1	Техника безопасности при подготовке печи к использованию	37
7.2	Процедура подготовки печи к использованию	38
7.3	Экран главного меню	40
7.4	Экран с клавиатурой	41

<b>8</b>	<b>Процедуры приготовления</b>	<b>42</b>
8.1	Принципы управления печью и инструкции по приготовлению	42
8.1.1	Техника безопасности при работе с печью	42
8.1.2	Включение и выключение печи	43
8.1.3	Как готовить пищу	44
8.2	Инструкция по эксплуатации: Режим полного обслуживания	46
8.2.1	Меню Press & Go	46
8.2.2	Использование программы приготовления	47
8.2.3	Создание программы приготовления	48
8.2.4	Изменение программы приготовления	51
8.2.5	Управление категориями программ приготовления	54
8.2.6	Базовые настройки комбинированной микроволновой печи	56
8.2.7	Использование USB-накопителя	65
<b>9</b>	<b>Процедуры очистки</b>	<b>66</b>
9.1	Ежедневные операции очистки	66
9.2	Чистящие химикаты	66
9.3	Принадлежности, необходимые для очистки	67
9.4	Техника безопасности при выполнении очистки	67
9.5	Процедуры очистки	69
9.5.1	Процедура охлаждения и очистки	69
<b>10</b>	<b>Вывод печи из эксплуатации и утилизация</b>	<b>73</b>
10.1	Техника безопасности при подготовке печи к выводу из эксплуатации	73
10.2	Вывод печи из эксплуатации и утилизация	74
<b>11</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>75</b>
11.1	Технические характеристики	75
11.2	Габаритные чертежи	79
<b>12</b>	<b>Информация по техническому обслуживанию</b>	<b>80</b>
12.1	Сведения о гарантии и контактная информация отделений обслуживания заказчиков	80
12.2	Устранение неисправностей: проблемы при эксплуатации	81

## 1 Общая информация

### Цель данной главы

В этой главе представлено, как определить модель и другие идентификационные характеристики вашей комбинированной микроволновой печи, а также приводятся сведения о том, как пользоваться настоящим руководством.

## 1.1 Декларации о соответствии CE и UKCA

### 1.1.1 Декларация о соответствии CE



Производитель заявляет, что комбинированная микроволновая печь соответствует следующим европейским директивам:

- 2006/42/EC (директива о безопасности машин и оборудования)
- 2014/30 (директива об электромагнитной совместимости)
- 2011/65/EU (директива RoHS)
- 2014/53/EU (директива на радиооборудование)

Полная декларация соответствия доступна по запросу.

### 1.1.2 Декларация о соответствии UKCA



Производитель заявляет, что комбинированная микроволновая печь, указанная выше, соответствует следующим нормативно-правовым актам Великобритании:

- UKSI 2008 No 1597 — нормативы обслуживания (безопасности) машин и оборудования 2008
- UKSI 2016 No 1091 — нормативы электромагнитной совместимости 2008
- UKSI 2012 No 3032 — нормативы RoHS 2012
- Нормативы по радиооборудованию 2017

Полная декларация соответствия доступна по запросу.

### 1.1.3 Декларация о соответствии UL



### 1.1.4 Для получения других сертификаций обратитесь к местному представителю Merrychef

## 1.2 Охрана окружающей среды

### Заявление об основных принципах и положениях

Стремление к удовлетворению запросов наших клиентов, нормативные акты и стандарты, а также собственная репутация нашей компании устанавливают уровень качества и обслуживания для всей нашей продукции.

В нашей компании разработана политика, связанная с обеспечением и развитием мер по охране окружающей среды, которая не только обеспечивает соответствие всем директивам и законам по защите окружающей среды, но и побуждает нашу компанию к непрерывному улучшению наших показателей в этой области.

Мы разработали систему управления качеством и охраны окружающей среды, чтобы гарантировать непрерывное производство высококачественных изделий и обеспечить уверенность в том, что мы достигаем поставленных перед собой целей в области охраны окружающей среды.

Эта система соответствует требованиям стандартов ISO 9001:2008 и ISO 14001:2004.

### Меры по охране окружающей среды

- Мы соблюдаем следующие принципы:
- Использование изделий, соответствующих требованиям директивы RoHS3
- Закон о безопасности химических веществ REACH (Правила регистрации, оценки и разрешения к использованию химических веществ)
- Повторное использование электронных отходов
- Утилизация старых бытовых устройств через компанию-производителя для обеспечения экологически безопасной переработки

**Присоединяйтесь к нам и принимайте участие в нашей приверженности целям охраны окружающей среды.**

## 1.3 Важная информация

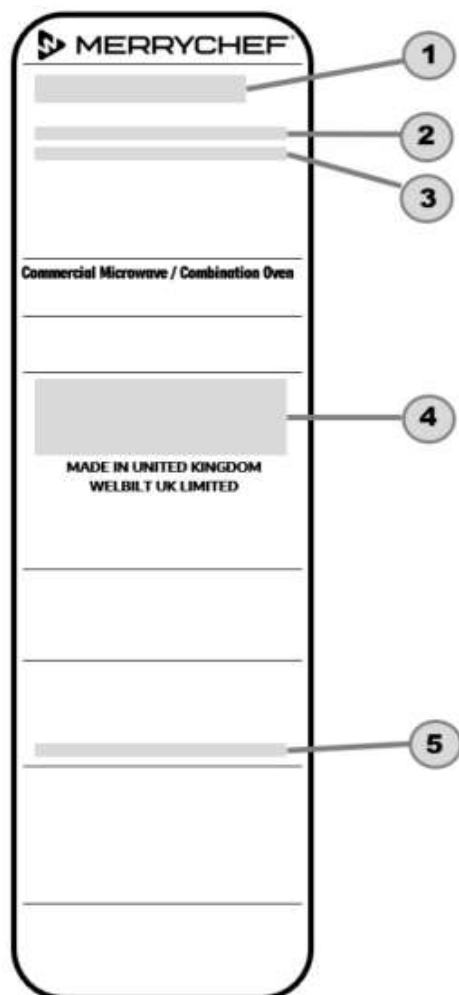
Пользователи должны быть предупреждены о том, что обслуживание и ремонт изделий должны выполняться сертифицированным специалистом по техобслуживанию компании Merrychef® с использованием подлинных сменных частей, произведенных компанией Merrychef®. Компания Merrychef® не несет ответственности в отношении каких-либо изделий, которые были неправильно установлены и настроены, эксплуатировались или обслуживались без учета государственных и местных норм и инструкций по установке, предоставляемых вместе с изделиями, а также в отношении любых изделий, серийный номер которых поврежден, стерт или удален, а также изделий, которые были подвергнуты модификации или ремонту с использованием непатентованных деталей или несертифицированными специалистами по техобслуживанию. Для получения перечня сертифицированных специалистов по техобслуживанию обратитесь к вашему местному дистрибьютору.



## 1.4 Идентификация комбинированной микроволновой печи

### Расположение таблички с техническими данными

Табличка с техническими данными расположена на задней стороне комбинированной микроволновой печи.



#### 1 Номер модели

conneX12 и conneX16

#### 2 Номер изделия

Элементы номера изделия	Обозначение	Описание
Модель	X12 или X16	
Выходная мощность конвекции	D	2200 Вт
	F	2200 Вт / 1300 Вт
	G	2200 Вт / 900 Вт
	S	3200 Вт (только conneX16)
Выходная мощность микроволновой энергии	B	2000 Вт (исполнение с высокой мощностью)
	X	1000 Вт (исполнение со стандартной мощностью)
Напряжение	30	230 В
	MV5	220-230 В / 50 Гц
	MV6	208 / 240 В / 60 Гц
	00	200 В
Частота	20	220 В
	5	50 Гц
Вывод	6	60 Гц
	A - Z	Пример. H = L+N+E (4 мм для ЕС)
Вилка	A - Z	Пример. E = однофазная вилка на 32А
	L	LAN / Wi-Fi
Обмен информацией	A, B	A, B (выпуск установочной серии)
	1, 2, ...	1, 2, ... (серийное производство)
Принадлежности / пользователь	WW	Пользователь специального изделия
	ЕС	Европа
	США	Соединенные Штаты Америки

#### 3 Серийный номер

Элементы серийного номера	Обозначение	Описание
Год изготовления	21	2021
	22	2022
Месяц изготовления	01	Январь
	02	Февраль
Место изготовления	2130	г. Шеффилд (Великобритания)
Номер изделия	12345	

#### 4 Технические характеристики

#### 5 Дата изготовления

## 1.5 Состав документации пользователя

### Содержание документации пользователя

Документация пользователя комбинированной микроволновой печи включает следующие документы:

- Руководство по установке и эксплуатации (данный документ)

## 1.6 О настоящем руководстве по установке и эксплуатации

### Цель

Настоящее руководство по установке и эксплуатации предназначено для операторов, работающих с комбинированной микроволновой печью, и в нем предоставлена необходимая информация для правильного и безопасного выполнения установки, рабочих операций, очистки и незначительных работ по техобслуживанию.

Кто должен прочитать данное руководство по установке и эксплуатации.

Наименование целевой группы	Обязанности
Лицо, осуществляющее перемещение оборудования	Перемещение внутри предприятия.
Специалист по техническому обслуживанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Сборка печи.</li> <li>▪ Подготовка печи к использованию в первый раз и вывод печи из эксплуатации.</li> <li>▪ Инструктаж пользователя.</li> </ul>
Владелец комбинированной микроволновой печи или Сотрудник из числа персонала владельца, ответственный за эксплуатацию данного устройства	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Получает информацию о всех функциях, связанных с обеспечением безопасности, и устройствах комбинированной микроволновой печи от специалиста по техническому обслуживанию.</li> <li>▪ Получает информацию от специалиста по техническому обслуживанию о том, как использовать данный прибор.</li> <li>▪ Предоставляет помощь в соответствии с инструкциями по перемещению прибора на территории предприятия и его настройке к работе.</li> </ul>
Пользователь	Фактически выполняет конкретные рабочие задачи, такие как: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Загрузка комбинированной микроволновой печи.</li> <li>▪ Запуск программ приготовления.</li> <li>▪ Извлечение пищи.</li> <li>▪ Очистка комбинированной микроволновой печи.</li> <li>▪ Установка принадлежностей в комбинированную микроволновую печь.</li> <li>▪ Незначительные операции по техническому обслуживанию.</li> </ul>

Части настоящей документации, которые должны быть прочитаны в обязательном порядке

**Если вы не будете следовать информации, представленной в настоящем документе, существует потенциальная опасность травмирования с летальным исходом и повреждения имущества.**

Для того чтобы обеспечить безопасность, все операторы, работающие с комбинированной микроволновой печью, должны прочитать и понять следующие части настоящего документа, прежде чем начать выполнение любой рабочей операции:

- Глава 3 «Обеспечение безопасности»
- В этих разделах описаны необходимые действия.

## ■ Главы в руководстве по установке и эксплуатации

Глава/раздел	Цель
Общая информация	<ul style="list-style-type: none"> <li>Показывается, как идентифицировать прибор.</li> <li>Содержатся указания по использованию настоящего руководства по установке и эксплуатации.</li> </ul>
Конструкция и функции	<ul style="list-style-type: none"> <li>Определяется назначение данного прибора.</li> <li>Объясняются функции данного прибора и представлено расположение его компонентов.</li> </ul>
Обеспечение безопасности	<ul style="list-style-type: none"> <li>Описаны виды опасности, возникающие в связи с использованием прибора, и приведены приемлемые профилактические меры.</li> <li>Очень важно, чтобы вы внимательно прочитали эту главу.</li> </ul>
Перемещение печи	<ul style="list-style-type: none"> <li>Определяются основные размеры прибора.</li> <li>Определяются требования к месту установки.</li> <li>Объясняется как переместить печь к месту установки.</li> </ul>
Сборка печи	<ul style="list-style-type: none"> <li>Объясняется порядок действий при распаковке прибора, а также указываются части и детали, поставляемые с прибором.</li> <li>Объясняется, как выполнить сборку прибора.</li> </ul>
Установка	Содержится информация по установке источника питания.
Подготовка печи к использованию	Объясняется процедура подготовки прибора к использованию в первый раз.
Процедуры приготовления	<ul style="list-style-type: none"> <li>Объясняется как включить комбинированную микроволновую печь.</li> <li>Содержатся указания по выполнению рабочих процедур во время приготовления пищи.</li> <li>Содержатся указания по погрузочно-разгрузочным операциям с комбинированной микроволновой печью, выполняемым регулярно во время приготовления пищи.</li> </ul>
Процедуры очистки	<ul style="list-style-type: none"> <li>Содержатся указания по очистке.</li> <li>Дается описание чистящих химикатов.</li> <li>Содержатся указания и ссылки на указания по погрузочно-разгрузочным операциям, регулярно выполняемых во время очистки комбинированной микроволновой печи.</li> </ul>
Вывод печи из эксплуатации и утилизация	<ul style="list-style-type: none"> <li>Объясняется процедура вывода прибора из эксплуатации.</li> <li>Содержится информация по утилизации.</li> </ul>
Технические характеристики	Содержатся технические характеристики и габаритные чертежи.
Информация по техническому обслуживанию	Содержатся сведения о гарантии и основная информация по устранению неисправностей при эксплуатации.

## 2 Конструкция и функции

### Цель данной главы

В настоящей главе описаны устройство и конструкция комбинированной микроволновой печи и объясняются ее функции.

### 2.1 Конструкция и функции комбинированной микроволновой печи

#### Комплектующие и их функции



Позиция	Наименование	Функция
1	Значок ВКЛ/ВЫКЛ на экране	Используется для включения и выключения комбинированной микроволновой печи. При установке этого значка в положение «Выкл.» печь не изолируется от источника электропитания.
2	Экран панели управления с дисплеем EasyTouch®	При включении прибора на экране EasyTouch® появляется интерфейс пользователя. См. подробную информацию в разделе 8 «Процедуры приготовления».
3	Табличка с техническими данными (нет изображения)	Табличка с техническими данными расположена на задней панели прибора, на которой указан серийный номер, тип модели и технические условия электропитания.
4	USB-порт	Разъем USB расположен под крышкой воздушного фильтра, позволяет обновлять программы, заложенные в прибор. См. раздел 8.2.7 «Использование USB-накопителя» Информацию по обновлению программ приготовления см. в разделе 8 «Процедуры приготовления».
5	Вентиляционные отверстия (нет изображения)	Воздух, используемый для охлаждения внутренних компонентов и пара, поступающего из камеры, выходит через вентиляционные отверстия, расположенные на задней панели устройства. Не допускайте блокирования вентиляционных отверстий, так как они препятствуют излучению микроволновой энергии во внешнюю среду.
6	Дверца печи	Дверца представляет собой точно подогнанный энергопоглощающий барьер с тройной системой защитных блокировок микроволновой печи. Всегда содержите ее в чистоте и не используйте в качестве опоры для тяжелых предметов. См. раздел 9 «Процедуры очистки».
7	Воздушный фильтр	Воздушный фильтр, расположенный в нижней передней части печи, является частью вентиляционной системы. Фильтр должен быть свободен от загрязнений. Ежедневно производите очистку фильтра, как описано в разделе 9 «Процедуры очистки». Нельзя использовать печь, если не установлен воздушный фильтр.
8	Ручка дверцы	Ручка дверцы представляет собой твердую планку, которую нужно потянуть вниз и на себя, чтобы открыть дверцу.

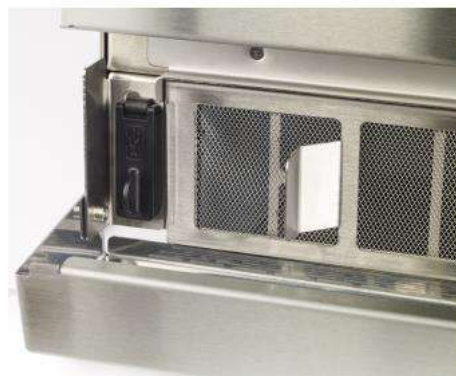
Позиция	Наименование	Функция
9	Уплотнители дверцы	Уплотнители дверцы обеспечивают плотность прилегания закрытой дверцы по периметру. Следует всегда их содержать в чистоте и регулярно проверять на отсутствие признаков повреждений. При первых признаках износа необходимо заменить уплотнители, обратившись к сертифицированному специалисту по обслуживанию компании Merrychef®. См. раздел 9 «Процедуры очистки».
10	Диффузор	Содержите диффузор в чистом состоянии, не допускайте наличия на ней загрязнений. Уделяйте особое внимание очистке данной области печи, учитывая различные требования к очистке, указанные в разделе 9 «Процедуры очистки».
11	Камера	Камера (камера приготовления) изготовлена из нержавеющей стали и используется для приготовления пищи. Содержите ее в чистоте, следуя инструкциям по очистке, приведенным в разделе 9 «Процедуры очистки».
12	Пластина для приготовления	Плоская и квадратная пластина для приготовления с круглыми углублениями со всех четырех сторон для простой установки на опорные выступы (по два с каждой стороны). Обе стороны пластины можно использовать для приготовления пищи, и все стороны предназначены для установки на опорные выступы камеры.

## ■ Материал

Внутренняя и наружная конструкции печи выполнены из нержавеющей стали с матовой поверхностью или из черного карбона.

## 2.2 Расположение и функции панели управления

### ■ Элементы и их функции



Позиция	Наименование	Функция
1	Значок ВКЛ/ВЫКЛ на экране	Включает и выключает комбинированную микроволновую печь.
2	Сенсорный экран	Содержит центральные органы управления устройством <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Управление печью осуществляется нажатием символов на страницах сенсорного экрана.</li> <li>▪ Индикаторы состояния.</li> </ul>
3	USB-порт	Для подключения USB-накопителя.

## 3 Обеспечение безопасности

### Цель данной главы

В этой главе для вас представлены важные инструкции по технике безопасности на стр. 2-3 и вся информация, которая необходима для того, чтобы вы смогли безопасно пользоваться комбинированной микроволновой печью, не подвергая себя и других опасности.

**Это чрезвычайно важная глава, которую вы должны прочитать очень внимательно.**

### 3.1 Основные правила техники безопасности

#### Цель данных правил техники безопасности

Данные правила техники безопасности предназначены для того, чтобы весь персонал, работающий с комбинированной микроволновой печью, имел доскональные знания об опасностях и мерах предосторожности, а также выполнял предупредительные надписи, приведенные в настоящем руководстве по установке и эксплуатации и указанные непосредственно на устройстве. В случае несоблюдения этих правил техники безопасности вы подвергаетесь риску потенциального травмирования с летальным исходом и риску повреждения оборудования.

### 3.2 Использование по назначению комбинированной микроволновой печи

Комбинированная микроволновая печь должна использоваться только в целях, описанных ниже:

- Комбинированная микроволновая печь сконструирована и создана исключительно для приготовления различных продуктов питания в контейнерах, утвержденных к применению изготовителем. Для этой цели используются микроволновое излучение, конвекция воздуха и отражение излучения от стенок.
- Комбинированная микроволновая печь предназначена исключительно для профессионального использования в коммерческих целях.

#### Ограничения при использовании печи

Следующие материалы запрещается подогревать в комбинированной микроволновой печи:

- Материалы в виде сухого порошка или гранул.
- Легковоспламеняющиеся предметы с температурой вспышки ниже 275 °C / 528 °F, например легковоспламеняющиеся масла, жиры или ткань (кухонные салфетки или полотенца).
- Продукты питания в герметично закрытых жестяных контейнерах и банках.

#### Требования, предъявляемые к персоналу

- К эксплуатации и установке комбинированной микроволновой печи может быть допущен только персонал, соответствующий определенным требованиям. См. требования к обучению и квалификации в разделе 3.6 «Требования, предъявляемые к персоналу, и рабочие зоны».
- Персонал должен знать риски и нормативы, относящиеся к перемещению тяжелых грузов.

#### Требования, относящиеся к рабочему состоянию комбинированной микроволновой печи

- Эксплуатировать комбинированную микроволновую печь разрешается только в том случае, если ее транспортировка была осуществлена должным образом, если подготовка к работе, установка и ввод в эксплуатацию печи были выполнены в соответствии с требованиями, представленными в настоящем руководстве, и сотрудник, ответственный за ввод устройства в эксплуатацию, подтвердил вышеуказанное.
- Комбинированную микроволновую печь можно эксплуатировать только в случае, если установлены все предохранительные устройства и средства индивидуальной защиты, которые находятся в рабочем состоянии и правильно закреплены на своих местах.
- Необходимо соблюдать нормативы и требования изготовителя в отношении эксплуатации и обслуживания комбинированной микроволновой печи.

#### Требования, предъявляемые к условиям эксплуатации комбинированной микроволновой печи

Определенные условия эксплуатации комбинированной микроволновой печи:

- Температура окружающего воздуха должна находиться в пределах от +4 °C до +35 °C (от 40 °F до 95 °F).
- Запрещается эксплуатация в токсичных или потенциально взрывоопасных средах.
- Пол кухни должен быть сухим для предотвращения несчастных случаев.

Определенные характеристики места для установки устройства:

- Запрещается установка непосредственно над печью пожарной сигнализации и спринклерной системы.
- Запрещается хранить воспламеняющиеся материалы и жидкости, огнеопасные газы над печью, на печи, а также под печью и вблизи нее.
- Комбинированная микроволновая печь должна быть установлена в таком месте, чтобы была исключена возможность ее опрокидывания или скольжения. Опорная поверхность должна соответствовать указанным требованиям.

Обязательные ограничения при использовании:

- Запрещается эксплуатировать печь вне помещений, запрещается сдвигать или перемещать печь во время работы.
- Запрещается устанавливать и использовать печь на судах или в местах, находящихся в непосредственной близости от песчаных участков, таких как пляжные киоски.

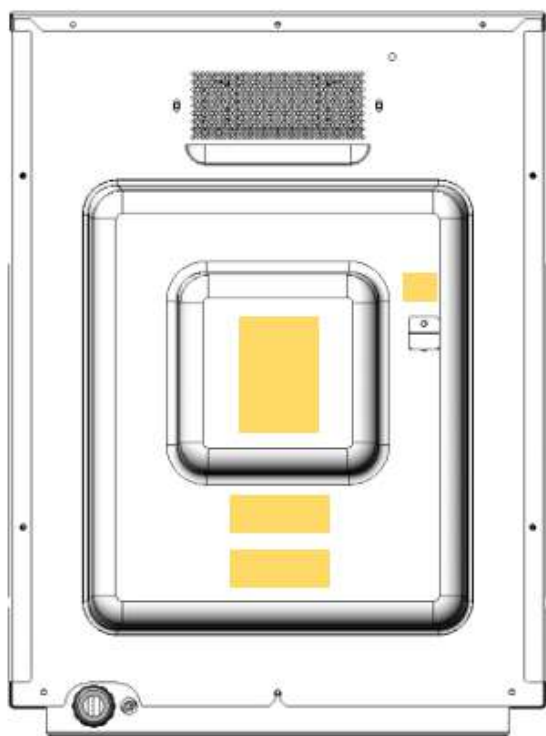
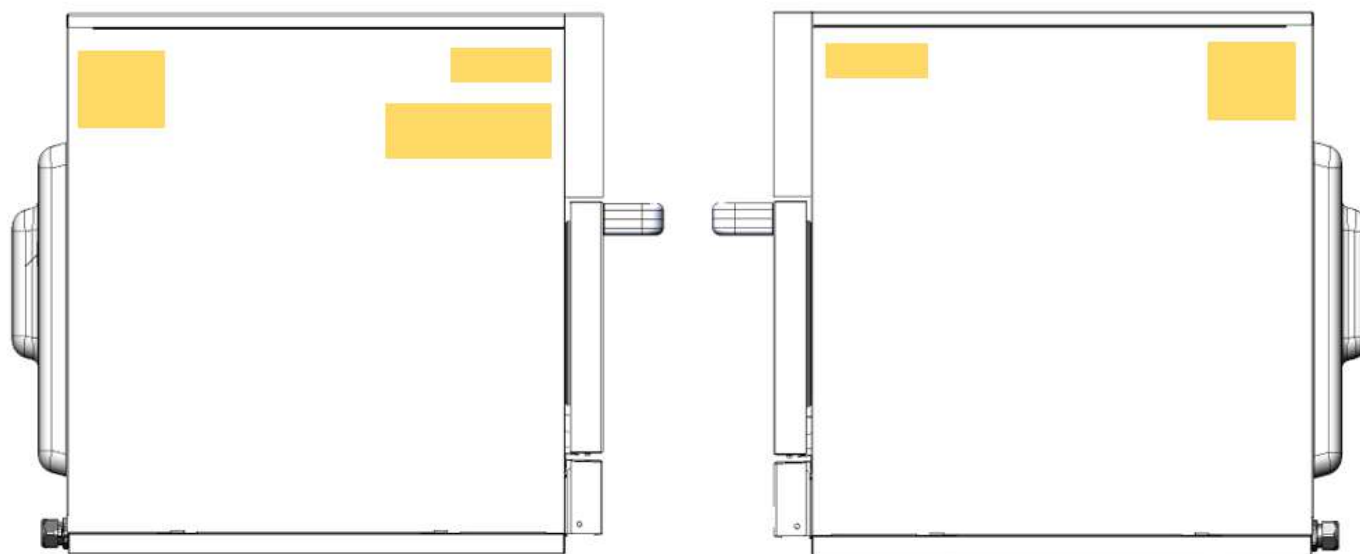
### ■ Требования к очистке

- Используйте только чистящие химикаты, утвержденные изготовителем.
- Запрещается использовать для очистки чистящие средства или струю воды, подаваемые под высоким давлением.
- Запрещается обрабатывать данную печь щелочными или кислотными растворами или подвергать воздействию кислотных паров.



## 3.3 Предупреждающие знаки на комбинированной микроволновой печи

### ■ Предупреждающие знаки и знаки безопасности



На внешнем корпусе печи имеются предупреждающие ярлыки, которые расположены в соответствии со схемами.

Убедитесь, что вы ознакомились со всеми этими предупреждающими знаками и знаками безопасности.

## 3.4 Краткая информация об опасностях

### ■ Общие правила по предотвращению опасностей и мерах предосторожности

Комбинированная микроволновая печь сконструирована с учетом обеспечения защиты пользователя от всех видов опасностей, которые можно избежать за счет конструктивных мер.

Однако фактическое назначение комбинированной микроволновой печи подразумевает наличие остаточных факторов риска; поэтому вы должны предпринять меры предосторожности для их предотвращения. Защитное устройство может обеспечить определенную степень защиты от некоторых из таких опасностей. Однако вы должны убедиться в том, что защитные устройства были установлены и находятся в рабочем состоянии.

Характеристики этих остаточных рисков и их воздействие описаны на следующих страницах.



### ■ Точки повышенной опасности

На следующем рисунке показана комбинированная микроволновая печь Merrychef conneX® X12:

#### ■ Избыточное микроволновое излучение

Комбинированная микроволновая печь излучает микроволновую энергию. Работа с открытой или поврежденной дверцей или камерой приведет к наружным и внутренним ожогам частей тела в случае воздействия микроволнового излучения.

#### ■ Выделение тепла (1)

У комбинированной микроволновой печи происходит нагрев внутренних поверхностей камеры и внутренней поверхности дверцы печи. При этом возникает опасность ожога при касании горячих поверхностей внутри комбинированной микроволновой печи, а также ее горячих частей, контейнеров с пищей и других принадлежностей, используемых для приготовления.

#### ■ Горячий пар / испарения (2)

При приготовлении пищи в комбинированной микроволновой печи может накапливаться горячий пар и испарения, которые выходят при открывании дверцы и удаляются через вентиляционные отверстия в задней части комбинированной микроволновой печи, когда дверца закрыта. При этом возникает опасность ожога горячим паром, когда дверца печи открыта. Принимайте особые меры предосторожности при открывании дверцы печи, если верхний край дверцы находится ниже вашего поля зрения.

#### ■ Горячие жидкости

В комбинированной микроволновой печи осуществляется приготовление продуктов питания. Эти продукты питания также могут быть жидкими или переходить в жидкое состояние во время приготовления. При этом возникает опасность обваривания горячими жидкостями, которые могут пролиться при неправильном обращении.



### ■ Компоненты, находящиеся под напряжением (3)

В комбинированной микроволновой печи имеются компоненты, находящиеся под высоким напряжением. Это означает опасность поражения электрическим током в случае отсутствия установленной крышки.

### ■ Контакт с чистящими химикатами

Комбинированную микроволновую печь необходимо очищать с помощью специальных чистящих химикатов. При этом возникает опасность попадания чистящих химикатов на кожу и возникновения химических ожогов.

### ■ Движение деталей относительно друг друга (4)

При различных действиях, таких как открытие/закрытие дверцы печи или очистка дверцы, имеется опасность придавливания или пореза рук.

### ■ Недостаточная обработка продуктов питания

Убедитесь в том, что все продукты горячие, прежде чем подавать их на стол, чтобы защитить гостей от микробиологического загрязнения пищевых продуктов.

## ! 3.5 Защитные устройства

### ■ Описание

У комбинированной микроволновой печи есть ряд специальных устройств для защиты пользователя от возможных опасностей. Для работы печи первостепенное значение имеет правильная установка и работоспособное состояние всех защитных устройств.

### ■ Расположение и функции



Позиция	Защитное устройство	Функция	Проверка
1	Крышки необходимо снимать только с помощью инструмента	<ul style="list-style-type: none"> <li>Предотвращает случайное касание деталей, находящихся под напряжением</li> <li>Предотвращает доступ к вращающемуся вентилятору из отделения электропроводки</li> </ul>	Убедитесь в том, что все крышки установлены.
2	Панель управления можно снимать только с помощью инструмента	Предотвращает случайное касание деталей, находящихся под напряжением	Убедитесь в том, что панель управления установлена.

Позиция	Защитное устройство	Функция	Проверка
3	Уплотнитель дверцы	Защищает пользователя от выхода пара из камеры	Регулярно проверяйте уплотнитель дверцы на отсутствие признаков износа, при необходимости замените.
4	Дверца печи	Защищает пользователя и окружающую зону от горячего пара и микроволнового излучения	Регулярно проверяйте дверцу на отсутствие повреждений, при необходимости замените.
5 (нет изображения)	Блокировка дверцы: цепь с тремя переключателями для дверцы печи	Предотвращает подачу питания на систему генерирования микроволнового излучения при открытой дверце.	Проверьте переключатели дверцы. <b>Действие:</b> Полностью откройте дверцу печи во время предварительного нагрева или когда печь нагрета до заданной температуры <b>Результат:</b> Отображается предупреждающее сообщение об открытой дверце
6 (нет изображения, устанавливается пользователем)	Изолирующий переключатель	<ul style="list-style-type: none"> <li>Устанавливается пользователем рядом с печью; находится в хорошо заметном месте с легким доступом, срабатывание осуществляется с помощью 1 или 3-полюсных контактов, минимальное расстояние между контактами 3 мм.</li> <li>Используется для отключения печи от источника питания во время очистки, ремонта и работ по техническому обслуживанию, а также в случае опасности</li> </ul>	<b>Действие:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Отключение устройства отсоединения</li> </ul>
7 (нет изображения)	Внутренние предохранители	Предотвращают потребление слишком большой силы тока неисправными компонентами, что может привести к возгоранию.	Убедитесь в том, что внутренние предохранители имеют правильный номинал, который настраивается только специалистом сертифицированной компании по техническому обслуживанию
8 (нет изображения)	Внутренние термостаты высокой температуры	Предотвращают выделение слишком большого количества тепла неисправными компонентами, что может привести к возгоранию	Убедитесь в правильности работы, которая должна выполняться только специалистом сертифицированной компании по техническому обслуживанию



## 3.6 Требования, предъявляемые к персоналу, и рабочие зоны

### Требования, предъявляемые к персоналу

Персонал	Квалификации	Обязанности
Шеф-повар	<ul style="list-style-type: none"> <li>Имеет соответствующую профессиональную подготовку</li> <li>Знает соответствующие государственные законодательные и нормативные акты в отношении пищевых продуктов, а также в отношении вопросов гигиены</li> <li>Должен вести документацию в соответствии с системой управления безопасностью пищевых продуктов - HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Фактически выполняет такие организационные задачи, как: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ввод данных программы приготовления</li> <li>Редактирование существующих программ приготовления в поваренной книге</li> <li>Разработка новых программ приготовления</li> <li>Регулировка настроек печи</li> </ul> </li> </ul>

Персонал	Квалификации	Обязанности
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Имеет соответствующую подготовку по эксплуатации комбинированной микроволновой печи</li> </ul>	Также может выполнять все пользовательские задачи, если необходимо.
Пользователь	<ul style="list-style-type: none"> <li>Средняя квалификация</li> <li>Имеет соответствующую подготовку по эксплуатации комбинированной микроволновой печи</li> <li>Работает под руководством</li> <li>Знает нормативы в отношении перемещения тяжелых грузов</li> </ul>	Фактически выполняет конкретные рабочие задачи, такие как: <ul style="list-style-type: none"> <li>Загрузка комбинированной микроволновой печи</li> <li>Запуск программы приготовления</li> <li>Извлечение пищи</li> <li>Очистка комбинированной микроволновой печи</li> <li>Установка принадлежностей в комбинированную микроволновую печь</li> <li>Незначительные операции по техническому обслуживанию</li> </ul>
Лицо, осуществляющее перемещение оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>Имеет соответствующую подготовку по эксплуатации погрузчика для поддонов и вилочного погрузчика</li> <li>Знает нормативы в отношении перемещения тяжелых грузов</li> </ul>	Перемещение внутри предприятия.
Специалист по техническому обслуживанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сертифицированный специалист по техобслуживанию</li> <li>Имеет соответствующую техническую подготовку</li> <li>Имеет соответствующую подготовку по работе с конкретным устройством</li> <li>Знает нормативы в отношении перемещения тяжелых грузов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сборка печи</li> <li>Подготовка печи к использованию в первый раз и вывод печи из эксплуатации.</li> <li>Инструктаж пользователя</li> </ul>

## ■ Рабочие зоны

- Рабочей зоной для персонала, устанавливающего и подготавливающего печь к использованию в первый раз, является все пространство вокруг печи.
- Рабочей зоной персонала, эксплуатирующего печь, является место перед дверцей печи.
- Рабочей зоной для персонала во время очистки и техобслуживания печи является все пространство вокруг печи.

## ! 3.7 Средства индивидуальной защиты

### ■ Перемещение и подготовка печи к работе

Вид работ	Используемые материалы	Средства индивидуальной защиты
<ul style="list-style-type: none"> <li>Перемещение внутри предприятия</li> <li>Сборка печи на рабочей поверхности, стойке или в комплекте оборудования, установленного на нескольких уровнях.</li> <li>Сборка печи на месте установки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подходящие грузоподъемные устройства</li> <li>Вилочный погрузчик или погрузчик для поддонов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Защитные перчатки</li> <li>Защитная обувь</li> <li>Каска (например, при подъеме тяжелых грузов, работе на высоте...)</li> </ul>

### ■ Установка, подготовка печи к использованию и вывод печи из эксплуатации

Вид работ	Используемые материалы	Средства индивидуальной защиты
Установка и удаление (вывод из эксплуатации) электрического соединения	Инструменты и оборудование в зависимости от операции	Используйте рабочую одежду и средства индивидуальной защиты в зависимости от рабочей операции, которую необходимо выполнить, согласно требованиям государственных нормативов.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Подготовка печи к работе в первый раз</li> <li>▪ Инструктаж пользователя</li> </ul>	Инструменты и оборудование в зависимости от операции	Используйте рабочую одежду согласно требованиям стандартов для соответствующей страны, а также указания по работе на кухне, в частности: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Защитная одежда</li> <li>▪ Теплозащитные перчатки (соответствующие стандарту EN 407 в странах Европейского Союза)</li> <li>▪ Защитная обувь</li> </ul>
Разборка печи (вывод из эксплуатации)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Подходящие грузоподъемные устройства</li> <li>▪ Вилочный погрузчик или погрузчик для поддонов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Защитные перчатки</li> <li>▪ Защитная обувь</li> <li>▪ Каска (например, при подъеме тяжелых грузов, работе на высоте).</li> </ul>

## ■ Эксплуатация

Вид работ	Используемые материалы	Средства индивидуальной защиты
Загрузка / извлечение пищи	Не предусмотрено	Используйте рабочую одежду согласно требованиям стандартов для соответствующей страны, а также указания по работе на кухне, в частности: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Защитная одежда</li> <li>▪ Теплозащитные перчатки (соответствующие стандарту EN 407 в странах Европейского Союза)</li> <li>▪ Защитная обувь</li> </ul>
Снятие и установка деталей	Инструменты и оборудование зависят от выполняемой задачи	Используйте рабочую одежду согласно требованиям стандартов для соответствующей страны, а также указания по работе на кухне, в частности: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Защитная одежда</li> <li>▪ Теплозащитные перчатки (соответствующие стандарту EN 407 в странах Европейского Союза)</li> <li>▪ Защитная обувь</li> </ul>

## ■ Очистка

Вид работ	Используемые материалы	Средства индивидуальной защиты
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Очистка камеры вручную</li> <li>▪ Использование распылителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Чистящие химикаты, утвержденные изготовителем</li> <li>▪ Защитные химикаты, утвержденные изготовителем</li> </ul>	Предметы средств индивидуальной защиты в зависимости от используемого чистящего химиката: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Респиратор</li> <li>▪ Защитные очки</li> <li>▪ Защитные перчатки</li> <li>▪ Защитная одежда / фартук</li> </ul> Паспорт безопасности материала соответствующего чистящего вещества содержит более точную информацию по этим вопросам. Экземпляр последнего издания можно получить у изготовителя. Смотрите этикетку на соответствующем чистящем химикате.
Чистящие компоненты и принадлежности согласно соответствующим указаниям	Обычные бытовые моющие средства (детергенты): не оказывают воздействие на кожу, не содержат щелочи, имеют нейтральный показатель pH и не имеют запаха.	Следуйте указаниям, предоставленным изготовителем чистящего вещества, которое вы используете.
Очистка наружной поверхности корпуса печи	Обычное бытовое чистящее средство для нержавеющей стали или чистящее средство для твердых поверхностей	Следуйте указаниям, предоставленным изготовителем чистящего вещества, которое вы используете.

## 4 Перемещение печи

### ■ Цель данной главы

Представление информации о том, как перемещать печь.

Эта глава предназначена для сотрудника, ответственного за печь, из числа персонала владельца, и для квалифицированного сотрудника из сертифицированной компании по техническому обслуживанию.

### ⚠ 4.1 Техника безопасности при работе с печью

#### ■ Право персонала перемещать прибор

Персонал, имеющий право осуществлять перемещение устройства:

- Только персоналу, имеющему соответствующую подготовку по использованию погрузчика для поддонов или вилочного погрузчика с целью выполнения погрузочно-разгрузочных работ, разрешается осуществлять перемещение печи.
- Эти сотрудники должны знать о нормативах, относящихся к перемещению тяжелых грузов.

#### ■ Средства индивидуальной защиты

Используйте следующие средства индивидуальной защиты, указанные в разделе 3.7 «Средства индивидуальной защиты» в главе «Обеспечение безопасности» и подходящие для выполнения соответствующих операций.

#### ■ Перемещение тяжелых грузов

##### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

##### Риск травмирования при неправильном подъеме

При подъеме печи ее большой вес может стать причиной травмирования персонала, особенно в области туловища.

- ▶ Используйте вилочный погрузчик / погрузчик для поддонов, чтобы перемещать печь.
- ▶ При подъеме печи используйте достаточное количество персонала для удержания веса печи (нагрузка зависит от возраста и пола). Соблюдайте местные правила охраны труда.
- ▶ Используйте средства индивидуальной защиты.

#### ■ Неподходящая опорная поверхность

##### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

##### Риск придавливания при опрокидывании или падении печи

При опрокидывании или падении печи может произойти придавливание частей тела.

- ▶ Убедитесь в отсутствии возможности установки печи на несоответствующую опорную поверхность.

## 4.2 Перемещение печи к месту установки

### ■ Пространство, требуемое для перемещения печи

Убедитесь в том, что по всему маршруту, используемому для перемещения печи, имеется достаточная ширина и высота прохода, чтобы ее можно было переместить к месту установки.

В приведенной ниже таблице показаны размеры **печи вместе с упаковкой**, которые необходимы для определения минимальных размеров дверных проемов, чтобы можно было перенести печь к месту установки:

#### Минимальные размеры дверного проема

##### conneX 12

Ширина	[мм]	520	[дюймы]	20,5
Высота	[мм]	855	[дюймы]	33,7
Глубина	[мм]	820	[дюймы]	32,3

##### conneX 16

Ширина	[мм]	620	[дюймы]	24,4
Высота	[мм]	855	[дюймы]	33,7
Глубина	[мм]	820	[дюймы]	32,3

### ■ Грузоподъемность, необходимая для перемещения печи

Обеспечьте наличие транспортировочного оборудования, по своему номиналу подходящего для перемещения такого груза.

#### Порожний вес печи

Версия conneX 12 высокой мощности	[кг]	68,7	[фунтов]	151
Версия conneX 12 стандартной мощности	[кг]	60,0	[фунтов]	133
Версия conneX 16	[кг]	79,2	[фунтов]	175

### ■ Перемещение печи к месту установки

Выполните требования следующих пунктов при транспортировке печи:

- Всегда размещайте печь на поддоне.
- Всегда перемещайте печь в вертикальном положении.
- Перемещайте печь медленно и осторожно, закрепите ее для предотвращения опрокидывания.
- Обеспечьте соответствующие условия, чтобы не допустить ударов каких-либо предметов о печь.
- Избегайте перемещения печи по неровным маршрутам или вверх/вниз по уклону/ступеням.
- Не поднимайте печь за рукоятку, но всегда используйте специальные точки для подъема вручную.

## 5 Сборка печи

### Цель данной главы

Представление информации о сборке.

Эта глава предназначена для пользователя и квалифицированного сотрудника сертифицированной компании по техническому обслуживанию.

### 5.1 Техника безопасности при сборке печи

#### Права персонала осуществлять сборку печи

Персонал, имеющий право осуществлять сборку печи:

- К сборке печи допускается только квалифицированный персонал из сертифицированной компании по техобслуживанию.

#### Нормативы, относящиеся к сборке печи

Должны соблюдаться местные и государственные стандарты и нормы, относящиеся к рабочим местам на кухнях общественного питания.

Необходимо также соблюдать нормы и правила местных органов власти и компаний-поставщиков, которые применяются к соответствующему месту установки печи.

#### Средства индивидуальной защиты

Используйте следующие средства индивидуальной защиты, указанные в разделе 3.7 «Средства индивидуальной защиты» в главе «Обеспечение безопасности» и подходящие для выполнения соответствующих операций.

#### Перемещение тяжелых грузов

##### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

##### Риск травмирования при неправильном подъеме

При подъеме печи ее большой вес может стать причиной травмирования персонала, особенно в области туловища.

- Используйте вилочный погрузчик или погрузчик для поддонов, чтобы разместить печь в месте установки или переместить ее на новое место.
- При перемещении печи в требуемое положение используйте достаточное количество персонала для удержания веса печи при ее подъеме (нагрузка зависит от возраста и пола). Соблюдайте местные правила охраны труда.
- Используйте средства индивидуальной защиты.

#### Неподходящая опорная поверхность

##### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

##### Риск придавливания при опрокидывании или падении печи

При опрокидывании или падении печи может произойти придавливание частей тела.

- Убедитесь в отсутствии возможности установки печи на несоответствующую опорную поверхность.



## 5.2 Требования к месту установки

### Описание

В этом разделе содержится информация, которая поможет вам выбрать подходящее место для установки комбинированной микроволновой печи. Внимательно осмотрите предполагаемое место установки, чтобы убедиться в том, что оно подходит для установки, прежде чем транспортировать печь на это место и начинать установку.

### ⚠️ Правила безопасной сборки печи

Для предотвращения опасностей, возникающих в связи с местом установки печи и окружающих условий, необходимо соблюдать следующие правила:

- Должны быть созданы условия для соблюдения требований в отношении условий эксплуатации. Сведения об условиях эксплуатации см. в разделе 3.2 «Требования, предъявляемые к условиям эксплуатации комбинированной микроволновой печи».
- Существует риск возгорания от тепла, излучаемого горячими поверхностями. Поэтому запрещается нахождение воспламеняющихся материалов и жидкостей и огнеопасных газов вблизи печи, на печи и под прибором. При выборе места установки печи крайне важно помнить об этом требовании, а также о требовании к минимальному пространству, необходимому для печи.
- Источники тепла вблизи печи должны быть расположены на расстоянии не менее 500 мм / 20 дюймов.
- Печь необходимо установить таким образом, чтобы не существовало абсолютно никакой возможности попадания жидкости из печи или жидкости, возникающей в процессе приготовления, на фритюрницу или кухонное оборудование, в которых присутствуют горячие и неприкрытые жиры. Фритюрницы и кухонное оборудование, в которых используются горячие неприкрытые жиры и которые расположены рядом с печью, должны находиться на расстоянии не менее 500 мм / 20 дюймов от нее.
- Запрещается устанавливать печь непосредственно под пожарной сигнализацией или спринклерной системой. Установка пожарной сигнализации и спринклерных систем должна быть такой, чтобы погасить уровень пара и испарений, которые могут выйти при открывании дверцы печи.
- Необходимо предоставить соответствующую опорную конструкцию для печи (рабочую поверхность, стойку или модуль для установки оборудования на нескольких уровнях) для установки, чтобы исключить возможность ее опрокидывания или соскальзывания. Опорная поверхность должна соответствовать перечисленным ниже требованиям.
- Как правило, следует избегать вибраций при использовании колесных стоек для печей или колесных многоуровневых модулей.

### Требования к опорной поверхности

Опорная поверхность должна иметь следующие характеристики:

- Опорная поверхность должна быть плоской и ровной.
- Опорная поверхность должна выдерживать вес печи плюс вес конструкции, на которую опирается печь.
- Опорная конструкция печи (рабочая поверхность или стойка) должны выдерживать вес печи во время эксплуатации.

#### Порожний вес печи

Версия conneX 12 высокой мощности	[кг]	58,7	[фунтов]	130
Версия conneX 12 стандартной мощности	[кг]	50,0	[фунтов]	111
Версия conneX 16	[кг]	67,2	[фунтов]	148

### Фактические потребности в пространстве для размещения

Для обеспечения безопасной эксплуатации комбинированной микроволновой печи, в частности для безопасного обращения с горячей пищей, требуется гораздо большая площадь помещения, чем указанные минимальные расстояния перед печью.

Как правило, рекомендуется оставлять большее расстояние до стен, чтобы обеспечить доступ для техобслуживания. В местах установки следующие компоненты не должны быть закрыты, отрегулированы или заблокированы (см. также раздел 2.1 «Конструкция и функции комбинированной микроволновой печи»):

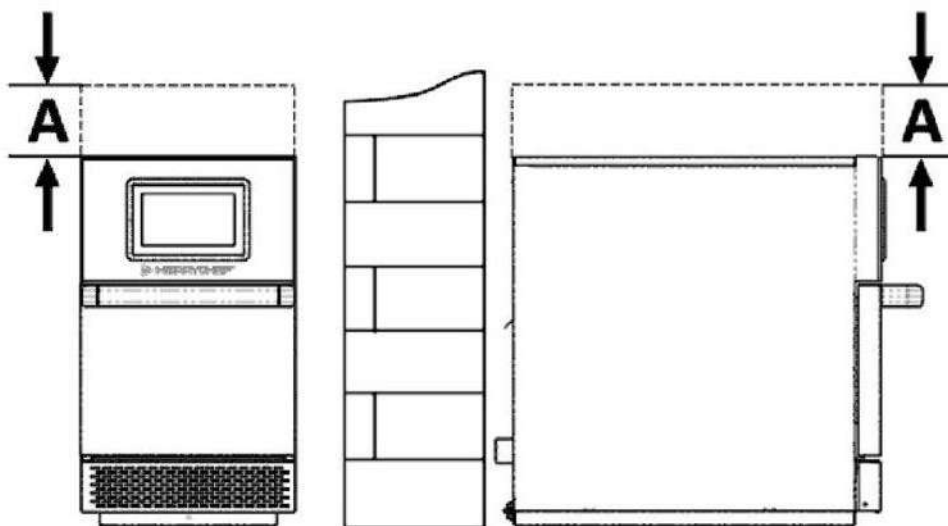
- Вентиляционные воздушные отверстия в задней части печи
- Воздушный фильтр в передней части печи

Необходимо обеспечить достаточный доступ для технического обслуживания прибора, а также доступ к изолятору источника электропитания.

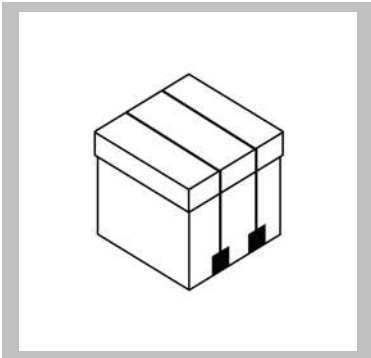
## ■ Необходимое минимальное пространство

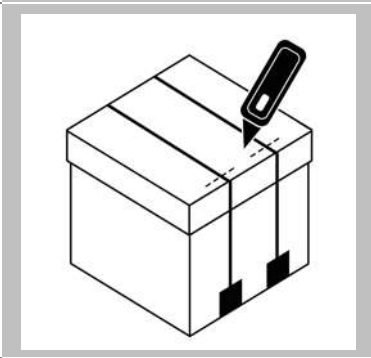
На следующем рисунке и в таблице показано пространство, необходимое для печи при различных типах установки и условиях эксплуатации. Также показаны минимальные расстояния по горизонтали до прилегающих стен и поверхностей. Необходимо всегда соблюдать безопасное расстояние над печью.

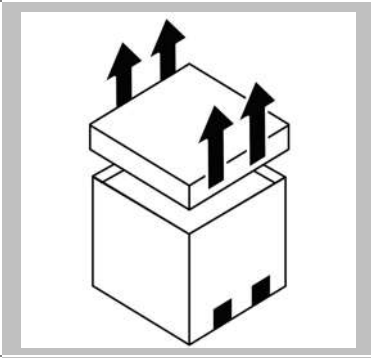
Описание	Требуемое расстояние			
	[мм]	[дюймы]	[дюймы]	
<b>A</b> Безопасное расстояние от верхней части	50	2		
Требуемое расстояние перед печью, дверца печи открыта под углом 90°	310	12,2		
Безопасное расстояние с левой/правой стороны	0	0		

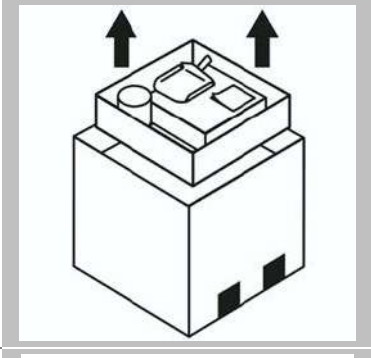


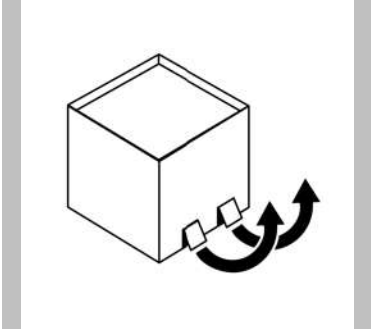
## 5.3 Распаковка печи

- 

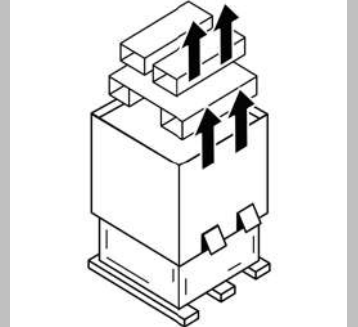
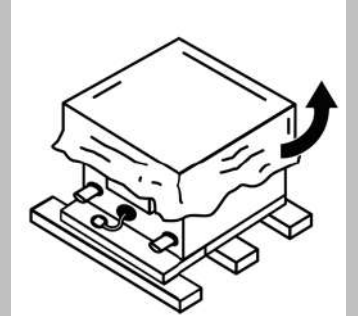

1. Примите доставку упакованного прибора. Осмотрите печь на отсутствие повреждений, прежде чем подписывать транспортную накладную. Запишите все повреждения в транспортной накладной и известите транспортную компанию и изготовителя.
- 

2. Разрежьте крепежные ленты ящика.
- 

3. Снимите крышку.
- 

4. Извлеките папку с важными документами и все принадлежности, прилагаемые к прибору. Обратите внимание на инструкции по распаковке.
- 

5. Вытяните картонные вкладки.

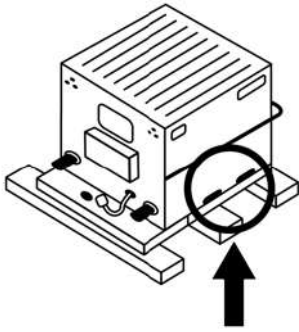
- |    |  |  |
|----|--|--|
| 6. |   | Извлеките внутренние упаковочные материалы и снимите внешнюю упаковку. |
| 7. |   | Снимите пластиковую упаковку.  |
| 8. |  | Извлеките вилку из картонного держателя.                               |

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

## 5.4 Снятие печи с поддона

Вес печи приведен в разделе 11.0 «Технические характеристики».

1.		Найдите соответствующие точки подъема.
2.		Отодвинув картонную подставку в передней части печи, поднимите прибор. (Поднимать должны 2 человека) Используйте соответствующие средства индивидуальной защиты.
		<p><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Не поднимайте печь за ручку.</li> <li>▪ Существует риск придавливания при опрокидывании печи.</li> </ul>

## 5.5 Крепление печи на рабочей поверхности

### ⚠️ Правила при сборке печи

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

- Необходимо подготовить рабочую поверхность для установки устройства таким образом, чтобы исключить возможность ее опрокидывания или соскальзывания. Опорная поверхность должна соответствовать указанным требованиям.
- Рабочая поверхность должна быть нескользкой.

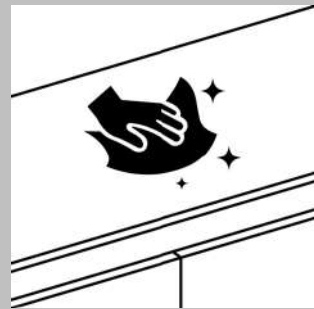
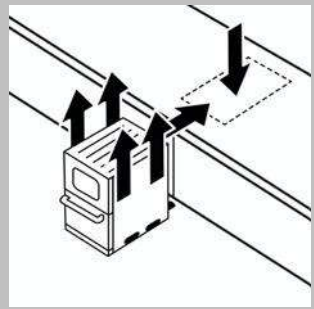
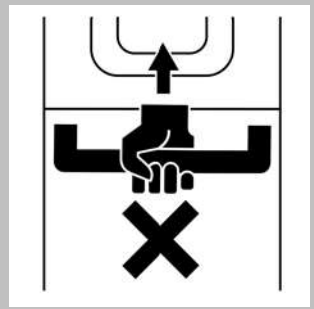
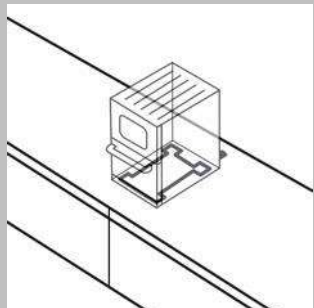
### Основные сведения о герметизации Merrychef conneX®.

В соответствии с разделом 5.20.2 NSF4;

Оборудование, устанавливаемое на столешницу, должно быть:

- перемещаемым; или
- плотно прилегать к столешнице; или
- на ножках минимум 4" для простой очистки под ним

Печь Merrychef conneX® оснащена самогерметизирующейся прокладкой между основанием и столешницей, которая соответствует требованиям к оборудованию, устанавливаемому на столешницу NSF4.

	<p>Подготовьте плоскую и абсолютно ЧИСТУЮ сухую поверхность для печи.</p>
	<p>Распакуйте печь, следуя инструкциям в разделе 5.3, и поместите ее на подготовленную поверхность. (Поднимать должны 2 человека).</p>
	<p><b>⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Не поднимайте печь за ручку.</li> <li>▪ Существует риск придавливания при опрокидывании печи.</li> </ul>
	<p>Основание conneX герметично прилегает к столешнице с помощью прикрепленной к нему резиновой прокладки в соответствии с директивой NSF4 об оборудовании, устанавливаемом на столешницу. Прокладка является самогерметизирующейся на установочной поверхности, дополнительной герметизации не требуется.</p>

## 6 Установка

### Цель данной главы

В этой главе описано, как подсоединить вашу комбинированную микроволновую печь к источнику электропитания.

### 6.1 Техника безопасности во время электромонтажа

#### Права персонала осуществить электромонтаж

К выполнению работ по электромонтажу допускаются только электрики, квалифицированные согласно положениям стандарта EN 50110-1 и являющиеся специалистами сертифицированной компании по техническому обслуживанию.

#### Нормативы в отношении электромонтажа

Соблюдайте следующие требования во избежание опасностей, связанных с неисправными электрическими соединениями:

- Источник электрического тока должен быть подсоединен в соответствии с применимыми местными и государственными нормативами и требованиями, а также требованиями профессиональных ассоциаций и соответствующей компании-поставщика электрической энергии.

#### Средства индивидуальной защиты

Используйте средства индивидуальной защиты, указанные в разделе 3.7 «Средства индивидуальной защиты» в главе «Обеспечение безопасности» и подходящие для выполнения соответствующих операций.

#### Компоненты, находящиеся под напряжением

##### ОПАСНОСТЬ

##### **Риск поражения электрическим током при касании деталей, находящихся под напряжением**

Когда печь не подключена к системе уравнивания потенциалов, существует опасность поражения электрическим током при касании деталей, находящихся под напряжением.

- ▶ Убедитесь в том, что любую работу с электрической системой выполняет исключительно квалифицированный электрик из сертифицированной компании по техническому обслуживанию.
- ▶ Перед вводом печи в эксплуатацию следует проверить целостность электрических соединений и убедиться в том, что все электрические соединения надежно закреплены.
- ▶ Перед подготовкой печи к использованию убедитесь в том, что она и все ее металлические принадлежности подключены к системе уравнивания потенциалов.

### 6.2 Планирование электромонтажа

#### Описание

Для безопасной и надежной работы печи крайне важно, чтобы монтаж электрической системы был выполнен тщательно и правильно. Необходимо строго следовать всем правилам и требованиям, указанным в данном руководстве, а также согласно описанному порядку действий.

## ■ Правила безопасного электромонтажа приборов

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

- Источник электрического тока должен быть подключен в соответствии с применимыми местными требованиями профессиональных ассоциаций и соответствующей компании-поставщика электрической энергии.
- Корпус печи должен быть заземлен надлежащим образом и подключен к системе уравнивания потенциалов (EU).
- Если две комбинированные микроволновые печи устанавливаются штабелируемой тележке, оба корпуса и сама штабелируемая тележка должны быть заземлены надлежащим образом и подключены к системе уравнивания потенциалов.
- Если комбинированные микроволновые печи устанавливаются на колесной платформе, длина сетевого шнура питания должна соответствовать степени подвижности печи, допускаемой крепежными устройствами на колесной платформе. При перемещении всего узла (платформы с устройством) запрещается допускать натяжение сетевого шнура питания.
- Все электрические соединения должны быть проверены при подготовке печи к использованию в первый раз, чтобы убедиться в правильной прокладке проводов и надлежащем выполнении соединений.

## ■ Оборудование, предоставляемое пользователем, и требования в отношении электромонтажа

В приведенной ниже таблице описано, какое оборудование должен предоставить пользователь и какие требования необходимо соблюдать при подключении печи.

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

## ■ Установленный инвертор частоты

Печь оборудована одним инвертором частоты (ПЧ) и сетевыми входными фильтрами электромагнитной совместимости (ЭМС).

Эти устройства могут вызвать ток утечки более 3,5 мА на каждый привод инвертора частоты.

Используйте соответствующее устройство защитного отключения для номинального напряжения.

## ■ Характеристики устройства защитного отключения

Устройство защитного отключения (УЗО) должно иметь следующие характеристики:

- Фильтр высоких частот для фильтрации токов высокой частоты
- Характеристика отключения УЗО «с задержкой по времени» с порогом отключения 30 мА\*: предотвращает срабатывание УЗО токами зарядки конденсаторов и паразитных емкостей во время включения печи.



- Характеристика отключения с «защитой от токов утечки типа SI» для УЗО с порогом отключения 30 мА\*: нечувствительность к ложным срабатываниям.
- \*Местные государственные нормативы могут требовать более низких номиналов срабатывания, например в Северной Америке. В этом случае следует использовать более низкие пороговые значения срабатывания, чтобы обеспечить высокую устойчивость специального устройства к ложным срабатываниям.

Примечание. Устройства защитного отключения (УЗО) также известны под другими терминами, такими как размыкатели цепи с защитой при утечке на землю, защитные выключатели, выключатели замыкания на землю и выключатели системы короткого замыкания на землю. Их не следует путать с защитой от перенапряжения.

## 6.3 Требования к электромонтажу

### Автоматические выключатели (МAB ~ Модульные автоматические выключатели)

Для защиты от перенапряжения необходимо установить автоматический выключатель типа «D» (специально разработанный для данного типа оборудования), в качестве рекомендуемой альтернативы можно использовать выключатель типа «C» с более высоким номиналом (см. ниже). Установки со стандартными автоматическими выключателями (типа «B») чувствительны к «броскам» напряжения, возникающим при включении морозильников, холодильников и другого оборудования на предприятиях общественного питания, включая комбинированные микроволновые печи. Для каждого прибора должен быть установлен отдельный выключатель максимального тока соответствующего номинала, а также отдельное устройство защитного отключения (выключатель системы короткого замыкания на землю).

Модель	Рекомендуемый автоматический выключатель (на фазу)	Альтернативный рекомендуемый автоматический выключатель (на фазу)
ConneX 12 стандартной мощности	D16	C20
ConneX 12 высокой мощности /conneX 16 — 1 фаза	D32	C40
ConneX 12 высокой мощности /conneX 16 — 3 фазы	D16	C20

### Устройство защитного отключения (УЗО)

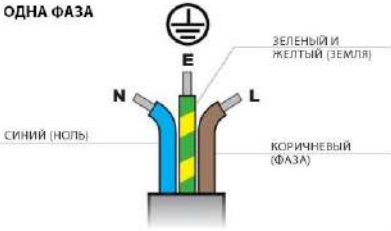
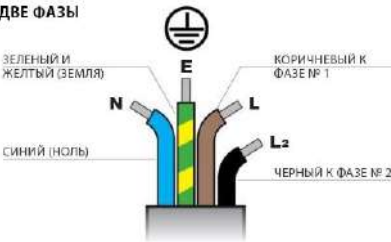
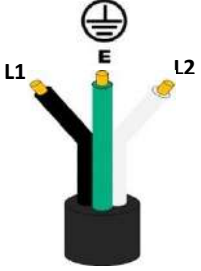
В соответствии с нормативами в отношении монтажа требуется защита с помощью устройства защитного отключения (выключателя системы короткого замыкания на землю). Необходимо использовать подходящие устройства защитного отключения с высокой устойчивостью к ложным срабатываниям, соответствующие государственным нормативам. Так как длинные кабели могут быть причиной ложных срабатываний, их следует избегать.

Если устанавливается более одной печи, для каждой печи должно быть предусмотрено по одному устройству защитного отключения (ВКЗЗ).

### Источник электропитания с низким выходным сопротивлением

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

## ■ Источник электропитания

Изображение	Фаза	Описание
<p><b>ОДНА ФАЗА</b></p> 	<b>Одна фаза</b>	<p>Модели для Великобритании на 13 А имеют цельнолитую вилку по стандарту BS1363 с предохранителем на 13 А.</p> <p>Модели для ЕС на 16 А имеют цельнолитую вилку по стандарту CEE 7/7 (тип F Schuko) номиналом 16 А</p> <p>Модели на 30А оборудованы синей вилкой на 32 А по стандарту IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>Подключается к выделенному источнику питания с УЗО (ВКЗЗ) с соответствующим автоматическим выключателем, как описано выше.</p>
<p><b>ДВЕ ФАЗЫ</b></p> 	<b>Две фазы</b>	<p>Двухфазные модели следует подключать, как показано на рисунке (двухфазной печи требуется трехфазный источник питания с использованием L1 и L2 в виде двух отдельных фаз, L3 не используется).</p> <p>Модели на 30А оборудованы красной вилкой на 32 А по стандарту IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>Модели для ЕС на 16А оборудованы красной вилкой 90° на 32 А по стандарту IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>Подключается к выделенному источнику питания с УЗО (ВКЗЗ) с соответствующим автоматическим выключателем, как описано выше.</p>
	<b>Одна фаза 60 Гц (два полюса)</b>	<p>Однофазные модели, использующие источник питания с расщепленной фазой L1 и L2 (240 В) или L1 и L2 трехфазного источника питания (208 В). Ноль не используется.</p> <p>Модели на 15А оснащены вилками HBL5666C NEMA 6-15P и 15A HBL4570C NEMA L6-15P.</p> <p>Модели на 20А оснащены вилкой HBL5466C NEMA 6-20P.</p> <p>Модели на 30А оснащены вилками YP-91L NEMA 6-30P и HBL2621 NEMA L6-30P.</p> <p>Подключается к выделенному источнику питания с УЗО (ВКЗЗ) с соответствующим автоматическим выключателем, как описано выше.</p>
<b>Для моделей, предназначенных для других стран, см. данные по электромонтажу.</b>		

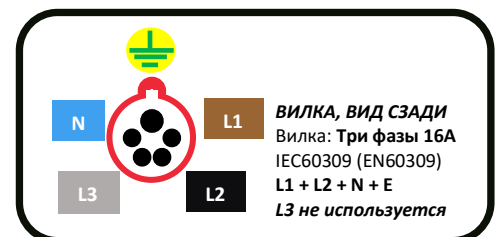
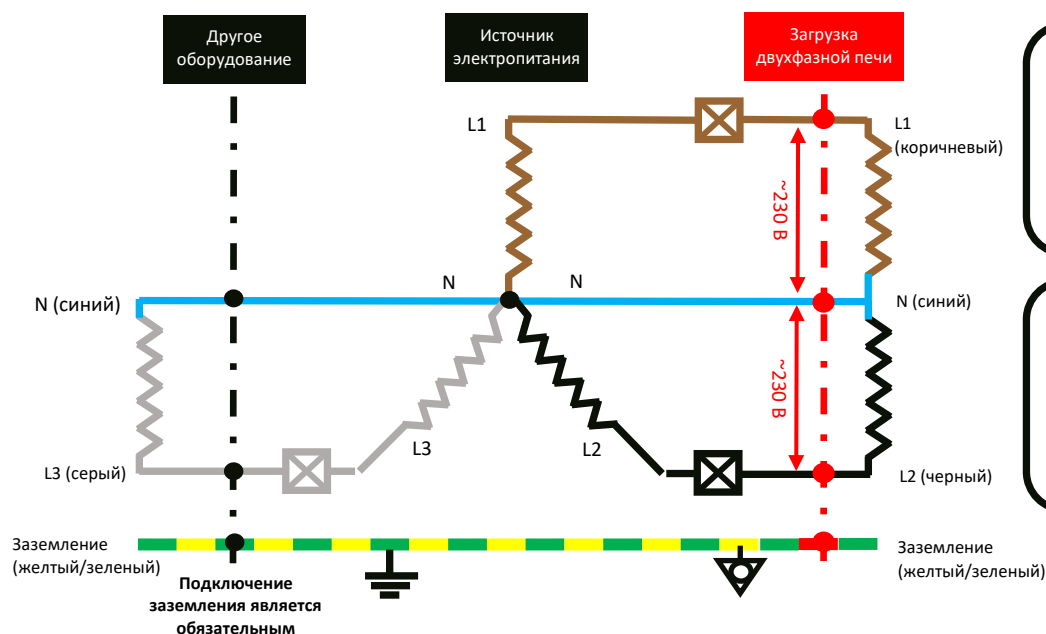
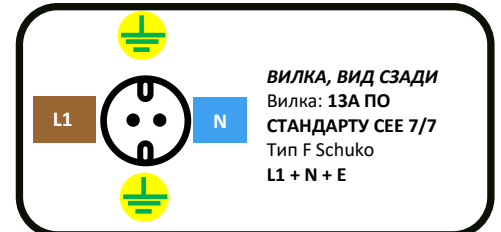
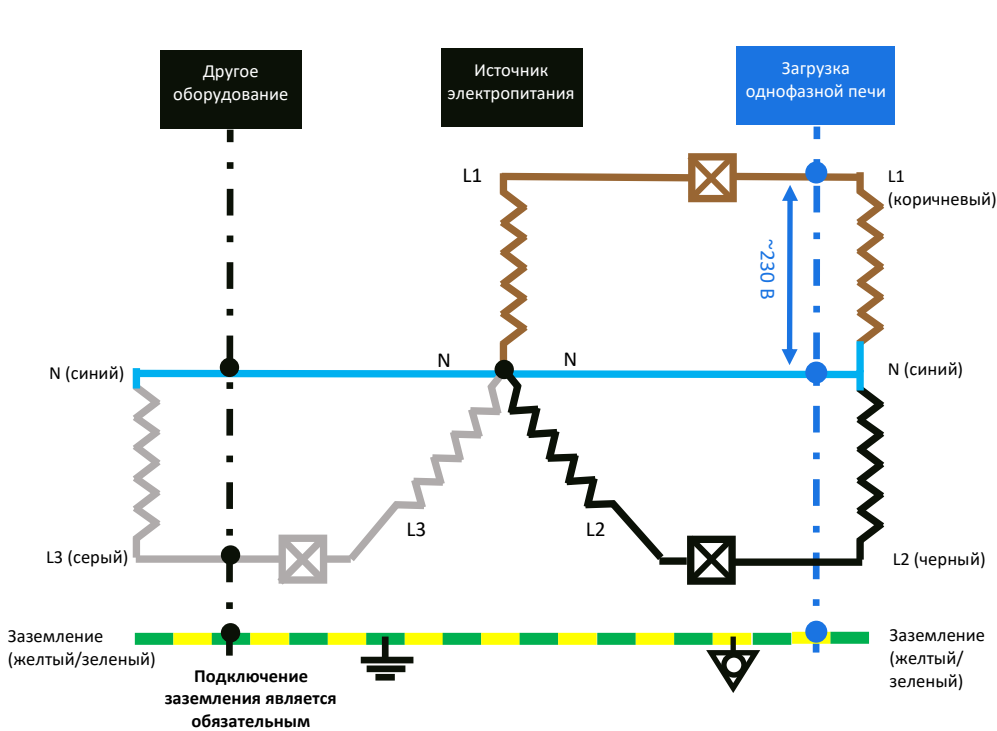
## ■ Уравнивание потенциалов



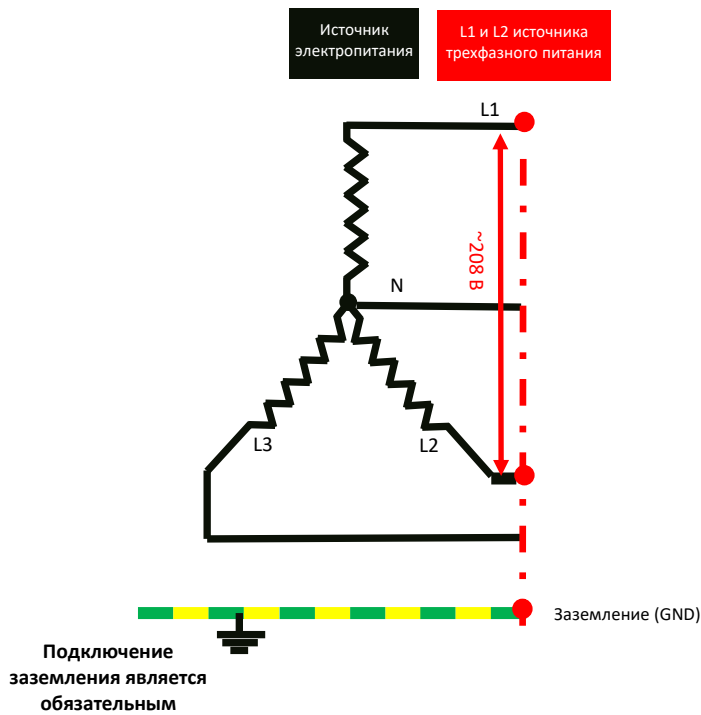
Точка уравнивания потенциалов имеется на задней панели печи для независимого подключения заземления (GND) (не подходит для моделей для США).

## ■ Пример схемы нагрузки фаз

Нагрузки на фазы не являются равными. Поэтому рекомендуется подключать другое электрическое оборудование к отдельной L3+N источнику питания от электросети.



**США и Канада**

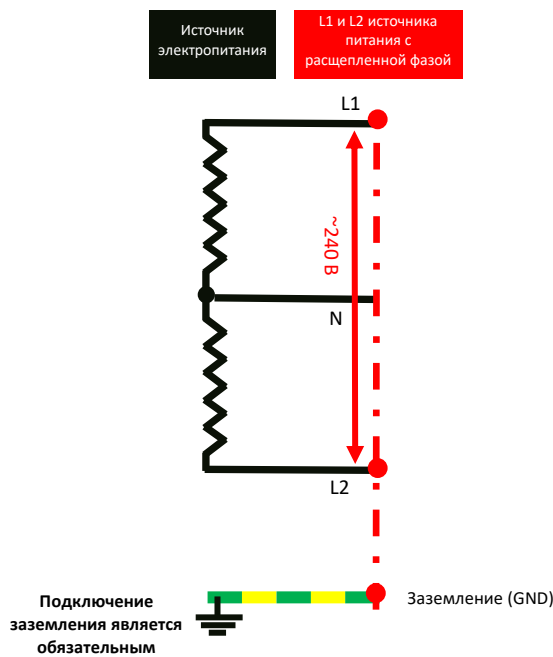


**ВИЛКА, ВИД СЗАДИ**  
Вилка: 2 полюса 30А  
NEMA 6-30P  
L1 + L2 + ЗЕМЛЯ

**ВИЛКА, ВИД СЗАДИ**  
Вилка: 2 полюса 30А  
NEMA 6-30P  
L1 + L2 + ЗЕМЛЯ

**ВИЛКА, ВИД СЗАДИ**  
Вилка: 2 полюса 20А  
NEMA 6-20P  
L1 + L2 + ЗЕМЛЯ

**ВИЛКА, ВИД СЗАДИ**  
Вилка: 2 полюса 15А  
NEMA 6-15P  
L1 + L2 + ЗЕМЛЯ



**ВИЛКА, ВИД СЗАДИ**  
Вилка: 2 полюса 30А  
NEMA 6-30P  
L1 + L2 + ЗЕМЛЯ

**ВИЛКА, ВИД СЗАДИ**  
Вилка: 2 полюса 30А  
NEMA 6-30P  
L1 + L2 + ЗЕМЛЯ

**ВИЛКА, ВИД СЗАДИ**  
Вилка: 2 полюса 20А  
NEMA 6-20P  
L1 + L2 + ЗЕМЛЯ

**ВИЛКА, ВИД СЗАДИ**  
Вилка: 2 полюса 15А  
NEMA 6-15P  
L1 + L2 + ЗЕМЛЯ

## 7 Подготовка печи к использованию

### Цель данной главы

Описание, как ввести комбинированную микроволновую печь в эксплуатацию и как осуществлять процесс приготовления пищи.



### 7.1 Техника безопасности при подготовке печи к использованию

#### Средства индивидуальной защиты при подготовке печи к использованию

Используйте средства индивидуальной защиты, указанные в разделе 3.7 «Средства индивидуальной защиты» в главе «Обеспечение безопасности» и подходящие для выполнения соответствующих операций.

#### Правила безопасной эксплуатации печи

Во избежание опасностей во время эксплуатации необходимо соблюдать следующие правила:

- Выпускное вентиляционное отверстие в задней части печи и вентиляционные отверстия в передней части основания печи не должны быть закрыты, загорожены или заблокированы.
- Убедитесь в том, что установлены все соответствующие принадлежности.

Во избежание опасных ситуаций во время эксплуатации печи на колесных опорных конструкциях необходимо соблюдать следующие правила:

- При работе печи должны быть всегда включены стояночные тормоза на передних колесах.
- Каждый день перед началом работы проверяйте, чтобы колесные тормоза были включены.

#### Компоненты, находящиеся под напряжением

##### ОПАСНОСТЬ

##### **Риск поражения электрическим током при касании деталей, находящихся под напряжением**

Когда печь не подключена к системе уравнивания потенциалов, существует опасность поражения электрическим током при касании деталей, находящихся под напряжением.

- ▶ Убедитесь в том, что любую работу с электрической системой выполняет исключительно квалифицированный электрик из сертифицированной компании по техническому обслуживанию.
- ▶ Перед подготовкой печи к использованию убедитесь в том, что она и все ее металлические принадлежности подключены к системе уравнивания потенциалов.

#### Горячие поверхности

##### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

##### **Риск ожогов из-за высокой температуры внутри камеры и на внутренней поверхности дверцы печи.**

- ▶ Вы можете получить сильный ожог при касании любой внутренней части камеры приготовления, внутренней поверхности дверцы печи или любых деталей, находящихся внутри печи во время приготовления пищи.
- ▶ Используйте средства индивидуальной защиты.

#### Горячий пар / испарения

##### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

##### **Опасность обваривания горячим паром и испарениями**

- ▶ При открывании дверцы всегда соблюдайте осторожность, чтобы выходящий горячий пар и испарения не обварили ваше лицо, руки, ступни и ноги.
- ▶ При охлаждении камеры с помощью функции «Охлаждение» отступите назад от печи для предотвращения воздействия горячего пара и испарений, выходящих из открытой дверцы печи.

## ■ Избыточное микроволновое излучение

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Риск ожогов из-за избыточного микроволнового излучения**

#### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИЗБЕЖАНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОГО МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**

- ▶ Не используйте печь с открытой дверцей, так как работа с открытой дверцей может привести к опасному воздействию микроволнового излучения. Очень важно не устранять и не производить неквалифицированное вмешательство в устройство защитных блокировок.
- ▶ Не размещайте какие-либо предметы между передней панелью печи и дверцей и не допускайте скопления загрязнений или чистящего средства на уплотняющих поверхностях.
- ▶ Не используйте печь, если она повреждена. Очень важно, чтобы дверца закрывалась надлежащим образом и отсутствовали повреждения (1) дверцы (искривления), (2) петель, (3) уплотнителей дверцы и уплотняющих поверхностей.
- ▶ Настройку или ремонт печи должен производить только специалист по техническому обслуживанию, имеющий соответствующую квалификацию.

## ■ Радиочастотные помехи

### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

Это изделие класса «А». В домашних условиях данное изделие может вызвать радиопомехи, в этом случае пользователю может потребоваться принятие соответствующих мер.

Снизьте или устраните помехи, влияющие на прием радио- и телепередач, а также на другие электрические устройства, приняв следующие меры:

- Разместите электрические устройства как можно дальше от комбинированной микроволновой печи.
- Используйте правильно установленную антенну для приема радио- и телепередач, чтобы получить более сильный сигнал.

## 7.2 Процедура подготовки печи к использованию

### ■ Выполните следующие проверки перед подготовкой печи к использованию

Перед подготовкой комбинированной микроволновой печи к использованию просмотрите приведенные ниже контрольные списки, чтобы убедиться в выполнении всех важнейших требований. Запрещается вводить печь в эксплуатацию, пока не будут выполнены все указанные требования.

Контрольный перечень для перемещения, сборки и установки печи:

- Картонная упаковка, транспортировочные фиксирующие устройства и т.п. были полностью сняты с печи.
- Печь не имеет признаков повреждения.
- Печь установлена таким образом, что исключена возможность скольжения или опрокидывания печи; а также были выполнены требования к месту установки и зоне вокруг печи.
- Печь установлена в соответствии со всеми требованиями и нормами по отношению к монтажу.

Контрольный перечень защитных устройств и предупреждений:


- Все защитные устройства установлены, работают надлежащим образом и надежно закреплены по месту.
- Все предупреждающие знаки установлены.


## ■ Применимая кухонная посуда

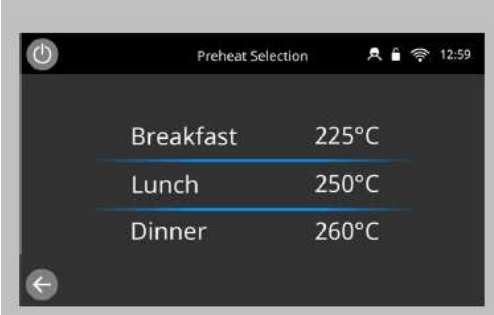
Прочитайте инструкции изготовителя и узнайте предельные температуры, чтобы определить пригодность различных контейнеров или кухонной посуды для использования при каждой функции приготовления. В следующей таблице приведены общие указания:

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


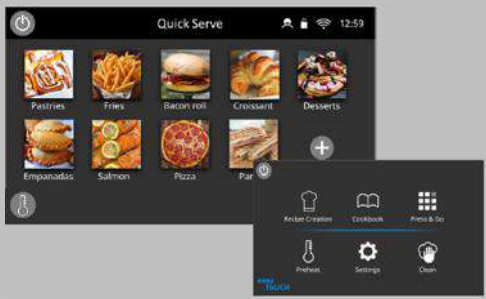
## ■ Запуск

- 

Выполните все необходимые проверки на безопасность и убедитесь в том, что печь находится в чистом состоянии, пустая и подключена к сети.  
Затем включите прибор, нажав на значок питания на экране.
- 

На экране EasyTouch® прокручивается изображение брендов Welbilt. После загрузки появится экран-заставка Merrychef, на котором можно выбрать ярлык «Информация» или «Настройки». Если оставить экран в режиме ожидания, он автоматически перейдет в раздел предварительного нагрева/параметров предварительного нагрева.  
Если предварительно задана только одна температура предварительного нагрева, печь автоматически начнет нагрев до температуры.
- 

Если в печи установлены две или большее количество значений температуры предварительного прогрева, отображаются варианты выбора.  
Полоса прокрутки сбоку экрана показывает, что есть дополнительные варианты выбора температуры, не отображенные на экране.  
При необходимости проведите пальцем вверх или вниз, чтобы перейти к доступным вариантам предварительного нагрева. Затем выберите температуру, необходимую для запуска предварительного прогрева камеры.

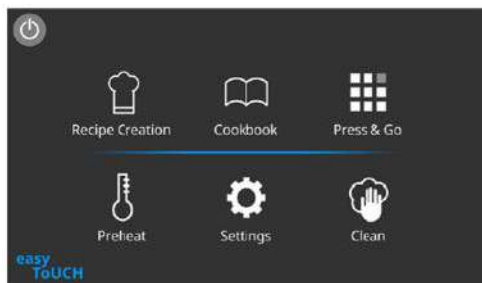
4. 
- Во время предварительного прогрева на дисплее отображается последовательность нагрева камеры до заданного значения температуры.  
Чтобы остановить нагревание камеры, нажмите стрелку назад в левом нижнем углу экрана. (При этом вы вернетесь к предыдущему экрану).
5. 
- В режиме быстрого обслуживания печь готова к использованию, когда на дисплее появится меню «Поваренная книга».  
В режиме полного обслуживания отображается главный экран (экран «поварской колпак»).

## Указания и инструкции для пользователя







Проинструктируйте пользователя относительно всех функций и устройств по обеспечению безопасности.  
Проинструктируйте пользователя о том, как использовать печь.

## 7.3 Экран главного меню

### Внешний вид



### Кнопки и их назначения

Кнопка	Описание	Функция
	Режим создания/разработки рецептов	Режим «Создание рецептов» позволяет создать многоэтапные программы приготовления, затем сохранить их, выбрав названия и значки для последующего повторного использования.
	Press & Go	Press & Go обеспечивает быстрый доступ к ранее сохраненным программам приготовления.
	«Поваренная книга» (Cookbook)	«Поваренная книга» (Cookbook) содержит программы приготовления, сохраненные в памяти печи. Меню содержит избранное, группы программ приготовления и полный перечень всех имеющихся программ приготовления.
	Очистка	Функция «Очистка» позволяет подготовить прибор к очистке с помощью наглядного отображения во время процесса очистки.
	Изменение температуры	Для контроля рабочей температуры прибора используется предварительный нагрев; для прибора можно настроить до 6 температур предварительного нагрева.
	«Настройки» (Settings)	«Настройки» (Settings) используется для контроля настроек и функций печи, включая настройку времени, языка, загрузку программ приготовления, а также для целей технического обслуживания и ремонта.



## ■ Дисплей экрана EasyTouch®

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

## 7.4 Экран с клавиатурой

### ■ Внешний вид



### ■ Кнопки и их функции

Кнопка	Описание	Функция
	Экран с клавиатурой	Экран с клавишным меню используется для ввода утвержденного пароля, чтобы можно было ввести данные в программы, а также для ограничения доступа оператора к некоторым функциям.
	«Очистка экрана» (Clear screen)	Нажмите клавишу «Очистка экрана», чтобы удалить весь текст с экрана с клавиатурой.
	Клавиатура	Наберите текст с помощью клавиатуры.
	Прокрутка по экрану с клавишным меню	Нажимайте стрелки «вверх/вниз» для прокрутки по экрану с клавиатурой, включения строчных букв, цифр и т. д.
	«Ввод / ОК» (Enter / OK)	Нажмите зеленую галочку, чтобы подтвердить настройки и продолжить.
	Предыдущий экран	Нажмите клавишу возврата для возврата к предыдущему экрану.

### ■ Длина текста

- Для названий программ приготовления, категорий и паролей используйте текст длиной от 1 до 20 символов максимум в две строки.
- Для инструкций по отдельным программам приготовления используйте текст длиной от 1 до 54 символов максимум в 5 строк.

## 8 Процедуры приготовления

### Цель данной главы

В этой главе описано, как управлять комбинированной микроволновой печью для приготовления пищи и какие процедуры необходимо выполнить для начала процесса приготовления.

## 8.1 Принципы управления печью и инструкции по приготовлению

### 8.1.1 Техника безопасности при работе с печью

#### Обеспечение вашей безопасности и безопасности персонала

Прежде чем ваш персонал начнет работать с комбинированной микроволновой печью в первый раз, полностью изучите информацию, приведенную в главе «*Обеспечение безопасности*» раздела 3, и примите соответствующие меры предосторожности.

Проинструктируйте ваш персонал, чтобы они изучили правила обеспечения безопасности при выполнении работ, приведенные в этом разделе, прежде чем начинать работу, и строго соблюдали их.

Дайте указание вашему персоналу, чтобы они полностью изучили предупреждения об опасности, перечисленные в этом разделе и в дальнейших инструкциях ниже, и постоянно настаивайте на том, что крайне важно соблюдать указанные меры предосторожности.

#### Средства индивидуальной защиты для персонала вашей компании

Дайте указания вашему персоналу использовать правильные средства индивидуальной защиты, указанные в разделе 3.7 «*Средства индивидуальной защиты*» в главе «*Обеспечение безопасности*» и подходящие для выполнения соответствующих операций.

#### Правила безопасной работы

Во избежание опасностей во время эксплуатации необходимо соблюдать следующие правила:

- Выпускные вентиляционные отверстия в задней части печи и впускные отверстия для воздуха в передней части печи под дверцей не должны быть закрыты, загорожены или заблокированы.

#### Дополнительные правила безопасности при работе на тележке с колесами

Во избежание опасных ситуаций во время эксплуатации печи на колесных тележках необходимо соблюдать следующие правила:

- При работе печи должны быть всегда включены стояночные тормоза на передних колесах.
- Каждый день перед началом работы проверяйте, чтобы колесные тормоза были включены.

#### Перемещение тяжелых грузов

Проинформируйте свой персонал, что подъем тяжелых контейнеров и перемещение тяжелых транспортировочных тележек может привести к усталости и дискомфорту, при этом могут возникнуть неисправности движущегося оборудования.

#### Горячие поверхности

##### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Риск ожогов из-за высокой температуры внутри камеры и на внутренней поверхности дверцы печи.**

Вы можете получить сильный ожог при касании любой внутренней части камеры, внутренней поверхности дверцы печи или любых деталей, которые находятся или находились в печи во время приготовления пищи. Используйте средства индивидуальной защиты.

## ■ Горячий пар / испарения

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### **Опасность обваривания горячим паром и испарениями**

Выходящий наружу горячий пар или испарения могут привести к ожогу лица и рук.

- ▶ При открывании дверцы и во время охлаждения камеры с помощью функции «Охлаждение» отступите назад от печи для предотвращения воздействия горячего пара и испарений, выходящих из открытой дверцы.

## ■ Горячие жидкости

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### **Риск обваривания горячими жидкостями**

Пролив жидких продуктов может привести к ожогам лица и рук.

- ▶ Используйте только контейнеры соответствующего размера.
- ▶ Правильно вставляйте контейнеры с продуктами.
- ▶ Всегда загружайте в печь контейнеры, содержащие жидкости или продукты, которые становятся жидкими во время приготовления, на полках таким образом, чтобы обеспечить надлежащий обзор контейнера для всех пользователей. Всегда вынимайте горизонтально контейнеры, содержащие жидкости или продукты, которые становятся жидкими во время приготовления.
- ▶ Используйте средства индивидуальной защиты.

## ■ Избыточное микроволновое излучение

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### **Риск ожогов из-за избыточного микроволнового излучения**

#### **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ИЗБЕЖАНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОГО МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**

- ▶ Не используйте печь с открытой дверцей, так как работа с открытой дверцей может привести к опасному воздействию микроволнового излучения. Очень важно не устранять и не производить неквалифицированное вмешательство в устройство защитных блокировок.
- ▶ Не размещайте какие-либо предметы между передней панелью печи и дверцей и не допускайте скопления загрязнений или чистящего средства на уплотняющих поверхностях.
- ▶ Не используйте печь, если она повреждена. Очень важно, чтобы дверца закрывалась надлежащим образом и отсутствовали повреждения (1) дверцы (искривления), (2) петель, (3) уплотнителей дверцы и уплотняющих поверхностей.
- ▶ Настройку или ремонт печи должен производить только специалист по техническому обслуживанию, имеющий соответствующую квалификацию.

## ■ Нарушение непрерывности охлаждения

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### **Опасность микробиологического загрязнения продуктов питания**



- ▶ Запрещается использовать печь для временного хранения продуктов.
- ▶ Запрещается преднамеренно прерывать процесс приготовления.
- ▶ При повторном включении печи после отказа в системе электропитания учитывайте, как период времени, потребовавшийся для возобновления процесса приготовления, мог повлиять на состояние пищи. В случае сомнения удалите пищу в отходы.

## 8.1.2 Включение и выключение печи

### ■ Обеспечение безопасности при использовании комбинированной микроволновой печи

Перед началом работы крайне важно хорошо изучить правила и предупреждения об опасности, а также следовать указаниям, приведенным в разделе 8 «Техника безопасности при работе».

## ■ Включение комбинированной микроволновой печи

1.  Включите комбинированную микроволновую печь.
2.  Подождите, пока программное обеспечение будет готово к работе.  
  
ПРИМЕЧАНИЕ.  
Главный экран, показанный слева, отображается только в режиме полного обслуживания.

## ■ Выключение комбинированной микроволновой печи в конце дня

1.  Выполните необходимые операции очистки, как описано в регламенте очистки.
2.  Выключите комбинированную микроволновую печь.
3.  Оставьте дверцу печи приоткрытой, чтобы влага могла испариться.  
  
ПРИМЕЧАНИЕ.  
Выключайте питание от электросети на рабочем месте перед продолжительными перерывами в использовании.

### 8.1.3 Как готовить пищу

#### ■ ⚠️ Обеспечение безопасности при использовании комбинированной микроволновой печи

Перед началом работы крайне важно хорошо изучить правила и предупреждения об опасности, а также следовать указаниям, приведенным в разделе 8 «Техника безопасности при работе с печью».

#### ■ Требования

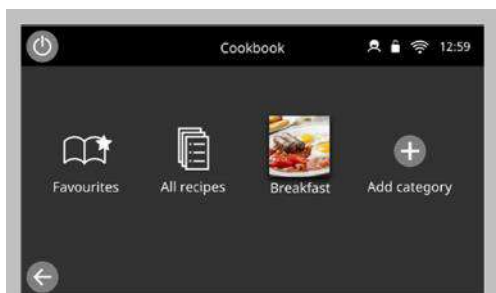
- Вы должны достаточно хорошо знать, как использовать программное обеспечение, и уметь выбирать сохраненные программы приготовления или вводить/запускать новые программы, подходящие для продуктов питания, которые вы хотите приготовить.
- Была произведена надлежащая очистка комбинированной микроволновой печи и используемых принадлежностей и креплений.
- В камере отсутствуют посторонние предметы.
- Воздушный фильтр установлен в передней части печи под ее дверцей.

## ■ Как готовить пиццу

1. Выберите программу приготовления из меню «Поваренная книга» (cookbook) или введите новую программу приготовления.
2. Следуйте указаниям, отображаемым программным обеспечением.
3. Откройте дверцу печи.
4. Поместите подготовленные продукты питания в комбинированную микроволновую печь.
5. Снова закройте дверцу печи.
6. Запустите процесс приготовления.
7. Подождите окончания процесса приготовления.
8. После завершения процесса приготовления подается звуковой сигнал.  
Следуйте указаниям, отображаемым программным обеспечением.
9. Откройте дверцу печи.
10. Извлеките продукты питания.
11. Снова закройте дверцу печи.

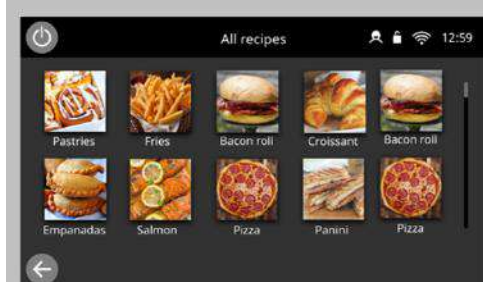
## ■ Использование программы приготовления «Режим быстрого обслуживания»

1.



Выберите значок «Все рецепты».

2.



Проведите пальцем вверх или вниз, чтобы найти рецепт.

### ПРИМЕЧАНИЕ.

Если изображение выделено серым, это означает, что установленная температура камеры слишком высокая или слишком низкая для данной программы приготовления.

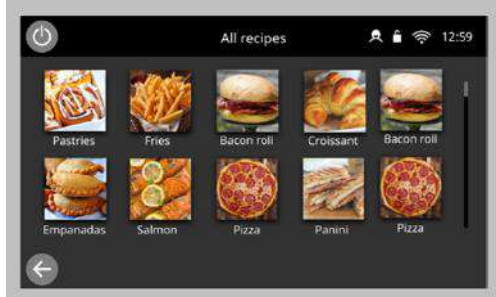
См. раздел 8.2.4 «Изменение температуры в камере».

Убедитесь в том, что продукт питания был помещен в камеру, прежде чем запускать программу приготовления.

Принимайте все необходимые меры предосторожности, чтобы избежать ожогов.

Откройте дверцу печи, поместите пищевой продукт в горячую камеру и закройте дверцу.

3.

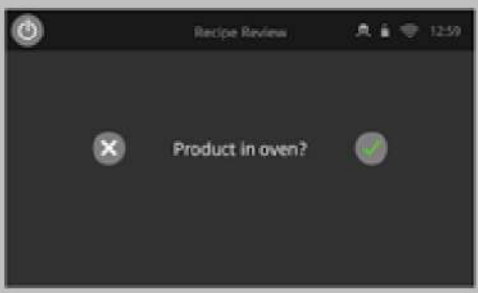



Выберите необходимый рецепт, чтобы начать приготовление.

Пример. «Рулет с беконом».

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.




Поверхности дверцы и камеры очень горячие

4.  Программа приготовления либо запустится сразу, показывая таймер обратного отсчета, либо сначала появится инструкция. Выполните инструкцию для соответствующего этапа, затем нажмите зеленую галочку, чтобы запустить программу приготовления.
5.  Таймер приготовления показывает обратный отсчет до нуля и подает звуковой сигнал, чтобы сообщить о том, что требуется действие оператора в конце всей программы приготовления или ее отдельного этапа. Откройте дверцу после завершения программы приготовления и извлеките продукт из камеры. На дисплее снова автоматически появится экран меню «поваренная книга» (cookbook).
- ПРИМЕЧАНИЕ.**
- Открывание дверцы во время приготовления останавливает программу приготовления, при этом появляется предупреждение.
  - Закрывание дверцы позволит пользователю продолжить или отменить действия программы приготовления.


## 8.2 Инструкция по эксплуатации: Режим полного обслуживания

### 8.2.1 Меню Press & Go


#### Запуск программы приготовления из меню Press & Go

1.  Нажмите меню Press & Go на экране главного меню.
2.  Выберите программу, необходимую для приготовления.
3.  На дисплее появится обратный отсчет времени приготовления.


## ■ Программы приготовления, доступные для выбора, отображаются на экране меню Press & Go

- 


Выбрав пункт Press & Go в главном меню, нажмите кнопку «плюс».


(Примечание. Эта функция будет доступна только в том случае, если система разблокирована)
- 

Отобразится список рецептов, содержащий все сохраненные рецепты.

Все рецепты, отмеченные зеленой галочкой, уже отображаются в поваренной книге Press & Go. Снимите галочку, чтобы удалить, или поставьте галочку напротив названия рецепта, чтобы добавить. Сутьте список с помощью строки поиска в верхней части экрана.
- 

Нажимая на зеленую галочку, вы добавляете или удаляете рецепты из представления Press & Go.


Чтобы изменить порядок элементов на экране, выполните последовательность перемещения, редактирования или удаления, показанную в разделе 8.2.4.
- 

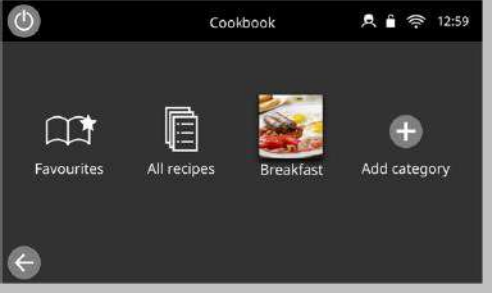
Если необходимо добавить еще не сохраненный рецепт, нажмите кнопку с поварским колпаком, чтобы создать и сохранить новый рецепт, показанный в разделе 8.2.3.
- 

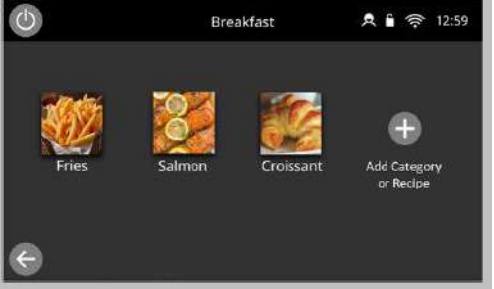
Нажмите стрелку назад, чтобы вернуться в меню Press & Go без сохранения.

## 8.2.2 Использование программы приготовления

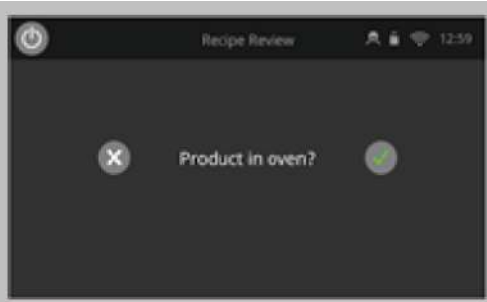


### ■ Использование программы приготовления

- 

Выберите значок поваренной книги на главном экране.
- 


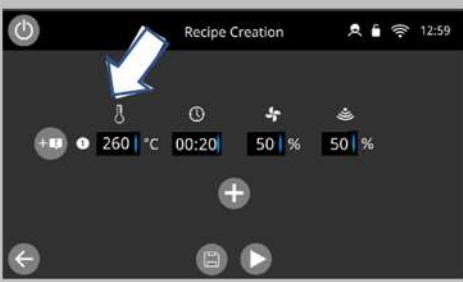

Выберите категорию меню, например «Завтрак», чтобы отображались отдельные профили рецептов или подпапки.
- 

Выберите программу приготовления для запуска, например «Круассан».

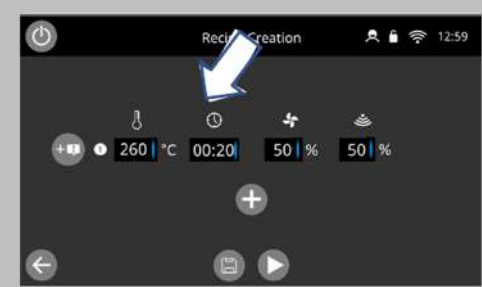
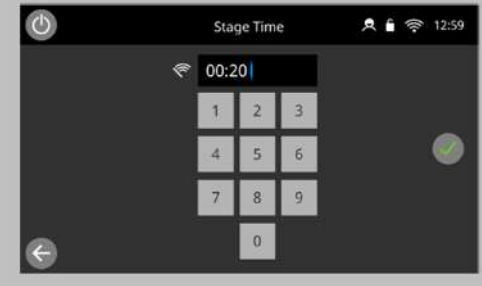
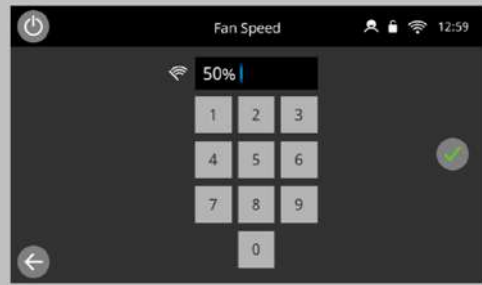
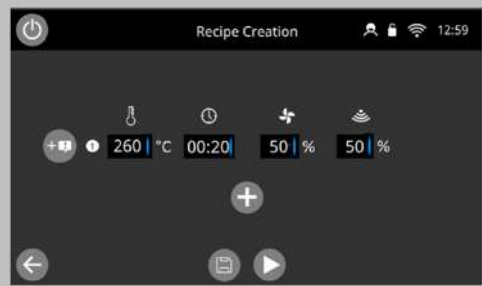
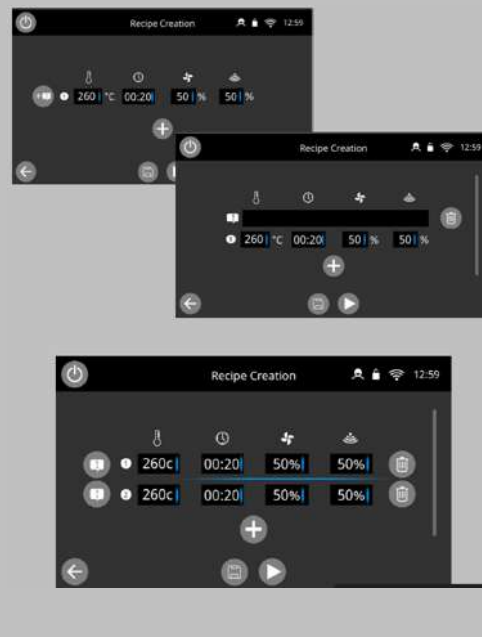
4.  Следуйте указаниям на экране, если они отображаются. Нажмите зеленую галочку для начала приготовления.
5.  Производится обратный отсчет времени приготовления для каждого этапа программы.  
Чтобы проверить температуру в камере во время приготовления, легким движением коснитесь значения отображенной температуры на экране. Температура в камере показывается со звездочкой.
6.  По окончании приготовления автоматически отобразится экран «Приготовление завершено», и раздастся звуковой сигнал. Открывание дверцы печи во время приготовления останавливает программу приготовления, при этом появляется предупреждение. Закрывание дверцы позволит пользователю продолжить или отменить действия программы приготовления.

## 8.2.3 Создание программы приготовления

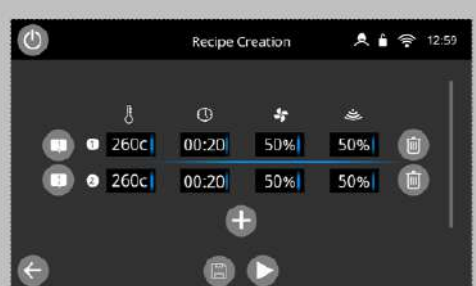
### Создание рецептов

1.  Выберите значок поварского колпака на главном экране, чтобы войти в режим создания рецептов.
2.  Значение температуры отображает установленную температуру предварительного прогрева камеры.  
Для увеличения или уменьшения требуемой температуры выберите поле под значком температуры.
-  Введите значение температуры на клавиатуре в пределах отображаемых значений (100-275 °C / 212 °F – 527 °F).  
Нажмите зеленую галочку для продолжения.



3.  Чтобы ввести время приготовления, выберите поле под значком часов.
-  Введите время приготовления на клавиатуре максимум до 10 минут для каждого этапа.  
*Пример. Введите 110 (1 минута и 10 секунд).*  
Нажмите на зеленую галочку, чтобы сохранить введенное значение.
4.  Чтобы ввести значение скорости вентилятора, выберите поле под значком вентилятора.
- Установите скорость вентилятора на клавиатуре (10-100%)  
Нажмите на зеленую галочку, чтобы сохранить введенное значение.
5.  Чтобы ввести значение мощности микроволнового излучения, выберите поле под значком микроволн.
- Установите мощность микроволнового излучения на клавиатуре (0 и 5-100%).  
Нажмите на зеленую галочку, чтобы сохранить введенное значение.
6.  Нажмите на кнопку «+ примечание», чтобы ввести инструкцию для данного этапа (необязательно).  
*Пример. «Используйте зеленую корзину».*  
Во время приготовления инструкции появляются на дисплее в начале каждого этапа.  
Выберите эту инструкцию, чтобы ввести инструкцию этапа. Это может быть только текст, только изображение или подсказка с текстом и изображением.  
Нажмите кнопку «плюс» в нижней части, чтобы добавить еще один этап.  
Удалите этап, нажав на кнопку «Корзина» рядом с этим этапом.  
Программы приготовления могут иметь максимум до 6 этапов.  
Повторите действия, указанные в пунктах 2-6, начиная с этапа 1 выше, чтобы создать новый этап.  
Прокрутите вверх и вниз, чтобы просмотреть этапы приготовления.

## ■ Пуск и сохранение программы приготовления


- 

Нажмите кнопку «Воспроизведение» для проверки созданной программы рецептов.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.**  
Убедитесь в том, что продукт питания помещен в камеру и приняты все меры предосторожности, прежде чем запускать программу приготовления.
- 

Нажмите значок «Сохранить», чтобы записать программу приготовления в поваренную книгу.
- 

Заполните рецепт, включая название рецепта, состояние продуктов, количество/размер порции и вес/каждое обозначение рецепта, и выберите фотографию.
- 


Количество, размер порций и вес указаны по умолчанию, но их необходимо изменить в зависимости от продукта.
- 

При выборе значка «Сохранить» отобразятся области в текущей структуре поваренной книги, где можно сохранить файл рецепта. Экран «Все рецепты» выбран всегда, но можно также выбрать Press & Go или существующие категории поваренной книги, которые в данный момент доступны для печи.


При подтверждении с помощью зеленой галочки файл рецепта сохраняется в указанных местоположениях.

## 8.2.4 Изменение программы приготовления


### Изменение температуры в камере

- 

Рецепты, не предназначенные для текущей температуры предварительного нагрева печи, будут неактивны и выделены серым цветом. Чтобы определить эти рецепты, выберите температуру предварительного нагрева, нажмите и удерживайте значок до тех пор, пока над кнопкой не появится параметр редактирования/удаления, а затем выберите «Редактирование» для изучения параметров рецептов. Затем вернитесь на главный экран.

Примечание. Это можно сделать только в том случае, если рабочий режим разблокирован в разделе «Режимы».
- 

Выберите значок «Предварительный нагрев» на главном экране или кнопку предварительного нагрева в левом нижнем углу экрана, если печь находится в режимах «Быстрое обслуживание» или Press & Go.


Примечание. Значок предварительного нагрева не отображается в двух последних режимах, если для прибора установлен только один режим предварительного нагрева.
- 


Зеленое выделение значения температуры означает температуру внутри камеры в настоящий момент.

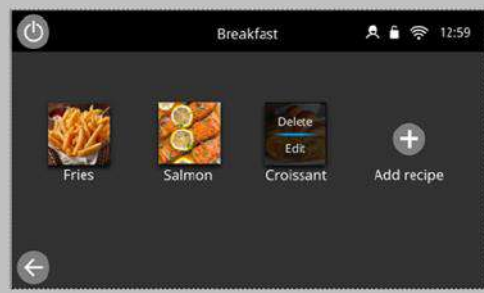
Выберите требуемую температуру в камере для программы приготовления, например 250 °C / 482 °F.

После того как температура в камере достигнет требуемой величины, продолжите с выбора меню «поваренная книга» (cookbook), описанного в пункте 1.

### Просмотр и редактирование программ приготовления

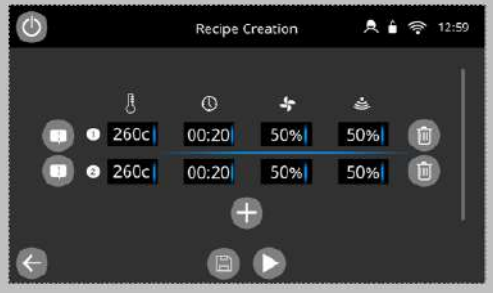
- 

Выберите значок поваренной книги на главном экране.
- 

Выберите значок «Все рецепты».
- 


Выберите и удерживайте изображение, чтобы получить доступ к функциям редактирования и удаления.

Примечание. Это можно сделать только в том случае, если рабочий режим разблокирован в разделе «Режимы».

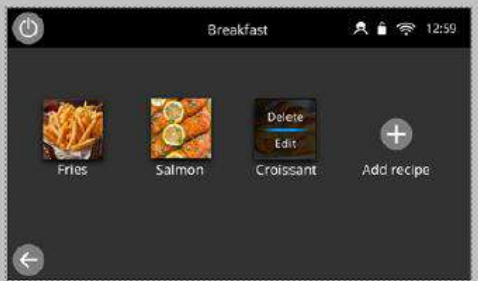
4. 
- При выборе функции редактирования пользователь получает доступ к параметрам файлов рецептов при создании рецептов, которые можно изменять, тестировать и/или сохранять.  
При нажатии кнопки «Удалить» профиль рецепта будет удален с печи.  
Примечание. Только удаление из папки «Все рецепты» приведет к полному удалению с прибора, а удаление из папок поваренной книги — только из этой папки приготовления.

## ■ Перемещение профиля рецепта в пределах категории или перемещение категории в пределах группы категорий

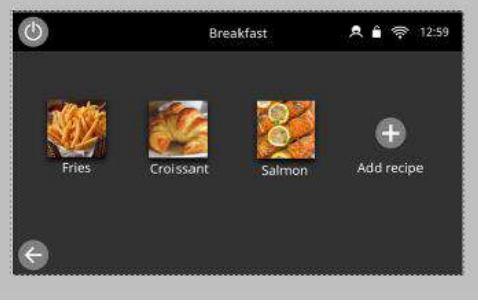
*Пример. Перемещение позиции профиля рецепта «КРУАССАН» в категорию рецептов «ЗАВТРАК»*

1. 
- Нажмите значок «Поваренная книга» на экране главного меню.

2. Выберите, например, категорию «Завтрак».


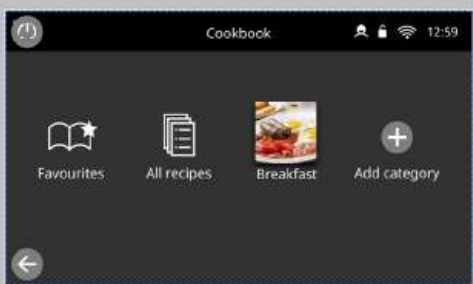
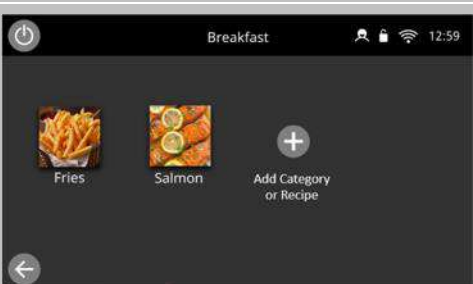
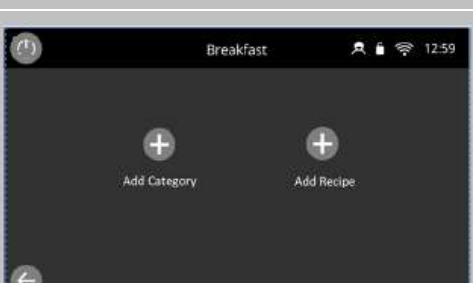
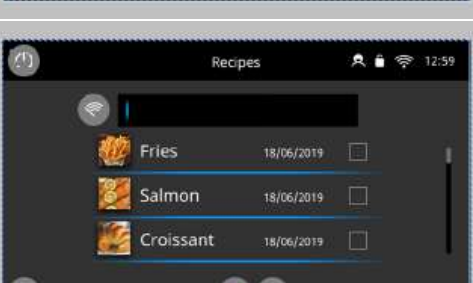
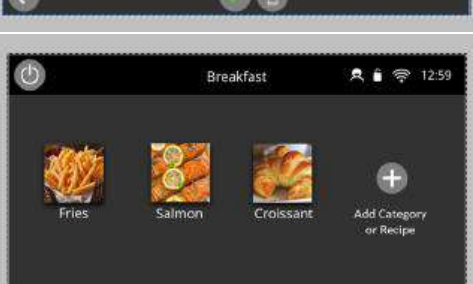
3. 
- Выберите, например, «Круассан», нажмите и удерживайте изображение, которое необходимо переместить, пока не появится наложение редактирования/удаления.

4. 
- Перетащите рецепт в нужное место на экране.

5. 
- Затем отпустите кнопку, чтобы поместить рецепт в это место.



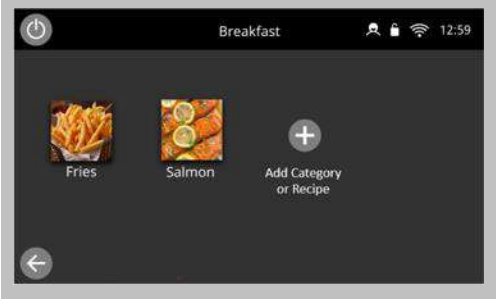
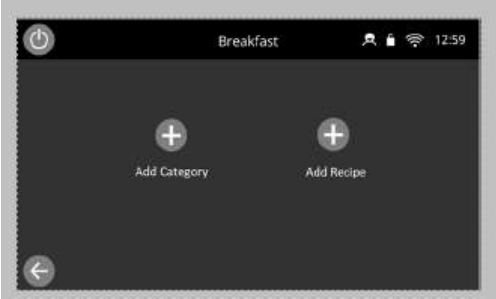
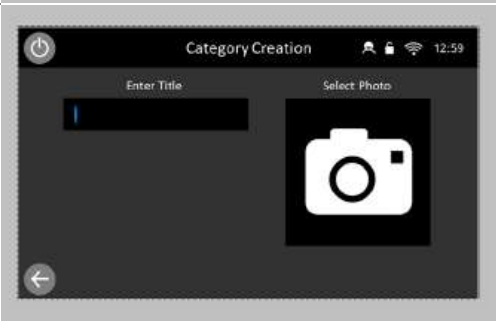
## ■ Добавление рецепта в категорию

Пример. Добавление программы приготовления «Круассан» в категорию «Завтрак»




1.  Выберите меню «поваренная книга» (cookbook) на экране главного меню.
2.  Выберите группу профилей рецептов «ЗАВТРАК».
3.  Выберите значок «ДОБАВИТЬ КАТЕГОРИЮ ИЛИ РЕЦЕПТ».
4.  В категории «Завтрак» можно добавить категорию или рецепт. Чтобы добавить рецепт, нажмите на значок «ДОБАВИТЬ РЕЦЕПТ».
5.  Откроется папка всех рецептов, в которой содержатся все рецепты, сохраненные на приборе. Выберите рецепт, который вы хотите включить, и нажмите зеленую галочку, чтобы подтвердить выбор.
6.  При выборе зеленой галочки выбранные файлы рецептов будут импортированы в категорию.

## 8.2.5 Управление категориями программ приготовления


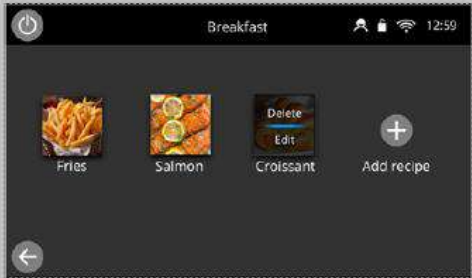
### ■ Добавление папки «Категория»

1.  Выберите меню «поваренная книга» (cookbook) на экране главного меню.
2.  Выберите категорию, например «Завтрак».
3.  Выберите значок «ДОБАВИТЬ КАТЕГОРИЮ ИЛИ РЕЦЕПТ».
4.  В категории «Завтрак» можно добавить категорию или рецепт. Чтобы добавить категорию, нажмите на значок «Добавить категорию».
5.  Откроется окно создания категории, содержащее название и фотографию, которые необходимо связать с этой категорией. Выберите запись заголовка или панель выбора фотографии для перехода к вводу с клавиатуры или выбору библиотеки фотографий.  
  
После завершения выберите зеленую галочку, категория будет сохранена и вернет вас в созданную категорию.

## ■ Редактирование выбранной категории

1.  Выберите значок поваренной книги на главном экране.
2.  Нажмите и удерживайте изображение категории, которое необходимо отредактировать, до тех пор, пока не появится наложение удаления/редактирования.
3.  Откроется окно категории, в котором можно переименовать или повторно выбрать новую фотографию/изображение для категории.  
  
Нажмите кнопку сохранения, чтобы сохранить изменения и вернуться к поваренной книге.

## ■ Удаление группы программ приготовления

1.  Нажмите на значок «поваренная книга» на экране главного меню и выберите категорию
2.  Выберите и удерживайте изображение рецепта, которое необходимо удалить.  
Затем нажмите кнопку «Удалить» на наложении, которое появляется на кнопке.  
  
При этом на экране появится предупреждение, которое необходимо подтвердить, если вы хотите удалить или отменить, если не хотите.

## 8.2.6 Базовые настройки комбинированной микроволновой печи

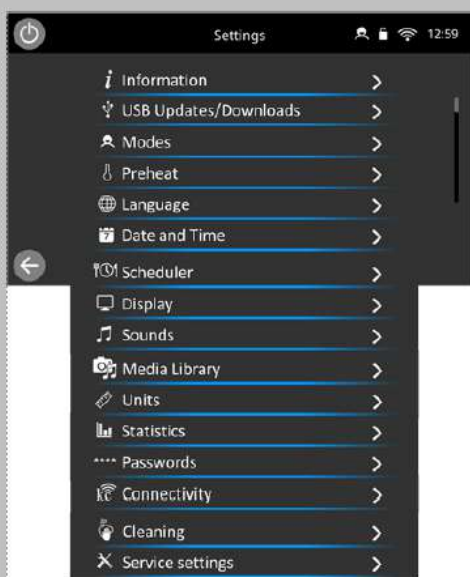
### Настройки управления и значки

1. Нажмите значок «Настройки» на экране главного меню.

2. Введите пароль «MANAGER». Нажмите на зеленую галочку для отображения меню «Настройки».



3. В меню «настройки» (settings) имеются следующие функции:





- A. Информация
- B. Обновления/загрузки
- C. Выбор режимов
- D. Установка температур предварительного нагрева
- E. Выбор языка
- F. Настройки даты и времени
- G. Настройки планировщика
- H. Настройка и параметры дисплея
- i Параметры звука
- J. Библиотека изображений и звуков
- K. Выбор единиц измерения
- L. Экраны статистики
- M. Настройки пароля
- N. Параметры и настройки подключения
- O. Параметры очистки
- P. Меню служебных настроек (экран с защитой паролем).

Проведите пальцем, чтобы прокрутить меню вверх/вниз. Нажмите клавишу возврата для выхода из меню «настройки» (settings).



## ■ Настройки рабочего режима / перехода по экранам

- 

Выберите параметр «РЕЖИМЫ» в списке настроек
- 

Выберите пункт «БЫСТРЫЙ РЕЖИМ» (QUICK SERVE MODE) только для управления циклом приготовления пищи. Переведите бегунок параметра «ЗАБЛОКИРОВАНО» в положение «Вкл» (зеленый) или «Выкл» (серый). Выберите «РЕЖИМ ПОЛНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ» для отображения экрана главного меню. Для создания программ приготовления используется экран «Поварской колпак».

Выберите РЕЖИМ PRESS & GO для быстрого доступа только к файлам рецептов (идеально подходит для небольших меню) Нажмите пункт «РУЧНОЙ РЕЖИМ» для приготовления вручную только через значок «поварской колпак» на экране главного меню. Программы приготовления нельзя создавать в ручном режиме.


Выберите «ПОКАЗАТЬ ИЗБРАННОЕ», чтобы на экранах поваренной книги отобразился значок «Избранное».


Выберите «ПОКАЗАТЬ ВСЕ РЕЦЕПТЫ», чтобы на экранах поваренной книги отобразился значок «Все рецепты».

ПРИМЕЧАНИЕ. Параметры «Показать все избранное» и «Показать все рецепты» недоступны в ручном режиме или в режиме Press & Go.

По завершении нажмите ЗЕЛЕНУЮ ГАЛОЧКУ, чтобы сохранить изменения и вернуться в главное меню настроек.

## ■ Опция выбора языка

- 

Нажмите значок «земной шар».
- 

Нажмите на требуемый язык в показанном списке.

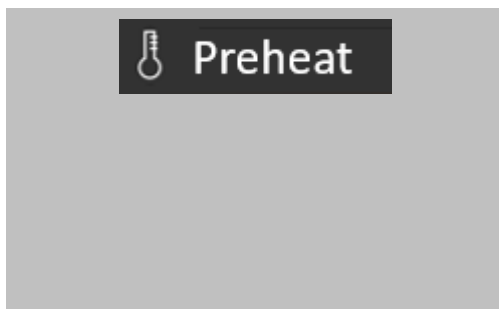
Примечание. Одновременно можно выбрать ТОЛЬКО ОДИН язык.

Примечание. Выбор языка позволяет отображать подсказки, предупреждения и ошибки печи на указанном языке. Убедитесь, что файлы рецептов или поваренные книги также доступны на этих языках, в противном случае они будут по умолчанию отображаться на английском языке.

По завершении нажмите зеленую галочку, чтобы сохранить свой выбор.

## ■ Настройки температуры прогрева камеры и ярлыки предварительного нагрева

1.

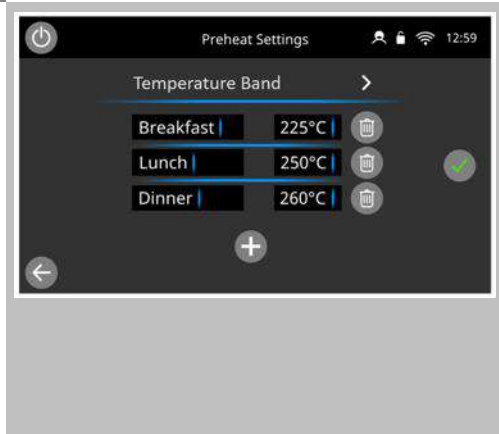


Нажмите значок «Предварительный нагрев».

Можно задать до шести температур предварительного нагрева.

Примечание. Страница вариантов выбора температуры отображается только при запуске, когда одна или несколько температур камеры установлены ниже минимально допустимой.

2.



Нажмите кнопку «плюс», чтобы добавить температуру предварительного нагрева камеры.

Выберите поле «Температура предварительного нагрева», чтобы ввести или изменить значение предварительного нагрева.

Выберите поле названия температуры предварительного нагрева, чтобы ввести или изменить название температуры предварительного нагрева.

Нажмите кнопку «Корзина» рядом с температурой предварительного нагрева для удаления.

Также можно настроить диапазон температур печи, выбрав диапазон температур в верхней части списка.

По завершении нажмите зеленую галочку, чтобы сохранить свой выбор.

## ■ Информация по техническому обслуживанию и журналы ошибок

Сведения о пункте «Информация по техническому обслуживанию и журналы ошибок» см. в разделе 12 «Устранение ошибок».

## ■ Статистика

1.



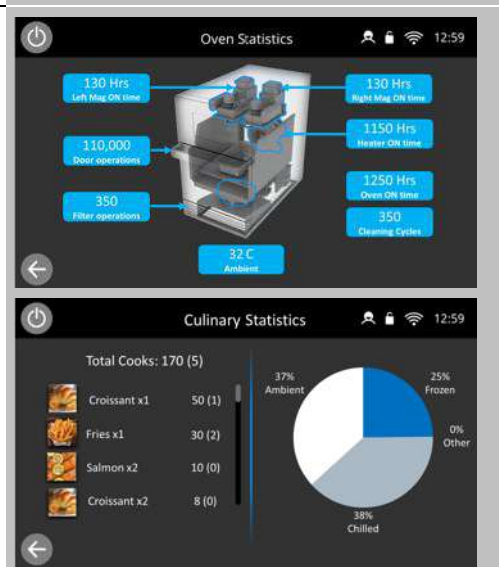
Выберите значок «Статистика» для отображения переменных статистических данных для печи.

Включая следующее.

Статистика печи

Экраны кулинарной статистики и статистики по эксплуатации

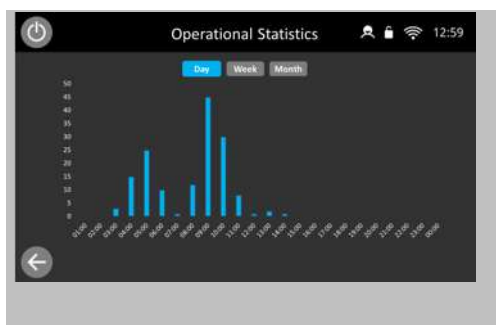
2.



При выборе любого из этих вариантов будет отображаться запись производительности печи

Статистика печи: отображает рабочие циклы основных компонентов и систем.

Кулинарная статистика: отображает информацию об использовании рецептов.

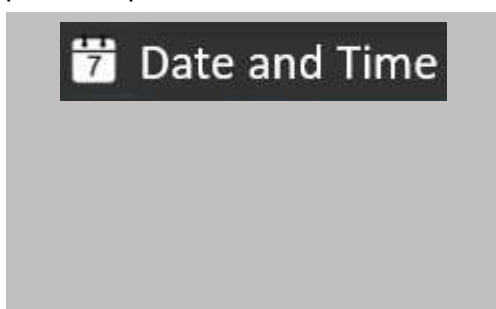


Операционная статистика: отображает периоды пиковой нагрузки на ежедневной, еженедельной и ежемесячной основе.

По завершении нажмите клавишу возврата, чтобы вернуться в меню статистики, и еще раз для возврата в меню настроек.

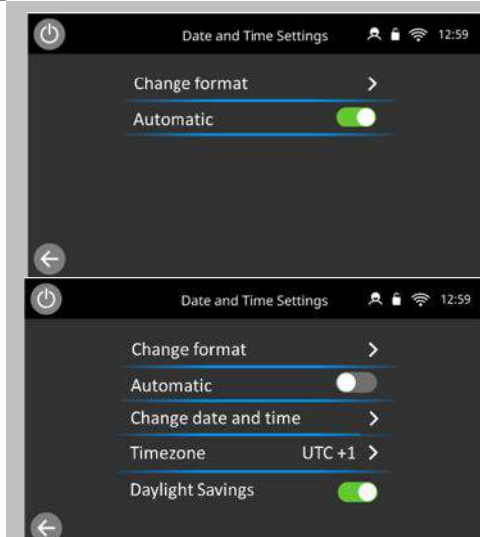
## ■ Настройки времени и даты

1.



Нажмите на значок «Дата и время» для отображения вариантов настройки.

2.



Редактирование времени и даты возможно только в том случае, если для настроек времени и даты не задано значение «Автоматически». Для автоматической настройки требуется подключение Ethernet или Wi-Fi для использования протокола NTP.

Чтобы изменить дату или время вручную, отмените выбор автоматического режима, чтобы открыть настройки времени и даты вручную.

Выберите часовой пояс на основе поиска местоположения и переключите переход на летнее время.

2.1



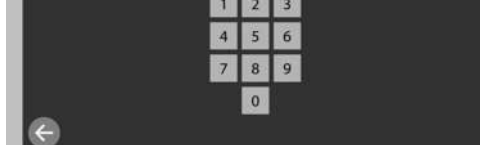
Затем выберите «Изменить дату и время».

2.2



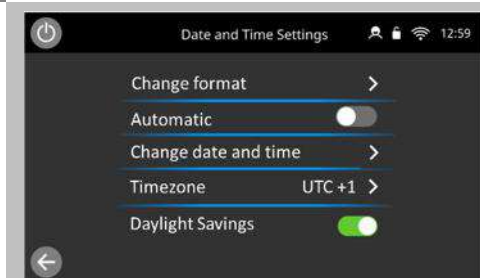
Выберите поле ввода даты и времени, чтобы изменить дату или время.

2.3

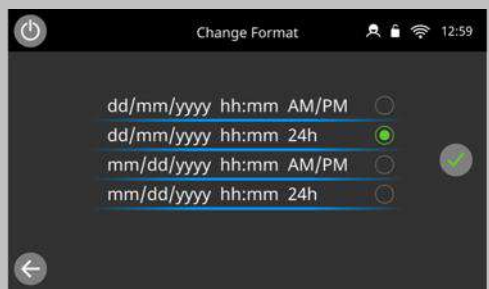


Нажмите на боковую вкладку для доступа к выбору времени суток, если для печи установлен формат 12-часовой формат времени.

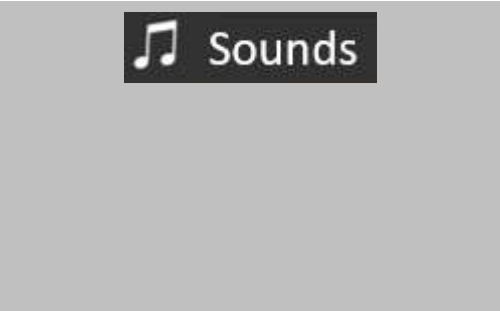
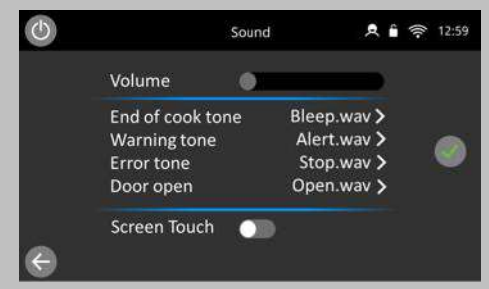

3.



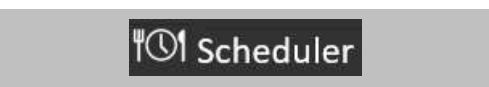
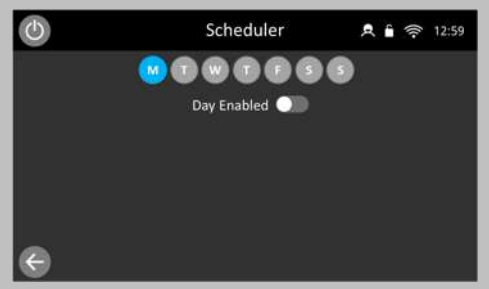
Чтобы изменить формат времени,


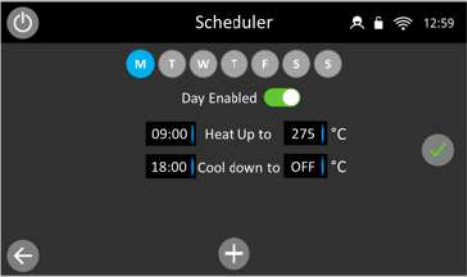
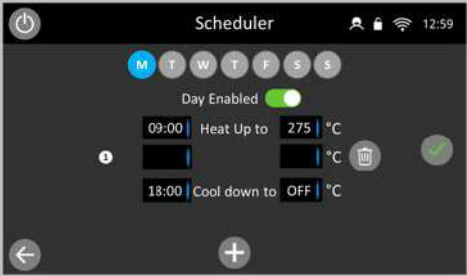
- 3.1  выберите «Изменить формат»
- 3.2 Выберите предпочтительный формат отображения даты и времени.
- 3.3 Нажмите зеленую галочку для сохранения.
- После завершения нажмите клавишу возврата, чтобы вернуться в меню главных настроек.

## ■ Уровни громкости

1.  Нажмите значок «громкоговоритель», чтобы получить доступ к настройкам громкости, тембра и дополнительным настройкам звука.
2.  Сдвиньте ползунок громкости, чтобы отрегулировать громкость звука печи, влево для уменьшения громкости или вправо для увеличения.
3. Выберите любой из назначенных звуков из библиотеки аудио.
4.  Сдвиньте кнопку «Касание экрана» в положение «Вкл.», чтобы включить звук при каждом нажатии на экран.
- После завершения нажмите зеленую галочку, чтобы вернуться в меню главных настроек.

## ■ Таймер печи

1.  Нажмите значок «Планировщик».
2.  Выберите вариант «Начало дня», чтобы начать день
3. Выберите будний день с помощью кнопок, расположенных в верхней части страницы, чтобы получить доступ к расписанию, заданному на каждый день.
4. Выберите пустое поле «время» (time) (максимум 5 пунктов для каждого дня).  
Также можно очистить поле «Время» с помощью значка «Очистка» рядом с ним (удаляет время и температуру в выбранной строке).
- После начала дня появляется запрос на установку времени нагрева и охлаждения.

5. 
- Задайте время начала и температуру, выбрав соответствующие текстовые поля ввода и введя значения на клавиатуре.
- Нажмите на зеленую галочку, чтобы сохранить ввод и вернуться на экран планировщика.
- 
6. 
- Чтобы добавить промежуточные события, такие как изменения температуры или инструкций, нажмите значок «Добавить».
- Затем добавьте необходимый текст, изображение или текст и инструкцию с текстом и изображением в заданное время.
- 
7. 
- Чтобы удалить добавленное изменение температуры или инструкцию, просто нажмите кнопку «Корзина» в конце строки и следуйте предупреждающим указаниям.
- Для каждого дня можно устанавливать до 10 дополнительных запланированных событий, за исключением времени первоначального нагрева и температуры печи, а также времени охлаждения печи.
- В нерабочее время прибор можно использовать, просто нажав кнопку питания на экране в режиме ожидания.

## ■ USB (ручной)

- 

Подключите USB-накопитель, как описано в следующем разделе 8.2.7, и выберите «Обновления USB» для загрузки микропрограммного обеспечения и программ меню печи вручную или для копирования любых файлов с прибора на USB-накопитель;

  - Файл меню
  - Журнал событий

Выберите соответствующую кнопку на экране и дождитесь уведомления о том, что на USB-накопителе соответствующий файл доступен для обновления.
- 

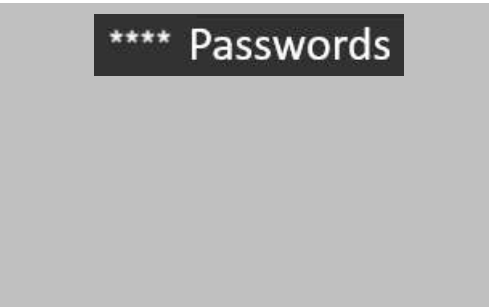
Примечание. Если на USB-накопителе находится несколько файлов, на экране появятся доступные файлы обновления; выберите соответствующее обновление и нажмите зеленую галочку, чтобы установить.
- 

На экране печи отобразится процесс обновления и по завершении придет уведомление.

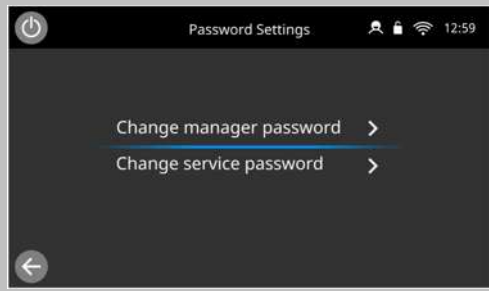
Примечание. При обновлении пользовательского интерфейса печь автоматически перезапустится для установки обновления.

После завершения нажмите клавишу возврата, чтобы вернуться в меню главных настроек.

## ■ Изменение пароля

- 

Нажмите значок «Пароли», чтобы изменить пароли печи.

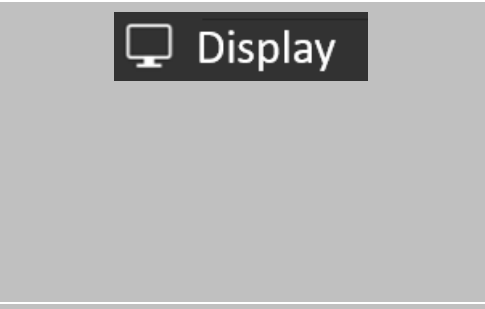
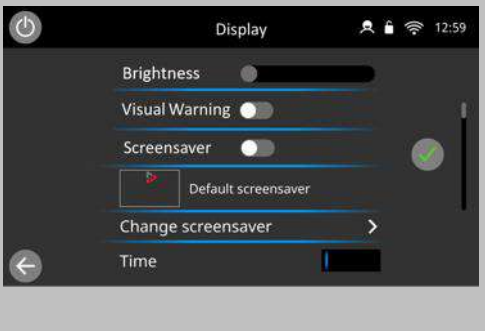
Пароль по умолчанию «MANAGER» и сервисный пароль можно изменить на любой из пользовательских паролей.
- 

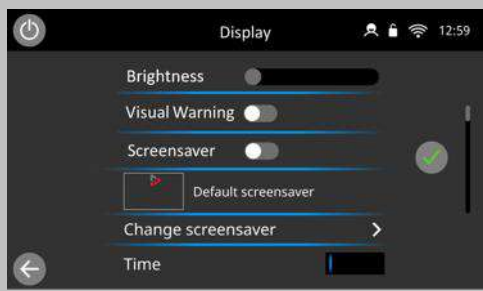
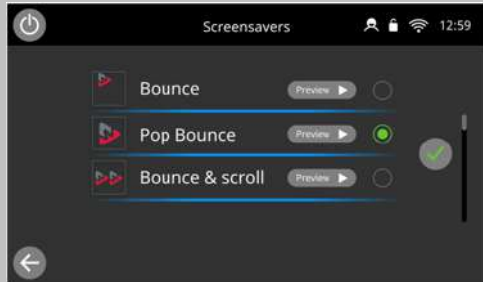
Выберите параметры меню «Настройки» или «Обслуживание» в зависимости от пароля, который необходимо изменить.

Введите имеющийся пароль и нажмите зеленую галочку для подтверждения.



- |    |   |  |
|----|---|--|
| 3. |    | Введите новый пароль и нажмите зеленую галочку.  |
| 4. |    | Введите новый пароль и еще раз нажмите зеленую галочку.  |
| 5. |   | Подтвердите <b>НОВЫЙ</b> пароль и выберите зеленую галочку, чтобы сохранить <b>НОВЫЙ</b> пароль. |
| 6. |  | После завершения нажмите клавишу возврата, чтобы вернуться в меню главных настроек.              |

## ■ Настройка параметров дисплея

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Нажмите значок «Дисплей».  |
| 2. |  | Выберите и перетащите ползунок яркости, чтобы настроить яркость экрана.  |
|    |   | Переведите бегунок «Визуальное предупреждение», который включает мигание экрана в конце программ приготовления и сообщения об открытой дверце, в положение «ВКЛ.» или «ВЫКЛ.». |

2.  ВКЛЮЧИТЕ экранную заставку, нажав на бегунок, для отображения дополнительных параметров.
- Чтобы изменить экранную заставку, выберите «Изменить экранную заставку»
3.  При изменении типа экранной заставки после выбора и подтверждения с помощью зеленой галочки вы можете настроить изображение.
- При действующей экранной заставке вместо значков на экране появляется движущееся изображение.
- Чтобы использовать сенсорный экран, коснитесь его для отключения заставки.

## ■ Возможности подключения

1.  Настройки связи для модуля связи Kitchen Connect можно открыть, выбрав значок «Возможности подключения».
- Это позволяет выполнить подключение по Wi-Fi или через порт Ethernet.
- (Порт Ethernet расположен на задней панели печи; для доступа к нему необходимо открутить черную крышку).
- 1.1  На странице настроек сети можно получить доступ к настройкам Wi-Fi, подключениям Ethernet и доступ по ссылке через QR-код для настроек KitchenConnect в Интернете.



## 8.2.7 Использование USB-накопителя

### ⚠️ Обеспечение безопасности при использовании печи

Перед началом работы крайне важно хорошо изучить правила и предупреждения об опасности, а также следовать указаниям, приведенным в разделе 8.1.1 «Техника безопасности при работе с печью».

### Назначение крышки USB-разъема

Крышка USB-разъема защищает разъем, чтобы водяной пар не мог попасть в электронную систему управления во время приготовления или очистки.

Во время приготовления или очистки в USB-разъеме не должно быть накопительного устройства, а сам USB-разъем должен быть закрыт крышкой.

### Программы с устройства USB

#### ⚠️ ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

При загрузке программ с USB-накопителя происходит очистка всех существующих программ в памяти печи.

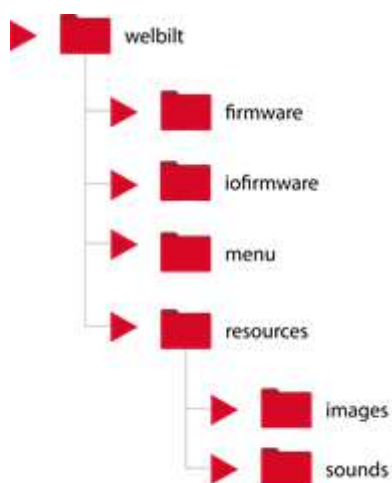
Убедитесь в том, что на накопительном устройстве указан правильный номер/код для программ, которые вы хотите загрузить в память.

### Формат и файловая структура на USB


При подготовке USB-накопителя к использованию с conneX НЕОБХОДИМО создать на USB-накопителе правильную файловую структуру, чтобы печь «понимала», какие файлы находятся на USB-накопителе.

USB-накопитель должен быть правильно отформатирован (FAT 32) и иметь следующую файловую структуру.


**ПРИМЕЧАНИЕ. Заголовки папок чувствительны к регистру! firmware**



В папке «firmware» находится файл микропрограммного обеспечения пользовательского интерфейса .tar, как показано ниже.

 welbilt-firmware-imx6sxsabresd.tar

В папке «iofirmware» находится микропрограммное обеспечение платы управления печью .bin, как показано ниже.

 SRB30Z5048-e2s-V000.008.047.bin

В папке меню находятся сохраненные файлы меню, перенесенные из печи, или, если вы создали файл меню на онлайн-портале, сохраненный файл .zip должен быть помещен в эту папку.

В папке «Ресурсы» хранятся изображения и звуки, которые можно просматривать и скачивать в библиотеку мультимедиа печи. Убедитесь, что в папке «Ресурсы» есть папка с изображениями и звуками для хранения изображений и звуков, которые вы хотите загрузить в печь.

**Допустимые форматы изображений: .JPG, .SVG, .PNG**

**Допустимые форматы звука: .WAV**

## 9 Процедуры очистки

### Цель данной главы

В данной главе в обобщенном виде представлены способы очистки, чистящие химикаты, а также описано, как обращаться с ними, и приведены инструкции по очистке. В этой главе описан правильный порядок, который необходимо выполнить при очистке комбинированной микроволновой печи.

### 9.1 Ежедневные операции очистки

#### Ежедневные операции очистки

Что необходимо очищать?	Порядок действий	Чистящие химикаты
Камера	Производите очистку вручную с использованием мягкой ткани или бумажного полотенца.	Чистящие и защитные химикаты, утвержденные изготовителем
Воздушный фильтр	Очистите вручную мягкой тканью/губкой Промойте водой после очистки и высушите перед установкой	Обычные бытовые моющие средства
Наружная поверхность печи	Очистите вручную с помощью мягкой ткани	Обычное бытовое чистящее средство для нержавеющей стали или чистящее средство для твердых поверхностей
Контейнеры, противни, решетки для гриля и другие принадлежности, используемые для приготовления	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Очистите вручную с помощью мягкой неабразивной губки</li> <li>▪ Промойте водой после очистки</li> </ul>	Обычные бытовые моющие средства

### 9.2 Чистящие химикаты

#### Чистящие химикаты

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

Продукт	Назначение
Чистящее средство Merrychef®	Очистка камеры и дверцы печи
Защитный состав Merrychef®	Защита камеры и дверцы печи
Обычное бытовое чистящее средство для нержавеющей стали или чистящее средство для твердых поверхностей	Уход за наружными поверхностями комбинированной микроволновой печи
Обычные бытовые моющие средства (детергенты): не оказывают воздействие на кожу, не содержат щелочи, имеют нейтральный показатель pH и не имеют запаха.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Компоненты и принадлежности, подлежащие очистке согласно соответствующим указаниям</li> <li>▪ Очистка контейнеров, противней, решеток для гриля и других принадлежностей, используемых для приготовления</li> </ul>

#### Обращение с чистящими химикатами

При использовании некоторых чистящих химикатов необходимо использовать средства индивидуальной защиты. Следуйте указаниям, приведенным в главе «Средства индивидуальной защиты» раздела 3.3.7 и в действующих паспортах безопасности материала, относящихся к чистящим и защитным химикатам, рекомендуемым изготовителем.

Лицо, ответственное за комбинированную микроволновую печь, должно регулярно проводить подготовку персонала.

## 9.3 Принадлежности, необходимые для очистки

### ■ Принадлежности, необходимые для очистки

- Чистящее средство Merrychef® для печи
- Защитный состав Merrychef® для печи



- Защитные резиновые перчатки
- Щетка с мягкими щетинками (синяя)
- Щетка с жесткими щетинками (красная)
- Неабразивная нейлоновая чистящая губка
- Чистящее полотенце и ткани
- Защита органов зрения
- Термостойкие перчатки (опционально)
- Пылезащитная маска (опционально)



### ■ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

- Запрещается использовать острые инструменты или жесткие абразивные средства при очистке любых частей печи.
- Не используйте инструменты.
- Не используйте щелочные чистящие средства при очистке любых частей печи или камеры. Это приведет к необратимому повреждению каталитических конверторов.

## 9.4 Техника безопасности при выполнении очистки

### ■ Обеспечение вашей безопасности и безопасности персонала

Проинструктируйте ваш персонал, чтобы они изучили правила обеспечения безопасности при выполнении работ, приведенные в этом разделе, прежде чем начинать работу, и строго соблюдали их.

Дайте указание вашему персоналу, чтобы они полностью изучили предупреждения об опасности, перечисленные в этом разделе и в дальнейших инструкциях ниже, и постоянно настаивайте на том, что крайне важно соблюдать указанные меры предосторожности.

### ■ Средства индивидуальной защиты для персонала вашей компании

Дайте указания вашему персоналу использовать правильные средства индивидуальной защиты, указанные в главе «Средства индивидуальной защиты» раздела 3.7.

## ■ Правила, касающиеся безопасного перемещения и подготовки к работе колесной тележки

Во избежание опасных ситуаций во время перемещения колесной тележки (дополнительная принадлежность), на которой перевозятся печи, необходимо соблюдать следующие правила:

- Принимайте соответствующие меры предосторожности при обращении с соединительными проводами при перемещении печей. Запрещается допускать наезд колес на соединительные провода. Запрещается тянуть за оставленные отдельно соединительные провода, чтобы отсоединить их.
- Печи необходимо отсоединять от источника электропитания до перемещения модуля штабелируемой тележки (дополнительная принадлежность).
- Необходимо дать печам остыть на тележке, прежде чем перемещать их.
- В печах не должны оставаться какие-либо продукты питания.
- Дверца печи должна быть закрыта.
- Необходимо использовать защитную одежду, если печь установлена на тележке.
- Очень важно обеспечить горизонтальное положение печи при возвращении ее на свое место.
- После возврата печи на место необходимо снова включить стояночные тормоза.
- Независимо от положения необходимо принять меры предосторожности, чтобы исключить возможность опрокидывания тележки, на которой перевозится печь.

## ■ Распыление воды на печь

### ОПАСНОСТЬ

#### **Риск поражения электрическим током при касании деталей, находящихся под напряжением**

Вода на наружной поверхности печи может вызвать короткое замыкание, которое может стать причиной поражения электрическим током при касании печи.

- ▶ Запрещается разбрызгивать воду на наружную и внутреннюю поверхность печи.
- ▶ Всегда держите крышку разъема USB закрытой во время очистки.

## ■ Горячие поверхности

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### **Опасность ожогов из-за высокой температуры внутренних частей печи.**

Вы можете получить сильный ожог при касании любой внутренней части камеры, внутренней поверхности дверцы печи или любых деталей, которые находятся или находились в печи во время приготовления пищи.

- ▶ Перед началом операций очистки подождите, пока камера охладится до температуры ниже 50 °C / 122 °F, или используйте функцию «Охлаждение» (Cool Down), чтобы охладить камеру.
- ▶ Используйте средства индивидуальной защиты.

## ■ Распыление воды в горячую камеру

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### **Риск обваривания горячим паром**

При распылении воды в горячую камеру может образоваться пар, который может вызвать ожог.

- ▶ Перед началом операций очистки подождите, пока камера охладится до температуры ниже 50 °C / 122 °F, или используйте функцию «Охлаждение» (Cool Down), чтобы охладить камеру.

## ■ Контакт с чистящими химикатами

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### **Риск возникновения раздражения кожи, глаз и органов дыхания.**

Прямой контакт с чистящими или защитными химикатами может вызвать раздражение кожи, глаз и органов дыхания.

- ▶ Запрещается вдыхать пары или распыленные аэрозольные частицы чистящих или защитных химикатов.
- ▶ Не допускайте контакта кожи, глаз или слизистой оболочки с чистящими или защитными химикатами.
- ▶ Запрещается распылять чистящие или защитные химикаты внутрь камеры.
- ▶ Используйте средства индивидуальной защиты.

## ■ Несмываемые чистящие химикаты

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### Риск загрязнения пищи чистящими химикатами.

Смойте чистящие химикаты с камеры с помощью чистой ткани и большого количества чистой теплой воды, затем протрите мягкой тканью или бумажным полотенцем, чтобы исключить риск загрязнения пищи чистящими средствами.

## 9.5 Процедуры очистки

### ■ Очистка комбинированной микроволновой печи


В этом разделе описано, как осуществить очистку вашей комбинированной микроволновой печи.



#### 9.5.1 Процедура охлаждения и очистки

### ■ Цель

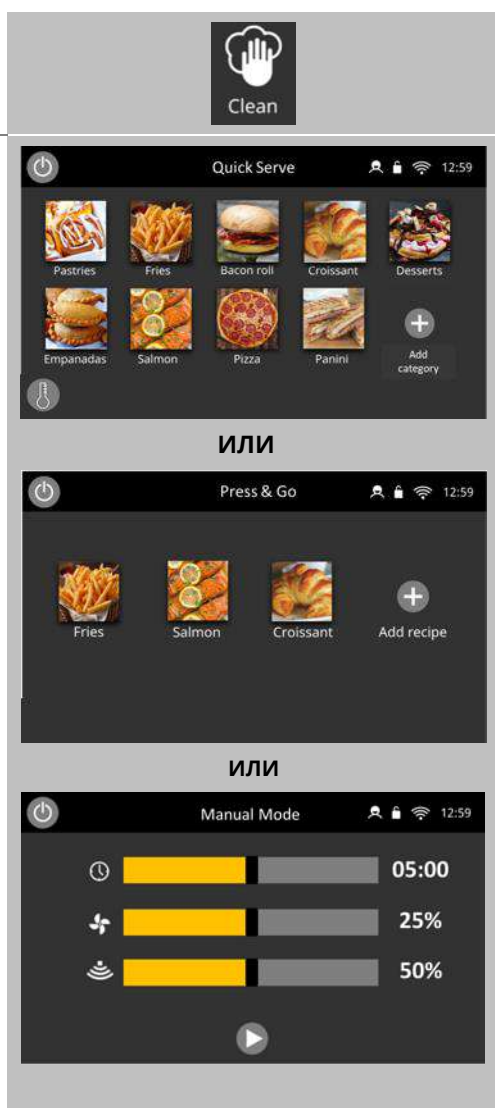
Используя дополнительную функцию «охлаждение» (Cool down), вы можете быстро охладить камеру приготовления для более быстрой очистки вашей комбинированной микроволновой печи.

### ■ Охлаждение камеры


1.  В режиме полного обслуживания нажмите значок «Очистка» на главном экране.

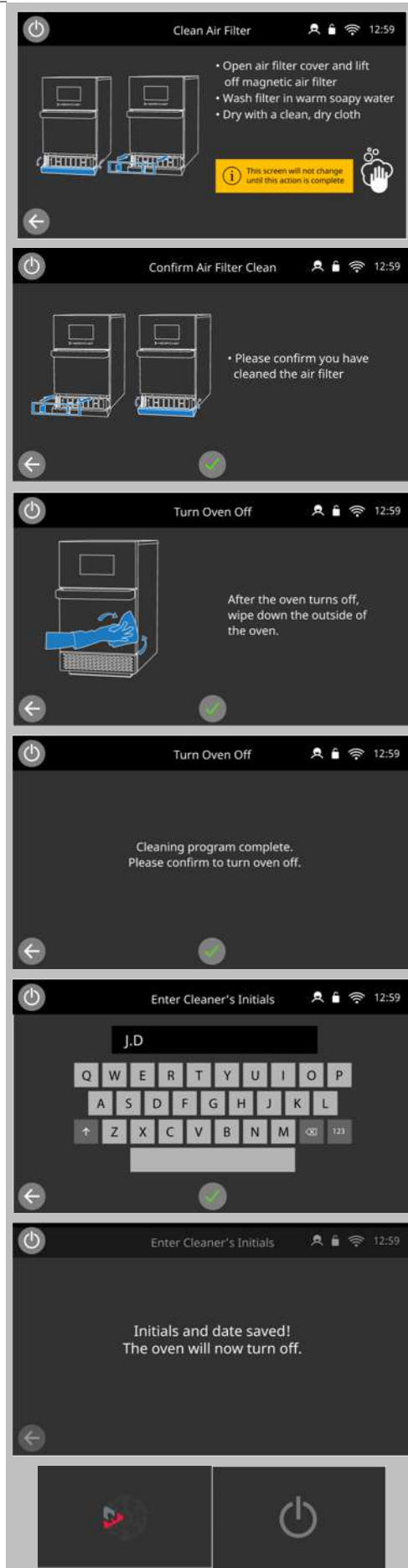
2.  В режиме «Быстрое обслуживание», Press & Go или «Ручной режим» нажмите кнопку питания , чтобы отключить нагрев и запустить цикл охлаждения. Появится соответствующее указание на дисплее.

Примечание. Наглядная последовательность очистки зависит от настроек очистки печи.



- 3
- 
- Соберите все необходимые средства индивидуальной защиты для очистки.  
Рекомендуется:  
перчатки и набор для очистки Merrychef, включая чистящее средство и защитный состав Merrychef.
- 
- При выборе зеленой галочки в нижней части экрана отображается последовательность очистки.
- Соблюдая все необходимые меры предосторожности, поместите подходящий лоток с кубиками льда или холодной водой в горячую камеру. Это ускорит процесс охлаждения.
- Когда лоток со льдом будет помещен в печь, нажмите зеленую галочку, чтобы продолжить.
- (Примечание. На экране может отображаться процесс охлаждения с открытой дверцей, если в настройках не включена функция охлаждения с помощью льда)**
- 5.
- 
- Отображается ход времени охлаждения, который займет примерно 20 минут.
- 6.
- 
- После завершения процесса охлаждения осторожно выньте охлаждающий поддон из камеры, надев защитные перчатки. Противень с водой нельзя оставлять в печи на ночь или в холодном состоянии.
- (Примечание. На экране может отображаться сообщение о необходимости извлечь пластину для приготовления, если в настройках не включена функция охлаждения с помощью льда)**

7. 
- Теперь печь готова к очистке, и на экране появится подсказка.
- Нанесите чистящее средство
- Очистите пластину для приготовления пищи и аксессуары
- Очистите печь
- Нанесите защитный состав
- (Примечание. Сообщение не будет отображаться, если в настройках очистки не выбран параметр «Использовать защитный состав».)**
- Очистите уплотнитель дверцы



Очистите воздушный фильтр

**(Примечание. Этот экран не исчезнет, пока воздушный фильтр не будет снят и заменен!)**

Подтверждение очистки воздушного фильтра

Очистите внешнюю поверхность

Очистка завершена

Окончание очистки

**(Примечание. Сообщение не будет отображаться, если в настройках очистки не выбран параметр «Окончание очистки».)**

Печь автоматически выключится и вернется к экрану кнопки питания после завершения.



## 10 Вывод печи из эксплуатации и утилизация

### Цель данной главы

В этой главе представлен порядок действий при выводе комбинированной микроволновой печи из эксплуатации и ее утилизации.



### 10.1 Техника безопасности при подготовке печи к выводу из эксплуатации

#### Права персонала осуществлять вывод печи из эксплуатации

При выводе печи из эксплуатации соответствующие работы проводятся в особых рабочих условиях или подразумевают такие операции, которые требуют от персонала соответствующей квалификации и определенных знаний в отношении конкретной печи (эти квалификация и знания выходят за рамки требований к рабочему персоналу).

Персонал должен соответствовать следующим требованиям:

- Персонал должен состоять из квалифицированных специалистов сертифицированной компании по техническому обслуживанию.
- Персонал должен пройти соответствующее обучение на уровне инженера по техническому обслуживанию.
- Персонал должен пройти обучение, относящееся к данной печи.

#### Средства индивидуальной защиты

Используйте средства индивидуальной защиты, указанные в разделе 3.7 «Средства индивидуальной защиты» в главе «Обеспечение безопасности» и подходящие для выполнения соответствующих операций.

#### Правила техники безопасности и ответственного выполнения работ при выводе печи из эксплуатации

Не допускайте никаких рисков как для себя, так и для других лиц, соблюдая следующие правила, описанные ниже:

- Пол кухни должен всегда быть сухим для предотвращения риска возникновения несчастных случаев.
- Дверца комбинированной микроволновой печи должна быть закрыта перед утилизацией печи.
- Не оставляйте продукты питания в камере.

#### Детали, находящиеся под напряжением

##### ОПАСНОСТЬ

##### Опасность поражения электрическим током при касании деталей, находящихся под напряжением, и незакрепленных проводов

Когда панели извлечены, существует риск поражения электрическим током при касании деталей, находящихся под напряжением.

- Убедитесь в том, что любую работу с электрической системой выполняет исключительно компетентный электрик из сертифицированной компании по техническому обслуживанию.

#### Перемещение тяжелых грузов

##### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

##### Риск травмирования при неправильном подъеме

При подъеме печи ее большой вес может стать причиной травмирования персонала, особенно в области туловища.

- Используйте вилочный погрузчик / погрузчик для поддонов, чтобы перемещать печь.
- При подъеме печи используйте достаточное количество персонала для удержания веса печи (нагрузка зависит от возраста и пола). Соблюдайте местные правила охраны труда.
- Используйте средства индивидуальной защиты.

## ■ Неподходящая опорная поверхность

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### Риск придавливания при опрокидывании или падении печи

При опрокидывании или падении печи может произойти придавливание частей тела.

- Убедитесь в отсутствии возможности установки печи на несоответствующую опорную поверхность.

## 10.2 Вывод печи из эксплуатации и утилизация

### ■ Требования

Прежде чем выводить печь из эксплуатации, убедитесь в том, что от нее полностью отключено электропитание.

### ■ Вывод печи из эксплуатации

Чтобы вывести вашу печь из эксплуатации, выполните в обратном порядке действия, описанные в отношении сборки печи и установки (см. главы «Установка» в разделе 6, «Перемещение печи» в разделе 4 и «Сборка печи» в разделе 5).

Не перемещайте печь до отключения всех электрических соединений.

### ■ Утилизация

Правильная утилизация данного изделия (Утилизация электрического и электронного оборудования [WEEE])

Данные правила действуют в странах Европейского Союза и других европейских странах с системами раздельного сбора отходов.



Данная маркировка показана на изделии, или в его документации указано, что в конце срока эксплуатации его нельзя утилизировать вместе с другим бытовым мусором. Данная маркировка на изделии или в его документах означает, что оно не может быть утилизировано вместе с другими бытовыми отходами после окончания его срока эксплуатации. В целях предотвращения нанесения возможного ущерба окружающей среде или здоровью человека вследствие неконтролируемой утилизации отходов, отделите данный продукт от отходов других видов для его переработки в целях экологически рационального повторного использования материальных ресурсов.

Бытовые пользователи должны связаться с торговым отделением фирмы, где они приобрели данное изделие, или с местной государственной службой для получения подробной информации о том, куда и каким образом они могут сдать данное изделие для экологически безопасной переработки.

Коммерческие пользователи должны связаться со своим поставщиком и проверить условия договора покупки.

Данное изделие не должно смешиваться с другими коммерческими отходами при утилизации.

## 11 Технические характеристики

### Цель данной главы

В этой главе содержатся технические данные комбинированной микроволновой печи.

### 11.1 Технические характеристики

#### РАЗМЕРЫ/МАССА: ПЕЧЬ В УПАКОВКЕ

МОДЕЛЬ	ОБЩИЙ РАЗМЕР			МАССА	
	ВЫСОТА	ШИРИНА	ГЛУБИНА	ВЕРСИЯ СТАНДАРТНОЙ МОЩНОСТИ	МОДИФИКАЦИЯ ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ
conneX® 12	33,7" (855 мм)	20,5" (520 мм)	32,3" (820 мм)	МАССА НЕТТО 133 фунта (60 кг)	МАССА НЕТТО 151 фунт (68,7 кг)









МОДЕЛЬ	ОБЩИЙ РАЗМЕР			МАССА
	ВЫСОТА	ШИРИНА	ГЛУБИНА	
conneX® 16	33,7" (855 мм)	24,4" (620 мм)	32,3" (820 мм)	МАССА НЕТТО 175 фунтов (79,2 кг)

#### РАЗМЕРЫ/МАССА: ПЕЧЬ













МОДЕЛЬ	ОБЩИЙ РАЗМЕР			МАССА	
	ВЫСОТА	ШИРИНА	ГЛУБИНА	ВЕРСИЯ СТАНДАРТНОЙ МОЩНОСТИ	МОДИФИКАЦИЯ ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ
conneX® 12	24,4" (619 мм)	14,0" (356,2 мм)	25,2" (641,2 мм)	МАССА НЕТТО 111 фунтов (50 кг)	МАССА НЕТТО 130 фунтов (58,7 кг)

МОДЕЛЬ	ОБЩИЙ РАЗМЕР			МАССА
	ВЫСОТА	ШИРИНА	ГЛУБИНА	
conneX® 16	24,4" (619 мм)	18,1" (458,8 мм)	26,9" (683,4 мм)	МАССА НЕТТО 148 фунтов (67,2 кг)





#### Электрические конфигурации – версия стандартной мощности conneX® 12 (Европа, Ближний Восток и Африка)

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY						POWER OUTPUT (APPROX.)			
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12GXMV5AAL1CLUK	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6AAL1CLSA		220-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1CLEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12GXMV5AAL1BKUK	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6AAL1BKSA		220-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1BKEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W







## Электрические конфигурации – версия стандартной мощности conneX® 12 (страны азиатско-тихоокеанского региона)

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY						POWER OUTPUT (APPROX.)			
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12GXMV5AAL1CLUK	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363 (G)		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6VSL1CLKR		200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	KC CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1CLEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12GXMV5AAL1BKUK	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363 (G)		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6VSL1BKKR		200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	KC CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1BKEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W

## Электрические конфигурации – версия стандартной мощности conneX® 12 (США/Канада)

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY						POWER OUTPUT (APPROX.)			
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12FXMV6SXL1CLUS	Stainless steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-15P		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12DXMV6SNL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-20P		20A	4500 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV6SXL1BKUS	Carbon black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-15P		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12DXMV6SNL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-20P		20A	4500 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W

## Электрические конфигурации – версии высокой мощности conneX® 12 (Европа, Ближний Восток и Африка)

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY						POWER OUTPUT (APPROX.)			
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV5HEL1CLEU	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1BKEU	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

## Электрические конфигурации – версия высокой мощности conneX® 12 (страны азиатско-тихоокеанского региона)

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX® 12 high power	X12DBMV6VHE1CLKR	Stainless steel	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HML1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GKL1CLAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5KEL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU	380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W	
	X12DBMV6VHE1BKRR	Carbon black	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HML1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GKL1BKAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5KEL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W







## Электрические конфигурации – версии высокой мощности conneX® 12 (США/Канада)

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX® 12 high power	X12DBMV6DHL1CLUS	Stainless steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DFL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DHL1BKUS	Carbon black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DFL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W





## Электрические конфигурации – версии высокой мощности conneX® 16 (Европа, Ближний Восток и Африка)

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16DBMV5HEL1CLEU	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1BKEU	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

## Электрические конфигурации – версии высокой мощности conneX® 16 (страны азиатско-тихоокеанского региона)

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16DBMV6VHE1CLKR	Stainless Steel	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HML1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GKL1CLAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5KEL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6VHE1BKCR	Carbon Black	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HML1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GKL1BKAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5KEL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

## Электрические конфигурации – версии высокой мощности conneX® 16 (США/Канада)

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16DBMV6DHL1CLUS	Stainless Steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DFL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DHL1BKUS	Carbon Black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DFL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

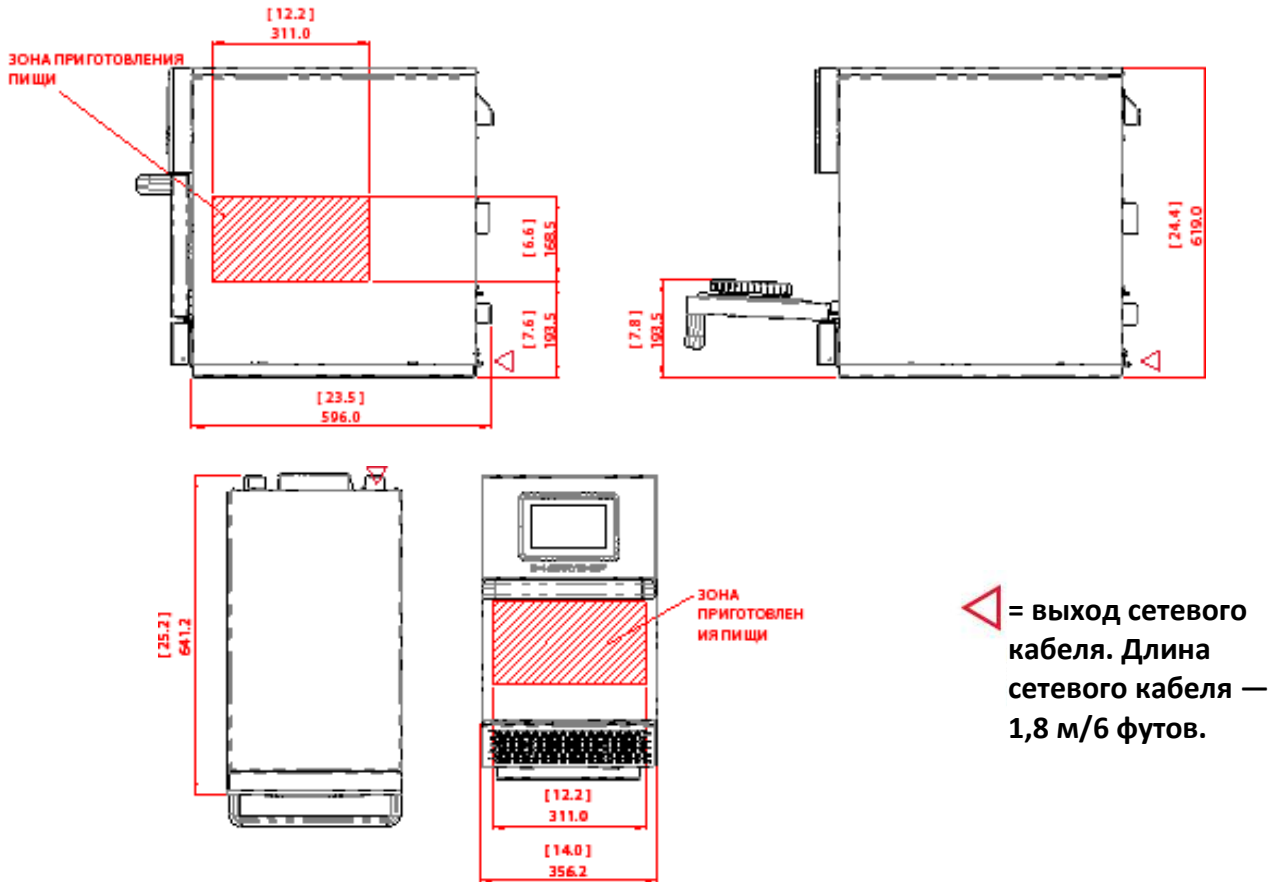
## Соответствие обязательным стандартам

Степень защиты	IPX3
Шумовое воздействие (в режиме ожидания)	Макс. 65 [дБА]
Отметки сертификации	
Проверка на безопасность пройдена	UKCA, CE, CB (IEC), UL (ожидается)
Гигиенические нормы	UL-EPH (NSF/ANSI 4) (ожидается)

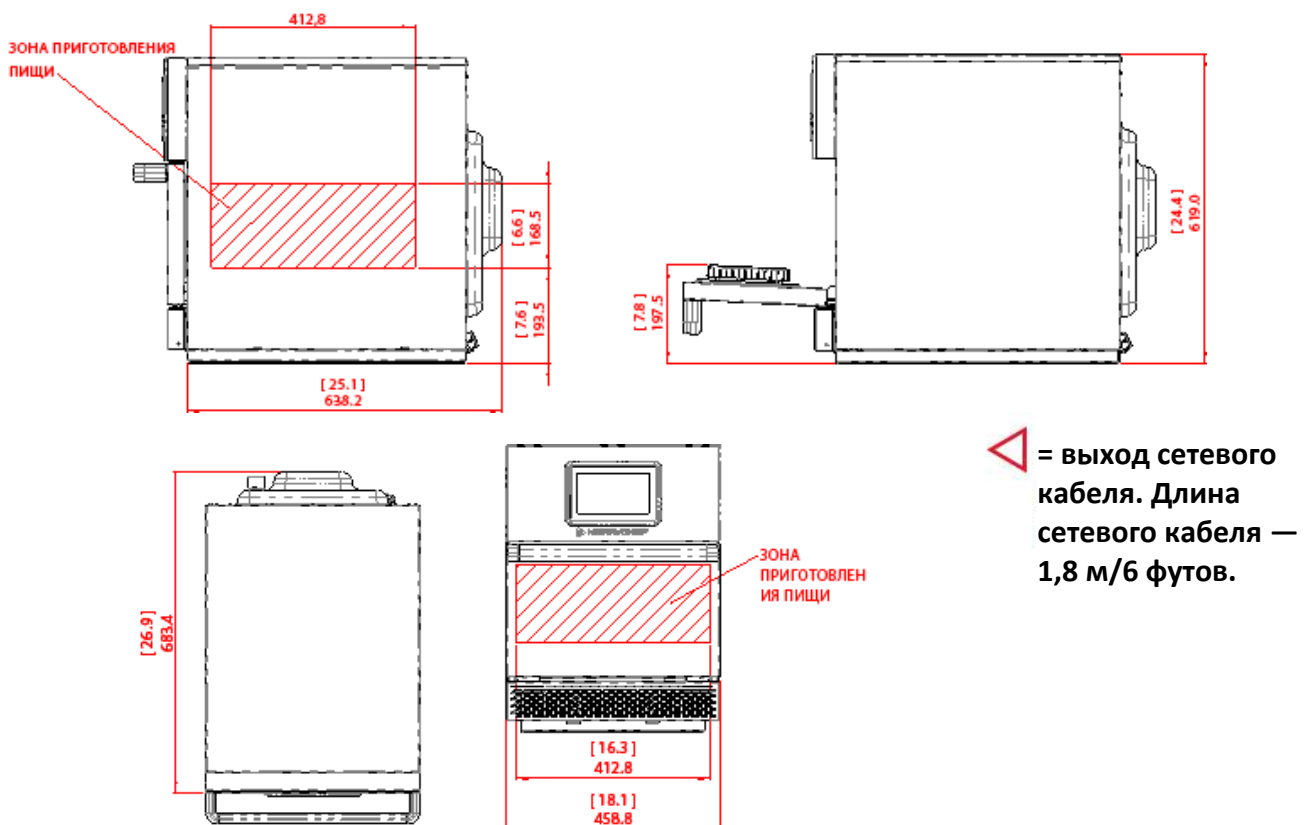
## 11.2 Габаритные чертежи

### connex 12

По бокам прибора зазор не требуется, над прибором должно быть 2 дюйма свободного пространства. Данный элемент не предназначен для встроенных приборов.



### connex 16



## 12 Информация по техническому обслуживанию

### Цель данной главы

Предоставление информации о правильном порядке действий, который необходимо выполнять при техобслуживании, а также краткое перечисление возможных нарушений работы печи и ошибок, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации.

### 12.1 Сведения о гарантии и контактная информация отделений обслуживания заказчиков

#### Информация о гарантии

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

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

#### Требуемая информация

Подготовьте следующую информацию по печи, когда будете обращаться в отдел обслуживания заказчиков.

- Номер модели или номер изделия прибора (см. раздел 1.1.4 «Идентификация комбинированной микроволновой печи»)
- Серийный номер вашей печи (см. раздел 1.1.4 «Идентификация комбинированной микроволновой печи»)

#### Контактные данные

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

Телефон (головной офис) (+44) (0) 1483 464900

Факс (+44) (0) 1483 464905

**Интернет** [www.merrychef.com](http://www.merrychef.com)  
[www.welbilt.com](http://www.welbilt.com)



## 12.2 Устранение неисправностей: проблемы при эксплуатации

### Таблица поиска и устранения неисправностей

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

Проблема	Возможная причина	Способ устранения неисправности
Печь не работает и отсутствует индикация дисплея	Печь не подключена к источнику электропитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Убедитесь в том, что печь подключена к источнику электропитания.</li> <li>▪ Убедитесь в том, что изолирующий переключатель находится во включенном положении и вилка подсоединена надлежащим образом.</li> </ul>
Некоторые элементы управления экрана не работают.	Несанкционированный доступ	Свяжитесь с пользователем, имеющим право доступа.
На дисплее появилось предупреждающее сообщение	Более подробная информация отображается на экране	Следуйте отображенным на дисплее указаниям.
Печь готовит еду неправильно	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Загрязнение печи</li> <li>▪ Неправильная температура приготовления блюда</li> <li>▪ Выбрана измененная или неправильная программа</li> <li>▪ Продукты в обертке</li> <li>▪ Блюдо вынули слишком рано</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Очистите печь (см. «Инструкции по очистке» в разделе 9)</li> <li>▪ Используйте правильную программу приготовления.</li> <li>▪ Удалите обертку с продукта.</li> <li>▪ Убедитесь в отсутствии нарушений на всех этапах приготовления.</li> </ul>
Печь не доводит процесс приготовления продуктов до конца	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ На дисплей выводится предупреждающее сообщение</li> <li>▪ Открыта дверца печи</li> <li>▪ Отсутствует или неправильно установлен воздушный фильтр</li> <li>▪ Перегрев печи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Закройте дверцу печи.</li> <li>▪ Заново установите воздушный фильтр.</li> <li>▪ Дождитесь охлаждения печи.</li> <li>▪ Проверьте вентиляционные отверстия на наличие блокирующих предметов и в случае обнаружения уберите эти предметы.</li> </ul>
На дисплее отображается код ошибки	Неисправность печи	Запишите код ошибки и свяжитесь со специалистом по техническому обслуживанию.



***Расширяем ваши возможности***

---

WELBILT UK LTD., ASHBOURNE HOUSE, THE GUILDWAY, OLD PORTSMOUTH ROAD, GUILDFORD, GU 3 1LR, UK. | +1 4 4 (0) 14 83 4 6 49 0 | [WWW.MERRYCHEF.COM](http://WWW.MERRYCHEF.COM) | WELBILT ГЕРМАНИЯ +49 2772 58050 | WELBILT ИТАЛИЯ +39 051 092 0590 | WELBILT ИБЕРИЯ +34 902 201 069 | WELBILT РОССИЯ +79164993215 | WELBILT БЛИЖНИЙ ВОСТОК +971 432 63 313 | WELBILT КИТАЙ +86 21 61526 05 8 | WELBILT ИНДИЯ +91 124 4763700 | WELBILT СИНГАПУР +65 6 420 0 80 | WELBILT США +1 87 7 375 930 0 | WELBILT КАНАДА +1 888 442 752